

かるかんの起源について

Origin of "Karukan"

大山重信・花園冬子

Shigenobu OYAMA and Fuyuko HANAZONO

(Received September 1, 1987)

"Karukan" is one of the most popular and typical Japanese-style confections. It is made from yam, sugar, and rice flour in the main, and it is made in Kagoshima region especially.

Akashiya, an old established shop for making and marketing of many kinds of confections including "Karukan", insists on "Karukan" was originated by Rokubei Yashima in the first year of Ansei (1854) ¹⁾.

But, Haraguchi discovered an ancient manuscript written in 1801 ⁶⁾. A menu was recorded in the manuscript, and it consisted of "Karukan" as well as various fine dishes. He also discovered an additional record of "Karukan" ⁷⁾. It was of 1786. Moreover, an older record of "Karukan" was discovered by Tsukiji by chance ^{9,10)}. It was written in the 6th year of Shotoku (1716).

With the authority of those ancient manuscripts, Haraguchi takes a view of "Karukan" must be originated in around the Shotoku era when the sugar manufacture in the Amami Islands was coming to stay ⁷⁾.

Taking the history of sugar in Japan and the ancient manuscripts into consideration, the authors guess "Karukan" was originated in about the time from 1686 to 1716.

筆者らは、かるかんに関する一連の実験を行うため、度々かるかん市販品を試料として入手しているうち、明石屋の製品に添えてある『^{かるかん}軽羹の由来』を読み、安政元年八島六兵衛が創製したとする説に興味を覚えていたところ、この由来記にあるよりも、その起源はさらに古いことを示す記録が発見されていることを知った。そこで、引き続きかるかんの起源について調べてみたところ、諸説があるようなので、それらを整理することを思い立った。もとより、筆者らは古文書を解読するほどの素養を残念ながら持ち合わせていないので、かるかんの起源に関

して、なんらかの新しい知見を加え得るわけではないが、文献に基づいて、その道の専門家の方々の教示される所から従って理解した事柄をとりまとめてみることにしたい。

1. かるかんの起源に関する記録

(1) 軽羹の由来

かるかん製造・販売の老舗である明石屋が製品に添えている『軽羹の由来』¹⁾は次の通りである。

『播州明石の人、八島六兵衛翁は江戸に在りて製菓を業とし其の技術と工夫の堪能なるものであった。偶々島津齊淋公在府中にこれを知り江戸の風月堂主人の推挙により公に従って鹿児島に来た。時に安政元年約百三十年前である。翁は明石屋と號し性剛直至誠職を奉じ藩公の知遇を得て薩摩の山芋の良質に着眼し之れに薩摩の良米を按配して苦心研究遂に「軽羹」を創製したのである。

由来記如件

薩州甲南の住
天知洞あるじ 双山老士誌
軽羹元祖六代目 明石屋 (録)』

この由来記は郷土史研究家の池田米雄がまとめたものといわれている²⁾。明石屋の屋号は齊彬が与えたとする説³⁾もある。齊彬は六兵衛に『薩摩独特の菓子を作るよう命じた』ので、六兵衛は苦心のすえ、かるかんを作り出したという記事⁴⁾があるが、命によるものであるかどうかは、由来記¹⁾およびその他筆者らが目を通した範囲内では明らかにされていない。六兵衛は明治初年、家号を弟子の木原政吉に譲ったが、この木原家は健在で六兵衛以来のノレンを守っている^{1,5)}。

なお、由来の安政元年を1855年とする記述を見ることがあるが、安政元年は1854年である。

(2) 波見浦船網内改方日帳

原口虎雄は鹿児島県内で史料探訪を続けているうち、高山役場の倉庫内で虫に食われたうえ水害のため散々の状態になっている一冊の帳面をみつけた⁶⁾。この古文書の表紙の写真⁷⁾をみると、読みやすい非常な達筆で書かれた文字が図1のように読める。

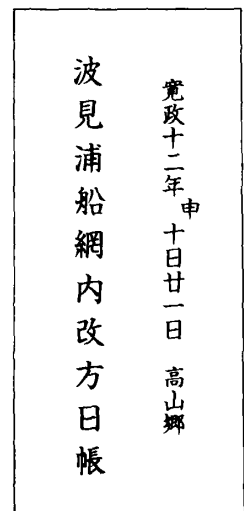


図1 帳の表書き

原口はこの帳面の中に享和元年（1801）3月21日の献立として、『……………一、御菓子
かるかん 三切ヅツ 一、せんじ御茶』と書いてあるのを発見したのである⁶⁾。

この古文書の伝えるところによれば、3月21日御船奉行 岩下新太夫一行が船で柏原浦から
波見浦に到着する際、波見の浦役（今日の村長）は羽織袴で、また、この時の御宿主となった
重政右衛門（波見の重家は当時豪商であった。）の名代新太郎は麻袴で柏原浦まで案内に参上し、
その他高山郷最高の役人である郷土年寄や横目、寄浦役、主取、書役らは羽織袴で波見浦の船
着場で出迎え、挨拶の後、一行はそれぞれ定めてあった宿所へ落ちついた。昼時分から御船奉
行宿に揃い、もてなしがあったが、この時の献立の中に前記のようにかるかん三切ヅツが食後
の御茶うけに出されたことが記録されていたのである⁶⁾。

〔当時、波見浦は薩藩における要港の一つで、菜種・砂糖・塩を満載した諸船が出入りし、琉
球・江戸・大坂等との交易が盛んであった⁸⁾。柏原と波見は肝属川の河口の両岸に向かいあって
おり、現在でもこれらの地名は使われている。〕

御船奉行一行を迎えるにあたって、高山郷側は郷土年寄や浦役など重だつた者達が服装を正
して丁寧に出迎えているので、その後のもてなしがきわめて丁寧なものであったろうことは容
易に想像できる。原口もこの時の献立の紹介の途中に『(大層な御馳走の品目である……………)]
と注を入れている⁶⁾。

なお、小事ではあるが、この日のことを原口は別文の中で寛政13年（1801）と書いている⁷⁾
が、原口自身『享和元年（1801年2月5日改元）』と書いている⁶⁾ので、これは享和元年とする
方がより適切であろう。

原口のこの発見により、かるかんの起源は由来記¹⁾の安政元年（1854）より53年さかのぼるこ
ととなった。

(3) 御献立留

築地健吉は明石屋の由来記¹⁾を、のままかるかんの起源と思っていたが、原口のかるかん談義⁶⁾
を読み、びっくりしていたところ、偶然さらに古い記録を発見した^{9,10)}。

それは『寛文七年。御献立留。石原氏』という帳の中の記録である。この帳は虫喰いがひど
く、始めと終わりの数枚など全く手のつけられないものであったが、いろいろな場合における
藩主に直接関係した晴の料理ばかりの献立138回分の記録がおさめられていた。記録は『紀元1668
年から1738年にわたっているが、1685年までが主で、後は計5回分が思い出したように書かれ
て』¹⁰⁾いて、この中に

『正徳六年申壬二月十一日、……………

御間くわし

一、かるかん 一、やうかん 一、おほろちんちう』^{9,10)}

とあり、かるかんの起源は改方日帳よりさらに古く、^{しゅうとく}正徳6年(1716)にまでさかのぼることとなった。

[寛文7年は1667年であるが、築地は1668年からの記録がこの帳に記載されているとしている¹⁰⁾。文献9)では申壬 文献10)では壬申と書かれている。また、9)ではおほろちんちう 10)ではおぼろまんぢう 7)ではおぼろちんちうとなっている。ここでは、いずれも9)に従って記載しておく。(干支は、通常、干を先にし支を後にするので、壬申と書くのが正しいと思われる。)]

この帳の中で、菓子は御茶菓子と食後の御後菓子、食間の御間菓子に分類して記載されている¹⁰⁾ので、ここに記録されているかるかんは食間用のものということになる。この御献立留に種々の菓子があらわれることから、築地は当時すでに相当製菓技術の進んでいたことが伺えるとしている¹⁰⁾。

石原氏とは島津藩包丁人頭の石原氏^{3,9,10,11,12)}であって、「投げ塩」の逸話で鹿児島ではよく知られている。

[文献 3,10)では包丁人頭、9,11,12)では包丁頭となっている。]

(4) 借銀売物部合並諸式直段定

原口はさきに改方日帳を発見した後、さらに『列朝制度卷五十八「借銀売物部合並諸式直段定』の所に羊かんや高麗餅、かすてらなどの名称・値段とともに

『一 かるかん一箱代老貫六百四拾八文……………天明六年三月』

とある記事を発見した⁷⁾。これは1786年のもので、内容は近頃物価が高くなったから引き下げるようにとの法令であって、すでに当時このようなものが菓子屋で一般に売り出されていたことを証明するものである⁷⁾。従って、かるかんは島津家や重氏のような富裕階級だけのものではなかったと原口は考えている⁷⁾。

しかし、わが国における砂糖は、正徳年間(1711~15)に輸入量が430万斤に拡張されたが、『価格が法外に高』かった¹³⁾。そこで、1726年以後、内地にも糖業がおこった¹³⁾が、天明年間に砂糖がそれほど安価であったとは思われないので、かるかんは、当時、決して安価なものではなかったろうと思われる。

また、かるかん一箱の値段の程を、当時の諸物価と比べてみることも必要であろうと思われるので、当時の物価を調べてみたところ、天明1~5年(1781~1785)における米・酒を含む9品目についての資料¹⁴⁾が見当たった。かるかん『一箱』の分量がどの程度であるか分からないので、かるかんの金銭的価値の高低を判断しにくいですが、前記の天明年間に酒1斗が銀10~20匁または銭1400~1800文である¹⁴⁾ので、かるかん一箱は酒1斗と同程度のものということになる。

従って、かるかんは菓子屋で一般に売り出されていたとしても、経済的に、庶民が簡単に賞味できる菓子ではなかったであろう。

(5) 記録のまとめ

(1)～(4)に記述したことから、かるかんの起源を年代を追って並べてみると次のようになる。

- 正徳6年(1716) 御献立留に初見
- 天明6年(1786) 借銀売物部合並諸式直段定
- 享和元年(1801) 波見浦船網内改方日帳
- 安政元年(1854) 軽羹の由来

これらの記録と、その時代的背景との関連を分かりやすくするために、かるかんに関連する事項およびその頃の出来事についての年表を作成し、表1として文末に添え、参考に供する。

2. かるかん原料について

主原料となるものは山芋、砂糖、米の3種である。

山芋について原口は『……………各郷から殆んど毎日のように、それぞれに届ける進物が徴発されている……………、その中にきまって——年間を通じて——山芋が数えられている。余程薩州人の嗜好に適し、また多く産したものらしい。……………』と述べている⁶⁾。かるかん原料として鹿児島天然産山芋はシラス土壌に育ったためか他県のものより質がよく¹⁵⁾、伊集院地方のものをもっとも良質⁴⁾で、小さいけれども色が白かった¹⁶⁾とか、蒲生の米が良かった¹⁶⁾というような説もある。

また、砂糖については慶長15年(1610)に直川智(奄美大島の人¹⁷⁾)が中国より蔗苗を持ち帰って栽培し、黒糖凡そ百斤を得て、これが『本邦に於ける糖業の嚆矢』となった¹⁸⁾。元和9年(1623)には儀間真常により琉球製糖が始まり^{18,19,20)}、寛文2年(1662)垂水の小田喜三八が四国徳島より甘蔗の種子を得て垂水で栽培し垂水砂糖がおこり¹⁸⁾、正徳3年(1713)薩藩は初めて大阪市場に黒糖を移出している¹⁸⁾。白糖は重豪が藩主であった時、明和年間に徳之島で作られている²¹⁾ので、原口は重豪の頃一部では白いかるかんもできたであろうと考えている⁷⁾。

砂糖が日本へ初めて渡来したのは天平勝宝6年(754)²²⁾であって、唐から渡来した鑑真が孝謙天皇へ砂糖二斤十四両(460匁)および若干の甘蔗と石密(氷砂糖)とを献上したのが最初²³⁾とされている。鑑真が献上した砂糖は黒糖のかたまりであったという²⁴⁾。ただし、『はたしてこのとき、鑑真の一行が直接砂糖を持って来たかどうかには一片の異説がある』と記した書物²²⁾もある。この時代、鑑真以外にも、遣唐使や使節に同行した者が、唐から日本へ砂糖を持ち込んだ可能性は十分にあると考えられる。遣唐使の派遣は舒明2年(630)に始まり、寛平6年(894)に廃止されるまで十数回行われた。

鑑真の一行は坊津へ上陸している。この時、砂糖をたずさえていたとしたら、坊津は砂糖渡来の地ということになるけれども、砂糖にとって坊津は単なる通過地に過ぎなかったであろう。

その後、砂糖と鹿兒島地方との関係がどのようなものであったか、筆者らは調査不十分のため、現在のところ詳かにし得ないが、琉球製糖が始まるよりも213年前、すでに島津家は砂糖を知っている。すなわち、応永17年(1410)、七代守護職の元久は上洛して室町幕府の將軍義持に謁しているが、この時、砂糖その他の品々を献上している²⁶⁾。

[鑑真の来日を天平勝宝5年(753)と記した書物もあるが、『……754年1月、やっと日本に着いた』と明記してある書物²⁵⁾もあるので、本稿では文献²²⁾に従って天平勝宝6年(754)とした。]

昭和22年頃、筆者の一人(大山)の祖母と母が、なにかの味見をしながら、鹿兒島弁で琉球が少しばかり遠いというようなことを話していたのを、筆者はまだ記憶している。このように、砂糖味の程度を「琉球が遠い。近い」と表現する言葉は、鹿兒島地方独特の言葉と思われ、砂糖に関する琉球の重要性をよく表しているように感じられる。

琉球で初めて砂糖を製造したのは、前述のように儀間真常(真和地間切儀間の地頭職²⁷⁾)である^{18,19,20)}。そして琉球から黒糖が薩州への貢糖として初めて輸出されるようになったのは正保3年(1646)から正保4年(1647)であるが、この時の事情は新屋敷の著書に述べてあり²⁸⁾、甚だ興味深い。一言で言えば、琉球王朝は薩州からの借金、銀九千両の返済に窮し、砂糖で返済したのである。この輸出から薩州は日本の砂糖市場を独占する特権を得た²⁸⁾。

正徳3年(1713)に薩藩が初めて大阪市場に移出した琉球産黒糖は炭団^{炭団}のようで、これを丸玉と称した¹⁸⁾という。

延享2年(1745)島津繼豊は大島諸島からの貢米をすべて砂糖で上納することとし、換糖上納が始まったが、この時およびその後の米と砂糖との換算率は坂口らの著書²⁹⁾に記載されている。

[余談になるが、儀間真常は、慶長10年(1605)に中国から『盆上ニ植ヘテ』³⁰⁾もたらされた甘藷を、たちまちにして沖縄全島にひろめた功績³¹⁾や木綿に関する功績^{32,33)}なども有している]

3. かるかんの起源について

かるかんに関する古文書の記録が発見されるまでは、明石屋の由来記¹⁾に書かれたことが一般に信じられ、定説となっていたようである。しかし、『上質の米粉に砂糖、それにヤマイモを使った菓子としては、すでに京菓子の薯蕷(じょうよ)まんじゅうというのがあった。ただ、イモはヤマトイモ、あるいは丹波イモで、鹿兒島のヤマイモとは品種が違う。江戸板倉の風月堂で身につけた薯蕷まんじゅうの技術を六兵衛はかるかんに応用したものだろう』³⁴⁾とする推測もある。もし、この薯蕷まんじゅうの技術を六兵衛が江戸ですでに身につけていたとしたら、『伝統的な和菓子の概念とはおよそ縁遠い山イモの利用は当時としては破格の着眼』⁵⁾とする考え方は当を得ているとは言い難いであろうし、また、かるかんを創製することは、彼にとってそれほど難かしいことではなかったろうと思われる。

〔広辞苑（第三版）によれば、『しょよ 薯蕷』とは『ナガイモまたはヤマノイモの漢名』、『しょよまんじゅう 薯蕷饅頭』とは『ヤマノイモの根をすり、少量の小麦粉を加えて皮とし、餡を包んで蒸した饅頭』とある。〕

原口はかるかん談義⁶⁾の中に次のように述べている。『……………砂糖は薩藩の特産物中の特産物であったのだ。山芋と砂糖と米の三つが揃えば、誰しも、ウマイモノを工夫するのが人情の自然というもので、「かるかん」は敢て、名君斉彬様が、遙に江戸から名工を伴い帰られなくても、とうの昔、薩摩人の嗜好欲の中から、成り成りて成りあがっていたのである。……………手近かな材料でうまいものを工夫するのは、酒の場合より一層多くの人たちの関心をもつところである。……………』。このようにしてかるかんはつくられ、そして波見で御船奉行一行の接待に用いられていることから、享和元年よりも『もう少し前から、或程度かるかんは嗜好用に生まれていたと考えたい』⁶⁾と原口は述べている。築地は、御献立留の中に種々の菓子の名がすでに見られるので、当時既に相当製菓技術が進んでいたものと考え¹⁰⁾、『……………原口先生のお説のよう、カルカンは発明されたのであったらう。』⁹⁾としている。

以上のような原口や築地の考えは、いずれも昭和33年に述べられたものであるが、原口はその後、御献立留や借銀売物部合並諸式直段定などの記録を見て考え方を修正し、昭和58年に出版された書物⁷⁾の中では、正徳ごろからつくり出されたものとしている。すなわち、『まぎれもなくかるかんは、奄美の砂糖生産が軌道に乗り初めた正徳ごろから、島津家でつくり出され、かの豪放積極主義の重豪公のかなりぜいたくな風潮の中で一段と発達したものであろう。……………』と記述している。

一方、かるかんは、鹿児島で自然発生的にできたものではなくて、技術導入があったはず¹²⁾とする考え方や、かるかん製造には現代でも相当の技術と経験を必要とするので二百数十年も昔に果たしてつくれたかどうか疑問³⁾とする向きもある。しかし、大昔から、その土地柄に合わせて様々な工夫や発見をしながら人々は生きてきているので、砂糖・山芋・米が揃いながら、かるかんまたはその原形となるようなものを、当時の技術を基にして考案できる人が、薩摩の製菓や調理関係の人々の中に一人もいなかったとは、到底考え難いところである。

もとより筆者らは歴史にくらく、手許に集めた資料も乏しいので、かるかん起源の年代を特定することは到底できそうにもないことであるが、不遜をかえり見ず、筆者らなりにあえて推測するならば、問題を解く鍵としては、原料としての砂糖と、記録とが重要であると考えられる。そこで、砂糖から考えるならば、琉球王朝が薩州へ六千斤の砂糖を初めて輸出した正保4年(1647)、すなわち、薩州側が大量の砂糖を、恐らくは初めて、しかも、一度に入手したこの年以降にかるかんは作られたと思われる。さらに、記録から考えるならば、御献立留の中の記録(1668~1738)138回の中、133回分は1668~1685の18年間に記録され、残りの5回分は1686~1738の53年間に書かれている。かるかんが初めて出てくるのは正徳6年(1716)であるので、1668~1685の133回分の中には現われていないことになる。もし、かるかんが1668年より以前

に創製されていたならば、1668～1685の133回分の献立の中にその名が出てきてもよい筈であるが、出ていない。また、1668～1685の間に作られたとしたら、この場合でも、この期間中の献立に1回程度は出てきてもよいと思われるが、出ていない。よって筆者らは、かるかんは1686年から1716年までの間に作り出されたのではないかと推測する。

原口は明石屋の由来記¹⁾を『軽羹に改良を加え、今日天下に聞える名菓にした由来記であろうと位に考えた方が、無難であり、好意的解釈というべきであろう。』⁶⁾としている。明石屋に対してはまことに気の毒に感ずるけれども、この原口の考えは、まずは妥当なところであるように思われる。

かるかんという文字は、上述のように、1716年の文書にすでに見られるところであるが、当時のものの品質がどうであったかは、現在のところまったく不明のようであり、築地も品質については、未だその資料を発見できないと述べている¹⁰⁾。

かるかんという名称は、築地によれば、『カルカンは……蒸菓子である。……羹としては軽くあがるところから、この名を得たらしい』¹⁶⁾という。

いずれにしても、前述のような記録が見つまっていることから、その起源はかなり古いと考えられる。しかし、最も大切なことは、起源や元祖の詮索よりも、名菓であり続けるよう工夫や改良を加えたり、さらには、これまで以上に人々から好まれるような新しい製品を開発して行くことであろう。

(本稿は、にわかには思い立って、現在の時点における筆者らの理解の範囲内で執筆したので、後日、不十分な面を補足したい。)

付 記 (昭和62年11月20日)

かるかんに関する記録が、『借銀売物部合並諸式直段定』にあらわれる年を、原口は『天明六午三月 (1786年)』⁷⁾としている。よって、本文および表1の年表にもそのように記入した。しかし、その後、筆者らが都城島津家の許可 (私信：昭和62年9月7日付) を得たうえで、『借銀売物部合並諸式直段定』の原典コピーを入手して調べた結果によれば、『天明六午三月 (1786年)』は誤りであって、『天明五巳十二月』(1785年) が正しい。詳細は別報にゆずる。

表1 かるかんに関連する事項およびその頃の出来事についての年表

| 元号年 | 西暦年 | かるかん関係事項 | その頃の出来事 |
|--------------------|------|---------------------------------------|-----------------------|
| 天平勝宝6 | 754 | 鑑真が砂糖460匁、石密などを孝謙天皇へ献上 砂糖が日本へ初めて渡来 | |
| 応永 17 | 1410 | 島津元久が將軍足利義持に謁し、砂糖などの品々を献上 | |
| 慶長 8 | 1603 | | 徳川家康が江戸幕府を開く |
| 14 | 1609 | | 薩藩が琉球へ攻め入る |
| 15 | 1610 | 直川智が黒糖約百斤を得る 本邦における糖業の嚆矢 | |
| 元和 1 | 1615 | | 大阪夏の陣 豊臣氏ほろびる |
| 9 | 1623 | 儀間真常により琉球製糖が始まる | |
| 寛永 14 | 1637 | | 島原の乱がおこる |
| 正保 3 | 1646 | 琉球王朝が砂糖を薩州へ輸出することを決定 | |
| 4 | 1647 | 琉球王朝が砂糖六千斤を薩藩藩庁へ入れる | |
| 寛文 2 | 1662 | 小田喜三八が垂水に甘蔗を栽培し垂水砂糖がおこる | |
| 元禄 15 | 1702 | | 赤穂四十七士の討ち入り |
| 正徳 3 | 1713 | 薩藩が初めて大阪市場に琉球産黒糖を移出 | |
| 6 ^{*1} | 1716 | 御献立留 かるかんの記録が初めてあらわれる | 徳川吉宗が享保の改革を始める |
| 享保 17 | 1732 | | 享保の大飢饉 |
| 明和 ^{*2} | | 白糖が徳之島で製造される | |
| 天明 2 | 1782 | | 天明の大飢饉が始まる |
| 6 | 1786 | 借銀売物部合並諸式直段定 | |
| 7 | 1787 | | 老中松平定信が寛政の改革を始める |
| 寛政 10 | 1798 | | 本居宣長が古事記伝を出す |
| 享和 1 ^{*3} | 1801 | 波見浦船網内改方日帳 | |
| 嘉永 6 | 1853 | | ペリーが浦賀へ来航 |
| 安政 1 | 1854 | 軽糞の由来 | ペリー再び来航 日米和親条約を締結 |
| 3 | 1856 | | ハリス総領事が来日 |
| 5 | 1858 | | 井伊直弼大老となる 日米修好通商条約を締結 |

* 1. 改元されたので、正徳6年は享保元年でもある。

* 2. 明和は1764年に始まり、1772年に安永と改元された。

* 3. 寛政13年2月5日に改元され、享和元年となった。

この年表は本文に関する文献および次の文献 a) を参考にして作成した。

a) 編集責任者 渡部ひろし：新訂学習カラー百科 3 日本の歴史, KK学習研究社, 1973.1.10.. 第6刷

文 献

- 1) 軽羹の由来, 明石屋, 鹿児島市金生町 (本店)
- 2) もともと薩摩で、名菓「かるかん」由来に新説, 朝日新聞, 昭33. 3. 4.
- 3) 南日本新聞社編: かるかん, かごしまの味, pp. 253~257, 春苑堂書店, 昭44.2.20.
- 4) 特産品このごろ ⑩ かるかん, 南日本新聞, 昭33.4.1.
- 5) 歴史散歩 かるかん (鹿児島市), 朝日新聞, 昭35.1.20.
- 6) 原口虎雄: かるかん談義, 三州談義, 2巻3号, 6~11, 昭33.2.
- 7) 原口虎雄: かるかんと春駒, さつま今昔 (NHK 鹿児島放送局編), pp. 341~346, つかさ書房, 昭58.8.2.
- 8) 角川日本地名大辞典 46 鹿児島県, pp. 961, 角川書店, 昭58.3.8.
- 9) 築地健吉: 更に古いカルカン記録, 三州談義, 2巻4号, 32~33, 昭33.3.
- 10) 築地健吉: 郷土料理の片鱗「投げ塩の石原殿」の貴重な記録, さんぎし, pp. 22~25, 昭33.6.
- 11) 築地健吉: サツマのお菓子 (24) カルカン②, 鹿児島毎日新聞, 昭35.4.2.
- 12) かごしま文化百選-4- かるかん, 南日本新聞, 昭56.3.4.
- 13) 編集委員代表 奈良本辰也: 図説日本庶民生活史 5 江戸中期, pp. 52, 河出書房新社, 昭37.3.31.
- 14) 編集委員代表 奈良本辰也: 図説日本庶民生活史 5 江戸中期, pp. 69, 河出書房新社, 昭37.3.31.
- 15) 職場最前線 土産品で伸びるかるかん製造販売業, 南日本新聞, 昭53.10.11.
- 16) 築地健吉: サツマのお菓子 ②③ カルカン, 鹿児島毎日新聞, 昭35.4.1.
- 17) 新屋敷幸繁: 新講沖縄一千年史 上, pp. 560, 雄山閣, 昭46.9.25.
- 18) 鹿児島市: 薩藩の文化, pp. 191~195, 大和学芸図書K.K., 昭10.11.3. (昭50.8.10. 復刻版).
- 19) 球陽 桑江克英訳註, pp. 76, 三一書房, 1971.7.15.
- 20) 新屋敷幸繁: 新講沖縄一千年史 上, pp. 552~533, 雄山閣, 昭46.9.25.
- 21) 島津顕彰会編: 島津歴代略記, pp. 135, 島津顕彰会, 昭60.10.1.
- 22) 守安 正: 増訂新版お菓子の歴史, pp. 47, 白水社, 1965.11.25.
- 23) 本山荻舟: 飲食事典, pp. 240~241, 平凡社, 昭43.6.5. 9版.
- 24) 守安 正: 増訂新版お菓子の歴史, pp. 48, 白水社, 1965.11.25.
- 25) 渡部ひろし: 新訂学習カラー百科 3 日本の歴史, pp. 95, K.K. 学習研究社, 1973.1.10. 第6刷
- 26) 島津顕彰会編: 島津歴代略記, pp. 53, 島津顕彰会, 昭60.10.1.
- 27) 新屋敷幸繁: 新講沖縄一千年史 上, pp. 461, 雄山閣, 昭46.9.25.
- 28) 新屋敷幸繁: 新講沖縄一千年史 上, pp. 559~560, 雄山閣, 昭46.9.25.
- 29) 坂口徳太郎編著: 奄美大島史, pp. 306~307, 三州堂書店, 大正10.6.5.
- 30) 球陽 桑江克英訳註, pp. 70, 三一書房, 1971.7.15.
- 31) 新屋敷幸繁: 新講沖縄一千年史 上, pp. 459~461, 雄山閣, 昭46.9.25.
- 32) 球陽 桑江克英訳註, pp. 449, 三一書房, 1971.7.15.
- 33) 新屋敷幸繁: 新講沖縄一千年史 上, pp. 510~511, 雄山閣, 昭46.9.25.
- 34) 生き続ける「さつまの顔」〈27〉かるかん, 南日本新聞, 昭51.8.5.