

愛而不足用耳本邦惟用陳新米醋酒醋如菖蒲醋亦不為佳

〔和漢三才圖會百五〕酢音醋同音醋苦酒和名須臾醱音釀並同酒醋之味厚也訓木布之

本綱醋有數種惟米醋二三年者入藥米酢法三伏時用倉米一斗淘淨蒸飯攤令蠶黃晒簸水淋淨別

以倉米二斗蒸飯和勻入甕以水淹過密封暖處三七日成矣

米醋酸苦 比諸醋最臞入藥多用之屬木脾病母多食酸多食損筋骨亦損胃不益男子損顏色服茶

參人不醋殺一切魚肉菜毒產婦房中常以火炭沃醋氣為佳酸益血也胞衣不下者腹滿則以水入醋甚危

少許喫面神効也造靴皮者得醋而紋皺故知其性收而不散也人食酸則齒軟謂其水生木水氣弱木

氣強故然

按酢諸國皆造之泉州及攝州兵庫為良相州駿州亦出名醋大抵造法米麴一斗二升水一斛和勻

白米二斗蒸飯乘熱投甕固封勿使婦人觸穢人每七日一次攪之三七日而成盛囊酢汁去滓如不

熟則以火炭投其醋甕即味酸

凡患癰腫人食醋發膿敷醋消腫功有內用醋洗紅染絹能脫紅用醋洗銅器色鮮明用醋滓外之異琢鍋釜外

面鏽落如銀色

梅酢 即梅汁也六月製梅于時取之用生梅黃熟者一斗漬水一日苦汁出時取出以鹽三升糝梅安

壓石一晝夜梅汁出取梅日晒又漬件梅汁日乾再三則梅干成矣用其梅汁盛甕收用乃是梅醋也經

年不敗如病人食之亦毒少然不藥入用

〔雍州府志土產〕醋汁 以來造之謂米醋伏見之所釀造世稱伏見醋而為名產猶稱駿河國善德寺醋

然今京師之所製其味酸美而不及取他邦又一方有酒酢始米醋醇酒等分合之盛是於壺緊掩口夏

六月土用中與壺置庭園曝炎日經七十日餘斟取之而用之隨其所斟之器大小又酒并水等分量之

則亦如舊入其壺內歷年不腐用之有餘故謂萬年醋或又菖蒲葉細剉少許加其內則發芳氣故或謂