

しとこそすべけれ、釀讀てカミスともカモスともいふ義の如きは、麴の注に見えたり、中略我昔
人に逢ひしごとにかしこにて酒説を造る方を尋問ひて、其説を詳にせしに、世にいひ傳ふる所
の如きはあとかたもなきそら言也けり、彼風土記大隅に見えし所の如きも古の俗いひ傳ふる所
所に出く、微とするにたるべからず、素戔嗚神の御時、す
でに入鹽折の酒造られしなどもいふ事は見えたり、

〔冠辭考頭注〕酒をかみするてふ語は麴カシタチをまじへて造る事也、其かんだちはかびたちにて、米の
かびの立たるをいへり、故にかみする、かむなども云は、皆音通へり、かびるかぶる、かむ
るなどに通はして知べし、古へ飯を口にかみて酒とせしなどいふ俗説はいふにもたらず、

〔古事記傳〕釀は酒を造るを云、古歌にこれかれ見ゆ、字鏡に釀造酒也、佐介加无と注せり、此加牟
て咬カ咀カて作る故なりと云は、おしあてのひがことなり、加牟は和名抄に、麴を加無太知とあるは、
かびたちにて俗に花の付と云これなり、されば酒もかびだ、せて作る意にて、加牟とは云なり、
故加牟須とも云り、

〔塵袋〕酒ヲ造ルヲバ、カムトモ云フ、イカナル心ゾ、釀ノ字ハサケヲツクルナリ、ツクルトモ
カムトモヨム、昔ハ此ノ國人酒ヲツクルスベラシラズ、クチニ米ヲカミテ水ニハキイレシ
テ、日ヲ經テノチ熟スルトキ、コレヲ醴ト云フ、ノチノ人ウルハシクツクレドモ、昔ニナゾヘテカ
ムト云フ、大隅ノ國ニハ一家モ水ト米トマウケテ、村ニツゲメグラセバ、男女一所ニアツマリ
テ米ヲカミテ、サカフ子ニハキイレテ、チリトニカヘリヌ、酒ノ香ノイデクルトキ、又アツマリ
テカミテハキイレシモノドモ、コレヲノムヲ名ヅケテクチカミノ酒ト云フト云々、風土記ニ見
エタリ、コレモムカシ事ニヤ、サケヲアグルト云フ事アリ、釀ノ字ヲアグトヨムナリ、

〔成形圖說〕十一酒食

古の神酒製る法は、吾沖繩島にぞ遺りけらし、かの土音に神御氣と稱へり、こは神の御氣もて成
れりと云の古語に由れり、其法十三四より十五歳までの女子の端正なるを擇て齋せしめ、甘蔗
して齒を磨き、清水して口を洗ひ、シトキ齋を嚼しめて、ツクリモロ醞釀の中に投れば、一宿を経て成れり、其味甚甘