

〔本朝世事談綺飲食〕地黃煎。

古へ堂上より醫家に命じて、地黃煎を製しむ、其法穀芽末粉に、地黃の汁を合せ、これを煉て用ゆ、腸胃を潤し、氣血を益すの良糕なり、今は地黃の汁を用ひずといへども、此名を以す、京稻荷前にて專製之、江戸にては下り飴と稱す、

產地

〔重修本草綱目啓蒙造藥〕飴糖

増本草綱目纂疏引說文云、飴米蘖煎也、乃諸注既詳、斯方多煎麥蘖、薩摩地方用甘藷造之、本邦處々ニ多クコレヲ造ル、讚州ノ金毘羅、城州ノ桂村等ハ名産ナリ、

〔守貞漫稿後集〕水飴

今世水飴堅飴トモニ越ノ高田ニ精製シ、又相ノ浦賀ノ製次之、トモニ往々江戸ニ贈ル、

〔奥羽觀蹟聞老志三〕糖丸圓。出子宮城郡松島、海濱蟹家以此爲業、鹽釜次之、兩地經過遊歴之、客必齎之以還家、包之以竹皮、但近年味稍惡、所以其制疎而貪利亦多也、

〔寛政武鑑〕細川越中守齊茲熊本。時獻上六月。朝鮮飴。

飴商

〔人倫訓蒙圖彙〕飴師。菅飴桂里名物也、其外七條東洞院の西にこれをつくる、江戸櫻あめ、芝田町、ぶせん小倉、

〔守貞漫稿六〕飴賣。

三都トモニ其扮定ナク、又飴製ニモ數種アリ、又毎時種々ノ異扮ヲシテ、賣之者アリ、故ニコレヲ圖スルコトヲ得ズ、唯江戸ニ一種毎時不易ノ飴賣アリ、今是ヲ圖ス、略圖賣辭ニ下リ、下云、原京坂ヨリ贈リ下スノ謂歟、又因曰、江戸飴店ニハ必ず渦ヲ描ケリ、今擔賣ニモ描之者アリ、

〔江戸總鹿子六〕唐飴

芝田町三丁目

陳三官

同札辻

西村伊織