

もみて、すいのうにてこし、しほりかすをすて、その水にてつくりいれ、ときくかきあはせ候、夏は三日冬は五日にてよし、

〔雲錦隨筆〕早苗植つけてより、六十四日にして米となるを八八日米と號す、江州高島郡より大

津の問屋へ出し、問屋より大内の味噌調進所出東水西洞へこれを達す、當家に於て麴に製し、禁裏


へ献上す、則ち禁中にて甘酒に製らせ給ひ、先人麿へ供せられ、爾後主上にも召上させ給ふとぞ、

〔塵塚談下〕あま酒は冬のものなりと思ひけるに、近來は四季ともに商ふ事になれり、我等三十歳

頃迄は、寒冬に夜のみ賣廻りけり、今は暑中往來を賣ありき、却て夜は賣もの少し、淺草本願寺門

前の甘酒店は、ふるきものにて四季にうりける、其外に四季に商ふ所、江戸中に四五軒も有りしならん、

〔三養雜記三〕三國一の醴

韻會に、説文云醴一宿熟也、又醴甜酒也とあり、甜酒はあまぎけなり、一宿に熟すれば一夜酒ともいへり、按に神代卷に、木華開耶姫に皇孫幸之則一夜有身といひ、釀天甜酒嘗之といふこと見えたり、さて富士神社は祭神木華開耶姫なれば、一夜に娠ぬといふを、一宿醴によるへ、三國一またしら雪など、富士山にちなみある名をつけ、かつ木華は梅をいへば、やがて梅鉢の紋をもつくるなり、これ醴うる見せに  をゑがき、三國一しら雪醴としるし、梅ばちとよびて賣ありくの縁なり、

〔江戸町中喰物重寶記〕江戸元祖本製三國一あま酒所 横山町二丁目

大黒屋

能にへ立候さゆを此あまぎけと當分に御入、かきまわしながら、御わかしか可被遊候、

〔雍州府志土産〕山川酒六

中 會此邊六

油小路有常薰者、釀醴酒、今有倣其製而造之者、其味甘而帶微

酸夏日造之、