

云也、江戸ニテノ名也、江戸ニハ此製多シ、又大坂道頓堀二ツ井戸邊ニ、津ノ國屋清兵衛ト云者、享和文化比ヨリ賣之、始メハ小行ナリシガ、今ハ近國西國ニ其名高ク繁昌シテ今ニ存ス、當家ノ製ハ、粳ヲ蒸テ干飯トナシ、コレヲヒキテ小米糲トナシ、餡ト琉球黑砂糖ノ上品ヲ撰ミ、又出島糖ヲ加ヘ製ス、故ニ堅キコト石ノ如シ、號ケテ粟ノ岩於古志ト云、太サ方五六分許、長四寸許、一價四文也、近年京坂ノ粗糲皆必ラズ是ヲ摸製スル也、江戸ニモ近年摸製シテ賣ル店アレドモ行ハレズ、

〔守貞漫稿六生業〕岩起賣

粗糲ノ一種也、粗糲オコシゴメト訓ズ、故ニ假字シテ起ト云、岩ハ剛堅ヲ云ナリ、大坂道頓堀二井戸西ニ津ノ國屋清兵衛、専ラ製之賣テ今世名物トナリ、冬月毎日所用ノ黑糖大約二三百斤、黑糖ヲ用フルコト概海内一トス、製之場粗造酒ニ似タリ、人夫數人ヲ以テ製之、京以西諸國ニ漕ス、始メ極テ貧民製之漸富、當主僅二世、又他店ニテ贗製之者甚多シ、トモニ津清ニ擬テ、筥ニ梅鉢ノ記號ヲ描ケリ、價眞僞トモニ小形二文半、大形四文ニ賣ル、傳賣者ニハ價ヲ減ジ賣ル也、傳賣者甚多ク、陌上ヲ賣ハ皆傳賣ノミ、因曰傳賣俗ニ受賣ト云、

〔古今著聞集十八飲食〕法性寺殿藤原忠通 元三に皇嘉門院へまいらせ給ひけるに、御くだ物をまいらせられたりけるに、をこしごめをとらせ給ひて、まいるよしして、御口のほどにあて、にぎりくだかせ給ひたりければ、御上のきぬのうへに、はらくとちりか、りけるを、打はらはせ給たりける、いみじくなん侍ける、

落雁

〔書言字考節用集六服食〕落雁ラカガ 食菓

〔倭訓栞頁中編二十八〕らくがん 落雁とかけり、炒米糕なりといへり、されど明朝に軟落甘といふ

軟を略せしなりと、朱子談綺に見えたり、

〔類聚名物考飲食二〕らくがん 落雁