

# 「酒造仕事順立」文鳳堂雜纂 卷之四十七 飲食部」

## —解説と翻刻—

鎌谷親善

ここに翻刻する「酒造仕事順立」は、「文鳳堂雜纂」に収録されている酒造の部分のすべてである。「文鳳堂雜纂」は、元老院が入蔵していたものを、明治一九年に太政官文庫、現内閣文庫に移管された叢書である。元老院が入蔵した当時、内容に応じて一一七冊、二二部に分類・編綴されたと言われている。そのうちの巻四六と巻四七の二冊が飲食部で、その巻四七に「酒造仕事順立」が「水鳥記」、「破烟草の辨」、「破烟草の辨を砕くの序」、「佗波古咄」とともに合綴されている。

この膨大な叢書の編纂者については明記されたものがなく、奥書の記事によって、蔵書印を押した文鳳堂と号する一市井人とされ、本書第五一冊の奥書「天保五年甲辰三月 深川先生よりかり写 文鳳堂 菅沼氏」と見えることから菅沼某と称する人物と推測され、また松浦竹四郎の日記、嘉永七年一月一日の条に「文鳳堂山城屋忠兵衛早天来る」とあることから出版業者とも推定されている。「福井保」内閣文庫蔵書紹介四題「『北の丸—国立公文書館報—』第三号（昭和四九年一二月）二三—二四頁」。

翻刻するものは、題簽「文鳳堂雜纂 飲食部 四十七」を持ち、

本文第一丁表には内題「酒造仕事順立」とあり、この右に「文鳳堂雜纂 卷之四十七 飲食部」が、異筆で追記されている。元老院図書部、日本政府図書、内閣文庫の蔵書印が押捺されている。縦二五・三糎、横一八・四糎。全六四丁である。

「酒造仕事順立」と題する書写部分に関する原本が如何なるものかは詳らかではない。「国書総目録」には同じ書名のもは収録されていない。管見するところ、酒造書のうちに同類の表題あるいは内容を持つもの知らない。本書の存在は、江戸時代の技術関係史料の涉猟・調査の過程で、「造酒得度記」などの酒造書、「硝石製法備用集」、「硝石製煉秘訣」などの火薬書などとともに内閣文庫に架蔵されていることを知った。このうち「造酒得度記」は先に翻刻した（『酒史研究』第四号、昭和六一年）。

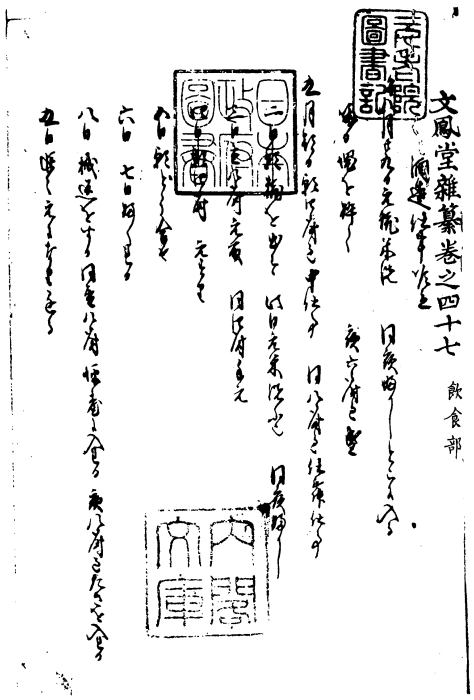
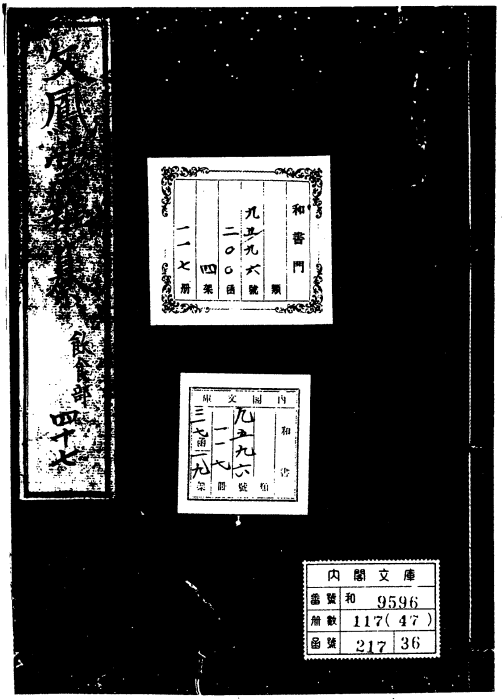
この「酒造仕事順立」に関しては、それが書写された年代、さらには原本の成立した時期、その著作者の氏名や経歴、記載の酒造法が行われている地域、時代などについて直ちに窺知できる事項は、一切記載されていない。

年紀の見られる個所は「天保五年正月埴田村桶屋清吉より承候

「(五丁目、一〇六頁)および「右者天保五年八月諸方酒屋減石造二  
 て酒無之何も例年より仕込早く有之候処何れも陽気例年より暖気二  
 而元取損し不申候酒屋彦軒も之無：」(三四丁目、一一八頁)である。  
 したがって、この天保五年(一八三四)より後の作品であることが  
 知られる一方、文鳳堂が天保年間末から嘉永年間に在世したことが  
 推測されるので、この間に成立・書写されたものと推量される。  
 内容に関しては、僅かに窺知できるものひとつは「伊丹酒造法／  
 越後国頸城郡下美守郷内「子村杜氏小山吉蔵伝」(二二丁表、一〇八  
 頁)とあるが、これとても本文との係わりは明らかではない。さら  
 に、記載の酒造法と、酒造書や小西新右衛門家の「酒永代覚帳」か  
 ら知るところの伊丹の酒造法との間には、少なくとも懸隔が感じら  
 れ、解明のための調査・検討が必要であろう。後考を待つ。  
 翻刻・掲載を許可された内閣文庫に謝辞を呈したい。翻刻の労を  
 採られた土井康弘先生に感謝申し上げる。

凡例

- 一 漢字は新字体を用い、古字・俗字・異形字体等は通行の字体に改めた。
- 一 変体仮名・合字は通行の仮名に改めた。片仮名はそのまま使用した。
- 一 底本にある振り仮名は、可能なかぎり残した。
- 一 底本の誤記と思われる箇所は、あるものら訂正し、あるものはそのま  
 まとした。意味が不明のもの、いずれとも解せるものには(ママ)を、  
 疑義のあるものら(カ)を付けた。
- 一 句読点や並列点を施した。
- 一 欠字、虫食い、不明の箇所は□で示し、注記した。





酒造仕事順立

午八月廿九日元糶米洗 同夜ふかしとこに入る

晦日塊を砕く 夜六ツ時過盛

九月朔日朝四ツ時過中仕事 同八ツ時過仕舞仕事

二日朝糶を出す 此日元米洗ふ也 同夜ふかし

三日昼八ツ時元取 同四ツ時手元

四日朝四ツ時 元すり

五日朝どう合せ

六日 七日ふくれる

八日 械返をする、同昼八ツ時坪台に入れる、夜八ツ時過たきを

入れる

九日 追々元になり懸る

十日 添の糶米を洗ふ、元すり分也 昼八ツ時たきをぬく、夜八

半時上る

十一日 壺時一遍ツ、かきてさます

十二日 朝添の糶壹ツ分洗ふ 中の糶六斗六升壹ツ分洗ふ

十三日 夜八ツ時過濟

十四日 朝わく也

十五日 朝涌せる也

十六日 朝中味

十七日 朝仕舞味

十八日 朝口ぶち

廿日 朝械を入れる、

廿一日 朝ふたを取除クハさまし始まる

右新口規定如此にて、大躰日数出来申候事

酒造石数割合

但水ハいづれも糶の分は扱不申候

但半分にて六斗元也、五斗元ハ実五斗也

一 元壺組白米壺石式斗

糶白米にて四斗八升 但四割

合壺石六斗八升 水白米一斗二付一斗三升也

一 添白米式石四斗 糶白米にて九斗六升 但四割

合三石三斗六升

一 中味白米五石六斗 糶白米にて壺石六斗八升 但三割

合七石式斗八升

一 仕舞味白米八石 糶式石四斗 白米 但三割より

合拾石四斗

四口合式拾式石七斗式升

但此高八元壱組分也、造る時ハ此半分ツ、也、よつて添味中味仕舞味三口合八石也、是を八石一ツ仕舞といふ

午年改 此分式拾八石程たれたり

但糟ハ此分三艘に上る、大駄百八九貫目出る

- 一 大駄水ハ白米壱斗ニテ八升ツ、汲候へハ宜候、諸白九斗水片白一斗水定法也

一 糶之分ハ何れも水不汲味計へ汲もの也

- 一 諸白水のたれ方式割定法と見る、壱斗ニ付式升水八升合て一斗たる、也

一 片白も水のたる、処ハ同じなれハ、汲水延て有る故それたけ余計出る也

諸白百石九斗水なれハ、米より米式分出る故百拾石たるムシク□□片白ハ百石壱斗水故、百式拾石たる、と心得へし

一 当年十二月十六日改

九斗水にて諸白米糶とも百石にて百式拾三石式斗の割合に出る、しからハ米よりこし水罌の上へまた一割三分式厘出たると思ふへし、然れハ米より三割三分三厘出たる也

一 水割方凡外式割といふハ、八升の酒を式升水を割一斗にするをいふ、内式割といふハ壱斗の酒へ水式升わるをいふ也

一 銘酒者、米を悉く白くついて八斗水にくミ、糶ハ元計り四割にして、添中仕舞ともに三割にしてつくれハ、甘からずして味つよく能き酒になる也、併七月時分よりのむべし、此前ハ味よろしからず

一 諸白といふハ、糶米もかけ米も不残白米故に如此いふ

一 片白ハ、元米、糶かけ、米糶ともに玄米ニテ、味計白米ニテ古米つくりたるに如此いふ也、但し今も越後国高田辺ニテハ、玄米糶也、常の糶より一晚も余計に室に置、左なけれハ花かゝらざるよし也

酒道具

- 一 六尺桶皮 長七尺上り 七尺二寸ニとる

一 同皮数 四寸 五寸 ニテ六拾枚径厚 壱寸八分上り 式寸にむく

- 一 底径六尺五寸位厚 四寸 但六尺七寸にとる

一 右竹尺廻り七本位、但し新規の節ハ、一本分よけいにいたし候事、皮数ハ底六尺五寸あらハ、右四通りにて式丈六尺程入用の寸法也

一 右式本にて皮代 六尺より六尺式分也 右詰立手間金壱両七朱、壱俵

ツ、一本にて

- 一 五尺桶皮 長六尺 六尺式寸にとる 丈八寸七本位

一 同皮壱寸五分上り

一 底径五尺五寸 底厚三寸位 三寸式分にとる

一 右式本にて金四兩位、手間式十八人位

- 一 四尺桶皮 長五尺 五尺式寸にとる たけ 七寸 八寸 にて五本位

一 皮厚一寸三分上り 底厚 式寸三分 径四尺五寸

- 一 代金式匁ニテ金式兩位、右手間十六人位

一 桶高 長六尺五寸 六尺七寸とる たけ 七寸 八寸 にて七本位

一 皮厚一寸五分上り 底四尺五寸位、厚三寸上り、手間式十四人位

一 代金式本ニテ金四兩位

一 半切皮 長一尺三寸 厚八分位 たけ 五寸 六寸 にも一本にて三枚位

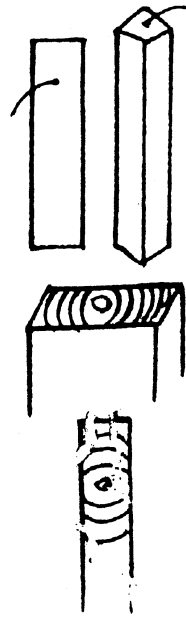
底式尺三寸、径厚ひきおろしにて一寸上りにて九分

木代手間不残にて、直段両二拾式枚位

天保五 午 正月、塙田村桶屋清吉より承候

一 桶子ハ幅せまき方よし、左なけれハ桶いびつになる也

一 かたけづりハ、手間二入不申候



如此

右木口ニ渦巻あるハ、心の通りたるといふ

右平の内に渦巻紋あるハ、目切れといふ

心の通りたるハ桶にゆひて縮まる、目切のあるハ桶にいひては

ぬる心得へし、心の通りたるハ桶子より重き事格別也

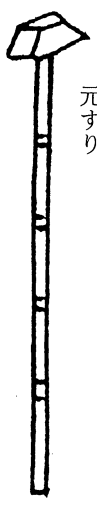
械 六通

さまし 械

突

まぜる

元すり



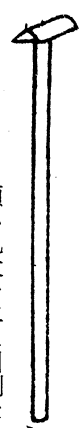
頭土手枕のことし

賣がい



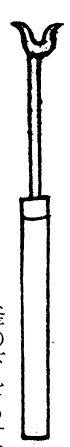
仕込かい

ぼうがい



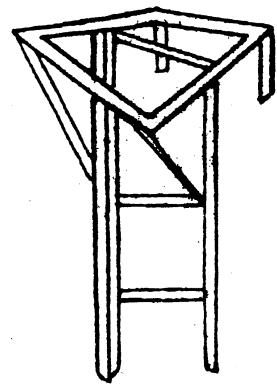
頭ハ丸太を二に引割たることし

またわり



釜の下をもす道具也

半役



一 自分方酒桶分量

六尺桶

五尺桶 拾八石五斗

大釜五釜と十はいはいる

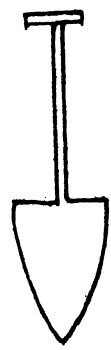
四尺桶

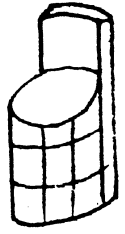
細高桶 十六石

同断

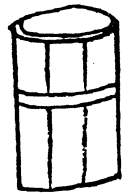
一 桶輪かへハ八月すへし、土用前にすれハ忽ふける也

分事 むしめしをわける具





カキ桶



めしだめ

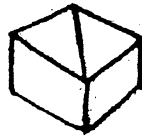
一 大釜三石五斗入 午六月八日、文兵衛ためし見申候

一 小釜一石五斗入

但釜の中にて口元に二筋まで

一 こしきハ只中に穴あつて、是に駒といふものを穴の中に置、兜中のこときものにて此方より息出る様にしたるもの也、左になく上へ計り息出てハ、米中計ふけて四方ふけす故に如此したる也

駒 上 下



くろき処ハくりたる処にて、息のもれる様にしたるもの也

一 酒 口径壹尺三寸

中通径壹尺一寸一分五厘、深一尺五寸七分

底径九寸八分 是へ二斗七合六勺一才入

法に口径、中通径、底径を合て是を三にてわり、また是を左右に置かけて、是に深さをかけて、又是に亦法、先をかけて、又是に今升の法六四八二七にてわれハ出る又中たるみなき柄なれば、口径に底径を加へ是を二にわる也

諸道具大用洗

六月より十月迄之内、閏月あれハ湯氣若氣故、吹かけ雨之氣うすく、依て土用終日頃すへし、平生ハ土用入四五日前すへし、吹かけ雨あらバ道具かびると知るへし

一 但かびだしとなへ、大桶をかひさせ古酒の香をぬくといふ致し方あれど宜しからず、是ハ桶かひされハ、さかさにふせ置、土息を引込かひたるを度々洗ふ事あれど、此続ハ不取事也

一 明キ桶ハ酒の香ぬけれハかひる故、清酒を引替仕舞て明ケ置、桶者不洗候て能くぬぐひ取候て其儘ほし目張をいたし置可申候、無仔細酒を入たるハ如此すへし、左なけれバ夏の中かひる故度々洗ふ、しかしてハ薪大造のちかひ也

一 但悪酒を入たるハかひたしをして、とくと酒の香をぬき蔵より外へ出して酒の香なきを度々洗ふ、左なけれハ酢味不取候ゆへ新口にたゝるもの也

一 元つほめ半切六枚にしたる也

一 元わけ半切上りたるをわけたる也

一 たが竹仕舞置には、生竹の儘仕舞置は竹に甘味ある故虫くふ也、依之天日にて成丈ほしかため仕舞置へし、虫くふ事かつてなし新桶 座輪初てかけたるをいふ、是ハ早く取替、五年持所なれ者三年にて取かゆる也

一 両持計りかためて跡たがハ資ゆるく、別して胴たがハぬける程にいたし置可申候、左なけれハ桶子ふえる故切れるもの也、心得へし

一 古桶ハ当りまへにてよし、しかし胴たがハぬけると思ふほどゆるくいたし可申候

一 鉢の規定

一 六斗元を三尺桶を筵にてよくく包、八枚明かへ置、その日の七ツ時分、添壺石式斗の水を汲入る也、諸白なれハ九斗水の割合にて壺石八斗、片白なれバ一斗水の割合にて壺石式斗汲なり、烟草二三服ほと拌て夜五ツ時分の頃、添糶四斗八升の内式斗入る、少しかきませ夜の九ツ時頃式斗八升入る、少しかきませ夜の八ツ時、添寒中なれハ筵にて二三度あをり込五枚も入る、暖氣の時者跡の七斗も三跡七斗ハ筵七枚也、但引続きて直に筵の上へかきならし、またその次く次次第に順にかきならし、また元へ通りて如斯三遍ばかり翻して直に入る、夫より蓋をして筵を拾枚もかけ置あくる日八ツ時分に三人して突なり、暮六ツ時分、同断夜の四ツ時分に壺人にて烟草二三服ほど械べし、夜の九ツ時に同断、泡あらハ不械、其夜の八時分にわけて筵にて不包、三尺桶に式になす、泡有てもなくとも同断、是を中といふ、直ニ中米式石八升の水九斗水の割合にて式石五斗式升入れる、直ニまた糶八斗四升入て壺人にて械にてよく拌廻し交て其儘にいたし置、こしきを時三時程さまし明六ツ時分につめたくなりたるを入る、また交て壺時斗の内酒はしまる、是を其昼の八ツ時に添のことく突なり、同暮六ツ前に同断、其夜九ツ時に烟草二三服程また突候て三尺桶四本二別ける、但筵にて包まず、直ニ壺本の桶へ水九斗ツ、都合三石六斗入る、直ニ糶三斗ツ、

都合壺石式斗入る、少しかき廻し交る、其夜八ツ時分ニあしきを  
を取て筵四拾枚位、また三時さまして明六ツ時に一本へ右のむ  
し飯を一石ツ、仕込也、その日ハ其儘にいたし置、夜の五ツ時  
分に一遍突、同九ツ時に一遍突、直ニ六尺桶へ右四本の内三本  
入る、跡泡引次第夫より筵にて包ミ蓋の上へもかけて四五日拾置、  
此間三日目位ニ械少し入へし、其時専ら涌くなり、五日目時分  
にハ大涌になりて酒の味ニなる、苦味なくなれハ包筵もふたも  
残らずとりのけ開放しにいたす、夫より一時拌にして四日計の  
間昼夜とも拌て次第に冷し冷し終に至て一日に二度拌朝晩上ケ  
船迄毎日拌也、此時酒の成熟となる也

伊丹酒造法

越後国頸城郡下美守郷内厂子村杜氏小山吉蔵伝

秋九月寒露前後吉日を撰ミ定て、その四日前に麴米を洗ひ初る、  
初ニ井の水を汲からし新水となし、一毫のをりも去りて極潔く  
す

先元糶米洗ひ

但六斗元壺組之糶米四斗八升を壺斗宛ざる五ニはかりわけ、半

切へこし水を汲置、側ニ



如斯銚子の口の如きもの有

之桶、一名ざる台といふ、是をさし置、是に手をかけて米をふ  
む也、凡百式三拾足もふミ是をざる台にのせ置、壺人水四盃ツ、  
かけ水いたし、漬桶腹口へ竹篋方五寸位なるを当て置てあける  
也、但かけ水をする時、米ふみのものを、るを動かかし水の通りかげんをする也右洗ひ仕舞て不残漬桶へ入置、



腹口を取てざるを米の中へ入置、凡水五六盃もかけ水いたす也、  
但水すむ迄流す也、漚腹口を漚漬水いたす也、漚水ハ内の水にてハ不相成、  
漚田か法花寺多なく  
八河水に、但其日の八ツ時分二腹口をぬき水を流し仕舞て腹口をぬ  
て漬べし、  
元の水にて積水いたす也

但ふかし水は、こし水に而ハ不相成、赤くなる故也漬水に  
いたしたる水を用へし

右手洗とかふニハ高杓尺式三寸径三尺位之半切是へ三人にて米  
三斗宛洗ふ也、杓人口拾五手宛三度折返し都合手数四百五手也、  
杓斗桶にて水汲式人にて式盃ツ、入、三度ツ、拾式盃流す  
但元米銘酒米ハ三盃ツ、  
三度都合十八盃流す

八石杓仕舞ハ平米式拾六俵杓斗式升ツ、洗ふ也、内わけ実分ハ  
石糘分式石四斗其外添糘分杓斗式升、拾石六斗四升なり

井椽長三尺位、朝つと只形ニ而下へ金網をはり是へ米を打まけ杓人  
前三盃ツ、かけ水六盃いたし、漬桶へあけ水の上をこす程ツ、  
流す也、尤洗方手流水流ニハ式人草ぼうき打違ニいたし、杓人  
ハ底に手をかけて桶を持上候て流す、但漬桶之方ニ罷在候杓人  
手数をとる也

### 八石杓仕舞

毎朝仕込ニ米洗割合左之通

たとへは造り始十月十一日ならハ

一 四斗八升

添糘分

同十三日

一 杓石三斗式升

内 四斗八升 添糘分  
内 八斗四升 中糘分

十四日

一 式石四斗

内 杓石式斗 添糘  
内 杓石式斗 仕舞糘

同十五日

一 杓石三斗式升

内 四斗八升 添糘  
内 八斗四升 中糘

同十六日

一 五石式斗 添味杓石式斗、中味式石八斗

内 杓石式斗仕舞糘

同十七日

一 五石三斗式升 内 四石仕舞味、添糘四斗八升、中糘八斗四  
升

同十八日 又 五石式斗

同十九日 又 五石三斗式升

如此割合につくり、中米洗ひ定法也

扱元杓残たる時、たとへハ十一月朔日こしき倒しならハ廿七  
日朝五石三斗式升洗ふへき所を添糘分引落し四斗八升引て

同廿七日

一 四石八斗四升 仕舞味四石

内 中糘八斗四升、杓石八斗四升也

同廿八日

一 五石式斗 内添味壹石式斗、中味貳石八斗、内壹石式斗糶仕舞糶

同廿九日

一 四石

但五石三斗式升可洗処、添糶四斗八升、中糶八斗四升、

仕舞味壹石三斗式升、引て四石洗ふ也

同晦日

一 貳石八升 添味壹石式斗、仕舞糶壹石式斗引中味計り

十一月朔日

一 四石 添糶四斗八升、中糶八斗四升引仕舞味計り

ふかしの事

但ふかしハ越水ニテハ不相成赤くなる故也、川水カ法花寺の水にいたすべく

米洗ひたる同日 但糶米を洗ひたる晩也 夜九ツ時二起、釜の下をたく、いまだ米

少き故こしきにハ **わらにて** せず、大釜の中へ矢倉のことき物を入

その上へ板杓枚ツ、並へ、その上へ立ぐも わらにてあみたる圍座の如きもの を置その

上へふきんを置いてふかす也、釜なり始りたる時分ふたをとりふき

んをひろけ其上へまた蓋をして、ふきんのあまりたるを打返しふ

たの上にかけて置、釜なりやまんとする時漬桶の飲口をぬき水を流

す、夫よりまた半切へ漬水の清浄なるを 法花寺か 瀝置たるを四五盃

かけ水いたし、釜なりやむと直にふたをとり置、右白米をさるに

あけ釜に在る、尤水のたる、儘也、但古米のゆゑ也、新水ハよく水を切るへし 勿論米の

中を穴の如くにいたしおき、まわりを高くよくく押付置、釜の

下をよくもやし米の暖まるを待つ、此時候も六枚水を切置たる

を能々た、き、米手を付る事難成時分 是ハ冷なればふきんへつくゆへなり 右俵を四枚ふ

ちを少し折打違に入よくく押付、またその上へ十文字に貳枚の

こもをかけ置わかず也、ふたハ せざハ 大鉢湯の桶つくときまで貳くべ漬米

をいれて、二くべか三くべふける也、但枯れ木とちがひ生木ハも

え遅きゆゑ、少しの違ありて遅しと知るへし、若ふける方遅き時

ハ猫といふ物を入れて水をつく也、是ハ大釜の側二穴あり、是へ大

竹半わりにして、さし桶を此竹へさし是より溝を在る、さなけ

れハ釜の湯たえるゆゑ也

右ふかし吹ぬきにてふかすにハ こしき番ハ五ツ 時におきる也 大釜の下をたき付置、

此時添をする三尺桶へこもを一枚まきつけよく置べし ふかしを取筵を出し置大釜の湯のたきるを待

て前の如く漬米を流し 古米なればハかけ水いたし、水のたる、儘入る也、新米ハ、大

釜へ能く入ふきんを四方へたれたる儘ふきぬきといふものをか

ける、是者ふたも底もなく大釜一はいになる桶也 扱あまりたるふきんを四方より折返し、右

桶胴中に麻繩を置是をはさむ、扱大釜より息まんべんなく大き

に吹き出したるを伺ひ、暫あつて漬米を半役といふものを漬桶に

かけ置、是ハはしめ、より如此 是ハ箆をのせ置て入てハ大釜へあたりより、そく

くと入てしまいの一さるハ水にて能くそ、ぎ、凹に四方高き

様によくおしつけ、その上にこも七枚ほど米へじかに押入てふか

す也

右仕事を仕舞て、添糶残之分式斗式升を打込也、大鉢吹抜を用

ふるハ添味の時と思ふへし、しかし大仕込二なりてハ始終大こ

しき也

右大こしきにてふかすハ、五時おきる也 こしきハ宵の内に大釜江仕かけた

る時駒の上に沓さるちすかほりと盛砂の如く積、米をあげ置ふきをこしき一はいにかけ置也、是ハちりをよける為也扱漬米をいる、時ハふきんをとりのけ、その中へ漬米をざるこしきの胴に麻繩をかけ置、半役をかけ其上にのり、こしきのふちにあてざるやうにさらくといれる、但しふちにあてれハどさりと入候故、ふかしかたくして出す時宜しからず、入終て械にてならし是ハ米ほんのりと中高くまわりすくやうにいたす也、扱こも十三四枚も入分事にて能く押付置

一 むし飯ハ古米ハ漬桶より水のした、る俣こしきに入る、左なきときハ米の勢弱り油も就き居る故、ふかし堅く出来て宜からず、新米ハ水を能くたらし水気なき処をこしきに入る、古米と違ひさなけれハふかしねはりて宜からず  
但漬方ハ朝洗ひてその日一日漬ケ其夜も同断、翌朝瓶に入れる、一日一夜漬置也

一 むし飯の火のたき加減ハ、大きに湯たちたる時続て真木をくへべし、此時勢をぬかされハ直にふける也、心得へし  
一 むし飯ハ上の方甑（さか）抜に出す方宜し、大こしきも吹抜も同断

一 大こしき者、大釜小釜の四方へ如此



敷居の如く棒

ある矢倉のごときものへ十露盤といふ



如此車のい

れあるものをこしきの下へ入て、大釜へ水を入置其上へ引よせて、こしきの下へ所々見計ひ釜痛さる様にせんを入れる也

一 ふかし少くなりて取れかねる時ハ、釜の脇より水をつぐか左なけれハ小釜の方へ十露盤にて引きよせる也、左なけれ者、あつくしてとれかね申候

一 こしき番ハ六ツ時に寐て五ツ時におきる、但其のもしつけハ、その翌晚こしき番をつとむるもの勤之

### 糶の事

元入定日四日前の朝に米を洗ふ

四日以前といふハ、一日米洗、二日ふかし、三日糶盆にもる、四日糶となる、五日目元取始如此の都合也

夜八ツ時頃右ふかしを取漬して餅の如くになすに、能漬れ手につかざるをよしとす、此時蓋にいたし置たる筵六枚を室の内へ持参す新口の事也床冷気なる故、如此統きて糶を出すハその義無之候扱右ふかしを取て筵六枚にわけ、室屋の板間にて能くかきならし度々如此して人肌よりあつき時もやしを沓つまみ宛加ふ、また能くかきならし交て室の内とこに打

あける、但床に口伝あり、高三尺位、は、筵一枚だけより少し広き方宜し、深さ一尺計也あけたる時筵を左右よりかけ包む、沓枚のむしろにて両端をかける也其上に筵三四枚計りかけ、其隅くへ最前持参したるふたにしたる筵六枚を丸めて能く押込

置、新口故床冷気なる故也、上へもうける扱室より出て室の戸へ筵式枚かけてわら箒にておさえ置へし、是ハ冷さる為也、冷れハふかしつゆをもつ故也

但床深けれハ室ハ一躰暖まり、上へのぼるもの故に下程冷気也、故に浅きを吉とてふかしも重ねたる厚さ沓尺位にてよし、ふかれハ右の故によろしからず、格別薄けれバ冷気になる故あしく

翌日朝五ツ時分右床へ入置候ふかしへもやしを加へ塊を砕く、但し本米ハ床に入たる時より三時程期也、もやし加へ方ハふかし少し黒む程ごま塩をかけたる如くちらし、ともの筵へ是ハこ筵居を居たる用ひにしたる筵なり悉くこすりつけ塊を砕き交せる也、此時ふかしの暖かかげん実の人肌より少し冷氣也

同日夜六半時分手を入試る也、此時冷氣なれハはせ方遅しあつけれハはせ方はやし一水すミし上下

の方冷氣ならバ冷氣なるを内へかき入れ、あつき方をそとになす

へし、まんべんなく暖りゆきわたる故也其夜の七ツ時過頃とこをあけ見へし、其時ふ

かしのあつきにてハなく自然の暖氣生して、ほんのりと大きにあ

つく米はせ始りて白くなる也、此はせたるを相図にもる也、此時麴の香盛にして味も備ふ也

是ハ麴蓋に八合ツ、拾枚八斗積りにて盛る中を手にて葉研にてほ

くする也、どるきをぬくためなり、盛方時刻遅けれハ粘る也九枚ツ、重ね其上に

沓枚糍ふたを蓋にのせ置棚へ出し置もり終りてまたもとの所に入

る、但室ハ暖氣にのぼるものなれハさきにもりたるハあつし下程冷氣也故に先もりハ床の内冷氣成方に置跡も

りハ暖氣なる方へ置、入終て筵拾枚もかけ置、則是を盛といふ也

但糍渡世のものハ(以下余白)

翌日朝四ツ時過頃中仕事、是ハ麴米をあけ見るに最早前よりも余

程はせて半余八九分も麴の如く白くなる時期也、暖氣者甚しきも

の也、此時麴ふたを出して両手ニてもむが如くニしてかきまぜか

へして、元の如く中を葉研形にして重ねたる麴ふた上の方四枚と

りのけ中より下へ入る、中が下下が中が上になる様に積直し、

また上二筵を七八枚能くかけ置也、此中仕事遅けれハ麴粘出る、

暖氣の加減大切也

同八ツ時過頃暖氣中仕事よりも抜群甚敷ハ、麴ふたを出し上し上を下へ入、下を上へ入、床の中へ積直へし、然されハ麴粘る也

但加減ハやくか如くの熱氣出る、手を入かきまわし見るにおむ

るかとおもふ程也、依て麴ふたを上より中頃迄を引上ケ、中

頃より下になりたるを取出し、以前引上たる上より中頃迄之分

を下へ入、中頃より下を上へ積直して、上にともふたをしてま

た元の如く筵をかけ置也、式時程過可仕舞事と可心得也

同暮六時頃とこをあけて見るに、暖氣ハ甚しからず、ほんのりと

暖にて最早糍同前になりて香も甚し、此時不残床より出し、下よ

りかき立て返し目のくろの如く横に段をつけてまた前の如く上よ

り段く下へ入雌羽二重ね 如此一遍ことにこも少しあミ

たる果のごときものこもふたといふ、是を沓枚しずことに糍の上にな

らべる、尤是ハ兼て水をきり置て能くしめりしずたれさるやうに

いたし置たるをかける也、またその上にならべ如此三通りはかり

して両端の沓枚計へともふたをする、是ハ室なる糍ふたを一枚入れるいきれさる為也またその

上へ前の如くしていく遍も重ね、終て其上に筵式三枚もかける

尤こもふたあらハそれをあつく重ねておきてもよしとこの寒暖による也

同夜明六ツ時少し前まとも床へ入見るに、此時全く白色の糍に

なり居る也、能はずせるやいか、試るに糍を灯の光りニてすかし

見るに、手先をあげさきをさげ糍へりを取たる如く見ゆニて糍ハ黒く見ゆ如此にな

りたる棚上也、是を床より出し棚に上置、不残出し終て室の外へ

筵を敷置、尤其上雌羽に積置、上に筵式枚かけてさます、是則

糍之出来上り也、但此朝元米洗ひ也

糍ハ古米之方早くなる也、新米ハ酒の為に宜し

米黒きハむし飯さめたるが宜し、左なれば悪熱来る也、米の白きハあたり前より熱くとも悪熱来らず

一 室ハ糶続く時ハ露を一面に持て、捨置ハ露落て宜からず、その時ハ窓を少しあげ置へし、不残かわく也

一 床の内にて盛中仕事仕前仕事するハ、新口一式度の内也、最早室つよく時ハ盛仕事より棚へ出し置て、中井仕前の仕事をして糶になる室熱気甚しきゆ也

一 添の糶ハ九月時分ならハ元上りて、三百目位に洗ふ、むろより出  
して一日を  
置て仕こむ、たとへハ今朝出  
たるものならハ明日しこむ

一 寒中ハ中十日か十五日間あつて洗ふ

一 中味糶ハ添糶を洗て一日間を置て洗ふ、仕込方ハ添糶の如し

一 仕舞味ハ中味糶を洗ひし翌日直に洗ふ、仕込方ハ同断

一 但川通にてハ出たる朝直ニ仕込也、川通之如く出せにするにハ急に五升飯ツ、も壹枚の筵にあけてさまし仕込也、人手多くかゝるゆへ無掘出からしにする也

一 糶ハ黄色になるハ室熱過る故也、如此ものハ酒にして甘く成もの也

一 糶ハ中仕事、仕舞仕事共ニ半時ツ、も押へるかよし

押へるとハ中仕事、仕舞仕事の時分ニ仕舞をせすに只積直して糶むれざる様にいたし置也、糶むれてハならず、如此する時ハ熱格別に出る故、たとへハ九時入れたる糶四時ニ出る、入れたる時より一時も早く出る、大躰ハ九時入るれハ右刻限迄にハ出るもの也

すへて熱不來、冷氣などになりて兎角六ヶ敷出来たるハ、元添

杯に限らず其加減になる事に有之候

糶ハ早く仕事をすれハ遅く出る、遅くすれハ早く出る

飯ハかけたるハ糶にならず、猫の糞のごとくになる、さめたるハ糶になる

だきをいる、方よろし 二斗樽にてもよし

種の過たるハからねつ強し、わるくすると猫の糞の如くなる

種<sup>ムシグイ</sup>□□不足なるハ出方遅きはかり糶にハ相成候

#### 一 糶<sup>キヤン</sup>藥の方

奈良枝葉の儘八貫目、けやき同式貫目

右釜の下を能掃除いたし右をきをとり杉なりにもりて置、真中を強火にてくほくいたし置、抑く強火にてかき立て灰にする也

但奈良灰ハ分量多けれハ灰ハ少き也、奈良灰ハ糶のはせるため、けやきハ少けれとも灰になりてハ多き也、けやき灰ハ手をしめるため也、手をしめるとハ、こゝる事也、此灰の力にてしまりてはらくせすよく能板つく也

度々かき廻せハ自然にへらへりたる処を、おきのま、はうろくにとり広敷にかけている、也、度々かき廻し能  
いりたる程よし如此せされハ炭多くて灰に成処少き故也、扱灰になりたるを毛筋にて出したてのむし飯へ、きなこ飯に成ほど能くふりかけて是へまんべんなく能くもみてハ返し、如此数遍人肌より少しあつき時分たねを少し振り加へ、但よき種ならハ少し、あし  
きたねならハ多くいるへし扱人肌になりたる時分袋に入、糶のふかしを引入たるニ中へ余り深からず埋置へし、

大鉢埋たる上にかかしを 右を翌日夜八時過糶を盆にもる時一所に出し  
むしる朶枚たけものせ置  
て見るに、入たる時より何となく色白ミか、トクハはせくち  
の時たる也、是ハもやし米白くはせる故、自然ニ如斯になる也、  
升にてつきたる如く所々 是を筵式枚程にて能くつ、ミ床の隅に入置、  
白きハ用いたらす

跡ふかしの上に筵と筵の間にのせ置  
翌朝六ツ時分に行て見るに、白くよくはせるを盆五枚にもり  
四升余程ハ 中を窪くして糶の盆に積置たる朶番上へのせ其上ニとも  
合程ツ、 糶の熱冷けれハ  
ふたをして置 筵をかける也

同五ツ時分中仕事 もミほこして 一度かへす也 もとの如く中を薬研形にしてさし  
置く

同九ツ時又中仕事、此時よほどはせる 但もやしハ冷す、熱せざる 様に度々中仕事いたす也 如元  
麴蓋ニのせ友ふたをして可差置 此時糶ハ積替せし 故に筵ハさせず

同八ツ時分、中仕事彦遍

同 トク平時分行て見るに、一面によくはせたり よく白く 是を外の なる也  
麴ふたを室の中へ水を取よせ、置水にてさつと洗ひ、ぬれたる  
処へ平にかきならして拾朶枚程になす、是を燈火のかけにてす  
かし見るに、一面に白く平にてむらなきをよしとす、此上にあ  
を式枚ツ、水を切てのせ、麴の仕舞仕事をしたる上にのせ置

但水にてふたを洗ひ、またすへ水をき  
るハ、たねにてたりと成さんか為也

同夜九ツ時分、右のもやし不残はせて燈火にてすかし見るに、  
麴の如く光るへり口とり一面に有るかなし事、毛出そろふ、是  
を巢ふたのま、棚の上に置なり

同曉六ツ時頃、右のもやし大粒になりて、かバの実の如く短き  
毛平しに生ずる期也、此時こもぶたをとりのけ棚の上に倒に上

けおくなり、如此してももやし板附て放れず奇妙也、夫より五  
六日過毛大に生し、但毛ハ 短し 悉く黒色になり灰を鴨敷ぬり付たるご  
とくになる期也

但水にてわりて見るに、よくはせたるハ誠に柔かし、色もわ  
りたる中白土のごとく白し、はせざるハ白からすして堅し  
右もやしハ余之分翌年の用にいたす也、夏土用中に糶ふたにか  
きならし炎天に三日も干す、火気あるうち袋に入、元のごとく  
仕舞置、左なけれハ虫喰用にならず候

もやしハ古の分ハ 昨年取 たる也 ふかしへ多くかけされハ宜しからず、  
新ハ 当秋取 たるなり 少くかけて宜しく候

右新古之差別ハ、熱の強弱による故にて候

もやしハ室より出してより、やねの上へなりとも上置て能く  
干固メたる程よろし、干固まるに随ひ甘味なる香するハ能き候  
也、きかざる者香よろしからず

仕舞置もやしハ寒中外に出し置、三朝も四朝も霜を受、能く  
さらすべし、如此すれハ虫の付方少し

直二遣ふもやしも火棚の上に結び付置か、天日にて能く干か  
ためれハ、き、不宜、生たねハき、わろし

仕舞置候時ハ五合位ツ、仏餉袋の如く紙袋をこしらへ入候て、  
口をしハリ朶ハ樽の中へ灰を入候て袋を入ならへ、また灰をか  
けてハ袋を入如此いきの不洩様ニいたし、下にて火をたき候処  
の上へ結付置へし、土用中ハ一度出して炎天に二日もほし候て  
仕舞置、但麴板にて干候てハ虫這ひ出さる故あしく、渋前に干  
す方宜し、如此してまた元のごとく仕舞置へし

醸酒醱事

米六斗を一元といふ、一仕舞といふハ一日一元ツ、片付行をいふ也、また五斗ニするものもあり、流儀に寄る也

元壺組ハ白米壺石式斗出し積置、同夜九ツ時過頃より右の米を壺釜にふかし七ツ時前にハふける也、是を酒造蔵の中に坪台ハ

筵三枚たてに入置底迄のこらず行 屈様にいたし置是へためるふかしをいれ、分事と 兼のことき ぬのこて持参り不残入置元味壺石式斗のむし 是を元す めし不残はいる也



りかいて能く塊を砕き、突かためて其上に筵三枚の端余りたるを打返しかけて其上にこしきのふたこもを新口室屋に 持参たる通也六七

枚押付能くかけて坪台の廻りへも筵六七枚たてに能くおし付置也

翌日昼八ツ時筵を六七枚円座ごとく敷て、分事かき桶にてむし飯を出す、此むし飯を五升ツ、筵式拾四枚二飯溜にてはかりわ

ける、飯溜ハ壺斗入之故ニ 中だるの上迄ニ積る是を菰の中へ筵をひろげ式三度かきならす、また程過てならず、如此度くならしてさます、つめたき

程よろし、扱半切式拾四枚を、はしこ或ハ木杯にて台をする位



三通にならべ、両方の中をあるかなし様にする

也、扱糶をはかりわけけるに四斗八升之糶、筵六枚にわけたる故、

十月頃より半切 二十枚する也白米ハ八升ツ、也、糶になりてハ壺斗壺升あり、三

割七分五厘ツ、ふえる、是ハ古米なり新米 ハ追て例すへし白米四斗八升之糶、六斗

六升になりたる故、是を廿四日ニ割、式升七合五勺ツ、也

同七ツ時過ふかし五升ツ、廿四枚を半切廿四枚に入能かきなら

し、其上に水十三の割にて半切壺枚ハ六升五合ツ、加ふ、

但十三とハ白米壺斗ニ 付水壺斗三升の割なりよく手を入れてかきならし其上に右麴式升七合五

勺ツ、麴取に盛りて能かきならし置、是を不同なき様に半切壺枚切ニふり入る、是をふり 糶といふ糶沈かねたる時ハ草の箒にて能く

かきならし是にて仕込仕舞也、但寒中ハ糶をむし飯へ能くませて仕込也 祝に火をうちかけ弊帛をふりて清め置く

同日夜四ツ時頃右仕込飯を見るに水引てあり、其時中を穴を深く底まであけて見るに漸水五分計ならてハなし、此時斯也、是

を山をあけるといふ也、是を両手にて前へかき立て、但かき立 きくに、しやくくと音するハよし、ずぶくと音するハ宜からず、又両 手を入れてかき立るに中の塩梅暖也 九月時分の故也 寒酒ハ水の如く冷し扱目の上

より飯をさらりとふり落す風をいる、 わけ也凡五六度も如此してまた飯を両手にて能くかき立て壺巴の如くかきたて置也、但寒酒 飯なじまず、白米のごとくかたくなる時あり、此時ハ追廻りをなす、追廻といふハ壺人か きたて次の半切にうつる、其次の人また以前かきたたるを追かけてかき立る、またその 人にて如此 是ハ如此して飯なじませざる時ハすり潰す時宜からず、

本文のごとくかき立る事凡四時に始りて壺度、同四半時壺度、同九ツ時壺度如此之割合に明朝迄壺時ことに拌立る也、則是を

手元といふ、明六ツ時分ニハよほと柔かくなり風を切るにほとくといふ様になる也指にて潰し見る につぶる、なり

翌朝四時過より右の元をすり潰す也、但壺枚の半切式人ツ、す

り械にて入違ニすりて悉くすり潰す、大鉢八ツ時分ニハ大方二

者潰る、也、其儘に休ませ置七ツ時過半切を順に味噌をする如く一枚を壺人ツ、二てすりてとる、其跡のものまたその跡をする也、此時のりのごとくになる、糶の勢にてかすかに甘味ある

也、此時式枚を一枚に割合せとてい れる、暖氣の時ハいれずすり終て械を片付、へら械にてま

た味噌をすることく拌立て烟気式三服の間も如此して半切につきたるを箒にて薄して休ませ置也

但すり方ハ潰る、程能き也、但沓時式本ツ、凡たば沓服た  
けも右へらかいにてかきたる也、是ハ風をいれる為也

摺方ハすり上て直に一遍かき、六ツ時に一遍、六半二一遍、  
五ツ時二一遍、五半二一遍、四ツ時如此、寒中ハたとへハ七  
にかき候へハ暮六ツにかく、如此沓時拌也、尤暖氣の時ハ二  
遍かき、寒中ニてもかくほと宜しき也

一 翌日五ツ時過 脚合をいたす、是ハ式十四枚の半切を沓枚ニして十式枚ニするをいふ 但し 冷気なければそり、上た節ハ翌朝迄も延也 如此してまた前の如くにかく也、此時草簾のしかと付申候元漬るたる元を掃除して中へ簾をつきたるを打込たる跡也

右のごとくに拌時、械の塩梅時々刻々日々夜々に軽成也、輕  
くなり次第に簾目も薄くなる也、簾目つき械重き内ハ、たきをいれるまての内ハしはらくありと思ふべし  
一 翌日前にかハる事なし、此日朝五ツ時過拾式枚を八枚ニ脚合す  
る也、暖氣の節ハ宵の内ハ度々拌く程宜し、夜九ツ時過よりハ  
冷氣になる故あたり前ニてよし、米味ハ此節ハ黒砂糖の如くわ  
る、甘し香ハ甘酒のすえたるか如くなるもの也

一 翌日右の元少しツ、ふくれ風当り宜しからす処、半切式枚ハ余  
程ふくれる、鳥ほだになりて泡たつなり 械にてかくに、づぶ〜といふ音有て時々  
酸漿のごとき泡ぼつり〜と出る、簾目ハ米つく也、械にてか  
くに半切と械の音からり〜といふ、是ハ諸味次第に上に上る  
故也、夜になるに元の見分ハ喰加減のとろ、の如し、殊の外ふ  
えて半切半位にて有りしに、半切七八分になりこぼる、位にな  
り申候、蓋の如くかけハ酸漿位の泡ぼつり〜とます〜出る  
一 翌日元械返りをいたす

是ハ右の元拌けハふくれて見分ハ玉子の茶碗むしの如くになり

凹ニなり次第にふえる也、暫あつて泡立て、ほつり〜と一面  
に泡立、此時次第にさかる也、中にハ勢のつよきハ元の中潮の  
来るか如く動渦まき、泡ぼつり〜と出るもあり、品々也、次  
第に下りて半切に凡一寸四五分も跡つく也、如此なれハ最早泡  
も不立、泡立たる形の儘不動也、是をかけハ元のごとくふくれ  
上りて次第にふえて玉子の茶わんむしの如くになる也、味ハ輕  
く一筋に甘くなる也、米味ひ苦し、乍去若くとも右のごとく械  
返りをする時ハ最早拌台ニ入不申候てハ不相成候、寒中ハ是迄  
日数凡元を取たる日より廿二三日ニ至る、暖氣の節ハ早く出来  
る事を思ふへし、それたけたもちあしく候

但右の元を、まきあけまてたきを入れず捨置てあけるもあり、  
暖氣の時凡十五六日にてあがる也、乍去是ハ一向ものくさき  
者のする事にて用にハならず

一 同八ツ時蔵の中へ菰を敷、其上に坪台式並、右半切八枚を沓本  
へ四枚ツ、分入る、但半切八枚の内格別ふくれつよきものあれハ是を、半分にいる、いつれ不同あるものなれハなり 半切  
につきたるを簾にて能く落して、また坪台に入れ右坪台式本  
を菰にてしかとたて、但沓枚にて宜しく候、扱棒械にて能く  
かきたてる、是ハよくかき、ませる為也 ふたハせずその儘置なり、但かきたてるにハ一時一遍

一 同七ツ時見るに坪台六七分程に過さる元、最早殊之外ふえて諸  
味をつきあけ泡ぼつり〜と時々出て、一はいになりこぼる、  
程なり、是ハ半切より明かへ、冷たる故なり

一 同七ツ八分時分に右之元、械返りして坪台七八寸下りて次第に  
泡たつ



一 同暮六ツ時過、一遍かき申候、此節香をかくに酒香鼻を突申候、又次第にふくれ、又械返をする、幾度もかけハ如斯、是より時かき也

一 同夜八ツ時分之頃、小釜に湯をたぎらせ、たき桶二よくあらひ置、両の手を持釜の中へいれたれる湯を静に桶の中へ入、はかせてまた湯を入れ引出して、せんくちをしめ是を坪台式によく押込、せんくちと手の間へかけ張竹をする、扱わら蓋をして置、

一 烟氣四五服たけ過て行見るに、最早にえ湯の勢にて桶のあたり計泡たつ也、手を入見るに、だきの処ばかり暖氣にてあたりハ不残冷し、是則暖氣四方へ行わたらざる処也、是を暖氣四方へ行わたる様に、たき桶の両手をもつて四方上下まんべんなく押廻しかきたてる也、たき桶の底にて坪台の中を悉くかき廻すなり、能くませてまた元の如く張竹をして蓋をする、如此する事四遍計りにて夜明ケになる也、但だき暖氣ある内者、烟氣四五服の間たけ度々廻る也、暖氣さめ次第二廻し方間速くし

一 翌日朝五ツ時分より軽石之如き泡少ツ、出る也、やかて半程也、是を廻せ者消る、しかしてまた出る、たきハ昼四ツ時分迄ならてハ、き、不申候由、三時計の刻限也

一 同八時過最早一面に大泡立是ハさえたる泡にて少しかす、桶にあまりり軽しいのごとく一面にたつ也

一 てこぼる、程也、よつてたきをぬき少しかいてふたをしてさしおく、是より式時一遍ツ、もさつとかきしておく也

一 同八ツ半時諸味をくひて見るに、余程しぶき味出口をしぼる氣味あり此時大きくハなけれとも寄れハにたる也

一 同おより過行みるに、一面に泡立て中高へ如此にたつ也、但大泡ニハあらず細なり、うぬほれ泡といふ奇麗にうぬほれ鏡の如くなるにいふか 味ハ次第に口をしぼる如し、洗桶のごとく

也、最早上り遠からざる也

一 同夜十ツ時過大泡になりてきめたる泡なりへ如此ひく、なりて次第く減になる也、可附処也 規定ハ一日おとらせて入る、善なれとも、最早上り加減故、捨不置だきを入る也、此処大切に心得へし、惣てたきを入置に暖りある品ハ洗前のごとき泡になる、是を度々廻也

一 当月前にハ式度目たきをいれる時分ハ不残洗紙のごとくの泡になるなり、是へたきを入ると此洗前のごとくなる所を突やふりて大泡出る也、此度暖氣故大に加減規定通にてなし

一 翌朝六半時 此日添之糝米壹ツ分四斗四升洗ふ

一 右之元泡大に立たきを入たる故也 度々廻る、手を入見るに諸味泡と一所になりて沈ます、ふらくくになりて居る也、たきぬきかげんにあらず暖氣ハ引きかりたる 頻に泡吹上てさめくくと湯のたきる如き音あり、九ツ時分迄如此よつてたきをぬく、試の為也 されと矢張同し勢也、味ハ渋苦の外少し甘あり、手を入れて見るに熱氣盛なり依て追たきにハ及ましくと八ツ時迄捨置試る、小さき方の桶ハ勢盛に吹き上る、大きな桶ハ泡の勢小さき方ハ暖り薄き故也、程盛ならず、則小さきハたきの暖りよくこもる故也、桶大なるハ暖り よつて大きな桶へハ追たきをいれ、小さき桶ハ筵にて包む、包方ハ筵四枚四方より蓋の上よりかけて麻繩にてよく胴巻をする也 是に仔細あり

一 小振なる坪台の方ハ最早泡たてとる、少し引加減にこほれす程なく元になる勢なる故也、大きな桶の方ハたきを入されハ泡さかんに出さる故に余程後れになる、よつて追たきを入れて一所にあくるか為也

一 同七ツ時 泡頻にさかんに出てこぼる、故たきをぬく、さつとかき置く也、此時泡次第に引き加減にて、こぼる、事なし、依之筵にて包置也

前日泡引加減の時捨置けハへたり元となる也、よつてたきを入たるもの也、暖氣故規定通ニハ無之

一 同暮六ツ少し前行て見るに吹切の大泡立諸味中ハ自然と沈ミ桶はたの所計突上げ泡も吹けハきゆる様に成、依て元の如く筵をかけおく

一 同六半時小きき坪台の方泡平に成て所く大泡あり、また跡味はた所くに見へたり、此時手を入るに跡味平にさかりて味ハ五味備る、全元になりたる也、直に坪台に木にてばんをして半切を半枚重ね沓人ハ汲八半切沓人ハさつとかきて見る也、但半切と坪台の中勤事つなミのごとく高き方へよせ来る也、五ツ時過行て見るに一面に大泡たつ、添石の大きさにて中にくもりあり泡吹切出る、是を沓時式度ツ、拌て次第にさます也、跡も無程上る、右同様なり

暖氣の節ハ右之元五日目位仕込加減也、十日までハよし、寒中ハ四十五日かけん也、四五日すきても苦からず

右之元沓時度ツ、かく、則さます為也、かき方ハ元のはね上る様にかくへし、

右者天保五年八月諸方酒屋滅石造にて酒無之何も例年より仕込早く有之候処、何れも陽氣例年より暖氣ニ而元取損し不申候酒屋沓軒も無之候、改候処拙家計一元も違不申候、剩暮二相成平均八斗四升七合二相成候、米ニ御座候処六斗沓組三兩三分より四兩沓分迄何某々へ都合十組程売捌申候

但元沓ツ米糶へも沓石式斗位と見て、諸國より少し高直二当り候直段にて売捌申候

一 惣而元ハたきを入れるに、一日ツ、おとりて入る、也

此段元ハ始りより悉く冷氣にて少も暖氣なし、則人なれハ寒氣に中り、飢凍えたる者の如し、是に暖物を与ふれハ全快す、乍併多く与ふれハ忽吐す、依之一日おとるハ暖物少し宛あたへて養ふいはれ也、則たきを入れるれハ泡大にたつハ凍たる人暖物を喰して発汗する道理なり、如此なる故にたきを一日ツ、おとらせて人に暖物を与ふる如くして天然之放熱を呼出す、然時ハ発汗の泡自然ニ引て本復して元にならむとす、併此儘にて捨置時ハ凍へたる人卒復埒明かす、然る時ハ自然と余病の害を引出す、如此時ハ雷氣を失ひ氣ぬけとなる、その害なき内に追たきを入れ勢を抜かず急に改て全快さすへし、然る時ハ疲労なき故に忽壯健になるなり

一 元半切よりわけてたきを入れる、に、坪台式本の内沓本ハ吹出し、一本者左なきものあり、兎角不同也、是ハ早くふくれ来るたる分ばかり片くに入、かたくハ遅くふくれたるを入れる、故如斯也、早くふくれたると遅くふくれたると半切の内等分に割合へし、左すれハたきを入れて異なる事なしと出すへし

一 元半切に有之節暖氣の湯気なれハふくれ来るハ、人なれハ暖氣ゆへ五体ゆるむか如し、寒中ふくれさるハ人の体も寒氣故しまつてゆるまざるが如し

一 元追たきのぬき加減ハ泡初ハ豆腐の如くなる、吹切のごとき泡一面に重なりて立、諸味つくハ少しも頭ハれす、諸味ハ少し下り加減になる、此時期也、暫たきを抜て蓋をして差置けハ一面に平に諸味つく、頭ハれ小泡になる、此時分ケ期なり分ける時やあつといふハよし、ほたくといふハ宜しからず

一 元ハ八月より十月夷講時分までハ振糶、十一月時分も同断にてよし、寒中ハ交糶まじりなり

一 追たきを入かけんの時、桶はた迄能暖まり熱気あるものハ追たきを不入とも上る事あり、能工夫すへし

一 元泡引かけんにて追たきを入たる時、程くくに変する事あり、廻れハ廻るほどと、ふふのごとき泡きりにたち、泡引へき気色なき事あり、されと少も念とせずして諸味少し下り加減にて吹切のごとき大泡になるを待つへし、如何様ニしてもたき抜加減の時ハ如此になるもの也、期来てたきをぬくへし、狼狽疑念を生したきを早くぬくへからず、左すれハ上も遅く勢も薄きとしるへし、如此しても期来らす熱さむる時ハ早くたきをぬき上仕舞へし

一 分けてより吹切出さるものあり、如此なれとも皮ハよくきる也、されと五味の味備りたるハくるしからず、たとへ皮をきるとも酢味勝たる者よろしからず、勿論うハすみするものハ一向用不相成

一 元泡立て坪台よりこほれて難絶時ハ半切ニ泡を分置、右坪台の元暖氣行わたりて引かけんの時入へし

一 元豆腐の如き大泡たるといへとも泡を箒にてかきほくしてて泡引かけんになるハ追たきを入加減なり、追々きを入かけんにならざるものハ、いか様にしても泡下らず

一 追たきを入れて大抵式時少し余もか、れハ上る也、されと兎角隙入て上さるものハ、また追たきを入れて隙取せず上へし、猶それにて不動時ハ筵を能くかけて見るへし、猶夫にても埒あかす却而次第に冷気にならハ無拠たきを抜て差置へし、如此もの

一 大抵坊主元となるなり、心得へし、如此して休ませ置、しはらくしてまたかいて見て半切味なくなりし時わける也

一 十月九日に元取、十八日夜たきを入る、都合十日なり、十六七日にハ軽く甘く、十八日ニハ味少し渋あり、十九日八ツ時過たきをぬく、此時玉子の白の如くくもりある泡出る、兎角いた新口の如く泡立気味あり

一 同廿日夜、泡切のごとき大泡立、手を見るに諸味四方に突上ケ中計下る、則たき入加減也、よつて四時たきを入れる、併一向に熱氣来らず、併次第に味備り泡引かけんにて諸味つく頭ハる、故、無拠明六時たきをぬく、少しハリ上て直にわける、勢よき元上る也、但六ツ時泡引きかけんにならざるものハ、また追々きを入へし、又八ツ時分になりて上されハ又入へし、但熱氣来らざる時ハ直に沸湯を入たるたきを打込たき処なれとも、右のごとき熱気なき元ハ、たとへハ労れたる病人の如く手荒くすれバ害あり、よつて熱気なきともそのま、にてすて置、度々廻りて上へき事也

一 五味ハ苦、渋、辛、甘、酢なり、右過不及なきをよしとす、何れにも勝たるハ宜からず、中にも酢味勝たるハ猶宜からず

一 元さめるに随て渋前の如くになる、八月時分ハ二日もさまし仕込、寒中なれハ三日ニてもよし、ならバ五日、八日、又ハ十日もさまし仕込也、さます程よし

一 秋八月彼岸二元をとる、是を入元といふ、川通にて壱番江戸出しに早き事随一なり

一 元ハ平均白米百石ニ付七石五斗位の積り也、白米壱斗七合七勺

当也、俗造米小き時ハ元の方多くなくてハならず、たとへハ自分なくさみに四斗桶壹本つくるなといふものあり、其時ハ白米式斗、元ハ三升もいる、なり、一倍としるへし、糶ハ大桶にても小造にて平均三割壹分五り位なり

一 元ハ陽気により上る時分に泡不立事あり、此時味を能く考へ米自然と甘味計なる時ハ休ませ一日置てたきを入れる、也、但大泡立たるときハ一日休ませたきを入れる、此時いまた甘し、其時手を入れて見るに諸味桶に壹寸計ならてハさからず、中の方ハ下る也、此時ハ其儘に休ませ置、但手を入れて見て諸味平に五六寸もさかる、泡小さく諸味の形顕ハれ、かさく誦たち五味備りたる時わける也、わけると元の如く大泡たつなり

一 元米冷氣にて暖氣行わたらざる時ハ泡しきりに立なり、暖氣行わたりたるも槓ば風を入れる、故冷氣になる故、泡いつまでも立なり、依て上り加減の時ハ不残捨置、泡引加減になる所を考て追たきを入れる、左もなく泡をひかせる時ハ元勢ぬけて人の氣ぬけの如し、よつて如此ならざる様に意地を持せるために追たきを入、熱氣を加へて速に元にするなり、穀の力計にてハ力弱きゆゑ如此

一 追たきを入れて泡引加減になりても下より冷氣なる諸味ありてハ諸味桶処に突上居るハ未上にならず、たきを抜へからず、併たきを入れて式時も立、同様ならバ又入へし

一 ときハ入て動かさすもの儘置、此時こぼくと鳴音あり、則暖氣行わたる也、暫あつて暖氣の行わたる時分廻る也、此時たき桶の所計暖ありて外ハ冷氣なる故なり、いかやうに泡立とも桶

立ともおどろくへからず、たき桶二のろのかゝる内ハ決して氣違なし、上り際になりたるにハのろ不出、湯の中より引上たるか如し

一 元ハ坪台の内不同にて相違あり、依之坪台の大小を考へ諸味の多少を考へたきを見て、其後熟薄き方ハ諸味多しと思ひ式度メにハせんだきの熱を入へし

一 槓返りしてかたけれハ一日位ハたきを見合てもよし、ゆるけれハ猶余ならず

一 元すりの時半切のふちこする物故、赤き諸味ふち二付也、右様の事も雨天続て新口暖氣の節ハ少しの事なれとも害になる也、よつて能ぬくひ取へし

一 元の水ハ半切へ汲て分ける時、水少し壹升も控て汲へし、水多けれハ摺潰、壹時ハ宜しからず、水少し者汲置て摺潰し終りて控置たる分を跡にて入へし

一 元たきの廻り方ハ荒たきのき、候内ハ度々廻るへし、上加減に成たるにハさつと廻るへし、乍去度々はまたたきのきくうちハ廻るへし、間ハ始メ終り程二無之とも宜敷候

一 元壹度たきを入れておとりて式度目入る時右之元真中ニ吹切のごとき大泡立事あり、此時を入見るに真中下り加減になつて桶はた計諸味突上居る、此時ハ一時も猶余ならず、脇釜にて沸湯を拵へ取急きてたきを入へし、左なけれハへたるもの也

一 元仕込方新口八月一日か二日さまし仕込む、十月夷講頃より寒前ハ七日とり十日位迄にて仕込、寒中ハ十日位より十五日迄ほどにてしこむものなり

- 一 元新口ハ七日八日位、寒前ハ廿一日、寒中ハ廿七八日も懸りて上る也
- 一 元ハたきを抜かけんハ四方の諸味下りたる時ぬきて、よくく拌きてまたふたをしておくへし、其時諸味暫あつて壺ヶ所か壺ヶ所突上げ、また元の如く仕舞置、下るを待て分へし、左なけれハ諸味  
突上さるものなり
- 一 新酒の元彼岸の入口
- 一 間酒ハ寒露前後
- 一 寒酒ハ冬小雪頃
- 一 元新口ハ日数三四日、或ハ五六日にて械返す
- 一 同寒前ハ 十月夷講前十三日位械返す  
十月夷講後より十八九日位止
- 一 同寒中ハ 廿一二日位  
右見計たきを入へし
- 一 同さまし加減ハ新口ハ半時、械或ハ時械
- 一 同寒前ハ規定ハ時械、若寒けれハ夜八ツ時一遍、亦ハ半時分一遍
- 一 同寒中ハ其儘朝まですて置、明六ツ一遍夫より時械
- 一 右寒暖にて加減あるへし、さめ終りてハ昼三遍、夜三遍械へし
- 一 元壺組坪台式ツ半切にてわけるハ不及事也、さめ終て上りたる時より四日目に坪台へ半切と一所二つぼめる也
- 一 元半切ニ有之内ハ、たとへ六へんにつ、まりても一時械新たきを入てより三度械
- 一 元泡ハくもりか、りあるをよしとす、玉の如くくもりなくてハ

- 一 宜しからず
- 一 元諸味不突上とも下冷氣にて熱氣無之時ハ容易に抜へからず、  
抜候へ者諸にて諸味突上るものなり
- 一 熱甚しき時ハ味を見て抜きわけ也、熱氣薄きものハ拌て休ます置、様子を見て上げるなり
- 一 たきを抜たる跡にて熱氣薄く底の敷際冷たきものハ、たとへ泡引加減になるとも度々くり上て包置へし、如此する時ハ上の熱氣下へ廻ると知るへし、如斯して熱氣合躰して冷氣なき時わける也
- 一 元の秘事ハたきの加減斗としるへし、大釜の立湯を壺式遍もはかせ結て呈せをして夫をまた立湯にて能く煮て火焰のごとくなる勢のたきを打込へし
- 一 但如此する時ハ諸味やきつくもの也、依之度々廻るへし
- 一 元敷際迄暖氣不行渡、冷氣なるものハわけて吹切出ても真中へ諸味突上るもの也、かやうの時ハ拌ておけハ下るものなり
- 一 元新口諸味下り候ても又上るもの也、是ハ一度下りたらハ拌て差置、弥下りたらハ可揚、如此事ハ新口にハ不限そのつとくにて試へき事也
- 一 元少し長く保たせ拵米を見合するにハ、少し若目に上さるなり、是ハ諸味下り終らざる内にわけて、不械さし置也  
但熱氣よく熱せざる故、如此に械し差置候而自然と熟する也、  
されと吹切の泡十分にハ出さるもの也
- 一 諸味ハ桶肌少し残りたる位にて宜し、熱氣ハ十分にハ無しとしるへし、味ハいまたうまみ多きもの也、是また若き元ゆ

え如此食て試むへし

酸ソウ 元の上へ米麴水をそへかけるをいふ也、かけ米又味ともい

ふ朝三尺桶をつめ置、八ツ時過蔵の中へ直し、六斗元半切と坪  
台に入置たるを干杓を以て溜にて汲出し、右三尺桶へ汲入る、  
不残集取メ半切と坪台を溜へ水を入持参りて能くす、き、右す、  
き水も三尺桶へ打込置、同日十ツ時過右の元をさつとかきて水  
一石八升加へ但九斗水のわり能く拌立てさし置

一 同日夜五ツ時、右添糶四斗四升筵六枚二かきならし置たるを、  
半分式斗式升之分筵三枚を右の三尺桶へ打込能く拌置

一 寒中ハ耆枚耆斗の積にて、四斗八升之糶ニても筵五枚ニ取置  
今暖気ゆる、少しツ、にいたし六枚にする也

一 同夜九ツ時頃こしき番、米をやきぬきに入終て添糶残の分式斗  
式升を打込なり

一 此時三尺桶之中白き泡雪の如くに出る、如前能くかき立て  
置

一 同夜八ツ時頃行て見るに元縮ミたる如くの泡に成居、勢よき故  
也、扱右三尺桶を筵にて能く包ミ麻繩にて式所しかと置、  
むし飯出来たるを蔵の中筵に打まけ三遍ツ、廻る

一 但し右之内上ニなりたる方ハ勢宜しく故ニ三遍廻る、下にな  
りたる方ハ筵三枚おをり込とする、勢弱き故也、依之あをり  
込をさきに入て三遍ツ、廻りたるハ跡にて入る、おをり込と  
ハ筵の端とくを持てばたくあをり、また横と横とを持て  
ばたくあをる也

如此事造り多き時にハなし、今少し計にて跡ふかく出す、殊  
に吹ぬきなる故むし飯の強弱を論ずるなり

一 扱右のふかしを打込、耆人ハ械にて拌廻す、如此耆枚切也、能  
く拌廻終て切火して四方より筵を立かけ、また上にも筵をの  
せて差置

一 翌日朝五ツ時分頃酒出し、四ツ時分ハ酒音高く聞える

一 同八ツ時過ふたにて風をきり見るに酒の香鼻を突ぬく如し、此  
時にハ最早酒上りたる跡谷のごとくに跡付て一面に諸味を持上  
け扱大ニ酒出る、是を三人して械にて一時のものならハ式分五  
厘程突なり、此時大駄にハリのごとくなるなり、味ハ強き酒  
の風味にて少しなめるに酔ほど也、歌ハ丁番うたふ程つく也

一 同夜六ツ時行て見るに一面に細なる泡立、大桶ニなる酒の香鼻  
を突ぬく如し、此時又前のごとく突なり

一 同夜四ツ時行て見るに豆腐泡の如き泡一面ニ立、仍之械すに元  
の如く仕舞置、是冷氣成故也、豆腐のごとき泡不立時ハ熱氣甚  
敷酒になる也、酒になりてハ中味仕舞も宜からず、依之熱氣な  
き様にする也

一 翌日朝六時分右之泡械返りして下りて平になる、よつて械を入  
て拌さます、されど大涌になりて一面に細なる泡動但熱氣甚敷  
勢盛なり依  
之上之むしろを取除ケ蓋も先の方五六寸程明けて涌せるなり

如此冷す時ハ豆腐のごとき泡立、その時ハふたを台置ハ泡降て又涌立、其時ハまた械て如  
元ふたをとる、如斯して泡なき時ハ凡烟氣ニ三服たけかくなり、泡あれハか、す、泡なき  
時ハかく  
程宜し

一 同四ツ半時頃豆腐の如く泡少し持涌立居る、今日ハ始終ふたを  
少し明置て又ふたをする泡のかけんにて如此

一 同暮六ツ時過泡甚敷、又拵てふたをしてあたりの打返したる筈

計かけ置、是ハ泡甚敷処をまたかけハ猶く甚敷なりて械返して泡平になる位にハ諸味つく頭ハる、此時筈を引へぐりわけける也、今一日ひやしたる故泡大きにたちたるに、依之右泡をとじんか為にかいてふたをせしなり

一 同夜五時分泡少し下りて吹切のとき大泡になるなり

一 同夜九ツ時前添をしたる三尺桶を見る、泡ハ所くにあれとも諸味つく頭ハる、大涌にわく故也、是を其夜の八ツ時過中味を加ふる也

一 添ハ夜八時に仕込、翌日八時上る、夜七ツ時二仕込ハ翌日七ツ時二上る

一 上りたる時ハ諸味一面に巖石のごとく突上ケ上にのしをはるなり、械にてつくに上に計諸味ありて、下ハ水計になる也、是則子細なき証なり、突て見るに下に諸味有之突に底に通さる位なるハ不造としるへし

一 泡の加減ハ添上りたる時突て、夫より式時計過て式番械是ハ同様突なり

夫より半時計過行て見て泡さむく出る時ハ、ふたをしてさしおけハ次第にとうふのとき泡出来る也、若泡の気なく諸味計にて涌かへるハ、ふたを取放しにして涌過さる様にすへし

一 荒泡の気ありて次第に豆腐の如き泡次第に出来る時ハ、不械して蓋も元のごとくして差置、泡消るを待泡消なはさつと械てまた蓋をして試るなり、時々行て見て泡の気ある内ハふたを取放さす、若なき時ハふた裏露を一面に持雨のふる如くほたくと落る斯也、此時ふたを取放してハ泡を生しさせ、またふたをし

て泡を消してハまた械て又泡を生しさせるなり

蓋ハ三寸計もあける、不残取放すにあらず、尤横様に寄てハもつとも明ける、涌過させてハ中味を脊負さる故ニ如此也

一 若右様にて泡之気少しもなく諸味計にて涌返る時ハ、湧過る故水老滴も打込涌を止るなり

一 豆腐のとき泡気始終あるハ辛き酒となる、泡気なきハ甘き酒と成と知るへし

但露を持たる時ハ始終ふたを少し明置ハ、たとへわき過るとも荷を脊負候障ニハ不相成ス

一 霜月時分ハ蓋裏を持たる事あり、然とも口際またしめる也、是ハ陽気冷氣故、添熱せさる故也、思ふへし別て片白ハ水延故熱薄き故也

一 添九月時分ハ三遍ツ、廻り拾式枚一度ニ仕込なり、若暖気格別なれハ若二遍もあをり込ハ、跡ハ四遍もゆるやかに廻り仕込へし

一 若寒けれハ先四枚あをり込ミ、跡八枚ハ三遍も廻る也

一 寒前なれハ先六枚あをり込ミ後六枚三遍も廻る、若ふき抜なれハ先七枚あをり込ミ跡五枚三遍も廻る

一 寒中先七枚あをり込ミ後五枚三遍も廻る、但寒前も如此ニして宜し

一 早春寒前同断

一 片白なれハ九月時分ハ四遍も仕込む

一 十月時分ハあをり込ミ六枚、跡六枚ゆるやかに三遍も廻る

一 寒前七枚、跡五枚早く廻る

寒中も右同断

添漬し奇候時ハ元壺に漬し元三組も入る、此時三日も不涌付事あり、此時ハたきを入れてわきつくを相図にぬくへし

仕込水ハ汲立ハ不宜、冷氣成故也、明晩遣ふ分ハ今晚汲て可置事也

飯あをり込またハ廻り方の加減ハ、吹ぬきの時ハ六枚あをりてしこむ処ハ七枚、廻り方も三遍の処ハ二度と心得へし、こしきの時ハ規定通りニてよし

吹抜雪降も風立かにて格別寒き夜ハ壺通廻るか、左なくハ不残あおりこむ時もあり、是ハその夜の寒暖によるもの也、面くのからたに引合せて勘弁あるへし

大こしきの時ハ右様の時ハ六遍あをり込ハ跡六遍三遍迅速に廻る、若七遍あをり込ハ跡五遍ハゆるやかにてよし

添若泡不引時ハ夜中にこしき取る以前まで見合、中の飯ふけ候をとり候時分へ水と糍をやるへし、少し分け候を加減して分へき事也

添の飯少き時ハ壺遍ツ、余計にすへし

惣而わける時か合する時にハ能く拌て交ぜるとしるべし、仕舞てもまた能く拌し交へし、前後両度とも如此

添泡気あるものも一遍も不拌ハといきゐる故、昼八ツ時頃 夜六ツ時頃一二遍も拌へし

但拌たると不拌とをしるハ不拌ものハ廻りに械返す跡つきあり、此跡なきハ拌たるとしるへし

添糍両度にいる、わけハ

もとにもいへる如く凍えたるもの、溜物を急に与ふれハ吐す

るごとくなる故、糍半分入置時ハ水に暖気生して和合する也、依之其後また糍を入れてまたなしませ其後にむしめしをいる、なり、是則寒水と糍と和合さするがためなり

但水を入たる時、直二糍を入れる、時ハ元と水合躰せざる故不直、元と水合躰したる後、糍を入また其後に糍を入れ又その後、にむし飯を入れる、と知るへし、惣て人の躰を扱ふか如し

添蓋変を持候事

寒中ハ不持候へ共、中を仕込候時わけ申候、其時迄にハ矢張蓋燻持候而切候事もあり、又ハ水を入れる、事もある也、如此ならざる添ハ荷を脊負さる也、よつて是を見る為におとらせる也、大丈夫にハ中にもおとらせ試たるがよし、川通ニてハ中にてもおとらせる也

元漬しの時ハ(以下余白)

中味

夜九ツ時、右三尺桶之筵こも不残取のけ三尺桶式になす、またぎといふものをかけ置半杓にて寸尺を収メ等分になす是へ中味の糍ハ斗四升半分ツ、入れ、また水壺石式斗六升ツ、打込、能く械交まじふたもむしろもせんにあけ放して冷す也、此時米とき水の如くなる

同日夜八ツ時過こしきを取、筵壺杯に拌ならし壺式度も廻りて冷し置なり

此時三尺桶を見るに泡巖石のごとくなる形にて一面に出る、是則水糍といふ、此泡出れハ酒間違なしといふ



一 翌日朝六ツ時右のむし飯能く冷気ニなり切たるを打込、械で交せ能く突て械を一本程して筵式枚かけ置、少とも此時直ニ涌つく

一 同五半時頃大きに涌返り、諸味一はいに突上厳石のごとくになる、半ハ大泡立て涌立、此時もあまり涌立過れハ宜しからずゆへ、過れハ添の時のごとく冷して、またさむれバまた蓋をするなり

一 同九時分厳石のごとく突上たる諸味、くたけて落平になり所くに泡立涌立なり

一 同暮六ツ時過、中味諸味を突、歌数八十番

一 同夜九ツ時過おきて直ニ突、右同断直ニわけける

一 すへて添ニハ無之候へとも、中仕舞ともに水を入たる跡にて水糍たつを仔細なき証とす

一 水糍ハ桶の中へ厳石のとき泡はるをいふ

仕舞味

一 夜九ツ時分起て右の中味を歌数八十番程つき、三尺桶式本を三尺桶四本ニなす、但五尺桶老本三尺桶式本ニてもよし右仕舞味の糍老石式斗の内三

一 斗ツ、四ツにわかちられる、右水九斗水の割合にて九杯ツ、入能く拌廻しふたも取放し候て冷し置、此時米とき水のことくになる也

一 同八ツ時過水糍立なり

一 同明ヶ六ツ時右ふかし、能く冷気なるをしこミ、能く拌てさし置、三尺桶、此時ハ突かごとく底にとんくと当る様に拌也、

一 如此してもふたも取放しいたし置

一 同朝五ツ時分水糍大きになつ

一 同八ツ時頃より水糍泡大きに引、諸味ハ一面につき上る

一 同暮六ツ時過、歌八十五番ニ涌つく也

一 同夜九ツ時前右同断ニ突、直ニ右四本之三尺桶を五尺桶壹本ニ入合す、是を諸味ぶちといふ、式人にて械にて能くかき交口ぬり也ふたを後の方壹枚返しふたにしてさし置



如此 但六斗元壹組分合せるにハふた取放し也

一 翌日五ツ時分涌付たるに、依之右同断ニかきませふたを合す、筵にて不包但本来ハ包なり是則口ぶちといふ也口伝

一 六斗元式ツ分合して大桶に入る、にハ、先に出来たる分ハふたもとり放しニいたし、一時ニ四五度ツ、もかきて酒になり不申候様いたし置て、豆腐のごとき泡を立せるなり、跡之分ハ二日も後る、物故、一所に入る、時左なけれハ熟酒と不熟酒と一所になる故宜しからず、乍去但右之五尺桶に入たるハ壹本切ニ仕舞たるレバ口ぶちをいたし申候、但一本切之仕舞なれハ口ぶちの仕様ハ三尺桶より大桶に入たる、当座ハとうふのごとき大泡立次第二泡引付、諸味を突上げてさく、いふ時斯なり、此時ふたを合して筵にて能くつ、ミ涌せる也、併此節ハ湯気暖故筵にて包まず

一 ふたを合せし時勢よき酒ハふたの間所くより外へ雫流れ出る、是を涙か出たるといふ、弱き酒にハ此事なし

一 同夜八ツ時筵こもにて包ミ置早く涌なり

此儀一日も筵にて不包さし置、能浦付や否やを見る也、熱氣不足早速涌兼可申様子二候ハ、早速包なり、左もなく能浦付キ酒と成可申躰二候ハ、不包候とも宜し、併当所ハ寒氣故不包さし置候事ハ大躰にてハ無之

一 翌々日朝械を入れる、此日大躰ハ苦味もとれ申候

一 翌日朝ふた筵も不残取除ける、但械で諸味を喰て見るに苦味もなく最早酒の味なり、但少しかんさましの如き味あるもの也、右を度く械でさます程よし

一 寒中ハ口ふちをいたし候ても早速涌付キ不申候、大躰一日一夜も懸る也、涌付たる時は二日目位二械を入へし、左なけれハいきの入事あり

一 暖氣の時、片白ハ口ふちをいたし涌付候て直二械を入、二日目位にてとふふの如き泡未消切ざる時ふたも筵も取放二いたしします也

一 暖氣の時諸白ハ、口ふちしてより中二日も涌させる械も二日目位ならでハ入不申、寒中ハ中四日も涌させる也

一 大湧二口ふりして三四日位涌付すとも子細なし五日も涌付さる時ハ、甘酒をかく

糶四斗ニ立湯六斗ハ水五升も加へ甘酒をかきて打込、外ニ沸湯五斗も打込なり、此時諸味壹尺四五寸も下り、水ハ蛤(時雨)の如くに成て時く中より豆の如きものはねる、如此ものニハ甘酒

八斗位かきて、外ニ沸湯五斗なり三尺も下りたるものハ甘酒一石沸湯ハ同し程、夫にて三日も捨置上らさる時ハ沸湯の五斗も打込、また一日も捨置沸付さるハ愈不造なり、是則枝がけといふ事なり

一 酒のさまし加減ハ、涌し方短く蓋筵取放して急ニさましたるハ、意地つよく味するどく何となく賤しき氣味あり

一 本来ハ口ふちしてより口ふちとハ諸の仕込を合せて口をのぼる也二日目位二械を入れて

四日口ふちよりも涌に夫より筵ふたを取りのけて始の程ハ夜昼に時械次第二冷次第二昼夜三度械ニして筵ふたを取のけてすり式十一日も冷して船にかけの也諸白片白ともに冷す時ハ同断なり

冷方ハ壱人前、口笛パイくパイくパイにて壱十五

二て声切、ヨイヤサくといふ、また口笛十五都合三十ツ、定法なり

片白ハ暖氣之時ハ口ふちして涌付、直ニ冷す也、寒前寒中ハ中三日程にて冷すなり

一 酒辛過て甘味なき時甘味を持たせるにハ、八石式ツ仕舞二壱石六斗も糶をかく、常の割合よりハ四倍にして六石四斗も水を入れる、都合壹艘式石ツ、も入る、但但上船(アツ)の壱日前にかいて式時も過て甘くなる時、甘を釜にて焚(ツツ)出たる時ハ泡消る也、此時を期として半切二壱斗式三升ツ、も入てかいにてかき廻します、是を待桶へ諸味を入たる上に入れる、能くかき廻してあけふねをする也、此分あつたれといふ也

但あつたれとハ(以下余白)

一 五斗元ニても六斗元ニても壱組ツ、ハあけす、壱元ツ、上る物故、先ニ上りたるハ大桶にうつし置、壱組分合するにハ先ニ大桶ニ入置たる諸味不涌様ニふたもせん筵もかけずさし置、壱時二三度も械で酒に不成様二いたし置、跡之仕舞上りたる時一所

に打込、夫より蓋をもむしろをも懸て涌すへし、左なけれハ不同なる故不造する也

一 酒さまし加減ハ諸味を見て若けれハさまさす、是ハ涌すハ四日も涌す也、其日一遍もさつと械を入れて抜べし、但二日目位としるへし、四日目か五日目位にて見て甘味はりたるハ、若し苦なき時ハさますへし

一 夏持の酒ハ少し苦の残りたる時分にさますへし、左なけれハ夏火持宜しからず

一 口ふちハ六斗元式ツ分大桶へ作り切たる時口ふち規定なり

一 六石式仕舞ハ 添式石 中四石 仕舞味六石 拾式石也

一 暖氣の時ハ六斗元にて六石仕舞とすへし、当り前にハ六石仕舞之元にて五斗元にて宜敷候、六石半位仕舞といふハ右之半分ツ、仕舞をいふ也

一 八石半仕舞といふハ添式石式斗、中式石八斗右にて一日仕舞味四石、一日ハ八石也

一 無子細酒ハ冷して終に肌にて筋を付たる如くになり、水の色小判色になる時上ケ頃なり

一 あげ船大桶へ移して三十日目位よりなれハ潰格別よし、暖氣の時八十日位にて上へし、左なけれハ宜からず、但暖氣之時ハ一面二白くなりて、かすも洗不申候

一 勢よき元ニ六石仕舞にてハ都而宜からず、併新口にて大事をとらハ一二三。三三といふ割合にすへし、添式石式斗、中式石式斗、仕舞三石三斗なり、右ハ六石と七石との間なり、六尺廿八石位にハ七石を（かけるカ）かけへし、左なけれハ諸味あまるなり

一 来九月廿日、添廿二日、中廿三日、仕舞廿五日、口ふち廿九日より冷し、小の月也十月朔日二日三日とさまし、四日上ゲ船五日清酒となる

### 仕舞

三尺桶に添をして二にわけ中をして是を右三尺桶八ツの分を半分ツ、大桶に入、仕舞味ハ三尺桶壹本ハ一石ツ、大桶ハ式石、都合四石也、式番かいの時一所ニ大桶ニ入る、式番かい夜中に起て直ニ突なり、其次添をしてまた中をして是を三尺四にわけて仕舞味壹石ツ、四石仕舞式番かいをして右三本を一度に大桶に入れ壹本を残す、涌キ付キ泡引て後また一本入れて口ふちなり

但となりて口ふち添たる大桶あらハ、残りたる一本ハ是ニ入置、大桶之泡引時、何貫と覚置、汲出して大桶へ入る、也、尤桶付さるるを入てハ宜しくハなケれとも、左迄害にハ成程の事もなしと心得べし

一 さます時ハ時拌規定、冷て昼夜三度ツ、規定

一 夏持ハ冷る間半時械にすれハ大の持方格別よろし

一 もろミふちハ下桶仕舞添たる時大桶へ八分目位ニうつ、一本残るもの也、一人口笛にて能くかき置なり

一 八月九月頃諸味ふち相添来、大桶仕舞のミの時翻し蓋にてさし置ハ新口故涌付さるため也、寒中ハ涌けハ跡の仕舞猶よし、涌く付故かへしふたにせず

一 大鉢五日も冷せハ宜し、冷て後かへしふたにてさしおく

一 元一杯もよけいに出す時ハあをり込、夫ニ准し二枚半も余計にすへし、元味をくひきるためなり

一 冷し方ハ四日位冷終てふた式寸も切置へし、翻蓋ハ不閉なり

ふたを合するハ冷終て酒になりたるもの故、ふたを取れハ酒氣ぬくか故也

一 あけ頃にハ筋立筋之中黄色になる也、此時ふたを合してあけられざる時にハ、冷す時の如く時拌にして如此ならざる様ニすへし

一 諸味酒にならざるハ苦味なし、苦味出たるハ酒になりたる也、夏持ハ苦味出たる時冷す、左なきハ苦味少しとれたる時分上ける也

一 片白新口ハ漸中一日位ニて冷すへし

一 上船の時待桶ニ出したる酒も叮嚀ニハふたをいたし置へし、ふたをせざるハ苦ななり

一 新口にハ諸白も日数規定より早く苦味のとれる事あり、涌かけんの甚しき時ハ心得ときく見るへし、左なけれハ涌過して甘口になるなり

### 上船

昼上の時、昼八ツ時待桶 火口繼く周り 大きく平たし 此桶へ諸味を入置、扱船の

中へさな板といふ



如此所々透間ある板子拾枚ツ、さんを

打たるを一枚ニしたるを式枚入、底一はいに成也、老人大干杓ニて汲出すを働、式人半役をかけ置、下に伊丹たるニても台にいたすべし、猿ぼうに大柄杓ニて一ひしやくツ、入たるを取て袋に入る、なり

一 船にハ二人か三人並居て袋の口をあけて、さるぼうより諸味を

入させ袋ハ西向時ハ右の手、東向の時ハ左手ニて取る、口を少しひねる形をして底の方を船一はいに向へおし付、口の東向の時ハ左手ニて取る

方ハ二三寸打返し重る、但手先ハ船の中三四寸すく様にすへし、如此たかいかひにするなり、袋の重ね方細長き程宜し、左なけれハ押付潰れ悪し、如此して船一はいに満たるは、また井楼のことくしたるふたといふものを重ね組て、また元のことく袋を重ねる也、其上に式重袋にして、あらをりを汲入たるを所くくのせおく

一 右あらをりといふハ、かめ口に桶たらひとふ則たらいのこときものを入置、其中へ口桶といふ平たく拵たる小桶を入置、船よりたる、白水のことくなる酒を受けて 則あらはしりといふ 溜め桶へ明け替置也、さるはう廻しの済迄ハ袋諸味ニてよこれる故、しきりに是を一人ハ汲かけて流直、また待桶にも汲入て能く洗ひ、是を二重袋にして所くくのせ置、諸味と一同絞るなり扱かめ口に毛筋式重ねて置、白き酒流れ出て程なくすミたる酒流れ出る、流れ止りて上ふたをのせ、其上に横にならしといふ拍子木のとき木を三本人、其上にはん木を三本人、其上にはん木を四本たてに入置なり

一 同夜暮六ツ時すりくミを船の四方へ入上ふたをしてそろく盤をのせる、これハわらにてあミたる蛇のぬけからの如くなるもの也、袋のいたまざるためなり

一 同九ツ時前かけさけをする、是ハ石拾式 井外 二鼻石といふ大石式ツかける、翌日朝四ツ時過本をかけ、但石廿四かける也、同

八ツ時過右の石を不残をろして棹を押し上げ、是ハ梁の上に丸太を一本ゆひつけ置、夫へ大綱をかけ置、棹をあけさけ自由になす、ばんをとり右の袋を不残取出し、むかふと手前へ打付ながら出す、是ハ袋切て粕付てあるを落さんか為也、出し終てまな板を出しその下に袋切て出たる諸味あるを舟口の方へ出し清酒を汲て能く掃除いたし、またさな板を入れて袋を積直す、横に五遍ならへ三ツ四ツ宛も重ねる 豎も二遍ツ、めんとり於並、また上ふたをしてばんをのせ棹をおろし石を拾式外二鼻石をかける

最初八目八分位よりかけはしむ、後二ハそれにて四尺位よりすりさる様になるなり 則是を引直しといふなり

一 同七ツ時分また本懸をするなり

一 同翌日五ツ時頃本直をする、本直ハ引直の時のことくなれとも

少違あり、先



横に如此壹枚ツ、四通並、その上にまた雌

羽に七枚ツ、も並ふる、若平ならさる処あれハ袋をたてにふたつに折て入る、時もあり、横に式に打て入る、時もあり、兎角不平二不成様にするなり、左右の耳の処ハ少し宛高くなる様にすへし、式枚ツ、も重ねるなり、左なれハ押せさるも潰あしく、並べ終てならしの木にて能く突かためて、すり組を前向のはしに在る、是ハ式に折返して重ねず、並べている、端の長き方ハ船口の方へ下へからず、酒しめて宜からず、其上に土ふたをのせて、ならしを入れ、ばんをのせ、かけさけをする也、是ハ石拾式かけて其外にすくれて大なるいし式、是ハはな石といふをかけおくなり

但清酒を汲時ハ酒メ台といふ馬ノ爪形の台をかめ口にすへて

汲むなり、こほれさる酒かめの中へ落いり費さる為なり

酒絞方石かけ刻限 昼あけ夜あけ同様なり

たとへハ夜の九ツ時に船へ入、其ま、半時も捨置ふたを式のせ土ふたを入れて半時もすて置、またばんをのせる、壹ツ、追々烟氣三服の間三べんにのせる 但三也、此時八半にもなる故棒を入置、石を壹宛十式迄かける、翌日昼四ツ過九ツ時頃迄規定也、此時少し酒出し少き時棹に入る、直に石の三もかける、夕暮七ツ時分に廿四かける、壹時に三ツ、限替て石も三ツ四も増てかける、廿四迄規定なり、是を本懸といふ、此儘夜の九迄捨置九ツ時に引直し、是ハ袋を積直す也、押せさるを中に入れて積む也、直にかけさけをする、是ハ石を拾式かけるなり、たばこ二三服も過て本かけにするもの翌日の八過迄すて置、本直しをしてまた本のごとくかけ下ヶ前の如く本直し、その儘すて置、其夜九ツ時頃かすむき上ヶ船になるなり

一 袋洗ハ大桶六七本もかけさる内ハいたすへからす

一 八石式を当所にてハ四艘に上げるなり、手前船にてハ三艘に上かるれとゆるやかに四艘に上る也、少き方よく押さる、なり

一 八石式ツ仕舞分、当正月中相改候処 大桶一本分 此實目百八十九貫

目、同当年十二月中相改候処、片白にて式百一貫百目 諸白にて式百十六貫目

一 一端かすを売候時ハ其時の糟一俵何程、焼酎のたれ何程にて、何程にうれると見積り薪手間代ともに見積て、両二何拾貫目と直段をすへし

一 なま糟かすこも 銘酒の 奈良漬にする、糟ひしほのごとくへつとりとな  
り居るハ伊丹樽にかす一はい入、能く目張をして差置、土用  
を越ス故板かすなれてへつとりとなるなり、勿論伊丹樽糟本の  
高ハ焼酎一升五合とも入るれハ猶以て宜し、尤かすを入れてハせ  
うちうをふき、また入てハ吹へし

一 一番滞ハ白酒のごとく 式斗が三斗 位出る 式番滞ハ一 斤 (マ) 位出  
る、米洗水の如し、三番も同断也、壹番滞七日位迄、式番  
滞壹番滞より廿四五なり、三十日位迄三番滞同断

但清んで滞下るを見合すへし

壹番滞ハ 四尺より 五尺也 入口添候て五日目位呑口を抜て酒すむ時ハ不残  
清たるなり、此時滞引すへし、酒大鉢あけ替て滞出る ちらくくと白 くにこる也  
期来りたる時分呑口をさし、滞ハあとの明ヶ船の諸味へ入る、  
なり、明ヶ船済候時より土生酒袋洗不済候内ニ上船いたし、未  
入口の桶滞引不済ものあれハ、滞引いたし土生酒と一所に上船  
可致候

一 式番滞ハ半切へ取置、右半切ニ横火をあけ置、口をつけ下二台  
をして酒メの中へ落し、袋を当て置こすへし 式番滞三番滞 八最早六桶也 一はい  
にミちたる時分わらにて口をメて、また半切へそつと入置な  
り、如此する時ハ不残きれいにこせて袋の中へひんつけ油の如  
きものたまる、是ハ則とめといふものにて、酒濁りたる時ハ是  
を入かきまわしてこせハ清水のごとくなる妙あるものなり  
一 土腐酒の一番滞ハ、せうちうの下釜へ柄杓にて少しツ、糟へふ  
りわけ焼酎ニ取候なり 塵井砂など ありし故なり

あらはしり 壹艘分より (マ) 位出るものなり

是ハ袋の洗立にハ目あらし故、悉く諸味の白水の如くなるもの  
多く出る、式艘目までハ同断なり、是を入口に入る、時ハ濁多  
くして清ミかぬる故、是をハ坪台に呑口を附置たる桶へ汲ミ取  
置、二三日過て上清ミいたしたる時滞引いたし、すミたるもの  
ハ入口に入れ、滞ハ待桶に入れてまた上ふねするなり、三艘目  
位よりハ此事なし

火入

すへて火入ハ加減手を以て試るに、あつくしてこらへ兼る程に  
入れる、一番火式番火も皆同様なり、然されハ火早く来るとい  
へり、尤早くうりさはく分ハ、さのミあつくなくとも苦からず、  
次の火までもたせるハ是然あつく入されハ宜しからず、初釜ハ  
一引もたへかたき程に入れる、桶ひえたる処へ入る故也、式釜  
目よりハ三引もこらへかぬる程なり、是にて先のあつき酒と加  
減同様になる也、酒加減不同無之様専一なり

一 丁寧とハ十四五日ツ、も筵にて包置、戸前も立置也、一番二番  
三番とも同様

一 火の来りたる酒ハ暖氣ニ成故、病人の熱を発するかごとく

一 火の来りたるハ、たとへハ酒にこらすともいたつて酒の味すな  
ほに味旨くなる、此時油断すへからず

一 香もすなほなるハ、ほんのりとしたるハ子細なし、一筋につよ  
くつんとしたるハ火前なり

一 六尺五尺ともすへて桶ハ滞までも能出る様にすりはらいよし、

香口下一寸ツ、もあるハ滯見えかね火を見るによるしからず

一 火の入方當所ニテハ大鉢三釜目ニテ洗ひ、あるひハ大桶一本入

ニテ洗ふなり、ていねいにいたし候ても式釜目ならてハ洗ひ不  
申候、本来ハ一釜きりに洗ふへき事なり、仕様は酒のかけん出  
来釜より汲出す頃を薪をシクシイぬれ、むしろ式枚計入置丁寧にハ火  
気釜ニ當さる様いたし置、汲出し終りて後ため一貫の水を入、  
わらはうきニて能く洗ひ、また一はい入す、きよくふきんに

てしほり、またかわきたるふきんにてふき上ケ白明ニてあをく  
なり、左なけれハかハかす、かわきて釜熱せさる内になま酒を  
いれる也、然すれハ酒やつく也、薪のたきかけんも、はしめ  
火気つよく次第第二よくなる様にするなり、然されハ酒少くな  
る時分泡立なり、しかすれハやきつきくさくなる、心得へし  
但ふきんにてぬくはんハ、ふき竹のとき汲竹ニて汲取てよ

し

一 火を見るにハ朝五ツ時前へ也、風立四ツ又ハ昼後よろしからず、  
風のふく時ハ沈ミしをりもたつなり

一 一番火は寒あきの日より百廿日あるひハ三十日にいたる、香口  
をきりて、ためにませる時勢するべく出る故泡たつ也、其時す  
こしためを動し候へハ泡忽に消て、ための底汁の落たるも見ゆ  
る也、火の来りたるハ泡のこりて消かね、酒の底とろりとすミ  
かねる、此時油断あるへからず、二番火ハ二十七八日よりきを  
つくへし

火入かげん 午四月廿七日 一  
同六月十一日 二番

一 壹番火式番火の間、六十石の高ニて一石切よし、一分六厘六毛

二 当る

六月十一日 式番火  
同七月十二日 三番火

一 式番火と三番火の間、六尺一本三十石の高ニて、一石四斗きれ  
申候、四分六厘六毛

一 三番火四番火の間、式拾七石六斗の高ニて、八斗六升へり三分  
一りに当る 平均九分三厘三毛

右者一割減と申つたへ候とも 一通ニての  
事なり 如此ニ能きんミセハ七分  
余ニてとまるへし

但申伝への通ニてハ四番火までハ四割也、中く大壯のちかひ  
也

未五月廿四日 壹番火 百八十石六斗の高ニて四石きれ 式分式厘式毛  
同七月十二日 三番火  
未閏七月十七日 十八日 三番火  
同九月十六日 改

一 火入桶洗方 壹分八毛  
六分六厘式毛

先式人外よりこめに湯を式はい柄杓ニて桶の中へうち、夫より  
下帯を取はいり、さゝらニて能く洗ひ、一人上るものあとを  
舟のあかとの如くふきてかすりとり 則かすり  
いふもの取 しかしてふたを  
して柄杓ニて洗ひ腰にさしたる用意のはり竹をする、また洗ひ、  
しかしてまた張竹をする、しかしてかすりて仕舞也

一 目張ハこみ 是ハ筆の軸の如く丸くしたるを  
指にてふたと桶の間へ入る、をいふ のりのこわき方よし、口

張葉ハ薄きのり宜し、左なけれハ虫のくそはいる也、ふたの目  
張ハ粘こわき方よし

一 火入してより廿八九日頃前にハぬくへからず、但大  
桶也 尤荷替 四尺より  
五尺位也  
十日より十五日過候へハ無扱時ハ、のミ口をぬいてもよし いきを  
ぬけハ  
はやく火  
来る也

- 一 火入とくとの間四十二三日 あるいは八四十五日限也、自分方ハ三番火にてやめるに如此なり 四番火五番火までもいる、ものハ三十日限とす
- 一 焚かへしてより本火ハ七日より十日までの日数とす

土生酒

米のはきまとひ其外土庭にこぼれたるを塵をとり割ふるひにてふるひ、筵にかきならしたる土のま、干す、能テ上りたるをふるひてわり、ふるひにて石をふるひ、是をさるにて六升位ツ、入れて能くふませて、単くそ土など能く出終りてかけ水をいたしすむ様に成までふませる、水すむ事斯也

- 一 是を常の白米ハ別に漬桶に付置、右土生米ハ漬桶に水を漬て口をぬき水を流し放しにする也

粉米ハ朝水に浸置、晩方にぬく也

- 一 ふかし方ハ吹抜にて一番下丸米、次ニ粉米、次土生、次丸米一斗程、是ハふけたるを試るためにかくなり

右米之員数、粉米、土生米ニても凡七八石ニも及候程にて宜しく候、元ハ六斗元壺仕込方ハ、糶も右の内丸米ニても粉米ニても出す也、添も中も本造の通水ハ一斗水なり、片白なり町売にならざる故、如此添ハあをり込ミ九枚跡三枚三遍も廻る 但あをり込ハ廻りてもよし 中ハ本造り之通仕舞も如此、併米少き故大躰中にてとまる、直に口ふち出来る故是を桶付、早けれハ四日遅けれハ五日もわかせて七日もさまし上船、その時待桶の底に砂五六升もたまる也、心得て取捨へし

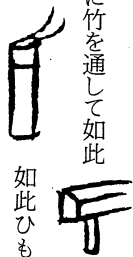
但粉米ハ唐箕ニてあをりたる時出たるハ則上々粉米也、其後

唐箕先に出たるをまた唐箕にて静にあをる時出たるハ則めんざいといふ也、是ハ洗へハ流る、故つくりにならず、則つき米やなどへうり拂ふへし、めんさいをとりたる時たうみさきへ出たるものハぬかをきりませへし

あけ船ハ袋洗ひの時上へし、汚れもの故に如此

焼酎

右小釜にたかをかけ当月の輪といへるわらにてあミたる輪を釜のふちにかへし、是に竹串を通してたかにぬふることくに通して、其上にこしきをかへる、また釜のむかふへぬかを入たる俵を足場に置いて、右俵へ繩をつけ釜へ結付るなり、当こしきの中へもこもを一枚入れ、其上へかすをさらくときるをかげんして動かして、浮上り居る様に入て中を凹く四方を高くかきあけて、横穴より幅一寸三分位、長三尺式三寸ある箱の真中に穴あるを通し、其穴の中へ腕のいと底に穴をあけて竹を通してはめる也、わんの中へ焼酎釜の尻とかりたる処より息した、り流れ居る、則箱の中へ入りて出る、是を箱の口に竹を通して如此



して、また是に少しふとき竹を通して 如此ひもを付て箱の口に結びつけ上ケ下ケ自由になす、此竹を大樽の口に入て焼酎を流し落す也、釜ハこしきにかけて廻りより息出ざる様に繩を透たる処へしつかりとまくなり

- 一 かすハ一こしき回さるぬかハ一こしきに五升位ツ、壺さる一升式三合ツ、交る、尤かすのねはる時ハ一こしき七升ツ、も交る

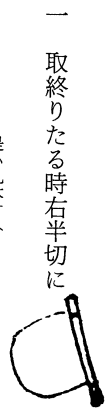


也、扱上の釜の水手を入れ兼る位の時火入のかげんより少しもあつきか 上の釜の水

手を入かねる位の時かけ置たる辰の口の筒さきをいきの出さる様に押へ置、横腹の穴へ口をつけて汲下す、湯さかんに下る時下の手を手を放し横火を指にて押へ湯をはかせる也、汲時八漬汲されハ湯下りあしく、其跡へ水をはり替る也、如此度々せされハ焼酎やきつくなり

火のかけんハ先のもし塩梅の通不同なく、つよ弱からざる様にする事大切なり

焼酎ハいつまでも出る間ハとる也、乍去後にハ薄くして水のとくなる時期にてかすをあけ替る也、大鉢一こしき十度計も水をかゆる也



取終りたる時右半切に如此丸木ニ太綱をつけたるをのせ置是ハ丸木すへらざる為なり 其上にこしきを倒してかすをあけ、小がまの水をへらす間汲込てもろくのごとくこもを入、余ハ元の如くして焼酎をとる也

但あらぬ青息をぬくため少し辛味もつく也

かすよく押せすして厚く露を持、ねはりあらハこしきに入てよけいに焼酎出る様に心得たれと、左にあらずこしきの中にてねばりつく故、息もれあしく故ニ却てやけ付て、せうちう出方不直、おむる、故也

かす一こしきへ水一斗か一斗式升も入てよくなる也

焼酎たれ方八十貫目ニ付六升定法也

右なまかす二十一貫目を一こしきとして、四こしき八十四貫目

一日一人前也

またなまかす二十一貫目を一こしきとするもあり、二十貫目一こしきにて大鉢水八升入る、水一升四百目と見て三貫式百目余分二なる、たとへハ生かす百貫目ハ百十六貫目二なる、大鉢一割六分位ハ焼酎、かすハ目方ふゆるもの也

味淋酒

焼酎十石に糯白米八石白にて米麴式石四斗を桶老本に醸す三割也 但糀を筵へ薄くならして、其上に糯米を八升飯位ニとりて、人はたより冷たくなりたるを打込、七日目くんに拌て、味りんの味出る迄ハさし置也、夏持ハ百日余もかゝる也 飯をあつくすれハ早く出来れとも、早く損す也、麴をならすハ餅米筵につかざる為のミ也

直酒

焼酎一石に糯米三石、是を三味といふ、三割か三割五分麴也 製法味淋のごとし、但本直酒といふハ此味りに焼酎を半割にしたるが本直酒なり、文字ニ心を附へし、つくるものにハあらす、今ハ多くハ其割合にてつくる也

右直酒味りんハ火をいる、ものにあらず、七日目くんに拌くハ不浄酒なればなり

仕込する時込シ目張をして、七日目にハはかして拌て、また目張込、ともにする也