

『造酒得度記』の翻刻にあたって

鎌 谷 親 善

酒造史に関する史料を利用しやすいように復刻あるいは翻刻することは、当酒造史研究会設立のときからの懸案の一つであった。掲載にあたって解説や注をつけることも考慮していたが、できるだけ早く掲げたほうがよいという声に従うことにした。ご意見を賜われれば幸いである。

ここに最初の試みとして掲載した『造酒得度記』は、国立公文書館所蔵の写本で、同館の許可をえて翻刻したものである（請求番号一八三―六二〇）。これまでのところ、本書の伝本に関しては他に所在が知られていない。

用いた原本は末尾に記されているように、享保五（一七二〇）年陰曆二月、奈良の人で、満七〇歳になる磯屋宗七が記述したものを、明和五（一七六八）年に写したものである。宗七は酒造に五〇年間にわたり携わり、製法の極意をきわめるに至ったので、その会得した技術を後進のために書き遺すことにした、と述べている。そして本書を規範にして造酒技術の改良を希望している。このような著者の意図は標

題『造酒得度記』に端的に示されており、本書は長年にわたる労苦によって得た極意と同時に、酒造の入門という二つの意味を込めた「得度」の書といつてよいのではなからうか。

著作者宗七の経歴は末尾に述べられている以上のことは解らない。しかし宗七が記している酒造りに携わった時期には、平野必大『本朝食鑑』（元禄八（一六九五）年）や寺島良安『和漢三才図会』（正徳二（一七一二）年）といった著名な著作ができており、一般に酒に対する関心は高かった。さらには酒造のみについて書かれた『童蒙酒造記』（貞享二（一六八五）年）『寒造酒屋永代記伝』（元禄一〇（一六九七）年）、『伊丹満願寺屋酒醬油造伝』（宝永五（一七〇八）年）など、数多くの本ができており、本書もそのなかの一冊である。

背景としてのこの時代は、寛文一〇（一六七〇）年の幕府による新酒造りの停止、寒造りの勸奨に代表されるように、品質の改良が大きな課題であったといえる。元禄期（一六八八―一七〇四年）には伊丹・池田といった新興産地の酒が名声を獲得し、江戸積酒造業の中心地に

なった。なかでも伊丹酒は元文五（一七四〇）年には將軍家「御膳酒」となり、この時期江戸では「丹釀」といわれ、歓迎されるようになっている。つまり、奈良の「南都諸白」にかわって伊丹・池田の新興地において技術の改革が進んでいたのである。

しかし、『本朝食鑑』が諸国名酒の第一に南都の酒をあげ、これに摂津の酒がつぐと書いているように、なお南都諸白の名声は各地に伝わっていた。そして享保二〇（一七三五）年に幕府が酒造奨励策をとることで、各地の酒造技術は改良が試みられ、その要望を満すものとして多くの造酒技術書が書かれ、普及していったと推量される。ここに翻刻した『造酒得度記』の写本もその一冊といえる。

本書に関しては、残されている同時期の成書と比較しなければ的確に評価することができない。これらの作業は今後の課題としたい。

最後になったが、翻刻にあたって佐藤俊雄氏の労に対して感謝申しあげたい。

凡 例

一、本号に掲載した『造酒得度記』は、元「内閣文庫」所蔵・現「国立公文書館」に所蔵されているものである。

一、翻字にあたって可能な限り原本の体裁通りになるようにととめた。しかし諸般の事由により、下記の如くの処置を施した。

- 一、漢字は、すべて通行のものを使用することとした。
- 一、変体仮名も、すべて通常使用されるものに改めた。
- 一、片仮名は、そのまま使用することとした。
- 一、原本に付されている「振仮名」は、可能な限り収録することとした。
- 一、その他の異字・俗字の類も、通行のものにあらためた。
- 一、通読の便のため、適宜に読点のみ配することとした。

車中... 行... 手...

元... 加... 手...

一七八十月と元二世と腹... 手...

ゆ... 手...

ゆ... 手...

手... 手...

手... 手...

手... 手...

手... 手...

手... 手...

手... 手...

手... 手...

手... 手...

手... 手...

手... 手...

(本文 45頁掲載)

中... 手... 手... 手... 手...

石... 手...

元... 手...

源... 手...

中... 手...

手... 手...

手... 手...

手... 手...

手... 手...

手... 手...

手... 手...

手... 手...

手... 手...

手... 手...

(本文 48頁掲載)

一 新酒とらふ所の酒とわらぬと
 一 二月廿六日 新酒の酒とわらぬと
 一 二月廿六日 新酒の酒とわらぬと

(本文 66頁掲載)

年將五保五度年
 仲春食也
 五柳之酒 傾底家七
 海原監春老服抑
 海原監春老服抑
 又 明子
 明子

(本文 72頁掲載)

造酒得度記

上中下

菊元之事

一 菊元といふハ、秋の季に成、七八九月に造り申によりて軟、但元米の内を少々飯にたき、いかき入て漬置候に麴を少入る、かうしの色黄成物ゆへ、菊になぞらへして付たる名なるにや

一 右元の取様ハ、先半切をよく製法して

△いかきをこしらへ、此いかきの大サ、さしわたし小口にて、一尺七八寸、そこ平にして

△米を上白につき、三べんとき、其後二へんかきたて、いかきへ上ケ、いかきにてかけ水をして、其米を漬桶へ成共又半切へ成とも入、元にて取程の米高をあらい立して、扱その漬桶にても半切にても洗米を入候物へ新敷水を米を一面にならし、その上へ六七寸斗も乗候程に入ためして、其米を其水ともにかき桶にていかきへ上ケ、猶その上にていかきに六七分の米に水四五升の積り程かけ流し、其しづくをよくたせして、元半切へ成共壺へ成とも漬て置也。同しくハ壺が能候へ共、他国にハ壺大切成所も有之候故、無是非半切へ漬るは

△半切一ツに、米式斗か式斗五升迄漬てよし

但三斗漬てハ多過てあしく候

△右の漬水ハ、米壹斗分に水壹斗式升宛入てよし
△右米の内飯に焼候覚

七月中ハ、米壹斗の内を三合宛飯に焼

但此飯、いかきへすぐうつし、よくさまし切て漬て置

八月中ハ、米一斗の内を四合宛飯に焼

但右同断

△九月中ハ米壹斗の内を五合宛飯に焼

但右同断 九歩さまし、ぬくミを壹歩付て漬置

十月中ハ米壹斗の内を六合宛飯に焼

但右同断 大ゆげを出し候迄にて、暖成飯を漬置

△飯ハ右の通にてよし、扱米壹斗分にかうじを秤目拾匁宛の積りに飯を漬候、いかきの中へ入、飯と一所にかき廻し置ば、かうしわづかの事なれ共、是きく元の印也。意味有之事也

△右の通にして、いかきを半切の中へつけ置

△七月より八月中九月上旬迄ハ、右の元米を漬置候、半切にふたせず

△九月中旬よりハ、半切一ツにむしろ一枚を二ツ折にしてふたする

△十月へ入、世間ひへ出候へハ、むしろ何枚もふたにして、半切の下にこもを敷、はたにもこもあてむしろにて包、あたゝか成様にする也

△右の元搔様の次第左に記す

△いつとても漬て有之飯をやはり半切に漬置ながら、其いかきの飯をしづくかによくかき廻し、扱そのいかきを引上ケ、半切の中にてしづくをよくたせ、脇の方へのけ置、半切に有之米をとくとよ

くかき廻し、右のいかき成飯を又々半切へ漬置候、右いかきふち迄つかり候様に、半切なる米の中をくほめつけ置してよし

但松木にて、厚サ六七歩幅三寸長サ四尺斗の楯を、さきを少うすくけづり、角を少丸め、是を械かい(ママ)以下同にしてつかい候がよし

△右七月中より八月中旬迄ハ、今日朝米を漬候へハ、其くれ方に一度、又翌朝一度、又其くれ方一度、かやうに朝と晩と一日に二度宛かきままし(ママ)、三日目よりハ手を不付、そのまゝにて置候、左候へハ、漬水又ハめしの有之いかきの中にも、うすくかすの出候、それを猶も手を不付、そのまゝにて置候へハ、かすの段々こく成、かびと申に成候、そのかびの位を見る事肝要也

△右のかびうす紙程に成候時分に、其漬米をむす也、但かびうすく前目成ハあしく候、前目よりハ過目成方がよし、勿論加減を考へし意味口伝

右昼夜に不限、かびの様子をよく見覺してむす事肝要也、猶此左に、から口あま口造り様の所に書記す

△八月下旬より九月中十月へ入、世上段々ひへ申程半切にておそく馴れ候故、右三日過ての後、いかきの飯のかいを留てと申所に違出来候也、世上つよくひへ次第に、四日五日六日それより段々十月も十日の餘も隙入候様に成候、世上ひへ出候時節にハ、半切の漬水を聞て見て、大ていに味出来候節より、いかき成飯の械をとめて様子を見候事肝要也、世上つよくひへ出候程、かび出かぬる也△右むす時に至て、上成かびをすいのふにてそろく(ママ)とすくい取すて、但いかきの内成かびを初手に取、其いかき成飯を脇の方への

け置、其後半切成かびも取候て、半切成米を外のいかきへ上ヶしづくをよくたらせしてそのまゝにてむす也、勿論其半切成水を元水用る大事の水也

但此時、生の水を米にかけ流し候事大きにわろし、誤てもせぬ事也

△右元水ハ勿論米を漬置候白水を用る、是大事の水也、たとひいかやう様成上酒に仕立可申とも、先々元ハ石水に汲してよし、添共言の時に此水引也、何分にも元水ハ石水の汲候てよし

但 元水石水に、汲候に前々米の漬汁不足と申事有之候とも、やはり不足にてくるしからず候、不足の所へ生の水をたし候事、大きにわたるし、必くせぬ事也、水不足の分ハ、すこしもくるしからず候、惣て生水ハ、大とく也、又右漬水余り候へハ捨る也

△右むす時節の事ハ、かびにて様子を考る事書付る、尤風味にての覚様も有之候へ共、風味にてハ、覚違も有之候故、かびにて記す

△右いかき成飯も、水麴する時一所に入るゝ也

但水麴ハ、はやき程がよく候

△かうじハ、元にハ米一石分に、かうじの秤目拾式貫目宛の積りに入る、尤国々所々又ハ家々により、かうじのつかひ様多少有之候、それハ勝手次第なれ共、先予が覚之通を書付る

△右元米をむして仕込、ふたを詰て置、四時過てあら械を入、それよりハふたを半分掛て置、又三時過て追ひを入、そののちハ、ふたを明て置(二番事)

△右元をむし候明る日の暮方に添を掛、又その明ル日の朝、中を掛

て是を留とする也

△右掛米の格左之通 大わけ 但石数多少ハ銘々勝手次第

一元 米壹石 但水壹石麴秤目拾貳貫目

一添 米貳石 水壹石七斗 九升水ニ平ス麴十八貫目

一中 米三石 水貳石壹斗 八斗水ニ平ス麴三拾貫目

是を則留とする也

都合六石也 是ハ、水八斗に汲、かうし拾貫目宛仕込候時の積り也

但かうしハ、所々又ハ家々により、米積りにして入、或ハ荒麴或ハも

ミかうし様々のつかひ様有之候故、所詮秤目にて記ス

△右の元、むし掛米のむしさまし加減、左ニ記す

△七月より八月中ハ

元ハ 八歩さまし、ぬくミを貳歩付て入る

添ハ 九歩さまし、ぬくミを壹歩付て入る

中ハ さまし切て入、是則留也

△九月さし入より九月下旬迄

元ハ 七歩さまし、ぬくミを三歩付て入る

添ハ 八歩さまし、ぬくミを貳歩付て入る

中ハ さまし切て入る、是則留也

△九月下旬より十月中ハ

元ハ 四歩さまし、ぬくミを六歩付テ入る

添ハ 七歩さまし、ぬくミを三歩付て入る

中ハ さまし切て入る、是則留也

右之通にとめて

△七月より八月中ハふたをせず、六時過てあら械を入、添ふたをせ

す、又三時過て迎ひ械を入、其後ハ、五時目くくに械を入、造り

桶に中二日置、留候日より四日目の暮方一所に打よせ、猶もふた

をせず、一日に一度つゝ二日の間械を入、それよりかいを留、ふ

たを半分掛て置也

但あげ候迄ふたを不詰に置なり

△九月さし入より九月下旬迄、是も留候てふたをせず明て置、七時

過てあら械を入、しての後もふたをせず、又三時過て迎ひ械を

入、其後ハ五時目くくに械を入、中二日造り桶に置、留候日より四

日目の朝一所にうちよせ、ふたを五六掛て置、一日に一度つゝ、

三日の間械を入、それより械をとめ、扱わきしづまるを見てふた

を詰る也

△九月下旬より十月中ハ留てふたを半分掛て置、十時過てあら械を

入、それより後ハふたを明て置、又三時過て迎ひ械を入今後ふた

を半分掛ておく、五時めくくに械を入、中二日造り桶に置、留候

日より四日目の暮かた、一所にうちよせふたを七八歩掛て置、一

日に一度宛四日の間械を入、其後ハかいをとめ、扱わきしづまる

を見てふたを詰る也、

△右揚加減の事ハ、此左に惣ての酒揚加減と申ケ条の所に書付置候

通りに候、然共その可然程に氣を付可申事肝要也

被元之事

一 被元といふハ、炎天の残暑いまた甚敷、世間笠を被て往来する時

節より造り候に依て付たる名なるか、又ハ元水上に一へんかひ出し
て、物をかづき申様にも成候ゆへ、被と付たるは不審

一 右元の取様、米のあらいやう、又ハ半切への漬様、菊元の通りに
てよく候、少々の替り左に記ス

△きく元とハちかひ、此かぶり元へハ、飯斗入て、かうし少も不入
候

△元飯に焼、米の升目菊元よりハちと多く焼也、白米壹斗分にて、
きく元よりハいつにても、五夕つ、多く焼てよし

△焼申候めしのさまし加減、きく元同事

△是もきく元の通りかき廻し、三日目よりハかきまわさす、そのま
ゝにて置、上へ出候かびの様子を見る也、かびの加減きく元と同
事にてよし

但、かびうすく、かすミの様成ハ、前目にてあしくとくとかび出させ、
是も菊元に少も贅事なく、加減を見る也、何分にも、かび前目成より、
少々過目成方ハまし也、勿論能加減考へし

△元のむし様、きく元と同事、いかき成飯も入候也

△元むし掛、米のむしさまし加減、きく元と同事にして入る、少も
替事なし

△元水の汲やう、是亦菊元同事石水汲也、勿論元水と申が、右米を
漬置候、白水を用る是大事の水也、此水を石水に汲て餘り候へハ
其餘り分ハ捨る、若不足の時ハふそくだけ無数分とてくるしから
す候、後に算用及候迄也、前にも書付候通り、不足とて生の水入
候事大きに悪敷候、何分にも此もと仕込候節、生の水加り候事ハ

大敵業也、能々其心得有へし

△勿論、右元水石の積りにくミ候を、算用及添にて引て、或ハ七斗
水、或ハ七斗三五升、又ハ八斗九斗若大水に汲候時も、元ハ石水
にして後に水の増減する也

△かうしの事、是又菊元同事、然とも其所々の酒の風、又ハ酒の位
にまかせ、それ／＼の合点可有之事也、夫ゆへ爰に不記

△右之通、元を仕込、械の入時分、菊元同事也

△添中のむし、さまし加減の事、前の菊元の所に委書付候へ共、猶
又此左にから口、あま口、造り様と申ケ条の所にもしるす

△但菊元、かぶり元にて中を留とするや、留候ても、あら械の
入様、又ハ一所に打よせ様、此前の所にも書付候へ共、是も猶又
此左に、から口、あま口造り様と申ケ条の所にも記ス

△揚加減の事、尤左にケ条有之候

右掛米大法 但菊元とハ少違有

元 荖石 水も麴も菊元同時

添 式石五斗 右同断

中 三石五斗 右同断

都合七石也

斗り水又ハ麴多少ハ、銘々
勝手次第、格式ハ如此也

右書付の外ハ、皆々きく元の通にしてよし、尤留てうちよせ様、
ふたの掛様、械の入様、何もきく元に替事なし

右菊元、被元の、元の水麴の仕様ハ、何時によらす、水麴はやきほ
とよし、はやき分にハ不苦候、掛米に成候てハ

△七八月中、世上いまた残暑氣有之節ハ、掛米のむしをむし立、も

はや取おろし可申と申時、水麴をしてよし、但添中とも同事

△九月へも入、十月ニも成、世上朝夕ひへ申節に成候てハ、添中共に、半時前に水麴をしてよし

尤前に書付候通元の水麴ハ、七八九月いつとてもはやきほとがよし、尤きく元、かぶり元ともいかに成飯も、水麴する時に一所に入る也

本代元之事

一本代元といふハ、本元の代に成る元、又掛様も本元同事の格に依りたるに依て付たる名成るへし

一右元の取様、先ハきく元、かぶり元同事に水を洗、半切へ漬申事も同格なり

△菊元、被元の通、半切一ツに白米式斗、式斗五升ツ、の積に漬る

但半切一枚二三斗ツ、漬てハ多過候

△漬水ハ、是ハ米耆斗分に水耆斗式升五合ツツ入てよし

△右米の内飯に焼覚

七月より八月上旬迄之内ハ、米耆斗分の内を四合宛飯に焼、但此飯いかきへすぐにくつし、能く／＼さまし切て漬る

八月中旬より九月上旬迄ハ、米耆斗分の内を五合宛飯に焼

但右同断

九月中旬より同下旬より同下旬迄、米耆斗の内を六合宛に焼、但

此飯七歩さまし、ぬくミを三歩付て入ル

△十月へ入候へハ、米耆斗の内を七合宛飯に焼、但此めし五歩さま

し、ぬくミを五歩付て入ル

右是にもいかきの飯に麴ハ少も不入候、めし斗也、かき廻し様菊元かぶり元同事

△半切の上のかび菊元、被元とハ違有之候、餘程こく成候程にかびさせ、大ていうすき皮に成候程に至てむす也、但此かびの位に大事有意味書付かたし、尤右に書付申通、そのかびをすいのうにてすくい取、元水にかびの少も不入様にしてよし、此仕様ハ、きく元、かぶり元の仕様に少も替事なし

△いかきの内に有之かびの分ハ、いかきをやはり半切の中に漬ながら、そろ／＼すいのうにてかびを取りてよし、若かびともいかにきを上ケ候へハ、いかきの内に有之飯とかびと交りしてあしく候

△右いかきの飯を上ケ候あとの半切成かびを、是もすいのうにてよく／＼取捨して其半切成米を、外のいかきへ上ケ、しづくを能々

たらせしてむす也、勿論半切に有米を上ケ、生の水を掛候事大きに悪敷候、とかく生の水元むしにハ大敵業也、菊元、被元も同事にて、前に委書付置候へ共、猶又念のため、く／＼書付しなり

△右元水、是ハ石耆斗水に汲、かうしは石ニ拾式貫目ツ、にてよし、添の時算用して引也

△右の元、むし又ハ掛米のさまし加減ハ、左ニ記

△七月より八月中旬迄ハ

元ハ 八歩さまし、ぬくミを式歩付て入ル

添ハ 九歩さまし、ぬくミを耆歩付て入ル

中ハ さまし切て入る

留ハ 随分能くさまし切て入る

△八月下旬より九月下旬迄

元ハ 七歩さまし、ぬくミを三歩入る

添ハ 八九さまし、ぬくミ壹式

中ハ さまし切て入る

留ハ 随分能くさまし切て入る

△十月入候てハ

元ハ 六歩さまし、ぬくミ四歩

添ハ 八分さまし、ぬくミ式歩

中ハ さまし切て入る

留ハ 右同断

右之掛様、石数、汲水、麴入様之格式左ニ記

元 壹石 水壹石壹斗 かうし拾貳貫目 此むしさまし加減、前に書付有之

添 貳石 水壹石九斗爰にて かうじ十八貫目 石水麴十貫め宛平ス

中 三石 水貳石四斗、かうし三拾貫目、爰にて九斗ニ平ス

留ハ 四石 水貳石六斗、麴四拾貫目、八斗水ニ平ス

都合拾石 石数格式右之通、米数水又ハ麴之入様多少ハ勝手次第なり

△右元をむして入候節より、七月より八月中旬迄ハ

中一日間を置、添を掛ル

△八月下旬より九月下旬迄ハ中二日間置、添を掛ル

△十月へ入候てハ、中三日間を置候て添を掛ル

△右添を掛て、其翌日 中を掛ル

△右中を掛て、其翌日 留を掛ル

右ハ大法の掛様也、猶も此左に、から口、あま口の造り様と申ケ条の所に委記す、
大わけ

△ 留候て械の入加減ハ

七月より八月中旬迄ハ、留のむしを入候てより後六時過てあら械を入、それより又三時過て追械を入、其後ハ、三時目くにかいを入、中二日、造り桶に置留候日より四日目の朝、一所にうちよせ、一日に一度ツ、二日の間かいヲ入、其後かいをとめ、わきしつまる迄ふたをせず、八月下旬より九月中旬十月へ入候ても、留候節より十時過てあら械を入、其後四時過て迎ひ械を入、それよりハ五時目くにかいを入、中二日、造り桶に置留候日より四日目の朝から一所にうちよせ、一日に一度宛、二日三日之間械を入、其後械をとめ、ふたをせずわかせ候て、わきしつまるを見てふたを詰る也

右菊元 被元 本代元 三品の内にてハ、本代元に越したるハなし、外の元を無用にして、本代元を第一に用ゆべき、専要事也、本代造りハ、酒つよく器用に出来候てよし、前にも書付候通、本元の代に成候之故、本代元と名を付候と見へたり

○ 右三品とも、元米ハ、去年の古米にて取候がよし

○ 勿論元米ハ、上々白につきぬき用ゆべし

○ 掛米も古米よく候、然共九月下旬の頃より十月へ入候てハ、留の

米斗ハ、其年の新米にてもよし
古米、新米之品に意味有口伝

本元取様之事

一 本元といふハ、元来十月の節へ入候迄ハ、無事に出来かね申物ゆへ、秋の内造り申元に、右之通きく元 かぶり元 本代元といふ造り様有之と見へたり、尤本元にてよく出来ぬといふ事も無之候へとも、本元にてハ、秋中は右三品の元よりハ仕にくき物にて候、其代にハ、右三品にて出来候酒よりハ、本元にてよく出来候酒ハ、風味(あじ)滋、酒おとなしく候、右三品にて出来候酒ハ少々手うすく覚候、尤水をしめ候へハ、いかやうにもこく出来候へ共、本元とくらべ候へハ、斗水の格よりハ、少々手うすく出来候也、十月へ入、世上ひへ出候節に成候てハ、右三品の元にてハ、却て又仕にくき物也、尤出来候へとも、世上ひへ出候程、酒之風味弥うすく覚候故、十月へ入候てハ、本元にて造り候がよし

△元米 去年の古米にて取候がよし

勿論上々白につきぬき候て用ゆべし

△掛米も古米よく候、然共、九月下旬頃より十月へ入候てハ、留の米斗ハ、其年の新米にててもよし

△霜月へ入それより段々取候元ハ、其年の新米にて取候が本法也

一 本元にも勿論、米上白につきぬき、白米壹石分

水壹石式斗 麴拾四貫目宛

右之積り、大法にて候へ共、七八九月中ハ、水ハ壹石式斗にくミ、かうしハ増候て拾六貫目宛入てよし、十月へ入段々、寒中ハ、かうじ拾四貫目ツ、入テ吉、水ハ、いつとでも一石式斗ニ汲也

△七月より八月上旬迄ハ、半切一枚ニ白米壹升五合分宛もたせ候てよし、多もたせ候てハ、あやまち有之也

——半頁空白——

△八月中旬より九月上旬迄ハ、半切壹枚に式升分宛もたせ候てよし

△九月中旬より十月上旬迄ハ、半切壹枚に三升分宛もたせ候てよし

△十月中旬より霜月へ入候迄ハ、半切壹枚五升分宛もたせ候てよし

△霜月へ入候てハ、半切壹枚ニ白米壹斗五升分宛もたせ候て吉、寒元より末へ至り候ても、此通りにてよし、多もたせ候てハ、械廻りかね、元にくせ出る物也、たばひ酒の元に成候には、水壹石式升つゝ、麴拾四貫目つゝニして吉、右元むしのさまし加減左之通

△七八九十月霜月さし入迄に取候元ハさまし切て入ル

△霜月へ入候てより極寒に至取候元ハ、八歩さまし、ぬくミを式歩付て入ル也、是に心得有之候、堅此書付之通と斗難、心得事有、意味口伝

△極寒の節に取候元ハ、あら元の時いてこほり候物也、それより右之通、ぬくミを少付て半切へ仕込、よくかき廻し、むしろを一枚つゝふたをして置也、左なく候へハ、一時の間、若ハ一夜ともふたをせず置候へハ、いて入候、いての入候元の酒ハ、必定不出来成物也、此事能々勘弁して、とかく寒気つよく成候節のあら元へ、いての入らぬ様に無油断、用心肝要也、用心と申ハ、むしろをふたにする事也、呉々此事大切成事也、大方ハ、此儀に氣の付ぬ方多し

△右之通に昼夜二三四五日間見合、ふたをして元少なれ申節よりふたを明て置也

△寒氣つよく、元わかかね申節ハ、たとへハ、半切三枚を二枚に、二枚を一枚にと申やうにえらめ、猶もわかかね候て、むしろをふたにして置候がよし、その上少々わかか候共おろし候てよし

△七八九十月月上旬迄に取候元ハ、掛米之時半時前に水麴してよし

△十月中旬より末へ至り候程、一時前に水かうして吉、添の時水麴をして随分手間を入、かき廻し置候仕様も有之歟、意味不審

△右元を仕込候ての掻様ハ、其当座によくかき廻し、一時過候へハ、半切の内に水之無之様に皆引也、其時かうし合とてとくとかき廻し、其後ハ朝夕とかくあら元の時、かうしかたまり有之候てハ、元にくせ出酒の出来あしく候、二度つゝ毎日無情怠掻てよし、七八九十月より段々末に至り候迄替事なく、右之格式無相違やうに掻てよし、おろし加減ハケ条のところにするす

一本元、寒過正月之下旬迄も取候て不苦候、此時分ハ、もはや春の季に世上も少々暖成気味出候故、十月之節へ入候時分取候仕掛に、少茂無相違様ニ心得候て可取事也、尤十月之所に委記し有之候故、此所ニ書付事を除

一本元ハ勿論菊 被 本代何れとても元の仕立に大事有、惣て酒の善悪ハ大方七八歩ハ、元の仕立に依て也、尤二三分ハ、後の仕業にも依る也、故に元取之節大事に心掛候事肝要也意味口伝

本元おろし加減之事

一七八九十月迄の元ハ、世上暖に候ゆへ、半切に少つゝもたせ候ても、はやくわく也、夫故油断成かたし、但半切五枚十枚或ハ二十枚

三十枚その数ハいかほとにても悉一面に同じ位にわかぬ物也、其中に半切の内むくりとわき上り、かき廻候へハ少々ふつゝと致候気味有之、半切の分を手本として、残ハわかき不申候とも一所におろし候也

一 右壺へ成とも桶へ成共おろし候、同じくハ壺へおろし度物なれとも、大元又ハ所によりて壺を不用、桶斗にて造候所々多し、取様之所にてハ、勿論其元の米高相應成桶は、内深ミの多き桶へおろし候て吉

△右の通におろし候て、ふたをもせずかきもせず、そのまゝにて様子を見候時に、半日一日或ハ一日一夜、若其内世上俄にひへ出申事有之候へハ、二日三日も隙入候て、以後又半切にてのことく、むくりと一面にわき上り候、其所よく／＼かき廻し置、それより少つゝ泡出候、其泡段々に大キ成候て、後にハ引申物也、掛様此おくにケ条有之候

△霜月成候ても、前に書付候ことく時節相応より暖成事も有之候、其時ハ、其時（マ）ハ十月の格によし

△極寒の時節に至り候てハ、元わかかね候て、三十日に及候ても、半切にてハ風味出ぬ事多し、左あればと、べん／＼と半切に可置事ニもあらず候へハ、二十一二三日も過候て、壺へ成共、桶へ成ともおろして、ふたをよくして置、二日に一度つゝ械を入候也、それとも十月中霜月中旬迄の様に、むくりとわき上る程の事ハ稀成るゆへ、風味を見候て、風味少きもりとする氣（マ）の出来候を待候て、だきを入る也

△正月へ成候ても、右に段々書付候心持にてよし

だき入加減之事

一七八十月にもしくれだちと申て、たきを不入候ても、日数さへ置候へハ、元ハわき上る物なり

△右わき上ル所の様子元に成立候事ハ、前に委細書付候通りなり

△霜月の節へ入候ても、時節相応より暖成事有之候、左様之節もたき不入、日数を置候へハ、わき候て元に成立物也

△霜月の節より前に世上俄にひへ出、元わきかね候時ハ、だきを入れる也、此時のだき入加減ハ、一本二本、若ハ三本にても一面に大成泡の出申迄入テよし、右入やうハ、今日の朝一本入、其日と其夜と一日一夜置候て、其明日の朝一本、又その明日の朝一本にて、三本加様に一日一夜宛間を置入てよし、急ニ入てはあしく候

△大造りの家にハ、五石入位の桶へ元をおろし、だきを二三本つゝならへて入ルも有之也、尤五石入位の桶へハ、式本つゝならべてよし、三本宛入候てハ、不勝事也、元元はやくわき候へ共、兎角たきにてせめ、元をはやくわかせ候事ハ、酒の為にあしき事也、成ほと元ハ、しづかにわかさせ候事よし、此儀能々勘弁あるへし

△根本酒之性よく、生れ付つよく造り度ならば、一日に一本つゝ幾日成とも掛り、元のわき候迄たきを入てよし、だき数何本、日数幾日と申法ハ無之候、唯一面に大丰成泡の出候を相凶ニ能とする也
但、大丰成泡出候が能とて、鈴泡光り、泡と申泡の出申迄入候事ハ、不勝事也

それ迄入候てハ過候也、右鈴泡光り、泡ハだきとくと入渡り、元のもろミ、ぬる湯と申ほとに暖に成候上にて、右二品の泡が出候、さほと迄だきを入候てハ過候てあしく候、尤過候て悪敷と申ハ、酒つよく出来様ニ候へとも足のよわき方也、其上又だきをぬき候て、久敷日数を置候へハ、元弱ル也、右書付之ことく、過るともなく、前目ともなく、能加減と申時分にたきをぬき候、その元ハ、いかほと久敷置候ても元によわミ不出、それ故日数を延し置候て掛候ても、酒にくせなく能出来る也

△惣て元にたきを入候に、何本と申法も、幾日と申定りも無之、右に書付候通、只泡の様子を能々見立候事肝要也、元にぬくミ大分出候事を嫌ふ、秋より十月中ハ左様の事ハ無之筈、冬に成極寒の節何本も入候て、手を入見申候時、ぬる湯ほとに覚へ候ほと入申事ハ、右之通ニあしく候、只ほつこりとぬくミの行渡るほと入候へハ、たとひ若々泡思ふ様に出申さず候ても不苦物也、然共能々心掛、右書付之ことく泡の出申様に致候事專要也

△たきをぬき候当座によくかき廻し、ふたを半分掛て置、其後朝と暮方と一日に式度つゝ三日の間かき候て、それより後ハ械を留、ふたを半分かけて置候、但又其相応のふたを棧の方を下へなしていきのぬける様にして、いつ迄成共置也、若ふたを詰て日数を置候へハ、元にくせ出、酒のために悪敷候、取分夏持の酒にハ大毒也

はや掛造り様之事

一 はや掛といふ事ハ、先以好てハせぬがよき也、若々酒急用ニ付、

一日成ともはやく出来申を、とりへにとてする事有之也、其為記ス

△はや掛の仕様ハ、だきをぬき候てそのまゝむしを仕掛て添を掛る也

△右の掛米ハ、大方だきのぬけ可申位を見立、その前よりあらひ置也

右掛米の格式ハ

元 壹石分

添 貳石五斗、此むし成程よくさまし切て入ル、此所にて元水を引

中 三石五斗、此むしも随分能さまし切て入ル、是を則とめ、大わけと

する

都合七石ニ留ル

右石数多少、又斗水、かうしの入様ハ、銘々右勝手次第、格式ハ如

此也

△右添を掛、四時過五時目に中を掛ル

△添、中共にむしを取、おろし候て後に水かうしをしてよし

但、添にても中ニても水麴をしてむしを入候迄ハ、間を多置候事あしく候

随分間の無之様ニしてよし

△造り桶に小もたせにして造り候がよし

右之通りに仕込候て、ふたをせず、五時間を置てあら械を入、それ

より後ハ、五時めくゝに械を入、中二日造り桶に置留候日より、四

日目に一所に打よせ、其上わき様の位を見て、二三日の間械を入、

其後ハふたを半分掛て置、わきしつまるを見てふたを詰る也、尤如

此にて能出来候へとも、前に書付候通酒急用にさへ無之候ハハ、好

ミてハせぬ方がよし

かうし掛冬造り様之事

一 かうし掛といふハ、世間定法の造様之事也、だきをぬき候日より、

七日過八日目より掛候が大法也、然共七日過八日九日十日十五日、

若ハ廿日三十日延し候ても、冬の元ハくるしからぬ物也、乍去、生

酒ハ勿論、夏持之酒にハ、廿日位より多延し候てハ、あしく候、生

酒に致候元ハ、たきをぬき十日前後かうし候元を用てよし

右掛様之次第、国々所々によりて違候も有之候へとも先ハ

元 壹石分

水壹石貳斗有
麴拾四貫目 爰にて水を元水ニ平ス

添 壹石五斗

水壹石三斗入ル
麴拾貫目廻りにする

中 貳石五斗

水貳石入ル 爰にて水九斗ニ平ス
麴貳拾五貫目入ル かうしハ同前

留 五石

水三石五斗 爰にて八斗に平ス
麴五拾貫目

都合拾石也

水合 八石
麴合 百貫目

右ハ南都なミ酒之格也

△添 又* 朔日 中三日 留四日

(以下同以下四行ハ、前行ノ*ノ下ニ続モクノナリ)
*元壹石分 添貳石 水もかうしも 中三石 右同前
前のことく 留四石 右同前

都合拾石也

加様に留るも有之也

加様に添にてハ、一日休、中と

留とハ続て掛ル

右むしのさまし加減

添ハ 五分さまし、ぬくミを五分付て入る

中ハ 八分さまし、ぬくミを式分付て入ル

留ハ 成ほどよくさまし切て入ル

右之通にして留て後、十時過あら械入、それより後ハ、五時目く
に械を入れて、留候日より中三日造り桶に置、五日目に一所に打よ
せ、ふたをせず、中一兩日もそのまゝに置、わき位を見て、一日に
二度つゝかいを入、三日目にふたを半分掛て、段々わきしつまるを
見てふたを詰る、その日限難斗、右ハ南都之大法也、猶委細ハ、此
左に、から口、あま口の造り様と申所に記ス

生酒持通す造り様之事

一 生酒持通す造り様ハ、元を能く吟味して掛米も麴も成程上々白に
つきぬき候て、用ひ候事肝要也

△元数いくつも有之時ハ、其内にて風味を能試て、にかミのつよ
き、しふきのすくなきを吟味して用ゆる事専要也、尤、生酒斗り
を造る家も有之候へは、か様に申事不人事なれ共、世上多ハ諸白
片白造り候ゆへ、元の事を書付る

△斗水の事六斗五升に汲てよし、餘り大事に掛て、六斗式三升、若
ハ六斗迄にも詰候方世上に有之候へとも、左様ニ水を詰てハ風味

濃斗にて、却て酒の持よわく候

△六斗七八升、若ハ七斗に汲候ても持申事有之候へ共、決て六斗五
升到汲候がよし

右掛ケ様ハ

元 壹石分

水壹石式斗有
麴拾四貫目有

添 壹石五斗

水壹石五升 爰ニテ水九斗 平ス
麴拾貳貫式百五拾匁 かうし拾貫五百目つゝ

中 貳石五斗

水壹石七斗五升 爰にて水八斗に平ス
麴廿六貫式百五拾目

留 五石

水貳石五斗 爰にて水六斗五升ニ平ス
麴五拾貳貫五百目

都合拾石也

水合六石五斗

麴合百五貫目、尤上々洗麴にして

△石数右之積りに掛てよし、元十増倍より多掛候てハ、酒の
持よわし

△右掛前之水麴ハ添、中、留ともにむしを入可申一時前にし
てよし

右むしのさまし加減ハ

添ハ 六分さまし、ぬくミ四分付て入る

中ハ 九分さまし、ぬくミ壹歩付て入る

留ハ 成程さまし、ひやし切て入る

△添 朔日、中三日留四日加様に添を掛候て
ハ中一日休、中と留とハ続て掛留ル、

△右の通に留てふたをせず、十時過あら械を入それより後ハ、朝
一度、暮方に一度、一日に二度つゝ、四五日の間械を入、其後

一所ニ打寄候也、此打よせ加減、右之通四五日造り桶に置申積りにハ書付候へとも、堅極めてはいひかたし、とかくわき合の様子次第打寄セ候也、其様子之事ハ、書付ニ載かたし、先大抵ハ、もろミやはらかに成候て、わきしつかに成候所を見て、打よするなり

△打よせ候て、其当座によくかき廻し、それよりも又、一日二度つゝかき廻し、五六日も過候てふたを半分掛て、わきしつまるを見届てふた詰也

△尤、右之通に書付候へとも、極寒の節、世上以外の外に寒し候て、わきかね候気味に見ゑ候へハ、造り桶に有之内にも、ふたを半分つゝ掛、打寄セ候事も、はやくうちよせ、且又、打よせ候ても、そのまゝふたを半分掛候様の見斗ひも入候事也、但械の入様、蓋の詰様ハ、右書付之通、相違無之やうにしてよし

△生酒造り時節ハ、寒三十日の間、正月中旬までの内ニ造り候事
専要也

△右揚加減ハ、ケ条之所に記す、尤、委細書付候へとも、外ニ意味口伝有

遠国へ遣候ても、風味少も不変造り様事

一 遠国へ遣候て、風味少もかハラぬ造り様ハ、大抵生酒の仕掛也、然とも、少ミハ違ひ有、左に書付る

△元を生酒の通りに吟味して、にかミの多キ、しぶ気のかろきを用ひてよし。

△右生酒に用ゆる様成元と申ハ、通状セハき事に相聞へ、遠国への下り酒斗ハ、造り家にハおかしかるへく候へとも、心得のため書付候、左様成方にも、元を吟味して造り候酒ハ、夏持によく、秋迄も醴ニ持通し候、大抵の風味成元にて造り立候酒ハ、勿論、前うりにしてよし、

△右生酒の仕掛と申ても、生酒にするにハあらず、水ハ、七斗一忒升迄、夏も持通す事有之物也、然共先七斗水に汲てよし

尤、本生酒に仕立候てハ、猶によく候へとも、高直に付事をいとふ、駄売杯にする商売物ハ、七斗一忒升位迄の水の物にてもくるしかるまし

右掛米ハ生酒之格

元 壹石分

水壹石貳斗有
麴拾四貫目有

添 壹石五斗

水壹石五斗 爰にて水九斗宛ニ
麴拾三貫五百目麴拾壹貫目平ス

中 貳石五斗

水壹石七斗五斗 爰にて水八斗宛ニ平ス
麴拾七貫五百目

留 五石

水三石 爰にて水七斗ニ平ス
麴五拾五貫目 麴拾壹貫目宛平ス

都合拾石也

水七石

麴百拾貫目 尤上ミ洗麴也

右之石積りに掛てよし、元十倍倍より多く掛候てハ、酒の持よわし
△右かうしハ、尤、洗麴にして、生酒の麴とハ違ひ黄花を少乗て用ゆる秤目も少多し

右掛ケ様ハ

添 朔日、此水麴ハ勝手次第、はやき方がよし

中 三日、此水麴半時前にしてよし

留 五日 右同断

ケ様に中一日宛休て掛ル

掛米のむし、さまし加減

添 六分さまし、ぬくミを四分付て入ル

中 さまし切て入ル

留 成ほどよくさまし切て入ル

△右之通に留て蓋をせず、十時過てあら械を入、それより後ハ、五時目くくにかいを入候て、留候日より四日めの間造り桶に置、五日目に一所に打よせ、蓋をせず、朝と暮と一日に二度つゝ械を入、中二三日過、うちよせ候日より四五日目にふたを半分掛て、械ハ一日に二度つゝ入、留候日より十日斗搔候て、それより後ハ、械をとめ、蓋を六七分掛て置、わきしづまるを見てふたを詰る也

△右のことくに仕立候てハ、酒の性つよく生るるゆへ、いかほともまれ候ても能持物也、然とも猶又燂氣遣なく持通す様とならば、米壺石分のもろみに、能焼酎六升宛の積り入候て揚候へハ、いよく燂に持通候也、

但右ハ新樽へ入ル、古樽にてハ不持候

△右よき焼酎と斗にてハ、位しれかたし、尤国々所々にて、焼酎の取やう少宛ハ様子も違ひ、又ハ何俵取の何のとて名の呼様も違ひ有之候、所詮糟志貫目より、四合宛の積り取候焼酎を、右之升数入てよし、是意味有

△揚加減ハ此左にケ条有、其所に記ス

南都雲酒造り様之事

一 雲酒と申ハ、南都ニ限りたる事、他所にハ曾テ無之事也、扱造様、先ハ大分むつかしき物也、雲酒斗造り可申と申事ハ不成、常の酒を造り不申候てハ不成事也

△雲花トモの蛸トモいふ、是に用ゆる米ハ、大唐糯といふ米也、国々所々依

て、名の違も有へし、先ハ、病人に用てくるしからぬ稗の大唐米に似たる細長きもち米也、五畿内にても所に依てあぜ稻糯稱するといふ所も有、若又国所により、此米の曾て無之所も有とやらん、先和州にハ、有之米也、西国にてハ、肥後国にハ、沢山有之よし

△右の米を、成程しつかにそろくくと上白に擣ぬき候て用ゆる、但細長き米成故、あらくつき候へハくだけ、それ故、すいふんしつかにつくなり、献上に用ゆる、捌たる米を一々撰出し碎ぬ米斗を用る也

△右花の造り様ハ、常の酒中掛をして留大わらをする日、其中掛のもろミの

汁を成ほど、目の荒きすいのうにて漉て取、其汁を水の代に用る也

△右常の酒、中掛の汁を取様ハ、雲の入水に致可申ほとこしの升目を積り、中掛の時、その升目程水を多くミ置、右之通にして取、尤風味の付たる汁を取候ゆへ、其一留の酒、米壺石分の所にて水壺升方もしめて汲候へハ、其酒出来に少茂、かまひ申事ハ無之候

△右白米壺斗分を、花の用に入度時ハ、中掛の汁を式斗として取、其汁へむしを入、手にてそろそろと搔廻し、くくつぶによく碎き、ふたをして置、尤入候当座に搔申斗にて、後に手を付申事をせぬがよ

く候、いらひ候へハ、くたけてあしく候

△右むしのさまし加減ハ、三分さまし、ぬくミを七分付て入留候

右之通、中掛を漉候汁斗へ仕込麴ハ、不入候 是秘伝也

△右仕込候入物ハ、半切或ハ小き桶にても、其升目に応じたる程の物を積り候て入、其内平目成物へ入候てよし、但一度に多入候て、売れのき申迄ハ、多く日を延し候へハ、螢の行儀乱てあしく候、兎角其積りを致、少宛切々入てよし

△扱入候てわかし様ハ、其家に麴を致候へば、かうじの室へ入、四五日置候へハわく也、尤其入物にふたをして入置、其ふたをあけ見候て了簡有へし、但かうじを不致、むろの無之家ならば、大釜へ入置候、尤其節大釜共隙無之時分なれとも、其心得を書付る、了簡有へし、釜へ入置候時ハ、釜の底へ水を入、其水のなまぬるに成ほとにたきぬくめ、釜のふたをして置、又其水のさめ方に釜をたきぬくめ、昼夜さめきらぬ様に致候へハ、三四日過候へハわく物也、能わかせ、わきぬかねば、花うかぬ物成故、随分わく様に仕かけ候也

△右わき候が能とて、釜の湯をあつく致候事ハ、大キニあしき事也、只ほつかりと、不絶暖成ほとに致置候事よし、急にわき候へハ、くせ出候てあしく候、

△右ハ大都格を記す、米の升数ハ、一升式升三升五升にても、右の格にて勝手次第に成事也

△右之通に心得、室にても、釜にても、四五日過候をわき上り、常の酒のもろミのふたの様ニ成、それが則糞の花也、是を取て澄酒にて

洗、糞の地酒へ浮留、これ則糞酒也

但花の洗様ハ、目の荒きすいのうへ、彼わき上りたるもろミを杓子にてすくひ入、其すいのふを澄酒の中へ漬、ひたと引上たり、又漬たり何篇もすればそのもろミの濁り気無之様ニ成、それを糞の地酒へうけ申也、其浮け加減は、書付かたし、見斗可有也、右但堅ミそれといふ也、糞のもろミを杓子にても何にても、彼もろミの粒のくたけぬ様に当る物にてすくい、すいのうへ入、澄酒にてあらひ申時、すいのうの内成もろミを杓子か箸にて、いらい度物に候へ共、いらい候てハ碎けてあしく候ゆへ、手を不付、すいのふを澄酒の中にて漬たり、上ケたり何べん成ともして、濁り気の無之様ニする也

○右ハ糞酒の花の仕様又ハつかひ様也、扱此花を浮ケ候糞の地酒の造り様、左に記ス

上白米壹石 是ハ常のもち米也、上白に擣ぬき候て用る

諸白之澄酒壹石七斗 是則斗水の代也

麴秤目拾貫目

△右之通に仕込候也、むしを入可申一時前に、右の澄酒へ麴を入、よくかき廻し置、扱むしをよくさまし切て入、其当座によく搔廻し、ふたをして置、一日に一度つゝ槓を入、大方ハ、七八九日十日より内にも風味出申候へ共、此儀ハ難斗、只毎日無油断試て、風味の出次第揚ル也、但揚てよく澄し、花をうけ候事肝要也

右之通、細に気を付申所多し、免角手きわの入候酒也、前に書付候通り、花のうけ加減ハ、その程書付かたし、花の多を用ゆる方も有、又あまり多過候を嫌ふ方も有之候へハ、其所能々見斗て売出し

候事肝要也、猶も具に記すにたらす 秘密口伝多シ

何国何方之風に成共造り様事

一 諸国諸方之造り様有之とて悉記すに不及、から口、あま口の造り様、惣て此書の内を了簡して、考あらばしれ可申也、他国遠近にハ依るまし、其所々の酒之風に造り度時ハ、其所の平生の酒之風を試て、其所々の米の性と水の性に氣を付候て、二元三元ほど造り見候へハ、慥にしるゝ事也、此書の一部始終を能々鍛練し、得心のうへハ、いかやうにも自由自在に成事也、京酒の風ハ他国他所に無之、珍敷風成ゆへに大概を記ス

京酒之風造り様大都

たとへば

元	六斗分	水七斗式升 麴秤目九貫目	六百目
添	七斗	水四斗五升 麴八貫六百目	朔日
中	壹石三斗	水壹石壹斗七升 麴拾八貫式百目	二日
留	貳石六斗	水貳石三斗四升 麴三拾六貫四百目	三日
大留	三石八斗	水壹石六斗式升 麴五拾三貫式百目	四日とか様に 毎日統て 四つ掛ル
都合九石	水合六石三斗		
	麴合百貳拾六貫目		

△右むしのさまし加減ハ

添ハ 式三歩さまし、ぬくミを七八分付て入る

中ハ 大かたさまして入る

留ハ さまし切、随分ひやして入る

大留ハ 成程さまし切、ひやし切て入る

△右水も麴も銘々の勝手次第成物に候へ共、爰に記スハ七斗水、麴ハ米壹石分に麴の秤目拾四貫目宛の積也、右之通にして留候へハ、もろミ以之外堅く械廻りかね候、それゆへ京都之械ハ、他国田舎に有之械とハ形ちがひ、長サも短く、幅も狭く、厚サを四寸斗もして、四角に角を入、さきをけずりおろし、柄をさして、とかく通りやすきやうに拵たる物也

△右留候て後搔様ハ、先中二三日も手を不付、其まゝにて置、其のちあら械を入、それより一日に朝と暮と二度つゝ搔也、扱五七日も過、わきくつろかせ候て、一所にうちよせ、大桶に蓋を半分掛置、是亦一日に二度つゝかいを入、大かたわきしつまるを見てふたを詰る、其日数難斗、扱厚紙にて其桶の口を張、其後日数三四十日五十日も置、とくと熟させて揚ル

△右之通に日数を込候て揚候へハ、味濃く出来候、猶其上味淋耐、又ハ古酒を以調合し、風味を付て、それく売出し候事にて故、京都の酒風味濃、甘ミ多事諸国諸人知たる事也

右之風に造り成す事ハ、勿論緒構成都の土地にて、水の性もやわらかに、人性もおのづからやわらか成ゆへにて、そのいにしへより、酒の性やはらかに、酔のうすき様に造り成すと見へたり、他国他所ニ無之、やわらか成造り様也、尤、都風成に依て、此所に大概を記す、意味考らるへし口伝有之

計水の積りより多乗り申造り様之事

一 斗水の積りより、多乗り申造り様ハ、夏持の酒にハ不宜候、前売の酒に可用事也

△七八九月中、又春二月の末頃より三月へ向造り候酒ハ、すべてよくわき候ゆへ、大抵よく乗申物也、然共八九月の早稲米にハ、乗りのすくなき米あり、然ル故、多乗り申様の仕掛ハ、先米を吟味する事肝要也、わせ米の内にて酒に悪敷米ハ、山城の国にてハ、其名を高野わせ、又外に源内と称して二色あり、又和洲にてハ、高野早稲又外に源内といふ米に同、関東米とて二品有、他国之儀ハ不存候

△城和両国にてならば、先右式色之米を大きにいむ、惣て新酒時分に米の性大分よく、大粒成米ハ酒にあしく候、新米時分にハ、小粒成米を吟味して酒に入候てよしたりも多し

△寒前より春へ向てハ、早稲米なく成候故、右品々の米に氣遣なし、然共米の性に氣を付候がよし

△右新米時分、米に氣遣なき様ならば、古米を用ひ度物也、尤新酒の内は皆々古米を用ひ候てよく候へとも、乗多様に造り出し申へハ、古米にてハ新米ほとハ不乗候故に、乗りを好ミ候にハ新米を用ゆる也

△新酒を古米にて造り候へハ、風味濃出来候故、大方古米を用ひ候へとも、爰にて斗水の積りより、多乗り申様の造り様と申ケ条に候故、新米を用ひて造ると書付る、勿論古米にて造り候新酒ハ、新米にて造り候酒よりハ風味こく出来候へ共、乗り少々すくな

し、故に新米を用ゆる、新米とても一へんに乗り多と申斗にてもなし、仕掛様あしく候へハ、乗りすくなし、乗りの多キ造り様、左に記ス

△右のこく書付候へハ、新米斗に多乗り候様二聞へ候へとも、左様にてもなし、勿論古米ハ、新米程に乗り不申候へ共、古米にても、其相応よりよく乗り申様、左之通にて多乗り候なり

△右新米之事ハ、斗水の積りより、多乗り申造様と申にかゝる事ハ無之候へ共、乗りの事を申に縁よく候ニ付、心得のため旁書付候也

△冬季に成、殊に極寒に至り候てハ、酒のわき無甲斐候故、乗りすくなし、此時節多乗り申様、別て肝要成故左に記ス

右造り様ハ

△元よくからして掛る、但だきをぬき、七日より内に掛候てハ悪敷、十日、十五日、廿日、三十日若ハ四十日程かれてもくるしからぬ物也、然とも好て、四十日ともからし候事ハせぬ事也、尤大事に掛ル酒にハ、左様にへん々々とからし候元ハ不用候、八九日、十日、十四五日迄からし候が能候也

掛様之格式

添 朔日	元	水 壱石式斗有	新酒前進之間之事ハ聞
中 二日	添	麴 拾四貫目有	爰にてハ冬造之格式也
留 三日	壱石	水 八斗	爰にて石水に平ス
掛 二毎日	中	麴 七貫目	爰にて拾壱貫目宛之積りに平ス
	式石	水 壱石六斗	爰にて九斗水に平ス
	留	麴 四拾式貫目	爰にて八斗水に平ス
	四石		

都合八石ニ留ル 水六石四斗
麴合八拾四貫目

但石数多少ハ勝手次第、格式ハ右之通也、勿論斗水又麴之儀も勝

手次第なれとも、爰にハ先八斗水の格を記ス

右元之積りより掛米之石数すくなく、留ル事に意味有口伝

右むしのさまし加減ハ

添ハ 六分さまし、ぬくミを四分付て入る

中ハ 七分さまし、ぬくミを三分付て入る

留ハ 中と同事にして入ル

△右之通にして掛仕る也、壺にても、桶にても、其造り壺又ハ桶にふたをせず、十時過てあら械を入、それより六時過て一所に打よせ、其当座に随分念の入、何へんもよく搔候て、それよりハ械を留、ふたを半分掛て置、中一日間を置、扱蓋を七分掛三分明て置、弥械ハ不入、そのまゝにて置、日数ハ幾日にてても、わきしつまる所を見てふたを詰る也、又春へ成、二月中旬過三月にも成候節ハ、其時々相應に氣を付、右書付之格を以、氣てん了簡有へし、先ハ右之格にてハ怪我もなく、乗りも多し

若、右書付之通より、むしぬく過てハ悪敷候、唯さまし加減大事也

△右之格式、無相違様に仕掛細に氣を付候へハ、斗水の積り、相應よりハ正味多乗る也、然共夏持にハ、足よわく候、其心得有へし

如何程大水に汲候ても無事に出来申造様

一 大水に汲候ても、無事に出来候造り様ハ、元をよくからし候て掛る也、たきをぬき七日より内に掛候てハあしく候、七日過八日九日

或ハ十日十五日位かれ候てもよく候

△新酒の時節ハ、本代元に仕掛て吉

右掛様之格式、先石水に汲候時之格

元 壱石分 水壱石壱斗
かうじ拾貳貫目

添 壱石 水九斗
かうじ拾貫目

中 貳石 水貳石
かうじ貳拾貳貫目

留 四石 水四石
かうじ四拾四貫目

都合八石ニ留ル

水合八石
かうじ合八十八貫目

右之格にしてよし、掛米石数多少、又ハ水もいか程に成とも勝手次第也

但かうしハ、拾壱貫目宛の積りに入てよし

右むしのさまし加減ハ

添ハ五分さまし、ぬくミを五分付て入る

中と留とハ、さまし切て入る、留ハ別てひやしぬいて入ル

△石石水に汲申時之格也、或ハ石壱斗式斗若ハ石三斗に汲申時も、

添の時に水を平シ、留迄其水くくに平シ候て吉

右新酒本代元之掛様也、冬造り成候時の掛様如左

元 壱石分 水の事、麴之事、尤又掛米石
数多少之事、前ニ書付有之

添 壱石五斗 前ニ書付
有之通
毎日統て
掛ル也

中 貳石五斗 右同断

留 四石 右同断

都合九石ニ留ル

右むしさまし加減ハ

添ハ 五分さまし、ぬくみを五分付て入る

中ハ 八分さまし、ぬくみを式歩付て入ル

留ハ 成ほどよくさまし、ひやし切て入ル

△右留候てふたをせず、十時過てあら械を入、それより後ハ朝老度、

暮に一度一日に二度宛かいを入、中三日造り桶に置、留候日より五

日目に一所にうちよせふたをせず、一日に一度つゝ械を入、其日よ

り三日過、四日目にふたを半分掛て置、幾日にも大方わきしつま

る時分に械を留、ふたを七分掛三分明て置、とくとわきしつまるを

見届てふたを詰る

△右元壺石分に、新酒之節にハ八石に留、冬造に成候て九石に留ル、

か様に元相応る石数すくなく掛ル也、意味有口伝

右之格式を能く得心して造り候時ハ、いヶ程大水に汲候ても、無事

に出来候也

四五六七月にも風味能無事に出来申造り様之事

一 四五六月に酒を造り候事、先ハ上方にハ往古より無之事也、扱南

都にハ、古来より壺を専用ひ候て、新酒、寒造り共に壺にて造り立

留候て大桶へ打寄する也、他国にハ、西国ニハ壺有之候へ共、東国

北国ニハ壺稀にして、三四五石迄入候桶を、壺の代とて造り桶に用

ひらるゝと相見へ候、夏ハ壺にて造り候がよく候、桶にてハ酒にく

せ出たかる物也、壺大切成所に候て、元斗成とも壺にて不致候て

ハ、酒の風味にいや成所出候、四月中、五月上旬迄の元ハ、半切にても堪忍も成候欵

△四月の節へ入候二三日前迄ハ、正月の中旬迄に取候元を、たはひ置

候て造り、無別条よく出来候物也、去ながら、春の季久敷持可申元

ハ、取申時、又ハたきの入様に心得有之、意味口伝

一 四月上中下旬五月へ入候てハ、本代造りに致候、勿論夏中より秋

迄ハ本代造りにしてよし

△六月へ入、土用最中世上別て炎氣甚敷候へハ、猶以壺にて造り候事

よし、是も留候後ハ、大桶へ打よするなり、添より中留迄桶にて造

り候へば、酒にくせ出度かり候もの也 口伝

△七月へ入、土用も明候へハ、元斗を壺にて仕立、桶にて掛候ても不

苦候、然共壺斗にて造り立留候後、桶へ打よせ候へハ、弥酒の位よ

く候也、右は夏中造り候次第、尤新酒之格式なれ共、少々ハ違有、

左に記ス

△四月之節、二三日前迄造り候元ハ、右ニ書付候通、正月中旬迄に取

候本元をたばひ置、其もとにて造る

元 壺石分 本元ニハ、水壺石式斗
かうし十四貫目有

添 壺石式斗 水壺石 爰にて
總拾貫式百目 石水に平ス

中 式石三斗 水壺石八斗五升 爰にて九斗水に平ス
總廿五貫三百目

留 三石五斗 水式石三斗五升 爰にて八斗水ニ平ス
總卅八貫五百目

都合八石ニ留ル 添より留迄毎日続て掛ル

水合六石四斗

麴合八拾八貫目

尤右八斗水、かうし石ニ拾巻貫目宛の格式を書付候へ共、水と麴とハ勝手次第也、格ハ右之通にてよし

右むしのさまし加減ハ

添ハ 七分さまし、ぬくミを三分付て入る

中ハ よくさまして入る

留ハ 成ほどよくさまし切て入る

△右之通りに留て、八ツ時過てあら械を入、それよりハ三時め々々に械を入、中二日造り桶に置留候日より四日目に一所に打よせ、ふたをせず、一日に三四度ツ、械を入、大方わきしつまる時分にふたを半分掛て置、とくとわきしつまるを見届てふたを詰る也

右春取にても本元無之時ハ、本代元仕掛造り候也

一 四月より五月中旬迄に造り候ハ、勿論本代造り也、元のわき加減、尤遅速ハ有之候へ共、仕掛にハ少も替事なし

△元の仕掛新酒本代造りといふケ条之所にて、具に書付有之候故、爰に不記、其通にてよし 但此節も元米をむして入、中二日間置、四日目に添ヲかけてよし

右 掛米之格

本代 元 壺石分

添 壺石

中 式石

留 四石

都合八石ニ留ル、添より留迄毎日続て掛ル

水合六石四斗

麴合八拾八貫目

右ハ八斗水の格を書付る、掛米石数多少、又ハ水、又ハかうしも勝手次第也、然とも格ハ右書付之通にてよし

右むしさまし加減ハ

添ハ 七分さまし、ぬくミを三分付て入る

中ハ さまし切て入る

留ハ 成ほどよくひやし切て入る

右ハ、壺にて造り候時のさまし加減也

又桶にて造り候時のさまし加減ハ

添ハ ぬくみ有か無かと申ほどにして入る

中ハ よくさまし切て入る

留ハ 成ほどよくくさまし、冷し切て入る

△五月中旬迄の造り様也

△五月下旬より六月へ入、取分ケ土用極暑之節に成候て掛ケ様ハ、元をむして中一日間を置、三日目の暮前に添を掛候也、たとへハ

朔日之暮前に、添を掛ル

二日之朝、中を掛ル

同日之暮に、留をする

右之通、極暑之節ハ、一日之内に、中と留とをする也

△右留候て、八時目にあら械を入、それより後ハ、一日に三度ツ、械を入、中二日造り桶に置留候日より四日目に一所にうちよせ、ふたをせず、一日に三四度ツ、械を入、大方わきしつまる時分にふたを半分掛て置、とくとわきしつまるを見届てふたを詰る也

土用中より七月の節へ入候迄ハ右之格にてよし、七月よりハ、もはや新酒と申にて、則前の新酒造り様之所に委細有之候、

右夏中甚暑之節にも、無事に出来申様、此書付之通にて、無滞能出来候へ共、五月中旬迄ニ造り候酒ハ、仕末をよく致候へハ、秋迄も持候へ共、五月下旬より六月へ入、土用明候迄の内ニ造り候ハ、持よハし、土用明候ての酒ハ長ク持候、惣て夏造りの事ハ、尤其家々に酒を売切事を欠候て、格別左もなく候ハ、好ミてハ無用之事ナリ、其子細ハ五月下旬よりハ、米酒候故、酒の乗もすくなし、尤夏へ成候てハ、惣体、酒値段高直之方ニも候へとも、夏造りハ揚候、乗口も三日目のしわたれハ、風味不勝様に成、猶又居り杯も彼是と致候内に、風味落旁以其仕末、大分苦勞成事也、然とも、銘々之勝手も有之事ニ候へハ、一筋にハ難申、先心得のため書付ル

甘口、から口造り様之事

一新酒あま口造り様元取ハ、被元、本代を取候に少も替事なし、前に委書付有之ゆへ、爰に不記、然レとも、元のむし時分、又ハ掛申時の加減あり、左ニしるす

△元米をあらひ、半切ニても壺ニても飯ともに漬置、本代元ハかひの少々かわに成まで置候へとも、あまくちに仕立可申、元ハかふり元の位、かびを能く見覚へ候て元をむす也、かびの位、被元の処をくわしく書付置候へとも、先ハ薄く一面にかひ出、いかきのめしの中、真中に銭の丸サ程成穴あき候を不待、一へんにかび渡り候時むすなり、若此かびいかううすく、やうく震位にてハ、酒に怪我あり、

尤其位を見覚ること肝要なり、但シ、かびうすきよりハ、こき方がましなり、とかく此かびの加減に大事あり、其所を能々考有へき事なり、呉くかびいかううすく候へハ、酒にくせ出候、されハとて、又かひ厚ク成候まで置候へハ、あま口に成かね候 此意味口伝

△右之元むし仕込様、壺にても半切にても漬候、飯いかきの上成かひの位を、右書付之通能々見立、もはや能そと見へ候時、上のうすきかひながらも、すいのうにてすくひ、若すひのうに多からぬ位も有、同じくハ少々かかり候程にかひさせてよし、先ハ少かかる時に取捨、いかきの飯をいかきともに外へ除置、下の米を外のいかきえ上ケ、しづくをよくたらせ、扱漬水をすひのうにて一へん漉、壺へ成とも桶へ成とも仕込候也

右之格ハ

米壺石 水壺石壺斗
かうし秤目十四貫め

右の水かうしハ、はやきほとかよし

此むしのさまし加減ハ、七分さまし、ぬくミを三分付て入る右之通ニ仕込、ふたをして置、三四時過ふたを明て見て、かほりに辛ミ少々出能わき、若いまたかほりからミ出不申候ハ、四五時も相待、よくかほりにもからみ出候ハ、かいを入、其翌日添へを掛、又翌日中を掛て則是を留とする也

右添中の掛様左に記ス

たへハ朔日ニ元を	右添中の掛様左に記ス
むし二日ニ添	水壺石壺斗
三日ニ中とケ様ニ	元 壺石
元をむし候日	麴拾四貫目
添て毎日三日ニ	仕込
添 式石	水壺石六斗
	麴拾貳貫目
	爰にて九斗水ニ平ス

中 四石

都合七石ニ留ル

水式石九斗 爰にて八斗水ニ平ス
麴四拾八貫目 麴ハ勿論十二貫目平ス
水合五石六斗
麴合八拾四貫目

右掛米石数多少、又ハ水之事、銘々の勝手次第也、されとも爰にハ
甘口の格を記ス、かうしハ定法、石ニ拾貳貫目宛也

右むしのさまし加減ハ

元ハ 七分さまして、ぬくミを三分付て入る

添ハ よくさまし切て入る

中ハ よくくさまし切、ひへぬかして入る

右之通に留てふたをせず、十時過てあら械を入、其後ハ三時目々々
々に械を入てよし、扱中二日造り桶に置、留候日より四日目に一所
にうちよせ、一日に三四度ツ、械を入、大方わきしつまる所にてふ
たを半分掛置、とくとわきしつまり候て、ふたを詰る也

右之仕掛にて、甘口きれいによく出来る也、然とも此造り様ハ、

元の馴れ加減に別て気を付申事有、馴れ過候てハ不勝、又前目成
ハ大きにわろし、唯其様子を考覚ゆる事肝要也、右之通にて、あ

ま口きれいに出来るもの也、
意味口伝

新酒から口造り様之事

一新酒から口と極めて造り様ハ、是も本代元にてよし

△元取より元をむし候迄ハ、前に本代元とケ条之所に、委細書付て有
通りにして元を仕込候也、元の仕立に少も替事なし

掛米格式ハ

元 壹石分

但
元をむし、中二日若ハ三日間を置て添テする

添 壹石貳斗

たとへば朔日に添を掛テ

中 貳石三斗

二日之朝

留 三石五斗

同日之暮、ケ様ニ中ト留と一日ニ掛ル

都合八石ニ留ル

右掛米石数之多少、又水之事ハ、銘々勝手次第なれ共、爰ニハ八斗
水ニ汲、格を記、
かうしハ定法、石ニ九貫目宛にて吉

元水ハ

壹石壹斗、本代元之定法也、
かうしハ、から口ニハ石ニ拾壹貫目 掛用左之通り、

添之水ハ

此処にて、元と添と石水に平ス
かうしハ、石ニ九貫目宛平ス

中之水ハ

此所にてその上惣水九斗ニ平ス
かうしハ、石に八貫目宛

留之水ハ

此処にて、八斗水ニ平シテ留ル
かうしハ、惣石ニ八貫目宛也

右之格にして吉、むしのさまし加減ハ

元ハ 七分さまし、ぬくミを三分付て入ル

添ハ 九分さまし、ぬくミを壹分付て入ル

中ハ よくさまし切て入る

留ハ 弥よくさまし、ひやし切て入る

右之通に留て、ふたをせず、十時過てあら械を入、弥ふたを明て
置、其後ハ三時目々々に械を入、中三日造り桶に置留候日より、
五日目に一所にうちよせ、其当座に能々搔候て、其後ハ一日に三四
度ツ、械を入、わきのしつかに成候時、ふたを半分掛、とくとわき

しつまるを見届て、ふたを詰る也

本元にてあま口造り様之事

一本元にてあま口の造り様、大抵がかうしを多人候へば、あま口に出来る斗の事に候へとも、左様の事にてなし、尤元のおろし加減、又はたきの入加減、或ハ掛様之品有之事也、左に記ス

但、常体の元ニても左之通之掛様ニて、甘口ニ出来候へ共、決て甘口と極めて書付候時ハ

△元ハ半切にて見立若きを下ス、いかふわかきハあしく候、風味を試つゝ、幾日成共泡の出申迄入、惣一面に泡の出候を見付てたきをぬく、常のたきよりハ少わかぬき候てよし

△右之通にたきを入れて、桶にても蓋にても其ふたを、機の方を下へなし候て掛て置、一日に二度ツゝ械を入、中四五日からし、たきをぬき候日より、六七日目に添を掛ル、其次第左之通り

掛米之格式ハ

添	朔日	元	壹石分	水壹石式斗有
留	中二日			麴拾六貫目有
	三日	添	壹石五斗	水壹石三斗
				愛ニて麴拾式貫目平ス
大留	四日と	中	式石五斗	水貳石
か様ニ統て	掛ル	留	四石	水貳石七斗
				愛ニて八斗水ニ平ス
		大留	四石	水三石貳斗
				愛ニて八斗水ニ平ス
		都合	拾三石ニ留ル	水合拾石四斗
				水合百五拾六貫目

右掛米多少石数、又斗水之儀ハ、勝手次第、格式ハ如斯ニシテ吉、麴ハ定法、石に拾式貫宛

右むしのさまし加減ハ

添ハ 七分さまし、ぬくミを三步付て入る
中ハ 九分さまし、ぬくミを壹歩付て入る
留ハ さまし切て入る

大留ハ 能々さまし、ひやし切て入る

△右之通に留て朝夕ひへ申節、勿論冬之季に至てハ、ふたを半分掛て置〇三時目くゝに械を入れてよし扱中二日造り桶に置留候日より、四〇十時過てあらかいヲ入、また蓋を半分掛置
日目に一所にうちよせ、一日に三度ツゝ械を入、涌しつかに成候ハ、ふたを七分掛、とくとわきしつまるを見届て、蓋を詰る也、右之通にて、甘口きれいに出来る也

本元にてから口造様之事

一本元にてから口造り様ハ、元取候節より心得有へし、尤常体の元にてても、から口出来候へとも、元の節より心得有之候へハ、いよゝから口に出来候也

右之仕様ハ

添	たとへハ	元	壹石分	水壹石式斗
留	中三日			常体之元より麴すくなし
	四日と	添	壹石	水八斗
添	中との			愛にて水石ニ平ス
休	間にて一日	留	四石	水壹石六斗
				愛にて水九斗ニ平ス
		留	四石	水貳石八斗
				愛にて惣八斗水ニ平し
		都合	八石ニ留ル	水合六石四斗
				水合六拾四貫目

右ハ、八斗水麴八貫目宛の格也
掛米石数之多少、又水之多少ハ、銘々勝手次第、掛様の格式ハ、右

一通にて吉、麴ハ定法、石ニ八貫目宛也

右むしのさまし加減ハ

添ハ、六分さまし、ぬくミを四分付て入る

中ハ、さまし切て入ル

留ハ、弥さまし切、ひやし切て入ル

△右之通に留てふたをせず、十時過てあら械を入、弥ふたをせず、其後ハ朝屋暮と一日に三度ツ、械を入、中三日造り桶に置、留候日より五日めに一所にうちよせ、ふたを半分掛て置、一日に三度ツ、四五日の間械を入、わきのしつかに成候時ふたを七分掛、とくとわきしつまるを見届て蓋を詰る也

右之通にて、辛口きれいに出来る也

斗水の格より滋吞申造様之事

一斗水の格より滋吞申造様、別てふかき事もなし、元ハ常体の元に

てよし、米の洗様、又ハ麴に花の乗せ様、是に様子有、左に記ス

△米の洗様と申ハ、米を八升かし桶へ入、水をたつふりと入候て、かし桶の底迄よく手の廻り候様にかき廻し、其水を捨、其あとの米をいかきへすぐ上ケ、大かたにしづくをたらせ、漬桶へ入漬て置也、何石あら候とも、米をとぐ事もなく、水を流する事も不入候

右之ごとく、一へんかき立候迄にて漬る、但、一夜漬にしてよし

△右之通、一夜漬にして翌日むす也、呉々米ハ、一へんかき立候て、

其水を捨る迄にて漬置、猶又むす時に至ても、かけ流し水もせず、

唯漬水をぬき捨る迄也、漬桶の底に至てハ、少々流してよし

△麴に花をよく乗せ候事も肝要也、三日居と申て、かうし室にとくと三日置候也、かうしむしを入候ム日より、四日目にむろより出し候へハ、花よく付候、其麴を用る、兎角能々花の乗候かうじを用てよし

右仕込様之格式ハ

元老石分 常之通、によくからし候て添を掛ル

添式石 たとへは朔日

中四石 三日

留五石 五日とか様に中一日宛間を置掛ル

都合拾式石ニ留ル、

但水ハ、勝手次第、元水の増を、添の時に引平ス、かうしハ、

石に拾老貫目宛定法也、勿論、掛米石数の多少勝手次第、爰に

ハ、格式を記ス斗候也

右むしのさまし加減ハ

添ハ 八分さまし、ぬくミを式分付て入ル

中ハ さまし切て入る

留ハ 猶よくさまし切て入る

右之通に留てふたをせず、十時過てあら械を入、其後ハ一日に三度宛械を入、中三日造り桶に置、留候日より五日目に一所にうちよせ、ふたを半分掛て、是よりも一日に三度ツ、四五日間械を入、わきしつかに成候時分、蓋を七分掛、とくとわきしつまるを見届て、ふたを詰る也

右ハ斗り水の格より滋吞め申候へとも、米の洗様不足、其上かうじ

に花を濃くのせ申二付、酒の風味いやしく候、所詮米に糟氣をふくませ候故也、然とも、場所ニよいか様成酒も、入用之事も有之物ゆへ、しるし置候なり

揚候当座より、糟香、麴香、勿論元香せぬ造り様之事

一 右は、夏持の酒にハ、さのミかまふ事なし、後にハのく物也、然とも、前売の酒にハ大に嫌ふ事成、故に記し候也

糟香のせぬ造り様ハ

△むしのさまし加減有

掛米石数之多少、又ハ水も麴もめい／＼勝手次第なり

元ハ 常に通之元にて

たとへハ 添の 日 添の 日
中三日 留五日 中の 日
か様二日 一日つゝ 休

留の 日 留の 日

△右之通に添より中迄、中より留迄に一日宛間を置候て、掛留て蓋をせず、十時過てあら械を入、又三時過て迎械を入、其後ハ朝と暮と一日に二度ツ、械を入、中三日造り樋に置、留候日より五日目に一所にうちよせふたをせず、二三日之間一日に二度宛械を入、わきしつかに成候ハ、ふたを半分掛、とくとわきしつまる見届て、ふた詰る也、右掛留候て蓋をはやく詰候へハ、悪敷香出候、其所に能々氣を付候事肝要也

△右書付之通にてハ、掛米のむしさまさぬが能様に見へ候とて、ぬくミを多付て入候へハ、酒にくせ出候、兎角むしのさまし加減に様子有 右書付候通、無相違様に仕立候へハ、かす香なし口伝

麴香せぬ様造り様ハ

一 かうし香のせぬ様ハ、其日出申麴を、其日につかひ候事を嫌ふ、多ハ是に氣の付ぬ所より麴香有、然とも是も夏持の酒にハ、さのミかもふ事なし、後にのくもの也、かす香ととも、後にハのき候へとも、前売成候酒に、右之香共有之候てハ、勿論人の嫌ふ事也、依之かうしを毎日々々取置候てよし、尤其家々に手前にてかうしをするも、前日々々に出し置候て、つかひ候がよし、

△右麴香の沙汰、尤むしのさまし加減に、さのミかまふ事なし、惣ての酒に、前日に出し置候麴を用ひて能候へ共、世上暖成候節ハ、麴に花乗候事を嫌ふ、その上又多ハ氣の不付所也

△留候て械の入様、打よせ様、蓋の詰様ハ前に書付候ことくにしてよし、此段ハ、麴香のせぬ造り様と申に、かゝわりたる事ハなし

元香せぬ様之事

一 元香を第一に嫌ふ事也、夫故、世上共是を大事に、掛ケ、添にて元香を去様とて、添のむしを大分暖にして入、或ハ添を掛可申前日より水麴をして、手つよくかき廻し申衆中も有之候、尤左様にし、元香退申道理も有之欵、不存、左様にハ、酒に痛出来候道理有、意味口伝

△元香せぬ様のさまし加減ハ、右糟香のせぬ造り様と申所に、書付候

通にてよし

△留候て械の入様、一所にうちよせ蓋を詰候迄の事、是又糟香の所に書付候通にてよし、右三ヶ条に書付候通に仕込候へハ、何の香もせず候、しかれ共右之仕込様ハ、夏持の酒の為にハ、足よわく候間、其心得有へし、但かうしを前日に出し用ひ候事ハ、夏持の酒もよし、随分心掛候て、冬造り、夏持の酒にも、前日に出しかうしを用ひてよし

右之外に糟香せぬ様之事

一 糟香といふハ、元來糟にならぬさきに香の可有様なし、然とも糟の匂ひ、又ハ元香とも名を付可申様成香のする事有之候、是ハ余の香にてなし、袋の香也、先常々酒袋をしまつやかましき物也、惣て悪香ハ、受袋にて揚候酒に有之物也、然ル間、兼々袋のしまつ念の入置可申事專一也、扱受袋にて酒を揚可申時、よく干て有袋を水に漬、よくもミ出し、二日二夜水に漬て置、其内一日に一度ツ、もミ出し、水をかへ漬て置、扱揚ケ申日の朝、早々又々能もミ出しすゝき上ケ、日の当らぬ所に竿に掛、しつुकをたらせ、大方にかわらかせ候て揚ル、大方にしつুক্তりやミ候ハ、揚てよし、とくとかわらねがず候ても不苦候也、但日陰に竿に掛て置てよし、日に当、干過てハあしく候、右之通にして揚候へハ、糟香・麴香と申香無之候、常体之造り様成酒にても悪敷香なし、若たとひ少々之香有之候ても、袋を右之通によく製法して揚候へハ、一兩日之内に髓に退物に候間、兎角受袋にて揚申時、二三日前より右之心掛可有事肝要也、

二番目よりハ悪敷香無之物也、くれ／＼日頃袋のしまつ能々念入可申事也、此儀ハ、造り様の外成事なれとも。酒の底になり候事なれハ、書付ル惣て袋一通り之損益此次に委記ス

一 袋仕末の仕様に依て、大分損益有之事也、世上多ハ氣の不付様に相見へ候故、爰に委書付る

一 四五艘揚候て、袋を洗候事ハ、世間大法也、是も四艘宛揚洗候てよし、今一艘も揚候と、強て揚候に依て、袋こわばり、目ふさがり候て、つかひにくう成也、然ル間、定法四艘宛揚て吉と心得有へし

一 袋を洗候に、何方にても川へ持出洗候事尤の事也、然共、川にて不洗ハ悪敷と申事ハ無之候、内にて洗候にハ、水大分入候に依て、川へ出申事に候へとも、内に井水沢山に有之候ハ、内にて洗候が吉、家々皆勝手に成事也、川へ持出候てもふミ出候申事、無甲斐候へハ其為なし、内にて能々ふミ出し候へハ、川へ出申よりハよく候、兎角出申と、内にて洗申との得失、銘々考有へし、其益委不及記ス

一 袋を洗、又其袋にて、其日も揚候へハ、無子細事に候へ共、其袋ハ先々休せ置、外の袋にて揚申とて、前の袋今日洗、日に干上ケ置候、是に様子有之事也、袋を洗候に、ふミ出し様無甲斐候へハ、しミ込申酒氣の残有之候、その酒気少々にても有之袋を、日に干付候へハ、悪敷香と成る、然ルを剩袋を疊積重て置候、極寒の前夜ハ、格別秋の内又ハ春に成候て、右之通、不仕末に致候てハ悪香付候、其袋ハ重て揚候節、たとひ一へんや二返洗候ても悪香不退、先其受袋一艘分の酒にハ、何成共香有之もの也

一 何の香もせぬ様に仕末の仕様ハと申に、先此袋ハ、此度の洗にて為休置可申と申時、成程念之入、何遍も能々ふみ出し、もはや是にて能候と申うへにて、桶へ成共、半切へ成とも、たつふりと水を入、其袋を二日二夜漬て置、猶其上なから一日に一度ツ、引上ケ、ふみ出し、格別に半切に水入、其水にて袋之真中を持、能々振出し候て、又々前の通り水に漬置、か様に二日二夜に二度踏出し振出し候て、扱干上ケ可申砌に、猶又ふみ出しふり出し候て干上ケ候へハ、其受袋にて揚候に、当座より何の香も無之候てよし、然共世上に中々左様にハせぬ事也

一 右之通念之入、仕末能致置候上にてても、揚申前日より水に漬置、一遍ハ踏出し振出し候て、日陰に竿に掛、雫をよくたらせ候て揚てよし、但水気少もいやと申時ハ、右之通仕末よく致置候、袋にてハ、其干上り袋ヲすくに用ひてよし

一 大造酒の家にハ、左様の所へ手が廻り不申とて、そこへ成仕末有之候、尤袋香其外の香も後にハ大方ハ退物にてハ候へ共、前売の酒ハ大事に掛申、酒にハ随分悪敷香無之様肝要に候へハ、とかく袋の製法大事也

一 不仕末にして、酒の気少にてても有之袋を多重ねて置候へハ、悪香出申のミならず、くミ氣出、其袋大分よわく成候、是以不仕末よりの損也

一 右袋に渋をかう事、銘々家々に仕付たる法有、先世上に大方ハ渋を成程うすくして、二返ツツかう方も有、又ハ、大ていにして二返かう方も有之候又渋をかい可申とて、その所に袋をたき出し申事

有、又たき出す事もせず、其まゝにてかい申方も有之候、是ハ、たき出し申道理がよく候、扱、しふをやわらにかい候へハ、袋こわばり不申、取扱も致よく候へとも、渋のやハラが成ハ袋よハく、其上春へ成候て、却てはやくこわばりつよく成候、其故ハ、渋のやハラか成に依、さげ多くしミ込申に付、こわばり候、予か覚候通り左に書付る

一 右袋に渋かう事、其前に袋をたき出し、能すゝき上、ほしあけ候て渋をかう、此渋のかい様ハ、渋屋に売候生渋をすぐにかう也、是ハ世間之仕様とハ大キに相違候て、大分こわく成かたまり、袋の目もふさがり候様ニ相成、当分ハ取扱大分仕にくう候て、いな物に候、然共其所を堪忍して、そろくつかひなれ候へハ、後にわやハらかに成物也、其酒此次ニ書付る

一 右之通、こわ々々かたくつかひにくひ袋をつかひ候益ハ如何、此徳と申ハ

第一ニハ、酒しミ不込、是目に見へぬ徳也

第二ニハ、酒しミこまぬ故に、袋白くこわはらず、

第三ニハ、袋を洗雫はやく乗り候故、早速干上る、

洗袋にて急に揚候時の為によし

第四ニハ、やわらに渋をかい候ハ、毎年かい候へ共、右之通につよくかい候へハ、三年宛ハ渋の氣有之袋大分つよく、大方ハ、袋一代に一度かい申分にてよし、若ハ、二度かい申袋も有之候、渋染の新袋を買求候当座、尤渋つよく袋堅キ様に見へ候へ共、其新敷時、右之通成生渋をかい候てかため置候へハ、大方ハ其袋一代ハ其時の渋に

て、後にハ渋かう事ハ不入候、

第五ニハ、袋堅くつよく候て破れすくなきゆへ、綴り候事もすくなし、是以大きなるとくなり

右之ことくの益有之候へとも、先大方ハこまかに気の付ぬ所より、只世上並ニやわらかにかい候が、大法の様に心得候方多し、若適々渋のつよきが能管と心の付候方有之も、袋堅く候てハ、つかひにくきに依て、右書付候通に渋つよきは、かわぬ方多し、此得失能々勘弁有へし、金儲の内ならめ

惣て酒揚加減有之事

一 七八九月には留候て、六ヶ月七日八日目に揚てよし、若々船差支へ候事有之候とも、十日より延し候てハ、酒の勢ぬけ候てくせ出、其上持もよわく候、尤日数置候へハ、よく乗り申物に候へ共、右之節久敷置へハ、酒にくせ出、風味にいや成所出候也、但酒のたちにより酒の遅速も不同有之候へ共、先々右之心を以考有へし

一 十月へ入、世上もひへ出候へハ、勿論涌遅し、其上、冬中より正月中造り候酒ハ、揚候日限難斗候、然ル間、わきしつまり候て後、風味を見可申事也、惣て之酒、冬の季に至り候へハ、留にて五七日の内にハ風味なし、七八日も過候へハからミ出、其後むまミ出候物也、此心を以、たとへハからミを好候ハ、はやく揚、又甘ミを好候は、日数を籠候べし、勿論日数を置候へハ、甘ミ出乗りも多候へとも、酒おもく成いやしく覚へ候、又はやく揚候へハ甘ミすくなく乗りも甲斐なし、されとも酒器用にして、風味軽く辛し、其段ハ銘々

勝手次第の事也

一 生酒にて持通す酒ハ、多ハ寒風三十日、寒後十日十四五日迄に造りてよし、尤始終皆々生酒斗を造り候家ニも有之候へ共、是も夏をこさせ可申酒ハ、其内を吟味して持越也、扱揚加減と申ハ、南都の風の酒ハ、留候て十五日十六日目に揚ル、世上の風よりハ大分はやく揚也、此心ハ、十五六日目ハ生酒仕立の酒ハ、わきしつまり候て、辛ミの最中也、とかく生酒にて持通すハ、辛ミのよわきハもたぬ物也故、其上風味軽き所を用ひ、うすき所ハ構ハぬ也

一 世上に多ハ、生酒と申ハ風味むまきを本とする事多し、それ故日数籠て揚候、日数三十日とも置候て揚候ハ、火を不入にハ、夏ハ越不申故に、南都に生酒斗を造り候家にハ、船数多持居候て、右之通十五六日目を揚時分として、日数延さる様に揚る事也

一 生酒を揚候にハ、勿論水気毛頭も無之様、道具を吟味して能乾かせ候て、袋も干袋すくに用ひてよし、同じくハ、常体の酒、受袋にて一艘揚候あとを用ひ候がよく候、其子細ハ干たる袋直に用ひ候ては、酒之勢大分袋へ引込候申物なれば也

一 右書付ハ、生酒斗を造り候家より見候てハ、おかしく事二候へとも、世上多ハ生酒斗ハ、造らぬ物也、扱、生酒に水気をきらい、干袋をすくに用る時、袋の香ハ如何にと申時、彼右書付候通ニ念の入、仕末を致置候事、爰に出合、其上袋香ハ、後にハ退物成故、不構、只水気毛頭無之様に、袋を能々干て用る也、呉々前に、此所ニ出合候袋の事をくとく書付候ハ、此所ニ出合候

一 常体之酒寒造りにても、勿論春造り之酒ハ、日数多延候て揚候へ

ハ、其酒春の末に至り候へハ、花ふりに成る也、日数を延し揚候酒ハ、前売には勝手によし、たはい酒にハ不勝事也

△右書付之通なれとも、或ハ前売、或ハ春売、夏越之酒、それくの用ひ様に依て一片にハなし、同じ造様之酒も揚加減にて風味も違、持も違ひ候、右之格を以、勘弁有へし、惣体わきしつまり候て、辛ミの最中を見て揚候酒ハ、持つよく候、然とも乗りハ鮮候、乗りの鮮キ代にハ、酒きれいにて持つよし

一 三月中旬より四月中、五月へも入候て造候酒ハ、揚加減七八九之格にしてよし、尤大法書付之通にて能候へとも、其時に当り、又ハ酒之沸様之躰を見て、一二三日宛之事ハ、了簡有へし

一 五月六月に造り候酒ハ、留候て四五日之内にハ、わきしつまる物也、日限にハよらず、只わきしつまり次第、油断なく揚候事肝要也
一 京之酒ハ、惣体風味甘く、^(たま)滋き事を第一に用ひ候故、揚候事大分日数を籠候也、前に書付候通留候て、一所にうちよせ、大桶のふたを厚紙にて張、幾日と申日限もなく、久敷置、よく々々酒を熟させ候て揚ル

右書付候条々、能々勘弁有へし、猶も口伝共有

惣て酒仕末仕様之事

一 生酒にて夏を持越せ可申酒ハ、醜取扱の時より入桶ハ勿論之事、かたげ桶、柄杓等迄も、水氣之無之様に乾してつかひ候事第一也、此左二段々記ス、

一 前売の酒ハ、さのミしまつの仕様とてやかましき事も無之候ても、

新酒時分にハ、油断成かたし、船数何艘にて揚候とも、其一連分の酒ハ、或は桶一本式本三本へ成とも入候て、あと船の酒は、又外の桶へ入候やうにして澄し候がよし、其上新酒の節ハ、桶へうち込仕廻候て、中一日間を置、三日目に先あら居を引てよし、世上暖成時節に打込候て、五日七日とも置候へハ、居り立候事故、縦居り立不申候ても、風味にいや成所出申もの也、それ故、中一日置候て、先々あら居を引也、若用事手つかひ候とも、中二日ハ是非もなし、三日四日とも延引致候てハ、大に不勝事也

一 新酒時分ハ不及申、冬に至り春中ハ猶以之事、たとひ大成桶とても、船一連分を入候て、又あと船の乗口を、其桶へ入候事、大ニ悪敷事也、夫故又爰に出る船数ハ何艘にても、今日揚候酒と、明日揚る酒とを一所の桶へ入候分ハ、不苦候、今日揚候酒と、明後日揚候酒とを一ツの桶へ入候事を嫌ふ、其子細ハ、下地の酒ハ一日一夜にてハよく居候、その居りをあとより入候酒にてたらせ候へハ、其桶に有程の酒に糟香の風味出候、其外にも悪敷事有之候ゆへ嫌ふ事也
一 書付に不及事ながら、船一艘にて揚候時ハ、其一艘分之澄酒入申程の桶へ打込候事よし、夫故、世上に澄し桶とて小桶有之候、何分にも、一日一夜居りに居候酒之上へ、又々打込候事、あしき事也、かろき事の様に候へとも、夏持之酒、足の弱り候事の一ツの初^(お)り也

一 上中下とも夏持之酒、たとひ冬中正月中に揚候酒も、右之格也、尤極寒之節ハ不申及、余寒強き間は、五日七日あら居り不引候ても、居り立申事ハ無之候へ共、是以不勝事也、極寒之節とて打込

候て、先あら居りハ、中四五日より延し候てハ、あしく候

一 二番居ハ、新酒時分にハ中四五日過て引てよし、尤三番居と申を引申迄ハ、それくの酒さはけ申物に候へ共、若久敷有之時ハ、二番居を引て、十二三日目に三番居を引てよし、其後ハ、いつ迄置候てもかまひなし

一 新酒といふ時分の酒も、あら居りを引ての後ハ、桶の口を張て置候が吉、尤、大さんばいに取扱家にハ、左様の所構ひ不申候へとも酒のため細に能様とならば、厚紙にて一篇成共張候事よし、尤夏持之酒ハ、上中下に限らず、是非に張候がよし、口を不張候とて、当分何之見へたる悪事ハ無之候へとも、自然と酒の勢ぬけ候て、夏持之酒之病の根元の一ツに候へハ、能々心得有へし

一 生酒仕末勿論留候後、醪の時より用心をして、水気毛頭不入様之心掛肝要也、造り桶より大桶へ打寄せ候時、其大桶を一日前に湯にて能洗、かわかせ置候て入るゝ、猶又かたけ桶、柄杓等迄も能かわらかせつかひ候てよし、揚候節、弥水気の毛頭も無之様、道具念之入申事肝要々々、此事前にも、一ヶ条有之候へ共、猶又くとく如此也

一 生酒揚候時之事、尤揚加減と申ヶ条之所に、委書付置候通、干袋にて揚候も能候へ共、同じくは、常の酒を一へん揚候袋より、揚掛り候てよし、其子細ハ、干袋へハ、酒の勢大分染込候物なれば、生酒勢の弱ミにも可成事の一ツ也、是以前に書付置候へ共又々とく書付る

一 生酒あら居の引様、勿論一艘切に引てよし、尤船数の多少ハ、其家々に依へし、兎角一日の間も、一夜の間も下に居候おりを、其上へ打込、又上へたらせ候事ハ、酒の病を求る下地也、其気味を能々

勤弁して、一度下に居候居りを、二たひ上へ上ケぬが肝要也

一 生酒之居り引様ハ、乗口より澄ミ桶へうち込、中三日の間居させ打込候日より、五日目にあら居りを引、桶の口を厚紙にて張置、一扱又それより十二三日過て二番居を引、其後ハ新桶へ入る迄居を引に不及候、世上にハ三番四番と申迄居り引申事も有之候へとも、左様にしてハ酒の為不勝也

一 生酒二番居りを引て、二十五六日卅日程過て、新桶或ハ新樽え詰て吉、とかく澄酒に成候て、何へんもなやむ事を嫌ふ也、右新桶又ハ新樽へ詰る事を、世間にハ四月之節を待、其前後に詰る風多有之候、或ハ又五月に一度火を入、其居り引をして五月の末方へ成候て詰るも有之候、是ハ火入にして、生にてハもため仕様也、兎角生にてハ、持にくき物成故、大方ハ一火入てもたす様にする方多し、それハ格別生にて持様ハ、右段々書付候通り、はやく新桶へ詰る方よし、口伝

一 生酒之事、堅固に持通すいふハ、右に段々書付候通にて、持通すに決定しけれども、仕末の仕様若右書付之通にもれ、諸道具等之製法に、鹿相不念之事とも有之候て、不持通事多し、それ故、世上多の酒屋方に、生酒にて持通す様成法に叶ひ能出来候酒、いかほとも可有之候へ共、始終の仕末に手ぬけの事、或ハ鹿相とも有之候故にや、正身の生にて持通す酒ハ稀也、其所能々勤弁すへし、先ハ生酒にて持通させんと思ふ酒ハ、大抵の世話心つかひにてハ成かたたく候、大分気骨の折る事也、右書付之通、無相違様に持成シ候へハ、万一火を乞申事有之候て、孤一火入候ても、風味に少重く成候と覺

候気味有之にて、酒ハよく候

一 夏の最中に成候ハ、二三日に一度宛試候て、酒に少々にてても弱
ミ見へ候ハ、早速火を入れてよし、風味に火を乞と覚候迄、かゝわ
り申事ハ悪敷事也、口桶へ成とも、四五合宛出し候て能々見候に、
毛頭も曇り無之候へハ吉、若少々にてても曇氣出候ハ、其日にも火
を可入事也、風味に火を乞と覚ゆる迄置候て煮申候へハ、もはや酒
の成候其段、能々了簡有へし

生酒之持様、右之通にてよし、猶も意味口伝有

一 酒之上中下によらず、前売なりし酒ハ、縦不仕末にても不苦事也、
其持に可成酒ハ、あら居を引候節より厚紙にて

一 桶の口をよく張、とかく息のぬけぬ様ニ取扱事肝要也、是もくと
く候へ共、念の為如斯

一 常躰の酒も、中二日強て三日居させてあら居を引、七八日過て二
番居を引、其已後ハ

一 十月に至りてハ、十日斗過て三番居を引、桶の口を張置候、左様
に致置候へハ、春迄置ても別条なし

一 霜月へ入、寒中ハ勿論、明る正月中迄ハ三番居を引、其後十七八
日廿日、若ハ廿四五日置候て、もはや夏までももたせ申桶へ入てよ
し、夏迄ももたせ候桶ハ、冬中繁つかひ、酒染たる桶えすくに入候
てハ、酒のため殊の外あしく候、毎日湯を打、よくくあらひ、尤
其節ハ、蔵用しけき時分なから、一兩日成とも日に当候て、桶を休
せ候て入候かよし、

一 二月へ入、勿論三月四月成候てハ、居りを引事、別て油断成かた

し、二月中旬より後ハ、乗口を澄し桶へ打込仕廻、中一日若ハ二日

居させて、先々あら居を引てよし、扱二番居も油断なしに、六日目
七日目にハ是非とも引てよし、三番居ハ、十二三日程間を置、引て
よし、二月下旬よりハ、もはや三番居を引て入る桶ハ、則夏迄もた
せ候桶と心得候て、右に書付候通、一兩日、日に当候て入候がよし、
然とも每家桶に隙の無之物に候へハ、存分にも難成候ゆへ、明候桶
へハ、毎日湯を打、あとをよくふき、水氣の無之様に致候へハ、は
やくかれ申物に候へハ、其所油断なく十日斗も湯を打候て、夏迄も
たせ候酒を入れてよし、勿論蔵の外へ出され候やう成桶の分ハ、毎日
湯を打、日に当、からし候へハ、猶以よし、尤家毎夫々に、^(尤)開敷物
に候へとも、左様之所が大切の用事に随分心に掛、製法すへき也

一 惣ての酒、前売之外夏持に成候酒、其外の上酒勿論生酒ハ、あら
居を引候当座より、桶の口をよく張候事肝要也、それ故幾篇もくと
く書付る

一 桶の口を張候に品有、世上多ハ厚紙にて二へん、或ハ三篇も張候
事通例也、然とも、ふのりの付様無甲斐か、又ハよく付ても二篇目
の紙つよく候へハ、干揚候て引起す事有、猶又桶の後へ手廻りかね
思ふ様にはられぬ事も有物也、左様にてハ、張候様に見へ候ても、
桶のはたはなれ、酒の息ぬけ申事有、依之、桶の小口と蓋とのすき
目へ、紙をねぢかふ事よし、其仕様ハ、やハラか成紙を堅に成とも、
横に成とも切、丸た杉、箸のふとミ二ツ斗の丸ミに成候程によりを
掛、ふのりをとくとよくつけて、桶の小口と蓋との透目へねぢかふ
事也、尤蓋と小口の間、多明候所も有之候、不及申左様成所へハ、

いくつ成共、其透目のふさかり候程を、丸めてねぢかいふさく也、左様ニ致へハ、上ハ一篇張候ても不苦候也、勿論煮酒ハ、加様に不致候てハあしく候、猶又はぎ蓋ハ、目張念入可申事也

酒煮様之事

斗水壺石壺式三斗迄に汲候酒煮時分事

一 右煮時分ハ、五月之節より十日前に一番煮をしてよし

一 右二番煮ハ、一番煮より二十五六七日目に煮てよし、三番より四番五番ハ、三十日目宛に煮候へハ、無事に持物也、斗水九斗七八升より、一石四五升迄に汲候酒、煮時分之事

一 右煮時分ハ、五月の節より四五日前に、一番煮をしてよし

一 右二番煮ハ、一番より二十七八日目に煮てよし、三番四番ハ、三十日目々々に火を入候へハ、無事に持物也、斗水八斗七八升より、九斗四五升迄に汲候酒煮時分之事

一 右煮時分ハ、五月之節一兩日前節を限りに、一番煮をしてよし

一 右二番煮ハ、一番煮より三十日目煮てよし

一 右三番四番煮ハ、三十二三日目に煮てよし

但二番煮をして後ハ、酒かたまり申氣味有之故、甚暑之節に成候ても、日を延し火を入候也、惣て之酒に、此心有、勘弁有へし、唯大事に可掛事ハ、一番煮より二番煮迄ノ斗水七斗八升より八斗八斗四(マコ)五升迄に汲候酒、煮時分事

一 右煮時分ハ、五月之節四五日過、七八日十日後迄を限りに、一番煮をしてよし、其内右之水位之酒ハ、大分之下酒と申しても無之候

へハ、煮時分ニも念之入、七斗七八升より八斗四五升と申迄の内、水七八升方之間有之候へハ、其程にも氣を付て、煮可申事肝要也

一 右二番煮ハ、一番煮より三十七八日目より四十二三日を限りに、煮てよし

一 右三番煮四番煮ハ、四十四五日目、四十七八日目に煮てよし、斗水六斗八九升より、七斗壺式升までに汲候酒、煮時分之事

一 右煮時分ハ、五月中より後二三日目を限りに、一番煮をしてよし、右之水位之酒ハ、性之能を新桶、又ハ新樽へ詰置候へハ、生にて持通す事も有之候へ共、左様に新桶へ入候事も造作に候故、古桶にて火入にしてよし、二番煮ハ、五十日の中墨として、位を見て火を入る、尤酒之性により、一火にても、持通すも候へとも、夏之事に候へハ、一篇にハ申かたし、何分にも油断のならぬ節なれば、四十日過候て、二日に一度ツ、試候て、火を可入事肝要也、とかく酒の位、又ハ勢を見立候事、大事に可心得事也、右段々の酒焼加減ハ、いつれの酒も同事、五ツ指を手の甲迄漬て、釜の内一尺四五寸の丸サ程を、しつかに廻し、二返目の仕廻、三返ニうつり候時、しかと覚ゆるほとに、焼てよし、夫より熱く候てハ、酒の爲にも悪敷、火香もつよく成、旁以不勝事也、しからバ、ぬるく前目に焼候が能かとならば、それハ沙汰限り悪敷事也、ぬるく煮候へハ、現に二番煮迄の内に酒こける也、左候ハ、熱が能かと申時、右書付候通、又熱過れハ、酒の勢ぬけ、火香もつよく成候てあしく候、其間を勘弁有へし、先ハ書付候通加減に煮候へハ、あやうき事ハ無之候間、念

之入無相違様に、覚ゆへき事肝要也

一 夏酒を持損ふといふ事有、是ハ別儀にてなし、煮加減一種也、其子細ハ、一番煮之節ハ、世上位また炎氣もゆるかせに候故、火をぬるく入ル事あり、大抵ぬるき分ハ、二番煮にはやく氣を付候へハ、左様にも風味の落不申候へとも、若いかふぬるく煮候酒ハ、式番煮に氣を付る間を不持、風味変する也、然ハ、素人細工ならハ、ぬるきよりハ、あつき方がまし也

一 右火入之酒之分、大法を書付候へとも、か様に能と斗心得、油断してハ難成候、尤此法を以心を付候て、しまつ可有之事肝要也、兎角夏酒の仕末、少々の事にも油断有之候てハ、大事出来候事、世間通例也、夫故世上之酒屋方大事に掛、大法之日積りより、前目々々に煮ル衆中も多有之候、しかれ共、煮加減により、日積りにかまひなく、持損ふ衆中も有之候、何分にも大法ハ、先其通り其あわひを能々勘弁して、煮申事肝要也、其子細ハ、能出来候酒も、仕末之仕様に依て、はやく火を乞事も有之候へハ、五月の節前後よりハ、毎日無油断試可申事肝要也、尤五月中ハ、さのミとき別も無之候故、目切と俄にvari申やうにハ不成候へとも、桶より少宛出し、能々吟味して、少にても曇り氣有之候へハ、それが現に火を乞印也、五七合程ツ々切々出して見て、風味に別条なく共、少にてもくもり氣有之候へハ、其日も煮可申事也、但右少宛出し見るに、初手ハ、のミ前にてくもり有之候てしれかたく、二度目三度めならてハ、しかと実正のあやしれす候、風味に火を乞と覚ゆる程の事ハ、沙汰之限り也、又たとひ風味もよく、曇り氣もなくとも、右書付の日限よ

り延引してハ、怪我の基、後の為あしく候之間、其心得可有事也

△世上之人々、夏酒を大事に掛候事ハ、不及申候、其内余り大事に掛、一番煮をはやく煮申衆中も有之候へとも、焼加減により、二番煮三番煮と申迄の内に、持損ふ事多有之候、其所能々考有へし

一 惣て酒之煮様、勿論面々の心に覚あり候て煮申事也、然共大さんばい成家にハ澱細にハ難成とて、多はだまか成仕形有之候、其所より下地能出来候酒にも疵出来候事有之候、是ハ沙汰の外成事也、造る時分大事に掛候て、能出来候酒故、夏持にして夏又其酒を大切に致間敷事なし、酒を煮といふハ、如形大事の仕事也、釜の内にての加減ハ勿論之事、桶のふた、口の張様、万端念を可入事也

△酒之上中下によらず、惣て火入之酒一番煮をして、十日十二日斗過候て、其居りを引酒屋方多有之候、尤一番煮にハ、別て居り多出来候ゆへ、そのまゝにて置候へハ、其酒の病にも可成の一ツなれば、居を引事、一通りきこへたる様にハ候へとも、炎氣剛く成候節の酒を、彼是の桶へ入かへ候、取あつかひに酒の息を抜、酒の勢を弱らせ候事、先ハ不勝事也、縦居りを引候とても、桶を入替候取扱に、酒の勢をぬかし候と、又居りをそのままにてもたせ置、酒をうかさぬとの損益ハ如何と申時、居りを不引方が益の方也、かれ是と桶へ入替候て、酒を減し候分が損也、重て火を乞事ハ、取扱の品より居りを引候方が、はやく火を乞道理有、唯居り共に、二番煮迄置候方よく候様に覚候故、問答して書記す

一 右之内、斗水七斗七八升より八斗、但八斗四五升迄に汲候酒ハ、四ばん煮と申節ハ、もはや秋の半過にも成、朝夕ひへ申候へハ、四

番ハ縦煮不申候ても、^(ママ)堪忍も成候へとも煮申方がよく候、其子細ハ、酒の勢も落不申、風味弥成候て、新酒へ調合するためにも、よくきゝ候、益有之也

一世上に水のしまりたる酒を煮申時、上酒なれば、うす火にとてぬるく焼事有、是ハ近頃不勝事也、いか程上酒、縦生酒にても火を入候段においてハ、右書付之加減、無相違様に焼てよし、呉々うす火にとてぬるく焼候事ハ、大毒也、能々考らるへし

一世間に酒を煮候に、念之入たる気分成分に、釜の内を見て、其人の心に能加減そと思ふ時に、割木を焼候へハ其火を消し、或ハ古俵杯を水に漬て、釜の下へ入、酒熱過ぬ様、又ハ釜のはだへこげ付ぬ様にとの用心をする事有之候、是一通り尤之事ニ候、然とも此仕様にても、一釜々々にて先ハ^(ママ)雑作にも有、手間も入候て酒の煮ばかもゆかぬ事也、其上右之仕形にても、段々煮候へハ、後にハ竈やけ候て火氣強く成候故、釜へいれ付、火香つよく出候也、又或方にハ火香せぬ様にとて、一釜々々にて釜を洗候方も有之候、尤是も洗ハぬよりハましにても可有候へとも、先ハ手間の入事、且又右之通煮はかもゆくまし、然は、いかやうにしたるが能そといふ時、予が流ハ△釜の大小によらず、酒を一盃入て能加減に沸候時も、やはり釜の下を焼ながら、其酒を釜六歩より六分半ほど汲出し、釜に三分半四分ほども残し置、其上へ冷酒を入、一盃にして能加減に焼、又六分より六分半かへ出し、あとハ右之通釜に残し、ひたと其通にして釜の下をきらすつよく焼、段々右之通にする事也、左候へハ、大分はやく煮はかも行、酒に少も火香せず、一火杯入候分に

ハ、火の不入酒の様成風味也、二火入候て、やうく一火入候かと覚ゆるか覚えぬ位也、勿論、煎くさき気味少もなし。但或人はを聞て、左様にたひ々々其釜に残る酒ハ、幾篇も火に入道理なれば甚悪敷かり、左右成物にこそとがめ申方有之候へとも、中々左様にてなし、右書付之通、二番火を入候後の風味、やうく一火入候かと覚ゆる様成風味也、勿論いりくさき気味、毛頭無之也。

△右之仕様にてハ、煮ばか行と申薪の入用も無数、旁以大キ成益有之候、扱煎くさき気味無之と申子細ハ、釜に一盃の物を六分より七分半かへ出し申間にハ、釜のはたへいり付ぬ

ゆへ、匂ひせぬなり、釜に一盃のものを少残かへ出候申間にハ、釜のはたへせひとも煎付申ゆへ、たとへ釜ヲあらひ候ても匂ひ残、跡の酒へ移り候

其所能々考らるへし、右書付候通之煮様に増たる事ハ、有之まじきかと存候事也

△右一番 二番 三番 四番又上酒 中酒 下酒ともに煮加減、いづれも熱さ同じ位に煮候也、尤此前ニ此趣書付候へとも、猶又念之為書付る

△世上にハ、一番煮ハ熱さ此位、二番煮ハ又此位、三番ハ此くらひ杯とて、段々に煮様有之様ニ有之候、被申候方候へ共、それハ格別ニして、右書付之通にて礎ニ、能々間違ひなく右之通ニ煮候へし、三番を入ても、酒わか聞ル也

△下地より酒染たる桶へ煮込てハ、持よわく候、然共桶の余慶無数、家にハ無是非、酒染たる桶へ煮込候事も有之候へ共、左様之桶へ煮込候てハ、酒の位も落、重てはやく火を乞候間、其心得有

へし、能かれたる桶へ煮込候てハ、酒の掛も多かるへし、下地より酒の入たる桶ハ煮込候て、酒の減らぬ徳に覺
染桶へ煮込候事、大き成あやまり、小利大損也、兎角可成事なら
は、能かれたる桶へ煮込候てよし

煮酒一通りの事、右書付之通にて能候間、随分委細吟味して、書付
之通ニ、少も相違無之様に取扱可有之事肝要也、世上に、酒を煮殺
すといふ事有、尤成事にこそあれ、焼過候て、熱過候へハ酒死す、
又ぬるく候へば、猶以酒死す、然れハ、煮様に依て煮殺す道理有、
勿論、酒ハ造り候節より、煮酒の仕廻迄唯生す様々とするが肝要也、
兎角酒の勢ぬけてハそれが則死する也、然ル間、随ぶん心掛候て、
生す様々にとの仕掛ケ此書付に依て、能々勘弁有へし

花ふりにならぬ造り様之事

- 一 花ふりにならぬ造り様とて、深き子細ハ無之候、先ハから口の酒
ハ、花ふりに成にくきもの也、
- 一 花ふりに成といふ根元ハ、もろミにてべん々々と久敷置候て、湧
過たる酒多ハ、花ふりに成るの一ツ也、一又あま口にうすく造り立
たる酒も、花ふりに成やすし、居引杯油断なしに、桶もたひ々々に
能かれたる桶へ入候へハ、右之通成酒も、花ふりにならぬもの也
- 一 堅く花ふりにならぬ様とならば、から口に造り立、其内はやく揚、
能焼酒を酒壺石に四五升宛の積り、醪の時に揚可申一日前に入、能
搔廻して置、扱揚て居引も油断なく、たひ々々かれたる桶へ入候へ
ハ、儘に花ふりにならぬ也

一 若花ふりに成候酒ハ、砂漉にして当座売にしてよし、又左様に難

成子細有之候ハ、何時によらず、火を入候てよし、火を入候へハ、
能澄候也、但居り多き物候間、のミ口の高キ桶へ煮込可申事也

一 花ふりに成候を砂漉にして、其澄たる酒を又桶へ入置、其酒を久
敷置候へハ、又花ふりに成物也、一へん花ふりに成候酒ハ、風味う
すく成、性よハリ候故、たとひ冬中正二月の内にてても、火を入候て
よし、勿論、三四月五月に至り候てハ早速火を不入候へハ、段々花
多く成、酒大きに減、其上風味弥うすく成候て、旁損多く成候間、
花ふりと見付候ハ、早速其日にも火を入、十日斗過て居を引て置
候へハ、久敷持物也

此書は、予愚鈍成性故にや、若年之頃より数十年心を碎き、執行
漸及五十年比、至極之遂鍛煉早、頓智成性より見てハ、おかしか
るへけれとも、累年之苦勞ハ、遂といふ一字を味ひ給ふへし、尤
右書付通にて事済候へ共、猶此一巻を常々心掛、意味を能々思惟
有へし、我家斗之益にして可置事なれとも、此道を他へ伝へ、其
人はを愛し、得心之上ハ、其為ニも可成、然は、自然と予が名も
残り、一生酒の大罪も、消滅の因縁共可成哉との心にて、此節通
塞致候ニ付、如斯書にあらハし置候、唯一通り迄に御覽なくとも、
此書を規として、意味をとくと工夫有へし、左候へハ、数千石之
米を潰され候とも、老合も不熟無之事、儘成道筋に候間、無齡、
此書を足代として弥高きに登り給へ、造酒一道においてハ、永代
不易之書とも可成かし

于時享保五庚子年

仲春吉旦

南都之住 磯屋宗七

満七十歳之春老眼ヲ押

掛自筆ニ書付ル畢

右並写に候故、筆跡之程格別

悪敷候へ共、余り珍敷書物ゆへ

又々控置く

明和五戊子年