

大和本草に、向井元升云、南都諸白爲上品云々、諸白者可爲世界第一之上品といへるが如く、酒は南都を本とするは酒粕に漬たる香の物を、奈良づけといふにてもしられたり、されど今は他國に美酒多し、凡酒の美惡は水によりとぞ、酒造るに用ふる井は、かならず其邊に山ありて、井のかたはらには樹木なく、夜星の影おほく移るは水の性はげしくてよしといへり、五雜組にも、泉冽則酒香といへるが如し、故に中星のかけよくうつる處、かならずよき水出ゆるに、井を鑿に先是をこゝろみ定てほるといへり、

〔雍州府志土六〕山川酒 六條油小路酒店釀之、凡山間流水多白而濁、此酒似其色而甘美、因號之、

〔譚海五〕酒を造る桶は皆杉なり、古木を用るほど酒よく出來るなり、名酒を造る桶は、五六百年に及ぶ杉にて造たる桶なるよし、先年飛驒山中に大なる杉あり、根のうつろに成たる内へ、三人入て手をひろげつらなりたるに、猶左右に餘地あり、大坂の者、此杉を貳千兩に直段付たれども、所の者、此杉は産砂のごとく、何百年ともなくあがめ來るゆへ、賣渡す相談に及ずといへれば、貳千五百兩迄直段にのぼせられ、其終に賣事をせであり、大坂の者申けるは、此杉およそ千年餘の物と見へたり、此杉をもて酒樽を造りなば、おそろくは池田伊丹に、此酒より勝たる物出來る事あるまじ、桶にせは廿七八本は出來べし、その價はかりなき事といへるとぞ、

〔渡邊幸庵對話〕一高直成酒とても、四月の節に至りては、にがりと云もの出來る故か、上の澄たる所を殘し、其おりにあるにがり共に捨る也、下酒は左様にしては、不成ゆへに、にがり可殺爲に火をあつる也、

〔和漢三才圖會百五〕酒造釀

如有酒味變或苦或酸者、投木灰其分量不定即治矣、自古有此法、而未識加減焉、近世釀人能鍛練無百一

失、然其酒甚甜而有微灰氣、注木灰出紀州熊野、用櫃或海石榴、榨木燒灰、注水覆、一宿、節清、不令見、風日、中略