

江戸中期の「菓子値段帳」について

江後 迪子・後藤 重己*・吉川 誠次**

On A Record of the Price of Sweets in the Mid-Edo Period

MICHIKO EGO・SHIGEMI GOTO・SEIJI YOSHIKAWA

During the Edo Period, local food culture was formed in the course of Feudalism, while the Shogunate (Bakufu) made a strong interference in it.

In this thesis, a research was made on *A Record of the Price of Sweets* (1736) with consideration into the several aspects of local food culture which were conveyed by it.

I 緒 言

江戸時代は封建制度の特徴として、地域に独特な食文化が形成された時代であるが、同時に中央幕府からの干渉も強力であった。今回、豊ノ国大野柿ヶ原村の「御菓子品々直段帳」¹⁾元文3年(1736)註以下略称「菓子値段帳」とする。の記録の内容について検討し、菓子値段帳の物語る地域食文化について考察を加える。

II 「菓子直段帳」の内容

(1) 史料紹介

この史料¹⁾は、昭和58年古書店より購入したもので、故北村清士氏(元竹田市立図書館長)が旧蔵していたものと思われる。書誌は次のとおりである。

本文共紙表紙。中央に打付書で御菓子品々直段帳、その右に「寛保元年」(1741)、左に「西ノ八月日」、表紙の裏に「豊ノ国大野柿ヶ原村」と墨書。寸法、縦21.5cm×横16cm。無辺無界。字高約19.5cm。毎半葉6行ないし7行。各行上に菓子名を記し、下に値段を記す。全20葉(た

だし1葉表、後表紙1葉)。表表紙に寛保元年(1741)とあるが、後表紙には「元文3年」(1736)午四月ヨリ此直段ヲ用フ」とあり、1736年から6年間、この値段帳が用いられたものと考えられる。この史料には跋文がなく、本来の所在、所蔵者および何の目的で書かれたものか不明な点が多いが、現在の大野郡周辺のものとして推定され、豊後岡藩に係わるものと考えられる。このものは写しであるとも考えられるが今のところ類似なものはない。

いささか冗長となるが、牧野氏の史料²⁾との比較のため全文の翻刻を記す。(整理の便宜上後尾に通し番号をつけた)

1. やうかん	老箱ニ付代文銀5匁	1
1. ういろもち	代 5匁	2
1. ゆきもち	代 3匁9分	3
1. さくらもち	代 4匁	4
1. くわもち	代 3匁9分	5
1. くじらもち	代 4匁7分	6
1. もくもち	代 4匁7分	7
1. ふわもち	代 4匁9分	8
1. ういかん	代 5匁	9
1. しへれもち	代 4匁	10
1. まされもち	代 5匁6分	11
1. はくしもち	代 5匁2分	12
1. たったもち	代 5匁2分	13

*別府大学部教授 **共立女子大学非常勤務講師

1. 柚べしもち	代	5 匁	14	1. 紅入ちやきんもち	代	1 匁 3 分	56
1. さんせうもち	代	4 匁 8 分	15	1. ひめこやき	代	1 匁	57
1. はつかん	代	4 匁 8 分	16	1. 大まんちう	代	1 匁 4 分	58
1. 宗きうもち	代	4 匁	17	1. 中まんちう	代	1 匁	59
1. めいてうもち	代	4 匁	18	1. 小まんちう	代	7 分	60
1. 高麗もち	代	5 匁	19	1. 小々まんちう	代	2 匁	61
1. なんきんもち	代	4 匁 8 分	20	1. よねまんちう	代	8 分	62
1. あられもち	代	3 匁 6 分	21	1. こはくまんちう	代	7 匁	63
1. きんらんもち	代	4 匁 7 分	22	1. すいせうまんちう	代	7 匁	64
1. 松まへもち	代	4 匁 5 分	23	1. いもまんちう	代	7 匁	65
1. なんばんもち	代	5 匁	24	1. 山吹まんちう	代	4 匁 8 分	66
1. やよひもち	代	5 匁	25	1. おぼろまんちう	代	2 匁 9 分	67
1. よくゑひかん	代	5 匁 6 分	26	1. 瑳瑠まんちう	代	3 匁 9 分	68
1. 待夜もち	代	5 匁	27	1. 御所もち	代	1 匁 1 分	69
1. 星やうかん	代	6 匁 7 分	28	1. いさいちん	代	9 分	70
1. 沢辺もち	代	5 匁 7 分	29	1. うつらやき 大	代	1 匁 4 分	71
1. いら粉もち	代	5 匁 6 分	30	1. うつらやき 中	代	1 匁	72
1. にしきもち	代	5 匁	31	1. うつらやき 小	代	7 分	73
1. かう梅もち	代	4 匁 9 分	32	1. やきもち	代	8 分	74
1. 月かん	代	6 匁 7 分	33	1. くり粉もち	代	8 分	75
1. かるかん	代	5 匁 8 分	34	1. 同 あん入	代	1 匁 7 分	76
1. くし形もち <small>巻竿二付</small>	代	4 匁	35	1. よりみつ	代	6 分	77
1. こはくもち	代	5 匁 5 分	36	1. さっさもち	代	6 分	78
1. けんひやき	代	3 匁 5 分	37	1. しらいと	代	6 分	79
1. すあま	代	2 匁 5 分	38	1. あこやもち	代	7 分	80
1. いもまき	代	2 匁 5 分	39	1. ちんさいもち	代	1 匁 3 分	81
1. すみかた	代	3 匁 1 分	40	1. つばきもち	代	3 匁 8 分	82
1. とくさもち	代	4 匁 8 分	41	1. はつしも	代	3 匁 1 分	83
1. はなもち	代	4 匁 5 分	42	1. いくよもち	代	1 匁	84
1. にしきもち	代	3 匁 1 分	43	1. みつかんもち	代	9 分	85
1. ほしもち	代	3 匁 3 分	44	1. もんともち	代	8 分	86
1. 紅まともち	代	4 匁 9 分	45	1. 花もち	代	9 分	87
1. てんひんやき	代	3 匁 1 分	46	1. きんとん	代	8 分	88
1. 水まき	代	3 匁 7 分	47	1. 山吹もち	代	9 分	89
1. よこくも	代	4 匁 5 分	48	1. 霜ふりもち	代	1 匁	90
1. み染もち	代	4 匁 6 分	49	1. 八重成もち	代	1 匁 3 分	91
1. 玉すいかん	代	4 匁 8 分	50	1. 山の芋もち	代	1 匁 2 分	92
1. よもぎもち	代	9 分	51	1. ごまのこもち	代	1 匁	93
1. くこあんもち	代	1 匁 5 分	52	1. あれもち	代	7 分	94
1. よもぎつみつみ	代	6 分	53	1. 浦嶋もち	代	3 匁 3 分	95
1. もろこしもち	代	1 匁	54	1. いがもち	代	9 分	96
1. ちやきんもち	代	9 分	55	1. 加賀もち	代	3 匁	97

1. ふくもち	代	3匁7分	98	1. きんくわとう	代	13匁5分	140
1. かう梅もち	代	3匁5分	99	1. けしの花	代	3匁6分	141
1. みつしほ	代	1匁8分	100	1. ふしのみ	代	3匁	142
1. あをひもち	代	3匁5分	101	1. 小ふしのみ	代	3匁2分	143
1. 若なもち	代	1匁9分	102	1. 松風	代	7匁	144
1. 切こわ飯	代	8分	103	1. 胡摩とうらん	代	3匁6分	145
1. しんこ	代	6分	104	1. はるていす	代	3匁6分	146
1. 笹まき	拾本二付代	2匁	105	1. 落鷹	大・小代	4匁	147
1. きうひ飴	1斤二付代	6匁3分	106	1. 松嶋落鷹	代	4匁8分	148
1. あさし飴	代	7匁	107	1. 花らくがん	代	4匁5分	149
1. あるへいたう	代	12匁5分	108	1. たんさく落鷹	代	4匁3分	150
1. かう梅あめ	代	13匁	109	1. 紅染小らくかん	代	5匁7分	151
1. 菊あめ	代	13匁	110	1. 黄染小らくかん	代	5匁	152
1. りうきう飴	代	12匁	111	1. せうりん	代	8匁	153
1. 雪あられ	代	13匁	112	1. さんりん	代	8匁	154
1. かるめいら	代	13匁5分	113	1. 鷹のつめ	代	8匁2分	155
1. 霜あられ	代	13匁	114	1. よくいんにん	代	4匁5分	156
1. きんしたう	代	13匁8分	115	1. みとり	代	5匁3分	157
1. 藪かうし	代	14匁	116	1. 大みとり	代	7匁	158
1. 玉りんたう	代	14匁	117	1. 小みとり	代	6匁3分	159
1. すいしかん	代	12匁5分	118	1. 色みとり	代	7匁7分	160
1. 花の露	代	12匁5分	119	1. しゃりん	代	5匁	161
1. 松の露	代	13匁5分	120	1. 色しゃりん	代	6匁5分	162
1. 小桜たう	代	13匁5分	121	1. さとうくるみ	代	8匁	163
1. にんじんたう	代	13匁5分	122	1. 大りん	代	4匁	164
1. にしきたう	代	13匁5分	123	1. 小りん	代	4匁5分	165
1. 花いかだ	代	13匁	124	1. 砂たうかや	代	9匁	166
1. せうたうし	代	13匁8分	125	1. 淡ゆき	代	3匁5分	167
1. 若もりたう	代	12匁5分	126	1. 雪の花	代	4匁	168
1. さゝ波たう	代	12匁	127	1. さたう大豆	代	6匁	169
1. ふしはかま	代	13匁	128	1. たるまかくし	代	7匁	170
1. やどり木	代	13匁5分	129	1. さくらりん	代	5匁5分	171
1. からにしき	代	13匁5分	130	1. 山吹たう	代	3匁8分	172
1. こんへいたう	代	8匁	131	1. 芥子りん	代	7匁6分	173
1. 同 紅染	代	9匁5分	132	1. 色けしりん	代	9匁	174
1. しらたま	代	12匁	133	1. 雪みとり	代	12匁	175
1. かすていら	代	7匁5分	134	1. 同 紅染	代	13匁	176
1. 花ぼうろ	代	4匁	135	1. 菊りん	代	12匁6分	177
1. ふしの花	代	3匁6分	136	1. 同 紅染	代	13匁8分	178
1. こぼれ梅	代	7匁4分	137	1. ちゃりん	代	8匁8分	179
1. 紅入こぼれ梅	代	8匁4分	138	1. はくせつかう	代	5匁5分	180
1. くるみかた	代	3匁6分	139	1. 夜の梅	代	7匁3分	181

1. はく梅たう	代	7 匁 3 分	182
1. かるやき	代	3 匁 8 分	183
1. さされ石	代	8 匁	184
1. 会けいたう	代	11 匁	185
1. いりはせ	1本ニ付代	1 匁 2 分	186
1. 杏せんへい	拾枚ニ付代	1 匁 3 分	187
1. 氷せんへい	代	2 匁	188
1. 薄雪せんへい	代	1 匁 2 分	189
1. ねりやすせんへい	代	5 分	190
1. かせいた	代	12 匁	191
1. すいくわかう	代	12 匁	192
1. 木曾氷もち	1本ニ付代	1 匁 1 分	193
1. からまつ	拾枚本ニ付代	4 分	194
1. おこし米	代	5 分	195
1. 花のし	代	3 匁 5 分	196
1. 同こんふ	代	8 分	197
1. かんざらし米	うるち付 一升ニ付	6 匁	198
1. 同粉	代	7 匁 5 分	199
1. たうめうし	代	6 匁 8 分	200
1. こし小豆の粉	代	2 匁	201
1. あん	代	5 匁 5 分	202
1. 水とりもち	代	3 匁	203
1. 同草入	代	3 匁 8 分	204
1. 色桜りん	1斤ニ付代	6 匁 7 分	205
1. 但白のみ	代	5 匁 5 分	206
1. 色小りん	代	5 匁 7 分	207
1. 但白のみ	代	4 匁 5 分	208
1. 花もみち	代	6 匁 7 分	209
1. 但白のみ	代	5 匁 5 分	210
紅葉りん			
1. 杏めいたう	代	12 匁	211
1. 色達摩かくし	代	9 匁 9 分	212
但白のみ	代	7 匁	213
1. 筋あるへい	代	13 匁 5 分	214
1. 鶯たう	代	12 匁 5 分	215
1. 初むかし	代	8 匁 2 分	216
1. 菊の霜	代	12 匁 6 分	217
1. 紅染砂糖栢	代	10 匁	218
但白のみ	代	9 匁	219
1. 色雪の花	代	5 匁 2 分	220
但白のみ	代	4 匁	221
1. つばきもち	壱箱ニ付代	6 匁 8 分 5 厘	222

1. 大せいろう	壱組ニ付代	14 匁	223
但まんちう, うつらやき百入りて			
1. 残せん餅	拾ヶニ付代	3 匁	224
1. 白菊もち	代	9 分	225
但いさいちん同断			
1. 白あんもち		9 分	226
1. 草あんもち		9 分	227
但何もよもきもち同断			
1. はふたえもち		1 匁 6 分	228
1. 草もち		9 分	229

(2) 菓子分類

229種の菓子名のうち、同名または同意のものが7種あるため史料に見える菓子の実数は222種である。これを既往の文献³⁴⁾にあたって分類を試みた。分類における問題点は、例えば練菓子に分類されている羊羹のように『和漢三才図会』(1698年)⁵⁾に「赤豆を煮て皮を去り、水を絞り粉を用て麵粉に和し、沙糖の煎汁を以て之にそそぎ甑に蒸す」とあって、現在の蒸羊羹様のものと推察される。また、くじらもち現在は山形県最上地方で作られておりしん粉、砂糖(黒砂糖)水をこねてナマコ形にして蒸したものである⁶⁾とされているのに対し『男重宝記』⁷⁾(元禄6年, 1692)では図1のように上やうかん、下こね物とあってかなり違ったものであることがわかる。したがってその変遷を考慮に入れると完全な分類はできなくなるため、豊後大野の史料に挙げられた菓子名を現在の分類法にあてはめることとした。

その結果、最も多かったのは餅菓子の49種であった。餅菓子は木菓子を除けば最も古い菓子と考えられ、神物の供物から発達したもので古くは『豊後風土記』(和銅年間, 708—715)の記録にもみえ⁸⁾、また『料理物語』(寛永20年, 1643)に

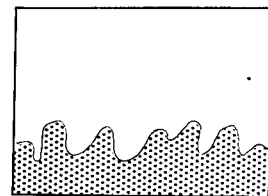


図1 くじらもち

表1 菓子の分類

分類	分類数	備考
唐菓子	0 (0)	おこし米 つばきもち
餅菓子	49 (22.1)	つばきもち
蒸菓子	13 (5.9)	
練菓子	9 (4.0)	
干菓子	16 (7.2)	おこし米
飴菓子	5 (2.2)	なんぼんもち
砂糖漬菓子	1 (0.5)	
南蛮菓子 (原料)	10 (4.5)	なんぼんもち
不明のもの	4 (1.8)	
不明のもの	115 (51.8)	
計	222 (100%)	

※ 1. 実数222種について分類
2. 分類が2つにまたがるものは備考に記した。

は菓子は主に餅であるとされており⁹⁾、その後もこの傾向が続いたのであろう。本史料についても分類可能な菓子の約半数は餅菓子であった。唐菓子については奈良、平安朝に中国から佛教文化とともに伝来したものであるが、鎌倉時代末期にはその大半が日本では消滅したと考えられている。¹⁰⁾¹¹⁾今回の史料にも唐菓子は認められず、1736~1741年にかけて大分地方に唐菓子がなかったと考えてよいと思われる。

(3) 菓子の価格

当時菓子はどの程度の価値のものであったかについて『米価変動史』¹²⁾をもとに肥後米の価格との比較を試みた。その結果は表2のとおりである。

ようかん1箱とあってもどの程度の量かはつきりしないが、当時の米の1斗2升に相当して

表2 菓子の値段と米価の比較

1736年の肥後米 1石=銀42匁3分

菓子名	単位	銀(匁)	米に換算(升)
ようかん	1箱	5	11.8
ういろもち		5	11.8
さくらもち		4	9.5
高麗もち		5	11.8
くし形もち	1竿につき	4	9.5
かすていら		7.5	17.7
杏せんべい	10枚につき	1.3	3.1

表3 菓子値段比較表

No.	菓子名	豊後大野 (1736年)	山形鶴岡 (1778年)
1	やうかん	5.0	(7.0)
2	ういろもち	5.0	(4.7)
3	ゆきもち	3.9	(7.0)
4	ふわもち	4.9	(6.0)
5	さんせうもち	4.8	(5.4)
6	松前餅	4.5	(7.0)
7	沢辺餅	5.7	(5.7)
8	けんび	3.5	(5.8)
9	かるかん	5.8	(5.0)
10	すみかた	3.1	0.55
11	よこくも	4.5	6.0
12	玉水かん	4.8	(7.0)
13	茶巾	0.9	3.6
14	瑠璃まんぢう	3.9	(3.0)
15	大うずらやき	1.4	(4.0)
16	さっさもち	0.6	1.5
17	ちんさいもち	1.3	5.0
18	椿餅	3.8 (6.8)	3.7
19	ごまの粉もち	1.0	1.65
20	加賀もち	3.0	2.88
21	浅治飴	7.0	4.35
22	かるめいら	13.5	7.2
23	霜柱	13.0	(9.5)
24	松の露	13.5	10.0
25	小桜唐	13.5	11.93
26	藤袴	13.0	11.25 (4.0)
27	金米唐	8.0	(10.8)
28	かすていら	7.5	5.67 (5.4)
29	花ぼうろ	4.0	2.7
30	松風	7.0	5.4 (2.7)
31	落雁	4.0	3.78
32	大翠	7.0	(7.2)
33	大りん	4.0	3.78
34	小りん	4.5	3.78
35	達摩隠	7.0	(7.7)
36	砂唐かや	9.0	(7.3)
37	はくせつかう	5.5	2.7
38	軽焼	3.8	2.25
39	かせいた	12.0	(9.0)
40	初昔	8.2	6.45
41	草あんもち	0.9	5.0

※ () は上
※ 単位 匁
※ 同一菓子で価格が2つ示してあるものは上段と比較

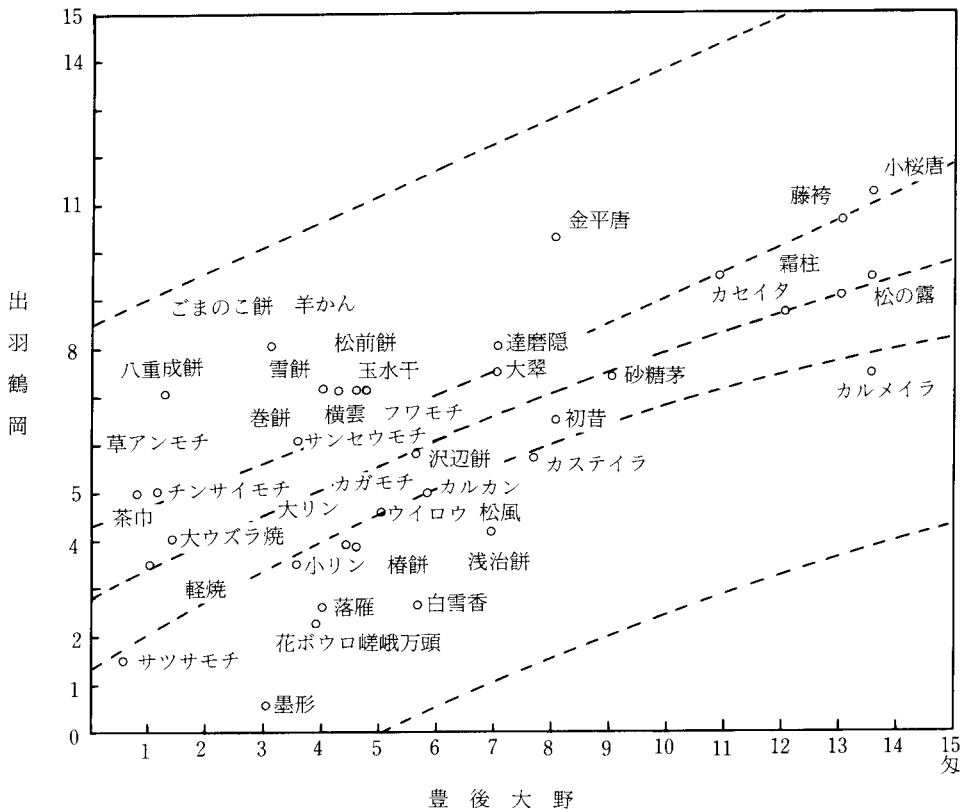


図2 菓子の値段の相関

表4 白と色物との比較

No	品名	値段(A)	品名	値段(B)	差(B-A)	B/A×100
1	ちゃきんもち	0.9	紅入りちゃきんもち	1.3	0.4	144.4
2	露みどり	12.0	露みどり紅染	13.0	1.0	108.3
3	こんべいたう	8.0	こんべいたう紅染	9.5	1.5	118.8
4	菊りん	12.6	菊りん紅染	13.8	1.2	109.5
5	こぼれ梅	1.4	紅入こぼれ梅	8.4	7.0	600.0
6	みどり	5.3	色みどり	7.7	2.4	145.3
7	芥子りん	7.6	色芥子りん	9.0	1.4	118.4
8	しゃりん	5.0	色しゃりん	6.5	1.5	130.0
9	桜りん	4.5	色桜りん	6.7	2.2	148.9
10	小りん	4.5	色小りん	5.7	1.2	126.7
11	だるまかくし	7.0	色だるまかくし	9.9	2.9	141.4
12	雪の花	4.0	色雪の花	5.2	1.2	130.0

いたということは菓子はかなり高価なものであって、一般に広まっていたとは考えられない。せんべい10枚も米3升となる。

(4) 「菓子値段帳」について

今回の史料と類似な史料、山形県鶴岡「酒井様御菓子直段帳」について牧野氏の報告²⁾があるので、共通なものについて比較検討を試みた

結果が表3である。

山形鶴岡の史料は、ひとつの菓子について上と並の二通りの値段が示されているものが多く、その価格差は加工料よりは使用された砂糖量の多少によるのではないかと推定される。当時は砂糖は中国から少量輸入され、幕府長崎奉行によって各藩に割当てられた入手困難な貴重品であった。表3では山形鶴岡の上の価格に近いものが多くあった。両者に共通して存在する菓子名の値段について相関係数を求めた結果を図2に示す。この結果、両者の間には0.78の高い相関が認められた。これは砂糖の使用量が糖菓子では多く、その他菓子種によってほぼ定まっていたためにそれが価格差に反映されたものである。

価格を正確に比較するとき重要なのはその単位であるが、豊後大野の史料には単位の記載のあるものは13種であるのに対し、山形鶴岡の場合はほとんどに単位があるが、10枚、10切、1箱というようなものが多く量が確定できるのは1斤という記載のある場合に限られることになる。そこで豊後大野の史料に1斤の記載のあるきうひ飴について山形鶴岡の場合との比較を試みた。山形鶴岡のきうひ飴は10切に付4匁3分5厘とあり、豊後大野のそれは1斤に付6匁3分とあって両者の単位が異なっている。山形鶴岡の大落雁には1斤に付2匁7分、10枚に付1匁7分1厘と2通りの単位と価格が示されているので次式から山形鶴岡のきうひ飴1斤の価格を推計した。

$$\begin{array}{l} \text{山形大落雁} \left\{ \begin{array}{l} 10 \text{ 枚} \quad 1 \text{ 匁} 7 \text{ 分} 1 \text{ 厘} \\ 1 \text{ 斤} \quad 2 \text{ 匁} 7 \text{ 分} \end{array} \right. \\ \frac{2.7}{1.71} = 1.6 \end{array}$$

山形きうひ飴

10切 4匁3分5厘

1斤推計値 4.35匁×1.6≒7匁

(きうひ飴1切と落雁1枚はおよそ同量と考えた)

山形のきうひ飴推計値7匁と豊後大野の6匁3分とはほぼ近い値となる。

豊後大野の史料は元文3年(1736)、山形鶴岡の史料は安永7年(1778)と42年の開きがあるが、

菓子名も同じものが多くあり、その価格も近いということは江戸中期にすでに全国的な菓子の情報・流通があったと考えられる。赤井氏¹¹⁾によれば『毛吹草』(1638)には京の名産としてたくさんさんの社寺門前の菓子があげられ、この時期にはかなり全国的に産業、交通が発達してそれぞれの地方で社寺門前を中心に菓子が作られた」とある。また樋口氏¹³⁾によれば、「それより以前中世後瑤院の頃から嘉定祝の行事として6月16日に將軍が部下一同に対して菓子を賜るという風習があり、これに習って諸大名も嘉定祝を行っていたようで、一般民衆もこの日は錢16文で菓子を買って食べれば家に福が来て疫病を除くとされ国中がその日に菓子を買って食べた」とあり、この行事も菓子の発達に大きい影響を及ぼしたと考えられる。

江戸中期に大分と山形という当時ではずいぶん離れた地域に於て、「菓子直段帳」がなぜ作られたかについては今後の研究で明らかにしてゆきたいが、各藩は嘉定(嘉祥)祝の行事に対する財政の負担が大きく、価格の上昇と品質の低下を防止するため又は酒税と同様に菓子に対する税を重要な財源としていたため御用達の菓子司から「御菓子直段帳」を提出させ統制していたのではないかと考えられる。一方、菓子司のほうでは「留帳」といって前回納入の品目と値段の控を作っていたようで、各地域にこのような資料がまだ存在している可能性もありさらに研究を広げたいと考えている。

菓子の値段を決める場合「色付け」という操作は当時紅などの着色料を作ることがむづかしく高価についたため、色物は割高となるようで豊後大野の史料中白と色物の値段の比較をしたのが表4である。こぼれ梅を除いて色物は白物に対して約3割高であった。

III まとめ

菓子は食事ではないが、嗜好品のひとつとして人々の間で伝承されてきた文化財といえる。古代には木の実を菓子として神饌等に用いたが、近世に至って砂糖の普及にともなって江戸

期に菓子の基盤が形成された。現在は砂糖の値段が相対的に低下し、菓子そのものの評価も下落してしまったが、砂糖が輸入品で高価だった頃は砂糖を十分に用いた甘い菓子は、砂糖を入れないもの比べると格段に日持が長く、しかも美味であった。それに嘉祥儀にうかがわれるように、菓子は神饌の美味であり、特別の日に大切に頂くことによって疫病を避けることが出来る程の有難い効用があると信じられていた。そのため公私の祝事には大量に菓子屋に特注を出し、藩の財政にも大きく貢献する程のものであったのである。今回、豊後大野の「菓子直段帳」の史料をもとに当時の菓子について考察を加えたが、今後さらに関連の史料を収集し、和菓子の発達について研究を深めたいと考える。

(本研究の要旨は日本家政学会第40回大会において発表した)

(本研究は昭和63年度別府大学短期大学部研究助成金を受けてすすめたものである)

引用文献

- 1) 別府大学文学部史学科保管
- 2) 牧野宏子 「酒井様御菓子直段帳」飲食史林 6 P43-51 (1985)
- 3) 味の素KK食文化史料室 食文化に関する用語集 和菓子/解説 第3版 (1985)
- 4) 味の素KK食文化史料室 食文化に関する用語集 和菓子 コンピュータ編集版 第3版 (1986)
- 5) 和漢三才図会 寺島良安 平凡社 (1985)
- 6) 河野友美 食品大辞典 真珠書院 (1970)
- 7) 苗村常伯 男重宝記 近世文学資料類従参考文献編 (1692)
- 8) 鈴木宗康 和菓子の歩み 食の科学 40 P26-34 (1978)
- 9) 江原恵 江戸料理史考 河出書房新社 (1986)
- 10) 世界の食べ物 109 和菓子 朝日新聞社 (1983)
- 11) 赤井達郎 和菓子の歴史 別冊太陽 36
- 12) 中澤辨次郎 日本米価変動史 明文堂 (1933)
- 13) 樋口喜一郎 江戸菓子雑話 別冊太陽 36