

添訓會 米一石二斗蒸餾三斗六升爲麴自以下飯水一石二斗均與和勻攪之、以筵包封攪之包

之也、一次而分盛二桶故謂之中分、

中分 米二石二斗蒸餾六斗六升爲麴、水一石七斗六升當一斗和勻攪之、翌日分盛四桶或用一大

桶亦故謂之大分、諸白片白本米精而麴米不精故名片白

大分 米四石蒸餾一石二斗爲麴、水一石五斗二升此時定水但米高八石乘水六斗五升則得五石

二斗、內減本添中分三度水高三石六斗八升、殘一石五斗二升也、和勻每三日一次攪之、覆蓋三十五

日成雖汁多不味佳別投木灰一升於酒三升中澄定總漚和勻盛袋并槽醱汁爲清酒、凡可得八石

許去渣用、

〔日本山海名産圖會〕造釀

造酒の法精細と成て、今天下日本の酒に及ぶ物なし、是穀氣最上の御國なればなり、それが中に攝州伊丹に釀するもの、尤醇雄なりとて、普く舟車に載て台命にも應せり、依て御免の焼印を許さる、今の遠國にては諸白をさして、伊丹とのみ稱し呼べり、されば伊丹は日本上酒の始とも云べし、是又古來久しきことにあらず、元は文祿慶長の頃より起て、江府に賣始しは、伊丹隣郷鴻池村山中氏の人なり、其起る時は纔五斗一石を釀して擔ひ賣とし、或は三拾石三十石にも及びし時は、近國にだに賣あまりけるによりて、馬に負ふせてはる、江府に鬻ぎ、不圖多くの利を得て、其價を又馬に乗せて歸りしに、江府ます、繁昌に隨ひ、石高も限りなくなり、富巨萬をなせり、繼起る者、猪名寺屋、升屋と云て、是は伊丹に居住す、船積運送のことは、池田満願寺屋を始めとす、うち繼で釀家多くなりて、今は伊丹、池田、其外同國西宮、兵庫、灘、今津などに、造り出せる物また佳品なり、其餘他國に於て所々其名を獲たるもの多しといへども、各水土の一癖家法の手練にて、百味人面のごとく、又彈し述べからず、又酒を絞りて清酒とせしは、纔百三十年以來にて、其前