

云、

増、○中 按ニ蘇恭ノ説ニ、西戎來者佳ト云、孟詵ノ説ニ、波斯來者良ト云ニ據レバ、唐山ニモ惟蠻夷ヨリ將來シテ製法ハ傳ラザリシト見ユ然レドモ今ハ清舶多ク齎來スレバ、已ニ其法ヲ傳フルナルベシ、本邦ニモ文化年間讃岐ノ人始テ其法ヲ得テ阿州ニ傳フ、白沙糖ニ爐甘石雞卵等ヲ加ヘ、煎煉シテ壺中ニ收メ、靜處ニ安ジテ、七十日許ヲ過レバ自ラ結成ス、ソノ壺少ニテモ動搖スレバ凝結セズ、故ニ七十日ノ中ニ地震スレバ必ズ成ラズ、大抵三四月ニ製スルヲ良トス、冬月ニハ却テ冰狀ヲナサズ、

## 製法

〔物類品隲<sup>六</sup>〕造糖之法

王灼糖霜譜云、古者惟飲蔗漿、其後煎爲蔗餠、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、蜀之遂寧織山始傳造法ト、本邦ニテハ、近世尾張知多郡地中村原田某、其法傳テ是ヲ製ス、凡製糖ニハ莖ヲ取、籜<sup>ハカマ</sup>ヲ去、二三本ヅ、ヲ以テ車ノ縫合中ニ夾テ、是ヲ軋レバ漿出ルナリ、再滓ヲ取テ又是レヲ軋ル、一度軋テハ莖軟瘳ナルガ故ニ、鴨嘴トテ莖ヲウケルモノアリ、其上ニノセ置テ是ヲ軋リ、又滓ヲ取テ三タビ軋之、莖愈軟瘳ナルガ故、繩ニナフテ軋ベシ、三タビ軋テ汁盡、其滓ヲ薪トスベシ、汁ハ車ノ下板ヨリ桶ノ中ヘ流入ル、布ニテ漉テ塵ヲ去、釜ニ入テ武火ヲ以テ煎ツメルナリ、汁ヲシボリテ時ヲ經タルハ味不佳、速ニ煎ズベシ、煎ズル内ハ、竹ヲ以テ手ヲ休ズカキマハスベシ、若火力弱ケレバ頑糖トナリテ用ニ中ラズ、武火ヲ用ウベシ、漸ク煎ジテ蛤粉ヲ入ル、天工開物ニハ汁一石ニ石灰五合ヲ入ルベシト云ヘリ、尾張ニテハ牡蠣粉<sup>カキガラ</sup>ヲ入レ、或蚶殼灰<sup>アマガヒ</sup>ヲ用ルモノアリ、蛤蚌粉皆用ウベシ、釜ハ三ヲ一處ニ置テ、品字ノゴトクシ、初稀汁ヲ入テ煎ジ、稠汁トナレバ聚テ一鍋ニ入、又稀汁ヲ兩鍋ノ内ニ入、稠汁トナレバ又一鍋ニ入、如此スレバ甚便ナリ、小許製スルニハ、一鍋ニテモ可ナリ、汁ヲ煎ジ手ヲ以テ捻リ試ルニ、手ニ粘スレバ糖成タルナリ、此