

者、可爲格別事、

右之通、文政元寅年相觸候處、近年又々猥ニ相成、本田畑ニ甘蔗を作候趣相聞、不埒之事ニ候、已來急度相守、本田畑江作候儀者一切致間敷候若相背者有之ニおゐて者、吟味之上急度可申付候、右之通、文政元寅年、天保五年相觸候通、彌相守可申者也、右之趣御料者御代官、私領者領主地頭々、念入可申付候、

三月

右之通、御書付出候間、町中不洩様可相觸候、

子〇天保三月十日

町年寄役所

種類

〔和漢三才圖會九十〕紫糖煎蔗汁或稀者爲紫糖、乾者爲沙糖、糖餅者爲糖餅、明白者爲糖霜、

本綱沙糖法出西域、唐太宗始遣人傳其法入中國、管甘蔗汁過樟木槽取而煎成、

紫糖一名蔗糖 初煎成清者紫黑色、俗云黑沙糖 復可煎化即成鳥獸果物之狀以充席獻、今之貨者又多雜以

米錫諸物不可不知、

氣味甘温 潤心肺、治口乾渴、多食則令人心痛、生長蟲、與棗同食、病、與鯽魚同食、成疴蟲、與笋同食、不消成、癆、身重、不能行也、

水糖こほりあじ 糖霜しるあじ 石蜜いしみつ

古者惟飲蔗漿、其後煎爲蔗錫、又曝爲石蜜、唐初以蔗爲酒、而糖霜則自大曆間有鄒和尚者來住蜀之遂寧、織山始傳造水糖法起焉、

按沙糖有水糖、糖霜、紫糖三品、石蜜亦白沙糖之、塊者今別不稱之、本是一物、猶生鐵、熟鐵、鋼鐵之異、本朝雖移種之不茂、盛也、釜餅之佐、必用之食品也、自異國所來大概記于左、

白沙糖者凡二百五十萬斤一屯百七十五斤、於長崎分爲二櫃、有八十六斤半、

自諸國來、潔白而不濕者佳、其中有大塊如圓扁餅者呼曰蓋盆サシゴ、碎之甚白、凡太冤爲極上、交趾次之、