

# 福沢諭吉翁



1834（天保5）年、豊前国（現在の福岡県・大分県の一部）中津藩の下級藩士の息子として生まれた福沢諭吉は、慶應義塾大学の創始者であり、『学問のすすめ』や『西洋事情』などの著書でも有名ですが、「食」にも造詣が深かったと言われています。

諭吉が発行した新聞「時事新報」には、およそ半年にわたり「今日（けふ）は何にしよう子（ね）」という献立のコラム記事が載せられました。

また、「カレー」を「コルリ」という読みで日本に最初に紹介したのも諭吉です。

明治元年（1868）から数えて150年にあたる今年、郷土の偉人である福沢諭吉翁をモデルに大分県立鶴崎工業高校産業デザイン科（平成29年度卒業）西山文香さんにイメージキャラクターを製作していただきました。

明治26年11月11日

ひきこ卵とおから

●鶏卵の殻を洗い、水洗いし、熱湯でゆで、殻を剥き、卵黄と卵白を別々にし、卵黄は油を少し加えて炒め、卵白は水を加えて煮る。おからは豆腐をすりつぶし、油を少し加えて炒める。

買物：鶏卵、カラ、牛肉

明治26年10月29日

蟹の甲羅蒸しとのおっぺい汁

●蟹の甲羅を洗い、水洗いし、熱湯でゆで、殻を剥き、肉を別々にし、肉は油を少し加えて炒め、甲羅は水を加えて煮る。おっぺい汁は豆腐をすりつぶし、油を少し加えて炒める。

買物：蟹、おっぺい汁、豆腐

明治26年10月21日

土耳其めし

●土耳其めしは、先づ鶏か牛肉にてソップを煮、先づ此ソップにアツキの味を付け、水を代用して飯を炊く可し。飯の炊ける前に別に鍋を掛け置きてバターをちりと底一面に煎り散らし、焚けると直ぐに飯を其中に入れて充分に炒め、はしダのまんべんなく焼いたるを見て之を御鉢に移可し、ハタタ多ければしつこく飯所らが持加減の煎要なる所なり少し煎味をまじりて其味云ふはかりなれば別にカツが入らぬ程にて香の物が煎熟めしに用ひしかつゆ位にて事定るべし

明治26年12月27日

梅ゆずの甘露煮

●梅の甘露煮は、梅へ針にソツボツと五六穴をあけ一日一度位づつ、水を取りかへ五六日間水に漬けてアクを抜き、水より五六分程も先鋒へ入れ、アクを引きたる砂糖を入れ、美濃にて蓋をなす。梅を火にて一煮、梅と煮けるべし。因に記す砂糖のアクを取るには砂糖五百目に水二斗位をし、まずソツボツと入れ之を沸かす時はアクは玉子へ附するものなり。梅の甘露煮は、先づ丸のまま、薄皮をむき、堅四ツ切になし、身をまじりて、梅四五日開水をかへ、取り出して、煮の丸スルしたもの、形方にて煎り取り、丸より裏と裏とを重ね、矢張り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。

何なりと製法御承知なされ、厚方は遠慮なく御質問有之、度心得るべき、は、明細に御答へ申すべく候

答贈者 花月楼主人

明治26年11月15日

サワラのあんかけと出陣汁

●出陣汁は、先づ大根、人参、椎茸を細かに切り湯で上げて、ダシ汁の中へ、牛肉と共に煮、サワラを切らば、サワラの切身を、油を振りかけ、其油のまじりし、味を煮けるなり。

買物：サワラ、大根、人参、椎茸