

る仕込み桶乃宜ひこともあり或は大桶の宜ひ
ことともありまごから此れは一樣に申上難し
何んどなれハ新酒或ハ濁酒を新曆の十月差入
に造る時は氣候が暖かなると以て大桶を用ふ
ることば甚だ宜くありません又冬の氣候にあ
りまして小成桶を上桶に用ふることハ甚だ宜
く御座りません依て下桶の外上桶に用ふる桶
ハ其時の氣候に應卜たる桶取用ゆるが肝要て
あります

第五十 仕込大桶に極古桶を用ひて損

益を問

勉先生仕込み大桶ハ何程古い桶を用ゐて居と
別段不都合ハ御座りませんか

同答

先左様で御座りませ仕込み大桶は上方灘西の
宮或ハ池田伊丹其他尾州知多郡龜崎半田邊を
除く乃外他の酒造家に於ては多く極古の桶を
仕込大桶に用ひて居りますすが此れを全く皆様
が善きとも悪きとも其所にハ更に心付ずして
唯々洩りさひしなれば其れで宜いとて御

出被成るゝが此れば全く心得違ひなり皆様の
兎角酒に位を付て直段を高く賣る思召は更に
ふく唯々暮然として御出被成たる處近來何國
の酒造家も追々に勉強を被成様々相成たるを
以て仕込ま桶の年限其善惡を御調被成様にな
りました然る處直段を高く賣る上等酒を造る
には餘り年限の立たる虫喰ひだらけの古桶に
てて肝要の酒に極宜ひ杉の香氣と善風味は更
に付かずして陋くなる計りで御座りませ依て
前にも申上たる如く上方の酒造家の火入桶

にも永く用ゐずして早く仕込桶の方へ廻します
が此れは何故と申せば全く酒に何んとも云ふ
に云はれぬ善風味を付て直段を高く賣る心得
で御座りませら皆様も其思召にて餘り古ひ
仕込み桶は廢して仕舞ふて相成丈新ひ仕込
大桶を用ひ被成べし左すれば何んとも云ふに
云われん善香氣と風味が附まき火入桶計りを
吟味して極上新桶を用ゐるとも仕込桶が惡
くては上方の様な何んとも云ふに云われん善
香氣と風味が付ませんから其思召にて御使ひ

ふされ

第五十一 酒一仕舞ふ付仕込米何程と

云ふ定りの有無を問

勉先生醸造の際仕込み方の義は何國とも石數に定りと云ふが更にありませんが此れが凡の定りハ是非無くてはならんと思ひますが何故凡の定りハ無きもので御座りまじよう

同答

先左様で御座りまじ一と仕舞何程と言ふ定りそ決して付られません何となれば世間には大

蔵もあれば不蔵もあり殊に又國所によりて米水の力の強さもあれば弱きもあり又配よ於ても其通り強きもあれば弱きもありますから其配乃力に應じて造らねばならぬ故一様の定りは決して付難きものであります然れども灘西の官邊の酒造家は大概仕込み方の定を付けて置まは灘は岸田忠左衛門と云ふ人は随分大造と致して多くは東京へ出さまが此家の名酒は東京に於て名高き(名惣花(名)世界一印なり此家の一配の醸造法を左に記す

但上方地方は検査官へ醸造届けを奉る時一配に附て何程の仕舞此れを幾仕舞仕舞と云ふことを届出る故に一配分を記す

攝州灘魚崎岸田一配の醸造法

一配米七斗

内 蒸米五斗 麴米貳斗

此仕込水五斗八升五合

一初添米壹石二斗八升

内 蒸米壹石 麴米二斗八升

此仕込水壹石

一中添米二石三斗四升

内 蒸米壹石八斗 麴米五斗四升

此仕込水二石四斗

一留米四石六斗八升

内 蒸米三石六斗 麴米壹石〇八升

此仕込水五石四斗二升

總計 白米九石 此仕込水九石四斗〇五合

但 白米壹石に付 壹石〇四升五合 仕込水平均

此外に 上焼酎四升五合

右ハ御検査濟之寫に聊相違無之候也

明治十七年八月十三日検査表より此れを

寫す

右の九石を毎日一つ半宛仕舞て行かるゝあり 愈醪引付き泡よなる迄に追々に口打と申して

下桶の醪を九石七分五厘迄口打を致されまじ
然る處此方法ハ何國に於て仕込んでも宜ひと
云ふ方法には非ざとて水の極宜ひ所にて目方
一升に付三百八九十目より四百二十目迄の水
にて米も極宜ひ所或ハ季候も日本平均して餘
り寒くなひ國なれば右の方法通りに仕込みと
致して宜う御座ります

第五十二 先生の醸造法の儀を問
勉先生灘地方の醸造法は誠に能分りまうたが
先生の醸造法を承りたし

同答

先左様で御座りまじ私の醸造法も前にも申し
上る通りの次第故に更に定りは御座りません
然れども定り無きと計り申して居てハ教授に
成ません依て日本全國の米水の力を三段に分
て申し上まじ則灘の醸造法を一等として其他
中等水の所に於て仕込みをなす方法を左に記
載しませ

從是德野醸造法掛米拾石仕舞

一配米壹石三斗

仕込み水壹石〇四升

但 此配は本枯し配なり右の壹石〇四升の配と製したる者に非ず則ち實麴と合して七斗配と製し此れと崩して用ゆる者と心得べし

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 七石八斗八升 四升

惣計 白米拾四石三斗 一斗 但 白米壹石に付仕込水平均拾水半

外に 極上焼酎八升五合

右之通に御座候也

徳野醸造法掛米八石仕舞の部

但中等水の比格を以て記載せる

皆様方へ前以て申し上置ととがありませ此れは餘の義に非ず則配米を左に壹石〇四升と記載したるは醸造掛米麴米に合して壹割方使ふ故に壹石〇四升と記載したるのでありませ私に所を製する時は一配に付て實五斗麴米貳斗合して七斗配より外に製はることをあやません依て此壹石〇四升配配ハ七斗配を製して用ゐたるも此に以て決して壹石〇四升の配を製し

て使ふ次第ではありません因て其思召よて御
讀み被下べし

一 配米壹石〇四升 但配水は白米に合て八水を汲む

此仕込水八斗三升貳合

一 初添米壹石三斗 内 蒸米壹石 麴米三斗

此仕込水壹石

一 中添米三石九斗 内 蒸米三石 麴米九斗

此仕込水三石八斗

一 留米五石貳斗 内 蒸米四石 麴米壹石貳斗

此仕込水五石八斗〇八合

總計 白米拾壹石四斗四升
此仕込水拾壹石四斗四升
但 白米壹石に付 仕込水平均十水

此外に 上焼酎五升

右之通に御座候也

右に記載致したる掛米八石仕舞の方法は先中
等水の所に於て醸造はる方法でありませ最陽
氣は(土合)の處に日本平均して餘り寒くなひ國
乃ひかくなり水の目方は一升四百三拾目より
四百五十目迄と思召あるべし米ハ其國の内
に 一 番上等の米を用ゆる事と御承知あるべし

但水壹升の目方四百六十目より五百目迄乃
水は下等水であります依て四百六拾目以上
の水を以て醸造するなれば其水に應じ見計
ひを以て増配として何程成とも増のが宜ふ
御座ります尙又初添の仕込は壹石三斗の掛
米よして矢張麴は三割麴にして白米兩様合
とて壹石六斗九升仕込水ハ壹石三斗汲むが
宜ひ此割合を以て初添を仕込のが適當であ
りまひ

小造家用ひ掛米六石仕舞の醸造法

一 配米七斗八升 但 配水は白に八水の割合と以て汲む

此仕込水六斗貳升四合

一 初添米壹石三斗 内 蒸米壹石 麴米三斗

此仕込水壹石

一 中添米貳石貳斗 内 蒸米壹石七斗 麴米五斗

此仕込水貳石貳斗

一 留米四石三斗 内 蒸米三石三斗 麴米壹石

此仕込水四石七斗五升六合

總計 白米八石五斗八升 此仕込水八石五斗八升

但 白米壹石に付 仕込水平均十水

右之通に御座候也

右に記載する處の掛米六石仕舞の醸造方法は矢張中等水を以て造る方法でありますから其思召にて御承諾を願ひませ

但右よ記載せる處の八石仕舞或は六石仕舞一仕舞を以て大桶壹本宛つ極るに非は依て見計ひ汲以て仕込桶の都合の宜敷所迄右に記載石数の割合を以て日仕舞にするとも或は掛違ひと申して添を一日宛つ踊る此れハ休むとも致して丁度宜ひと云ふ

處迄石数を増べし

附言

諸君の内には兎角仕込み水を汲むに大法のあ
るも知らざりて水を勢あく汲んだ方が徳用だ
杯と申して大法より減らして汲人澤山あり是
ハ大なる成心得違ひで御座りませ依て大法通り
に汲のが徳用で御座りませ何んどあれは水を
ひかえて仕込みをするに必は肝要とせる處の
(アルコール)は槽に残て却て損失多し酒造家に
よりては灘地方或は私の醸造方法杯とハ配の

使ひ方或ハ仕込水の汲み方杯が大ひに違ふ蔵
もありまほ然る處皆様方へ一言申述て置ます
が假令配の用ひ方に於て澤山違ふとも之れを
改良する爲に一時に配を少くしてハ甚だ宜
くありません依て私共の醸造法又ハ灘の醸造
法よりは配の用ゐる方が多ければ一時は減さ
して少々づゝ減して行方が宜ふ御座りまほ併
ながら仕込水の私共よりは少く汲んで御出
被成様なれば此れは一時に改良して十水より
十半迄汲むが宜ふ御座りまほ且又前より記
載し

たる醸造法は孰れも皆々夏貯へに廻る醸造
法でありませすから新酒に賣捌く酒或は濁酒
杯を造る時配の少きは却て宜くありません
依て配は仕込米に合して壹割五六分用ゆる方
が却て徳用でありまほ壹割五六分より多くは
用ふるよ及びません

第五十三 上焼酎の醸造に用ふる事
問 勉先生灘の岸田氏并に先生御兩人の醸造方法
に上焼酎を用ゆることが記載致して御座りま
ほが醸造するには孰れも皆上焼酎を用ふるませ

んど不都合で御座りますか

同答

先左様を御座りませ御尋の如く岸田氏の醸造法にも私の醸造法にも上焼酎を用ふることが御座ります此焼酎の義は上槽拾貫目より貳升五合取の上焼酎を用ひます然れどもその仕込みも用ゆるると云ふ次第では御座りません夏貯酒に計り用ゑます此譯ハ上焼酎と申すものは誠に善功能のあるもので第一には酒に勢力が付け第二は酒の風味を能く第三は

火持と能するの功能あるもので御座りませ依て皆様も夏貯に廻す酒は試みの爲め用ゑて御覽被成へ併焼酎と(ホクトメント)に掛けて見て用ゆるなれば貳拾度以上掛かる焼酎を用ゆるが宜ひ貳拾度より度数の降る焼酎は宜からど假令用ゆるとも一向功能がありません此焼酎の用ゑる方は乙の巻に委しく記載して置ま

但此焼酎の義是非用ゑ被成と申す次第では御座りません依て用ゆるとも用ざるとも

其處は臨機應變にて宜ふ御座ります

第五十四 仕込みの際に造り大桶を蓋を

致して其善悪を問

勉先生酒を造るに大桶の方へ蓋を致して造る
ことは宜からざる由を仰られまはたが此れは
何故に宜く御座りませんか

同答

先左様で御座ります蓋をまると宜しからざると
申す譯は餘の義も非き即ち古流の懶惰造りと
申す方法の仕込み方と大桶を蓋をして碌々に

突權も入れざして其上ならぬ大法よりハ餘程
熱い飯を仕込んで涌とて製するを以て此れは
涌し造りの法と申します又蓋を致さずして造
る方法ハ新流にて冷造りの法と申します唯
冷造と計り申したのみにては皆様方に些と御
譯りに相成ますまいから鳥渡申上ます則新流
の冷造りの方法と申すハ初添の仕込みをま
時に仕込み藏の内を掛切に致して置く酒暖計
あり此酒暖計何度の氣候にハ飯の冷一方は何
度にして仕込みをするに云ふ大法がありま

依て私を仕込の際は申すに及ばず何の仕事を
するにも必ず酒暖計と時計を以て取扱ふて居
ります此二ツを用ゆれば日々の氣候に狂ひが
あろうとも決して心配なし誠心安心で御座り
ます然るに此酒暖計或は時計を用おして盲
滅法と申して程らひを以て仕込めざる人が
あります此れ等の人は皆古流を守りて心配を
多くして添の仕込み杯の飯を新流の仕込み方
とて餘程熱くして仕込んで其上から仕込み
大桶に蓋をして碌々に突權も入れまして涌

て居りませぬ之きに反對して新流は飯に熱を
格別持たさざりて大桶に蓋もせず兎角權よて
摩擦電氣(俗に云ふエレキと申し)を以て蓋を致さる
のであります酒を能く磨いて軽くするには權
にて磨いて軽くするより外に軽くする方法ハ
御座りません兎角懶情造りの酒ハ何れも不淡
泊相成て風味甚だ陋しくあります其上ならず
火持も宜くありません然れども蓋をして造り
を宜き酒もあります何んじなれば濁酒を造り
たり或は妙しく風味が悪くとも辛くて肉のあ

る酒にて岡割水の澤山きく酒が宜ひと云ふ時は冷と造りの方法よりは却つて古流の懶惰造りの方法が大ひに宜ふ御座ります併冷造りの説明を鳥渡位此條へ著したるとも涌し權の使ひ方が皆様よ判然と御分りには相成申さざ依て充分能分る様に乙の巻の方を懇に傳授と致し置まばから御覽被下た

第五十五 醸造中に於て一番六ツか敷

處を問

勉先生醸造中に於て壹番六ヶ敷處はどの邊の

處で御座りますか

同答

先左様で御座ります此御尋ハ至極面白い御尋で御座ります御案内の通り酒は一麴二配三造と申して麴と配が宜ければ酒にする丈のこととふれば誰が造りても酒にハなるもので御座ります然れども上等酒を造るには中々以て六ヶ敷ものであります併此れも六ヶ敷と云へば六ヶ敷様なものなれども心に油斷無して能勉強すれば左のみ六ヶ敷ものでありません譬は

日本酒の製造法 月の巻
下等酒計りを毎年造り居らるゝ懶惰者ハ都べ
ての仕事を怠るに大ひに麁末な者であります
此懶惰者に念を入れて丁寧な仕事をさせられ
は必ず六ヶ敷事と思つてありまじやう且又杜氏
の心底宜敷くして唯指南を受たる先の杜氏の懶
惰を見習ひたる人ふれば性質懶惰者と云ふよ
非老故に仕事に念が入るとも左のみ六ヶ敷と
は決して思わざるなり何れよしても上等酒を
造るにハ都べての仕事に念を入れて丁寧にする
るこそが肝要の六ヶ敷と云ふでありますよ

第五十六 若熟醪の區別の附處を問
勉先生若熟醪と熟醪の區別の付處が更に分りま
せんから承りたく

同答

先左様でありますか私ハ此説明方にて實に困
却致しました何んとなれば先づ通常の杜氏に
も此若熟醪と熟醪の區別の附處を中々以て分り
兼ねるもので御座ります皆様は大抵醪を早く揚
槽をぞれば若熟醪だ又日敷の永く立たる醪を熟
醪だと思ふて居らるゝが此れは大ひなる心得

違ひでありまほし尙又醪計りでなく酏も矢張同
様にて若いと熟るの境の付く處は實に聊の時
間汲争ふものにて此説明を茲に書記しては皆
様が乙の卷の醸造法を御覽被下し張合が抜け
るから御預りとして此條に記載することは御
免蒙ります

第五十七 權の寸法極りの有無を問
勉先生權には色々種類がありますが凡寸法の
定りのあるものか又は無きものか承りたし
同答

先左様で御座ります權の寸法ハ藏々に於て種
々ありて別段極りも御座りませんが此れも凡
の大法のあるもので御座りますから左に記
載致します

權之寸法凡を記す

一 酏摺權の寸法

但木の堅木にて拵ふべし

一下桶三尺四尺桶を

權玉の長さ六寸貳分

權玉の長さ五寸

横巾貳寸八分

厚み壹寸四分

柄の長さ六尺

用ゆる櫛乃寸法

但木は椎しほの木に致いたすべし若し又椎の木無な之のは松まつにてもよし

一大桶いったいくを用ゆる突つ櫛し

寸法

但木は前同様

横巾三寸貳分

厚み壹寸五分

柄の長さ七尺貳寸

櫛玉の長さ七寸

横巾三寸六分

厚み壹寸六分

柄の長さ九尺五寸

一大桶いったいくにて醪かを冷ひやす

櫛の寸法

但木は檜ひのきにても杉すぎにてもよし

櫛玉の長さ八寸

横巾四寸五分

厚み壹寸七分

し

右之通りに御座候

附言

柄の長さ壹丈貳尺

櫛突しつを致いたす際まは下桶三尺四尺或は大桶に拘かへらず孰たれも桶の縁ふちへ上ありて突つこととハ申ます迄まも無なきこととであります然しかる時下桶杯さきの縁ふちハ何なん分ぶん木が薄うすひ故ゆに時間じかん尠せうし長ながく突つひて居ゐると足の裏うらが痛いたく相成あります依よて終はには櫛突しつも鹿か末すえにななりますから私わがハ下桶したづと大桶おほづと兩様りうようへ半役はんやくを掛かて其半役はんやくの上うへにて櫛突しつを致いたさせます故序ゆなが

ら此半役の寸法を左に記載致し置まを
但此半役は下桶大桶兩様に用ゐられまを

第五十八 半役の寸法及雛形の事

一 半役拵方の儀は松にて宜ふ御座りまをが其
内 ④ 印の分丈は檜の木に致す方が宜しう御座
ります上に張板は松の六分板にてよし(ワク)の
木は總体松にて巾壹寸四分厚を壹寸にて宜し

寸法

一 ① 印の寸法長壹尺壹寸

厚み壹寸に致すべし
平の方の壹寸四分に致すべし

一 ③ 印の寸法長壹尺三寸

五分

一 ⑤ 印の寸法九寸七分

一 ④ 印の寸法三寸貳分

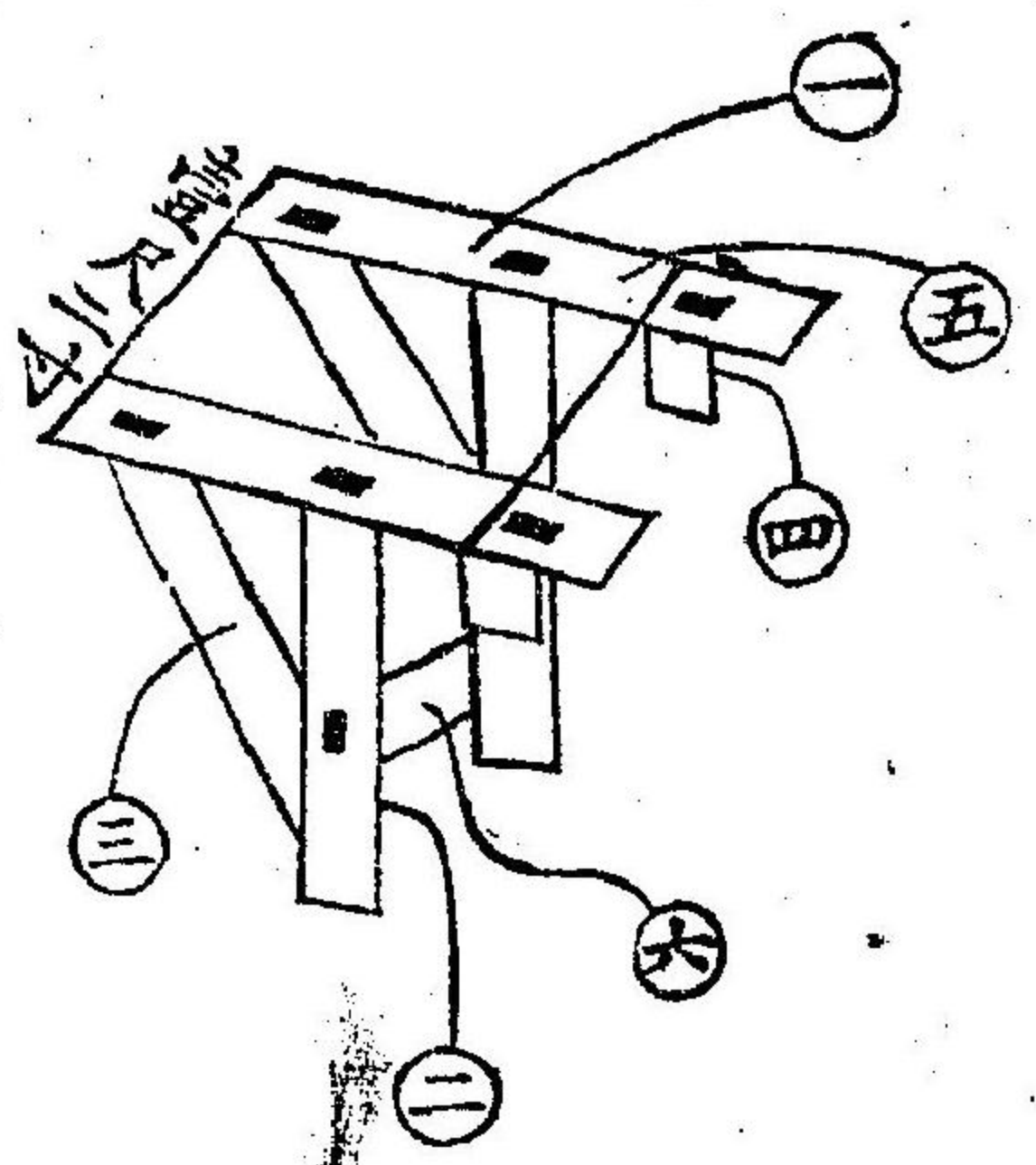
但し此分は檜の木に致

すべし

一 ⑤ 印の寸法此明は壹寸九分明

一 ⑥ 印の寸法壹尺貳寸

一 ⑦ 印は(ワク)出來の上にて上を張る松の六分
板より丈は壹尺貳寸にして巾八寸五分に致



いべー

右之通りに御座候

第五十九 權突の時間を定むる事を問
勉先生權突をする時間を定めるに歌を唄ふて
極めて御出被成るか又は何にか他のものにて御
極め被成るのでありまじか如何

同答

先左様で御座ります私と權突の時間ハ貳拾五分
間宛成丈多人数を寄集めて突かしまじが此
時間を定めて行まじは歌と勢能唄わして此

歌では極めずして線香にて極めて貳拾五分間
宛つのあいだ突かしまする此れが一番宜ゆう
御座ります

第六十 醸造の際醪の泡高く登ると登

らざるの善悪を問

勉先生醸造の際大桶にて醪の泡高く登るもあ
れば登らざるもありまじが此れを何れが宜ひ
ので御座りますか

同答

先此御尋ハ是迄の内にて一等の善御尋なれど

も私ハ此説明方にて實に困却致しました成程
 高泡にふるじならざるじありませが此れは中
 々以て六ヶ敷説明にて此善惡の御尋も一朝一
 夕には御話の出来兼ます此譯は醪の泡と云ふ
 ものハ同ト高く登る内にも泡乃登る足取によ
 りて大なる善惡のあるもので御座りませ醪に
 惡熱を持たる爲めに高く登る泡の足取は其泡
 綺麗にして大きい泡が(サワ々々)と急がわしく
 登りますすが此泡の上り方は甚だ宜くありませ
 ん故に勢も油斷ハなりません此れは全く醪に

惡熱を含まんで居る爲て御座りませ又極機嫌の
 善き湧き方は假令高泡にならざるも決して足取は
 急がざるものであります此は勢も惡熱の憂
 なくして唯順當の涌方なるを以て除々と高く
 登ります此徐々と登る泡も最初ハ勢も厚く
 てきたなき泡ふれども追々涌に随ふて泡薄く
 なり且綺麗になります此靜に登る泡なれば高
 く登る程結構であります何んとふれば泡ハ則
 ち酒の勢なり力あり依て勢力の強い醪なれば
 果して泡が靜に機嫌能く高く登ります此醪は

極めて上等酒に相成に相違御座りませぬ勢力の弱き醪にて別段悪熱も含まずに居る醪は高泡に相成丈の力が無き故に泡高く登りませぬ勢力の強い醪なれば果して泡高く登りて引つき泡よ相成に日數も餘分に多く掛りませぬ此日數の掛るは至極宜ふ御座りませぬ泡早く登りて日數永く保たずして早く引付泡にあらぬの甚た宜く御座りませぬ此れは全く醪に力無き故に日數永く保たざるのでありませぬ酒は御案内の通り初添返卸掛たる日限より彌揚槽をす

迄の日限凡大法あるもので此大法のあることを知らざる人が多くあります新酒にて賣捌く酒と又夏貯に廻す酒とハ揚槽をす日數も異なること故に先夏貯に廻す酒とハ揚槽とす日取の處を御話申しませぬよう譬は月の一日に初添と卸して翌日踊り申して休んで三日目に中添を掛翌日又留を掛るを以て此日數四日なり次の五日日は泡の上り掛にて休み翌六日目より徐々と泡が上り掛て此泡が愈引付迄凡八日九日にして此醪を醒け間の日限は四日

ふり都合十七日十八日と相成翌十八九日目に揚槽に取掛るを凡の大法と成る處で御座ります最冷込みと申して留を仕込んで後思ふ様に漏り付かざることがありませ此れは右に述る限に非ず且又新酒にて賣捌く酒も又日取の處が違ひませ此れは乙の巻に委く記載せらる

第六十一 火入桶に小呑を付る事を問勉先生當今は火入桶に呑を切る時に大呑より切るといふ宜からずとか申して別に小呑を付て其小呑より呑切をせるとの申しませが此

小呑ハ何云ふ工合に致るので御座りますか
同答

先左様で御座りませ御尋の如く大呑より呑切を致はと呑をぬる時に桶響きと申して必ず響くもので御座りませ此響く音が酒の爲には甚た宜からずと申して當今上方地方は大造を致す酒造家にては多く別に小呑を付て其小呑より呑切と致しませ此小呑の附方は大呑より凡壹尺貳寸計り間を明けて下駄の親鼻緒は穴を明ける錐にて桶の底と穴と(スリハライ)一杯

に明けて此れへ吞を打て置いて此小吞より吞切を致すのであります依て皆様も火入桶へは残らず小吞を御付被成が宜ひ左にれば酒の爲にもよし且又酒を澤山切らさいから鹿末にもならずして大に宜ふ御座ります

第六十二

一番火を入れるに適當の時候

を問

勉先生當今は火入をするに何國とも追々早く相成りました様子で御座りましが一体火入れは何時頃走るが宜ひもので御座りまじか

同答

先左様で御座ります火入は御案内に通り昔は八十八夜頃に火入を致しまじたが此頃に至ると何國の酒造家も追々勉強を被成に付て八十八夜よりは餘程早くから火入を被成様になりまじた然れども未だ國所によりては矢張八十八夜頃に火入を致して居らるゝ大不勉強家も適よは御座りまじが此頃は甚だ宜しくありません何んとなれば昔は酒に火入とする其度毎に直上を致したるものでありますから度々火

入るるとも、酔いも心配にありません。然る處、近
來は一年増に酒を呑む人が色の薄く酒々する
酒を好まざる様になりまし。故皆様も此れに
は壹番大閉口であります。依て火入をせざるに付
ても大いに御心配であります。さて八十八夜頃
に火入することと宜からせと申す譯は酒を仕
込む時分と八十八夜頃の氣候とは大いに相違
致す。故火入を早くすれば酒の勢力も酔いも弱
らざるものであります。八十八夜頃に相成と氣
候に連て大いに弱くなりませ。から上方地方の

酒造家の内には極早く火入をせざる家ハ一月頃
に火入をせざる家もあります。が大概二三月頃
には入れ切て仕舞ひます。依て皆様も此後は酒
暖計にて氣候を見て六十度より六十五度迄の
内に火入を被成か宜ひ。左にれば酒に腐敗の氣
を持たせして大いに宜ふ御座ります。是より遅
く相成に隨ひて追々腐敗の氣を持て甚だ宜く
ありません。から其御積よて火入と被成が宜う
御座ります。

第六十三

改良竈の事を問

勉先生近來は何國とも改良西洋竈が大いに流行する様子で御座りませしが西洋竈ハ酒に火入をすゝ際ニ用ゐても別段差支ハ無きもので御座りませぬ

同答

先左様で御座ります當今は何國とも改良竈を御築被成が此竈は湯を煖したり或は(コシキ)の下と焚ひたりするには随分利益に相成に相違ハ御座りませぬが火入杯には餘程注意をせねばふらん一休改良竈ハ火熱甚大強きが故に釜

の底を當り嚴敷依て酒多少にも焼け付處あり依て注意と怠りせば害をなすものでありませから其思召にて御使ひ被成たれば大るに徳用に相成でもありませし併火入をする時昔よりあり牙りの竈を用ゆるが安心であります第六十四 火入桶の枯れ方の事を問 勉先生火入桶の枯れ方ハ如何して枯れが一番宜ふ御座りませぬか

同答

先左様で御座ります夏酒貯へ方に關係するの

御尋て此所に於て速よ説明致し兼まど貴殿より唯今の御尋の枯し桶の義は矢張火入酒夏貯肝要法の傳授に關係を以て此桶枯しの方法のみを傳授致しても未だ不足の所澤山ありますから折角の御尋なれども茲に説明することとて御免蒙りたし尙又左の七箇條は假令御尋に預るとも皆秘密傳授法に涉ることでありま

す
 一 火入桶枯し方必要の事

- 一 火入釜へ漆を敷て使うて其漆のはげかい
- 事
- 一 酒火入の際桶より半切を抜き出して釜を運ぶ處より井に火入桶へ酒を移し切迄の
- 事
- 一 火入酒を古桶へ焚込に極上等の香氣を附
- る事
- 一 火入藏へ空氣を常に通わせと通わさる
- の善悪の事
- 一 火入酒呑切の仕方或は其酒に火の來る來

らざるを早く知る必要の事

一 夏酒を賣捌ひて其明桶の手置方の事

右之通七箇條丈は御尋の義を御免と被下たし

第六十五 (サリシールサン)を用ひての

善悪を問

勉先生御維新此方何國とも(サリシールサン)を用ひて夏貯酒の豫防をひる人があるるうに御座りまほが此(サリシールサン)を用ひて豫防の方宜ひものか又ハ用ひない方が宜ひものか此れを承りたし

同答

先左様で御座りまほ近頃(サリシールサン)を用ひて夏酒の豫防をする人が適さかありまほが全休酒は造り揚て其酒を夏季廻して一火にて留る心得を以て實業に勉強して毎年一火にて留たいと思ふて種々心痛むる人こそ眞實誠の營業者でありましよう然るを我が肝要の業務に勉強も致さぬ熱心もせぬ唯々不注意力に勝にして兎角清酒と藥品を用ひて其藥品の力を借て一火にて留様と思ふ人は全心得違ひ

の人と思ひまは併ながら酒にようて念の爲に
用ひて置と云ふは至極結構成ことに思ひます
依て此れハ私方に於て決して御止め申さゞる
なり併此（サリシールサン）ハ随分功能深き藥品
であります依て此薬を水薬よ心易く製し此れ
は則防腐水と稱するを用ゆると又は（サリシール
ルサン）其儘にて用ゆるとあり且又用ゆる分量
の大なるにあるものなり或ハ用ゆる工合の大なる
にあるものなり依て大桶を用ゆる方法并に四
斗樽或ハ小樽等を移し分て御得意を夏季に御

出し被成時に其酒豫防比爲用ひ置迄委く乙の
巻に傳授を致し置まごから能御覽被下たし

第六十六

腐敗酒改良直方
の事を問

勉先生腐敗酒直方義酒造家に於て無く
てならない必要の傳法にて何時何云ふ誤が出
來ふいとも申されません其時は外に力にすべ
き物もありません依て差詰先生の教授書にあ
る改良直し方の傳法のみを便りにするのであ
りまご依て御尋申は甚た失禮でハありまご
が先生ハ是迄に數度御試しありて此れなれば

吃度受合て直ると云ふ極めの付てあること計
りを目録へ御出しに相成たるので御座りま
よな

同答

先此れハ御尤千萬の御尋なり誰にしても疑
を生じそなたこと御座りまは皆様が是迄に
は度々書物を求めて懇切て御出被成故に私
目録にある改良直し方の法も定めて御疑ひも
御座りましようが決して御心配は御座りませ
若又御疑念あらは假令(シタミ)酒にても宜ひか

ら五合にても壹升にても傳法に記載する處の
薬の分量或は仕方の間違ばさる様にして御試
し被下たり左れば直ぐに能分ります私
法の勘いも虚言も偽りも御座りません是迄に
諸國に酒造家方より私方へ禮狀が澤山参り
居りまはから私方へ御出被下たる御人には御
覽に入れまは

第六十七

最早先生に私井に杜氏兩人
共御問申まことなき事

勉最早先生に私井に杜氏兩人とも御問申はこ

とありません是迄種々の事を御問申して定めて御迷惑千萬て御座りまいようと思ひながらも餘の事とは違ひまして業務上の一大事のこととは(下ナモ)途中に於て止めると云ふ次第は参らば終には思ひながら數々御問申して甚だ恐縮の至りよ存まじ併何にを御尋申すとも此れは知らん存ないとは決して仰られぬは實に感心を致しまたた誠に御深切に御説明を被下たるを以て大なる勉強するの道が明に相成まして有難存ます從是又引續いて先生の秘密傳を

御教授の預り度存ます就ては先生より別々又教授本を御認め被下のこと誠に忝存ます定めて日本開闢以來珍敷教授書にて家の重寶に相成書物と相心得ます依て書冊の義は充分念を入れて能譯ります様に懇に御認めを願ひま

同答

先委細承知致しませし左様あることなれば從是私の秘密秘傳と教授致しませしより就ては御頼みの教授書冊の義は日本開闢以來他は無類實

に珍敷書物だと御喜びを受永く御家の御寶に
相成様に私別格精神を籠第一に深切實意を盡
し充分念の上にも念を入れて能く了解る様に
懇に認めて差上ます以上

第六十八

今回私著述致したる教授書

今般私一世一代に著述仕納に出版致したる教
授書と大取次小取次或は書籍と持廻りたる者
より御求めよ相成たる御人方は私自宅へ其趣
きを早速御報知を被成下度尤も御求めに相成

る際ハ能く御吟味の上よて御求め被下度候此
譯は餘の義に非ず私方へ早速御報知よ相成候
へは直に御宿所御姓名と自宅の帳面に記載致
し置あり此れは何故と申するに御諸君方より
何時何を御尋に相成とも右の帳面を取調べ
上にて早速御返書と以て御傳授を申上候得共
若又他人に於て板權を侵し罰則に照されるこ
とを承知致しながら偽造書を出版する者あり
て其偽造書を御求めよ相成たる御人方は私方
の帳面に御宿所御姓名此れなく依て折角の御

尋と雖ども偽造書を御求めに相成たる趣きを
申し上る而已よして肝要は御用向致達すること
と不能依て偽板を取調ぶ爲に教授書へ悉く番
號致付け置き候間私方へ御報知に相成際ハ御
失念なく番號を御記し被下度候若又偽造ある
時ハ此番號を以て取調致し候也

但御報知を被下候時は何縣何國何郡何町村
何番地何の誰と云ふことを詳細に御認めを
願ひ度候且又此著書中御質問を要する場合
にハ必だ郵便二錢印紙を御封入可被下猶申

上置度義ハ書籍代價意外の定價を付し以て
意外の割引を爲す狡猾者あれども此書籍は
定價より厘毛も割引等は決して不仕候間其
思召にて御求めあらんことを願ふ

10
7

10-158

日本酒改良實業問答甲卷終

日本酒改良實業問答甲卷終

