

一種料，米五斗，粟一斗，小麥萌一斗，酒五斗。

一種料，糯米五斗，粟一斗，小麥萌一斗，酒五斗。

一種料，精梁米五斗，粟一斗，小麥萌一斗，酒五斗。

搗糟一石料，米一石，粟七斗，水一石七斗。

造雜給酒及酢法

頓酒八斗料，米一石，粟四斗，水九斗。

熟酒一石四斗料，米一石，粟四斗，水一石一斗七升。○中略

汁糟一斛，粉酒一石料，並準酒八斗法。

粟一石三斗料，米一石，白米加粟米一石料，薪六十斤。

右依前件，其酒起十月，酢起六月，各始釀造，經旬爲醞，並限四度，其三種御糟，預前釀造，正月三節供之，醴酒者，米四升，粟二升，酒三升，和合釀造，得醴九升，以此爲率，日造一度，起六月一日，盡七月卅日，供日六升。中宮准此御井酒起七月下旬釀造，八月一日始供，日五升。

釀酒法

〔本朝食鑑〕酒

集解，凡造酒者，先宜擇水，以流泉井泉最好者爲上，溪川長流者次之，擇水而後宜擇米，以五畿濃尾海西肥壤之米爲勝，故和州南都造酒爲第一，而攝州之伊丹、鴻池、池田、富田次之，其餘諸州市民雖多造之，或水有強弱，清濁，米有肥瘦，精粗，而酒味不佳，京師近于和攝，水米亦極好，然造酒失于甘，而不佳者，賴和攝太邇而不竭，力于修造之故乎，其餘州守縣主及富商，擇水擇米而造者，不劣，南都攝州，故備之三原，賀之菊川，江都之三笠等類不少，江東北山東北亦粗有此類，不佳者皆據水米之惡也，大抵造酒法用新擇白米一斗，至夕浸水，明朝取出，蒸飯作飯，候冷，合清水一斗四升，好麴七升，拌勻，入桶，經四十日餘，而飯麴腐熟，作甘酒，取入四斗樽，別用二升小樽，內填熱湯，封口，而置于四斗樽內，甘酒中間，此稱