

嬉野的「砂糖之路」

全長 228 公里的長崎街道連接長崎港和北九州的小倉市，因為是運輸砂糖的主幹道，故又被暱稱為「砂糖之路」。

在江戶時代（1603-1867）的絕大多數時間裡，長崎港的人工島嶼「出島」是日本與西方世界溝通往來的唯一官方指定門戶。砂糖作為歐洲主要商品，最初在日本被當作藥物使用，後來才因為被用於製作糖果糕點而廣受追捧。砂糖經由出島，沿著長崎街道被送到小倉，然後轉往京都、大阪和江戶（今東京）。

歐洲各國物資、科技和文化經由這條驛道流傳至日本各地，驛道沿線隨之漸漸繁榮起來。外來的一切大幅影響了富人階層的生活方式，為這個國家最終實現現代化鋪平了道路。

砂糖之路沿線的市鎮村落都留下了歐洲貿易的印記，從麵包到天婦羅，至今廣受大眾歡迎的飲食中依然可以窺見葡萄牙飲食文化的影子。焦糖奶糖和蜂蜜蛋糕等「菓子」（糕點糖果）都是早已融入日語詞彙的舶來品。1759 年，大量的進口砂糖被運送到出島，隨後砂糖之路沿線也開始常常能見到其身影。砂糖的熱賣替當時的日本帶來了相當於今天約 2000 萬美元的年進口額。

隨著砂糖在長崎街道沿線的普及，當地人們開始用砂糖煮菜調味，故形成了當地料理甜口味的特色。西式糖果同樣入鄉隨俗，融合日式口味，發展出了獨特的甜品製作方法。如今遊客還能在這條驛道沿線各地找到誕生於 18 世紀砂糖貿易時代的菓子店。

鹽田津

長崎街道沿線的鹽田津是個熱門的宿場町，旅行者常常在這裡留宿休息。由於非正式的驛站在那個時代的鹽田津司空見慣，所以從來沒能出現在當時的地圖上。不過，這座小鎮的古名「鹽田宿」裡就明明白白地表達了「住宿」或「驛鎮」的含義。

18 世紀，西家在鹽田津的砂糖之路邊開了一家菓子店，出產的「逸口香」和「金華糖」兩種糖果後來成為了嬉野地區菓子的代名詞。

身為嬉野本地特產的逸口香，看上去就像一塊大糕餅，外表酥脆內裡蓬鬆柔軟，這種甜點散發著濃烈的香甜。而金華糖是一種色彩繽紛的裝飾性糖果，以砂糖製成，在江戶時代曾風行整個日本。製作金華糖需要使用木頭模具，將砂糖壓製成各種獨特的形狀，這是婚禮和其他典禮儀式上很受歡迎的伴手禮。