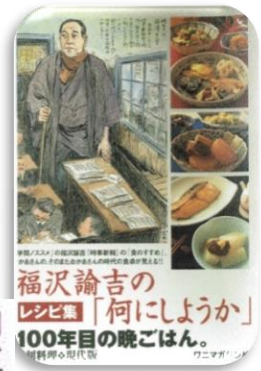


「何にしようか（時事新報記事紹介）」

(出典：福澤諭吉のレシピ集「何にしようか」100年目の晩ごはん
復刻料理✕現代版 ワニマガジン社)



明治27年2月10日
鯛ちらし

●鮮魚 七八寸の鯛を皮の
ま、刺身になし凡そ一時間
程捕鉢の中へ酢に漬けて置いて之れ
を擽りくづし又深さ五六寸の鮮桶
へ薄く鹽を散布し釜より飯を取り
て平らに其上へ散らし又其上に鹽
を散布し全く飯を移し終りたる後
鹽の行渡るやう能く掻き交ぜ團扇
にて煽ぎ冷まし俵の鯛を擽り交
ぜし酢をば手にて振り掛け交ぜ合
せ、別に推茸干瓢を一所に煮、其
汁にて切干大根、里芋、薄く切る
牛蒡(薄くそく)を程好き鹽梅に
煮て右の飯に交ぜ軽く押しを為し
短冊に切りし玉子焼と酢に漬けし
鯛の刺身を其上に散らすなり割合
は米一升五合に酢一合鹽八匁位な
り但し夏分は菊、藤豆、印玄豆
等宜しく、之れに用いる魚は魴鱈
細口比目魚、鰯、鯛、かます杯も
宜し(美味堂主人投)



材料
米、鯛の刺し身、しいたけ、かんぴ
よう、切干大根、里芋、ごぼう、卵
木の芽、酢、砂糖、酒、しょうゆ、
塩、油

作り方
1 鯛の刺し身はさくで買い、飾りに
使う部分はふつうに刺し身用の薄
切りにし、そのほかは細切りにし、
酢と塩でしめる。
2 ごはんは固めに炊き、酢飯にする。
3 ごぼうは薄切りにし、アク抜きを
する。里芋は薄く切る。かんぴよ
う、切干大根は水で戻し、小口切り
にする。しいたけも小さく切る。
4 しいたけとかんぴようを酒、砂糖、
しょうゆで甘からく煮つける。
5 4の汁でごぼうを煮て、柔らかく
なつてから、里芋、切干大根を入
れて、ほどよく煮る。
6 卵焼きをつくり、短冊切りにする。
7 2の酢飯に1細切りにした鯛、4
しいたけとかんぴよう、5のごぼう、
里芋、切干大根をよく混ぜあわせ、
器にもる。
8 7の上に1の残った刺し身用の鯛
と6の卵焼きと木の芽を彩りよくも
りつける。

何にしようネ

明治26年(1893)9月24日に開始されたお料理コーナー。女性にも新聞を通して社会に関心を高めてもらうことを意図して始められたものと思われる。簡潔に様々な料理の調理法が紹介され、多くは読者の投稿によった。これは大阪から投書のあった「檸檬ミルク」の作り方のレシピである(明治27(1894)年1月9日付)。(都倉)

●檸檬ミルク コンデンスミルクを二匕はを鍋へ入
れ五勺あまりの湯にて能く掻き交ぜ別に生玉子二
ツの白みを扱き賣みばかり前のミルクへ入れ、どう火
にかけじにて固まらぬやう扱きまわし程好き頃を見は
からひコップへ移しレモン二三滴落せばミルクの臭氣
更になく結構な飲料なり皆御承知ならんが一寸申上
登

大坂 花の家實庵 投

何にしようネ