

らず、又日向土佐より出す、此三ヶ所は予○大藏が傳ふる所の製法なれば、極太白も出来、黒砂糖もしまりよく味ひも宜し、爰に駿州、遠州に多く作りて、江戸へ出し、商ふ事夥し、然れども傳法あしければ、白砂糖白からず、赤味ありて、黒の味ひあり、黒砂糖も煉あげ行届ざれば、夏になれば和らかになり、白砂糖もしめりて砂をなさず、既に昨巳年の冬、駿州にいたり、黒ざたうの夏に至り、ゆるくならざるやう、白砂糖も唐又は讃岐製におとらざる様をしへしかども、惡製に數年屈脩したる事なれば、急には直すまじけれども、追々白き砂糖も製し、堅き黒ざたうも製するやうになるべし、

文政天保の間、駿遠にて製する所の砂糖は、大體江戸へ出し、賣拂ふに、一ヶ年に四五萬兩とも及ぶべき歟、直段宜しき年は、田に稻を作りたるより、三増倍もありしよし、常の相庭にても稻を作るには、まされりとして、作り弘りけれども、本田はのぞき流水場等の新開に作り出せり、砂糖を作る農人のいへるに、砂糖作りはじめしより已來、御年貢を納むる事早くなり、未進をいだすものなきやうなりたるとなん、

〔守貞漫稿後集食類一〕砂糖

守貞○喜田川云、日本上古無之、中古以來長崎入船ノ蘭一種ヲ持來ル、蘭館ノ地名ヲ出島ト云ニヨリ、其糖ヲ出島白ト云、支那ヨリハ三種白糖ヲ持來ル、上品ヲ三盆ト云、次ヲ上白下品ヲ太白ト云、皇國製糖ノ始ハ、官圃ニ此種ヲ傳ヘシヲ、池上太郎左衛門ナル者拜受シ、駿遠二州ヨリ植始メ、後四國ニ傳ヘ植ユ、其創製ノ時、余舅小島彦兵衛、太郎左衛門ト力ヲ合セ、農人ニ教ヘ弘ム、此彦兵衛弘化四年七十九歳ニテ卒ス、然レバ其創製ハ天明寛政ノ頃ナルベシ、今ハ白糖ハ讚州ヲ第一、阿次之、駿遠、參泉等又次之、黒糖其以前ハ薩ヨリ琉球産ヲ渡スノミ、創製以來紀州土州ヲ第一トシ、泉駿遠三其他モ産之、近世菓子用ノミニ非ズ、一切食類ニ用之、料理蕎麥天ヲ用蒲鉾ニ迄用之コ