

# 「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26年9月26日

## カツオのつけ焼き

松魚を一節と芝海老を三錢ばかり取り、夫れにてこしらへえるおカツは

● 焼肴 松魚のよき所にて切身を取り、醤油に漬けて置きて焼肴とす

● すり流し 身のわるき所をば、搗鉢にて攪り、其搗味を味噌汁の中にて溶き、之に野菜か豆腐を入れ、すり流しとす。味云はん方なし

● いり豆腐 芝海老と豆腐を煎りて煎豆腐とす



**材料**  
カツオ、芝海老、豆腐、しょうゆ、芽ネギ、味噌、昆布だし、酒、砂糖、塩

**作り方**  
カツオのつけ焼き 1カツオの切り身にしょうゆ(適量)に15分程度つけておく。

**2** 1のカツオを焼く。  
**すり流し** 1カツオの身の悪いところをすり鉢でする。

**2** 鍋の湯を沸騰させたら、1を入れ、さいの目に切った豆腐を入れる。ぐらぐらしたら、味噌を入れる。

**いり豆腐** 1豆腐は水切りをする。  
**2** フライパンを熱し、ゴマ油で芝海

老を炒める。

**3** 芝海老に火が通ったら、水切りした豆腐を入れほぐし、昆布だし、酒、砂糖はすべて適量、塩少々で味を整える。最後にしょうゆをたらし、香りづけをする。

**ワンポイントアドバイス**  
カツオは器にもるとき、写真のように青いもの(芽ネギ)を添え、目でも「おいしい」と感じます。

すり流しは、味噌を入れすぎず、薄味に仕上げます。

いり豆腐は、味見をして、味を整えてください。しょうゆはあくまで香りづけ程度です。

慶應義塾図書館

福澤は「時事新報」の「独立不羈」を維持する根幹に、経営が誰にも依存することなく独立することの重要性を認識し、広告収入の向上に力を注いだ。中でも明治18年11月より紙面をピンク色に変えて目立たせるといふ工夫や、明治20年1月より第1面を広告欄とする思い切った試みなどは大いに話題となり、広告重視の姿勢は業界全体の主流となっていった。この引札は、「時事新報」での広告という網によって「商海」に漂う商利をつかむよう商業主に促すもの。挿絵は今泉秀太郎(一瓢)であろう。充実した広告は「時事新報」の特徴のひとつとなり、厚い信頼のため広告料は高騰した。(都倉)

### 時事新報に廣告すべし

商海に漂う利は、無謀にして之を拾ふも拾ひ可からず。一聞千両金の利益を得る。其益は全く廣告の利用如

何に在るも、今更ら申込もなし。商人は利益は思慮分辯して、廣告の利を獲へ。將來多量の商利に船出せざる可からず

としげなく廣告料を  
取つて利をひと獲に  
しめよ商人

**時事新報**が廣告に付て従来以上無比の利益ありしは、昔々世人の知る所なり。本社は今度新築し、十数万乃至二十数万の新築を一時期に二萬四千部印刷する**東洋無類の新器械**を備付け、同時に紙面の拡大を期したれば、従来に較べて一冊**廣告の効能**あるは、益にして、更に商海に必要の利を得申す可し

○時事新報廣告料

|        |        |        |        |
|--------|--------|--------|--------|
| 一冊(半年) | 一冊(一年) | 一冊(二年) | 一冊(三年) |
| 一冊(半年) | 一冊(一年) | 一冊(二年) | 一冊(三年) |

東京市京橋區横濱町二丁目十二番地 **時事新報社**