

〔鷹山公偉蹟錄^{十二}〕醴酒御斷リノ事

文化十一年、作毛不熟ニ付、酒造停メ玉ヘリ、然ルニ公^{○上杉}ハ酒ヲ嗜マセラレザリケレバ、例年

寒氣ノ節、御腹養ノ爲ニトテ醴酒少々聞召シケル、酒禁ノ節ニ當テ、上タル者親ク行ツテ示サデ

ハ、下ヲ率ヒ服スベキ様ナシ、醴酒タリトモ造ルベカラズト被仰出、齊定公聞カセラレ、御老年ノ

御身カバカリノ事マデ見セ玉フニハ及バセラレマジ、藥用酒ト云ヘバ、誰人ニテモ許シ與ル事

ナリ、御養生ノ爲ナル醴酒造ラセ玉フコト、何條障リノ候ベキ、何トゾ造ラセ玉ベシト再三強テ

勸メ玉ヘドモ、猶許シ玉ハザリシヲ、御使ヲ以テ糯米ト糘トヲ進ラセラレ、願ハセ玉ヒケレバ、公

モ其御孝心ニ感ジ、稍ク其言ニ從ハセ玉ヒシガ、猶例年ノ半ニモ足ラヌホド造ラセ玉ヒケリ止

録

白酒

〔和漢三才圖會^{百五}造醴〕^{音坐白酒酸音} 醴^{音坐白酒酸音} 按白酒用糯精米七升爲^{音坐白酒酸音} 釀^{音坐白酒酸音} 漬^{音坐白酒酸音} 一斗酒中固封之、春夏則三日、秋冬則五日而開口、以箸解分其飯

粒嘗試之、以生甘味爲度、連^{音坐白酒酸音} 磨^{音坐白酒酸音} 之、白色如乳甘美、本草所謂白酒名、醴者此類乎、

〔貞丈雜記^七酒盃〕一白酒と云事、條々聞書に、公方様にては、正月五ケ日、其外節朔には、片口の御銚子

白し、御酒も白酒也とあり、白酒とは今も有白酒也、^{濃くは有べから餅米にて作る也、餅米は酒の}

^かに^す、禁裏にて御代替りの初に、大嘗會と云御神事有、其時に神に白酒黒酒とて二品の神酒を

奉り給ふ、白酒はすみ酒也、右白酒は是の事とは違ふ也、

〔童蒙酒造記^四〕白酒之事

一餅米上白壹斗、地酒貳斗仕込様以下練酒同前也、濃き薄き違計也、

一又法に、餅米上白六升五合、白花麴壹升五合、地酒壹斗、右餅米蒸し釜より直に入れて、能包、翌朝

あけて搔也、其後は一日に二度宛搔也、日數七日めに石磨にて引て直に賣る也、