

酒家の雇人此日より百日の期を定めて抱へさだむるの日にして、丹波丹後の困人多く幅奏すなり、

〔攝津名所圖會七  
菟原郡〕名產灘酒。匠五百崎、御田、大石、脇濱、神戸等にて酒造し。  
〔童蒙酒造記四〕麻生酒之事。

一麻蒔頃造りて麻薺頃口を開る故、麻生酒といふ、又或説に曰、元來麻蒔時畑に造りたる故、麻生酒と云也、酔共に呑酒也。

一二月中旬造りて、三月末四月初に口開る也、但し造り込より日數三十日さへ過候へば、口開けて不苦假令右の酒夏を越、秋冬自然來年迄有之候ても、風味替る事無之候、一麻生酒の法、世間に多しといへ共、就中此方勝れ候、依之寛文年中尾州大守大納言光友公へ、家臣成瀬氏獻上、風味異他由御褒美、其後嘉例として毎年被差上方也。

〔渡邊幸庵對話〕一江川酒の事、文字如此にては無之候、豆州之内大川と申處有之候、則大之字を書てエと讀申候、鎮守は大川大明神也、此處にあり、水にて造り出申酒にて、昔江川酒と名付申事、小川をエ川と讀申候、江川には鱒鮭無之物に候故、ます酒なきと稱美の詞にて、エ川酒と申候、處の名とは、唱は同じ事ながら、文字替り申候、小川長左衛門殿と申仁、大番より此處の御代官被仰付、御收納米にて此酒を造らせ獻上に候、代々長左衛門殿は二百石取被申候、

〔信長記十五〕信長公東國御進發并勝頼父子討死之事

同日○天正十年三月二十日、北條氏政ヨリ端山大膳大夫使者トシテ御太刀馬黄金千兩、并江川樽十樽、白鳥十、漆樽二十進上ス、

〔近江國輿地志略九十七〕酒、大津の出す處なり、此地の水の性清して柔に、其味淡してよし、故に酒も其味甘美にして、京都の酒に劣らず、造釀する多しといへども、箱の松、松梅、打出濱、我宿等の