

# 「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6日  
カキフライ

● つゆの物 玉子豆腐に野菜のお椀、玉子豆腐の製へ方は先づ玉子五ツにダシ三合位の割にして能く掻きまわし井、鍋又はフリキなどの器に入れ之を蒸籠にてむす事

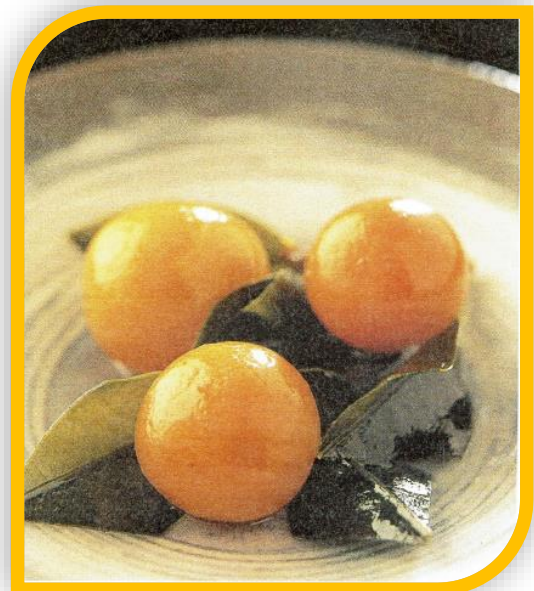
● 向ふ 三ツ葉の山葵あへに海苔かけ

● フライ は時節柄牡蠣のフライにしよう子牡蠣をメリケン粉の中へころがし玉子にて濡らしたるを又パン粉にて包み油にて揚げる事油は胡麻油、ホルトなら上々なり但しソースにて用ふ

右に付買物は  
玉子、牡蠣、三ツ葉、メリケン粉、パン粉、ソース、油

美味しそうな「おやつのレシピ」もありました（明治26年12月～27年1月）

食欲の秋が近づいてきましたので、今月・来月の2ヵ月間は、「おやつのレシピ」も掲載（次頁）します。ぜひ、お試しください。





明治26年12月27日

梅・ゆずの甘露煮



向嶋購讀者の名を以てせられたる質問に對し製府委員の答辨

●梅の甘露煮 梅へ針にてポツポツと五六十六をあけ一日に一度位づ、水を取りかへ五六日間水に漬けてアクを抜き夫より五六粒も兜鉢へ入れアクを引きたる砂糖を入れ美濃紙にて蓋をなし柔かな火にて一晝夜ほど煮揚げるべし

因に記す砂糖のアクを取るには砂糖五百目に水二升位さし玉子ニツをこわし入れ之を沸かす時はアク自然に玉子へ附着するものなり

●柚子の甘露煮 先づ丸のま、薄皮をむき堅四ツ切になし身を去りて梅同様四五日間水をかへ、取り出して裏のヌルヌルしたものを庖刀にて削り取り夫れより裏と裏とを重ね矢張アク引砂糖にて煮る可し、真鍮鍋がなければ青銅の厚き鍋にて煮る可し

何なりと製造法御承知なきこれ度方は遠慮なく御質問有之度心得居候品なれば明細に御答へ申すべく候

答辨者 花月樓主人

材料 梅 砂糖

作り方

- 1 梅をよく洗い水気を切る。
- 2 梅に針で穴をあけ、一日に一度水を取り換えながら、5、6日間水につけ、アクをとる。
- 3 2 梅をひたひたくらいの水に砂糖を入れ、弱火で半日から一日ほど、梅が十分柔かくなるまで煮る。

ワンポイントアドバイス

出たての新鮮な青梅を使い、青銅の鍋で煮ると青々した梅の甘露煮になります。

材料 ゆず、砂糖

作り方

- 1 ゆずは薄皮をむく。
- 2 1 のゆずを縦に4つに切り、種をとり、一日に一度水を換えながら、5、6日水につけ、アクをとる。
- 3 ヌルヌルした部分があれば、それを取り除き、ひたひたよりやや少なめの水と砂糖で煮る。

ワンポイントアドバイス

青銅の鍋で煮ると仕上げがきれいです。

明治26年12月29日

田毎の月とみかん卵



神戸海岸浪人投

●田毎の月 小皿を客の数だけ並べ大根おろしに醤油味淋酢を加へ右の小皿へ盛り真中をあけて玉子をソツと落し客の前に出すなり田毎の月の如し

●蜜柑玉子 玉子を小皿へこわし砂糖を加へ蜜柑をニツに切りて絞り込み掻き廻して食べるなり

右は酒席にて即座に出来る故興多し一寸申上候

田毎の月

材料 大根、しょうゆ、みりん、卵

作り方 小皿に大根おろしをおろし、しょうゆ、みりん、薄く味をつけ、中央に卵の黄味だけをそつと落す。

みかん卵

材料 卵、みかん

作り方

- 1 卵をよくとき、砂糖を加える。
- 2 1 にみかんを絞り、よく混ぜたら出来上がり。

明治26年12月28日

# 金柑の甘露煮とナスのぶどう煮・アチャラ煮



●金柑の甘露煮 前號の記

せし柚子同様 薄皮をむき 堅  
に庖丁目を入れてグツと押しつぶ  
して口のおいた所より楊枝にて種  
を取り柚子の皮と同じ法にして煮  
る可し

但し蜜柑も同じこと

●茄子の甘露煮 小茄子の上皮を  
むき鐵鍋にてあをり(是れ色を出  
すの法なり) 夫より砂糖の外にア  
クを引ききたる鹽を少し入れ煮たる  
を葡萄煮と云ひ酢少々と赤唐辛  
を入れ煮たるをばアチャラと云ふ

## 金柑の甘露煮

材料 金柑、砂糖

### 作り方

- 1 金柑は薄皮をむく。
- 2 1の金柑を縦に4つに切り、種をとり、一日に一度水を換えながら、5、6日水につけ、アクをとる。
- 3 又ル又ルした部分があれば、それを取り除き、ひたひたよりやや少なめの水と砂糖で煮る。

材料 小ナス、砂糖、塩、酢、唐辛子

### 作り方

- 1 小ナスはよく洗い、皮をむき、茹でる。ナスのぶどう煮 1のナスを鉄鍋で砂糖に塩もひとつまみ入れて煮詰める。
- アチャラ煮 1のナスに酢と赤唐辛子を入れて煮る。

## ワンポイントアドバイス

鉄鍋で煮ることが、ナスの色をきれいに仕上げる裏技です。