特別
4
4858

門44
4858

砂糖製作記　全

通本町二丁目
東都御書房　出雲寺和泉掾藏

昭和二八年
十一月十七日

砂糖製作記自序

此際よりて古砂糖を製する法なる
ふまつ呂漏船の載来りと待て周西
ひとり薩摩より黒糖一品を製
されども唐一國の産物にて其法
伝餘國に伝ふる事れ〳〵享保年
末より寶暦の頃と

令下る事再三にして後河武藏
にて作らせられ其功なり次
に紀伊安田巷といふ者を
和蘭陀の法を得て其列に試る
小麥地ちりてよりて黑白の二品と作
事せる事あるを終に上貢に
ふるもれなぬ故あり深く

法を秘して一巳の業といたす事
其後民間小製作と說るの少
されども いまだ其功を遂ぐに至
寛寛政庚戌の年 新
命を蒙て紀州よりゆきて安田巷に
就て製作の法を得て功始て成
却て益功のなり此ぐ能し天工開物

國書南山志等より諸書に考へるに
天度の寒暖種芋の遲速と雜る
に有事論ずべきに寒地ハ
遲く暖地ハ早く成ると雖ども
種芋を早く植る事ハ遲く
植る事ハ遲く培養に老蘆に
成ぬ切施易く

む地ハ高く高燥肥饒の地ハ種
嘉穀を害せんとす故に
に非て既に法をあまねく世に
弘めんとす
命下りて一冊に
成るのみを授けにやく世に
繁るべきを人に秘傳せしと

みちに頒ち給こと口傳と書く
殘せし事なり
命下りて口授の秘と弼も殘して事
なく書殘せり志あるこの冊書と讀
製作の法をなる八田畔庭園小種藝と
なる一家に用ゆる是めく〳〵若是と
れ〳〵もろ〳〵餘あるに毛の地道

茂種もろ〳〵天下の利と潤る事限
なく海船と待ち迄〳〵きとと知
る海を市場義事なる〳〵え

寛政九年丁巳八月木村喜之撰

砂糖製作記

砂糖の作り方

東都　木村又助喜之撰

茸蕨種植

茸蕨の性霜雪を忌み暖地をえらみ植へ
地を砂土にしよろ〳〵泥土混地にて宜しかるべ
敷み藻を敷よりとる
苗と細く植ゑ其上を藻草を敷

と雖も頗暖和なる日或は蓄亟たる苗或
は一二節亟く切る節ごとに芽あると撰ま
ぬ也く植付亟て二節亟く切るの生氣と
まくの如くなれたあなうちに右乃芽の下へ
向てぬやうに植付る事細工作まして
〳〵まき埋て六朝根はく植るなり或説に
潤み節或亟時は二所より撰て芽をあり合の
生氣薄〳〵といふまきどき或説なり生氣

と合たるようなれども搗よなりても害
れ一節よりて生氣池ゝ多く生ずして芽も
なるを辛苦人糞別なるを以て疑ひ
培養の法を苗の二三寸伸て頃初め肥を施す
此肥を苗の上へ散布かるべし
肥を乾鰹と用ゆ水にて出し
施し漑ぎ若鉄鍋と浮かべき所を屋根
ゝに和し用ゆれも可なり二度目蔗の苗を
植るに鉄鍋に入たる時鉄鍋に形みして施す
此肥を蔗のたけ一尺余の時

屋根用ゆるも是に準ず三度目を蔗の古根
見えたるゝして施すべし
花を開き
ゝ用ゆ屋もられよ準へ右三度共に
蔗の根と二三すよけ埋ちやうにて
肥を施を度ゝに古根より多くさすを
根ゝはりて風よ障ゆ夏の古根後肥とする事
と拵ふす暫て芽とゝ
芽の生根ゝ一番芽二番芽の兩節ゝ

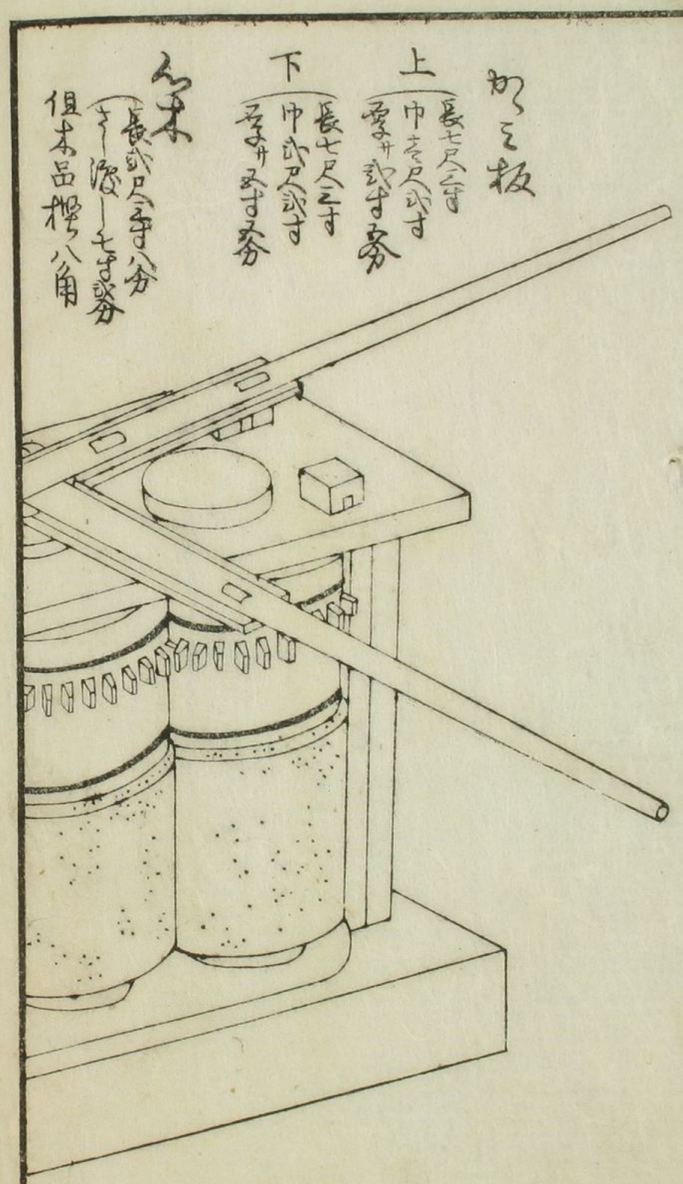
出たる成七八寸よりも拾寸と限り立て
立て後より出たる芽を切て切て根を拾て
芝生の時に蔗の實〳〵悪し見所要
の事なり急忽よく〳〵法
九月より白根と切て芝の堅實れ
らんかるなり芽蔗を極く堅実なる成
結んに蔗拾く堅実れたる三分の二白
砂糖とするもよし品なり未も是砂糖なれ

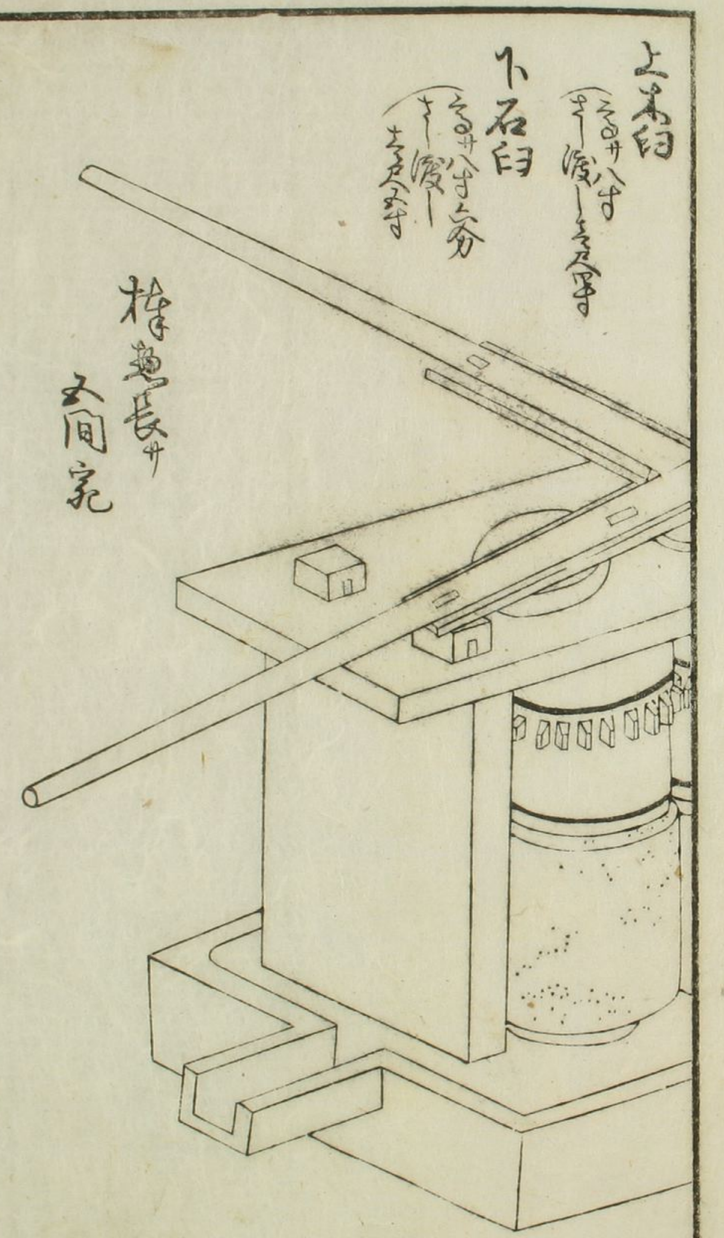
吹なるものを三〳〵一白砂糖とれる来る是
砂糖より製〳〵も作るなるを〳〵堅実なる
さるものを赤〳〵白砂糖となるかく〳〵敵
よ是砂糖より製すまを是砂糖なるを
其蔗の堅実なる老竹の如くなる成潤と
勢とに予是房の南方漏實より蔗を武義乃
小辺山辺を蔗〳〵成製〳〵竹数と較られ
房の蔗を武義より竹数三倍〳〵て

ふるはされる事蔗の悪きを去地の寒暖小
より事明らかなれば砂糖と製する人唯蔗
の實不實と撰ぶ而已製作の巧拙と論ず
蔗の日利を尝試ぶけと雖も熟したる八事
無せざるを事味尾し事味なる所を砂糖よ
り如何時に八冬至の後とすべきこと
霜降より降る雨を十月中旬以来いまだ霜降を
蔗茎の霜ぬるら如もしく暖地を求む
浸すても如何なる器実れる事拙劣なるを

知ひるを如たる蔗を三ふ二を白砂糖あれ
事を黒砂糖よりなるれ事を黒にあらたるハ
三ふ一なるて八用ひるべし行數の多寡
と見て推べく知るべし
富根の蓄めを所まて菌と蓄ふを茅の合
めくぬを撰ひ又を様の節ある所婦也
南向めく日のく強北あるを所ならば武を
強の寄たるを少し婦くほ見砂と表を

轆轤四人搾之圖


かくし板
上
長七尺二寸
巾三尺八寸
厚弐寸五分
下
長七尺二寸
巾弐尺弐寸
厚弐寸五分
心木
長弐尺三寸八分
末廣七寸五分
但木品樫八角


上木臼
末廣八寸
末廣七寸五分
下石臼
末廣八寸六分
末廣七寸五分
樫惣長
六間完

之苗と変る砂とうきを煮詰て右のごとく
して之へもとうけ〳〵蓄て雨雪陰〳〵なる日屋
とすく〳〵苗みさはめて養らる除の未と蓄るも
よく寒地を霜の降ぬ内苗と蓄て
霜よ霜もはを煙春芽生て後
暖地よりハ苗様と苗ものを苗物と蓄りけ
之へ麦藁を敷てわらとともに苗つれ
是と高根といふまにまれる芽と蓄

是家よの耳麦なれ五年の間を経て右の
ごとく蓄てよく夫とるれを精力なりて秀かに
高根より生る芽を一様よ揃又ハ揃てもそ
之ごとくよく是よりうまくハ不熟也

大白砂糖

圖のごとく轆轤耳麦と絞て汁と取て溜桶
へ移その汁を石に石臼之搾又へかけまの搾之汁
絞よ〳〵石臼を桶の底に沉む

二人押絞惣圖

かくし板

上　長三尺七寸　中三尺八寸　厚弐寸弐分

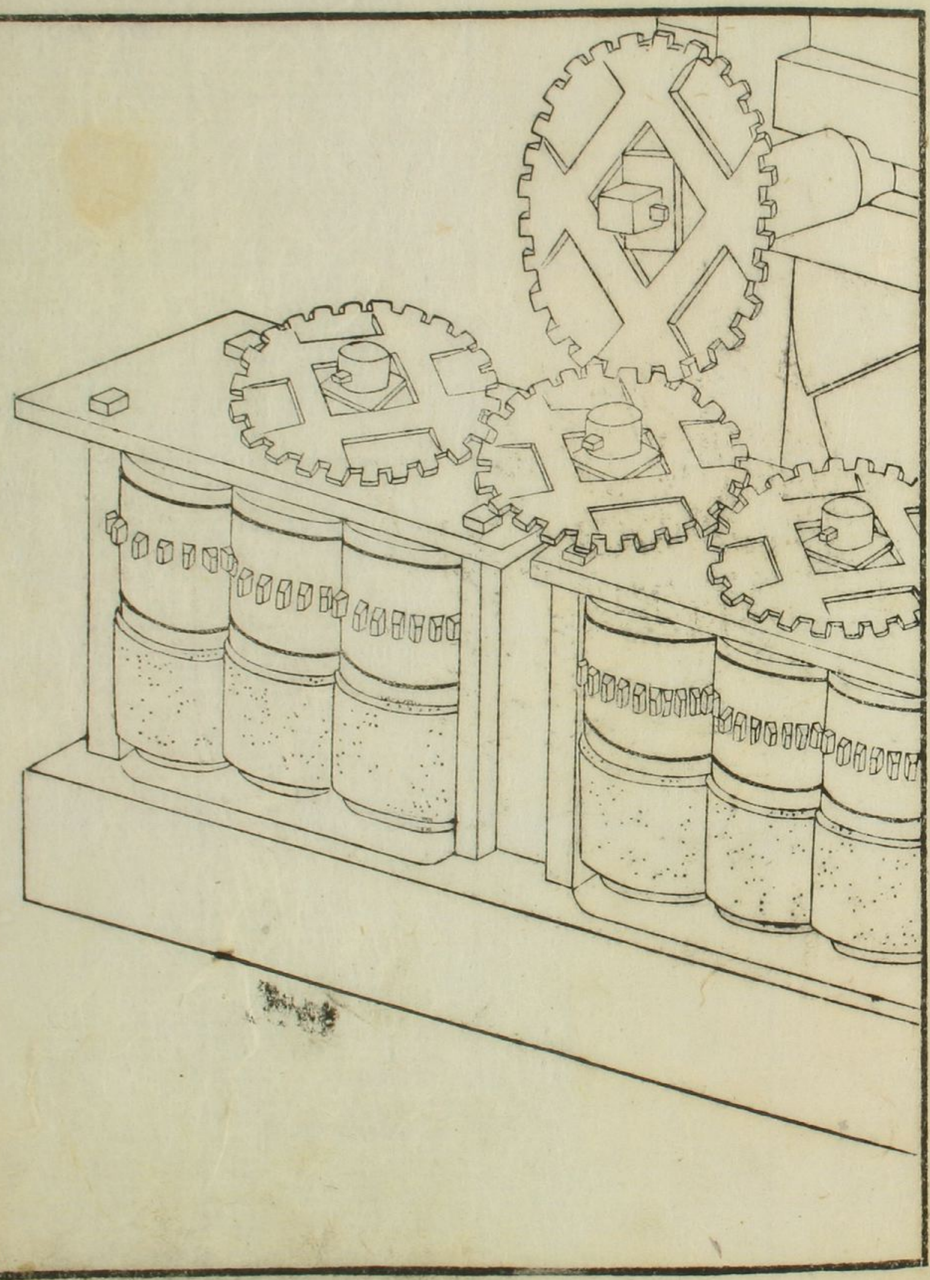
下　長三尺七寸　中三尺八寸　厚弐寸弐分

ふち木　長弐尺八寸三分　幅一寸弐分

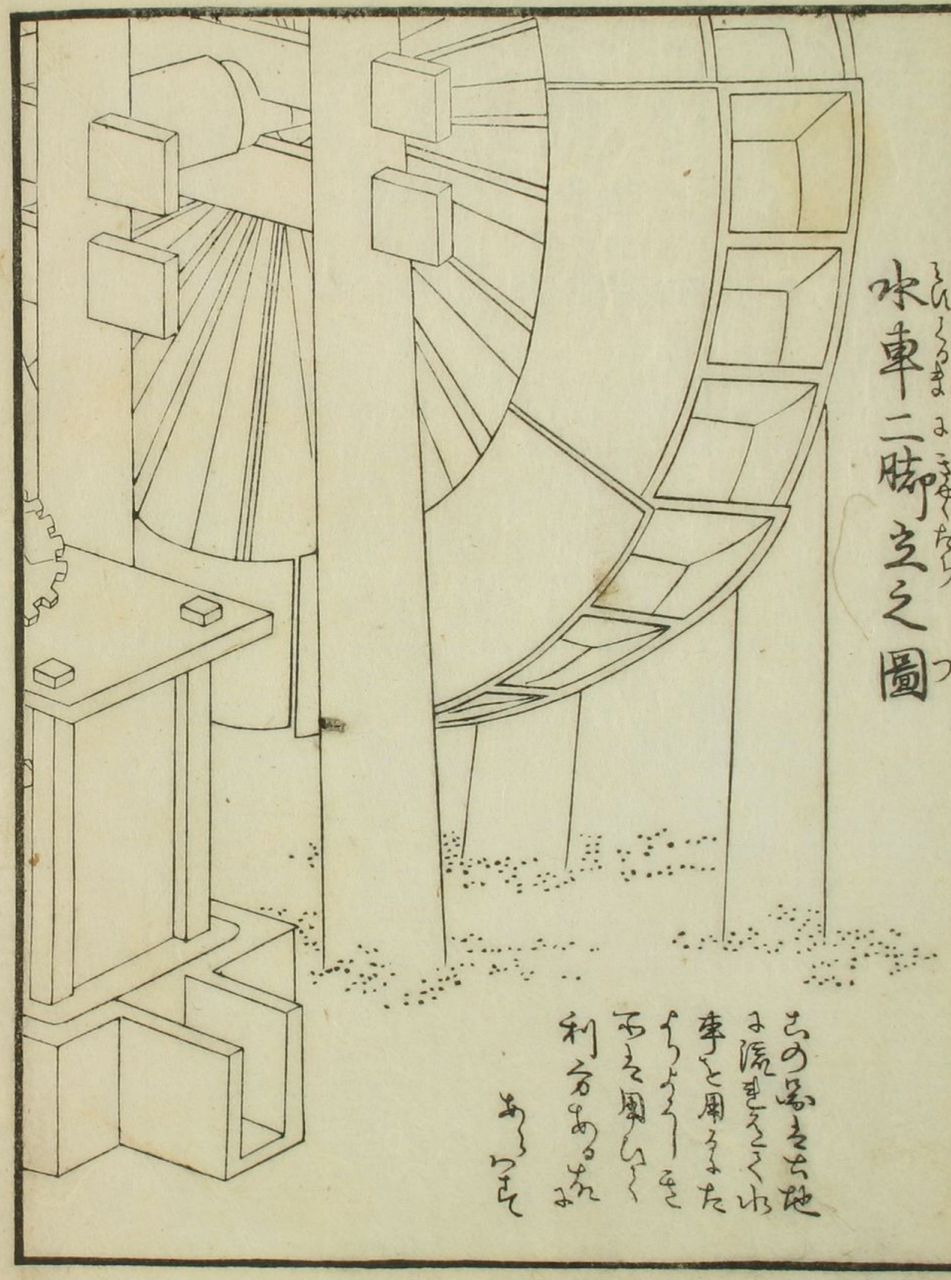
但ふち木ハ長さ本板の通り右の方ふち用也

梅惣長　弐間半

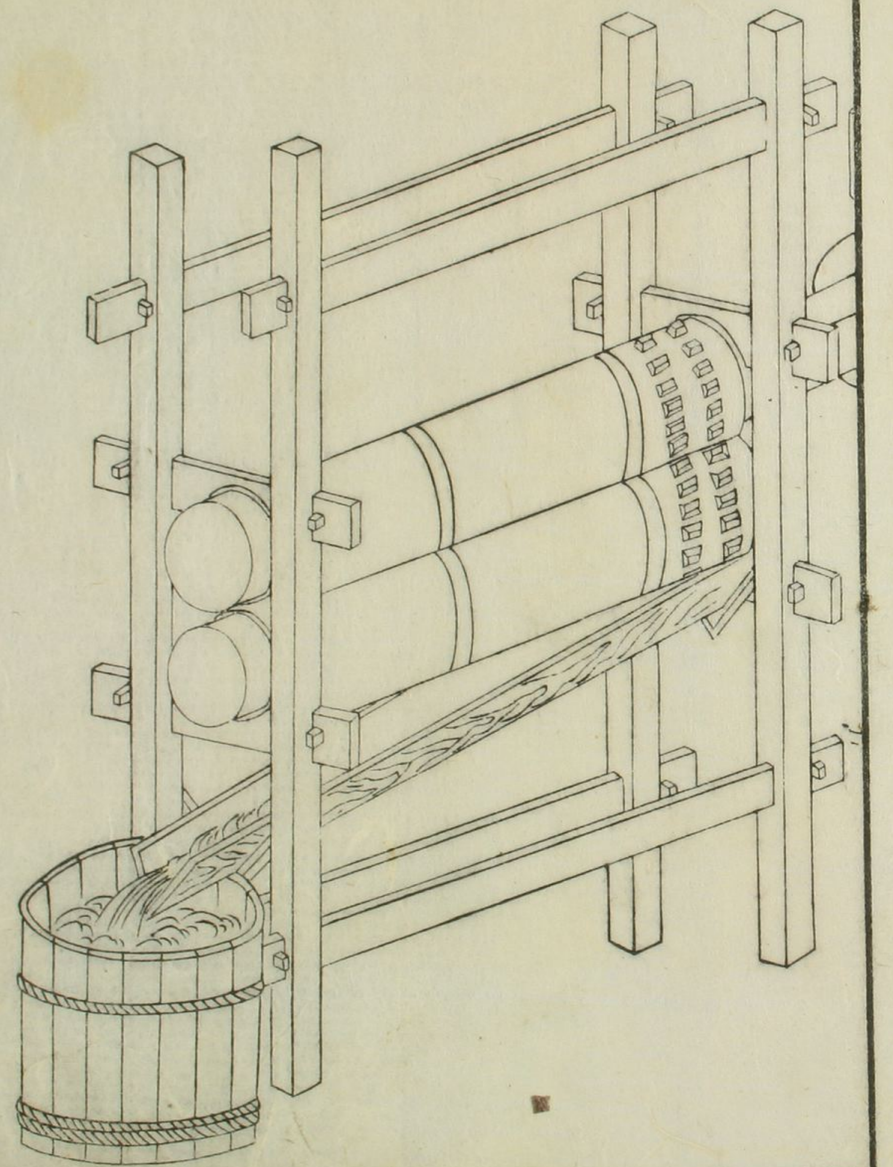
ちり除くしらし　三尺五寸

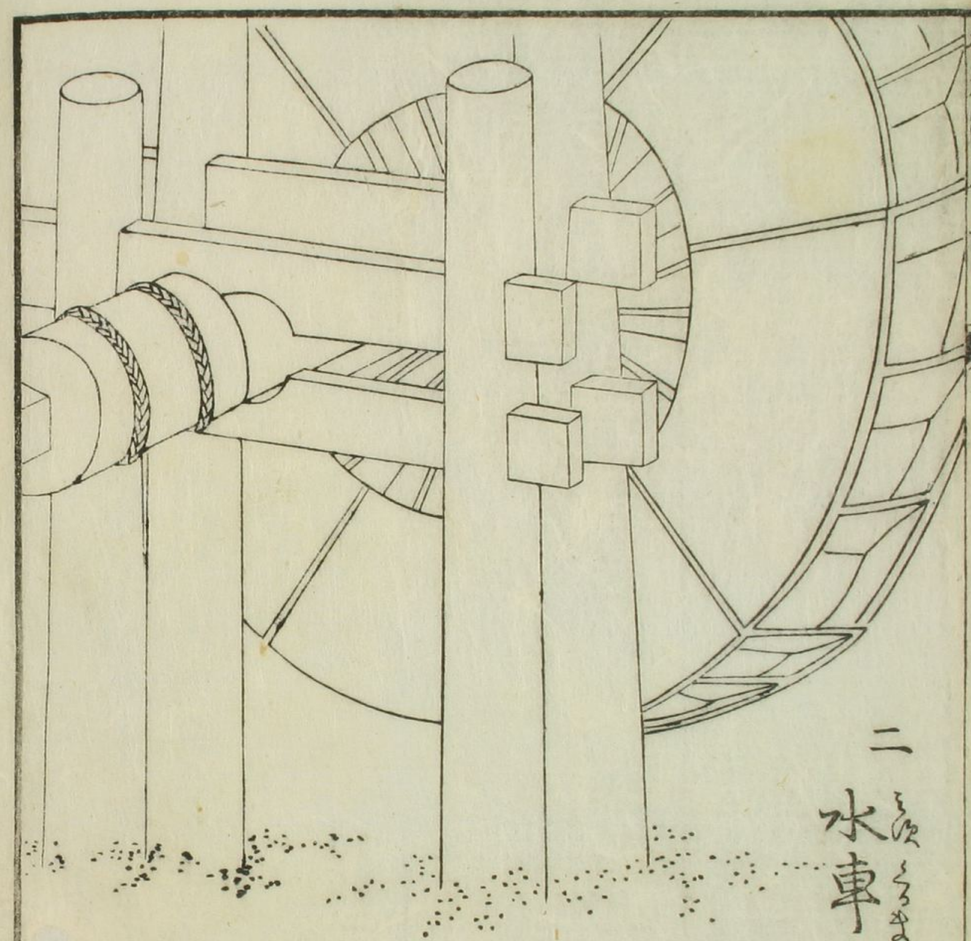


水車二脚之圖



この器は地より流れくる水車と用ゐたりちよくしを而して風しゃく利分あるなり

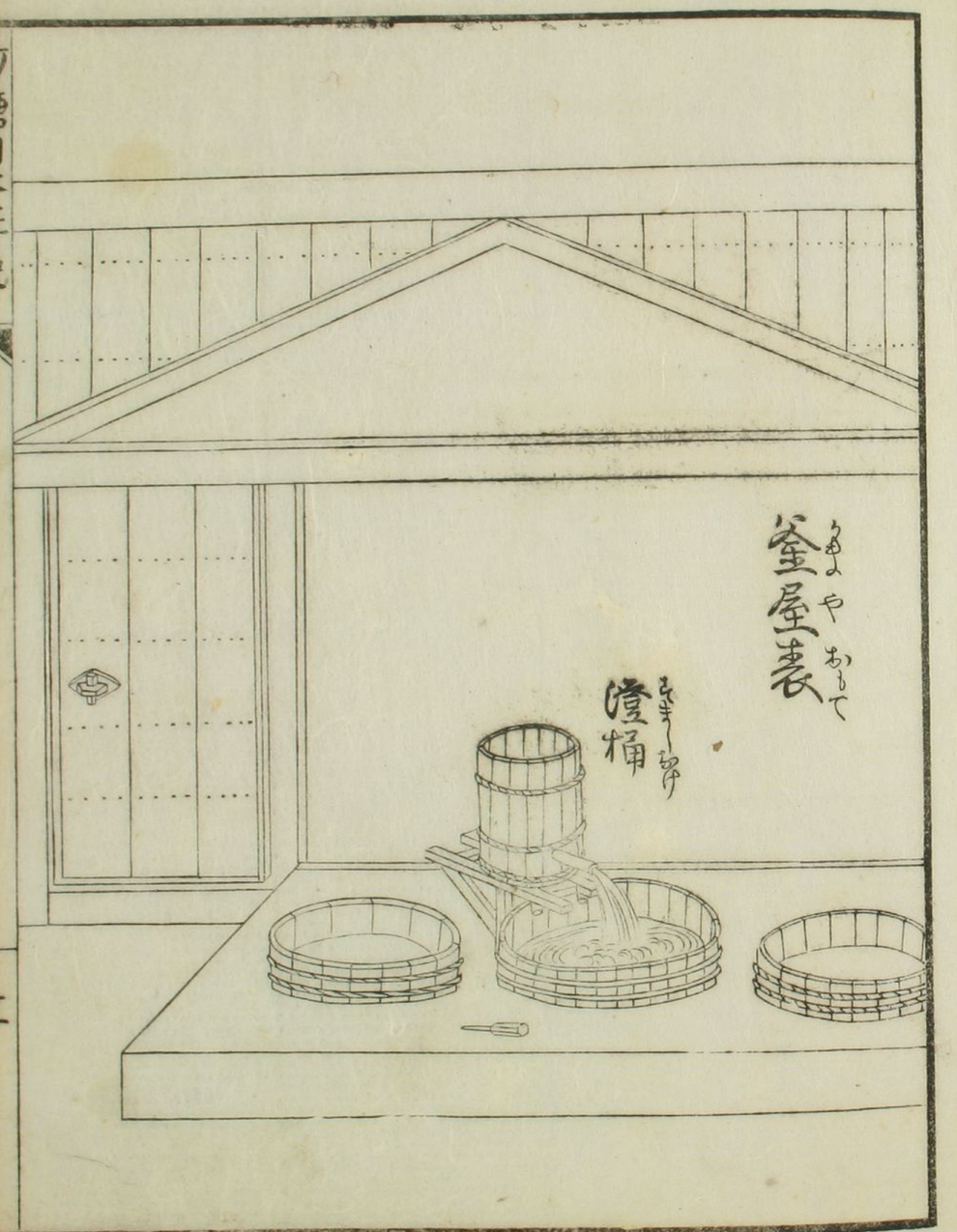


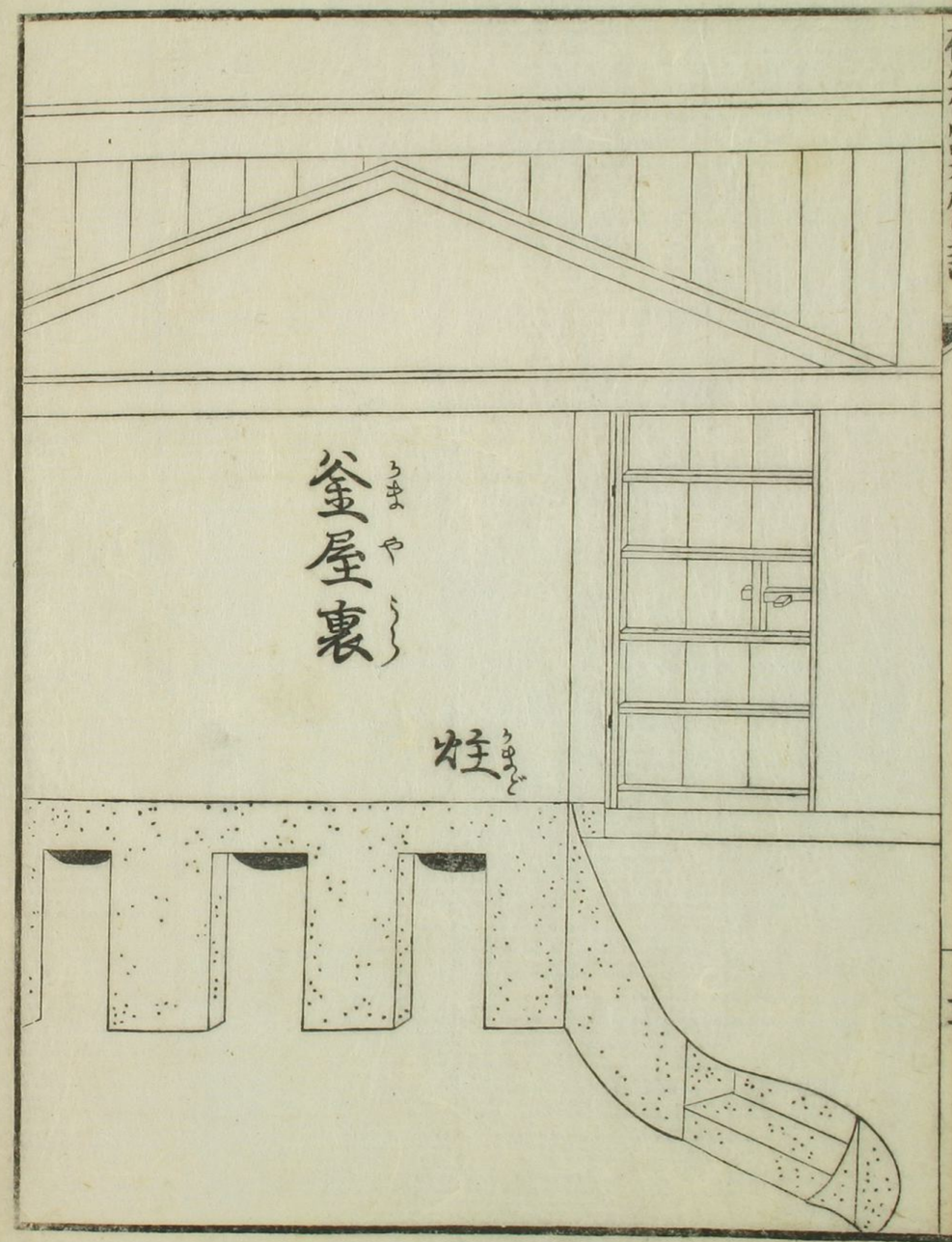


二 水車之圖

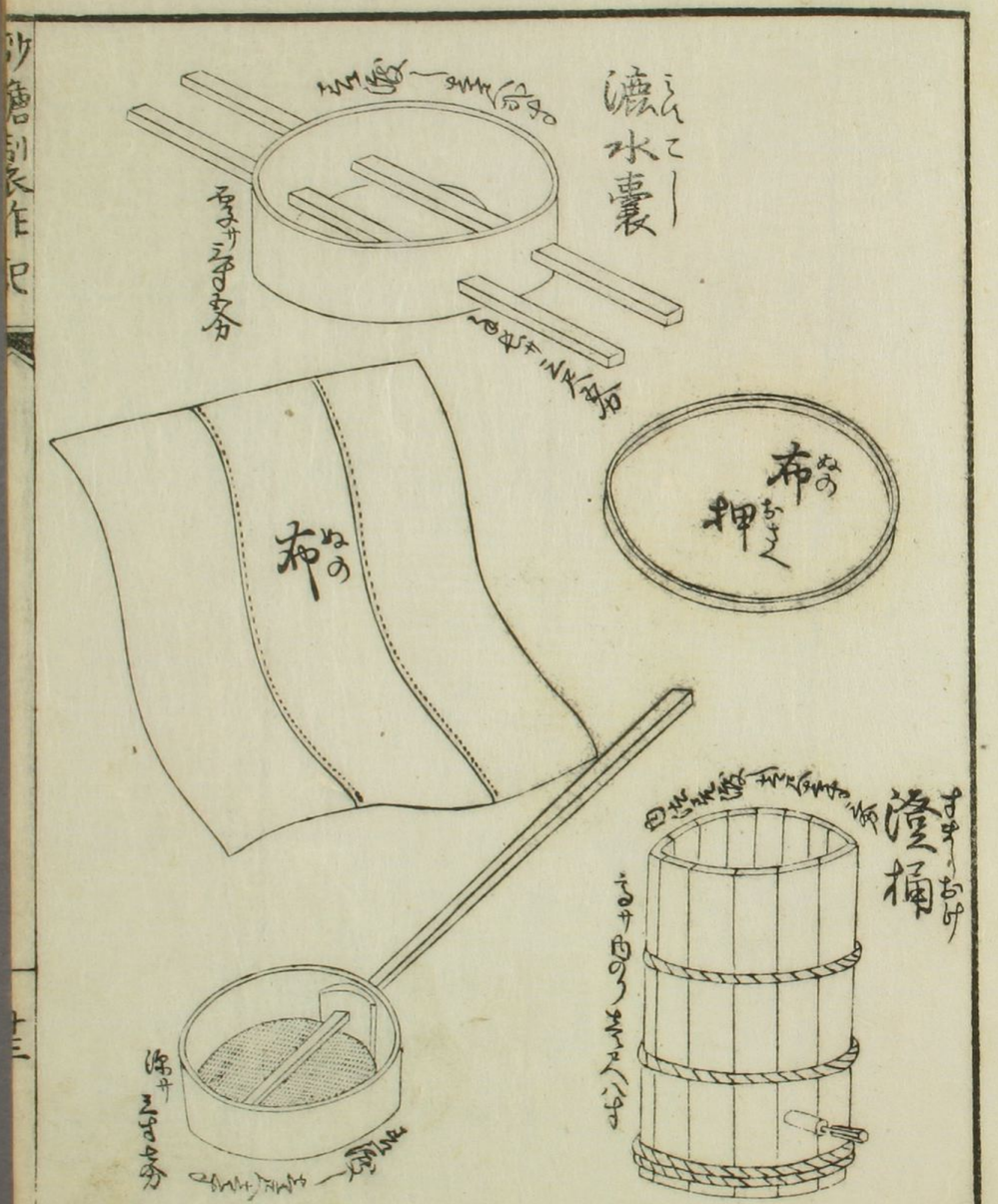
此図ハ之ヲ片いなかの民家ニあるものを模倣し簡略ニ作るなり

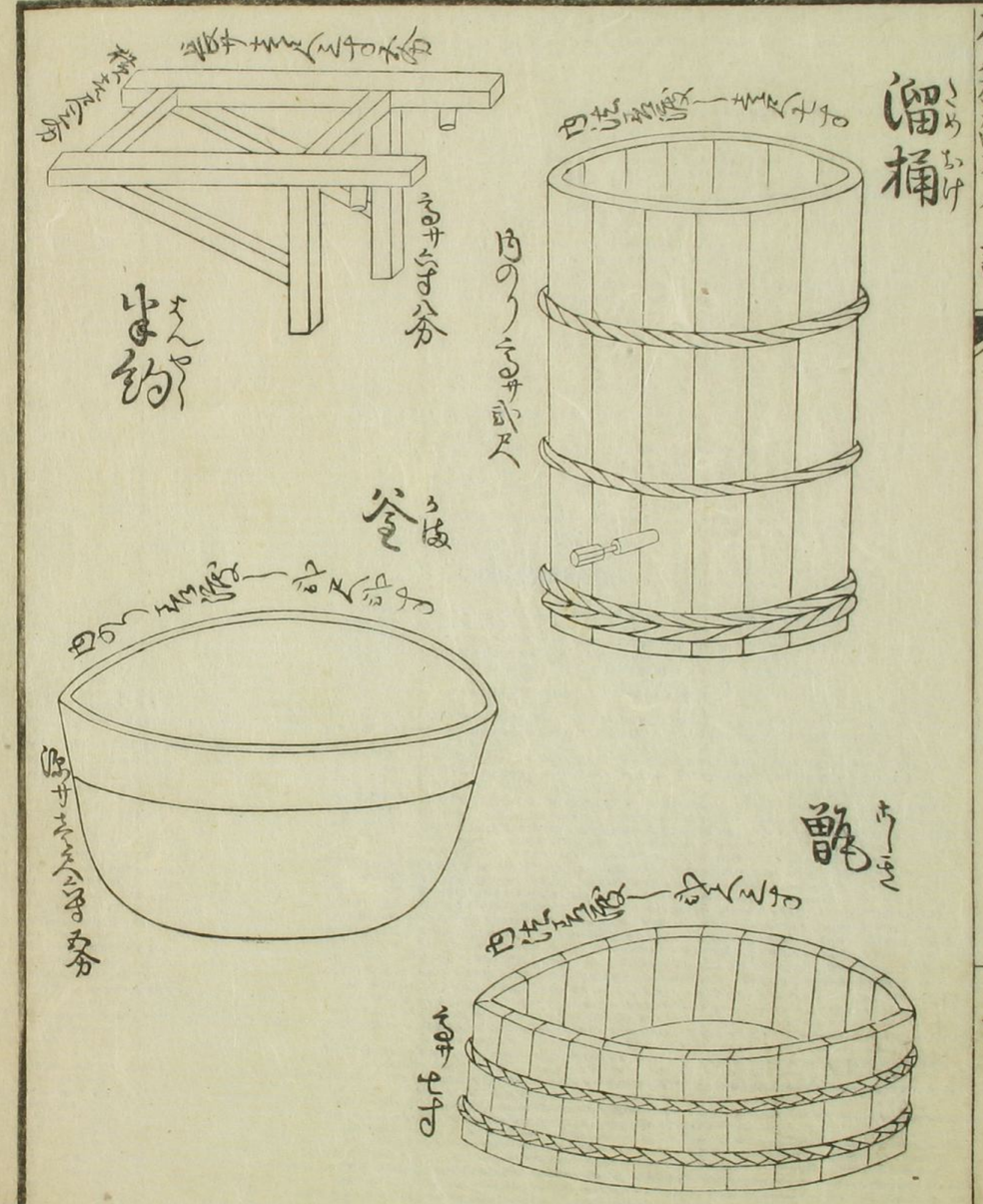
を固に釜の内と浮石よく磨き明麻の油式
引釜の濂水嚢をあて漏桶の嘴のよう濂
へ也 石要を用ゐる時は澤へ屋に固くもづこいと漉
この時へ悪く浮む泡あるをよくあくを用ゐれり
くゐ樊を一度釜の内へ松風を時堀を養
浮む松風のあむと度ゝて急よ出とうり浮
きゐる堀と栖水嚢よく強くひれ再出と
樊を漉くに堀もつぶ時出式片樊をす
也ハ堀もあくに集ゐる式又ていのくに

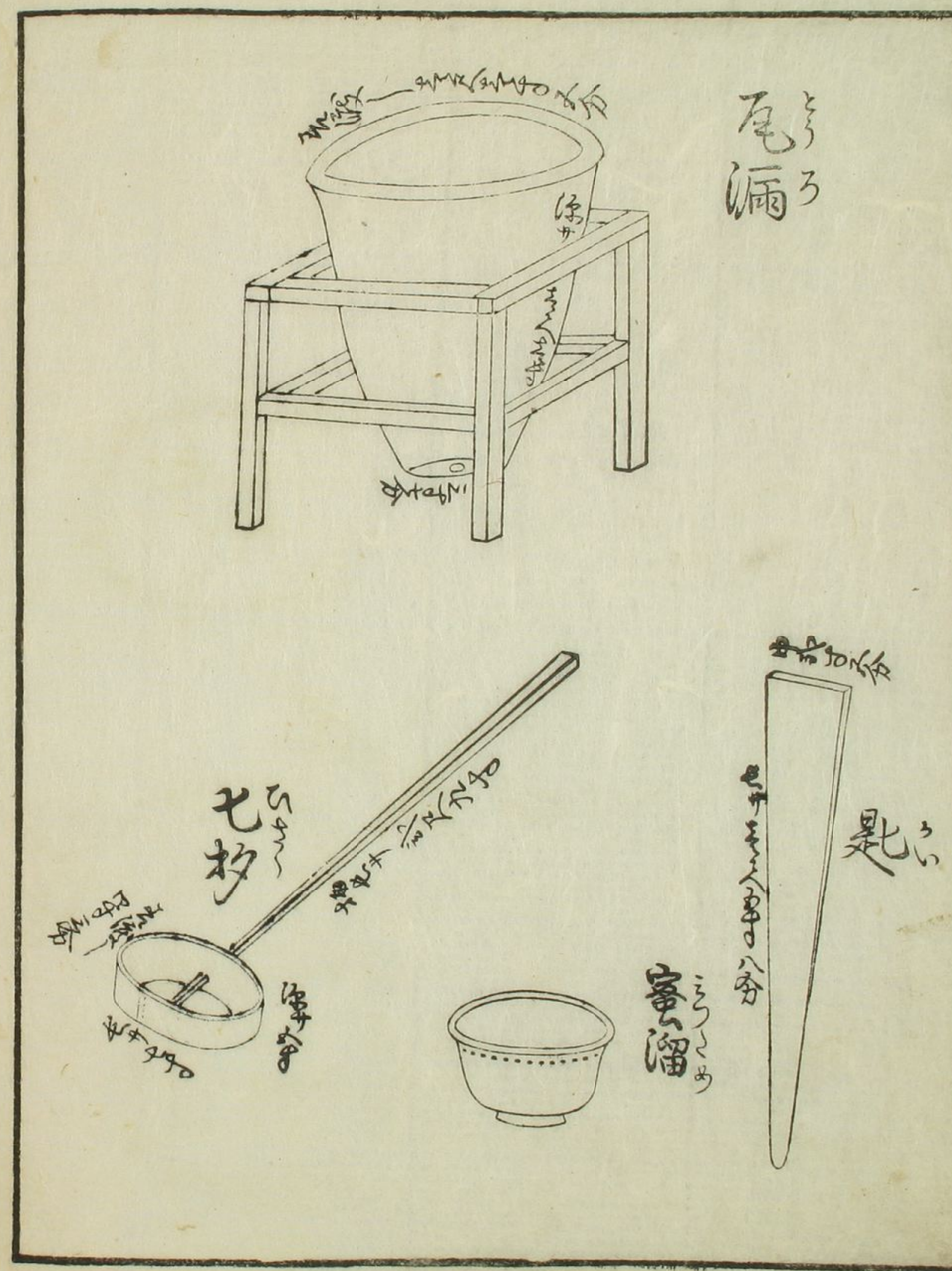




そゝし取事数度塩のたゝまりと稀くなりて
濡蓙と竈の四方へ引出し民清し澄し桶と釜
の両方に至けと汲へれ線香三本燃たるを間
沈し置るゝ さすれ共猶ほ強たる塩を悪く桶
の底へ沉む又釜中と麻くの糸にて再
釜に水よりとたのく沈し置たる汁と噛る
より釜へ移しへ引出し民諸樊し強く樊へ
泡たちく薬へ溢くけるを嚢又を七杓まで


濾水嚢
布押
布
澄桶
濾杓子


溜桶
釜
艶



度ごとに揚げ漏ひにとくと毎七八ふ
小豆〜減ずる大泡立時瓷器に水と入減ず
たる汁と殼物をみくるくるしく水を蔭〜誠もへ
水中にて淪となすと度として藍玉麹ちりめん
意よ出て汁ぬれ麹と炷よ入まて下火をめ尾
漏ひ汲へき外の穴へ栓とまるれて風ふあく至人肌よきめる
迄の間よ匙とくくめるまのせる事四五度を
毎〜見とかいて出きとりくる海せる事是

にるれと蜜砂中に受ゐく乾す一宿とる
尾漏の内乾と待くまの栓と抜去て抜せん
桶又を發酵あくせんとらん至ひを蜜
そよりたたるまあん十日とるくよく乾
まるる時黄土泥塗くく上面と塗蓋を風暴
一土乾くく折まると度くて土泥去て砂
糖と取れ出度も黄土とあり漏くにるとく
くく見と暴とかけていふ大白の蓋暴

とかける時を次白の物や行數色半減て
真ん漏あくく一梅さくとかける事
唐山まくし初ものなるを圖書
南山志云元の時南安小黄長とる着之
砂糖と黄置たる所乃壁急憤を尾
漏のとと壁て砂糖白ます常に
異るもれよ俗くく屋價と漏ますと
ゆ漏見よ数しく土泥震ふ法とかたち

鍋煮より砂糖雲白砂糖皆此法にとうけ
さるものなり

次白砂糖

煮法は一切煮より石灰と入二時と
煮て煮すべし渡汁桶ふへ線香或は蠟
燭を用ひ蓋へしめ置何と煮よ磐
多煮かしさらし紙にて乾たるとの
方より漸くして和蘭陀糖砂

糖とする是也

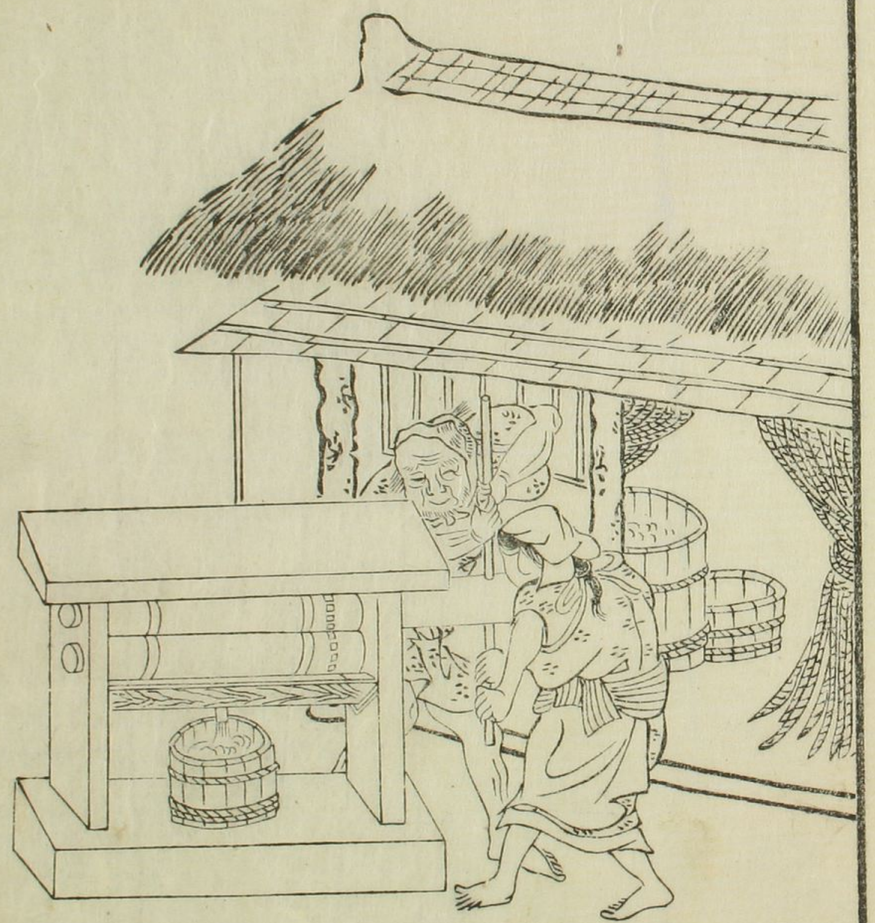
三盆大白

煮より如くさらしたる砂糖と取り釜
へ煮詰り水の分量砂糖十斤より水
を計り鶏卵の白と卵より和し
七八度目釜中へ入る是を掘とる為よ入る
卵と金さい掘とる 此時少成片たるを掘と
一方より撥毛箒より漸くして煮詰煮の如

しそのまゝ古袋にせて三盃大白
ばかなるれば砂糖と五盃或は七盃
に通とうて搾〳〵搾搾とり箱詰とる法
あれとも古に淺き

黑砂糖

製作後多家のとゝまさやを黑郷
貧村の道具もなき所なく私用に製とる
ふね藁とすゝくあもる油とさのうそ具又を



沸とゝめる道具にて絞る液ゟ毎汁と
溜桶へ移し汁ゟ石ゟ石要は拾ひ分ける
ゟ世話し一時〳〵蒸法ゟ茶の
如く圖に拍〳〵す有合ゟ鍋釜と用ひくゝ
始ゟ乳ゟ及ゟ出ゟ世ん〳〵減ゟ沒ゟ
度ゟ泡釜底ゟ拵ゟ拵ゟ法〳〵ゟ拵ゟ
時殺拍ゟにくゝゟ水ゟ蒸〳〵見ゟに水
中にくゝゟとゝ取出殺ゟて蒸入ゟと

度〳〵て煮ゟ沒ゟ〳〵沒ゟ有合の擂擂
にへゟくゝ鍋ゟ鍋ゟ鍋ゟ鍋ゟ
桶ゟ釜滿ゟて蒸入度も蒸入ゟ蒸の
吸實なれゟの多きれゟ上品ゟ黑砂糖と
れゟ蒸の吸實ゟ古ゟ蒸ゟ
むすゟ

砂糖製作記 終

砂糖製造法は村喜之あるつまるところ
なるべきもの棒にたちてあるもの
稿を保留す記せるものあるべきもの
物の砂糖のものと流きくみ世に伝らん
毎年一度ずつ出版してといふことを
やうの交書を添ちの世の聖上
くくも且おのみ業にあるべきもの
ことの乃ちまことに書写すべき時を寛政九の

安政五戊午秋九月 松本保圓書

[illegible]

Y