

70

158

日本漢學叢書
問答
二卷

10932/23



之白

長藥



正天任台篆臣先生題字

如心人



泰西の風物一たび我國に輸入せるより萬般の
風皆泰西に倣はざれば文明ならずとなし泰西
の物とし云へば盡く是れ良好之に過ぐるもの
なしとの思想あるが如し學術の進歩ある泰西
諸國豈に良好の物に乏しからんや然れ共良好
のものあればとて萬般の物盡く是れ良好なり
と謂ふべからず物の進むとは善に進むもあれ
ど一方に於ては又惡に進むの嫌なき能はず智
と先にして徳と後にするは泰西諸國に於て見
る處にして徳を先にし智を後にするは日本が
從來執れる方針なり然れ共一朝泰西の風侵入

してより智未た其點に達せざるに早く已に泰西人の好と學ぶものを出すに至りたるは豈に浩歎すべきの至りならずや
日本酒は之を辭す西洋酒なれば辭せずと日本酒を用ゆれば紳士たるの徳義を損し西洋酒なれば然らずとなすの觀ハ果して如何固と是れ酒にあらすや味に甘否の差度に強弱の異あれ共其酒と云ふの點に至てハ更に異なる處なきなり其害の在る處其藥效のある處豈に差異ありとせんや西洋酒ハ日本人の口に適せざるにあらす日本酒固とより然り只泰西の物たるか故

に良く日本の物たるが故に悪しとなすの誤れ
るのみ余は此の如きを欲せず日本酒にして改
良し得べくんば漸次之を改良し以て酒の如き
贅澤品を外國に仰がざるの策を執らざるべか
らざるなり

余は常に以爲らく日本酒の外國に輸出せざる
は全く其味の淡泊なると詰入の法宜しからざ
るとに歸因すと其味の淡泊なるは日本酒の日
本酒たる所以にして之を失へば已に日本酒に
あらざるとなるを以て別に之を改良するの法
を攻究さるゝを要せずと雖も詰入の法を改良

し現今の樽詰を廢して壘詰となすが如きこと
あらんには必ずや其需要を増加するに至らん
余は深く之を信するものなり蓋し其品質より
するも其製造の價よりするも日本酒の遙かに
西洋酒に勝る處のものあればなり況んや日本
に輸入し來ると稱する西洋酒の多分は日本に
於て尋常の「アルコール」に和するに藥品を以
てし之れに適度の色と適度の甘味とを生せし
めたるものあるをや其品質の粗惡なる身體組
織に有害なる日本酒に比して果して孰れをや
此の如きもの尙は西洋酒なりとて日本酒より

も貴しとなす事の誤れる豈に夫れ尠少なりと
せんや

徳野嘉七君日本酒改良實業問答なるものを著
し日本酒の醸造法度合加減を最も通俗に最
も易解的に記し以て酒造家の参考に供せんと
すと余は眞に氏か意を喜ぶものなり其喜ぶや
單に此書の酒造家の好伴侶となるの故のみに
あらず此滔々たる輕薄の世化合藥品なるにも
拘はらず西洋酒なりとて之を貴び其害毒の襲
ひ來るを思はず精良淡泊なるも日本酒なりと
擯斥するの時能く之を著はさんとするの發意

と喜ぶものなり人を介して余に序を徴せんと
を要む余豈に其任に堪へんや只平生の所感を
記して以て厚意に報ゆると爾云

明治廿二年七月

今 外三郎識

日本酒改良實業問答乙の巻

目録

醸造改良法初言の事	一丁
教授の仕様と徳野より尋ぬる事	三丁
第一 岡室築き方秘密傳	九丁
○ 藁床拵方の事	十二丁
○ 棚或は庭拵え方の事	十三丁
第二 麴製し方必要秘密傳	十四丁
○ 出麴の善悪を試験する事	同丁
○ 酒暖計使ひ方の事	二十三丁

第三種(モヤシ)製し方秘密傳 三十九丁

○種(モヤシ)を製するに用ゆる灰を製する事

同丁

第四 暖氣の節に用ゆる水配製し方秘密傳

四十四丁

第五 半枯し配製し方秘密傳

四十八丁

第六 本枯し配製し方秘密傳

五十丁

第七 若配或ハ熱配の區別見分

六十丁

様を問

同丁

同答

第八 德野一流新曆の十月醸造

六十五丁

秘密傳

○酒辛くして糟の潰し至極

宜數事

同

○腐造の憂ひ尠くも無き事同

第九 酒辛く岡割の能きく醸造

七十一丁

秘密傳

○飯の醒し方及ひ酒暖計

同

使ひ方の事

○初添仕込み方の事

七十四丁

第十

- 中添仕込み方の事 七十五丁
- 留仕込み方の事 七十六丁
- 夏貯に廻す醸造秘密傳 七十九丁
- 膠何よ程冷込よとも權の使ひ
方に從て摩擦電氣の(エレキ)熱
を引起して忽に能漏かき名法
の事 同 丁
- (スツボン)權の突方及び其
功能のある説明の事 八十三丁
- 初添仕込み方の事 八十八丁

第十一

- 中添仕込み方の事 八十九丁
- 留仕込み方の事 九十丁
- 仕込みより出來上る迄の仕事
順序の事 同
- 附言の事 九十七丁
- 膠冷込みたる時程能漏
附る秘密傳 九十八丁
- 同冷込みの内に極上等酒よ相
成よ又は腐造に成冷込みと兩
様ある事 九十九丁

第十二 氣候不順にて醪漏過る時

悪熱を去秘密傳 百二丁

第十三 夏酒貯え方及び火入の方法秘密傳

○火入れの曰説明の事 同 百四丁

○火入れの際人数を省輕便

器械拵え方の事 百五丁

○火入れ釜に生漆を塗りて用

ゆるよ大るに便利のこと百六丁

○火入れ釜の下の(レノシ)の事百十丁

○清酒取扱ひ方の事 同

○呑切をして火の來るり來らさ

るかぞ早く知る名法の事 同

○火入れ桶枯し方に名法あ

る事 同

第十四 夏酒を貯え置に別段火持を能

る秘密傳 百十七丁

第十五 (サリシールサン)を念の爲

に用ひて置ひて火持を能 百十丁

第十六 酒類一切の悪き香と抜秘
密傳

百二十四丁

第十七 腐造醪改良直一方秘密傳
○附言の事

百二十五丁

第十八 腐造醪の極悪きを造り返す
秘密傳

百二十七丁

第十九 新酒と古酒にする秘密傳
酒の色附け製と方秘密傳

百二十八丁

第二十 酸味抜きの薬製し方秘密傳
○同用ひ方の事

百二十九丁

第二十一 新酒古酒に拘わらざ甘ひ
酒或ハ極悪き酒を造り返
して上酒に直す名法一流

百三十丁

第二十二 極悪に清酒を造る秘密傳
○附言の事

百三十一丁

第二十三 火落し酒一切大曇り大濁
り等に用ゆる徳野一流の
名法早下の薬製と方秘密
傳

百三十二丁

第二十五 腐敗酒^{ニ切}改良直^一方徳

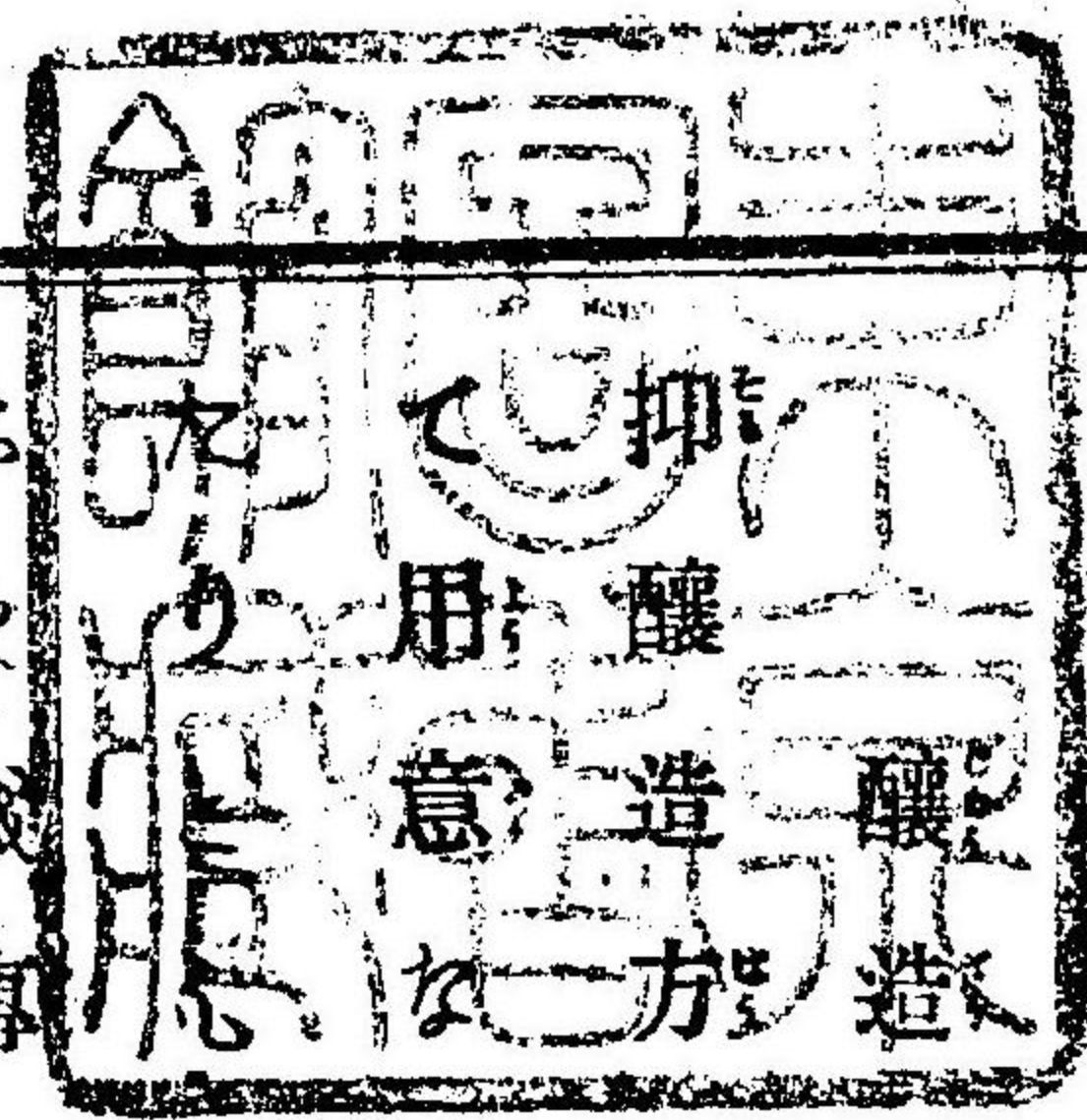
野一流の名法秘密傳

百四十三丁

右者名法秘密法二十五箇傳とも不殘實地
經驗を充分致したるを以て受合の保證を
致す

此書籍甲乙とも適さか誤字あり依て其
誤字を取消し其片傍え朱にて字改直
置候間其思召にて御讀取あらんことを
願ふ

日本酒改良實業問答乙の巻



醸造法教授初言
抑釀造法の改良を計ると云ふことと中々以
て用意ならざる六ヶ敷ものにして第一には聊
おと成専一と成と深切實意を盡し及はずなが
らも諸君方の御手を取て教授するの心得を以
て先最初室の築方及び床或は棚の拵方或
ハ庭まじりを始めとなし其他酒暖計の使ひ方

或ハ麴製し方必要のこと次に配を製する肝要
 秘密并に醸造方法の新流等夫々且又其他の方
 法は則ち目錄に掲載通都合二十五箇傳ども
 残らず恰も糸を引ひたる如くよ認めましを皆
 様御案内の通り昔より唯今に至り諸所より酒
 造家用ひの教授本又は傳授本を澤山出さるゝ
 なれども一麴二配三造りの製し方は申すに及
 ばざ夏酒貯方或は改良直し方に至る迄残らざ
 少しも仕事するの順序等の入組まさる様に
 て皆様方に能々相譯る様懇よ著したる書籍の

あるおとを知らず則ち製し方に於て肝要の仕
 事に於て尠しも入組ませ前後も致さん様に認
 むると云ふハ中々以て用意のことにて出るも
 のに非ざ然る處私ば年拾八歳より今年五拾一
 歳に相成迄永々の間精神と籠漸くよして諸君
 方に能く御譯りに相成様よ書認めまし此教
 授本ハ餘の書本と大なる事異り實に認むる
 よ困苦一方なさらる六ヶ敷本なり如何となれ
 ば肝要の處で字と一字書誤か又書洩すことあ
 るか又は仕事をさる所に於て先に是る仕事か

日本酒の長篇書目録 乙の巻 二

後に成後の事が先に成すれば大なる(マコッキ)の出来るものあり夫而已ならん仕事に前後もると本は讀めても其事柄が(サツマリ)譯らん様に相成ものなり諸君方に能も此れ丈に事明細に相譯る様に書著しを成程此乙の秘密傳の方には誰が見ても能譯る且又(ドンナ)素人が見ても何に限らず製し方に於て尠も(マコッキ)處はない(コレヨリ)如何にも全獨稽古に相成實は珍らしき教授本だと御譽え預るを一の目的と成し此れを樂みに精心を凝し困苦も厭わす一心

不亂に相成て認めました併ながら私は無學のこと故當今流行の漢語めひたる言葉を以て書記すること不能然れどもちいと自分勝てかわ知れませんが餘の書籍とは大なる異ふこと故に唯々便利と能々譯ることを專要として俗言而已を以て書認めたる故に定めて御讀憎ひ處を澤山ありまじようふれども其邊の處は幾重にも前以て御免を蒙りませ

徳野從教授の仕様を問

徳扱是迄は種々の御尋を受たれども別段秘密

傳にあらざる故に構わず説明を致して居ま
たが最早是から愈秘密傳授に涉るま
私より前以て一應御尋申上ま
に非也抑教授の仕様と云ふ種々ありま
は御貴殿方が是迄醸造を致して御出被成
ての製の方或は仕事の順序を私の方
御尋申上たる其上にて善惡を能く取調て
を一々致しながら教授することもあり且
方より尠し御尋申さざして直ぐに秘密の
儀を傳授せむことあります或は御兩君より

私を甲の卷の如くに一々御問ひ被成るゝを悉
く私が口傳を致すこともあり此れは何れも致
した方が宜ひか御兩君の御好み次第に致しま
ま依て一應前以て御尋申上ます

同答

勉左様で御座ります此御尋へ至極御最千萬
存ます併ながら私に於ても孰れも致して御教
授に預が宜敷ものか其邊の處ハ私一了簡にも
参りませんから一應杜氏と能相談を致し
て其上にて御返答を申上ま
まどから暫くの間御

待被下べし
勉時に杜氏殿只今聞ての通り先生よりの御尋
よハ箇様々のことであるが私一了簡にハ行か
ざること故に御前と一應相談を遂たる上よて
先生を御挨拶を致そうと思ふが一体御前の慮
見ハ何れに致したる方が宜ひか問
杜左様で御座りませ私考ふる處では私が是
迄行ひ來りたる醸造方法其他の事を先生より
一々御尋と受て其善悪を御説明に預りながら
御教授を受ると誠に結構なることなれども御

尋を受たれば定めて不都合にて滅多に先生
から御譽に預る様なことハ御座りません左す
れば却て暗黒の耻を明白ひ處を出さ様なんの
ですから願くは先生より御尋なくして直説に
御傳授を被成下様に願ひます左すれば私ハ御
主人の御側ニ居て共に御教授を受度思ひます
最も御教授被下際に至りて若又先生が黜した
りとも不都合なることを仰られたれば其時は
私何處迄も推して御尋申す積りで御座りませ私
も是迄永々の間酒造の杜氏を致して居ますこ

と故に若先生が鷹を鴉だ杯と仰られたれば其
時は決して承知は致しません(ドナカ)願わくは
先生の天狗の様な鼻を折て國元迄の土産は致
し度思ひます
勉成程此れ面白ひ至極最もの考なり其許
の申さるゝ通り先生だとして何にも酒の中から
生れたる人と云ふではなと元は矢張酒造人か
り唯々永年の間諸國を巡廻して實物を手に掛
て熱心勉強を能致されたと云ふ迄にて別段恐
るゝに及ばど殊に又傳授の数は皆で貳拾五

箇條もあるからどの箇條か數多ひ内には一箇
條位ハ先生を困らしてやることかなひと云ふ
こともあるまいと思ふか先生が愈教授に取
掛られたれば何んでも先生の隙を狙つてどの
箇條に限りだ耳を濟まして聞て居りて若し
たりとも隙が見えたれば(ソコチ)賺さど付入て
一本打込んで先生の天狗の様を鼻を一番折て
國元迄の土産にするは實に面白ひ考ありと
をか先生の尻尾を捕えて一番困らして遣たい
ものだね

勉先生只今杜氏と色々相談を致しなりましたる處
杜氏の申すには私か是迄致し來りたることを
先生か一々御尋を受て其善惡を御説明に預
りながら御教授を被下は誠に難有存ます然れ
とも一々御尋を受たれば必ず都合勝れて甚
た以て恐縮を致しなれから何卒願くは先生よ
り杜氏と別段御尋なくして先生より直説に御
傳授を願ひ度由を申て居ます故何卒秘密極意
の處を宜敷願ひませ
先委細承知致しなした左様あることなれば私

方より一切御尋申すこと止めにして是從私
の數年來實驗發明を致したる秘密の奥儀を恰
も糸を引たる如く抑室の築方を始めとなし
の製し方は三通りとも申すに及はず極上等酒
出來上る迄の手續き其他目錄に掲載文は殘ら
ず懇に教授致しなすよう就ては前以て御頼み
申上置とあり此れと餘の義に非ず若又聊た
りとも御譯りに相成申さざる處あらは其時其
場に於て御遠慮なく御質問と望みます如何と
なれば時過後から御質問と蒙りましては實

に困りますから其時其場に於て御尋ね願ひま
す
物折角教授を致しましても若又御忘よ相成て
は何んの役に立ませんから後々迄も書たる
ものは残るもので御座りますから御爲よ宜ひ
様に私が今回教授返申上たることを別に甲乙
貳巻にして懇に書記して差上まよ最も此
教授本の名儀は日本酒改良實業問答と稱し
す然らば若又御忘に相成たる箇條が出きた
は早速其本を出して御覽にふれば火を見るよ

りも明らかかなりと存ます依て其思召にて御勉
強あらんことを希望を

從是釀造秘密傳

嚴藏

日本酒改良實業問答乙之序卷
 諸君の中は教授秘密傳と目錄に著せし故以
 て定めて書籍の封印を開いたれば始めより終
 り迄不殘秘密法計りが認められてあると思
 外誰しも心得て居事が多く著してある此れは
 請まらんなぜに秘密計りを著さざるかと思召
 御人も無にしも非私に於ては手短く秘密計
 りを著す方が大るに勝てて都合は宜敷方ふ
 れども左様に致すと仕事の順序が更に相譯
 らざる様に相成故に無據皆様方に於て御存の

ある其所を秘密法を差加ふがら教授を致し
まど依て惡からず御承諾あらんことを乞ふ

第一 岡室築方秘密傳

岡室築方を教授するには先第一番に間取を申
し上る筈なれども大藏もあれば小藏もあり依
て一々書記し難し依て室は大小と三通りあ
り此内の中を取て御傳授を致し先間口
貳間奥行三間の室には床の巾貳尺八寸丈九尺
にて丁度適當なり此室と床にて麴米壹石六斗
ハ充分に製ぼることより出來まど又此れより大

小の室を築とも床の巾は貳尺八寸より廣く
ることハ甚た宜しからず依て廣くもべからず
丈は何程長くもども又ハ短くもども更に
差支なし

岡室築方に土地の濕ざる地を最も宜ひとす
依て成丈乾燥地へ築くべし
室を築時ハ室に應じたる丈の地を取て其地を
五寸掘下げ此穴の中へ室の柱を立て直ぐに竹
を横に縛り付べし
室の高さハ天井裏迄五尺八寸に建築をべし

室の入口の寸法は總體內徑にて丈三尺壹寸横
中貳尺貳寸五分にして此口へ戸を入るべし尤
も此戸の真中より少し脇の方へ必ぞ小窓を付
べし此寸法は内徑丈三寸五分横巾四寸五分に
致すべし
室の天井の真中の所へ必ぞ窓箱を付べし其寸
法は内徑丈壹尺貳寸五分横巾八寸五分ふ致す
べし
室の骨組或は窓とも愈出來になりたれば其よ
り室の周圍或は天井へ米俵を壹枚通り付て其

より又室の周圍へ藁を付べし尤も此藁には踏
込藁と又ハ搔付藁と貳通りあり此れは何れに
致せども別段差支なし然れども藁を付るに大
法のあるものなり此大法は藁の厚み壹尺付る
を大法とす然る處藏によりては踏込藁をやる
時に周圍を板にして置藏もありますが此れは
甚宜しからば依て踏込藁をやる時ハ室の柱よ
り壹尺五寸計り離して壁下地を拵此れに内外
より土を四寸宛都合厚み八寸付て此壁乾き次
第に藁を踏込べし壁八寸より薄く附ては甚九

宜からと心得べし室の周圍或は天井へ藁を
付る處に踏込或は搔付け藁に拘はらず總體壹
尺の厚みに相成様よ付べし壹尺より薄く付る
ことは甚た宜しからず藁を天井迄やりたれば
其より又極上等の赤土へ藁を澤山切込んで能
練て此土を厚み八寸宛つ周圍天井とも付けべ
し尤も此土を一度に八寸付けることは宜しか
ら老依て土荒方乾ひたる處を見て三度よ付べ
し八寸より薄く付けては甚宜しからと心得
べし此れにて室へ出來上りと室の内の床或

は棚の拵え方ハ次に記す
藁床拵え方の事

此藁床は室の間口貳間奥行三間に相應致した
る床の寸法を以て書記致し爰に依て其思召に
て御出被下べし若此室より大小の室建築時は
床の拵え方ハ矢張其室に應じたる床を拵えし
床を拵え場所ハ室へ入つて直ぐ右の隅の方へ
拵うるを定法とす床の長さを丈九尺にして横
巾内徑にて貳尺八寸に致すべし則ち床を拵ふ
地取とする時は巾三尺一寸長さ九尺三寸に場

取をなし其周囲へ杭を高く三寸計り見計
ひに打べし此杭は床を仕揚て丁度臍の當りに
相成様に打べし愈杭を打たれば杭の頭へ棒を
渡さべし其より横に竹を縛り附て藁を内外よ
り貳寸宛堅く縛り付けて都合仕揚四寸に致す
べし藁を残らず付けたれば其より又藁を一枚
通り垂掛て此藁の穴合せの「ア」で致さぬ
様に繩にて綴付けて其より細き竹にて押縁を
やりて堅く縛り付けべし尤も此竹を縛る時床
飯或揉に障害に相成らざる様に致し置べし

但周囲の藁は仕揚四寸より薄く付けること
は宜しからざると心得べし
床の周囲出来と相成たれば其より床の底へ古
板を壹枚通り敷べし又紐の摺縁を高さ壹尺計
り押込まべし次に又藁を床半分所迄押込ん
後半分を明て置べし藁は床半分より決して高
く入べからざ半分より高く入れると折角藁床を
拵ながら藁床の機能なくして懶惰床に相成な
此れにて床を出来とぞ

棚或は庭拵方の事

棚の高さは貳尺五寸に致すべし横巾も貳尺五寸に致すべし愈棚出來に相成たれば棚の上を蕙を横よ長く敷べし次に又棚下へ籾の摺糠を厚み五寸計り敷べし次に棚の上から庭へむけて蕙を壹枚通り垂卸して蕙の次合せの處をアッブと致さぬ様に繩にて綴付けて置べし其より庭へ米俵を貳枚重に致して其上に古蕙を壹枚通り敷て置べし兎角棚の下より風の上らざる様に致すべし此れよて室は内外共よ残らざ出來致したり

第二 麴製し方必要秘密傳

麴製し方ハ誠に六ヶ敷ものにして困難でありまほ依て書き認むるにも實に六ヶ敷て骨が折ます何となれば一麴二配三造と申して酒は皆様御案内の通り麴の善惡に隨ふて種々の酒が生るゝものなり且又腐造するの點に至りてハ十中の内八九迄は皆麴の惡さ處より憂を生ぜるものなり皆様は配麴を使ふに四割麴を使ふ掛米麴は三割麴を使ふと仰らるゝ計りで實に困りまほ成程升を量る時ハ四割とか三割とか

量るに相違ハあけれども麴の善悪によりて大
ひなる力の相違のあるものなり既に既麴杯に
於て麴の眞堅くして能破裂さる麴杯を使ふと
四割麴と思ふたる麴が貳割五分位より相當せ
ざるなり掛米麴も矢張其如く成を以て終には
思意も寄らざる腐造を致すこと最も多し是
ハ餘の義に非ず皆麴の悪きが爲なり故に麴ハ
兎角油断怠りなく勉強して極上々麴を出すべ
し人に從てて肝要の麴を製する際室の内を酒
暖計を用ひせして手程らい或ハ我が身體の熱

を當にして製する人最多し此れは舊幕昔の悪
き習慣を堅く守る人にて甚だ宜からど何んと
なれば身體と云ふものハ其室を預り居人が室
の外にて何か仕事をして居に暖ひ所もあれば
又極寒ひ所もあり左れば其度毎に身體の熱
の加減は必せしも違ふものなり依て室の内を
熱の加減を見に参りて大いに心積りの違ふこ
とあり物しまうたり大いに熱過たと思ふこと
もあり且又是こしまつた熱が大いに妙ないと
思ふこともあり依て時よよりてハ室の内を急は

いつくから暫くの間床の縁に腰打掛て思案を
致し居ことあり左もなくは直ぐに仕事に取掛
ること不能なり此れは則ち室の内の熱の過不
足に非ず皆自分の身體の熱の過不足なり依て
酒暖計を室の内を壹挺中央を掛置ひて我が身
體の熱度を決して當にせずして酒暖計を當に
まべし酒暖計と云ふものハ誠に正直成もので
あります決して虚言ハつきません依て麴を製
と掛たれば室の内の中央を酒暖計を掛置ひて
廣敷には必だ時計を掛置ひて室の仕事計りに

限らば配にんせよ醸造よんせよ時間を能極て
仕事を致すべし是又肝要あり人に從では室の
内の仕事が来て居に他の仕事を致して居て更
よ見廻らばして他の仕事の間だを見て室の内
の仕事をする人あり此れは大い成心得違ひな
り何んじなれば醸造中に麴程大切成ものは他
にふし夫とそうとも思わば油断をしたり怠り
たりとるハ實に申様もない不勉強人なり依て
昔より麴を製する者を麴屋とか或ハ麴入と
或は麴師とか申して此者ハ酒造人役人の内に

も別人にて他の仕事よりは使わぬこと相成
 居ものなり最も小蔵に於ては大蔵の様にも参
 らざる處もある故に他の仕事を決してすべか
 らずと云ふにて非也然れとも他の仕事をせ
 ば手傳心得にて居べし左もなき時ハ肝要の室
 の仕事か怠うて肝要の麴に大い成害を生ずる
 こと最も多し能く勉強して上々麴を出し給ふ
 かし
 ○廣敷に必ず時計を掛置ひて室計りに限ら
 何仕事を致すとも時間と能極てする事

○室の内井に仕込み蔵の内兩様を必
 酒暖計を一挺宛掛置ひて其時々の熱度或ハ陽氣を能
 見ながら仕事を致すべし併ながら酒暖計には
 赤の薬の入たるを白の薬の入たるを兩様あり
 依て赤の薬の入たる方を買求むべし白は宜か
 らき
 ○麴米は極上等米を上白に搗揚て使ふ事
 ○米洗ひは充分念を入れて極丁寧洗ふ事
 ○種(モヤシ)買種手種に拘わらば極吟味して上
 々の種を使うことと是又申すに及ばきなり人

よ從ては肝要の種を升にて量らずして手にて此位と思つ程握りて使ふ人最も多し此れハ大い成心得違ひの大不勉強者なり則ち酒の元の原たるハ種(モヤシ)なり醸造中の眞柱とも云つべきものあり依て種升に壹合升を搾ち置ひて必量りて使う事

○種(モヤシ)は粒種と申して別段細に碎くに及ばざ其儘天日に能々干乾かして使うべし若又雨天なれば釜穴ち入て(コシキ)番をする者よ能々干乾す事

○種(モヤシ)を使う分量ハ麴米壹石よ付て割合五勺の割合を以て使う事

○麴飯を蒸ち取て醒は時に當つて人肌に醒ま可しと書記したる處あり此れは日本全國の人民平均して華氏乃寒暖計に合して九拾度なり則ち酒暖計は矢張此華氏の寒暖計を取て製調したるを以て同様と見なまべし依て飯を醒す時に人肌に醒まべしとあれば酒暖計に當れば九拾度と心得べし

○麴板の寸法の義ハ甲の巻に委く記載致し置

きたり

○麴を製する際(カッサラシ)と申る製一方
が極宜ひなり依て床飯を盛たる後板を何蓋よ
限らず決して蓋を致すべからず

○初室と雖も室の内を湯も火も決して入れべ
からざ事

但皆様も唯々初室と雖とも決して湯も火も
用ゆべからざと計り申上ても(サツバリ)御
譯りに相成まはれは先生は初
室と雖とも決して湯も火も用ゆるなと仰ら

るゝなれとも何れも初室一室は冷るに就て
思ふ様に熱を取ること不能依て據なく湯なり
火なり入ること相成なり夫に先生ハ唯々
湯も火も用ゆるなと計り仰られても(サツバ
リ)譯りが分らんと言様仰らるゝに相違なく依
て皆様に初室と雖とも決して湯も火も入れず
よ濟よとを床飯を入たれば其所に於て委く
懇に申上ます

從是床飯を起る取る部

床飯を起る取前に麴米壹石よ付て極上々の種

と貳合五勺の割合を以て飯を取所を持寄置り
くべし其種を一度に用ひどして最初半分と思
ふ程使ふて後に残る半分を後に床揉をどる時
に使ふべし
床飯を蒸る取たれば其飯を手早く麴し計り醒
して蒸壹枚毎に種を能き加減に振べし振りた
れば直ぐに能く揉付けべし此飯を床へ入れる
時の極宜ひ醒し加減と云ふハ人肌より心持暖
ひと思ふ處が壹番宜ひ處なり依て其心得にて
醒すべし

愈醒めたれば床へ入れべし入れし時は床に向
ふて右の方へ入れべし左一方は丸で明て置く
べし入れたる飯を左一方は蒸にて立に仕切つ
て仕舞ふべし直ぐに又飯の上を平にならすべ
しなすしたまは手にて能押さえて置くべし夫
より飯の上へ蒸を拾五六枚計り載掛て置くべ
し人よ從てば此掛蒸を懶惰して麴し計り掛置
く人あり甚た以て宜から老此れは澤山掛置く
べし此床飯を五時間のあいだ其儘よ致し置く
べし

從是床揉をする部

愈五時間相立たれば床揉に取掛るべし此床揉仕方の義ハ幾人なりとも勝て次第にてよし何れの人も皆々床の内を俯ひて床の前の横の筧にて能々揉すべし此時は失念なく種(モヤシ)の残り半分を振りながら床揉を致すべし併床揉をざる際は極々念を入れて可憐に致し床揉の麁末なるは甚た以て宜からず依て能揉すべし此飯を又元の所を繰戻して前の如くに致して又蕤を澤山掛て手にて能押ゑて置く

べし此床飯ハ床返しをざる時は從是拾三時間計り過てのおと故に床揉を致したる後拾二時間の間はいだ其儘に致し置くべし

但皆様より前以て堅く申し上置くことあり此をば別義に非せ前に床飯の醒し加減を人肌よす心持暖みと思ふ處を床ゑ入れべしと申し上まじたが此醒し加減より熱くも温くも致さべからば則ち床飯の熱みを床ゑ入れざる程悪きこととありません何んとなれば麴と出する下手な人程種(モヤシ)

を大法より妙なく使うて床飯を熱くして
入れまどが此れと申し様もなき不勉強人
であります此人の麴は私見ずとも能々分
つて居ります先生を分りました左様で
御座りまど此人の麴ハ必だ表面から見た
處では先麴らしくは見えまどるが肝心の
眞たる所が麴にならずして(フカシ)儘で
居に相違なし依て麴に爪を入れて御覽被
成相違あく爪軽くは通りません(カナカナ)
致して居りまど

切皆様よ初室と雖も決して湯も火も入れる
よ及ばずと前に鳥渡申し上掛まして床飯を入
れて仕舞うたる所で委く申上まどと云ふて
一切に致し置きました依て茲の所で委く申し
上まど左ぞれば丁度床飯を入れて床探みの濟
んだる處で此後床返しをする迄にて凡拾二三
時間計り間だがありまどから茲の處で能御譯
りよ相成まど様に申し上ます左に
○先室の内を始めて床飯を入たる時ハ何れも
室の内の冷ると勿論のことでありませ依て酒

暖計の針ハ漸く六拾度前後でありまほ先當り
前の熱を取れば初室ふれば湯なり火ふり持込
んで七拾五六度位よ致する處を左様あくして
初室一室丈は床飯を盛たれば其板を直ぐに柵
ゑ拾枚宛棒積にして愈盛仕舞よ相成たれば明
ひたる床の中急盛たる板を直ぐに残らざ入れ
て庭にて能包んで始めより出麴に相成迄度々
能見廻うて此明き床の中にて上麴に致すべし
左すきバ別段湯も火も持込ませども更に差支
なり此初室の麴を柵にて製する心得で居れば

室の内が温過る故に是非湯なり火ふり持込ま
ぬばならん様に相成なり然れども明床の中に
て製するにハ室の内が温過ても更に心配なし
誠に上々麴が出来ること請合の保証を致し
ます依て初室の麴一室丈は床の中にて製すべ
し二室目よりて續き室よ致してよし此次に酒
暖計の使ひ方を委く傳授する
從是酒暖計使ひ方の部
酒暖計使ひ方の義は初室の時は室の中ハ六拾
度前後なれども前に申上たる通り初室一室

丈て明床の内にて麴を製するを以て酒暖計に
 は更に構ひなし併明床の内にて製れると雖も
 も室の内は道々暖に相成ものなり依て二々室
 目よりは必ずしも酒暖計の針の上で下りに能
 基ひて熱の加減を計るべし則ち二々室目の床
 飯を入る時は酒暖計七拾五度より八拾度迄
 針を登せてよし八拾度より上の熱を決して
 取べからざれば床飯を入れたれば五時間のあ
 は酒暖計の右同断にてよし此五時間相立たれ
 ば床揉に取掛るべし床揉を致したる後又拾貳

三時間を経て床返し致すべし最此時間は凡
 の時間成を以て當にぞべからざ何んとなれば
 床破裂の工合致見たる上でな五拾は床返しよ
 ばならざるなり唯々茲に記す處は酒暖計の使
 ひ方而已を傳授する迄に止まるものなり此床
 返しに相成迄は八拾度より八拾五度迄の熱を
 取べし八拾五度より上の熱は決して取べから
 ず愈床返しを致したる後又凡三時間計り立て
 盛に致すべし最此時間も凡ふり依て床破裂を
 能見たる上にて盛べし酒暖計の度数は矢張前

同様にてより愈盛に相成たれば五時間を経て
中仕事を致すべし此五時間のあいだは酒暖計
八拾度迄登すべし八拾度より上をば決して登
すべからず中仕事終りて後仕舞仕事を致する
は又拾時間を経て致すべし此拾時間のあいだ
は八拾五度迄登すべし八拾五度より上には決
して致すべからず仕舞仕事を致して後出麴に
致するは凡八九時間を経て出ればし此八九時
間のあいだは九拾度迄登すべし九拾度より上
をば決して登すべからず室の熱度は九拾度則人

肌が止まりふり依て九拾度より上成熱を取れ
は麴を必ず害を生ざるなり依て其心得にて油
断怠りなく酒暖計の針の上り下り減度々見廻
りて熱の加減を能注意致すべし若又熱過る時
は入口の戸の小窓并に天窓兩様を開いて熱減
拂うべし

從是床返しとる部

切床返しの義を致して後拾三時間を経
て丁度宜かろうとは思得じも此れハ凡のこと
にして皆様を必ず拾三時間相立たれば床返し

に相成ますと申し上難し何んとなれば私
 是迄の製し中よ於て多く右に述べる時間位に
 て床返りに相成たれとも夫は夫として決して
 油断はふりません油断大敵と申すことあり
 りまよから床揉を致したる後拾貳時間のあい
 だ其儘に致し置ひても宜ひが此時間か来たれ
 は必だ床熱の工合を見に行べし夫より後ハ油
 断ハふりません度々熱の工合を見よ行べし行
 たれば床飯の中を手と入て見るへし床返りに
 相成時分の熱の工合の極宜ひ處は先人肌則九

十度よりハ暖ひかなと思ふ位の處が極宜ひ處
 なり最床破裂を右に述る位の熱が來れば相違
 ふく飯の目と筋を掛て所々(ボツボツ)と白く二
 三分通りは破裂が見えませ依て是非三分通り
 破裂を見る迄ハ待へし是又肝要あり愈三分通
 り破裂たれば直ぐに床返りに取掛るへし皆様
 茲に於て麴に尠しも破裂劣りの出きません秘
 密ハ御座ります此れハ餘の義に非き則床返し
 をする時に飯の上を貳三寸先を取除けて能揉
 崩して左の隅を押し遣りて又周圍を三四寸計り

別に取除けて能揉崩して前よ取たる上の飯と
 一ツに致してよし左にれば残る處の飯は豆腐
 の形ちに相成ます此飯を能揉崩して又元の所
 を押遣りて三方を相成丈高く積んで此間だを
 最初取除たる飯を入れて元の如く越よる仕切
 て上を平にならして越を澤山載掛て上を手に
 て能押さへて置くへし此飯を盛にせよるは從是
 凡三時間計り相立て盛に相成へし併ながら油
 断に決してできません依て度々見廻りて床破
 裂の工合を能見るへし愈盛よ相成時分の熱加

減と云ふは人肌則ち九拾度よりは餘程熱く相
 成まを依て酒暖計を入たれば九拾五度位もあ
 りましよ此熱の出る頃に相成と必ず床破裂
 の五分位見あるなり然れとも五分にてはまだ
 若過て盛には相ならざるなり依て七分迄破裂
 さよへし愈七分破裂に相成たれば盛に致すへ
 此盛にする處は次に委く記す
 但人に從てい盛にせよる時よ後の床飯を入れ
 るに差支に相成と申して前の床飯碌々
 に破裂ざるを構わき盛人あり此れば大なる

成心得違ひなり何んじなれば床飯の眞迄能破裂さる故若過て宜からば依て後の床飯を入れるよ若差支に相成様なれば合床と申して床の内一方明たる處を筵其儘にて入れて其上より筵を掛置ひて前の床飯に七分處迄破裂る候待て居へし愈七分迄破裂たれば盛に致すへし

床飯を盛にする部

愈床飯を盛にぞる時と麴板の裏底に後先眞中と三本宛(サシ)の打たる板を盛へし

板に於ては六尺板三ツ切もあれば四ツ切もあり三ツ切なれば板壹枚に付て麴米にて壹升蒸にしては壹升貳合盛よ致すへし此上は決して盛へからば則麴米壹石を百枚に盛ととに心得へし
 四ツ切なれば麴米にて八合蒸にしては壹升盛に致すへし此上餘分に決して盛べからず則麴米壹石を百貳拾枚に盛ととに心得べし
 盛たれば飯と(ナマコ)の形ち則ち細長く盛て眞中の處を筋を一本入れて置へし此板を棚を拾

枚宛棒積と云ふよ積べし一番上を露除と申し
 て明板を一枚宛載て置へし愈盛仕舞に相成た
 れは直くよ板の上を延を二枚重にして垂掛て
 板を能包おへし併中仕事をす迄に板を上下
 へ二度計り積返しと致さへし酒暖計を見る處
 は酒暖計使ひ方を前に委く書記致し置きたる
 處を能見るへし即ち盛たる後出麴に相成迄一
 々酒暖計の使ひ方は記さるなり此れを記す
 と誠に入組て宜からを依て仕事の順上計りと
 記載するふり此盛たる板を中仕事と申して五

時間を経て中仕事を致さべし此仕様の後に記
 す
 扱此よ於て皆様を肝要の秘密傳の御願が御座
 ります此れは餘の義に非ず則極上麴下等麴此
 兩様の區別乃附誠に大切成御願で御座りませ
 誰も上麴を逸も出したいよ相違は御座りませ
 んが扱其上麴と云ふものの中々以て出憎ひも
 のであります併皆様の兎角不揃に相成處の譯
 を充分研究致さるを以て相譯らざるなり此
 れと別義よ非ぞ皆様は兎角に床飯致盛たる時

に其板の内の熱を逃がし過るなり依て其時必ず
 ず麴を堅く(シマル)なり此(シマツタ)麴を後から
 能ざる爲に麴を板を掛たり或は室の内を無利
 成熟ひ熱を取たり劣ると以て終には下等麴
 と相成なり此譯ハ一端床熱を醒し過たれば後
 より何程骨を折ても速も元を戻るもの非ず
 依て麴の上面計りが麴に相成りて肝心の眞が
 堅く(シマル)ものなり皆様の茲の處を心付かさ
 る故に色々の麴が出来るものあり因て甚た宜
 からず故に私が逸も揃うて極上麴の出来ること

とを茲に於て傳授致し申す左
 則ち床飯を盛時に板を棚を拾枚宛長く棒積に
 することハ申すよ及ばぬ愈盛仕舞に相成たれ
 ば直ぐに其板を麴と貳枚重にして上から垂掛
 て能包むべしとて室の内の熱加減は温くし
 て麴で包みたる方を暖に致し置けば床熱は飯
 の眞にまだ充分ありて醒さる故に麴ハ追々眞
 から先を破裂すること請合の保証を致するあり
 茲の理合を能御承知あるへし私の申し上る處
 に反對して若飯を醒し過て後何程骨を折ても

麴の眞迄ハ迎も柔には相成らざるなり此れ何故と申するに餘の義に非ぞ一端飯を醒し過れば必ぎ飯の眞に含みたる床熱ハ抜けるなり然るを又々後から熱を充分取て善麴に仕様と思ふて色々氣を揉んで俄ふ無利成熟を取爲よ上破裂と申して麴の眞が充分解けざる内に最早上面が先へ麴に相成なり此れハ不思議に非ず後より取熱ハ付熱或は無利熱或は惡熱と申す熱のこと故に麴の眞の解けざるハ當前のこととふり此れを餅に假令て申す上ます則ち堅ひ

餅を焼時に強ひ火にて焼けば周圍許り柔に焼け眞に必ず堅ひ處が残るものなり此餅を柔成火で焼けハ眞迄能々解けて柔に相成なり矢張麴を製するは則ち此如くと心得へし麴を製するに一番の秘傳と申はるは兎角盛たる時熱を逃がさん様にはるゝと又は室の内を温くして掛蕙の内を暖くする處が秘密法なり然れども先生が麴を製するにハ兎角室の内を温くして板を蕙で能包んで蕙の内にて麴にするのが一番宜ひと仰られるから逸迄も蕙を取ら

に置方が宜ひと申して逸迄も取らずに其儘に致して置かれてハ私も大に困りませ依て善ことは善と申し上ますなれども皆様御如才はありませませいが怠りなく度々板の内の熱の工合を能御覽被下べし若又熱が多過るとか熱なひとか思ふたれば直くは庭の掛外を能被成べと是又肝要なり併ながら室の内の熱は温くしてと申し上て居ませなれとも温くと云ふても大法のあるものであります依て私が酒暖計の使ひ方を申し上置通りの熱を御取被下べし

先生板の内に於て一番熱ひ處の熱度を問

勉先生麴製しませる處に於て一番大切成肝要の秘密秘傳と云ふ處を御教授被下て能々相譯りませたが私は未だ板の内の麴に於て一番熱ひ處ハどの邊の處でどの位の熱度のあるもの存ませんから承りたし

同答

先左様で御座りませ此御尋ハ至極御最の御尋で御座りませ則麴に於て一番熱の強ひ處と申

するに留の仕事則廣げを致しませぬ時が一番
熱い處でありませぬ何んとなれば麴の眞は此仕
舞仕事廣げを致せ迄に充分能破裂るもので御
座りませぬ廣げを致して後は決して眞に破裂ま
せん何んとなれば仕舞仕事廣げを致したる後
は唯々麴に甘味を附ける計りなり麴は皆様御
案内の通り甘味の強ひ麴を極上麴と成す甘味
の薄ひを下等麴と成す則ち甘味を充分強くせ
るには第一に床破裂第二に盛たる後仕舞仕
事廣げをせざる迄に板破裂をよくさせれば麴の

眞迄甘味が充分に含みあり依て麴は大きく太
りませぬ且又熱の一番熱い處の御尋であります
が此熱度計りに必だ何程ありますと申し上難
し何んとなれば麴を製する人々に從て違ひま
そから私の製する處の熱度を申し上ませぬ則ち
留仕事廣げをする時に板の内にて一番熱い
と思ふ板の麴の眞中と立に極分て其極分たる
處を酒暖計を入れて直ぐに其麴を掛て暫の間
其儘に致して置と百拾度位の熱を御座りませぬ
中仕事をする部

床飯と盛て後五時間相立て愈中仕事に取掛る
と云ふ處に至る迄に盛たる板を二度計り上下
を積返すことは是又申す及ばずなり
愈中仕事に相成ましたれば板の内の麴と能極
廻して又元の如く(ナマコ)の形ちにして立に筋
と一本入て置べし此板を前の如く拾枚宛棒積
に積重て一番上を露除に明板を一枚宛載て置
べし直ぐに又此板の上より見計ひを以て廷に
て能包むべし此次に仕舞仕事則廣げを致す
ハ拾時間を経て致すべし此拾時間相立内に度

々々熱の工合を見廻りて廷の掛外を能致すべし
且又此時間中に板を上下を度々積返しを致す
べし此積み返しを怠ることハ甚た宜らば尙
又室の内の熱も能注意を致すべし是又肝要な
り

但人に從て中仕事より板壹枚毎に菰蓋を
載る人もあれば明板を載る人もあり此れ
を誠に詰まらん無益の手敷を掛る而已な
らば室も相体大きく致さぬばならば甚だ
宜からば依て若蓋をす御人は此後ハ決

して何蓋に限らず致すべからず(カッサラ
シ)と申して盛たる板を積重たる其時よ露
除に明蓋を一番上ゑ載る計りにして後ハ
決して載べからざ

仕舞仕事廣げをする部

愈留の仕舞仕事廣げをする際は拾時間を経て
仕舞仕事に致することば申すよ及ぼせふり
愈仕舞仕事に取掛りたれを板の内の麴を柔に
播廻して平に廣げて直くに筋を入べし最此筋
の入れ方に於ては色々あれとも一番宜敷は虎

府と申して虎の毛の摸様に筋を入れるか宜ひ
なり此虎府の入れ方ハ麴を廣げたれば兩方の
手の指を拾本とも並べて下から上を段々を五
ツ計り深く入れべし併板の大小もあること故
段々は見計ひ以て入れべし此板を直くに拾
枚宛積べし併此れを積に又色々あり人に從て
は一松或ハ杉芘等に積人最も多し然れとも此
れは甚た以て宜からず何んとなれば出麴に相
成迄にて度々板を積返さねばならなり其時
に一松或は杉芘よ積たるを積返さるは甚た困

難なり依て宜からざ故に廣げを致したれば直
くに十字に積とも或は此×形ちに積とも其
處は板の内の熱の工合に隨うて積べし左すれ
は積返しをする時に誠に心易く出來て熱の加
減も取易きなり愈仕舞仕事終りたれば板の内
の熱の工合人肌則九拾度位なれば筵を板の上
より垂掛て能包むべし尙又人肌より熱ひ様な
れは別段掛るに及ばずなり最室の内の熱加減
を能注意を致すべし併積たる板の内の熱の工
合に從て此十××形ちに口を明置べし尙又筵

の掛外しを能注意を致すこと_是又肝要なり此
板の麴と出麴に相成時間ハ凡八九時間を經れ
は大抵出麴に相成ものなり依て其心得にて居
べし則出麴にする處は次を譲る
從是出麴にする部

愈出麴にする時ハ若麴熟麴兩様の出方あり
則掛米麴と出するにハ若麴を出ひべし配麴を
出するには掛米麴より麴一熟させて出すべし
此兩様の出方若麴にて出る時は麴の内、外
ともに白ら破裂に能破裂さすれば上麴なり

夫を出すれば則も若麴なり依て最早大抵此位
て宜かるうと思ふ處を一握り握りて(テラ)の火
にて透かして見るべし必ず上麴に相成たれば
麴の眞が透き通りて見ゆるかと思ふ計りなり
兎角麴の毛は長く延ない内に出麴に致さべし此
れを所謂坊主麴と申さるなり尙又配麴にする
麴ハ掛米麴扱出さるよりハ一時間もくば一
時三拾分計り餘分に置ひて毛を抄と長くして
出麴に致すべし此れにて麴製し方の秘密傳一
箇條終り

從是出麴を試驗する部

愈出麴に相成たれば其麴を外へ出して直ぐに
板を十文字に積重て置べし此麴を試驗する方
法は直ぐに室外に於て其麴の香ひを能嗅ひで
見るべし何んとなれば自分が製したる麴ふれ
は香ひを別段嗅ひで見らるも及ばされとも他
人の製されたる麴は熱の取加減に於て無利な
る熱を取らるか又ハ丁度宜敷熱を取らるもの
か香ひを能嗅ひで見ふけしは相分らざるなり
然る處室より出す直ぐ其時に香ひを嗅ひで見

れは麴より湯気が上りて居故に能く相分るな
れども室より出して時間過後麴極つめたく
相成てから香ひを嗅じも熱の氣ハ最早消失る
故に更に熱の善悪に分らざるあり故よ室より
出す時に試験を致すべし若又香に於て妙した
りとも悪敷(イキレ)の香をりがあらは決して使
ふべからざ若又無利を致して使ふと必ず害を
生ざるなり次に又室より出して後五六時間を
經て試験を致すべし何んどふれば室より出し
たる時は何れの麴にても善悪に拘わらざ眞迄

柔かり故に善悪の見分も付かさるなり依て五
六時間を經て麴充分醒て冷めたく相成て後麴
が堅く(シマウ)てかゝ試験を致すべし則ち此試
験の仕方は麴を指にて一粒宛撮み取て直ぐに
親指の爪を入れて見るべし上麴なれば麴の眞
迄充分綿の如くに能破裂てある故に爪にこた
ゑなく柔に通るなり悪き麴なれば上破裂と申
して上面計り麴に相成て眞迄麴に相ならざる
故よ爪を入れるとも軽く通らずして眞は丸で
(フカシ)の儘あり依て甚た宜からざ尙又麴を一

粒撮み取て直くに指にて擦つて見るもよ上
麴なれば悉く粉なりに相成なり下等麴なれば決
して粉なれば相ならざるあり依て皆様能勉強
して兎角真迄能破裂て綿の如くに相成様に
出給

但麴を使ふ時配にもせよ仕込みにもせよ室
より出して碌々に醒切らざる麴を使う人
あり此れは大なる成心得違ひなり甚た以て
宜からば何んどなれば麴の真に若又暖ひ
處あらば其暖ひ處より必ず腐敗を引起す

ものなり依て宜からば故に室より出して
後一晝夜の間醒して置ひて使うべし是又
心得肝要たるべし

第三種(モヤシ)製し方秘密傳

種(モヤシ)製し方の義は人々に從て多少異なる
所あり然れども此製し方に於ては大いに秘密
傳授のあるものにて則ち種(モヤシ)を製する際
は四室の間續けて室に置を大法と依て續き
室にならざる前には製し方に取掛ること能は
ざるものなり然るを人によりては續き室にな

らざる内に製し方を取掛る人あり此れは大ひある心得違ひなり併私の製し方て皆様の製し方と如何かは知らざるが製し競べて御覽被下随分宜ひ種が出まざる左よ

種(モヤシ)に用ゆる灰を製する事

種(モヤシ)を製する際は孰れも「アク」灰を先に製し置ひて其より種(モヤシ)の製し方よ取掛るべし此「アク」灰を製する時に假に壹升の灰を製する時に見なし此壹升の灰の内を調合とする品々の分量を左に記す

一生椿の灰

四合

一生杉葉の灰

壹合五勺

一生楠の灰

四合

但楠ふければ生小捺良の灰よてもよし

一苗の灰 五勺

但苗の灰を取にて田植をさる時に植残り
の苗を澤山取置て陰干に致し置ひて用
ゆべし又椿或は楠或は杉葉灰にする
時ハ切りたての新らしき生木を用ゆべ
し此三品の木ハ小枝或は葉とも皆々別

々に細に切りて鐵鍋に入れ火を掛て灰
 に致さべし孰しも皆灰になりたれば粉
 篩にて能篩ふて用也べし此灰は決して
 (シメ)らぬ様よ能注意を致して置べし
 種の飯を板へ盛たる時に板壹枚毎よ地の太
 木綿を板一杯になる様に切りて此れを熱湯に
 て能洗ふて柔に絞て盛たる飯の上に掛けて製
 れは種(モヤシ)は大ひに柔に浮軟としたる種に
 相成て宜し尤も此木綿は始めより終り迄掛て
 置と云ふにあらざ其處は見計ひを以て掛外

ことを致すべし
 種(モヤシ)を製はるに親種或は呼種と申して
 極上等の種を用ひて製するを法とす依て種米
 壹升よ付て極上等の大坂種か又よ京種の内を
 指にて二摘の割合と以て用ゆべし
 種(モヤシ)製と方の事
 種(モヤシ)を製するに用ゆる白米と上白を用ゆ
 るよとハ甚宜しからば依て並白の内にて成
 丈黒ひ米を用也べし其米を水にて洗ふて二夜
 漬に致し置ひて通常の蒸の中へ布巾に包むて

掘埋て能蒸べと能蒸たれば其飯を別よ蒸へ取
て直くよ其熱ひ處へ蒸米壹升に付て灰貳合の
割合を以て用ゆべと續ひて又壹升に付極宜き
親種を二摘の割合を以て用ゆべし孰れも用ひ
たれば直ぐに熱ひ處を能く揉付べし此飯の醒
と加減ハ人肌(九十度)より少し熱ひと思ふ位の
處を至極宜ひとす依て其心得にて醒まべし醒
たれば通常の床飯の中へ別に布巾に包て掘埋
て置べし此飯を板へ盛時の破裂工合の宜しき
處は七分(ハセ)と云ふ處が最も宜しき處あり依

て通常の床飯を盛時に種にぞる方の破裂工合
の處を能見て若し七分破裂よ相成らざる時又
次の床飯の中へ掘埋て二た床目にて七分迄破
裂さすべし破裂たれば種米壹升に付て板四枚
に薄く平に廣げて其時に前に申し上たる木綿
を板壹枚毎に種の上より掛置べし此板は直く
に通常の板の下より五枚目から上を積交て置
くべし又は柵へ積重て蒸にて能包み置て板の
内と度々見廻つて熱の加減を能見もよし此
板の内の熱加減の極宜ひ處は人肌(九十度)より

其心得にて熱の加減を計るべし此板の内の種
 を何か薄ひもはにて徐々と上下へ返すべし尤
 も返す時間ハ飯を盛たる時より十五時間毎に
 返すべし此種を室より出す迄に四室の間置を
 定法とすれども其時の破裂工合よ從て四室前
 にも出すことあり依て其處は能見分て宜ひと
 思ふたる時分に出すべし此見分様と申すハ則
 種を度々喰て見て居りて出し加減の宜しき處
 の味ハ種の甘味多くなり妙くなくと云ふ處と

出するを宜ひとぞる故に甘味を残す處は妙し
 計り残さればよし如何とされは喰て見て甘味
 多くあれば必若過るなり尙又少しも甘味な
 ければ熟過るなり依て度々喰て見て居て甘を
 妙し残して出すべし且又大阪種の極上等或ハ
 西京の極上種此兩様の内の種の味わひを能喰
 ひ競べて見て兎角味の格別違えざる様に致し
 て出さべし左れば間違ひなく此れよて種(モ
 ヤシ)製一方の秘傳終り
 但前に申し上たる木綿は唯々種の堅く(シマ

し最も(ホクトメーナル)にて試して用ゆるなれ
バ二十度以上掛る上焼酎を用ゆるべし二十度よ
り以下の焼酎ハ用ゆるとも其功能全薄と依て
宜からせ

○ 配米は新米古米よ拘はらせ極上等米を上白
よ搗ひて使うべし最も搗減らるる處は二割五
分方減らるべし

○ 配米を水に漬る時よ力飯と稱する飯が入用
なり此配ハ配米壹斗に付て三合飯の割合を以
て用ゆるべし則此飯ハ配米の外なるを以て別の

白米にて通常の飯を煮て能醒して用ゆるべし用
ゆる時は米三升揚位の(ザル)にても又ハ籠にて
もよし此れを飯を入れて配米を水に漬置中を
(ユリ)込んで置くべし併ながら配米を半切壹枚
に付二斗宛漬ること故に飯ハ白六合飯の割合
を以て入れ置くべし

○ 此配米を水に漬る時桶に漬せしめて配半切の
宜敷を漬べし最も配米ハ半切一枚よ付て貳斗
宛の割合を以て漬へし水は配米壹斗に付て
壹斗四升則ち半切一枚よ付て貳斗八升の割合

を以て幾枚ふりども漬置へし

○ 醗麴米を洗ふ時と醗米を水に漬たる日より二日を経て洗うべし

○ 此水醗ハ醗半切にて摺に及ばき直ぐに醗桶を仕込みを致してよし

是より製し方の部

醗米を水よて能々洗つて直ぐに醗半切一枚に付て上白米二斗宛漬ることハ申すに及ばずなり直ぐふ又極上水を二斗八升汲きて米と平にあらして其處を前に申上たる飯を半切壹枚

に付て六合飯の割合を以て漬置米の中を(ユリ)込みて置べし此(サル)の中の飯を晝三度夜中ハ二度手にて能揉べし左は揉度毎よ水白く相成なり依て其度毎に半切の中一休に其白水の能廻る様に半切の底迄手にて搔廻すべし左はれは其時の氣候に随ふて二三日又ハ四五日も相立候ば右の漬水に細なる泡が所々より起し宛上り掛るなり兎角此細い泡の上り掛るを待べし併泡が上り掛たれば其漬水の味を試すべし則ち此味わいハ酸味あり或て酸し

日本酒の製法
この巻
辛味もあり滋味もありと云ふにならぬは本統
に熟製したると云ふにあらざ依て此三ツの味
の出る迄は必し置てし愈細な泡も上り或
は此三ツの味も出たれば宜ひと定むべし
愈宜ひとふりたれば漬水と米と二ツに分て仕
舞べし此分様を米を大(ザル)の中を残らず取出
して水を垂てて其漬水を(コシキ)桶を用ゆる
細目の敷布を大(ザル)の中を狭く折掛て漉す
漉たれば大切に取置てし此漬水を以て醗を製
する故に大切に致すべし

漬たる米は水にて徐々柔に洗つて掛水を能く
て其水を能く垂し置て能く蒸て充分冷たく致す
べし醒たれば醗桶に入れば其處を又極上麴
を四割麴の割合を以て使ふべし次に又前に取
置漬水を實麴を合して七斗醗壺に付て五斗
六升汲むべし次に又上焼酎を四升用ゆべし何
れも用ひたれば直に糴にて能く搔廻すべし
搔廻したれば蓋致すべし最も此蓋の仕方は
空蓋と申して(サン)と下るして板を上成様に
致すべし

此配る權を入れるは晝は三度夜中ハ二度宛播廻すべし配桶は決して巻べからず左すれば其時の氣候に随ふて追々に涌付て配泡が上るる泡が上り掛たれば度々見廻りて其配を喰て見るべし愈配出來と相成時の味の宜敷處ハ則ち甘味の喰ひ切を能氣を附て居べし甘は御案内の通り漏に随うて追々に喰ひ切ものなり依て氣を附て居べし何んとなれば甘味を喰ひ切處に至れば最早配に相成處なり依て愈甘味を喰ひ切たれば其配を手早く配半切幾枚よも成

丈薄く分て直くに權にて四分通り醒をべしあとの六分は度々に醒してよし充分冷たく相成たれば又前の配桶を移して仕舞べし右の如くに被成たれば相違なく上々水配出來することと請合也此れにて製し方終り

但此水配を用ゆるは出來の上充分冷たく醒したる日限より二日を経て仕込み取掛るべし且又一番最初に配米を水に漬たる時に(ザル)の中を力飯を入れ此れを手にて揉と雖ともあどに何に程か残るなり然れど

も唯捨て仕舞うは甚た無益なり依て決して捨べらば此残りたる飯は別な掛水を能いて水を能垂し置ひて配米の中を一所に交て仕舞ふべし此れも差聞なり

第五 半枯し配製し方秘密傳

此半枯し配を製し用ゆるの時候は甲の巻に委く記載致し置を以て此處を別段著し申さざるあり

半枯し配製し方の義て前の四條に記載する水配の方法を半分用ひ尙又本枯し配の方法を半

分用ひて製する方法なり茲を以て半枯し配と稱するなり依て此配を製するにハ最初水を製する如く致して米を水に漬て其漬水を取處迄は水配の方法あり此れより後の處ハ本枯し配を製する如くにして矢張配半切にて能摺りて夫より製するものなり然れども本枯し配を製する時候は餘程暖なるを以て少く製し方に於て違ふ處あり則ち此違ふと云ふ處は餘の義に非ざ此半枯し配は半切にて摺り終りたれば其日と翌日此二日間置ひて三日目に配

桶を移して櫛にて揉廻して置べし。醗桶は決して包まべからず。

此醗桶に櫛を入れる處ハ矢張晝は三度夜中は二度宛~~場~~揚べし。左をきは其時の時候に隨うて日數たつに應じて追々涌付ひて醗泡が上なり。最も甘味七分處迄喰ひ切たれば其處に於て暖氣樽を熱湯を詰て登本か又は二本計り入れて醗桶が能包まべし。此暖氣の勢力を以て上醗に致すべし。併甘味の喰ひ切の處を見て醗を分る處又は醒も處は前の水醗に傳授致し置きたる。

も矢張同様に致してよし。此れにて半枯一醗の製し方の秘法傳終り。

第六 本枯一醗製し方秘密傳

本枯一醗製し方の義は何れも充分冬の氣候に相成たる其上にて製し方に取掛るべし。是又肝要なり。且又製し方に於ては何國も拘わらぬ。杜氏々に於て多尠とも違ふものなり。最も不勉強なる杜氏に於ては肝要の醗を製する際に至り仕事に手拔を致し夫のみふらざ大切成醗を餘人に打任せ置ひて夜中に相成と任せ置人に醗

が揚りそうに相見えたるは知らずべしと申し
附けて置ひて自分ハ廣敷よて高枕をして足を
長々と延して高膽吹をして寝て居らるゝ懶惰
者も澤山ありますよと實に困ります此れを大
い成心得違ひの不注意不勉強者と云つ可し併
此人たちハ全配と云ふものこそこの處が一番
大切成處とも更に知らざる人と云つべし甚た
以て宜からず何んとなれば配と云ふものハ譬
何に配にもせよ配の揚り際にて甘味の喰ひ
切り際程大切成處は外にふし則若配熟配の區

別の附處は誠に聊の時間を争ものなり然るを
餘人に配が揚りそをに相成たれば知せ杯と申
して居は實に心得違ひを致して居ことなり世
間に若配熟配の區別の附處も知らずして杜
氏を勤めて居族がありまぞが此人は此人とし
て置ひたる處で詰まり何様の者を使ふて御出
る主人が實に氣の毒千萬なり併是迎も杜氏計
りの不勉強には決してあらざ詰まり主人支配
人方の不勉強より起るものなり何んとなれば
主人や支配人に於て業務上の道が明るければ

此様な懶惰者ハ更に使わさるなり依て主人支
配人衆の勉不勉の其善惡の爲に此れ計りに限
らば何にかに付て毎年々夥敷損益に拘はりま
そ能々御注意あるべし
此外に今一ツ御注意肝要のことがありまは此
れハ餘の義に非ず配を製する際に至り杜氏に
よりては配米を蒸して能醒して直くに配半切
を分配して行かぬはならん筈なれとも右様に
致せると兎角配と摺時に堅くて骨が折れる故
懶惰をして飯を柔にして摺心得にて蒸したる

飯を直くと蒸を取らざして配半切の中を蒸せ
敷込みて此半切の中を熟ひ飯を直くに其儘押込
んで其上から蒸を幾枚も掛けて置者あり又は
桶の中を蒸を敷込んで右の如くにする人もあ
り丸で米を二度蒸をして肝要の配米の腰を抜
ひて仕舞ふて蒸を柔に致して此れを蒸を取出
して醒して配半切を分配する人澤山あり此様
なことを致して配を製すれば決して上配は出来
致さざるなり依て此義ハ主人或は支配人衆よ
り能々氣を附て御注意あるべし

部 本枯と配製一方に取掛る前に心得の

○配米は極上等米を用ゆることゝは是又申すに
 及ばず此米を搗揚る處は實麴とも貳割五分方
 搗減らすべし此れ夏貯酒の大法和成也
 ○配半切を卸す處は實五斗麴米二斗合して七
 斗配一配を付て半切拾枚卸すを大法とす此拾
 枚よりは決して麴なくはすべからず配水の五斗
 六升汲むべし
 ○人によりては配摺りに取掛つて愈摺り終る

と直ぐに差水と申して半切を麴宛水と差人
 あり此を甚た以て宜からん依て決して差べか
 らん
 ○配る暖氣樽を入れるに付て湯の入處は壹
 斗五升入樽を用ゆべし此樽より大小の樽を用
 ゆることゝは甚た宜からず
 ○配る樽を入れる時と最初一二三此三本は引
 續いて入て後には午前六時頃に入れたれ午後
 四時頃よ抜き出さべし夫より又翌朝入る迄
 丸で休むべし

從是製る方の部

愈^{よく}配^{はい}を製^{つく}する際^{とき}に配^{はい}米^{まい}を充^た分^{ぶん}叮^{てい}嚙^{ごう}に能^た々^た洗^{せん}ひ
 清^{きよ}めて其^{その}米^{まい}と水^{みづ}一^{いち}夜^やの間^ま漬^ひ置^おひて能^た々^た蒸^むして
 直^ちく^くに蒸^む取^とりて此^{この}れを能^た醒^さめて半^{はん}切^せる分^{ぶん}配^{はい}致^ち
 せべし
 麴^{こう}は配^{はい}米^{まい}に四^し割^ご麴^{こう}を用^{もち}べし左^{ひだり}すきは半^{はん}切^せ壹^{いち}
 枚^{まい}に付^つて蒸^む米^{まい}五^ご升^{しょう}麴^{こう}米^{まい}貳^に升^{しょう}合^あして七^{しち}升^{しょう}と相^あ成^{せい}
 たり
 此^{この}兩^{りゆう}様^{やう}と分^{ぶん}配^{はい}致^ちしたれは直^ちく^くに配^{はい}水^{すい}と五^ご升^{しょう}六^{りく}
 合^あ宛^{えん}汲^くむべし愈^{よく}三^{さん}品^{ひん}とも合^あしたれは直^ちく^くに手^て

と名^な々^た能^た洗^{せん}つて半^{はん}切^せの中^{ちゆう}を能^た播^は廻^{くわい}すべし播^は廻^{くわい}
 したれは直^ちく^くに蒸^むと平^{へい}にならして置^おべし此^{この}半^{はん}
 切^せを五^ご時^じ間^{かん}のあ^いだ其^{その}儘^{まま}に致^ちし置^おべし
 五^ご時^じ間^{かん}相^あ立^た候^{こう}ハゞ夫^{その}より手^て配^{はい}廻^{くわい}りに取^と掛^かるべ
 し何^{なに}れも廻^{くわい}る時^{とき}は相^あ成^{せい}丈^{ぢやう}多^た人^{にん}數^ずにて廻^{くわい}るべし
 懶^ま惰^だ杜^と氏^しは兎^う角^{かく}若^{じやく}ひ衆^{しゆう}に手^てにて廻^{くわい}らさる平^{へい}權^{けん}
 杯^{はい}よて廻^{くわい}らさる者^{もの}あり此^{この}れは甚^した以^もて宜^{よろ}からず
 依^よて手^てにて廻^{くわい}らさる致^ちはべし
 手^て配^{はい}を廻^{くわい}り掛^かたれは最^{さい}初^{しゆ}より山^{さん}揚^{やう}と申^まして半^{はん}
 切^せの中^{ちゆう}の真^ま中^{ちゆう}を蒸^むを蛇^{へび}が圓^{えん}座^ざをかひたる如^{ごと}く

の形ちに山と上て置かぬはならんから其積りにて手配を廻る其度毎に一番仕舞に廻る者が右の如くに山を上て置べし最も廻る時間を二時間置きに六七度廻るべし杜氏に従てハ二時間毎に廻らさざる人あり此れハ甚を宜からず何んとなれば水よ漬置蒸が水を多く吸たると吸わさるとが出るものなり故に宜からず依て必ずしも二時間毎に能廻らすべし併ながら六七度廻る様よと記すあれども是ハ全大法を記すこと故に兎角二時間毎に廻うて水の引付を

待べし水のあふを配摺りに取掛ることば甚た宜からば依て充分水を吸ひ切らしたる上にて配摺りに取掛かるべし
愈配摺りに取掛りたれば半摺りと申して半分處迄摺りて後の半分ハ三時間のあいた腕を休めて又本摺と申して夫より充分能々摺り潰さるべし配は兎角能々摺潰さるなり摺れは摺程力を増ものなり摺終りたれば其半切を直ぐに拾枚と五枚に合せて仕舞ふべし合せたれば配布巾を湯にて能揉み出して半切の廻りを能

ふき揚て置べし
 此半切の配を平權にて二時間毎に二日の間だ
 播廻して三日目に配桶を移すべし
 從是配桶を移して後出來する迄の部
 愈半切の配を三日目に配桶を移したれば直ぐ
 に配を操揚て蓋も致さど包まき二日の間置べ
 し併權ハ二時間毎に入れて能操揚べし則ち三
 日目より暖氣樽を入れ始めべし最も暖氣樽を
 入る始めたれば配桶を能巻ひたり包またり致
 せべし尙又蓋も致すべし暖氣樽を入れる湯加

減ハ始め壹本を釜の中の湯に酒暖計を入れて
 見て百五十度に致して入れへし二本目に至れ
 は百七拾度に致して入れへし三本目ハ前同様
 にてよし此三本は引續ひて入れへし則ち朝の六
 時頃に入れたれば四時頃に抜き出して後又直
 ぐに二本目を入れて其夜の二三時頃に抜き出
 して又後三本目を入れて翌日の午前一時頃に
 抜き出して仕舞ふべし後の四本目からは一夜
 宛休みながら入れへし此四本目からの湯加減
 以熱湯其儘詰てよし何れも朝入れて夜中丸

で休むへし休む間ハ二時間毎に權にて操揚べ
 し
 則ち暖氣樽を入れたれば逸入れるとも入れた
 る後四時間のあいだ七時間三十分間目毎に樽
 に充分力を入れて能搔廻すべし是又肝要あり
 其後ハ抜き出せ迄一時間毎に搔廻してよし左
 すれば追々に涌き付て醜泡が上り掛るなり
 但人によりてハ暖氣樽を入れて置きながら
 油斷して時間々に廻らざる懶惰者あり是ハ
 甚た以て宜からぬ人ハ唯暖氣樽と云ふもの

は醜を涌す計りに用ゆるものと思ふて居
 らるゝ人最も多し此れは大なる成心得違ひ
 なり則ち暖氣樽の功能は醜の力を揉出せ
 る功能あり依て度々廻るへし
 茲に於て皆様方々醜の味の出る工合の處より
 或は甘味と酸味と此兩様とも後に至り追々變
 化を成すところから愈上醜と相成て半切ゑ分る
 味合の處迄秘密傳を申上ますから能御承知
 被下へし定て皆様も御案内せはありまじよう
 が醜ハ最初能熟したる處ハ唯々甘味一方なれ

ども能熟製するに随うて酸味と辛味が出るな
 り此次に又追々苦味と澁味が出るなり此苦味
 と澁味が強く成に随うて最初出たる甘味と酸
 味ハ追々抜けて愈配と定まりて半切分ると
 云ふ時の味合の處は甘味と酸味ハ聊に相成て
 をもたる處は苦味と澁味に相成ものなり此れ
 ハ諸君方の知らるゝ處なり(ソコデ)私の製と方
 を申し上まそからは是又御承知被下へし
 先に述へる如くに致して暖氣樽を入れて行
 に随うて涌き附て追々泡が出て段々大泡に相

成まして高く上ります又涌に随うて甘味も酸
 味も追々變化して追々苦味澁味の方を廻りて
 段々に苦味と澁味が強く相成ますから私は配
 と度々喰て見て居ます(ソコデ)甘味七分通り去
 りまするを適度とする故に此味に相成を待て
 居ります依て甘味七分抜ける迄ハ矢張暖氣樽
 を入れて行きます愈七分處迄抜け去りたると
 思ふたれば(ソコデ)暖氣樽を抜き出して仕舞ひ
 まま後ハ其配桶を能包みまして側へ附て居て
 甘味と酸味の抜け去を待て居ります此邊の處

に至りてハ、麴しも油断は致しません先、酏中に於て茲の處が一番六ヶ敷實に肝要と致す處で御座ります何んとおれは愈、酏の揚り出來前より茲で若、酏と熟、酏の區別の付處で御座ります若、酏と熟、酏の區別の付ハ、誠に聊の時間を争ものであります依て、麴しも油断を出さません且又、愈出來揚がりに相成時の味の工合と云ふは兎角甘味の抜け切處を待て居まして今、麴し心持甘があると思ふ處迄抜けたれば(ソコデ)其、酏を手早く、酏半切五枚に分て直ぐに、權にて四分

通り側に附ひて居りて醒し、まして後の六分通りは一時間毎に醒して仕舞ひます能々醒めれば右の、酏桶を移して仕舞ひます右に述べると如くに致して製すれば相違なく速に極上々、酏が何國に限らざ出來致すことは神明の如し受合の保証を致し、まして依て其思召にて製し方の處を御、勉強被下へ此れにて本、枯し、酏製し方の秘密傳終り

但、酏を半切を分て醒し時人によりては半切、汲二枚か三枚を分て其上ならず、酏桶

の方を酌し残して置ひて醒す人澤山あり
りますが是は甚た宜からざ依て半切五
枚を残りだ分配して桶には酌し置
てして残りだ半切を出して能醒さ
且又充分能醒めたる上にて前の
移したれば既の検査を受けるおと
申さる及ばず然る處検査済に相成
は其既を三尺桶或ハ四尺桶を移す
此れは酌しも差間なく此れを則ち
と云ふなり此寄せ既或ハ既桶も其
置

にしても操揚權を晝一度夜中一度宛入
れべし人によりてハ權を入れざる人最
多し此れは甚た宜からず依て毎日毎夜
一度宛操揚べし

附言

皆様本枯と既を製して直ぐに仕込みをす
と甚た宜ゆ御座りません依て出来致して後
一週間は是非枯して置ひて使ふべし則ち此
の名儀を昔より今に至り枯し既と申さ位の
でありませす

第七 若 醎 或は 熟 醎 の 區 別 見 分 段 問
勉 先 生 鳥 渡 御 尋 申 し ます 此 れ 以 餘 の 義 に 非 だ
他 の 者 が 製 し 揚 て 日 數 の 立 た る 醎 を 先 生 が 御
覽 に 相 成 た る 時 に 此 醎 は 若 醎 か 又 熟 醎 か と
云 ふ 見 分 を 御 付 被 成 時 は 矢 張 味 を 喰 て 見 て 其
上 よ て 見 分 と 御 付 被 成 の ぞ あり ませ ぬ か

同 答

先 左 様 で 御 座 り ませ 此 御 尋 は 至 極 宜 ひ 面 白 ひ
御 尋 で 御 座 り ます 成 程 仰 の 通 り 醎 の 味 は 勿 論
喰 て 見 る に 相 違 は 御 座 り ませ ぬ 然 れ と も 私 は

醎 桶 の 側 を 行 き た れ は 此 醎 は 若 醎 だ 熟 醎 だ と
云 ふ と ば 喰 て 見 せ と も 直 く に 能 分 り ませ 何
ん と な れ は 醎 計 り に は 限 り ませ ぬ 出 來 上 り た
る 醎 桶 の 側 を 寄 ま し て も 矢 張 同 様 に 分 り ませ
此 れ 以 故 に 分 る と 云 ふ に 別 段 不 思 儀 成 と
と にも 非 ず 第 一 醎 に も せ よ 醎 に も せ よ 出 來 上
た る 上 能 醒 め 切 と 何 れ も 醎 の 一 番 上 系 力 皮 或
ハ 遊 皮 と 云 ふ て 皮 が 一 面 張 る も の あり 私 は
何 れ も 此 皮 の 張 た る 工 合 の 處 を 見 て 知 り ませ
依 て 御 貴 殿 に 此 見 分 様 の 處 から 上 醎 或 以 下 等

酏に相成次第を一通り御傳授を申し上ますか
ら能御承知あるべし先酏桶の方より申し上ま
しより則ち枯酏の上に力皮の張と張らざるが
あり此れは何に故に張と張らざるがあるに申
するに第一此力皮或は澁皮と申せるハ全ハ甘
味せあります此甘みたるは全酏或は膠の勢力
なり依て酏を半切分て愈醒と云ふ時に至
つて若又油断して充分甘味を抜き切て仕舞
は所謂熟酏なり併ながら同熟酏と雖とも此熟
酏の内に色々ありませ何んとなれば甘を充分

喰切て後時間を長く置と置かざるがありませ
から色々になりませ則ち澁皮の黝しも張らさ
るは餘り熟過て甘の力が黝しも無故に皮が張
ません併ながら譬薄くとも皮の張酏なれば仕
込みに用ひて別段差支もありません譬上酒
に成らまじも酒よてなりませが黝しも皮の張
らざる酏は實に危ひ(アブナイケン)で御座
りますから迎も用ひにハなりません尙又厚く
皮の張のが御座ります此れは又餘り甘を残り
過たる故に若過といけません依て皮ハ兎角厚

み凡二分計り張て居のが宜ひ處で御座ります
此如くの皮を張らせまするに右の製し方に
基ひて製したり或て半切を分て醒る時に甘味
を少し計り残りて手早く半切を残りて薄く分
配して醒しおれは相違なく丁度宜しひ造皮が
張ます故に私は何方の酒造家を参るとも醗桶
の側をさい行けば若醗熟醗の見分を直ぐに付
ます依て皆様も其思召にて製したり或は見分
を附たり被成べし

從是醗の造皮説明の部

從是醗の力皮或は造皮の義を申し上まは併前
に申し上たる醗の説明方と丸で反對を致し
まは何んとおれば醗の方以上に成丈薄く造皮
の張を宜ひと致しまは私の醸造方法で造りま
すると醗の上に格別皮は張ません最も麴の種
を使ひますに粒種を使ひますから醗の上に(チ
ラウト)種(モヤシ)而已が浮ひて居まは計りであ
りまは此れが醗であろうおれば大變心配を致
さねばなりません然るを醗の方で却つて此方
が大るに宜ひなり然れば醗とは丸で反對論な

り是は何よ故と申するに古流を以て造りまは
ると醪の上よ必ぞ厚く皮が張ます此れを新流
を以て造る人が見まはると屎蓋と申しまは此
れをなぜに屎蓋と申するかと云ふに諸事のこと
とよ悪ひものには屎を付まは又付るは最もの
よとであります何んじふれば醪に厚く皮の張
流儀の酒なれば果して酒の味わひは宜くあり
ません必ず悪くして火持も宜からば故に此れ
を屎蓋と申すなり此れは何故に醪に厚く蓋を
持と云ふに古流は元より造り方に於ては懶惰

造りなり此譯は熟醪を使ひ或は熟麴を使ひ剩
仕込みの際に至り大法より熱ひ蒸返仕込んで
抑々添の仕込みより始め愈醪出來する迄の間
造り桶に蓋と致して碌々突き權を入れずして
唯々自然の漏を取て酒にする故よ醬油の醪の
如くに蓋を持のであります新流の法を以て造
りたる酒ハ醪に蓋と決して厚く持たさると云
ふは餘の義に非ず若醪を使ひ若麴を使ひ蒸て
相成丈熱を省ひて仕込みをなと造り桶にハ初
添を仕込みたる後ハ一切蓋を致さざして始め

より終り迄毎日毎夜突權城舊幕なれば時權と云ふて一時一時毎に權突を致す然る處當事は二時間毎に權突を致して權の力を以て漏する方法故に丸で古流の造り方とハ反對論なり依て醪に格別蓋を持たすして酒の風味と云ひ工合と云ひ至極宜くして酒軽く火持も大るに宜ひあり最私の流儀ハ右に述る新流を別に又改良を加えて何國に於ても聊心配なくして極上等酒の出来る様に流義崩しと云ふ方法を以て造ります皆様も兎角勉強して醪に尿蓋の持た

さひ様に御造り被成べし最も右に述べる處は何れも夏貯蔵に廻す酒の造り方でありまは依て新酒其儘賣捌く酒なれば古流義の酒も随分御徳用に相成國もありますから其思召にて御造り被成べし何んじなれば新流の酒ハ其時賣の酒には尠し御損なり此譯と第一古流儀を以て造りたる酒とは違ひ新酒の間は酒に苦味を多く含んで尠く薄く上品よ喇けるなり依て岡割の處に於て大るに掛引がありましようかと思ひます

第八

徳野一流新曆の十月醸造秘密傳
但仕込み前よ心得の事

○酒を早く賣切らして新曆の十月差入より
取に取掛ると云ふ時は第四條に記す水配の方
法を以て醸造を致すべし

○米ハ新米にて古米にてもよし然れども配
米は精々吟味して上米を仕入て上白に搗揚べ
し最も掛米は麴々下等米にてもよし白も並白
にてよし

○此醸造方て掛米實麴を合せたる其石高に合

てて配米實麴を合せて壹割五分使ふべし則ち
壹石の掛米に配米麴米を壹斗五升使ふべし

○此仕込みを成す時分の氣候ハ餘程暖なる故
に通常の仕込み方を致しては宜から老依て相
成丈小造りよ致さべし左それは酒の爲よ大ぬ
によじ依て仕込み桶には三尺四尺桶を用ひて
大桶ハ一切用ゆべからせ

○米洗ひは充分念を入れて極丁寧な洗ふべし
○仕込み水を汲時は逸汲とも仕込みをする一
日前に汲んで休まして滯を下て置ひて上呑の

處迄使ふて下呑の處は捨て決して使ふべから
 せ宜からき人に從ては井戸水川水に拘わらず
 汲む直くよ使ふ人あり此れは甚た宜からず
 ○仕込み高の石數ハ配米掛米總計拾石仕舞の
 半仕舞則ち五石仕舞に致さべし此方法左に記
 す
 ○廣敷に時計を必だ掛置ひて時間を見ながら
 仕事を致さべし
 ○仕込み藏よは酒暖計を掛置ひて其時の陽氣
 を能見て蒸の醒一方或は蒸の取外しに能注意

を致さべし

從是釀造法掛米拾石半仕舞の法

一 配米九斗七升五合 此仕込み水七斗八升

但 此配水配米併九斗七升五合の配と製したるに非ず何れ配米は實麴と合して七斗配と製して用ゆるものと心得べし

一 初添米九斗七升 内 蒸米七斗五升 麴米二斗二升

此仕込み水七斗五升 内 蒸米壹石七斗五升 麴米五斗三升

一 中添米貳石貳斗八升 内 蒸米五斗三升 麴米三升

此仕込み水貳石三斗七升 内 蒸米二石五斗 麴米七斗五升

一 留掛米三石貳斗五升 内 蒸米七斗五升 麴米七斗五升

此仕込み水三石九斗五升

惣計

白米七石四斗七升五合
此仕込み水七石八斗五升

但 白米壹石に付仕込み水
平均拾水半

從是初添仕込みの部

初添仕込み方の義ハ三尺桶を壹本卸して此れ
を仕込みを致すべし愈仕込みに取掛る時ハ一
番最初に配を右に記す丈一度に残らず入れて
仕舞ふべし次に又仕込み水を汲べし汲みたれ
バ直ぐに貳人にて配合せと申して(ガシヤガシ
ヤ)と權に充分力を入れて暫時の間能々掻廻す
べし能掻廻したれば直ぐに麴を入れて計
り掻廻すべし

○愈配合せも濟麴も入れたれば夫より蒸米を
能々蒸して蒸を取て醒るときハ勿論のこと
るが此蒸の醒に加減は人肌相成迄醒れべし
愈醒たれば仕込みに取掛かるべし愈仕込み終
りたれば直ぐに仕込み權を三人計りにて計し
の間突べし突き終りたれば直ぐに仕込み桶に
蓋を致して蒸にて巻べし蓋の上にも蒸を掛て
置べし併ながら陽氣多分に暖なれば決して巻
に及ばず唯々蓋計りを致し置べし
○右の仕込み桶に既番權を入れる時と時間八

九時間相立候て、たいいてい、醪が下より上る龜の甲の形ちの如くに、黠し持上掛るなり依て氣を付て居て甲らを黠したりとも見せ掛るを待べし、愈黠し持上掛たれば（ソコデ）二番權を能突べし、此後突權も毎日晝夜とも一度宛能突べし、此醪に後又中添を掛る時ハ一日踊りど申して休んで、二日目に掛べし、
從是中添を掛る部
中添仕込み方の義ハ、最初四尺桶、二本立て此二本の桶、初添の醪を半分宛つ移して此れを

仕込み水汲んで夫より又麴を入れて黠し、搗廻して仕込みを致すべし、次に又蒸米を能々蒸とどは申すに及はずなり、能蒸たれば、蒸取て充分醒して冷たく致して仕込むべし、仕込みたれば直ぐに仕込み權を暫時の間突べし、仕込み桶には蓋を致したり、蒸よて巻ひたりす、ることハ宜しからず、併ながら陽氣寒ければ蓋を致すべし、此後二番權を突時ハ、醪下より黠し上る龜の甲の如くよ持上たれば夫より二番權を突べし、此後又突權は晝夜とも一度宛突べし、此醪よ

留を掛るのを直ぐ其翌日掛けてよ

從是留仕込けの部

愈留を掛る時ハ最初前の中添の仕込み桶を仕
込み水を汲みて直ぐ又麴を入れて麴搔廻し
て直ぐに仕込みを致すべし仕込み時に蒸米を
能く蒸ことハ申すに及ばずなり能く蒸したれば
充分冷たく相成迄醒して仕込みべし仕込み終
りたれば仕込み櫛を突べし桶の蓋は決してす
べからず後又二番櫛を突時拾時間を経て夫
より突べし

○二番櫛の後又突櫛ハ晝は二度夜中ハ一度宛
突べし最泡高く上り掛たれば桶の口輪より上
から蕙を高く巻ひて蕙の(タナレ)ざる様に竹の
長い針竹を所々差して置べし愈泡高く登り
たれば櫛にて突き消べし愈引泡に相成掛たれ
ば蕙を取拂うべし夫より桶に蓋致して二日
二夜其儘に致し置ひて夫より醪を喰て見て醪
充分辛相成たれば夫より醒し櫛を入れ始めべ
し此醒し櫛の入れ方ハ晝夜とも三度宛にてよ
し蓋は致せに及ばざるの如くに致して仕込み

をどれば相違あく速に上酒出来すこと受合
の保証汲するなり此れにて新酒早賣の醸造秘
密傳終り

但皆様麴に泡が付たれば能取て其泡を大切
に致し置ひて御汁を煮時に麴し宛交て食
すべし此味の宜ひことは云ふよ云われま
せん後の麴を懶惰と致さず直くに善水に
て洗ふて天日に干べし

附言

右の醪を揚槽する時は醪能醒次第に致すべし

併清酒の滯引を能致とべし就ては濁酒を御造
り被成思召の御方と右の方法を以て造りてよ
し

第九 酒辛く岡割の能きく醸造

秘密傳

此醸造法の義ハ相成丈寒くなりたる上に仕
込ふと致はべし
○諸君方る此醸造の取掛りよ酒暖計使ひ方の
義を申上まよから此に能基ひて蒸米の醒し方
并に蓋の取外し或は麴の取外しを能く致とべ

酒暖計使ひ方の部

○酒暖計の針四十八度以上の時蒸の醒し加減を成るに初添の蒸なれば人肌則ち九十度より餘程冷たくして仕込まべし中添の蒸なれば充分醒してより留の蒸なれば極冷たく相成迄醒まべし

○四十五度より四十度迄の内なれば初添の蒸は人肌に醒すべし中添の蒸なれば荒方醒すべし留の蒸なれば充分冷たく相成迄醒すべし

○四十度より三十五度迄の内なれば初添の蒸は百二十度迄醒すべし中添の蒸なれば人肌より餘程醒すべし留の蒸なれば充分冷たく醒まべし

○三十五度より三十度迄の内なれば初添の蒸は百三十度まで醒まべし中添の蒸なれば人肌迄醒すべし留の蒸なれば能醒すべし

○此後の時候を各々方前に基ひて見計ひを以て善加減よ醒まべし

從是釀造法掛米拾石仕舞

一 配米 壹石九斗五升 此仕込水 壹石五斗六升

但 此配は本枯し配なり右の壹石九斗五升の配と製したるには非ず何れも實麴と合して七斗配と製して用ゆるものと心得べし

一 初添米 壹石九斗五升 内 蒸米壹石五斗 麴米四斗五升

此仕込み水 壹石五斗

一 中添米 四石五斗五升 内 蒸米三石五斗 麴米壹石〇五升

此仕込み水 四石六斗

一 留米 六石五斗 内 蒸米五石 麴米壹石五斗

此仕込み水 八石〇四升

惣計 白米拾四石九斗五升 但 白米壹石に付仕込み水 平均拾水〇半

附言

諸君方名譯て御注意を願ふことあり此れハ餘の義に非ざ大切成米を洗ふに杜氏に從ては左のみ大切とも思わざして甚た龜末成洗い方を若衆よさせて居らるゝ懶惰杜氏あり此れば甚た以て宜からざ何んとなれば米を折角上白に搗減らすとも其功を失ふ而已ならず種々の害を引起すこと最も多し第一麴を製するに床の内にて飯の眞より熱の出るを妨げて先急惡熱を出するを以て終にハ其爲に上(ハゼ)と申して飯の眞わ(ハゼ)せりて上面計り床(ハゼ)のするも

のなり次に又配を製する際ハ悪熱の爲に兎角酸味が勝つて宜からざ仕込みの方に於ては醪に悪熱を持故に(ザッ)涌きと申して醪の眞から涌かぞして上熱にて(ザッ)と酒に相成を以て酒の力甚た薄し夫而已ぶら酒の風味陋くして火持宜からざ何んと皆様如斯の次第でありますから御注意を致さざれば居られますまい則ち米洗ひの大法は昔より唯今に至り手洗ひ足洗ひに拘わらざ七五三と申して始めハ數七十次に五十次に三十都合數百五十洗うを大法と

すれども私ハ米洗ひをする時は側に付て居て六三の洗ひ方と申さるに致して手にて洗うとも足にて洗うとも六十手三手返しと申して數六十宛三度に洗わせます左すれば是迄の洗ひ方とは三十餘分に相成ます皆様方も精々勉強して能々洗わすべし
從是初添仕込み方の部
初添仕込み方の義ハ最初三尺桶を一本卸して此れを配を一度に皆入れ次よ又仕込み水を汲みて二人にて權に充分力を入れて暫時の間

既合せと申して既と水と合す爲に(ガシヤガシ
 ヤ能々搔廻ひべし搔廻したれば直ぐに麴を入
 れべし入れたれば妙し搔廻して置べし次に又
 蒸米を充分能々蒸して其日の酒暖計の針に基
 ひて善加減に醒して仕込みを致すべし
 但杜氏に従ては初添を卸す時水添とか申
 して一日前仕込み桶を既と水と麴を入
 れて能搔廻して蓋を致して置人あり此
 れは甚た宜からど何んとおれは何様な
 ことを致すと醪は果して涌きをせく

ものなり左すれば必ず中も留も順にせ
 く故に宜からず依て仕込みの際に至り
 て初添の仕込み水を汲べし
 愈仕込みを致したれば直ぐに仕込み櫓を暫時
 の間突べし突ひたれば桶に蓋致して蒸にて
 巻ひたり包みたり致さべし此醪を二番櫓を突
 時は仕込み終りて逸もたいてい拾時間より拾
 二時間のあいだに醪下より妙と龜の甲の形ち
 に持上掛ると云ふ様よ仕込むべし併醪は逸も
 妙し持上ると待て居て愈持上掛たれば直ぐに

二番權と突べし突時は相成丈勢ひ能歌を歌う
て突べし突時間は貳拾五分間のあいだ宛突べ
し最も時間を定めるに歌にて極めどして別に
仙香を立て此仙香にて極めて行へし此後又突
權は晝一度夜中一度宛突べし此醪に中添を掛
る時は一日踊りと申して休んで三日目に中添
を掛べし

中添仕込みの部

中添を掛る時ハ又別よ三尺か四尺桶を一本立
て初添の醪を其桶を半分移して下桶二本を中

添を仕込むべし愈移一分たれば其所を仕込み
水を汲むべし汲みたれば直くに麴を入れて麴
と計り攪廻すべし蒸米ハ充分能々蒸べし能蒸
したれば飯を起に取て其日の酒暖計よ基ひて
善加減に醒すべし醒たれば仕込みに取掛かる
べし愈仕込み終りたゞは仕込み權を暫時の間
突べし此仕込み桶にハ蓋を致さむ包まど其儘
に致し置べし最も格別に寒ひ様なれば見計ひ
を以て蓋をするとも包むとも何れに成とも致す
べし此醪を二番權と入れる時は矢張醪下より

妙持上掛るを待て居て妙し上り掛たれば(ソコ
デ)突べし此後又突權は矢張晝一度夜中一度宛
突べし此醪ハ留を掛る時て直く翌日掛けてよ

留仕込みの部

此留を掛る時は仕込み桶に大桶六尺を用ひて
仕込ろを致しべし藏に從てハ大桶六尺を用ひ
ずして細桶或は五尺桶杯を使ふて居らるゝ藏
もあり此れは大い成心得違ひなり宜からん
んじふれば仕込み桶が小なきは必ず蒸の方

て加減して何れも妙し大桶とハ熟ひ飯汲仕込
むふり此熟ひ飯を仕込むのが酒の爲に甚た宜
からん依て大桶六尺を用ゆべし愈留を掛る様
に相成たれば中添の醪を二本とも半分宛大桶
の方を移し分て上桶壹本下桶二本を仕込みを
致しべし

愈醪を半分宛大桶の方を移し分たれば直ぐに
仕込ろ水を汲べし汲みたれば麴を入れて妙し
計り攪廻しべし蒸米ハ充分能々蒸べし能蒸せ
たれハ蒸る取出して其日の酒暖計の針に基ひ

て善加減よ醒まべし醒たれば仕込みに取掛る
 べし愈仕込み終りたれば仕込み權を突べし突
 き終りたれば直ぐに桶よ蓋を致すべし後又二
 番權を突時は拾時間を経て夫より突べし此後
 の權突ハ矢張晝一度夜中一度宛突べし何れも
 突其度毎よ蓋を致して置べし最も涌き付て泡
 が高く上り掛たれば直ぐに蓋を取拂うべし
 愈泡高く登り掛たれば直ぐに大桶の口輪より
 上の處から新き筵を高く巻べし最も筵の(タナ
 レ)様に張竹を差て置べし併ながら泡が高く

相成たれば泡消よて消べし下桶の醪は五日間
 計りの内に追々に打込んで行べし愈引付泡に
 相成たれば直ぐ又蓋を致まべし最も蓋をどる
 時に真中の處と一寸計り口を明て置べし此蓋
 と三日間のあいだ其儘に致して置べし
 愈三日間相立たれば夫より醒し權を徐々に入れ
 始めべし此醒權の入れ方ハ晝ハ二度夜中は一
 度にてよし最も入れる其度毎に蓋を致すべし
 左にれば酒大いに辛く相成て糟の潰れも至極
 宜くて岡割も澤山さゝまも醪能醒次第に揚槽

を致さべし最も酒の滞引を度々致すべし此れにて此醸造秘密傳終り

但留の仕込みに何れも下桶を二本宛付て行のが大法なれとも藏に從ては庭甚た狭きもあり依て若又下桶を立ると能ざるふれば此れも據なきこと故に下桶を立ずして中添の醪を殘らざ大桶の方を移して仕込みを致すべし所謂此法ハ甲の巻に記す小（スツゴン）と申する方法であります

第十 夏貯に廻す醸造秘密傳

夏貯に廻す醸造方法ハ四通りあり是は甲の巻に記し置たる故に何れの方法なりとも思召に叶たる方法を以て醸造を被成べし併ながら灘の岸田忠左衛門殿の醸造法は米水格別に宜敷御國の酒造家なれば初年より右の醸造法を以て御造り被成とも更に差問ハ無之と雖ともさもなき國の酒造家ハ先大事被取て初年の年は私の製一方よ都べて基みて醸造を被成べし左すれば業務上に取て極安心よて随分上等酒が

出來致しませ依て始め一箇年は大丈夫を踏を
掛つて夫より又追々に改良をして岸田氏の釀
造法に基くべし且又私の釀造法と多分よ配の
使ひ方杯に於て違う様なきは是又一度に改正
と致さずして追々に試みながら配を減らして行
べし就ては私の釀造法三箇傳ある内仕込み大
桶一本一仕舞にて極まる云ふは掛米拾石仕
舞の方法計りあり後の二箇傳は大桶うちば
り依て拾石仕舞の外は其方法に都べて基ひて
何に程成じも増て仕込みを致さべし

○甲の巻に水の説明を委く申し上置たる故に
御承知せはありませしやうなれとも此れも念の
爲に申上ませしが配水或は仕込み水は吟味す
上にも吟味を致さねはなりませんから我が宅
の水よりハ尠と遠くとも他に善水あらは其水
を取審被成べし大いに徳用に相成ませ併何れ
も水を汲時は使ふ一日前に汲み置ひて使ふべ
し
前以て突櫛の功能ある事を述べ
皆様櫛を使うに其使う名儀の数は幾通りある

と云ふとは定めて御案内でもありまじよう
なれども中にて御案内の無方もありまじよう
から申し上ます則ち權を使う名儀の數と云ふ
は七通りありまは此權の使ひ分は則ち最初配
桶に使ふ權ハ醪を下より上る操揚るを以て此
れを操揚權と云ふ次に又仕込みを成したる時
に使ふ權は仕込み權とも一番權とも云ふ次よ
又突權を二番權と云ふ次に又突權(三口)權
と云ふ次よ又突權を涌し權と云ふ次よ又突權
を突權と云ふ次に又醒し權都合七通りあり此

内一番大切成權ハ涌し權なり杜氏に従てて自
分が使ふて居りながら此大切成涌し權のある
おとを更に知らざる人最も多し此れは何に故
に知らざると云に無理なき處もあり何んとなれ
は其杜氏に誰も何様に使う權ハ涌し權と云ふ
ことを判然と教る者が無き故よ自分で使うて
居ながら其功能の譯がさつぱり分らざる故に
兎角醪を冷込ましては大變だと思ふ唯々恐
るゝ計り故に終には仕込みの際に大法より熱
ひ飯を仕込ま様に相成ふり夫故に酒の爲に甚

全く權の名儀が皆違ふて涌すと云ふ以縁が無
故なり則ち突時に充分力を入れて突けば果して
涌ものなり此又涌以縁と申するハ突に随ふて
醪の揉める其間だより必ず摩擦電氣の醱酵熱
を引起して涌すものなり此摩擦電氣と云ふも
のハ御案内の通り火の氣の勢いもあき所より
火の發せざるハ所謂皆々摩擦電氣なり此れを俗
に(エレキ)熱とも云ふなり此權を突時は相成丈
多人數を以て仕込み桶の縁へ登つて權に充分
力を入れて突可し醪を磨ひて悪き垢を抜ひて

鍛を軽くして何んとも云ふに云われん善風
味出でて直段を高く賣にて是非々權で鍛て
磨くより外に仕方はありません且又醪を留を
掛けて直くに能涌附て泡高く上つて早く引付泡
に相成酒に限つて極上等酒ハ出來致さざるも
のふり何れも留を掛けて勢を冷込まして夫より
權の力を以て電氣を起して涌したる酒なれば
果して上等酒に相成こと神明の如し是所謂釀
造中の肝要秘密の法なり造り大桶の醪何に程
冷込みて冷たく相成とも多人數を以て時間二

十五分間宛二時間毎に突ひて其度毎に蓋を成
し又突ひても蓋を成しざれば相違なく速に能
漏き付保証を致しませぬ安心仕給ふ

(スツポン) 權の突き方并に其機能を説明
せらる

誰も皆(スツポン) 權と仰らるゝ權があります
此權の名儀を唯々(スツポン) 權と付置故に是も
漏す以縁が無故に皆様方よ於て左程に漏す
功能は無權だと思召て冷込みたる醪を此(スツ
ポン) 權よて漏さざるなり此れは全此權の功能

を知らざる故なり依て私に此權にて能漏し付
る秘密を申し上ます則ち此權の名儀を(スツポ
ン) 權と云ふたる以縁と申するハ權に於ては決
して(スツポン) だの龜の甲だのと云ふ權もあり
ません此權は突時に必ず(スツポン) と云ふ音
がする故に其音を取て權の名儀に付たるもの
なり此權の名儀を昔より(スツポン) 權と名付た
るは大い成誤りなり此權は全漏し權なり然る
を(スツポン) 權杯と云ふ名儀を付たる爲に皆様
が此權を以て居ながら左程に漏かす功能あ

るものとも思召さるるなり
○此漏し權の使ひ方ハ皆様御案内ではありま
しよろふれども若又突き方を御存じの無方も
なきにしもあらず依て申し上ます此突方ハ初
添仕込み或ハ中添仕込みには決して突用事の
無權であります併ながら留を仕込んで後膠の
漏き付迄ハ前々申し上たる漏し權を突ひて泡
が徐々上り掛たる處から此漏し權を突べし且
又留を仕込んで後冷込みたる時此漏し權を
充分突て直ぐに蓋を致して又暫く立たる處で

能突ひて又蓋を致し又突ひては蓋を致しすれ
ば忽に摩擦電氣の酸酵熱を起して漏付とと神
の如し能漏き付たれば蓋を取拂ふべし前に申
し上たる漏し權と此漏かし權と何れが能漏か
はる哉と申すれば前の漏し權と此漏し權の
方が遙々勝つて能漏はふり
○此權の突き方は仕込み大桶の醪若冷込んだ
れば下桶の醪を残らず打込んで仕舞ふて直ぐ
に隣りの桶に蓋をして其蓋の上へ三人計り登
りて權を横にして權玉を揃えて充分力を入れ

て桶響きと申して醪が下より上へ(ゴロゴロ)が
ラガラ)と云ふ音がして上る様に桶の底迄權を
と、かして突べし左すれば必老醪の上る音が
響ひて桶が(ブルブル)と動くかと思ふ計りなり
兎角桶響きのまゝに突かぬは何んの役にも
立たざるふり依て充分音のまゝに烈く突べ
し併ながら突時に權玉を餘り高く上べからず
餘り高く上ると醪が脇を刎飛で宜から老依て
飛ばざる様よ氣を附て權玉を三寸計り持上て
突べし且又醪に於てハ唯通常の漏にして別段

冷込まさる醪なれば前に記す漏一權を突ひて
居て愈高泡よ相成掛たれば其泡を見掛て此漏
と權を突べし杜氏に從てハ茲の處で權を突と
醪が(チコル)とか腹を立じか申して更に權を突
かさる人最も多し此れハ大い成心得違ひなり
何んとなきは醪が(チコル)の腹を立る杯と云ふ
因縁のあるべきこと更なし此れは定めて摩
擦電氣の熱が發する故に權を突かず漏か
るよりハ泡の上るが高くなる故に茲を以て古
流儀を堅く守る杜氏方は申すことハ思ひま

則ち留を掛て醪を鍛たり磨ひたりするに泡の上り掛たるを恐れて居て權を突かされば速も磨ひて酒を軽くする事能わさるなり依て宜からず故に兎角泡が上りたれば其上る泡を見掛て隣りの桶の上から一人にても二人にてもよし時間にかまわを突ひて突まくるべし左とれば泡も追々消るゝ醪も追々磨けて酒軽く相成ふり且又下桶の醪ハ大桶の方の漏きの工合を見ながら一週間則ち七日の間は追々に口打を致さべし最も大桶の方の醪の漏き

方宜ならずは右の日限より早く打込むとも更に差間なり則ち前の漏る權の功能の譯より又此權の機能を懇に申し上たる故に定めて御譯りに相成ましたらうと思ひます右に説明致したること能御承諾に相成れば古流を捨て新流に移るは至極心易う御座りますから其思召よて御勉強を被成べし
仕込み前より心得の事
○廣敷に時計を掛置ひて時間を見ながら仕事する事