

本直しは焼酎十石に糯白米貳斗八升、米麴壹石貳斗にて、醸法味醂のごとし、

〔童蒙酒造記〕四本直しの事

一 焼酒壹石に付粕五斗入搔合せ、蓋をして三日四日めに船にて揚る也、

一 上白の米壹斗、白麴にして出次第

一 上白の餅米貳斗六時計り水に漬て蒸す也、右の食正月頃は荒息五六篇出す、二月人肌を温め

に醒し、三四月迄も造り申候、食段々冷し切申也、扱右麴と群なく交合せ桶に入、其後右揚

たる焼酒壹石入搔合せ、蓋をして口を張、夫より九日めに擻入るなり、扱又張置、造り込より日數

四十四五日め五十日迄にて吞て、焼酒の香除き次第、又清次第に上吞口を引取也、但し造り桶

は細高底を一尺五寸上に吞口付る也、又一尺上にも付る也、勝手次第也、是は急而支度して、大形

吞口を引取也、泥は船にて揚候也、

一本直し別法は、味淋酒のごとく、造米麴米共に餅米にて造り、水は諸白を用る也、依之味淋酒を

爲浸と甘く候、焼酒を諸白に替るばかり也、

〔書言字考節用集〕六服食、味淋ミリンチウ耐チウ酒ノ一種

〔一話一言〕八或書の中に 題號不見

一味淋酒を みりんしゆといふはわろし

〔本朝食鑑〕二焼酒

附録、美淋酒、以燒酒造之、其法先用春白糯米三合、浸水一宿、蒸飯、待冷、與麴二合同、入一斗之燒酒、類々攪之、收藏于甕、每七日攪之、一次經三七日而成、以其未成者、俗稱本直成酒、後稱

美淋、以日久不變爲上、此修治未詳、惟以酒味甘美如蜜而爲珍爾、

〔和漢三才圖會〕百五美淋耐、按美淋耐近時多造之、其味甚甘、而下戶人及婦女喜飲之、用糯米三升漬之、一宿而蒸爲飯、待冷、麴二

味淋酒