

菓子は今云水菓子の事也、よつて菓子の字を用往古は今砂糖を以製する菓子なし、桃、柿、柑類等を用ひたり、傳云、干菓子は、本草に出たる所の白雪糕にもとづき製之、中古あるへい糖、こんべい糖の類を渡す、これに倣て數品の干菓子を製すと也、堂上の御菓子は、一條の虎屋近江、二口屋能登製之、御用の御菓子は、銀町大久保主水製之、

〔和漢三才圖會百五〕環餅

本朝人多不嗜油煎故以沙糖汁洩麪而作花實之形熬之、以代果子、因名乾果子、其熬鍋之蓋亦以鍋淺匾盛炭火於蓋鍋熬之、但不入鹽、此爲和漢之異耳、

〔名菓秘錄初編〕干菓子之部

- 一唐落雁 一御所落雁 一麥落雁 一白雪糕 一藥白雪糕 一松葉
- 一松風 一卷絹 一二見浦 一花蕨 一櫻玉 一伊達曲
- 一輕燒 一唐棗 一卵ノ花 一落葉燒 一水ノ月 一寒紅梅
- 一笹の友 一村時雨 一玉兔 一小倉山 一蟻通 一霜柱

〔二話一言〕桔梗屋菓子銘

天和三癸亥年十二月十九日、桔梗屋菓子銘、

京御菓子司本町一丁目北頰

桔梗屋河内大掾

御菓子品々

- 一さゞれ石 一長命糖 一千年糖 一せう長壽
- 一人丸 一人參糖 一幾夜の友 一夜の梅
- 一まつ風 一ねざめ 一から衣 一梅りん
- 一雪あられ 一しらたま 一から糸 一さゞなみ