

ニ一二戸製之店ヲ開キ、近年ハ諸所ニ在之、圓ニシテ外面委ク角アリ、角ヲイラト云也、

〔日本永代藏^五〕廻り遠きは時計細工

こまかに心を付てみしに、是は南京より渡せし菓子、金餅糖の仕掛、色々せんさくすれ共、終に成がたく、唐目壹斤銀五匁づゝにして調へけるに、近年下直なる事、長崎にて女の手業に仕出し、今は上方にも是をならひて弘りける、初の程は都の菓子屋さま、心を碎きしに、胡麻壹粒を種として、此ごとくなれる事をしらざりき、是をそもく知恵づきしは、長崎に纒なる町人、二年あまり心をつくし、唐人に尋しに、更に覺えたる人あらずして、氣をなやませける、律義なる他國にも、よき事は深く秘すとみへたり、^略此金餅糖も種のなきにや、胡麻より砂糖をかけて、次第にまろめければ、第一胡麻の仕掛に大事あらんと、思案すまじ、まづ胡麻を砂糖にて煎じ、幾日もほし、乾て後煮鍋へ蒔てぬくもりのゆくにしたがひ、こまより砂糖を吹出し、自から金餅糖となりぬ、胡麻壹升を種にして金餅糖貳百斤になりける、壹斤四分にて出來し物、五匁に賣ける程に、年もかさねぬ内に、是にて貳百貫目を仕出しぬ、

〔大江俊矩記〕文政七年十二月三日辛酉虎屋近江掾ハ大形金米糖壹斤六分持參調置、^{壹斤代拾壹}

六分直ニ拂遣了、

〔書言字考節用集^六服食〕饗煎^{ギヤウケン}本名饗糖、時珍云以白糖煎化、摸印人物獅^{アムムラビ}象之形者爲饗糖、後漢書所謂貌饗是矢、

〔枕苑日涉^九〕饗糖吹糖纏糖

饗糖、即今之阿屢閉糖、成花果禽魚之形者、其紅白間道者、曰間道糖、成條子者、曰糖通、空其心者、曰吹糖、曰繭糖、曰窠絲糖、曰乳糖、皆阿屢閉糖之類也、實心者曰糖粒、曰糖瓜、即今之谷吽閉糖之類也、以糖纏櫃、茶胡桃紫蘇穗橙橘皮之類者、曰糖纏、所謂茶纏糖、胡桃纏糖是也、或謂之龍纏菓子、^略下

〔一話一言〕桔梗屋菓子銘