

嬉野的“砂糖之路”

全长 228 公里的“长崎街道”连接长崎港和北九州的小仓市，因为它是运输砂糖的主干道，所以又被昵称为“砂糖之路”。

几乎整个江户时代(1603-1867)里，长崎港的人工岛屿“出岛”都是日本与西方世界沟通往来的唯一官方指定门户。砂糖是欧洲的主要商品，它在日本最初被作为药物使用，后来才因为在糖果糕点中的应用而广受追捧。它们经出岛入境，沿着长崎街道被送到小仓，然后转往京都、大阪和江户（今东京）。

欧洲各国物资、科技和文化同样经由这条公路流传至日本各地，公路沿线随之渐渐繁荣起来。外来的一切极大地影响了富裕阶层的生活方式，为这个国家最终实现现代化铺平了道路。

砂糖之路沿线的市镇村落都留下了欧洲贸易的印记。从面包到天妇罗，至今广受大众欢迎的餐食中依然可以窥见葡萄牙饮食文化的影子。焦糖奶糖和蜂蜜蛋糕等“菓子”（糕点零食）都是早已融入日语词汇表的舶来品。1759 年，大量的进口砂糖被运送到出岛，随后，砂糖之路沿线也开始常常能见到它们的身影。砂糖的热销，为当时的日本带来了相当于今天约 2000 万美元价值的年进口额。

随着砂糖在长崎街道沿线的普及，当地人们开始用它烧菜，遂形成了本地料理偏甜的口味特色。西式糖果同样入乡随俗，融合日本口味，发展出了独特的甜品制作方法。如今，来访者还能在这条公路沿线各地找到诞生于 18 世纪砂糖贸易时代的菓子店。

盐田津

长崎街道沿线的盐田津是个热门的宿场町，旅行者常常在这里停留休整。由于非正式的民宿在那个时代的盐田津司空见惯，所以它们并没被标注在当时的地图上。然而，这座小镇的古名“盐田宿”，明确表达了“住宿”或“驿镇”的含义。

18 世纪，西家在盐田津的砂糖之路边开了一家菓子店，出品的“逸口香”和“金华糖”两种糖果后来成为了嬉野地区菓子的代名词。

身为嬉野本地特产的逸口香，看上去就像一块大糕饼，外表酥脆，内里蓬松柔软。这种小食散发着浓烈的甜香。而金华糖是一种色彩缤纷的装饰性糖果，用砂糖制成，在江户时代曾风靡整个日本。制作金华糖，需要用木头模具将砂糖压制成各种独特的形状，它是婚礼和其他典礼仪式上很受欢迎的礼物。