

然レドモ阿州讚州肥後ニハ白糖多ク、黒糖ハ甚少ナシ、地ニヨリテ黒糖ニ宜キト、白糖ニ宜キトアリ、阿州讚州肥後ナドハ白糖ニ宜ク、黒糖ニ宜カラズ、黒糖ニ製スレバ甚ダ下品ナリ、故ニ白糖ハ此三州ヨリ出ヅ、ソノ他州ハ皆黒糖ノミナリ、又シロジタト呼モノアリ、紀州、泉州、又東國ヨリモ出ヅ、但尾州ヨリハ出デズ、コレハ蔗汁ヲ一應煎ジテ、全ク製煉セザルモノナリ、再ビ製スレバ白糖トナル、然レドモ甚下品ニシテ用ユルニ堪ヘズ、其マ、ナレバ、餡、羊羹等何レニモ加ヘ用テ佳ナリ、又唐山ヨリ來ルモノハ、皆白糖ナリ、稀ニ黒糖ノ來ルコトアリ、久ク渡ラザルニ、天保十四年ニ少シ渡ル、舶來白糖ノ上品ヲ三盆白ト云、其次ヲ雪白、其次ヲ上白、其次ヲ太白ト云、本邦ニテハ上品ノ者ヲ單ニ太白ト稱スレドモ、舶來ノ太白ハ、本邦ノ白ジタヲ以テ製シタル、二番白ト呼モノト同ジ、最下品ノ稱ナリ、出島ト云モノハ、蠻船持渡ル上品ナリ、大坂虎屋、及ビ大手ノ饅頭、伏見駿河屋ノ羊羹等ハ、出島ト太白ヲ雜ヘ能ク煮テ、水氣ヲ耗ラシテ後コレヲ用ユ、故ニ數日ヲ經テ敗レズ、又和製ハ煮レバ愈黒ミヲ帶ブ、舶來ノモノハ煮レバ愈白クナル、是和漢ノ差ナリ、

〔廣益國產考〕砂糖の事

砂糖は貳百有餘年已前には、高貴の人ならでは知る者なく、下賤のものに見たる事もなきに、元祿時分より、唐黒ていこうといへる一種の黒砂糖あん永寛政の時分までは、唐船もちわたしが、文化の頃にして、上舶來し、其後薩摩の別島喜界きがい、大しま、徳の島とくのしまに作りいだし、大坂へはじめて七八百石づみの船一艘に積登りしを、藥種問屋ども引うけて入札したりしよし、其後追々さかんに來るに依て、右藥種問屋ども本業はかたはらになり、砂糖を多く取扱ふやうなりしゆゑ、今は砂糖問屋とばかり唱へ來れり、寛政享和の頃、紀州きしゅうに多く作り出せしが、製法のくはしからざるゆゑ、白糖糖黄色にして、黒砂糖もしまりあしければ、自ら廢せし也、其後に讚岐國せんぎに作り出せしが、製法上手なれば、三品の上白迄も出來て、一廉の國產となり、大坂へ出すに、其代料幾萬兩といふ數をし