

白く千葉なり云々、唐土には黄色あり、故に黄色のこり酒を醱醱カキ醱カキといふ、松岡怡齋の詹々日本にて山川といふ酒の如くならんとあるは唐土のこりと酒を醱醱カキ醱カキといへるなり、松岡怡齋の詹々言にも、トブロクは醱醱カキ醱カキの轉語なりといへるを、其子の松岡洙が按語に、トブロクは濁醪の轉語歟とある説あたれり、濁醪の文字ふるくよりあり、和名抄に、濁醪は毛呂美、本朝無題詩に、大江佐國翫卯花詩に、尋訪野村醉濁醪、又藤原周光屏風詩題に、石瀨之邊有釣漁人、濁醪滿樽、魚膾堆俎、新猿樂記に、酒濁醪肴煎豆、伊呂波字類抄太部、及び下學集に、濁醪天文二年、尊海僧正あづまの道の記に、醒が井の里にて濁醪といへるをのみて云々、節用集大全に、濁醪白酒也などあるを見てしるべし、もとは文選の魏都賦、恨賦等に出たる字面にて、杜甫、韓愈、白居易、李賀、杜牧、皮日休などが詩にもあり、

〔延喜式〕造四諸節日、酒四斗、略○中濁酒五升、十一月一斗、五月、七月、九月、不供、

〔童蒙酒造記〕四濁酒之事

一成程花付たる麴よく候、扱大體より少し水を詰べし、

一新酒口ならば、掛留を三日め程、寒造りならば六日七日め、春造りは四日五日程にて、石磨にて醱共に引べし、如此未沸中に引ば、最早勢抜て沸ぬ物也、依之後迄につとりと盃を落ぬ程濃く甘口也、

一新酒口ならば、添にて掛留べし、春造りも同前也、寒中ニツも掛べし、

一大元は勢強く沸過候、何時も五升元を一斗元迄に成べし、如此造りては旨みある物也、

〔造酒製法〕濁酒仕込方

一糶壹升白米壹升薄キ粥ニいたし、能冷し右糶ト交合蓋を掛ケ蒲團ニ而も包み置、毎日朝夕能交候得ば、追々甘く成、極上甘酒と成、此時德利ニ而も、熱湯を込み、右甘酒の中へ差込、一日ニ一度湯を込替可申、尤甘酒之桶も外を能包み、内外を温メ候得ども、涌出淡立候而味追々ニ辛苦キ物