〔年中行事歌合〕十七番　左勝　獻醴酒六月一日　前大納言

いく千代も絶ずそなへむ六月のけふのこざけも君がまに〳〵

〔公事根源六月〕供醴酒　同日日〇一

一夜ざけとは、けふつくればあすは供するなり、一夜をべだつる竹葉の酒なれば、一夜酒と申なり、又はこざけとも或文に侍り、昔は口中に米を嚼て宿をへて酒に作けるにや、この酒は造酒司けふより七月卅日まで、日毎に奉るなり、

〔雲錦隨筆一〕浪華の良賤を始め、近郷の家毎に九月生土の神事には、醴を釀て神に供じ、來客にも勸め、家内の上下これを祝ひて飲を風とす、故に俗に醴祭といふ、又浪華へ渡海の船舶、極月湊に泊りて越年なす者、多く醴を造て、歳首に船玉神に供へてこれを祭るを風とす、されば一夜酒を用て神に供ずる事、その例久遠なる事になん、

〔倭名類聚抄十六酒醴〕酵　楊氏漢語抄云、酵音教、和名之良加須　白酒甘也、

〔箋注倭名類聚抄四藥酒〕按廣韻云、酵酒酵、又齊民要術載作餅酵法、李時珍曰、蒸餅是酵糟發成、單麴所造、則知酵今俗作饅頭所用、今人所飲甘酒當是、

〔東雅十二飲食〕酒〇中略　又〇倭名抄楊氏漢語抄を引て、酵はシラカス白酒甘なりと注しけるは、萬葉集歌に、シロキといひて、白酒の字を用ひしもの也、

〔易林本節用集阿食服〕甘酒ザケ　醴同

〔料理物語料理酒〕甘酒はやづくり　道明寺一升をゆにてあらひあげをき、こうじ一升を水一升五合入、すりばちにてよくすり、すいのうにてこし、右三色なべに入、とろ〳〵とねり候へば、時のまによくなり申候、白ざたう入候てよし、

〔料理物語萬聞書〕白川甘酒は　白三升を引わり、よくむし、さましてこうじ五升に水五升入、よく