

升焼酒一斗和勻、毎七日一次攪之、三七日而成、醱去糟用、其糟甘亦、賤民代菓子、

〔日本山海名産圖會〕味醂酎

焼酎十石に糯白米九石貳斗、米麴貳石八斗を桶壹本に醸す、翌日槭を加え、四日目五日目と七度計拌きて、春なれば、二十五日程を期とすなり、昔は七日目に拌たるなり、

〔萬金産業袋六〕酒之部

みりん酒 上白の糯米壹石、上白米のかうじ米にて貳斗是も花を生しやうちう一石貳三斗、右もち米は常のこはいひよりなをよくむして、筵に廣げよくさまし、あらひあげのかうじと一ツにし、しやうちうにて造りこむ、日數五十日ほどして、常酒のごとくにあぐる、かくのごとくに仕こむもあり、又もち米に、粳七分三分にして仕こみあげて後、是までのみりんを壹石ニ五升七升さしにするも有家風にもよる也、

〔太閤記一〕凡例

或問、ばてれんは日本の宗旨に對しては、何程あしき事に候や、答曰、宗旨に對しあしき事は、扱置ぬ、日本の大敵にて候也、○中所の吏務へ捧物を夥くかよはせ、○中若一町の所へ見物などに、件の人來りたりしかば、上戸にはちんだ、ぶだう酒、ろうけ、がねぶ、みりん、ちう、○中などをもてなし、我宗門に引入る事、尤ふか、りし也、

〔神屋文書乾〕猶以病中之故、押手如此候、以上、

煩爲見廻、壹人指上せ、殊蜜林酒、斗合貳ツ、煎鼠五けた到來祝著に候、煩彌能候間、可心安候、委岡半左衛門を可申候、恐々謹言、

十月廿四日○年未詳

宗湛参る

如水黒田印○