

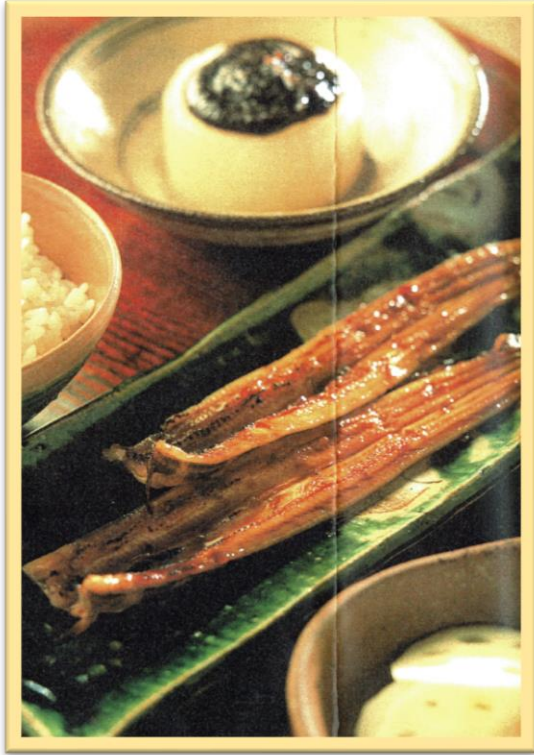
「何にしようか (時事新報記事紹介)」

(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10月13日

「ふろふき大根とアナゴの蒲焼き」



●ふろふき大根 先づ輪切大根を蒸す仕掛をなし置き夫れから黒胡椒を煎り挿鉢にて油の出るほど摺りたるを裏漉にて透し又味噌も能く摺りて前の如く透し此胡椒と味噌と一ツ鍋に入れ味淋を垂らし掻き交ぜたるをば右の蒸した大根にかけ食へるなり

●酢の物 蓮根 ●あなごの蒲焼き 焼くには面倒な事なけれど味淋醤油にあなごの頭を入れて能く煮揚げ之を下地に用ふるごと口傳なり

右に付買物は
あなご、大根、蓮、胡椒

材料
大根、練りゴマ、味噌、レンコン、酢、アナゴ、砂糖

作り方
ふろふき大根 1 大根は輪切りにし、鍋の底に多めの水にパラパラと米を入れ、40分〜1時間ほど煮る。大根が柔らかくなったらOK。

2 砂糖、味噌、練りゴマ、みりんを鍋でのぼし、大根にかける。

レンコンの酢の物 1 レンコンは薄く輪切りにして、酢水につけてアクをとる。

2 1のレンコンを湯通しして、砂糖酢、みりんを味を整える。

アナゴの蒲焼き アナゴは開いてあるものを買ってくる。

1 アナゴは一度、さつと焼いてから、みりんとしょうゆのあわせたものをぬりあぶる。これを2、3度繰り返すとよい。

(出典：慶應義塾創立150年記念「福澤諭吉展」図録)

漫画

『時事新報』紙上に外国新聞の抜粋が掲げられ「漫画」の題が付されたのは、明治24年(1891)4月27日付の紙面である。当時、政治や社会を風刺したポンチ画は存在したが、「漫画」という語が用いられたのはこれが最初であった。これを担当したのは福澤の甥である今泉秀太郎(一瓢)で、その背後には文明の笑いを日本に普及しようという強い意図があった。そのため政治風



刺のみならず単に一服の笑いを与えるジョークなど、当時の新聞紙上にはなかった誰もが楽しめる娯楽性が付与される試みがなされたのである。ここに掲げたのは「諺づくし」と題した社会風刺シリーズのうち「開た口へ牡丹餅」で、政府が公侯伯子男の爵位を餌に国民を手なずけている様子を皮肉った風刺画と、「物理図解」と題して科学をパロディーにしたシリーズのひとつ。



(求心力)

(遠心力)

(都會)