

菅蒲醋。

〔日本山海名産圖會〕釀酢

黒米貳斗、一夜水に漬して、蒸飯を和熟の儘、甑より造り桶へ移し、麴六斗水壹石を投じ、蓋して息の洩れざるやうに、筵薦にて桶をつゝみ纏、七日を経て蓋をひらき拌きて、又元のごとく蓋して、七日目ごとに七八度宛拌で、六七十日の成熟を候ひて後酒を絞るに同じ、酢は食用の費用はすなど、用ゆるこ、是又水土家法の品多し、中にも和州小川紀の國の粉川、兵庫北風、豊後船井、相州駿州の物など名産すくなからず、

〔延喜式〕造酒十酒酢料六百八十八石三斗七升七合略中

造酢料六十五斛

右以庸米受民部省略中

造雜給酒及酢法略中

酢一石料米六斗九升、麴四斗一升、水一石二斗略中

右依前件其酒起十月、酢起六月、各始釀造、經旬爲醞、並限四度、

〔庭訓往來〕備後酒、和泉酢。若狹椎、宰府栗、

〔和泉名所圖會〕三名産和泉酢山直郷新在家

〔寛政武鑑〕三岡部美濃守長備岸和田時獻上三和泉酢兩種

〔狂言記〕すはじかみ

はじかみ 罷出たるは、山城の國はじかみ賣で御ざる略中、す 罷出たるは和泉の國の酢うりで御ざる、又今日もあきないに參らふとぞんする、やれさて一段のひよりに、ではせたる事かな、まづうりませう、すこん略下

産地