

「寒元酒伝記」の解説と翻刻

鎌谷親善
石川道子

ここに翻刻と紹介する「寒元酒伝記」は、これまで「寒造酒屋永代記伝」として紹介してきた。鎌谷は「江戸時代の酒造り―酒造書と酒屋の記録から―」(『季刊食』第五八号(一九九五年一〇月)六―二五頁)において、その題簽にある文字が汚れていて「菊元酒伝記」あるいは「寒元酒伝記」とも読め、決定に躊躇があったこと、および文書中に出てくる著作者の「孫六」から、その著作の代表的なもので、この文書にも含まれているのが「寒造酒屋永代記伝」であったこと、によって仮に名付けておいた。

今回の翻刻とその紹介に当たって、題簽「寒元酒伝記」にしたがって、本文書と呼ぶこととしたい。本文書は、和装袋綴じで、その大きさは二六・〇cm×二〇・〇cmである。表紙に続いて直ちに本文「一、菊元新酒仕入様……」など、菊元あるいはいはいかき(笹、笹籬)元および煮元の造り方、およびそれを用いた酒造りが三四丁にわたって記されている。ついで、中扉に「寒造酒屋永代記伝」と題され、それが二七丁にわたって記されている。第三番目には中扉に「悪酒

直様調法記伝」という題があつて、三一丁にわたって記されている。最後に「名酒之目録」の表題のもとに一七丁にわたって記されている。これら四つの文書を合綴して二冊としていた。以降の解説では、それぞれの文書は中扉の表題あるいは中扉を欠くものは本文の冒頭の文言の一部をとって「菊元新酒」、「寒造酒屋永代記伝」、「悪酒直様調法記伝」、「名酒之目録」とそれぞれを呼び、全体は表紙の題簽「寒元酒伝記」によって呼ぶことにする。

最初の「菊元新酒」には旧暦七月から八月に造る菊元、あるいは笹籬(笹)元および煮元について、その造り方とそれを用いての甘口・辛口酒の造り方が詳述されている。そして末尾の近くにおいて「元禄十式己卯六月 撰津国伊丹 囊屋孫六」という記述がある。

二番目の「寒造酒屋永代記伝」については、柚木學教授架蔵本の翻刻の箇所を詳しく述べておいたので省略するが、これまた末尾近くに「元禄十式己卯六月 撰津国伊丹 孫六」という記載がある。

三番目の「悪酒直様調法記伝」には、年記や執筆者に関する事項

の記載はない。三原市立図書館架蔵の題簽「寒造酒屋永代記伝」をもつ文書には「寒造酒屋永代記伝」とともに、「悪酒直様調法記伝」が合綴されていること、その「悪酒直様調法記伝」の末尾には「元禄拾貳己卯歳正月吉日 撰津国伊丹 久徳孫六」と記されていることは「寒造酒屋永代記伝」の解説と翻刻」ですすでに述べたが、その文書の内容よりやや詳しい内容のもので、新たに「焼酎ニ取酒造様」や「麴葉之次第」などが追記されている。

最後の「名酒之目録」の末尾には「右は撰津国伊丹 久徳孫六伝 元禄十二己卯八月吉日」とあり、前に綴つてある文書と較べ、執筆年紀が元禄十二年までは同じものの、月が八月となっていることおよび執筆者の姓が「久徳」となっていることで、異なっている。

最後のところに「宝歴十庚辰年（一七六〇）極月十五日写之者也 上紙共百十枚在之」とあることから、四つの文書が宝歴十年に筆写され、その紙の数が一一〇枚であることを示しているが、写筆者の氏名は記載されていない。

取り敢えず、気付いた二三のことについて言えば、ケンシヨク「食」資料室架蔵の「寒元酒伝記」に含まれている「菊元新酒」、「寒造酒屋永代記伝」、「悪酒直様調法記伝」、「名酒之目録」の内、とくに「菊元新酒」、「悪酒直様調法記伝」、「名酒之目録」の各文書に関して、「撰州伊丹万願寺屋伝」（各種の異本を含めて）に合綴されている「煮元新酒造り様之事」、「酒直し様之覚」、「名酒之覚」（以上の個別の文書の名称は小西家所蔵本によるもので、異本では違ったものとなっている）と対比したところ、少なくない共通した記述内容をもつことから、当時の酒造状況を窺知できるのである。

また、酒造法に関する叙述から、仕込みにおいては蒸米が基準となつてゐること、また季節によつて各種の酒造法があり、それに対応しての酒が造られていたことなども知ることができる。「撰州伊丹万願寺屋伝」はもとより、「童蒙酒造記」における酒造法と類似する個所が数多く見られ、そこで使用されている用語から、諸白が酒の品質に重きを置いたものであることも理解できる。同時に、技術的内容が同じでも、その際に使用される用語が異なっていることは、酒造技術が共有されておらず、いわゆる秘伝の部分が少なくないことを示唆してもいいよう。

さらに重要なことは、当時秋・冬・春の三季醸造であつたことである。すなわち、「寒造酒屋永代記伝」の題目のみから、あるいは内容に秋口からの新酒造りが記述されていないこともあつてか、この時代にすでに寒造りの權威は確立されたものと見なければならぬという、見解もあつた。しかし、それが速断で、誤りであつたことを「寒元酒伝記」の存在は示しているのである。

ともあれ、鴻池、池田、伊丹等の、いわゆる撰津国の北部における元禄期の醸造技術を知るための重要な文書であり、今後の研究が大いに期待されるのである。

とりわけ、この「寒元酒伝記」が著されたのと同時期の酒造家の記録である小西新右衛門家の「酒永代覚帳」（元禄二年（一六八九）から明治二年（一八七九）年まで）、あるいは白嘉納家の所蔵する「尼ヶ崎大部屋日記之写シ」（元禄一〇年（一六九七）から享保期までの記録）等との比較検討を必要とすることはいうまでもない。さらには、相前後して著された酒造書で、しかも「寒元酒伝記」と一部共通する

事項を含む「伊丹万願寺屋酒醬油造伝」ないしは「摂州伊丹万願寺屋伝」(各種の異本を含めて)をはじめ、「童蒙酒造記」等との比較も課題であろう。これらの事項に関しては、それ自体が少なくない内容をもつものであることから、稿を改めて考察することとしたい。

最後になったが、この「寒元酒伝記」の翻刻にあたり、「寒元酒伝記」とともに「酒造手引草」は阪神・淡路大震災の直前にケンシヨク「食」資料室が入手されたものであることを特記し、酒造史関係文書の収集に努力されているケンシヨク「食」資料室および吉積二三男氏の常日頃の御献身と、今回の翻刻を許可された御好意に対して改めて謝意を表したい。また、阪神・淡路大震災によって被災した難・伊丹などをはじめとする日本の酒造関係者の大きな被害に心を痛めるとともに、その復興が一段と速やかに進み、さらなる発展を祈って、筆を擱きたい。

なお、解説は鎌谷親善が、翻刻は石川道子が主として担当した。

寒造酒石水代記付

寒元目録と水

小窓傳字造作掛板
 辛口其口入りお燗
 其口辛口食意板
 元下湯樽入板
 創温又樽上りお燗
 有り元下樽上りお燗

かきまの造り
 二重伝字造作掛板
 辛口其口入りお燗
 其口辛口食意板
 元下湯樽入板
 創温又樽上りお燗
 有り元下樽上りお燗

杖掛仁極書
但既味元致事

一 二 三 四 五 六 七 八 九 十 十一 十二 十三 十四 十五 十六 十七 十八 十九 二十 二十一 二十二 二十三 二十四 二十五 二十六 二十七 二十八 二十九 三十 三十一 三十二 三十三 三十四 三十五 三十六 三十七 三十八 三十九 四十 四十一 四十二 四十三 四十四 四十五 四十六 四十七 四十八 四十九 五十 五十一 五十二 五十三 五十四 五十五 五十六 五十七 五十八 五十九 六十 六十一 六十二 六十三 六十四 六十五 六十六 六十七 六十八 六十九 七十 七十一 七十二 七十三 七十四 七十五 七十六 七十七 七十八 七十九 八十 八十一 八十二 八十三 八十四 八十五 八十六 八十七 八十八 八十九 九十 九十一 九十二 九十三 九十四 九十五 九十六 九十七 九十八 九十九 一百

一 二 三 四 五 六 七 八 九 十 十一 十二 十三 十四 十五 十六 十七 十八 十九 二十 二十一 二十二 二十三 二十四 二十五 二十六 二十七 二十八 二十九 三十 三十一 三十二 三十三 三十四 三十五 三十六 三十七 三十八 三十九 四十 四十一 四十二 四十三 四十四 四十五 四十六 四十七 四十八 四十九 五十 五十一 五十二 五十三 五十四 五十五 五十六 五十七 五十八 五十九 六十 六十一 六十二 六十三 六十四 六十五 六十六 六十七 六十八 六十九 七十 七十一 七十二 七十三 七十四 七十五 七十六 七十七 七十八 七十九 八十 八十一 八十二 八十三 八十四 八十五 八十六 八十七 八十八 八十九 九十 九十一 九十二 九十三 九十四 九十五 九十六 九十七 九十八 九十九 一百

一 二 三 四 五 六 七 八 九 十 十一 十二 十三 十四 十五 十六 十七 十八 十九 二十 二十一 二十二 二十三 二十四 二十五 二十六 二十七 二十八 二十九 三十 三十一 三十二 三十三 三十四 三十五 三十六 三十七 三十八 三十九 四十 四十一 四十二 四十三 四十四 四十五 四十六 四十七 四十八 四十九 五十 五十一 五十二 五十三 五十四 五十五 五十六 五十七 五十八 五十九 六十 六十一 六十二 六十三 六十四 六十五 六十六 六十七 六十八 六十九 七十 七十一 七十二 七十三 七十四 七十五 七十六 七十七 七十八 七十九 八十 八十一 八十二 八十三 八十四 八十五 八十六 八十七 八十八 八十九 九十 九十一 九十二 九十三 九十四 九十五 九十六 九十七 九十八 九十九 一百

一 食を以て室へ入る事と前斗令
 一 食を以て指しつりしは其の食を
 一 け支てむり入し
 一 根を以て其の統て掛あはれぬ
 一 花はまたら也者令食を以て
 一 食を以て指しつりしは其の食を
 一 入るはけしとるを以て

一 花を以て令食を以て指しつりしは其の食を
 一 花を以て令食を以て指しつりしは其の食を
 一 花を以て令食を以て指しつりしは其の食を
 一 花を以て令食を以て指しつりしは其の食を

一 花を以て令食を以て指しつりしは其の食を
 一 花を以て令食を以て指しつりしは其の食を
 一 花を以て令食を以て指しつりしは其の食を
 一 花を以て令食を以て指しつりしは其の食を

一 花を以て令食を以て指しつりしは其の食を
 一 花を以て令食を以て指しつりしは其の食を
 一 花を以て令食を以て指しつりしは其の食を
 一 花を以て令食を以て指しつりしは其の食を

名酒之目錄

延魂固命酒

- 一 上中位焼酎各一箱 （但三入）
- 一 丁子 （但三入）
- 一 下位 （但三入）

- 一 上等名酒各一箱 （但三入）
- 一 中位名酒各一箱 （但三入）
- 一 下位名酒各一箱 （但三入）
- 一 和酒各一箱 （但三入）
- 一 米酒各一箱 （但三入）

毎日、物約五、六、七、八、九、十、十一、十二、十三、十四、十五、十六、十七、十八、十九、二十、二十一、二十二、二十三、二十四、二十五、二十六、二十七、二十八、二十九、三十、三十一、三十二、三十三、三十四、三十五、三十六、三十七、三十八、三十九、四十、四十一、四十二、四十三、四十四、四十五、四十六、四十七、四十八、四十九、五十、五十一、五十二、五十三、五十四、五十五、五十六、五十七、五十八、五十九、六十、六十一、六十二、六十三、六十四、六十五、六十六、六十七、六十八、六十九、七十、七十一、七十二、七十三、七十四、七十五、七十六、七十七、七十八、七十九、八十、八十一、八十二、八十三、八十四、八十五、八十六、八十七、八十八、八十九、九十、九十一、九十二、九十三、九十四、九十五、九十六、九十七、九十八、九十九、一百、

上等名酒各一箱 （但三入）
 中位名酒各一箱 （但三入）
 下位名酒各一箱 （但三入）
 和酒各一箱 （但三入）
 米酒各一箱 （但三入）

一 本叙のいふ山籠の事は何れも
 のみならず山籠を以て已むるは
 秘大の事なるを以て秘大とす
 秘目下等
 一 丸中丸下焼討ふて五とに
 秘目下等

右を撰津國伊丹

之任孫傳

之任孫傳

寶曆十一年極月廿三日
 知

上紙共百拾枚

寒元酒伝記

(表紙)

一 菊元新酒仕入様之事

一 辛口ニ食冷シ遣様之事

一 甘口ニ食暑ク遣様之事

一 辛口・甘口扒入様かけん之事

一 諸味集メかけんの事

一 酒仕舞テ後浦シ加減之事

一 古米・新米食遣分様之事

従是品々目録之事

一 七月より八九月迄ハ不依何元古米能候、何時ニても元米・麴米共

ニ上々白能候、中白元并糶にも悪敷候、極意ハ元米斗リハ千石ふ

るひニ而おろし候而も、又成程箕ニてさび遣可申候

一 従新米古米ハ食の出来よく候得とも少し適無之候、其替リニ古米

ニハ水一升切りよけい汲候而も酒味同断、但シ新米出申候へハ糶

米ニハ能候、新米かりそめニも元米ニハ悪敷候、古米沢山に候ハ添杯ニも成ほと能候

一 七月より九月節句時分迄ハ添の水井の水ニて候ハ、汲其儘遣可申候、此理ハ水冷クして新酒の出来能候、秋ハ造水川水ハ悪敷候、

但十月より来三月時分迄ハ井の水ニても川水ニても汲置候而、ふたせず、翌日遣申候ニ水冷テ酒に能候、其上水のおりも取て吉、但水入置申桶ハ酒気なき桶能候

一 新米之間ハ黄花糶能候、一日二日麴からし遣候得は酒浦過不申候、但白麴遣候得ハ酒うすく呑メ不申候、其上酒ニ苦味出申候、又糶を庭へ入置、切々手ニ入麴ほめき申さぬ様ニ可仕候、夫故かうし蕨一枚ニ一斗五升程宛入置、能々きてん肝要也

一 添米糶様ハ古米ニても新米ニても今日之晩にかし置、翌日いかきニて米すくひ上ケ其儘糶候得ハ米にくさ味出悪敷候、水替たるか能候、水替申時分せん口より替候得ハ悪敷候

一 元糶ハさつとくたき、斗リ六合五勺之算用ニ遣申候、添麴ハ米算用ニて三割二三歩四五歩ニて、麴有次第ニ遣申候、但麴の中ニ餅の様成かたまり有候ハ、よりのけ、入申間敷候

一 食入申いかきハ遣ふ度くニ釜ニて煮候而水ニ冷し、翌日より遣申候、新敷いかきも煮出し遣候ハねハ竹の油出悪敷候

従是元米糶様之次第

一 七月より八月迄ハ今日白米壹斗之積ニ付、此元米能洗ニ朝五つ前糶置、四つ時分九つ時分二いかきに救上、又掛水沢山に澄迄掛テ、又壹斗三升水ニかし置也、則糶所は涼敷所能候、右四つ時分ニ外

二白米六合五勺ニ常之めしニたき、いかきニ入広テ置、涼敷所ニ切々さかしひやし、晩ニ右之為糶元ノ真中へ漬ケ、もみくたき、いかき共ニ漬置、ふたせずニ此日より四日めの五つ時分か四つ時分ニ何角ニかまひなく元蒸申候、右ハ七八月之次第、元蒸様は奥の六枚めに有

一九月より元糶様之次第、今晚七つ時分か八つ時分ニ元米成程洗、いかきに入、掛水澄程致かし置、翌日五つ前に食焼、早ク冷様ニして右糶置、元米笊籠ニてすくひ上ケ、掛水して元米壹斗ニ付水壹斗三升入、交合見てにぐりに在之ハ水をかへ、又水壹斗三升入、糶藏之内涼敷所ニ置、右之食能冷候ハ、為糶元米いかき共ニ漬、莖壹枚折きセ、此食漬候而四日めの五つ過ニハ何角かまわす元蒸申候、蒸様ハ奥書ニ在

一九月廿日時分より十月比迄ハ今日昼過ニ元米かし置、暮之寝時分ニ食焼、冷シ置、翌日右之元米之水をかへ、其時分食を漬テ莖ニ枚折着セ置、此日より五日めの朝より元を何角に無構蒸也、十月十日時分より右之通ニシテ食為漬日より六日めに蒸也

一七八月式斗元ハ半切壹つに糶也、三斗元ニ而候ハ、半切式つ、右は九月も同断

一元蒸申時分ハ七月より八月中元米より出たる水を九升水ニ斗り取、汲立之水式升右之内江交テ吉、濁水余り候ハ、捨可申候、右之水汲様之算様ハ、かし水より為出濁水ヲ九升水ニ斗り取、外ニ汲立の水式升交候得ハ壹斗壹升水ニ成申候

一九月より元蒸時ハ米より為出濁り水ヲ計水ニ汲ミ、外ニ汲立候水式升交候得ハ壹斗式升水ニ成申也

元蒸様造之様之事

一七月より式斗元仕込様ハ、古米之上々白壹升式合能洗、食ニ焼いかき壹つニ入、早く冷ル様ニして、五つ前ニ古米之上白式斗能洗、いかきニ入、掛水すむ迄掛、半切壹つニかし置、昼過ニても八つ時分ニてもいかきニて救上ケ、掛水して半切壹つニ入、水式斗六升入置、右之壹升三合之食日暮前ニ右為糶元米ニ漬、涼敷所ニ置、但いかきニて食漬もみ碎堀込、ふたせずニ置候而、右之食漬テ水之乗様ニ仕候、糶所ハ成程涼敷藏之内能候

右為糶元蒸様之事

一右之元かして食為漬日より四日目の四つ時分ニ何角無構水の捨ぬ様ニ米交合、いかきニて救上ケ、米ニ水掛スに霽よくたらし、其いかき之食川ニてさつと洗、押付しほり、元米ヲ半切ニ入、右之食も入むらなき様ニ手ニて交合、蒸申候、蒸間ニ右之米より為出濁り水を木綿袋ニて二遍こし、右式斗故此濁り水壹斗八升取り、半切三つニかきたて入、濁り水余り候ハ、捨申候、汲立之水四升入交、半切之下ニすけをして元食蒸次第ニ水ノ様ニ冷候時分より又壹時も冷し、此時食・麴一度ニ斗り分入、手ニて交合、ふたせず置也、寝時分ニ又交申候、翌日早天より無油断半時めく、ニニ三度交候得ハぶつくと涌申候、追付鬼灯程の泡か半切の内ニ一面ニ出申候ハ、証扱ニいたし瓶ニ元下ケテ吉、其儘莖四五枚着申候得ハ四五時めにも泡出申候共出申共切々手を指込、人肌より余程強温出申候ハ、其あたゝまり証扱ニして莖ふたを取、先扒ニてしばらく交合、冷、ふたをせずニ置、明早天に元ニ手を入、温り

強く候ハ、元を移し替へ、早く冷ル様ニいたし、此日も二度程交て吉、ふたハセぬなり

一右之元温り出て延とらせ日より三日め之四つ時分か九つ時分ニも食蒸候ハ、半時前ニ水糍シテ食取冷し、瓶式本ニ造込、交合、ふたせずニ置也、自是九時十時め位に二番添の食さまし掛申候、ふたなしに置、但七月ハ瓶四本ニ造込申候、七月ハ式斗元に五斗掛ル也、二番添ニ壱石掛申候、八月ハ式斗元ニ六斗掛ケ、二番添に壱石式斗掛仕廻申候、元添四本掛ケて吉、九月同断、極意ハ三番掛申候得は目覚す程の仕損し有之、兎角酒造りハ氣てん朝おき肝要也

従是交様之事

一式番添為造込日より八九時め位ニも諸味の上人肌程あたまり出申候ハ、証拠にして先念之込交合、又晩にも交申候、自是毎日ざんざんと二三度も交申候、三日程して諸味さめ次第第二四本の瓶を三本ニ集め、此日より扒留メ申候、二三日めに三尺江集め申候、ふたをせずニ上ル迄置申候、右は辛口の九升・斗水位の事也、極意ハ七升五合位に造り立、上ル前に正番と言物以口伝を九升水ニ成共斗水ニなりとも延て上ケ申候へハ酒甘味有、殊外能候

自是酒上ケ様之

一七八月八九日十日めに上申候、九月は十四五日迄に上ケ申候、早く上候得は、滴り無之候、上申時分ハ手早く袋を直し、或袋を二度直し候ハ跡より滴り候酒は別角仕候、惣而酒売様遅く候ハ、火を

入置申候、又十月ハ十五日迄迄上申て吉

一九月ニ入て極意之事、但寒き年の九月にてハ元蒸テ半切ニ造入て八月時分より半切之内元涌かげん遅く涌故に、一日も二日も涌次第半切之内小か成泡参り候ハ、元を瓶に下ケて吉、其儘半時成とも壱時なり共、又ハ一日ニても、人肌より強キ温り参迄温り樽入申候

一温樽上様ハ泡上り二三寸も下りめ之時分手を指込、人肌より強キあたまり出候ハ、樽を上げ、しはらくかきさまし、ふたせずニ置、温り強候ハ、外之瓶に明替さまし申候、ふたせずニ添掛ル迄置申候、温樽上ケ添掛ル迄ハ元冷ル様ニ二度宛ざんざとませて能候、九月中ハ温樽上たる日より三日めの晩にハ元の味ニかまわず元添掛てよし、自是十一時め十二三時めニ二番添掛申候、右元添の食かけんハ古米にて候ハ、熱ノ人肌ニ仕候、二番添も古米にて候ハ、強キ人肌に仕候、新米ハ元添人肌ニ仕候、二番添冷し申候得ハ辛口に出来申候、極意ハ食大方蒸候時ひねり見て薪の二三把も外をたき候得ハ酒も能候と心得へし

七八月之極意之事

一明日元可致と思ひ候ハ、今日暮方ニ式斗元ニ付辛キ粉を正味壱合三勺水のうにてふるひ直ニ入交合、寝時分ニ別の瓶に明替、翌日元添掛て吉、九月も同断、是極意也

一七八九月迄も二番添仕舞て四五日めニ急キ上ケ候得ハ、船の内にて袋ほめき悪敷也申候、八日め九日めにも諸味次第二上てよし、但一日も二日も遅く上ケ候得ハ酒の滴り在之能候、但九月ハ甘く

造度候ハ、元添掛て十五六時めに二番添掛候而甘口に出来申候、
兎角元添なま涌にて二番添掛候得ハ辛口ニ出来申候、九月ハ二斗
元ニ元添八斗、二番添壹石六斗掛候へハ弥能候、元添ヲ瓶二本ニ
掛て二番添かける二三時前ニ元添涌候ハ、瓶五本ニ分けて二番掛
申候、兎角暖なる九月にて候ハ、二番添を六本ニも致候様ニして、
本書之通ニ食あつく遣候得ハ八升水八升五合ニ造り候而も甘口ニ
出来申候、三日程して六本を三本か四本かに集メ最早交不申か極
意也

一 従是新米の元添又二番添、新米之時ハ食遣様九月十五日より俄寒
ク成て、則元添之食かけんハ熱の人肌ニ仕候、二番添の食かけん
ハ常の人肌より少し温身ニしてよし、是ハ甘口之伝也、但式番添
を冷して造込候得ハ辛口ニ出来申候
一 二番添造込て明日明後日の内殊外涌強候ハ、諸味に手を指込、温
り強ク候ハ、瓶に諸味半分も在之候ハ、瓶一本ニ付丸キ物式合か
三合か入交合候得ハ、涌静り成能候^(産脱)
一 二三月ニ為造酒ハ上ケ候而売様遅く候ハ、追付火を入置候得ハ健
ニ御座候

陽氣之覚

一 七月造ル法ニハ六月も同断、八月も五月同断、九月も四月同断、
三月も九月十五日過も同断、十月も二月同断と心得へし
右之通図を随分陽氣をかんかへ可有者也
一 十月早々より致元様造り様之次第、元いたし様ハ白米三升、外ニ
白米式升式合五勺ヲ常之食ニ焼、人肌ニ冷し為糶元米ニ漬申也、

則右之白米三升米を能洗、いかきに入、たゞ物く、水澄迄掛水し
て半切ニかし、交見て水ニ少も濁り有之候ハ、いかきニ米をすく
ひ上ケ、碁石^{碁石}を水ニ為漬様ニ水澄候ハ、桶ニ水三斗九升入、右之
食いかき沓つに入、前の為糶元米ニいかき共ニ漬ケ、食もみ碎、
其儘食いかき共ニ真中へ掘込、筵ニ枚二重におりさせ、此食為漬
日より六日めニ何角かまわす蒸申候、十月十五日より晦日迄ハ食
漬て七日めの早天より蒸申候、蒸様ハ此次ニ有

自是元蒸様之事

一 右之元米食為糶日より六日めの朝何角不構水捨らぬ様ニいかきニ
て米交合、救上ケ、雫よくたらし、其米より為出濁り水の内へい
かきの食いかき共ニ漬、食もみ出し白粉水の白さに仕也
一 右之いかきの食押付しほり、元米むらもなく食かたまりなき様ニ
元米交合蒸申候、則右之濁り水袋にて二遍こし、かき立、三斗半
切ニ式つ入、汲立の水六升右之内へ入交直申候、但食蒸次第ニ成
程冷し、糶も一度ニ斗入、手ニてもみ合置、但筵ニ重着せてよし、
右の元糶ニハさつと碎斗り壺斗九升五合遣也

一 右之通元仕込て毎日二度宛交申候へハ三四五日め位ニ元交て見れ
ハ少ぶつくと涌申候、其時分小泡出申候、夫ヲ為約束と瓶元下
テ、其儘温樽入申候、これより朝晩二日も三日も泡上ル迄切々見
手を指込、人肌より少し強キ温り出申候ハ、為約束ト温樽引申候、
いつ迄も人肌より強キ温り参迄ハ樽を入ル也、温樽上ケ、其儘か
きさまし、ふたせずニ置、翌日元ニ指込未夕温り強候ハ、半切ニ
つニ取出し、晩ニ而も明日ニても元冷次第ニ瓶ニ皆入、ふたせず

ニ添掛ル迄ハ置申候、一日ニ一度宛交てよし

一右は十月朔日より十七日比迄ハ温樽上候日より五日めに元添掛てよし、同十九日比より霜月十日比迄ハ温樽上ケ候日より六七日に元添掛てよし、則十月時分殊外寒く候ハ、三斗元にして元添七斗掛、一日休セニ番添壺石かけて、翌日三番添式石掛候へハ麴米ニ不構ハ四石仕舞に成申候、右之元添の食かけん暑キ人肌にしてよし、二番添の食ハ常の人肌にてよし、三番^{（や）}三番添の食ハ成ほど冷し造り申候、これハ辛口ニ出来申候

一十月も殊外陽氣ニ候ハ、三斗元ニ仕り、元添壺石三斗ヲ晩の七つ時分ニ掛候而一日休、翌朝二番添式石四斗掛申候へハ麴米ニ不構四石仕舞に成申候、是を四尺の桶ニ集申候、五尺ニ集申事悪敷候一式番添斗にて造ル時之元添之食かけんハ、食むしろへ取り、八枚を熱之人肌に仕入、残ル食人肌ニさまし入、交合、又式番之食菰江取、八枚熱の人肌ニ仕り入、先交合、残ル食温キ人肌ニ仕り入、能交合、ふたせず置、此時より八時十二時めにも成候ハ、諸味の上人肌程に温り候ハ、先約束として交申候、これハ甘口ニ出来申候、則これより二三日めか間ハ毎日二度三度宛交申候、此時分世間寒く候ハ、今日二度、明日ハ一度、明後日は二度交て扒留申候、二三日の内ニ諸味冷次第二ふたをして包申候、惣而早く上ル酒ハ右之通ニ包候ハねハ滴り無之候、又式番添も食為暑造り時ハ元添を瓶三本ニ造り入、二番添の時ハ瓶六本ニ造込候得て二日めに四本ニ集メ申候、夫ヲ三日程に四本之瓶を四尺ニ半分も集メ、残ル諸味二三日ニ集て吉、惣而諸味と申物ハ早く集候得ハ悪敷候、極意ハ陽氣之時分ハ二番添斗にて造り候得ハ醜二候

一元添之水麴は食取ぬ四五時前ニ仕てよし、二番の水麴ハ水糍して食取也

一十月中ハ元造り殊外六ヶ敷候、夫故ニ菊元造り醜二候、但本元之元米ニハ古米悪敷候、菊元ニハ古米ニても新米ニてもくるしからす候、惣而酒造は氣てん専一二候

七八九月前書口伝之事

一元米蒸時ハ米を交合、いかきにて救上ケ候得而、其元米掛せずニ零能たらし、此米半切ニ入置、右之元米よりたぎセ濁り水白粉水程ニ白く御座候得ハよし、但水うすく候ハ、右之いかきの食桶の上に置、前之濁り水の内を五升も一斗も取、此水にて食もみ出し、此水を右之濁り水ニ交候而白粉水之白ニ仕候而、此濁り水ニ遍こし遣申候、白粉のたとへハ茶碗ニ白粉壺分四り入水壺合入、手ニ而とき候て、此白さニ仕り水遣也、右之いかきの食もみ出し候而も、又もミいたさすとも、掛水して食の臭味^{（臭）}を去り、押付しほり、元米を半切ニ入食も入、むらなき様ニ交合蒸申候

一元を瓶ニ下ケ莖着セ三四五時迄ニも元ニ泡不出候共、切々手を指込、人肌ニ余程強く温身參候ハ、莖を取、しはらくかきさまし、ふたせずニ置、晩ニても翌朝ニても早く元を明替、早くさめる様ニ致ねハ悪敷候、前之温身出候へハ為約束莖を取、此日より三日めにハ味ニ不構添掛ル也

一極意ハ八月十日過より今朝五つ^{（さ）}か四つ時分二元下ケ莖着セ置、昼過八つ時分二元ニ手を指込見て、人肌ニ少強く温身出来れハよし、其時温ミ無之ハ温樽を入、二三時之内ニ手を指込、人肌より強キ

温ミ參次第二莖ぶた取かきさまし、ふたせず二置、明日も手を指込、いまた温り強候ハ、瓶を移し替、覺る様二仕也、前々温りの為出日より三日目の昼時分二元添掛ル也

一 九月中比より自然夜元下り加減參候は先元を下り、翌朝温樽ヲ入、昼時分ニ又樽ヲ入替候得ハ、晚二人肌より余程強キ温り參次第ふたを取かきさまし、ふたせず二置、明日元ニ手を指込温り強候は外の瓶ニ移し替、さめる様二仕候、温ミの為出日より何角ニ無構三日めの晚七つ時分二元添掛て吉、極意食蒸申時一度も二度も食ひねり見て兎角薪二三把も多ク焼て蒸様念入申事ニ候

新酒 追而添書 甘口致様

一 極意之致様ハ九月廿日過廿四日比、十月、霜月四五日比迄も甘口の極意ハ先三斗元にして前之通元致、其後温樽上ケ候而五日六日めに元添壹石三斗晚七つ過ニ掛て、瓶三本ニ造込申候、莖二重きセ、明日八つ時分か七つ時分ニ交申候、ふたなしニ置申候、添掛て一日休セ、其翌日早天ニ二番添式石四斗瓶七本造込、木ふたをして渋紙にて包、六日七日めに交合、瓶五本ニ集、ふたをして包置、勝手次第二十日廿日之内ニ上ケ申候、弥上々、仕損シもなく、中々上々酒也、右之元添之食かけんハ壹石三斗之内莖六枚を熱之人肌にして瓶三本ニ入、先交合、残の食人肌にして入交合、明後日早天ニ式石四斗之内を瓶七本ニ莖拾四枚、常之人肌にして先交合、残食成程冷し入能交合、ふたをして包申候、上ル迄ハ交不申候、此食かけんハ十月より之事也、九月より十月十日前迄ハ

二番そへ之食式石四斗を不残さまし造込、ふたして包申候、此通二仕舞包まねハ殊外から口ニ出来申候、前之通ふたをして包候而上ル迄不交ニ上候得ハ早く上ケ候而も滴りも沢山ニ、酒も成程能也、兎角水をならし七升五合水程ニ汲、造り上ル時分ニ何程ニも延て上ケ候得ハ弥上々吉ニ御座候、則九月廿日過より十月五日比迄ハ早天二元添掛て、明晩七つ過ニ二番添かけて吉、是ハ世間暖なる故元添掛一日不休ニ二番添掛ル也

一元仕時糶入様之積、則元麴と元添之糶と一所にして此米算用にて三割五歩ニ仕灌候、明日元米をかさねハ筈ニ相不申候、則右之麴の内ヲざつと碎六升五合糶ニ斗取遣申候、余り糶ハ添ニ有次第入申候、又元麴之米をかしたる翌日ニ番添の糶花を三割三四歩ニ濯申候、糶有次第遣申候、仮ハ糶一日二日かれ候而も不苦候、右之糶米かし加減ハ八月迄之事也

一 九月ハ元麴蒸日之翌日元米かし二日程間を置、二番添之糶米灌ねば間に相不申候

一 十月ハ元下ケ温樽ノ上ル日三元添の糶米かし申候、一日間を置ニ番添之糶米濯申候、惣而十月より明ル春の比迄ハ今日むろより糶出し、さまし、明日より遣申さねハ悪敷候

一 九月中ハ莖二枚重敷、此上ニ半切置、むし候元ヲ仕込申候、上ニハ何もきせず不申候

一 十月より莖二枚二つニ折敷、此上ニ半切置、元むして仕込申候、上ニハ莖壹枚二つ折着セ涌申候

右之法に少も相違無之者也

元禄十二己卯六月

煮元造様之事

附り、弁慶元共申也

二斗元致様之事

一上々白米遣也、中白米糲ニして花付て碎斗壹斗三升遣、又元水三斗汲也、又元米式斗今日能洗、かし置、翌日蒸し、成程冷し半切三つニ造り込、毎日三度宛交申候得ハ今日元ヲ仕込、明日之晩迄も二三日めに不依何時夜昼ニよらす半切之内面々泡出申候、此時甘ク御座候、其内切々なめて見て少も酢氣之付ぬ内ニ釜ニ入、そは二居て釜の内大杓子ニてこけ付ぬ様ニこすりく、火をしつかに燒者申候、火燒様ハ茶の下を焼申より少強たき申候、則煮かけんハ釜の内泡すきと消ル迄煮申候、手ヲ付て少も手つけられぬ程之後煮湯茶わんニ一盃呑間程煮申候得ハ吉、に様なまにへ悪敷候、(湯器) にかけん能候ハ、半切三つニ取出し、(湯器) 団ニてあふきく、半切之内へたゝもの扒にて交申候、すきと冷次第半切二つニして藏之内置、一日ニ二度宛交申候へハ、二三日之内ニも半切之内所々ニ大づ程成泡見へ申候、其時瓶ニ下し其儘温樽入、筵四五枚きセ置候へハ、六七時めニも其余も切々元へ手をつけて見て、温ミなくハ温樽入替入、兎角元を交て見て人肌より余程あつき温り出候ハ、約束ニして温樽上、暫かきさまし、ふたなしニ置、明日元ニ手を入、温ミ暑く候ハ、外之瓶へうつしかへ、さめる様ニ致也、とかく元ニ手をさし込、温ミ出たせ日(マ)よりふたなしニ三日めにハ何角かまい

なく元添致し、造様ハ菊元のことく、又明日添掛ルならハ、二斗元ニハ今晚方辛粉壹合三勺水のふにてふるひ入、交合、移しかへ、明日添掛て吉、則煮元ハ七八月九月中時分迄よし、又式斗元ニ元添五斗、二番添ニ壹石掛て仕廻也、但右之元釜ニて煮候て取出し、釜の底こけ付候ハ、煮ゆ二升半切之元ニ直入交合、さまし申候、又こけ付ぬ釜ならハにへゆ二升釜ニ入、すゝぎとり、是も元ニ入て吉

寒造酒屋永代記伝

(内表紙)

寒元目錄之次第

北窓伝寒造添掛様之事
 辛口甘口扒入加減之事
 甘口辛口食遣様之事
 元下ケ湯樽入様之事
 則温メ樽上ケかけんの事
 付り元下テ様子見様之事
 かきさましニ造て甘口之事

三番添仕舞其儘蓋を仕ル口伝

米洗濯カかけんの事

火不入諸白造り様之事

九升斗水位二造様之事

水斗諸白造りやうの事

食蒸様釜之水程之事

一何元によらず元米ハ上々白能々蒸セかねる米悪敷候、元米・麴米

共ニ上々白ニ仕候、次ニ元も諸白元ニ仕、元麴ハ黄花付キ遣ねハ

悪敷候、元麴ハ碎斗クツキ米壹斗ニ付糶六升五合ニ仕也、元ニ白花麴遣

候得ハねはり出悪敷候、元ニハあたゝめ室黒寝麴悪敷候

一次・諸白共ニ添糶ニハ米算様ニ而三割四五歩ニ遣申候、則辛口甘

口同断元麴之米ハ四割之算用ニして吉

一七升水より七升五合迄の糶米ハ三割二三ふにして六斗三四五升水

ニ汲ミ候而成程辛口ニ候ハねハ髓ニ無御座候、諸白之糶右之通よ

り多遣候得は酒おもく賤出来申候

一七月時分より明ル卯月迄ハ売切酒ハ次・諸白共ニ添ニ少黄花かう

し能候、黄花かうしハこゆく甘味ニ出来申候、酒も色付不申候、

八升水より九升水ヲ夏まで置酒ニも少黄花かうし遣ハねハ酒薄く

呑メ申候

一元米・添米洗時、先かし桶ニ水半分汲置候而米無油断洗、いかき

ニ入掛水沢山ニかけて右之水ニ入て吉、米洗仕舞以後水入候へハ

米白くはぜ候而先食のしんか蒸かね候而酒加減も悪敷故、酒ニ煮

前はやく来候

一食蒸申時ハ米三石あまりより四石二三斗迄ハ釜の水式石三斗入候

ハねハ殊外悪敷候、釜小さ候ハ、暫食蒸候而其時こしきツツニ之桶よ

り先水一斗入、其次へ湯式三斗もさし候而火を強く焼候得ハ殊外

能滴り御さ候、但添朝仕込候ハ、日暮ニ米の水ヲはなし、釜にこ

しきを仕懸、夜五つ時分ニこしきニ入置テ、九つ時分ニ成共蒸候

ハねハ朝の間ニ相不申候

自是食蒸之事

一米三四五斗蒸ニハ、はゞの広キ釜ニ而内こしきニて蒸候へハ殊外

むらありて悪敷候、夫故一尺五六寸釜ニして其釜ニ合候様ニこし

きをこしらへて蒸候へハむら蒸なく、中々心持能候、夫共切々め

しひねり見て念入可申候

一食蒸時ハ米いか程蒸候共米の上迄息上りたる時迄薪たきたる程又

焼申候へハ是を上り一億おくと申候也、大かた上り一おく焼候得ハ食

かけん見るニ不及候

一食大方蒸候而、今焼二三把もたき候へハ能候半と存候時分ニ、食

の上へぬるき湯二三升も手水打申様ニ打申たるか能候、米三石四

石ニても右之升目ニて能候、但打申湯あつきゆも悪敷候、若水な

と打申事ハ別而悪敷候

従是水汲様之事

一元水汲様ハ十月時分壹斗壹升水、霜月・極月ハ壹斗二升水、それ

も霜月朔日比より世間陽氣御座候ハ、壹斗壹升水ニ汲也

一かた米八石仕廻之元ニハ六斗元能候、元大ク候へハ酒賤候、又元

小く候へハ酒持かね申候

一十月時分三斗元にて候ハ、半切三つニ仕候、冷き時分も半切壱つニ壱斗元仕込申候

一霜月ニ入テ六斗元ハ半切四つニ仕候、夫も陽氣ニ御座候ハ、六斗元半切五つニ仕候

一片米六石仕廻之元ハ五斗元能候、則元食ハ氷の様ニひやして吉、片米トハ麴米不構、元添米斗之事也

一仮借ニも元ニハ酒氣いむ様ニ仕候、元ニ遣候ハ外ニ定置能候

一寒元之極意ハ霜月ニ入テ元致候而、七日十日も日数立候時分ニ寒強ク候而、此位にてハ廿日共ニハ元下ケかけん參ぬ様子ニ而候ハ、元入る前ニ三尺之桶灰汁湯ニ而洗、酒氣をぬき候而此桶ニ元ヲ皆

入、竹を渡しむしろ十文字に二枚きせ、扨にて朝晩交候へハ、十七八日めにも廿二三日迄ニも元を扨にて成程交合見候得ハ、其時

分所々ぶつくと涌申事も御座候、又元喰て見れハ甘味をさり、ふ覚様ニ酔氣少御座候、其時温樽入候ハ六斗元ニハ斗樽を二つ宛

一度ニ入押付置て、自是朝晩く温樽入候得ハ二三日内ニ泡上り、下りめの時分手を指込、温キ人肌ニ温ミ参り候ハ、夫を約束

として温樽を上、扨にて暫息のさめぬ様ニかささまし、ふたをせずニ置、晩程ニも翌日の朝ニても元ニ手をさし込、人はだよりも

あたゝかミ強ク候ハ、はやく瓶移し替、式本程にてふたをせずニ置、三日め位ニ壱本ニ集メて吉、ふたせずハ但し湯樽入申度ニ扨

にてませ申候

一温樽為上日より七日八日めに八升・九升・斗水位ハ元添掛て吉、但夏酒六斗五升水を火いらすに造る時ハ少シニても辛口ニ造ルに

ハ兎角右之通ニ温樽上候日より十七八日廿日迄、又ハ廿二三日迄ニ元添掛候へハ辛口きやうに出来申候、兎角水引諸白ハ此通りニ致ねハ辛口ニハ出来不申候、兎角奥書之通添掛ケ申候、但元添の食ハ奥書之通りよりも少ハ強ク仕候

從是元添式番添之時水汲様之次第

一六斗ニハ此元水七斗式升汲也

一元添ニ壱石式斗掛ル也、此水九斗汲也、元よりならし壱番添迄ハ九升水ニ汲也

一式番添ニハ式石式斗掛ル也、此水壱石五斗八升汲也、則元より秤テ八升ニ相候様ニ汲也

一三番添ニハ四石掛ル也、則八石仕廻ニ成申候、麴米共ニハ拾石之余ニ成申候と心得へし

一元仕様ハ半切四つニ水七斗式升斗り分置、元食蒸次第ニ成程氷のことくニ二三時もさまし、めしはかりわけ四つの半切に入さつと

交合ならし置也、これより六時七時めニも食に水くませ申時分ニかうしを斗り入、手にてかたまりくたさませ合、まん中くぼめ、

何迄もふたをせず、毎日朝はんく手にてませ申候而、ゆるみ次第ニせつかいにて交申候、元造込ハ十四五日、廿日、廿二三日迄

ニも元喰て見候得ハ甘ミさり、水くさくしやびくと覺て少ハ酔氣も有様ニ覺て、其時ハ半切之内交合候へハ少ハふつくと涌申

候事も御さ候、殊外寒氣之時分ハ小泡出ぬ事も有、兎角半切の内

かすかに所々泡見へ申候ハ甘味さり水臭く、少し酔氣成様ニ時分を約束として瓶ニ元下ル也

一極寒時分も酢氣来らぬ内二元下ケ申候而温樽入申候、温樽入候而からしたるハ能御さ候、但下シ様ハ寒氣之時分ハ瓶二にへ湯一斗を入、筵二重きせ、少しして湯汲取ハふき候而先其瓶二元下ケ、六斗ならハ其数々の半切を水三升程にてすゝき、此三升の水を右之元二入、扒にてませ合、筵四五枚おりきせ置也、但元下シかけん少前かとニ御座候ハ、翌日より温樽入て吉、又元急候ハ、元下ルと其儘温樽入申候、翌日より朝晩く、二三日四日ニても湯わかしかへ温樽入申候、其内ニ泡上り、下りめの時分を約束とせずニ手を五六寸さし込、人肌より余程強く温ミ出申候ハ、夫を証拠ニして温樽上ケ、扒にてしはらくかきさまし、ふたをせずニ置、晩ニも翌日の朝ニても又元ニ手をさし込、昨日よりも温ミ強く候ハ、かきさまし、ふたをせずニ添掛ル迄置也、則温樽為上ル日よりいつ迄も三日めく、ニ金杓子にて元の上の泡を取候へハ元之曲渋氣苦味直り申候、水麴致時も泡取申候事極意也、但諸白ハ温樽為上日より十日より十四五日迄二元添掛ル也

元添掛様之次第

一元添致様ハ、元添ニ白米杓石式斗掛ル也、此水九斗汲也、糶米ニ四斗式升遣也、元添・二番添・三番添右同斷
一元添致様ハ、今日暮過に三尺五寸一本六斗元を大びしやくにて汲出し桶二入、水九斗入扒にて暫交合、ふたせずニ置、夜四つ過寝時分ニ勝手次第ニかうしを入暫交合、ふたせずニ置、翌朝交申候、昼九つ八つ時分ニも元添之食蒸申様ニ仕、則食蒸次第ニ取、こしきより直ニ食のあつさを溜桶ニ一はい入、右之内へ直ニ入先ませ

合、又一はい食さますニ入交合、又壺盃さますニ入交合、以上三度ニ直ニ入、但大寒之内之事也、残ル食筵ニ取四五へんさかし、手引かけんニして筵四五枚之食入交合、又残ル食皆温キ人肌ニして入、しはらく交、木ぶたをして筵にて鳥羽のこたくに包、翌四つ時分より晩方迄之内ふたを明ケテ見て諸味に手をさし込、肌より強キ温ミ參次第ニ交申候、又温ミさめ候ハ、ふたをきせ置也、能涌次第ニふたを取申候、附り、元添掛て一日休メニ番添掛ル也、但朝五つ時分ニ二番添かけて明日ニ番添掛ル時分三番添かける也、前の元添の食造込時分ニ温氣ニ候ハ、暑々直ニ入ル、食ヲ二枚直ニ入ルか能候、又造桶ハ成程かたむかぬ様ニ居へ造り込申候

從是ニ番添懸様之事

一式番添ニ白米式石二斗懸ル也、附り、糶花七斗七升遣也、但此水老石五斗八升汲也、三番添懸申時八升水・七升水・六升水成共勝手次第算用シテ汲也

一二番添食蒸申ハ右元添之諸味ヲ斗汲分桶二本二入、右之水麴入成程交、ふたせずニ置、則食を蒸、取さまし、筵八枚ニ熱^{ちつ}の人肌ニして二本へ入交合、残ル食皆人肌より少温ミにして入能ませ合、ふたをして置申候、寝時分ニふたを取、夫も諸味ニ温りなく候ハ、ふたをして、翌朝交申候、其時ニも又少遅くても三尺五寸四本ニ諸味汲分置也、三番添四石の食蒸次第かうしを入ませ、ふたせずニ置、四石の食を取、寒する時分ハ桶四本ニ筵十二枚之食人肌ニして入交合、残ル食ハ成程冷し入交合、先木ふたを置也
一三番添懸ル時分ニ少甘口致度候ハ、四石之内ニ二石程人肌ニ致也、

四石を成程冷し候へは辛口ニ出来申候

一夏酒ハ三番添の食蒸候ハ、諸味分て先食取り、其儘水糲致候ハねハ食さめかねて氣之毒ニ候、惣而夏置酒ハ右のことくニ食余程さめたると思ひても又半時も一時もさます様ニせねハ氷の様ニハさめ不申候、兎角置酒ハ三番添の食如水致さねハ悪敷候、則ち扒入様ハ紙三四枚奥ニ細ニ記申候

一右本書之通ニ元添之食遣様ハ六升五合水・七升水・七升五合水之上白造之事也、右之通之食遣様ハ大寒之内の事也、二番添之食も同断、則ち米七八歩減より一割迄の白さ之米を八升水か又ハ八升五合かに造る時之食加減と元添の一石式斗之内六斗を手引かけんニして入交合、残ル六斗の食人肌ニして入交合、木ふたをして蕙ニて包、一日休ニ番添懸ル也、但食かけんハ式石二斗之内蕙十枚之食人よりあつくして入交合、残る食さめきわに冷入暫交合、此時世間寒候ハ、木ふたを仕、翌日右之二番添懸ル時分三番添四石の食蒸申候ハ、諸ミを分て水かうしして、食成程氷之様ニひやし造入、暫扒二本ニて交合て吉

一明年四五月迄売酒ヲ次・諸白ニよらずいやともニ甘口ニ致度ハ、三番添の時之食あつ食ニ不遣、食冷し瓶ニ造込能交合、木ふたしてしふ紙ニて包、七日八日九日めに桶ニ入ふたをして、後ハ一切交不申候、上々甘口ニ出来申候

一番扒入様之事

一三番添掛て其時より十二時めニ初扒入候得ハ大方能候得共、甘口ニ致度候、交時分は諸味の上人肌より余程強キ温ミ參候ハ、一番

交仕候様子ニよりて寝時分ニ又ませ申候、翌日より四五日之間毎日三度ツ、交申候、それより七日之間ハ今日ハ二度ツ、ませ、明日ハ一度、たがいがひニ能ませ申候、初扒より十三四日めに扒留申候、両ふたしてまん中一尺四五寸も明置申候、其日より七日めに成ほと交、ふたをして包申候、おそく上ケ申酒ニて候ハ、包まぬか能候

一扒日数入ル心ハ夏酒之伝也、大方之酒ハ三番添仕まい七八日交候得ハ能候

一極意之事、八升、八升五合、九升水之位之酒ヲ三番添之時七升五合水程に汲造り、廿三日四五日して八升水ニ成共九升水ニ成共水をのべ、能ませ合、十四五日十八日ニても勝手次第ニ上ケて吉、右之通ニ仕候へハ酒ニ甘ミ出来、持も能候

一三番添て二日めニも勝手次第ニ右之四本之諸味を二本も五尺二入、又明後日之内又壹本之諸味を集めて吉、又翌日寒候ハ、残之諸味集て吉、陽氣之時分ハ二三日も諸味おそく集て吉、但三番添廻十四日めに扒を入留、この時分五尺二両ふたをしてまん中一尺程明申候、これより七八日めに諸味をませ、ふたをして置也、但五尺之ふたをして廻りをはり不申か能候、兎角木ふた斗ニて上ル迄置候と可心得也

一酒造上ル日数ハ八升水・八升五合水位は三十四五日、四十日迄ニ上て吉、又七升水より内ハ五十四五日、六十日迄ニ上て吉、又九升・斗水位ハ二十七八日迄ニ上て吉、右ハ寒造り之酒之事也、但春造ハ五七日はやく上て吉

一酒上て桶ニ入一はい有時分ふた仕ル折ニ扒ニて酒の底より四五辺

廻し、ふたをして口をはり置候得ハおりも取能、此日より十二三日めに初おり取申候、此日より十六七日めに二番おり取申候、此日より三十四五日めに三番おり取申候、酒上ル時分袋を今日直し、翌日直し、三日目に直ス、酒ハ別かくニ仕候ハねハ夏向持かね申候、次・諸白共同断、但粕後たれをいはんたれ二番たれと一所ニして粕たれを別かくニいたし候得ハ酒ハ賤無御座候、夫故夏酒一升切上之出来候

一 三番添之時分ニ三尺五寸四本にて八升水・八升五合水ニ造ル時分ハ小桶斗にて造り、後ニ五尺ニあつめたるか能候、これハ霜月・極月迄之事也、正・二月ハ何程寒共三尺五寸五本にて為造か能候、此時も今日三番添廻、明日一番貝入て、其時右五本之内を先二本五尺ニあつめ、残ル三本ハ二三日致式本も集て吉、惣して春ニ成候ハ、いか程寒く候共三尺にて造り、後五尺ニあつめたるか能候

一 寒之内ハ六升五合・七升水・七升五合水之酒ハ三番添造込時五尺壹本と三尺五寸式本と相手ニして為造か能候、冬ニても南風之時分ハ諸味を二三日もおそく集メねは特殊涌候而酒悪敷成申候
一 寒造九升・斗水位を米黒メ夏迄持様ニ造様ハ、則如前書温樽上ケ候日より七八九日迄元からして元添掛ル也、則元仕様ハ今日六斗元を三尺二本入、寝時分ニ水を一石二斗ざんざと交、其時糶を入交合、ふたせずニ置、翌日朝五つ前ニ元添之食一石式斗かけて吉、此食かけんハ蕈四枚を熱の人肌致入交合、残ル食又四枚人肌ニして入交合、又残食ハさまし入、成程交合、ふたをして蕈にて包、翌日昼時分ニ交申候、此日之八つ時分ニ式石二斗之式番添掛

て吉、則食蒸次第ニ右之諸味を瓶五本ニ汲分ケ、糶を入、水式石式斗入交合置候へハ、食取てさまし式石式斗之内蕈拾枚熱の人肌ニして入、残ル食人肌よりさまし入ふたをして置、晩ニも能涌候ハ、ふたを取申候、翌五つ時ニ交申候、此日之八つ七つ時ニ四石之食大方蒸候ハ、瓶十本ニ右之諸味汲分、水も糶も入交合、食を取申候、食成程さまし造込、能交合、翌日扒を入ル迄ハ構不申候、右は元添・二番添迄ハ斗水ニ汲也、三番添之時九升ニ成共八升五合ニ成共算用して汲也、則三番添掛たる時より十二時めニ扒入申候、これより後ハ口書のことく能交申候、又三番仕廻二日め程に瓶拾本を七本程ニ集メて吉、又三日程して諸味半分も五尺ニ集メて吉、残ル諸味冷次第二集メ申候、これハ辛口、夏迄持酒也
一 三番添仕廻て二三四五日之間、諸味涌強キと申事ハ五尺之中諸味之上桶肌か上迄しめり候得ハ涌強キと申也、兎角諸味之上五六寸より一尺迄しめるかげんが能涌かげん也
一 澄酒桶ニ一盃入置候而も七分か半分程ニへり候ハ、外之小桶ニ入替可申候、兎角大キ成桶ニ少入久敷置申事悪敷候、兎角食蒸時切々切々ひねり見て、薪之二三把も多焼申事肝要也
右之寒造之伝少も相違無之者也

撰津国伊丹

孫 六

元禄十二己卯六月

枝掛仕様之事

但、諸味ヲ元ニ致事也

一三番添今日仕廻、此時より十二三時めに大形扒入申候時分也、則扒入申候ハ、無酒氣溜桶にて一石三斗五升取、酒氣なき外瓶ニ入ふたをせずニ置申候、汲取候日より五日十日迄之間ニ元添懸申候、懸様ハ常之通元添壺石、二番添壺石六斗、三番添ニ式石九斗五升懸申候得ハ麴ニ不構六石仕廻ニ成申候、元添懸候而一日休ミニ番添掛申候、造様ハ常之通、食かけんも同断、乍去右之元ニ取諸味ハ七升水か八升水かニ造たる諸味を取申候、諸味元ニ取候而造りたる諸味又元ニ取申事懸敷候、六七八月迄之置酒ニハ無用ニ候、但元壺斗之分ニ諸味三斗宛取申候

悪酒直様調法記伝

(内表紙)

酒造り桶早ク洗様之事
焼酒取替様之事
同臭味取様之事
甘口之澄酒辛口ニ直し様之事
諸味醋氣直様之事

澄酒直様品々の事

澄酒辛口を甘口ニ仕様之事

○夏酒火入ル口伝之事

辛キ諸味甘クして上様之事

甘番如法之と申ハ悪敷酒直ス時酒煮様之事

澄酒少し斗のクセ当座ニ直ス事

夕、キ酒取様之事

千歳菊ト申造り様之事

八珍梅花酒造り様之事

菊名酒造り様之事

夏酒槌ニ置様口伝之事

薬酒五合壺升当座ニ造ル事

一直ス酒ニ地靱遣様ハ諸白壺石ニ付壺匁五分より三四匁迄、但下り

靱ハ地靱三步へ遣よく候

従是入物洗様之次第

一瓶ニても桶ニても今日明候ハ水ニてさつと洗、但釜ニ水五六升も入、紺屋の木灰を三合程酒袋ニ入、口ゆるりとくゝり、前の水ニ入しうゝと沸し候得而、此灰斗湯ヲ瓶ニても桶ニても壺本ニ打、ふたをして二三へんすゝき候而遣申候得ハ造ル桶からさす遣候而も能候、惣而元下ル前ニ灰汁湯ニて洗候得ハ酒氣ぬけて元下ルも能候

木業目錄之次第

一味な物ものも三番と言物も、又肉桂ニラギも、又金銀花も入用次第二粉にして遣也、但何時いつニても火入たる酒のぬくもり有内にハ木葉を遣候得ハ殊外悪敷候、極意ハ火入たる酒にハ十二三日も過候而酒冷次第木葉を遣申さねハ悪敷候、但丸キ物・靱杯ハ酒の温り有内二遣候而も能候

焼酎臭味取様之事

一セウちう取直候を一斗ニ付瓶二入、式番を壹分六厘入交合、ふたをして口をはり、十四五日も致候而式番能ほとけ次第二上ケ申候、だぶす桶二入四五日目ニ澄申候、其時おりを取、壺二入嗜申候、此焼酎ヲ酒ニ遣申候、臭ミ取らぬ焼酎ハ悪敷候

一従是焼酎取直し様ハ、セウちう一升ニ付水三合宛交合て焼酎ニ取申候、則焼酎一升を五合ニ取申候、外ニうすく出るハ別かくニして直ス也、又酒ヲ焼酎ニ取申時ハ酒一升ニ付焼酎二合宛の積リニ取、外ニうすく出ルハ別ニ仕候、若おりニて焼酎取申時ハ其おりニあく氣御座候ハ、一日も澄して取申候、灰汁交候分ハ捨申候、尤能おりニてもすいのうニてこし候而取申也、又取申セウちうハ樽二入、口をして、樽共ニ水ヲ入、翌日迄冷し、つほ二明ケかへ口をはり嗜申候、又酒ニてもおりニても一斗ニ水三升ツ、ませ而セウちう取申候

一酒屋の極意ハ、冬・夏・秋ニよらす切々売場を呑て見、悪敷候ハ、酒冷候儘酔氣を直し、直り次第二三番を酒一石ニ付三四匁ふるひ入候而明日より能成申候、三四日めニおりを取申候、おり其儘置

候へハ悪敷候

一諸味上ル時分ニ中汲して呑て、心持酔氣も有時ハ諸味一石二匁を五分より壹匁迄も成程焼て、さまざま二直ニ入交合候而置、翌日上申候

一いか様成上酒ニても八石仕廻之諸味ニハ靱壹匁五分か式匁か炒て、明日迄冷シ入交合、翌日上ケ候而吉、其時酒甘く候ハ、取替、丸キ物七八匁入ませ合上申候へハ弥上々吉成申候

諸味酔氣直し様次第

一諸味式石程ニハ酔氣直ル迄靱式三匁より六七匁迄も酒氣なき鍋ニて成程ませく炒、此靱さまざまに諸味へ直ニ入、先交合、其儘木ふたをして、茶一ふく呑間程致候而其味酔氣直り候へハ吉、直らすハ靱ヲ入、直り次第二三番を二十目入、肉桂式匁、味なもの五匁、皆粉ニして入、暫交合、茶一ふく呑間程致候ハ、丸キ物五六匁入ませ合、翌日上申時分中汲して呑て、少ニても酔氣残り候ハ、氣を付てきてん次第二靱を入候而能直して上て吉、諸味ハ秋・冬・春ニても直して二日と上ケ不申置候事悪敷、夫故ニ上ケ申程今日直し、翌日上て吉、則上候而十二三日めにおりを取、其次ニ酒沢山ニ有之候ハ、火を入れて置候へハ久敷持申候、其時酒一石ニ付神野浦四拾目宛の積リ入候得ハ猶々能候、極意ハ諸味ニ靱入て交申時分ニ靱之かたまり有之候ハ、手ニてくだき申候、とかく直ル迄いく度も靱入て吉、又諸味直す時かたけれバ直りかね申候にハ、諸味一石ニ付悪敷酒一斗も式斗も交合直し申候へハ能候、又悪敷澄酒無之候ハ、能酒成共、又おりニても交合、しるくして直

し候へハはやく直り申候

澄酒酢氣直様之事

一 悪敷澄酒釜ニ入、ふたをせず廿番の如法之酒煮申候而、釜の内ニテ酒の泡を取、温メかけんハ、手を三へん廻し、手引かげんより余ほと暑くあたゝめて、何石によらず火を入たふす桶ニ入、息の出ぬ様ニ渋紙ニテ包置、翌日早天ニ酒一石ニ付粉を三匁より四匁迄塩気なき鍋ニてませく炒、成程暑々を右之内江真扁^{まんべん}ニ直ニ入、少之間ふたをして吞て見、酢氣直り候ハ、吉、又直りかね候ハ、粗入、直り次第ニ神野浦三四拾目の積りニ入て木ふたをして息の出ぬ様ニ包置、其日より十二三日めにおりを取、此酒たふす桶ニ入、壳石ニ付臭味取の丸キ物壳石ニ付五分か入交合、味なもの五分、三番を八匁、肉桂四分、皆粉ニして酒袋ニ包、口ゆるりとくゝり、右の酒の中ニてひたものゝ赤キ汁之出ル様ニまんべにもみ出し、袋を中ニ釣置候而、翌日より壳申候、六七日におりを取不申候へハ葉浮て悪鋪候

悪鋪酒直し申時火入様之事

一 廿番の如法と申事ハ惣而悪敷惣^{ママ}而悪鋪澄酒直ス時酒煮様之事を式拾番の如法と申也、則悪敷を釜ニ入、ふたせずニ下を焼キ、酒ニ温ミ参り候ハ、火をしつかにたき、釜のそは二居てたゝものゝく大杓子ニて二尺程汲立く候へハ泡出申候、夫をすいのうニてすくい取汲立てハすくい取申候而能候、それも手引かげんよりも強クわかし候ハ、桶ニ入て吉、何角によらず右之通ニ泡取候へハだ

ぶす桶ニ入、ふたをして、息の出ぬ様ニしぶ紙ニて二枚重ニシテ包置、翌朝成共五つ時分ニ成共粉を入、酢氣を直し申也

甘口の澄酒辛口ニ致様之事

一 甘口の澄酒壳石ニ付臭味取之丸キ物五分か壳石もかげん次第ニ交合候而ハ其儘はつきりと辛口ニ成候而能候

酒吞て見て極意之伝

一 澄酒吞て見て酢氣もなく酒能候へ共何とやらべた付申酒壳石ニ付臭味取の丸キ物七八分之内へ三番五六匁交合、これを前之酒ニ直ニまんべニ入、ませずニ置候得ハ其儘上々吉成申候、五六日めにおり取不申候へハ葉ういて悪敷候

澄之酢氣上ケ直し様之次第

一 悪敷酒釜ニ入廿番之如法之酒煮候而、泡を取て、温メかけんハ手を三べん廻し手引かげんより少し強く温メ、何石によらず火を入たふす桶ニ入ふたをして、いきのでぬ様ニ包置、翌日昼酒一石ニ付粉三四匁迄も其余も、酢氣直ル迄粉を成程炒て、暑々を直ニ右之内へまんべニ入、ませず、酢氣直り候へハ吉、又酢氣残り候ハ、粗入テ吉、酒一石ニ付神野浦四拾目之積り入、ふたをして口を張、此日より十二三日めにおりを取申候、桶ニ入此酒壳石ニ付香取の丸キ物二匁五分入交合、式番を細ニ割十六ヲ^{つゞ}入、粉壳石炒て入交合、其時三番を八匁五分、肉桂式匁、味な物式匁、粉ニして交合、ふたをして包置、明後日も交申候、又包置成ほと二番入テ六

七日も其余もいたし候而、能とけ次第二上ケ候而桶二入、壱石二付神野浦四五拾目之積り二入置候而十二三日ニおりを取、売様久敷候ハ、火を入れて置候得ハ久敷持申候

澄酒辛口を甘口ニ致様之事

一辛口之澄酒壱石ニ付菊名酒を五六升も其余も交候得ハ、基儘甘く成申候、菊名酒沢山ニ交申程甘口ニ成申候、夏・秋ハ菊名酒交申候而も持不申候

一上酒之辛口壱石ニ付千歳菊と申酒三四升も入交候得ハ弥甘口ニ成申候、右之通甘口ニ仕置候而も夏・秋、明年迄も慥ニ持申候、成程上々吉ニ成申候様之口伝有之候

夏向上酒出^(火)入様之事

一酒を煮ル時は二釜めくニハ煮湯ニて洗、水ニてすすぎ、早くふき、酒入煮申候、右之通釜を煮湯ニて洗不申候へハ釜のはだがくさく成悪敷候、附り、酒を汲出す時ハ釜の底五六合外ニ仕候、澄酒煮ル時之薪ニ麦ハラ・米のハラ・松木之類ニて煮申候へハ上酒も二割方悪敷吞申候

一右之酒煮様ハ釜ニ酒を入、ふたをして下をたき、余程温り参候ハ、扒にて上下交合、又かげん見る時分ニ交候而手をひろげ、手先より五六寸さし込、成程しつかニ三へん廻し、手引かけんニ温り候ハ、汲取り、たふす桶江入て吉、前之通酒を扒にて交不申候得ハ釜の酒ノ温ミ上ハあつく底ハひやく、むら御座候へハはやくニ番火をこひ申候、極意ハ一番火を少ニてもぬるく入候得ハ酒さめて、

以後酒の味悪鋪吞申候、又あまり酒強く煮申候へ而も悪敷候、則一番火入てより四十日め程ニ二番火を入れて吉、則酒一石之積りニ神野浦三拾目ツ、の積り入て上々吉也

一右之口伝と申事自是書記申也、則八石仕廻之諸味ニ上ル七日十日前ニ取替之丸キ物拾五匁か甘匁か入、交置候而上ケ候得は、辛口の酒に候へハ一番火ヲニて大方通り申候、殊ニ上り甘口ニて候へハ丸キ物遣候而も一番火ヲ五月入梅前ニ入て、其日より六十日七十日ニ又二番火を入ル事も候、兎角七月過ニ切々酒吞て見て油断有間敷候、右之酒ハ七升水、又八升五合水迄之酒の事也、但火いらすと申極上酒ハ添米・糲米共上白ニして成程辛口ニ造り、水汲様は六升三四合水ニ仕、八石仕廻之諸味ニ取替之丸キ物廿目程入、交合、包、酒上申候、三日めにニハ直入、其時出ル酒之粕押と申て別かくニ仕候、前之酒斗本書之通おりを取嗜申候、慥ニ不火入通り申候、但おりハたふす取かよく候

従是心持付様之事

一酒能候而も造ル時分殊外涌過たる酒ニ三月ニよらす火入たるか慥ニ候、殊外酒甘口ニ候ハ、壱石ニ付香取之丸キ物壱匁か一匁五分か入交、神の浦三拾目之積りニ入置候へハ殊外よく候

酒蔵氣之付様之事

一次・諸白ニよらす置酒のたふす口きわを五月時分より七日ニ一度ツ、六七合ツ、取不申候へハ酒ニ曲付候而悪敷候、兎角きてん專一二候

菊名酒造り様之事

但、致様ニて甘露酒ニ成申事

一辛口之澄酒壱石ニ付拾番を四拾匁、能洗掛水してかし、翌日早天ニ水をはなし置、これより半時め蒸さまし、手引かけんニして入交合、其時六番を碎はかり式斗五升入ませ合、ふたを着せ候而しふ紙ニて包、これより三日めに交申候、右造り込て十四五日め廿日も致候ハ、酒袋式重ニて申候たふす桶ニ入、口を張り十二三日めにおりを取、其時手引かけんニ火を入置申候、菊名酒ハ辛口ノ酒ニませねハ泡出候而悪敷候、又卯月時分火を入れて吉、菊名酒ニ火を入ル時分ニ釜の内ニ白キ泡出申候共不取申候、菊名酒ハ火を入候而も五月より外ハ持不申候、此酒造ル時分ハ十月時分より正月二月迄ハ被造と可心得也、此酒遣候酒ハ古酒水交ハ遣不申候、又此酒ニ造り申酒ハ辛口ハ八升水能候

辛諸味甘くして上様之事

一唯拾番を今日一斗能洗かし置、明後日蒸申候、むし次第ニ食さまし半切壱つニ入、糍一斗入、水一斗八升入、ませ合、ふたせずニ毎日二三度ませ候て二三四五日めに小泡出候時分ニ喰て見て、あまり甘く成不申内ニ釜ニ入、下ヲ焼、釜の底大杓子ニてこすりくこげ付ぬ様ニ煮申候、煮かけんハ手のさゝれぬ程煮申候而半切取出し、七番を一匁五分入、扒ニてませく（煎餅）ニてあふきさまし、成程さまし候共翌日朝諸味一石積りニ入ませ合、其時成共明日成共上て吉、これハ七八月迄の事也、十月より明ル正月迄ハ甘酒造込時熱の人肌ニして造込也、則甘酒沢山ニ遣程甘く成申候、又甘

酒煮候時釜の底ニこけ付候ハ、二三升ニても入不申候、夏酒ニハ遣不申候

たゞき酒取様之事

一十月中比より明ル二月迄もたゞき取て吉、たゞき取様ハたふす桶ニ水一石入、七番を九匁ませ合、糍一匁か式匁か入、明日おりを取桶ニ入、粕をあけすに袋なから其儘つけ、ふたせずニ明日之晩ニ成共此翌日早天成共船ニ袋を上申候、はやく押を掛テ吉、此たゞき酒を上ル諸味ニ水延て上ル替ニたゞき酒を三四五割ニても入、交合上候得ハ上々吉也、たゞき酒取時ハ薄きこきハ勝手次第ニ取申候、大方八石廻之酒粕之積りハ水一石五六斗より二石迄も取申候、又寒之内・春ニよらすたゞき酒余り候而当分入不申候ハ、煮申候而、其時少ニても酢気候ハ、糍も神野浦も入て吉

焼酎ニ取酒造様

并澄酒粕焼酎ニ取様之事

一此造り様ハ元添より黒米ニして糍米二三ふ減、糍ハ米ニて三割壱歩ニ遣申候、此通りニ造置三十日か四十日ふりニ上申候、其時澄酒焼酎ニ取申候、ほしくハ三斗程入、釜ニ酒式斗入、水六升入、其釜ニ相申様ニこしきを底なしニシテ高サ一尺一寸程能候

一粕取焼酎ハこしき高式尺五寸位、下をすニしてこも一通り敷粕入申候、則きせりの（ろ）程成木、但ほそ木かかた木か長サ一寸二三ふ程ニ切り、半切一ツ程も是も釜ニて煮出し天目ニ能干嗜申候、焼酎取申時ハ右之木を粕一斗ニ五升程宛交申候、焼酎取仕廻申候

ハ筵二かすをひろく、さめ次第第二右之木ヲ取、其粕一斗ニ塩三升
式三合程之積つきませ、桶ニても瓶ニてもふみ込、十日も廿日も
いたし醬油の味と当分に合、味噌ニして遣申候、粉ぬか入ても吉、
それハめいゝ見合次等

一 焼酎取申時請申桶を水ニつけ置申候、尤桶ニハ木ふたいたし風当
り不申様ニ仕たるか能候、惣而世間風立申節ハ悪敷候

一 粕ニ交申木干立取置重而用ニ立申候

下直酒徳取様之事

夏向多く水延テこゆく吞申事

延水拵様之事

七番之と申物二口伝品々有

一 無酒気水六斗程入桶ヲ細高ニ拵て、底より四五寸上ニたふす口付
て蔵の内涼敷所にすけを仕、此上ニ桶ヲ置、此桶ニ水五斗入七番
五匁五分入、木糲五升入ませせずニ置、ふたをせずニ今日五つ過ニ
拵候ハ、明晩よりたふす口より取申候、延様ハ勝手次第、右之水
ハ井戸水か清水ニて候ハねハ成不申候、川水ハ夏向悪敷候、前之
水拵て明晩澄かね候ハ、明後日之朝より能登申候、これを遣申候
一 右之通拵置候ても温氣之時分ハおりきわくさみ出申故毎日なめて
見て味悪敷候ハ、それを捨て拵直し申、拵様ハ右之通、但おりき
わ七八升程ハ捨申候、則右之桶ハ二本こしらへ、かわるゝ遣不
申候へハ悪敷候、但七番交の拵水ハ合水と申也

一 七番なき時ハ塩成程能炒、但いり様はすみにて二三時程塩気なき
鍋にて炒申候、但水ハしうゝとわかし、塩入申煮合塩入申煮合、
二三日冷し、おりを取遣申候

一 右之拵水入ル桶も七番入ル桶も杉之類ニて候ハねハ成不申候、但
酒一度ニ而為入桶ハ忌也、但古こしきか米かし桶を拵直し候得ハ
能候

一 七月より冬春迄酒造り時分ニ諸味ヲくつし、上ル時分ハ水斗ニて
延て上ケ候得ハ酒の持悪敷候、其上薄く候、極意之仕様今日水一
斗ニ付七番一匁交合、此水を勝手次第第二一割式八リ三割ニても諸
味ニ入交合、翌日上得ハ壱割方も能吞申候、酒もよく酒ノ間して
泡出申さぬか重宝也、極意ハ諸味ニ水延ぬ前ニ中汲して吞て見て
少ニても曲有ハ糲を入れて曲を直し、右之拵水ヲ入、翌日上候得ハ
上々吉也

煮延致様之事

一 酒釜ニ入下ヲ静ニ焼、少ぬくもり候時分七番交の水おりを取、し
うゝとわかし候而、此あつき湯を其儘右の酒ニ入、はやく扒ニ
てませ合、にがけんハ常の通仕候、壺ニ入ふたをして包、冷次第
に売申候、延様は四割より上ハ被延不申候、先四割延て煮延ニし
て冷次第第二下直ニ売度候ハ、其時又煮延之酒ニ前々拵水ヲ冷延ニ
して二八リ三割ニて勝手次第延申候

一 八番水も煮延ニ猶能候、夏土用之中八番水ニわり共入てハ猶能候、
兎角冬ニても八番水ハたゞき酒よりも能御座候

麴菓之次第

- 一 たいとしわらヲ少しわかき内ニかり、くさらぬ様ニ影干ニして嗜申、此わら少宛焼き申候へハ黒き灰ニ成申候、明日より遣候、遣様ハ其灰粉ニして灰拾刃ニ糶の花すいのうニてふるひ、五刃交合、紙袋ニ入、五六日ハ被遣申候、それ過候得ハ用ニ立不申候、又外ニ仕替遣申候、遣様は食さまし室へ入可申と思時、一斗分之食ニ三ツ指ニてつまみ、すいのふニ入ふるひかけ交てむろへ入申候
- 一 根笹の葉を焼て掛め拾刃、糶の花拾刃、右ニ色当分ニ合、米一斗分の食ニ二つの指ニてつまみ、すいのふニて入ふるひかけ申候、右之食さまし、むろへ入ル時分ふるひかける也

麴入様之事

- 一 米壹斗分之食糶蓋拾枚程宛ニもり申候
- 一 菰あみて内こしきニてむし申候、其こも干候而嗜申候、こもあミ様ハ随分うすふ糶ぶたの四方ニふちニかゝり申様ニ仕候
- 一 糶入様は常の通さかし仕、つまミ来候少し前右のこもを十枚廿枚ほとツ、こくちより水をかけつまみ仕り、ふた一枚こも一枚ツ、かけ申、鳥羽重ニふたかさね申候、室の様子ハ常之通、糶ヲ出し申時分も菰かけながら出し申候、又其晩ニ而もこも入用ニ候ハ、右之通水をかけ遣申候
- 一 むろほめき強く候ハ、こもしめし其儘遣申候、よハく候ハ、つまみ參ル少前ニこもをしめし、少し間を置遣申候

名酒之目錄

延魂因命酒

- 一 上ノ中位ノ焼酎六合壹升也、小キ壺ニ入
- 一 一丁子
- 一 一たらしき
- 一 しゆくしや
- 一 にかしう
- 一 本人しん
- 一 右ハさつと粉ニして、其儘焼酎ニ入ル
- 一 和ういきやう六分
- 一 水砂糖三百八十目粉ニして入ル、蓋をして包、毎日五日程杓子ニて底の砂糖のかたまりませ申候、九日め十日めにも絹袋ニてこし、備前徳リニ入嗜申候、右之酒諸事どくけし喰合なし、此酒諸病ニさハリなし、頓死頓病治し申候

下直白酒仕様之事

- 一 十月廿日時分より冬中・春迄造り申候、七升水酒ニて候ハ、五升桶ニ入、水四升入交合、ふたをして置、上々白之餅米五升よく洗、いかきに入、掛水沢山ニして置、大成鍋ニ水五升入、しうくと

わかし候而、其時右之餅米ヲ入杓子ニてませ合、ふたをして火をやわからかに焼、食の水引時分ニしうく申こけ付ぬ様ニはやく火ヲ引消、少之間釜ニ休メ、樋の口手を洗食を取、涼敷所ニ置切々杓子ニてさかしさまし、二時も三時も水の様ニさまし、右の酒ニ入、手にてもみくたき、ふたをして置、三日めの晩か四日めの朝か勝手次第第二桶の上ニいかきを置、右の白酒ヲ入杓子のむねニ而さつとしほり、此食を石うすニて少し宛引、皆仕舞候ハ、下のしほりたる酒を交合、すいふニて二へんこし、売申候

一若右之酒売残二三升ニても南風之時分ハ酔氣出申候、其時ハ粃ニて酔氣を直し当分売の諸味酒ニ入候得ハ能候

一上々白餅米一斗今日洗かし、明日蒸申候、蒸次第食さます二酒一斗四升の内へ入もミくたき、ふたをして九日より十三日之間ニ甘ミ出次第前之通ニ引申候、右之七升ニても七升五合ニても八升ニても古酒ハ悪敷候、只七升五合位の酒よく候、後ニ水合申たるかよく候

忍冬酒

一五月時分にとんちの花取、又いはらの花も取、七日八日も朝干ニして紙袋ニ入天井ニ釣り嗜申候、七月過八月時分ニ二色の花当分ニして、かけめ三十目備前壺ニ入、上々常之焼酎壺斗入包置、上々只米之白糍ニ仕少花付て遣申候、麴出次第第二くたきはかり二升五合右之内へ入包置、今日成程上々白餅米四升洗かし、明日蒸申候、蒸次第さます二右之内へ入、交合、木ふたをして渋紙ニて包、此日より十五日めに交申候、此日より廿日めに葉入ル也

とんきん喰て見てからき吉
一肉桂 貳匁五分 一丁子 五分
一たらき 壹匁五分 一唐人參 壹匁
一白ふくりやう 二匁 一うるしのミ 貳匁
右は粉にして交合造込て七十日めニ船ニて上申候而たふす桶ニ入、ひりんしゆのことくおりを取嗜申候

味淋酒造様之事

一たゞ米上々白ニして、但糍ニして糍出来次第二花付て遣申候、糍ハさつとくたき、餅米壺斗ニ付麴三升五合の算用ニ遣申候
一一日ニ三うすふみの餅の上々白六斗、今日九つ前ニかし置、明早天ニたふすより水はなし、これより半時めか一時めニ蒸申候、蒸次第第二食むしろへ取、少も食さますに食暑々内へ糍式斗一升入、早く杓子ニて交合、少ハむら有之候共さめぬ内ニ壺ニ入、食の上ニ酒袋十ヲ斗敷ならへ、両足ニ新敷さうりはき成程ふミ付、袋を取、中之内上位の焼酎壺石入、交すニ木ふたをして包、此日より十日めにませ申候、包此日より八日めに交申候、包此日より七日めにませ申候、成程つつミ右造込たる日より四十四五日ニもならぬ内ニ呑て見て、甘味風味致時分船ニて上申候、たふす桶ニ入十四五日めにおりを取嗜申候、右は算用ニて二三斗ニて造申候、則造時分三月中か又ハ八九月中か造ル也、外之月ハ被造不申候、惣而餅米ハ遣日かし、明日水をはなし半時も一時も間を置申さねハ食やわからかにて悪敷候

はかたねり酒

一 ひとりん酒成共本なをし成共壺斗四升、餅米冬之日ニ二うすふみの白さして壺斗、今日洗いかき二入、餅米一斗ニかけ水五斗程してかし置、明早天ニ水をはなし、半時めニ蒸申候、蒸次第食ぬくき人肌ニして、手にてもみ合、ふたをして口包、十日めニても廿日迄も甘味出次第二白酒のごとく引申候、こし候而備前德利二入、口をはり置候へハ、六七月も通し申候、造り時分ハ霜月より来二月迄ニ造候ハねハ六七月持不申候

本なをし

一 上白之麴出来次第黄花付て遣申候、くたきはかり八升遣申候、小瓶二入中位のせうちう五斗入、ふたヲして包置、其日上々の十番十七匁能洗、掛水してかし置、明朝水をはなし半時めに蒸申候、むせ次第食取てさまさすニ右之内へ入、扒にてませ合、ふたをして包置、此日より八日めに交申候、又包置此日より四十日か其余も日数立候ハ、吞て見て甘ミふうミ仕時分ニ上々澄たる斗ヲ汲取、残ハ上申候、たふす桶二入七日程しておりを取嗜申候、造時分ハ二月廿日比より四月中造ル也、又八月中造ル也、右之通ニて一斗も二斗も造ル也、成程甘キ酒也

千歳菊造り様

一 上々丸キ物百目瓶二入、諸白の粕細ニきさみ十二貫め入交合、ふたをして包置、十二三日も日数立候ハ、上白の白糶くたきはかり二斗入交合包置、其日上々の拾番五拾五匁能洗、かし置、翌日五

つ時分ニ蒸申候、蒸次第ニ食さまさすニ右之内へ直二入、成程交合口はり、九日十日めに菊の葉をこにして掛目三拾目入ませ合、口をはり、右造込たる日より四十四五日、五十日、其れも日数立申時分甘味風味仕時分、酒袋念入上申候、十七八日めにおりを取、一へん取申候、新數桶二入、則造ル時分ハ正・二月に造ル也、外之時ハ被造不申候、四月十日時分ニ火ヲ入、手引かげんより少前かとニ火を一片入申候、十五六日ふりニいらひ申候、三年も五年も持申候、右之風味氷砂糖のごとし

目錄秘密之事

附、此酒水砂糖の如く也

一 此通八珍梅花酒造り込置嗜候へハ徳ヲ得る事沢山有之、則八升水・七升五合水の酒一石ニ付、八珍梅花酒三升も其れも交候得ハ七升水よりこく成申候、其上甘ミ風味出申候、右通八珍梅花酒交候得ハ火之香直り申候、則酒屋衆之極意ハ夏酒ヲ辛口ニ造置候ハねハ火も切々入候而氣の毒ニ候、夫故ニ夏持酒ヲ辛口ニ造込置テ八珍梅花酒と交候へハ甘口ニ成申候、其上風味出申候、則八珍梅花酒之交様ニて八七分ニ売酒も壺匁五分より二三匁迄ニ売申候

八珍梅花酒方

一 上ヶ直之丸キ物五斗瓶二入、成程上々白之十番ヲ三拾五匁、今日能洗掛水澄程ニしてかし、明日五つ過ニ蒸申候、食さまさすニ暑々を右の丸キ物二入、上々白の糶碎斗一斗二升入、成ほど交合早くふたをして口をはり、此日より九日めに交申候、又口を張此日よ

り十日めにませ申候、又張此日より十日めに諸白の粕掛目三貫五百目細ニ碎入交合、口を張、八九日めに交申候、右造込て六十日七十日迄ニ吞て見て、甘ミ風味仕時分ニ酒袋念入上申候、其時分船のたれ口三四升ニてもたまり次第ニたふす桶へ入申候、皆酒入候ハ、ふたをして口を張り、十五六日めにおりを取、備前徳りニ入置候へハ三四五年も其余も火不入ニ通申候 一是より八珍梅花酒造り、丸キ物上ケ直様之次第、上々之丸キ物五拾五匁瓶ニ入、菊の葉もかけめ拾五匁粉ニして右之内へ入、二番ヲ正味八文細ニして右の内へ入、口を張、此日より九日十日めに上申候、又其丸キ物ニ外之貳番ヲ八文入交合、九日十日めに上候而たふす桶ニ入、六七日めニおりを取、備前壺ニ入、口を張、嗜置候へハ八珍梅花酒ヲ造込ニて前通りニ丸キ物ヲ貳番ニて二へん上ケ直さねハ梅花酒被造不申候、造時分ハ三月中か卯月中か造込候ハねハ出来不申候

右之八珍梅花酒少も相違無之者也

伊丹 囊屋
孫 六

唐言之覚

一貳番トハたゞきとらぬ中酒の粕之事、壹分六リトハかけ目一貫六百目の事、八文トハ懸目八貫目の事、十六文トハ十六貫目の事、粕は庖丁ニて細ニきさミ遣申候
一三番トハ楊梅皮の事、これハあら皮さり粉ニして、すいのふニてふるひ遣申候、掛日本書之通り、惣シテ木葉ハ粉ニして遣也

一六番トハ糍の事

一七番トハ潮の事也、壹匁トハ升ニシテ壹升の事也、七番ハ早天か暮方ニ汲申候、取分夏方ハ昼之内汲事悪敷候
一八番トハそばからの灰の事也、蕎麦そばから有時分二千、俵ニ入嗜申候

上延水拵様之事

一蕎麦そばから焼様ハにハをきれいにししてやき候へハ灰をかき出し、赤キ内ニ手水にて消し、黒く成消候得ハ悪敷候
一酒気なき細長キ桶ニ底より二寸程上ニたふす口を付て桶の内より穴きわ二俵を一ついくつニも扣置、此上ニ右之八番之灰を入、水五斗ニ付七番四升交合、此水を灰之桶ニ入、蓋せすニ三日程して入用次第ニたふすより取遣申候、此水酒ニ延申候、延様ハ勝手次第右之八番灰焼、水ニて消、筵ニひろけ、蔵之内ニ三日程置、水気をかまし酒気なき桶ニ入置候へハ廿日程ハ持申候
一拾番トハ上々白餅米之事、壹匁トハ升目一升之事
一貳十番之如法トハ悪敷煮ル時火入様之事
一神野浦トハ杉のこけらの事こけら、かけめ本書之通
一菊の葉トハ上方より下ル桑白皮の事也、かけめ本書之通
一金銀花トハ忍冬の花之事也
一味なものトハ和人參の事、かけ日本書之通、粉ニして遣也
一木糍トハ上々山糍の事、何時ニてすいのふニてふるひ正味を遣也、わすれても粕共遣候得ハ悪敷候、糍壹匁トハ升目一升之事也
一丸キ物トハ焼酎之事、一匁とは升目一升之事也

右は摂津国伊丹

久徳 孫六伝

元禄十二己卯八月吉日

宝曆十庚辰年極月十五日写之者也

上紙共百拾枚在之