

古事類苑

飲食部 十二

酢

酢ハ、スト云フ、酸味ヲ有スルモノニシテ、主トシテ食物ヲ調理スルニ用キル、米ヲ以テ造ル
ヲ米酢ト云フ、其製法數種アリ、米酢ト醇酒トヲ以テ造ルヲ酒酢ト云ヒ、殘酢ニ酒ト水トヲ
等分シテ加フレバ、又酢ヲ生ズル故ニ、萬年酢ノ稱アリ、又梅實ヨリ製スルモノヲ梅酢ト云
ヒ、菖蒲莖ヲ古酒酢、水ト共ニ甕中ニ入レテ製シタルモノヲ菖蒲酢ト云フ、

名稱

〔本草和名十九〕米穀酢酒、一名醴楊玄操、音一名苦酒以有苦味一名華池左味出丹和名須。

〔干祿字書去聲〕醋酢上酸也、下酬酢

〔倭名類聚抄十六〕鹽梅酢 本草云、酢酒味酸温無毒和音倉故反、字亦作醋、陶隱居曰、俗呼爲苦酒、今案、鄙
加良佐介、此類也。

〔箋注倭名類聚抄四〕鹽梅新修本草米等部下品同、證類本草無酒字、千金翼方、本草和名、醫心方皆有
酒字、與新修本草同、按說文、酢、酸也、酸、酢也、則知酢五味之一、非醬酢、故古謂醬酢爲酢酒也、後轉單
呼酢酒爲酢、則證類本草無酒字、蓋唐慎微從今義所刪、非古本草之舊也、下總本無二音字、按說文、
酢、酸也、醋、客酌主人也、二字不同、而後人互通用、干祿字書、醋、酢上酸也、下酬酢字、今並作酢、故此云
亦作醋也、慧琳音義廿九詳辨之、齊民要術、酢者今醋也、昌平本、下總本有和名二字、須依輔仁、按須
之爲言、清凉瘦削也、清訓須賀澄訓須牟、明徹訓須久、用錘用梳訓須久、涼訓須須之、生絹訓須須之、