

「何にしようか (今月のお料理)」

(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)



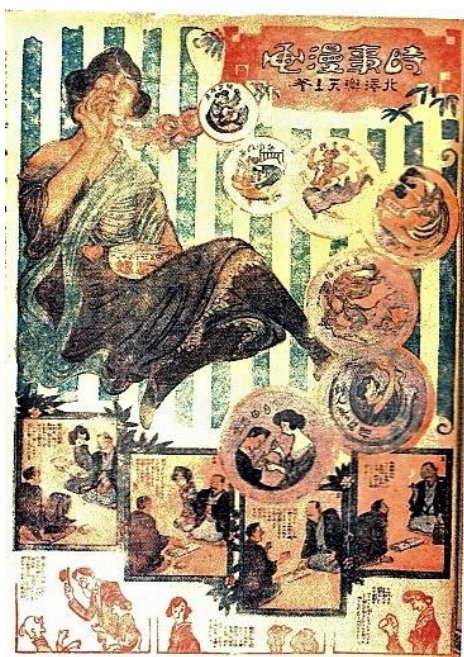
明治26年9月30日 鯛の味噌づけ焼き

●つゆ物 シコの酢
入れ
●向ふ 人参 蒟蒻 芝海老
の白あひ、胡麻を交ふれば
其旨み一入なり
●焼肴 昨日の鯛の身を
味噌漬になし置たれば之を
焼く
右に付買物は
シコ、芝海老、人参、蒟蒻
豆腐、胡麻

ワンポイントアドバイス
椀は、シコとあるが、しめサバやコハダで代用すると簡単にできます。
白あえは、練りゴマの代わりに、すりゴマを使ってもOK。すりゴマのほうがゴマ風味が増します。
*鯛の味噌づけ焼きの鯛は、原文では、9/29に使った鯛のあまりを味噌づけにしておくというものです。

材料
シコ(しめサバやしめたコハダで代用)、にんじん、こんにやく、芝海老、豆腐、白ゴマ、鯛、味噌、酒、昆布だし、塩、砂糖、カツオだし、はじかみ

作り方
椀 1 昆布だしを煮たて、酒としょうゆで味を整える。
2 椀にしめサバやコハダを盛り、1汁を加える。
白あえ 1 こんにやくは下ゆでして細切りにする。にんじんも細切りにして、豆腐は水切りをしておく。
2 切ったこんにやく、にんじんをひたひたのカツオだし汁、砂糖 適量、塩 少々で煮る。
3 にんじんが柔らかくなったなら、芝海老を入れ、煮汁がなくなるまで煮る。
4 3 あら熱をとってから、水切りした豆腐、練りゴマを混ぜ合わせる。
鯛の味噌づけ焼き 鯛の切り身に酒でのばした味噌をつけて15分くらいおいてから、そのまま焼く。



5-P05

「時事漫画」

1枚 写真パネル
大正10年(1921)2月11日
慶應義塾図書館

"Jiji Manga" newspaper comic supplement
February 11, 1921 (Taishō 10)
Keio University Library

大正10年(1921)から毎週日曜日の「時事新報」に折り込まれた色刷り4ページ(大正13年(1924)より8ページ)の風刺漫画集。主筆は時事新報絵画部の北沢楽天(1876 - 1955)。明治32年(1899)、福澤は横浜の英字新聞社で絵画記者として活動していた北沢の漫画の才に惚れ、月

給50円という高給で時事新報社にスカウトしたといわれる。従来「時事新報」で漫画を担当していた今泉秀太郎(一瓢)が結核により活動が続けられなくなり、その後任に抜擢されたものであった。北沢のユーモラスな風刺画は好評を博し、明治35年(1902)より毎週日曜日「時事新報」の1ページを用いて「時事漫画」が掲載されるようになると、家庭でも安心して読める娯楽性が「時事新報」の特色のひとつとなった。北沢は「日本近代漫画の父」とも呼ばれ、多くの弟子を輩出するなど、漫画界に大きな足跡を残した。(都倉)