

今らくがんと云菓子有もと近江八景の平砂の落雁より出し名なり、白き碎米に黒胡麻を村々  
とかけ入たり、そのさま雁に似たれば也、形は昔は洲濱のさまなりしが、今は種々の形出来たり、  
かゝるものといへども、その初は故由有しが、後はとりうしなへる事多く、その名同じくして物  
異に變るもの也、

〔和漢三才圖會百五〕環餅

糠同熬モトゴメ稻也、今云落雁之類矣、造法糯米蒸餾微乾、碎末晒乾微炒、以沙糖汁溲之、入模範按之形隨

模性脆輕易消散、又堪爲鳥餌、落雁之名本于此乎、

〔菓子話船橋〕麥落雁。

唐三盆砂糖 百目 新挽麥粉 五十目 極上微塵粉 十匁

右砂糖の中へ、水を少し加へてよく交せ、其中へ麥粉を和して、後にてみぢん粉を入れ、手にてよ  
くもみ、幾度もかへして、好みの形に押すべし、

尤も麥の粉は、煎りたて、挽きたてをよしとするものゆゑ、手前にて挽きて、直に製すれば、風味  
一しほよし、

白雪糕

〔書言字考節用集六〕服食ハクセツカク白雪糕

〔物類稱呼四〕衣食イシキ白雪糕はくせつかう 仙臺にて、さんぎぐはしと云、

〔和漢三才圖會百五〕造釀ハクセツカク白雪糕

回春云、白雪糕造法、大米 一升 糯米 一升 山藥炒 蓮肉去心 芡實各四兩 入白砂糖 一斤 攪令勻蒸熟、任  
意食之、

扶元氣健脾胃、但内傷並虛勞泄瀉者、宜當飯食之、

按市肆販白雪糕用米粉藥末沙糖溲之、乾熬、則不異於糠之製、不如本方、用者可以斟酌、