

よくた、きくだきて煎じつめ、石灰を加へてかためたるを黒沙糖とす、百姓多くこれをつくりて年貢に納む、菓子を製するに専これを用ゆ、唐よりわたる黒沙糖よりは、色も黒く味あし、唐にて白砂糖氷砂糖をこしらゆるも皆此草也、日本にては黒の外は白は不出來、

〔有徳院殿御實紀附録<sup>十七</sup>〕沙糖も今は日用かきがたきものとなれば、唐土より來るをまたず、わが國の産をこそ用ゆべけれど、甘蔗栽培の法をあまねく尋もとめ玉ひしに、享保十二年、松平大隅守繼豊が家人落合孫右衛門といふ者薩摩國よりいで來り、培植の事ども委く申ければ、其教をうけしめて、濱の御庭にて作らしめ玉ひ、又駿河長崎等の地にも植られ、延享のはじめには専らこの事を沙汰し玉ひ、深見新兵衛有隣<sup>書物奉行</sup>等にも仰下されて、天工開物をはじめ、府志縣志等の諸書より考あつめられ、また長崎に來りし唐商李大衡游龍順などにも、とはしめられしかば、各製法の事を書て奉れり、吹上御庭の下吏岡田丈助某といへるは、心き、たるものにて、や、製法に熟せり、小姓磯野丹波守政武も仰をうけて吹上にいたり、火候など試し事もありしかど、其ころは土性に應せざるゆゑにや、唐土のごとく多くは出來がたかりしかど、寛政のはじめにいたりては、諸國ともに多く作り出し、唐産よりも盛に行はれ、大師河原などの地にては、冰糖をさへたやすく製する事となりしも、またく此御ときの御心おきての、やうくあらはれぬるにこそありけれ、

〔平賀鳩溪實記一〕平賀源内大坂にて評判の事

源内は大坂へ出張して、富貴の町人へ心易出會せしが、或時中島屋喜四郎といへるものへ申けるは、我等事讃州出生にて、若年にて所々遍歴して、國數は見すといへども、西國の地理は盡せり、然るに備後國の土地を見るに、砂糖には最上の土地なり、貴殿には砂糖商賣の事なれば、定て土地の善惡は御存知なるべしと、風と物語りしければ、喜四郎申けるは、尤砂糖の上品は兎角漢土