

るするゑぐの家居まで、一二日のうちに送りくればまづ神棚にこそさげて、下り新諸白と書いて、かどのはしらにかけぬるならし。

〔塵塚談下〕江戸中酒店、毎年十月大坂より新酒下り來ると早速に場末の小酒店迄も出入の屋敷并町屋までも、一升二升或は五合充も、洩さず相應に配り送りし事なり、文化五辰年冬、新川新堀の酒問屋共より、向後酒配り止べきのよし酒店へ觸出し、それより一統酒配り止になりけり。

〔萬金産業袋酒食〕酒之部

伊丹富田の作り酒、生もろはくといふは、元來水のわざにや、作りあげたる時は、酒の氣はなはだからく、鼻をはじき、何とやらんにがみの有やうなれども、遙の海路を經て江戸に下れば、滿願寺は甘く、稻寺には氣あり、鴻の池こそは、甘からず辛からずなどとて、その下りしまゝの樽にてのむに味ひ各別也、これ四斗樽の内にて、浪にゆられ、鹽風にもまれたるゆへ、酒の性やはらぎ、味ひ異になる事也、總じて江戸にては、一切地造りの酒はなし、時として今繁花の江戸、いく八百八十やらん、方量無邊の其所に、日夜朝暮につかふ酒、多はみな右にいへる、伊丹富田、あるひは池田の下り酒也、靈岸島、茅場町邊、又吳服町の酒問屋にて、右下りの四斗樽、家々の印にて買ふ、問屋には藏手代といふが有て、買人をば藏へ伴ひ、望に應じて利酒をさせ、拾兩に幾樽といふ直に極めて賣買す、拵此外に、少しあは江戸の地酒も有、信州の上田ざけ、尾州の名古屋もろはく、地まはり奥酒などとて、取まじへ賣用もすれども、所詮下り酒とのみくらべては、いづれにもにがみ有やうにて、京にて至極次なる新酒の淡き味より、色うすく氣淺くて、さすが田舎の水すぢあらはれ、各別味ひよろしからず。

〔見た京物語〕酒は富士見酒とて、一たび江戸へ乗出したるを賞翫す。

〔日本靈異記下〕強非理以徵債取多倍而現得惡死報縁第廿六