

薩摩藩「列朝制度」の「膳部定」にあらわれる菓子について

Confections and Fruits Mentioned in “Zenbu - sadame”

大山重信・花園冬子

Shigenobu OYAMA and Fuyuko HANAZONO

(Received September 1, 1988)

“Reccho - seido” was one of the most important documents of the Satsuma clan. (In feudal era, Kagoshima region was called Satsuma.) It is a collection of laws and regulations of the clan. It consists of 60 volumes. “Zenbu - sadame” is a chapter of “Reccho - seido vol. 32”. “Zenbu” literally means meal, and “sadame” means regulation.

Menus served in various special occasions are listed in “Zenbu - sadame”, and the authors studied the confections and fruits which were mentioned in the menus.

The confections and fruits are classified into four groups. The dates on which the foods in those menus including confections and fruits were prepared and served, and special events on the days are placed on Table 1. The name of each confections and fruits are given in Table 2.

The origin and recipes of confections concerned were also studied.

さきに筆者らは、かるかんの起源に関して、八島六兵衛が初めて創製したとする説¹⁾に興味をもっていったところ、その起源はさらに古く、「波見浦船網内改方日帳」²⁾、「列朝制度 卷五十八」³⁾および「御献立留」^{4,5)}などにかるかんの文字があらわれていることを知った。そこで、これらのことをとりまとめるとともに、かるかん起源の年代を筆者らなりに推定して本誌に発表⁶⁾した。その後、さらに前記の古文書の所在を調査したところ、「列朝制度」については、その都城本のコピーが鹿児島県歴史資料センター黎明館に所蔵されていることが分かったので、都城島津家の許可⁷⁾を得た上で、同本コピーのうち必要と思われる部分を複写した。また、都城島津家の「列朝制度」を、原口らが同邸において詰切りで解読して出版した「藩法集」のあることを同家より御教示戴いたので、同書をも入手して、「列朝制度」にあらわれる菓子類について検討してみた。本稿では、「列朝制度」および「膳部定」について若干の紹介をした後、「膳部定」にあらわれる菓子類について調べた結果を述べることにする。なお、都城本は非常な達筆で書いてあるが、字を崩してあるので、筆法を熟知しないと完全解読は到底不可能である。よって、都城

本と「藩法集」とを対比しながら解説し検討した。

1. 「列朝制度」について

「列朝制度」についての解説は、「藩法集」に記載されている解題⁸⁾（原口虎雄執筆）以外に見当たらないので、この解題に基づいて若干の説明を加えることとする。

「列朝制度」は薩摩藩の社会経済や政治構造を解明するための最も重要な資料であり、『信頼性と包括性において、鹿児島藩史料としては根軸的地歩を占めるところの、いわばバイブル的法典』である。この内容は『天文・地理・歴史・外交・兵事・身分・宗教・典礼・産物・農政・漁政・百工から家作・墓制・料理・肥料等の些末なことまで、凡そ百般の生活に関する規制を網羅した法令全書であり、百科事典であり、また統計書でもある。』

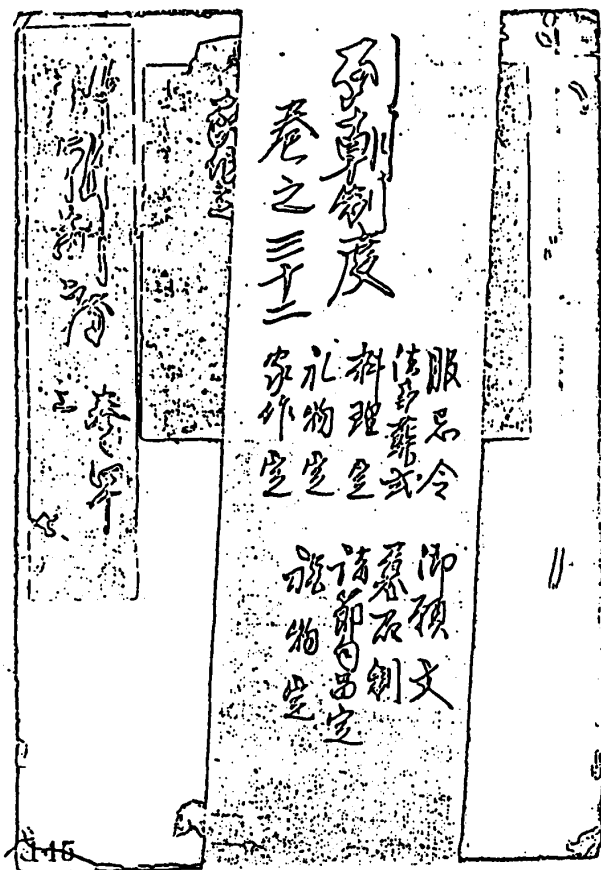


図1 鹿児島県歴史資料センター黎明館に所蔵されている「列朝制度 卷之三十二」の表紙

都城島津家所蔵の原本を複写する時に、原本の上に付箋をおいて複写したため、付箋の下文字はかくれて見えない。

原書の成立は原口の推測によれば、文政2年～7年（1819～1824）ごろであろうという。

この原書は、維新の際に焼き捨てられたり、鶴丸城焼失や西南戦争の兵乱などにより失なわれたとされており、現在するもののなかで最も完全なものは、原書を旧都城島津家の家中が筆写した都城本（都城島津家島津久厚氏所蔵 60巻）である。鹿児島県歴史資料センター黎明館には都城本全巻を複写したものが、また、鹿児島県立図書館には一部を筆写したものが、所蔵されている。

2. 「膳部定」について

図1は「列朝制度 卷之三十二」の表紙部分である。「膳部定」はこの「卷之三十二」（「藩法集」では「卷之三十一」⁹⁾）の中段に23ページにわたって書かれているもので、目録では「料理定」となっており、図2に見られるように肉細の字で美しく書かれ、次のような文で始まっている。

注) 都城本の「卷之二十二」が欠けているため、「藩法集」では都城本二十三巻を二十二巻として順次巻数を繰りあげてある。

一 膳部定

一 今度從 公義饗応等之儀ニ付被仰渡趣有之候
 万石已上雖為御大名料理方香物迄ニ二汁六菜ニ為被相
 定事候・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・

一 他方御儀々々しん事々一ヶ之葉し料理之由ん
 湯宗牛し膳料理より常もたはり此
 一 料理方し儀りやんいあか候し一御和室もまはり

図2 「膳部定」の題目が書かれた第1ページ
 (鹿児島県歴史資料センター黎明館所蔵)

『一 今度從 公義饗応等之儀ニ付被仰渡趣有之候
 万石已上雖為御大名料理方香物迄ニ二汁六菜ニ為被相
 定事候・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・』

このように冒頭から、万石以上は大名のためといえども香物を含めて二汁六菜という文章が出てくることからもうかがえるように、「膳部定」全体は節約ムード一色であって、『成程軽可相調候』とか『御検約ニ付』とか『人数等モ可成程相減候様・・・・・・・・』というような文があちこちに見られる。祝等は簡単にし、長居もしないようにし、理由もなく会合して料理・酒等を出したりしないようにという達示も含まれている。また、種々の場合における膳部数は二汁六菜とか一汁一菜というように示されている。特に正月、その他護摩所御寄合、御関狩などの行事の際の御名代への献立については、場合によって違うけれども、御雑煮、御染物、御吸物、煮物付などとして、その材料名をも示してある。図3は、正月元日の御名代への献立内容を記したものである。

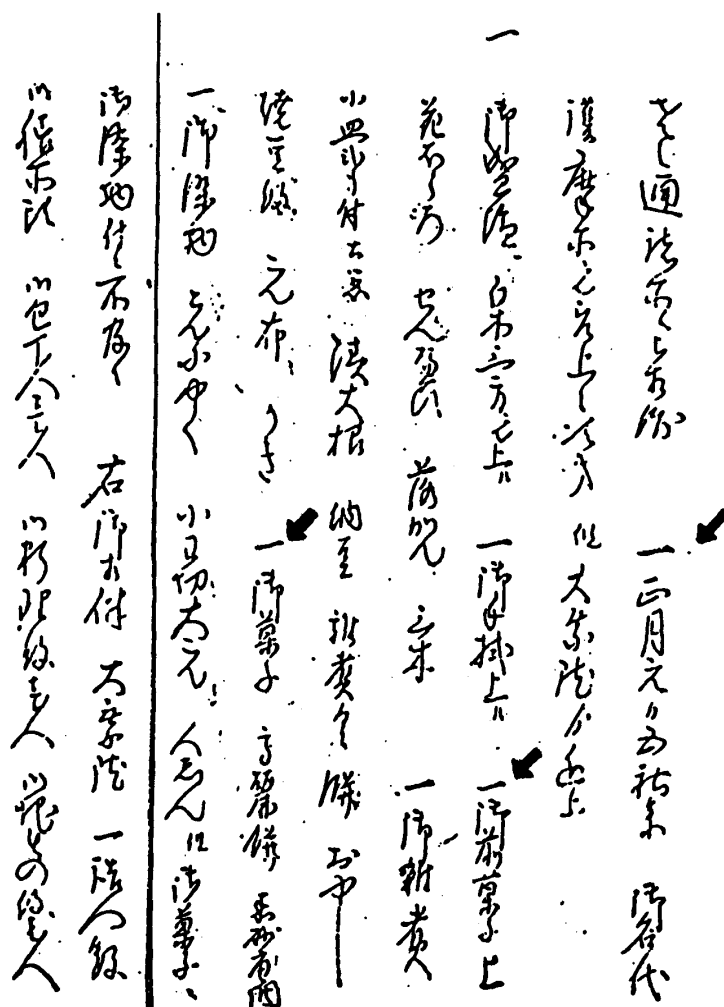


図3 「膳部定」の中にある正月元日の献立

献立の中に『一御前菓子上 花ぼうろ せんべひ 落がん
三木』、『一御菓子 高麗餅 黒砂糖調』の文字が読める。
(鹿児島県歴史資料センター黎明館所蔵)

3. 「膳部定」にあらわれる菓子について

「膳部定」の中にあらわれる菓子は御前菓子、御茶菓子、御菓子、御後菓子の4種に分類されており、これらの菓子を含む献立は12例ある。これらの献立がととのえられる月日とその日の行事、菓子の分類別とを表にすると表1のようになり、御前菓子が6回、御茶菓子が2回、御菓子が8回、御後菓子が2回あらわれる。一つの献立の中で供される菓子が最も多いのは、7月28日の諏訪御祭の時に、御前菓子、御茶菓子、御後菓子と3回も出されている。次いで、菓子が2回供される献立は4例あり、残りの7例は1回だけで主として御菓子となっている。献立を詳しく見てみると、御菓子は御後菓子をも兼ねている感じを受ける。御茶菓子が出ている献立は2例だけで、1例（正月9日）には、御茶、御吸物の後に御茶菓子が記載されているが、残りの1例（7月28日諏訪御祭）には御茶の記事はない。

菓子の供される回数は、見方を変えるならば、その膳部が供される際の行事の重要性を示し

大山・花園：「膳部定」にあらわれる菓子

表1. 菓子を含む膳部が供される月日、行事および菓子の分類

月日	行事	御前菓子	御茶菓子	御菓子	御後菓子	計
正月元日	五社参*1	○		○		2
正月2日		○				1
正月9日	護摩所	○	○			2
2月9日	護摩所御寄合			○		1
5月9日	護摩所御寄合			○		1
9月9日	護摩所御寄合			○		1
2月	御関狩*2			○		1
4月	御馬追			○		1
7月2日	福昌寺大施餓鬼	○		○		2
7月18日	頭屋御能			○		1
7月28日	諏訪御祭	○	○		○	3
	御法事	○			○	2
	計	6	2	8	2	18

*1：五社とは南方神社（別名 諏訪神社）、八坂神社、稲荷神社、春日神社、若宮神社の五つをいう。

*2：関狩とは、源頼朝の富士の巻狩と同じで、猪狩が主であった。

ているとも考えられる。3回も菓子が出される諏訪御祭の7月28日は、諏訪神社の本祭の日に当たる。諏訪神社は島津家が非常に大切にされた神社であり、この大祭は4月から3ヶ月余りにわたってきわめて盛大に行われた⁹⁾。

表2は、菓子の分類別に具体的に菓子名を列挙したものである。菓子の組み合わせも分かるように作表した。菓子名としては22品目ある。みかん、九年母、なし、かきのような果物も入っており、御菓子または御後菓子として用いられている。御前菓子として最もよく用いられているものは花ぼうろ、次いで三木である。御菓子としては黒砂糖調が毎回供されており、次いでいりこ餅と染いもがよく用いられている。全体的にみると、最もよく用いられるものは、黒砂糖調であり、次いで花ぼうろ、いりこ餅、そして染いもとつづく。

菓子の中に果物が入っているのは、現代の我々にとっては少々奇異な感じがするけれども、奈良朝から平安朝にかけての献立をみると、菓子とは果物のことである¹⁰⁾。聖武天皇(在位724～749)が『橘は菓子の長上、人の好むところ』といわれた¹¹⁾例もある。また、垂仁天皇の命を受けて非時ときじくのかぐのこのみ香具菓たじまもり(今の橘)を探し求めた田道間守は、菓子界の祖神として尊敬されている¹¹⁾。元来、果物の正字は菓子で、菓子の正字は果子であったが、後世誤ってしまったという¹²⁾。

表2 菓子名と菓子の分類および組み合わせ

菓子名	御前菓子	御茶菓子	御菓子	御後菓子
花ぼうろ	○●□■△▲			△
せんべひ	○			
落がん	○ ▲			
大落がん	■△			
三木	○ □■▲			
高麗餅			○	
いりこ餅		□	☆ ◇◆ ■◎	▲
黒砂糖調		□	○☆★◇◆▽■◎	▲
藤のミ	●□			
ミとり	●			
切こん布	● △			
麩の焼・ふのやき・ふの焼		△	★ ▽	
染いも・染芋			☆☆ ■◎	▲
染木くらげ			◇	
木くらげ				▲
こふす	■			
ミかん			◆	
九年母			▽	
なしき				△
かきり				△
水く		△		
川たけ		△		

○ 1/1 五社参, ● 1/2, □ 1/9 護摩所, ☆ 2/9 護摩所御寄合, ★ 5/9 護摩所御寄合, ◇ 9/9 護摩所御寄合, ◆ 2月 御関狩, ▽ 4月 御馬追, ■ 7/2 福昌寺大施餓鬼, ◎ 7/18 頭屋御能, △ 7/28 諏訪御祭, ▲ 御法事

表1にかかげた行事の際の献立は、すべて御名代のためのもので、明和5年(1768)から先7ヶ年儉約のため守るべきものとして定められたが、菓子だけについて言えば、当時は他にもっとよい菓子があった筈である。すなわち、「御献立留」^{4,5)}(1668年から1738年にわたる藩主のための献立を記載した記録)の中には、かるかん、ようかんを始め、アルヘイ、カステラなどのいわゆる南蛮菓子に至るまで、その名があらわれている。しかし、「膳部定」の方には花ぼうろ(南蛮菓子的一种と思われる。)を除いてあらわれていない。よって、「膳部定」の献立には、概して高級な菓子類は用いられていないと言えるが、これは藩主と御名代との差以外に、藩の財政事情も関係しているものと思われる。明和の頃は重豪しげひでの時代であり、重豪は宝暦5年(1755)に藩主となっているが、当時は木曾川治水工事の直後で藩の負債は88万6千両に達していた¹³⁾。さらに、その後、負債は増加する一方であったので、冗費節約の意味から、「膳部定」にもその影響があらわれているものと考えられる。

4. 菓子の価格について

前述のように12例の献立が定められたのは明和5年(1768)である。この年の鹿児島地方における菓子類の価格に関しての資料は見当たらないが、17年後の天明5年であれば、13種類の菓子の価格記録が残されている。すなわち、「列朝制度 卷之五十八」の「借銀売物部合並諸式直段定」の中に記載されている天明5年12月(1785)に定められた価格の記録である。この記録に基づいて、表2の菓子のうち関係のあるものだけについて、その価格を述べると次のようになる。

高麗餅	一箱につき	872文, 下等品は一箱	648文
落雁	一つにつき	5文	
花ぼうろ	一つにつき	5文	

5. 菓子の由来・製法について

前記のように「膳部定」の中には22品目の菓子があらわれる。みかん、九年母、なし、かきのような果物は別として、これら菓子の中には今日でも賞味されているものもあるが、中にはどのようなものであったのか分からないものもある。料理書などで調べてみたが、すべてを明らかにすることはできなかった。また、料理書に記載されていても、当時と同じ製法であると確定するには困難なものもあるが、一応、料理書などに従って簡単に由来や製法などを述べることにする。

(1) 花ぼうろ

南蛮菓子的一种であろう。南蛮菓子とは南蛮人(ポルトガル人、スペイン人)によって日本

へ輸入された菓子の中で、砂糖を用いた菓子である。

ポルトガル人が日本へ初めて来たのは応永19年（1412）であったが、元龜2年（1571）ポルトガル船が貿易を目的として長崎へ入港して来て以来、菓子を含めて種々のものが日本へ入ってきた¹⁴⁾。

南蛮菓子として知られたものは、カステイラ、ポーロ、金平糖、有平糖、カルメラ、玉子素麵、ビスカウト（ビスケット）、パン等々である^{14,15)}。

(2) せんべい

「せんべい」である。漢字では「煎餅」と書き、干菓子の一種で焼いたものである。その起源としては、千利休の弟子の幸兵衛が工夫して作り、千の幸兵衛と呼んでいたのを、幸の字を省いて、せんべいと呼ぶようになったという説がある¹⁶⁾。

しかし、別書には『現代のせんべいが平安朝時代にすでにあつたことは確かである』¹⁷⁾、後記の「いりもち」と『ほとんど同時代に輸入されたこともやゝ確定的である』¹⁸⁾と述べてある。また、伝説によれば¹⁹⁾、空海（弘法大師）が唐にいる時、亀甲型せんべいの製法を学び、帰国後その製法を山城国葛野郡嵯峨小倉の里の住人和三郎という者に伝えた。和三郎は製品に亀の甲せんべいと名付け、多くの人にその製法を伝えて、諸国に広めたという。

「煎餅」と書いて「いりもち」と読むものは、平安朝前期までに、中国大陸から輸入された唐菓子の1種である。これは小麦麵を油で熬つたもので、現在のせんべいとは異なるものである²⁰⁾。

(3) 落がん

「落雁」である。米、その他の穀類の粉で作る型菓子で、干菓子の一種である。よく知られている菓子であるので、製法は省略する。

この菓子は、中国の平沙に古来あつた軟落甘なんらくかんとよばれる菓子にならって、明応年間（1492～1501）に創製された²¹⁾。そして、中国の瀟湘しょうしやう八景の一つである平沙落雁にかけ合わせるため、菓子の四角な白い米の地を田の面、その上に散らせたごまを落ちゆく雁に見たて、軟落甘の軟の一字を省き、甘に雁の字をあてて、落雁と名付けたという²¹⁾。一種のしゃれである。このような名付け方には、当時茶道が盛んになってきて、しゃれのようなことが茶会で喜ばれたという時代的背景がある²¹⁾。

その他に、後小松天皇の時代（1382～1412）に落雁の名がつけられたという説²²⁾もある。

(4) 三木

「さんき」または「さんぎ」と読むのではないかと思われる。このような読み方をするものとしては、算木菓子²³⁾、三季糖²⁴⁾、さんきもち²⁵⁾または三季餅²⁶⁾または算木餅²⁷⁾がある。（さんきもち、三季餅、算木餅の製法は何れも同じであるので、同一物を意味しているようである。）

「膳部定」の献立には、『御前菓子』と書いた後に菓子名を記載してあるので、菓子という字の重複を避けるため、三木菓子の菓子を省略したとも考えられ、三木は算木菓子のことではないかと思われる。

算木菓子²³⁾は干菓子的一种でおこしの類である。商品名としては、白雪糕^{はくせつしょう}、越^{こし}の雪、仙錦糕^{せんきんしょう}などが有名で、この菓子は米の熬粉^{いり}が細かいため、口へ入れると舌上で雪のように消えるのが特長であった。仙錦糕は江戸の神田豊島町の米屋吉兵衛が売り出したもので、その割った一片が算木の形になったので、算木菓子ともいわれた。

(5) 高麗餅

鹿児島で、「これもち」と称する蒸菓子である。現在、その製法は大略次のようである。すなわち、これもち用の粉（うるち米の粉ともち米の粉とを混和した市販品がある。）と生あんとをよく混合する。次いで砂糖を加え、すばやく混合してから、箱に入れて蒸す。

成書²⁸⁾には、『「コレ餅」は「高麗餅」で、米の荒粉、餅粉、あづき粉、砂糖を調合し、枠に入れて蒸したもの。慶応年間（1598年ごろ）朝鮮征伐に参加した島津義弘が高麗人の県下伊集院在、苗代川に居住させて以来高麗人がこの餅を献上した。』とある。

別書²⁹⁾に高麗餅^{こまもち}と呼ぶものの製法があるけれども、『……、銅鍋で上下に火をおいて焼く。』とあるので、これもちとは別種である。

(6) いりこ餅

現在、鹿児島では「いこもち」と称する。作り方は簡単である。すなわち、いこもち粉（うるち米ともち米とを予めいってから粉にしたもの。市販品がある。）と砂糖液、砂糖とを混合し、十分にこねあわせてから箱にいれ形をととのえる。

成書²⁸⁾には、『「イコ餅」は「イリコ餅」の略、糯米^{もち}に荒新粉と砂糖とを加えねり合わせて蒸し、それを臼で搗き平たく延ばしたものである。』とある。しかし、通常、いこもちは蒸さない。また、『臼で搗き』とあるが、普通、臼は用いず、十分に手でこねあわせる。

(7) 藤のミ

藤の実であろう。料理書³⁰⁾によれば、藤の項の最後に『実は秋の菓子として干して用いる。』とある。

(8) ミとり

原典には濁点を省略して書いてある場合が多いので、「みどり」のことかもしれない。料理書には、みどり³¹⁾、または翠実³²⁾として製法が記載されている。

みどりは、小麦粉に砂糖を加えてこね、細く切り、鍋で炒ってから、氷砂糖をせんじたものを何回もかけて、松の緑のように作った菓子である。

(9) 麩^ふの焼^{やき}^{33,34)}

江戸麹町三丁目橋屋太兵衛の製品で、助惣^{すけそう}の麩の焼、助惣焼ともいう。延宝（1673）時代から名物となった。助惣とは店名である³⁵⁾。

初期の頃の製法と食べ方は次の通りである。小麦の粉を水でといて焼鍋の上に薄く流すと表面が泡立ってアバタのようになる。それを剥ぎおこして味噌を塗って食べる。後では、味噌塗りでなく、粗糖のアズキ餡を包み、きんつばのようなものとなつたらしい。

別書²⁷⁾によれば、『小麦粉を水でしろくこね、小さい平銅鍋にくるみ油をぬって、すこしずつ入れ、うすくひろげて焼き、むきくるみをきざんで、山椒味噌、白砂糖、けしをなかへ巻きこむ。』とある。この方法は、くるみ、白砂糖などを用いたり、中へ巻きこんだりするので、初期の頃の製法ではない。

麩の焼という名は、既存の焼麩と区別するためにつけたものであつたらしい³³⁾。

(10) 川たけ

料理書³⁶⁾の中に、『菓子色々』としてあげてある中に『川茸』とあるので川茸とも書くと考えられる。別書³⁷⁾によれば、『かわたけ 川茸』は『淡水産蘚類の一種で、これの加工したものを熊本では水前寺苔とよび……、原藻を川茸と称して刺身のツマ、汁の実などに用い、別に香気はないけれどもあざやかな青緑色と特殊の歯触りとで珍味とされる。』とある。この説明によれば、『刺身のツマ、汁の実』としての用途はあるが、菓子としての用途については分からない。

また、同書³⁷⁾によれば、「かわたけ」というものに『皮茸^{こうたけ} 香茸ともいう』ものがあって、これはきのこの一種であり、『……、水に浸けて十分やわらかくなったところを醤油・味醂・砂糖などでこってりと煮染める。……口取・口替・折詰の配合などに妙とされる。』と記載されている。

料理書³⁸⁾をみると、

- 『みずぐり（水栗） 茶菓子
 △……………
 △ うずら餅、にしめこうたけ
 ○ 水栗 青地鉢（また小ふち高に、前の方に餅類一つを盛って、向うの方に水栗、こうたけをならべて盛ることを多くするようである。……
 ……）』

とあり、水栗とこうたけとを組み合わせる用いることの多いことが示されている。

一方、「膳部定」には表2で分かるように、『川たけ』は『水くり』と組み合わせられて供食されている。以上のようなことを考え合わせると、『川たけ』は川茸ではなく皮茸であるような感じをうける。

(11) 水くり

料理書³⁶⁾に『菓子色々』としてあげてある菓子の中に『水栗』、『水ぐり』とあり、その他、『みずぐり（水栗）』^{38,39)}と書いてあるのも見るので、水栗とも書くと考えられる。

みずぐり（水栗）のむき方には江戸形と京阪形との二種類がある³⁹⁾が、むき方以外にどのような処理をするか記載が見当たらない。

(12) こふす

調べてみた範囲では、「こふす」または、それらしき名称のものはまったく見当たらなかった。

最近、江後らは、豊ノ国大野柿ヶ原村の「御菓子品々値段帳」（元文元年 1736）と、出羽鶴岡の「酒井様御菓子値段帳」（安永7年 1788）との内容を検討し、菓子の価格を調べるとともに、『資料に記載された約216種について、既往の文献にあたってその製法と分類について確定』している⁴⁰⁾。これらの菓子の中には本稿の中で製法の不明であったものも含まれている可能性もあり、詳細が待たれるところである。

鹿児島県歴史資料センター黎明館に所蔵されている都城島津家「列朝制度」のコピーのうち、必要部分を複写することを許可⁷⁾いただき、また、本稿の発表をも許可⁴¹⁾いただいた都城島津家当主島津久厚氏に謝意を表す。

文 献

- 1) 「軽羹の由来」：明石屋 鹿児島市金生町（本店）
- 2) 原口虎男：かるかん談義，三州談義，2巻3号，pp.6～11，昭和32. 2.
- 3) 原口虎男：かるかんと春駒，NHK鹿児島放送局編 さつま今昔，pp.342～346，つかさ書房，昭和58. 8. 2.
- 4) 築地健吉：更に古いカルカン記録，三州談義，2巻4号，pp.32～33，昭和32. 3.
- 5) 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，昭和33. 6.
- 6) 大山重信・花園冬子：かるかんの起源について，鹿児島県立短期大学紀要 自然科学篇，**38**，5～14(1987)
- 7) 私信：昭和62. 9. 7
- 8) 原口虎男：解題，pp.3～8，石井良助編 藩法集 8 鹿児島藩上（または下），創文社，昭和56. 12. 25.，第3刷.
- 9) 山下欣一：「カゴシマを読む～われわれの忘れもの」，南日本新聞，昭和62. 11. 2.
- 10) 守安 正：お菓子の歴史，pp.45～46，白水社，1965. 11. 25.，増訂新版.
- 11) 守安 正：お菓子の歴史，pp.43，白水社，1965. 11. 25.，増訂新版.
- 12) 守安 正：お菓子の歴史，pp.24～25，白水社，1965. 11. 25.，増訂新版.

- 13) 島津顕彰会編：島津歴代略記，pp.132～137，島津顕彰会，昭和61. 10. 1.
- 14) 守安 正：お菓子の歴史，pp.78～83, 518～521, 534～536，白水社，1965. 11. 25.，増訂新版.
- 15) 奈良本辰也編：図説日本庶民生活史 4 安土桃山～江戸前期，pp.146，河出書房新社，昭和37. 1. 30.
- 16) 本山萩舟：飲食事典，pp.327，平凡社，昭和43. 6. 5.，9版.
- 17) 守安 正：お菓子の歴史，pp.338，白水社，1965. 11. 25.，増訂新版.
- 18) 守安 正：お菓子の歴史，pp.374，白水社，1965. 11. 25.，増訂新版.
- 19) 守安 正：お菓子の歴史，pp.338～339, 374～375，白水社，1965. 11. 25.，増訂新版.
- 20) 守安 正：お菓子の歴史，pp.63, 338, 374，白水社，1965. 11. 25.，増訂新版.
- 21) 守安 正：お菓子の歴史，pp.346～348, 363～364，白水社，1965. 11. 25.，増訂新版.
- 22) 本山萩舟：飲食事典，pp.596，平凡社，昭和43. 6. 5.，9版.
- 23) 守安 正：お菓子の歴史，pp.100～102, 366～367，白水社，1965. 11. 25.，増訂新版.
- 24) 清水桂一編：現代日本料理法総覧（上），pp.260，第一出版，昭和59. 7. 30.，13刷.
- 25) 石井治兵衛著・石井泰次郎校・清水桂一訳補：日本料理法大会，pp.104，第一出版，昭和58. 11. 30.，12刷.
- 26) 清水桂一編：現代日本料理法総覧（上），pp.126，第一出版，昭和59. 7. 30.，13刷.
- 27) 清水桂一編：現代日本料理法総覧（上），pp.129，第一出版，昭和59. 7. 30.，13刷.
- 28) 守安 正：お菓子の歴史，pp.335，白水社，1965. 11. 25.，増訂新版.
- 29) 石井治兵衛著・石井泰次郎校・清水桂一訳補：日本料理法大全，pp.96，第一出版，昭和58. 11. 30.，12刷.
- 30) 清水桂一編：現代日本料理法総覧（下），pp.216，第一出版，昭和60. 1. 30.，11刷.
- 31) 石井治兵衛著・石井泰次郎校・清水桂一訳補：日本料理法大全，pp.216，第一出版，昭和58. 11. 30.，12刷.
- 32) 清水桂一編：現代日本料理法総覧（下），pp.286，第一出版，昭和60. 1. 30.，11刷.
- 33) 本山萩舟：飲食事典，pp.307～308, 540～541，平凡社，昭和43. 6. 5.，9版.
- 34) 守安 正：お菓子の歴史，pp.105，白水社，1965. 11. 25.，増訂新版.
- 35) 守安 正：お菓子の歴史，pp.465，白水社，1965. 11. 25.，増訂新版.
- 36) 石井治兵衛著・石井泰次郎著・清水桂一訳補：続日本料理法大全，pp.130，第一出版，昭和56. 6. 20.，4刷.
- 37) 本山萩舟：飲食事典，pp.127，平凡社，昭和43. 6. 5.，9版.
- 38) 石井治兵衛著・石井泰次郎著・清水桂一訳補：続日本料理法大全，pp.350，第一出版，昭和56. 6. 20.，4刷.
- 39) 石井治兵衛著・石井泰次郎著・清水桂一訳補：続日本料理法大全，pp.64，第一出版，昭和56. 6. 20.，4刷.
- 40) 江後迪子・吉川誠次：日本家政学会第40回大会（於 日本女子大）研究発表要旨集，pp.食物55，（1988）
- 41) 私信：昭和63. 5. 6.