

造釀之方酒醪醋醬及乾醬之屬亦皆如我制使琉球錄又謂酒以水漬米越宿婦人嚼以取汁曰米奇甚非也酒曰米奇即此間方言也唯其露酒方始傳自外國色味清而淡久之不壞能易醉人使琉球錄曰出自暹羅亦非也造法不與暹羅酒同蒸米和麴各有分劑不須下水封釀而成以甌蒸取其滴露如泡盛甕之中密封七年而後用之首里所釀最稱上品其俗名泡盛酒相傳云昔有外國人來曰國居南薩摩州人之言曰天地生斯人方物各有所宜本兵戍于中山者三年一代之性嗜酒者亦在彼中善飲露酒乃至十數鍾而不醉北歸比至大島不堪數鍾及歸不能下喉亦復如初凡布帛之屬海暑生黴酒以露酒色即鮮明亦是一奇

〔成形圖說十一〕酒食

沖繩蝦夷は地粟を以て燒酒を造れり沖繩にて粟盛といふ氣味酷烈此間の人多く飲ば酔斃に至る而に南島の人は此粟盛を恒に飲こと燒酒に異ならず夏月の鬱燠アツキには此を冷ながら飲ざれば暑氣を散すことならざるなり是天道自然に此物を彼南方に製しめて人命を利濟に在り故に粟盛沙糖の輩本藩に於て造るといへども徒に土力を勞し工夫を費し久して却て損失多し此亦風土の自然なり

〔明良洪範十一〕島津中將光久ハ弓馬槍劍ハ勿論水練及ビ詩歌書畫算術謠曲等ニ至ル迄衆ニ勝レシ人也○中略泡盛酒ハ薩州ニテモ造レド盃ニ盛り上リ又板ノ上ヘコボセバ其板ヲ貫キ通スナドハ琉球製ニハ及バズ此泡盛貞享年中ヨリ公儀ヘ献上并ニ諸役人ヘ進上物ニ成リケレバ琉球製ノ物ハ殘リナク家中ノ者迄行届カザレバ薩州製ヲマゼテ配當セント掛リノ人々評定シケルニ光久聞テソハ然ルベカラズ此泡盛ハ會宴ノ用ニハ非ズ藥用ノ物ナレバ將軍家始諸家ニテ重寶セラル也然ルニ功能薄キ物ヲ取りマゼテ送ル事詮ナキ事也品ヲ減ンジテ少々宛配當スルトモ功能ウスキヲ交テ配當スル事ナカレト云レケルト也

〔日本山海名産圖會一〕味醂酎

本直