

陀岐タケ外以草薦三枚而覆蓋裏縛樽之四圍著煖避風且入陀岐則至暮取出建舊冷湯易新熱湯復入甘酒中暮入陀岐則至旦易之如前若斯數次而候酒中湧越大沫吹起而取去陀岐及外薦後經七日采去酒上之黑衣斯時嘗酒若有些酸味則預識酒之成功也復用米一斗浸水一宿取出蒸飯候冷與水八升井水者汲之一宿要冷之川水者麴六升入于酒中拌勻又四圍覆薦掩蓋而要溫此時先用二番攪之米而浸翌日入手五寸許而候酒中之冷煖煖則除薦去蓋入枴頻攪之此謂一番攪也復米水麴入于酒中如前桶中酒湧而乾者五寸許而入枴頻攪此謂二番攪也以酒味微甘辛為佳又乾者五分許而入枴頻攪此謂三番攪也入三番枴之前夜米一斗水浸入枴後蒸于一斗浸米作飯候冷與水八升麴六升入于酒中拌勻四圍覆薦掩蓋後再入一番二番三番之枴如前法而後桶中自口至酒處乾者七分許又攪之從是已後時々頻攪者兩日許待冷過而填須加利布囊也入舟其酒水半滴復入布囊而壓則酒自滴出酒滴盡後取汁去滓此號新酒也別用精白糯米三斗水浸一宿取出蒸飯待冷與麴二斗入新酒一石中拌勻每七日一次攪之至三七日濾滓取汁收藏于桶及壺中此則古酒造也諸白者用好白米細舂細篩極作精白者一斗水七升白麴六斗其造法與新酒同其新成者稱新諸白越年者稱諸白古酒也已上皆臘月及春所造釀者也收藏于甕壺能可經年至其三四五年者味濃香美最佳及六七至十年者味薄氣厚色亦深濃有異香尚佳若斯者俱和攝之造而餘州不相及然貯之者少而價亦貴矣三秋造者不入陀岐此以時氣未寒也故皆濁酒不能取清酒若欲取清酒則酒敗味酸不足用或酒敗生酸味者以山灰少許而投于酒中則作好酒惟氣烈味辛必毒于人而已山灰者山中炭燼灰也

〔和漢三才圖會百五酒造釀酒略〕

本醅 精米六斗蒸饌冷定 同二斗四升盒麴但本一斗 用水七斗二升但本一斗當 和勻匾桶六枚分

盛之每日二三攪之二旬而生甜味時合盛一大桶投湯婆於其中湯婆乃凡可容 楮椽也盛熱湯塞

口投之外以筵裏桶愠之至暮 經七八日則起泡嘗試有些酸味為度加添