

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，因为它在把砂糖引入日本的过程中发挥了极其重大的作用，故又被昵称为“砂糖之路”。

在几乎整个江户时代(1603-1867)里，长崎港的人工岛屿“出岛”都是日本与西方世界沟通的唯一官方指定连接点。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制作中的应用而广受追捧。砂糖经出岛入境，沿着长崎街道运送到小仓，然后再转往京都、大阪和江户（今东京）。

欧洲各国物资、科技和文化也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。外来的一切对富裕阶层的生活方式产生了极大影响，从而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也都留下了欧洲贸易的印记。从面包到天妇罗，葡萄牙对日本饮食文化的影响至今仍然可以在一些广受大众欢迎的餐食中窥见。焦糖奶糖和蜂蜜蛋糕等“菓子”（糕点糖果）同样是早已被纳入日语词汇表中的舶来品。1759 年，大量进口砂糖运到出岛，很快，这种食材在砂糖之路沿线渐渐普遍开去。当时，砂糖的热销带来了相当于今天约 2000 万美元价值的年进口额。

融合式果子

如今造访嬉野和长崎街道沿线其他市镇，还能看到 18 世纪因砂糖贸易而诞生、发展起来的菓子铺。“洋菓子”（西式点心，当时“西式”被称为“南蛮”）被改造成日式口味，这种融合造就了独具特色的“混血”甜品。一个经典的例子就是蜂蜜蛋糕（长崎蛋糕），据说最初是葡萄牙人在 1624 年将它传到了日本，时至今日，这种黄色的海绵蛋糕早已是广受日本大众喜爱的日常点心了。

被称为“おこし”(Okoshi)的米花糖也是由本地开发的一种点心，以大米、黑糖、水饴（糖浆）和小苏打制成。这个名字与日文里表示“带来好运”的“起こす”(Okosu)相似，因此，这种点心也就被视为了一种吉祥之物。

“羊羹”是一种豆子做的凝胶状甜点，自江户时代开始风行，常被用作搭配绿茶的茶点。附近的“小城市”（市名）出品红、绿两色羊羹，红色的以红豆制成，绿色的以豌豆为原料。加入砂糖能够使这种点心更加美味可口，这也成为了如今佐贺县羊羹的一大特色。

“丸芳露蛋糕”(Marubolo)是另一种与佐贺有关的点心，它的名字其实是用日语里的“圆形”(Maru)加上葡语里的“蛋糕”(Bolo)组合而成。其材料包括白糖、芝麻油、小苏打和本地出产的小麦面粉。

小巧玲珑、五彩缤纷的糖果“金平糖”也产自本地区，曾经风靡全日本。金平糖花色

繁多，直到今天，还有新的口味与样式在不断推出。