

美酒色潔白なり、凡御氣一升を造には、糯大上白米一升搗粉、麥バコキ、粉五合、燒水八合、美水二合、絹篩にてとほし、煉調たるに、始糯白米一升の中より一合許を分取、置煉す、生粉のまゝなるを嚼投也、此通證所謂古者吟咀作酒、大隅風土記所載の口嚼酒、及武内宿禰の歌に、此神酒を嚼けむ人と見えたる者なるべし、凡其女子の口氣に由りて、御氣の味或は甘く、或は辛し、之を甘口辛口と云、今も汁曰米奇、米奇即御氣なり、さて此御氣を造て、毎年四月頃稻穂將に熟とする時、一間切つ、神舞と云をなして、神祇を祀り、歳の豊祭を祈る、名て神事と云、其式祝巫白淨衣を披頭にハズキ、ウラシロ、襪を挿し、手に茅を執て、社頭にて歌ひ舞へり、此時舉國悉く齋戒し、服忌經行等の者ハ戶外に別火し、神事に關ることを得ず、若犯す者は必羽生に傷らる、土俗呼びて神の使と云、而この御氣は國世主カネシに獻り、又諸臣庶に頒賜の例あり、

〔本朝食鑑二華和異同〕酒

華有黍稷粳糯粟之酒、其餘地黃葡萄等類也、就中專用糯酒爲上、黍粟次之、用粳者少、本邦惟用粳米造酒、其餘不用、今造古酒者用糯米、亦入粳米新酒中而并造之、想夫中華之粳者不及本邦之粳耶、本邦之粳者當中華之糯耶、然則若專用本邦之糯而造酒者、其味極厚濃、其氣極猛烈、而極熱傷人者必矣、故自古專用糯米而不造酒也、

〔童蒙酒造記三〕餅米酒之事

一餅米沸強き物也、風味辛く薄口也、足弱くして火を早く乞、油斷すれば替る物也、勿論片白に造るべし、

〔童蒙酒造記三〕小米酒之事

一小米勿論片白に造るべし、造り様諸事本米同前、但し小米は夥敷強く沸物也、大體より一限強く醒し切べし、當分呑口濃き様に候へども、追而薄口に成、火を早く乞、足弱き物也、早く賣拂ふべし、