

是もよく此二色をまた袋に入、右のすみ酒の中へ入れ、七日過て取出ししぼりあげ、又蓋をよく
して、氣の洩ぬやうに十日計も過て口を明也、但此藥味は、さい初米かうじと一所に仕こみ、右の
日敷を経てしぼるも有、たいたうごめ、くろ豆は、家々の調方にて一定ならず、

〔多識編〕穀三葡萄酒。今案惠比左氣、俗云音、

〔本朝食鑑〕四蔓莫津留訓惠比

集解、山野處々所在有之、蔓葉花實與葡萄同、略中俗呼稱黑葡萄、野人食之、今採之釀酒甚好、經年者

最甘美而有酸味、通俗稱補腎益氣、家々造之、

〔重修本草綱目〕七葡萄酒 通名

紅毛人持來ル紅白黒ノ品アリ、又本邦ニテモ造ル、葡萄實ヲトリ核ト皮トヲ去リ、沙糖ヲ加ヘテ

燒酒ニ漬スモノナリ、

〔河内名所圖會〕前編中富田林南河内都會也〇中略名産葡萄は農家の前栽に棚作り多く栽る、初秋の頃

は鈴の如く生て市に出す、其味他にまさりて甘美なり、葡萄酒も此地の名産としらる、風土の奇

なり、

〔徂徠集〕五峡遊雜詩十三首

還館作

甲陽美酒綠葡萄、霜露三更滿客袍、須識良宵天下少、芙蓉峰上一輪高、

〔本朝食鑑〕四桑和今俗訓久榘和伊知古、

集解、此桑之子也、略中近時爲每果者少、但釀酒而飲爾、

〔寛政武鑑〕細川越中守齊茲肥後時獻上正月桑酒 松平阿波守治昭阿波時獻上十一月桑

酒