

ノ也、西域ノ制ト云モ尤ナリト仰ラル、日本ハ何時分ニ渡リタルニヤト申シ上グ、仰ニコレハ  
 イカフ近キコト也、ヤウ、太平記時代前後トミヘタリ、鎌倉ノ將軍ヨリ天龍寺ノ義堂ニ、小壺  
 ニ入テ贈ラレシヲ、特ニ重寶セラレシ由也、ソレヨリ後廣クナル、禁中ノ式ニモソレマデハ、ヤウ  
 ヤウアマヅラ、アメノミ也、砂糖ノコト古式ニミヘズト、

〔本草綱目三十三〕砂糖唐本

集解恭曰、砂糖出蜀地、西戎江東並有之、管甘蔗汁煎成紫色、瑞曰、稀者爲蔗糖、乾者爲沙糖、糖者爲  
 唐太宗始遣人傳其法入中國、以蔗汁過榨木槽取而煎成、清者爲蔗糖、凝結有沙者爲沙糖、漆藥造  
 成如石如霜如水者爲石蜜、爲糖霜、爲水糖也、紫糖亦可煎化印成鳥獸果物之狀、以充席獻、今之貨  
 者又多雜以米、飴  
 諸物不可不知

〔本朝食鑑四〕甘蔗

煎汁取砂糖其法及氣味主治發明詳于綱目、近代蔗種移自中華朝鮮琉球、然本邦之地未得生長、其  
 砂糖多傳送於外國也、

〔貞丈雜記六〕一砂糖は古は今の如く多くはなかりしなり、舊記にさたうやうかんとあるも、砂  
 糖を入れて調たるやうかんと珍しき故、如此いふなるべし、常の羊羹はさたうを不入なるべし、い  
 しへ砂糖なき時代、すべて菓子類はあまづらと云ものにて、あまみを付たる也、今は異國より砂  
 糖多く渡る故、世に澤山なり、

甘蔗培養

〔農業全書五〕甘蔗かんしょ

甘蔗は其葉薏苡に似たり、暖國にそだつ物なり、近年薩摩には、琉球より取つたへて種るとかや、  
 是を諸國に廣く作る事は、國郡の主にあらずば、すみやかに行はれがたかるべし、庶人の力には  
 及がたからん、是常に人家に用ゆる物なるゆへ、本邦の貴賤財を費す事尤甚し、是を種る事、よく  
 其法を傳へ作りたらば、海邊の暖國には必生長すべし、若其術を盡して、世上に多く作らば、みだ