

筋訓須知標訓須惠杉訓須伎之類皆是也。酢味清酸故名。須那波本素作素按字異音同然素官與廣韻合作素似勝略。中新修本草陶注云以有苦味俗呼爲苦酒此所引卽是釋名苦酒淳毒甚者酢

苦也。

〔下學集〕下食酢音素與醋同酸也又

〔萬金產業袋〕酒食醋之部

江戸にては酢のよきを北風酢といふはまつたく酢の出所の在名にもあらず世にぬるきを南風といへばそれに對してきぶきといはんとて北風酢といふとか。

種類製法

〔本朝食鑑〕二酢和名須今亦同

集解酢諸州家々多造之大抵可擇水之善耳自古以和泉酢爲上今亦多造之贈于四方鬻于都市以經三年已上者爲勝其色如濃酒其味甘而甚酸近代以相州中原成瀬氏所造爲第一駿州吉原善德寺所造同州田中市上所造次之此三所之酢俱本於泉州醋法以增減之其中原醋法仲秋吉日用早粳未脫殼者蒸餛晒乾舂篩作上白米一斗煮飯稍硬令如酒飯麴六升水一斗八升料定先合縛于堅炭一箇鐵釘一箇入甕底此造醋之厭法也次用飯乘温入甕築定令固要水之不漂次入水次入麴以厚紙覆之爲內蓋外以木蓋掩甕口重用柿澀紙覆封於木蓋外以左索繩縛定七回半令甕置日影至處而不使之動搖不使之觸非常物不使雨露透過七八日候天氣快晴開甕蓋不開內紙蓋而漏氣至夕掩外蓋縛澀紙至明午前又漏氣若雨天掩蓋不開若斯者二三十日開封如前至內蓋沈而酸味生此酸之成也雖醋成宜不滓瀘至來春二三月候醋熟入布囊而漉汁去滓至五六月又候滓生入瓶緩火煮一二沸而去滓令澄清移甕于屋內涼處而半埋土至秋彼岸之際而悉熟成矣是大抵與泉州田中善德同就中原得修製之妙而有異香奇味所不他企及而深秘不傳人也一法不舂黑粳一斗煮作強飯如酒飯爲宜其飯乘温用極好麴三斗拌勻入于新淨桶中以手洗淨緊壓桶中之飯麴用清水