

【資料名】名酒造法（諸家47文書 575-00148）

【年代】延享元甲子（1744年） 孟夏

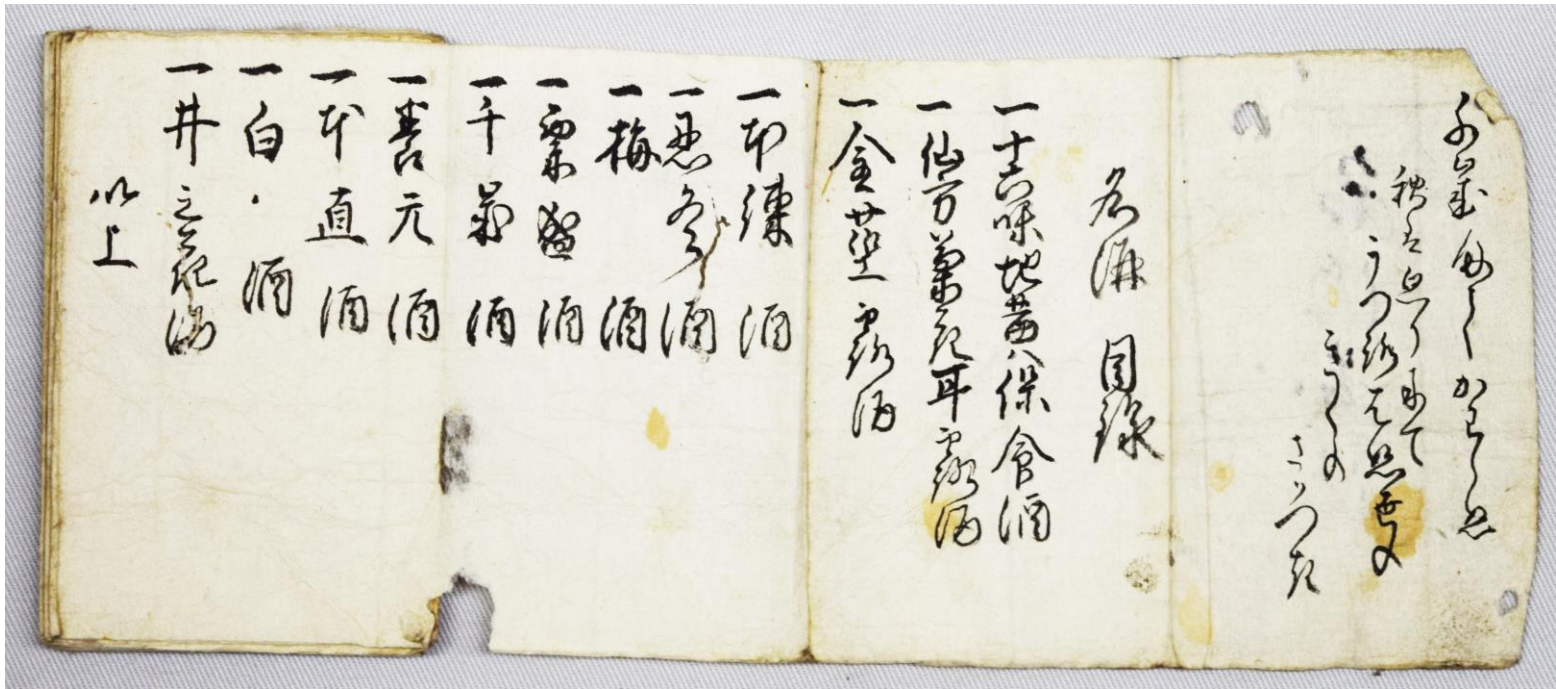
【作成】重政亦勝

【解説】

本史料は、焼酎と漢方を合わせて漬け込む、滋養強壮に良い薬酒のレシピ本である。例えば、十六味地黄保命酒の造り方は、もち米を一晩水にかけて、蒸し、人肌に冷ます。糶を炊いて、焼酎と合わせカメに入れて密閉する。7日毎にかき混ぜて、50日目に漢方を木綿袋に入れてから投入する。さらに50日漬けこめば完成。

分量の単位は、1石は10斗、1斗は10升、1升は1.8リットルとなる。また、1匁は10分、1分は約0.375グラム。算数の問題のようでややこしいが、計算すれば再現できそうである。ただ、このレシピには一部口伝があり、一子相伝門外不出であったらしい。





【翻刻文】  
名酒造法

千歳たえてかわらぬ  
秋は廻り来て  
うつろはぬ世の  
きくの  
さかつき

名酒目録

- 一十六味地黄保命酒
- 一仙方菊花耳露酒
- 一金茎露酒
- 一本練酒
- 一忍冬酒
- 一梅酒
- 一栗盛酒
- 一千歳酒
- 一養元酒
- 一本直酒
- 一白酒
- 一井之花湯
- 以上

一印練酒  
一愚多酒  
一梅酒  
一栗盛酒  
一千歳酒  
一養元酒  
一本直酒  
一白酒  
一井之花湯  
以上

十六味保命酒

一大極上焼酒 壺石

一上白餅米 一石一斗

一上白糶 六斗六升

右餅米仕込之日より前日ノ晚能洗ひかして翌朝むす也  
蕤ニひろけ人はだニさめたる時かうじを能くたき焼酒三品かめニ入能交蓋ヲして包七日目くニかひヲ入五十日ニして左ノ薬ヲ入又五十日ニシテ上申也

薬ノ法

一氷砂糖 三貫目 一地黄 百五十貫

一丁子 五匁 一肉桂 拾匁

一砂参 四匁 一宿砂 二匁五分

一川芎 貳匁 一紅花 五匁

一茴香 貳匁 一人参 四匁

一木香 貳匁 一真防風 貳匁

一茯苓 貳匁 一蒼朮 貳匁

一菝葜 二匁五分 一金銀花 三匁

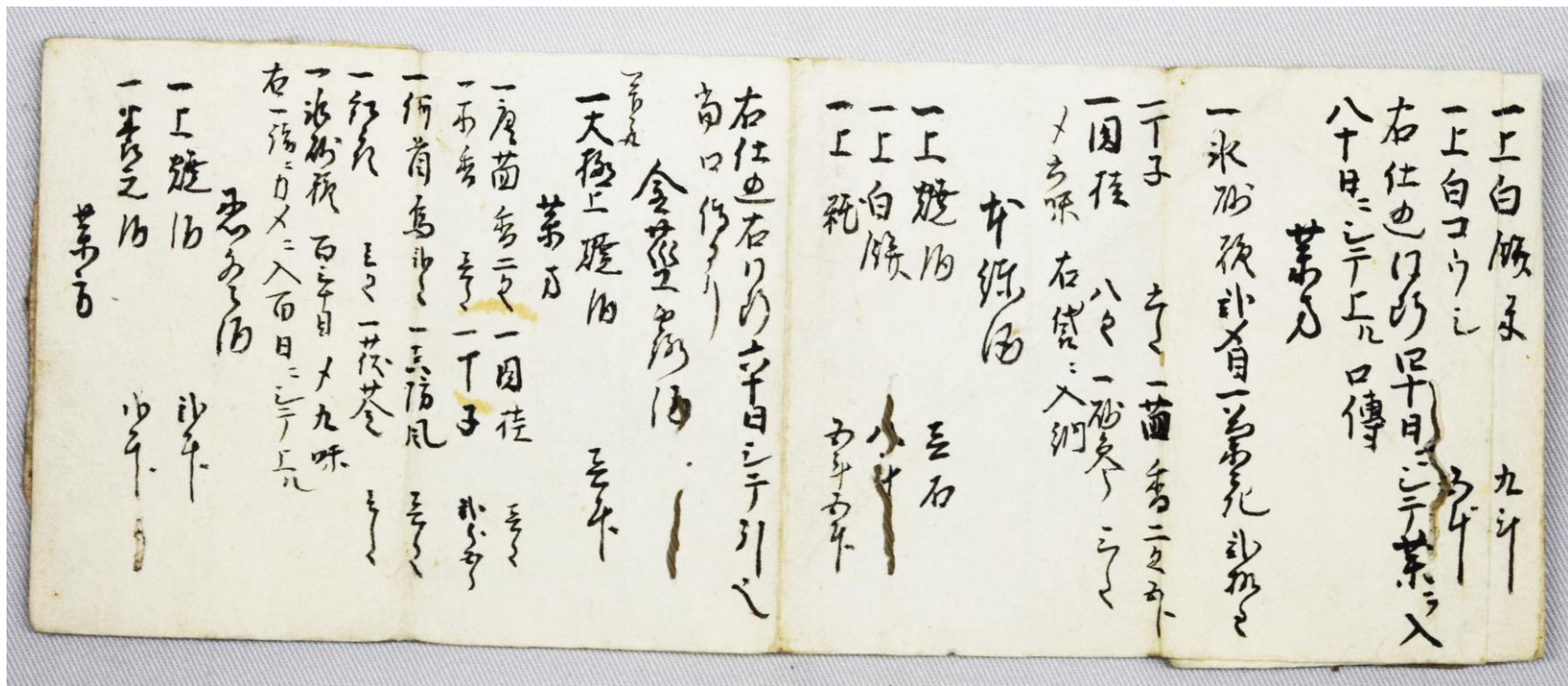
拾六味木綿袋ニ入カメニ納

仙方菊花耳露酒

四升取

一極上焼酒 壺石

左ノ薬ヲ入又五十日ニシテ上申也  
一氷砂糖 三貫目 一地黄 百五十貫  
一丁子 五匁 一肉桂 拾匁  
一砂参 四匁 一宿砂 二匁五分  
一川芎 貳匁 一紅花 五匁  
一茴香 貳匁 一人参 四匁  
一木香 貳匁 一真防風 貳匁  
一茯苓 貳匁 一蒼朮 貳匁  
一菝葜 二匁五分 一金銀花 三匁  
拾六味木綿袋ニ入カメニ納  
仙方菊花耳露酒  
一極上焼酒 壺石



一上白餅米 九斗  
 一上白コウシ 五斗  
 右仕込同断四十日ニシテ薬ヲ入  
 八十日ニシテ上ル口伝

薬方

一氷砂糖貳貫目 一菊花 貳拾匁  
 一丁子 六匁 一茴香 二匁五分  
 一肉桂 八匁 一砂参 三匁  
 六味右袋ニ入納

本練酒

一上焼酒 壹石  
 一上白餅 八斗  
 一上糴 五斗五升

右仕込右同断六十日ニシテ引也  
 尚口伝アリ

金茎露酒

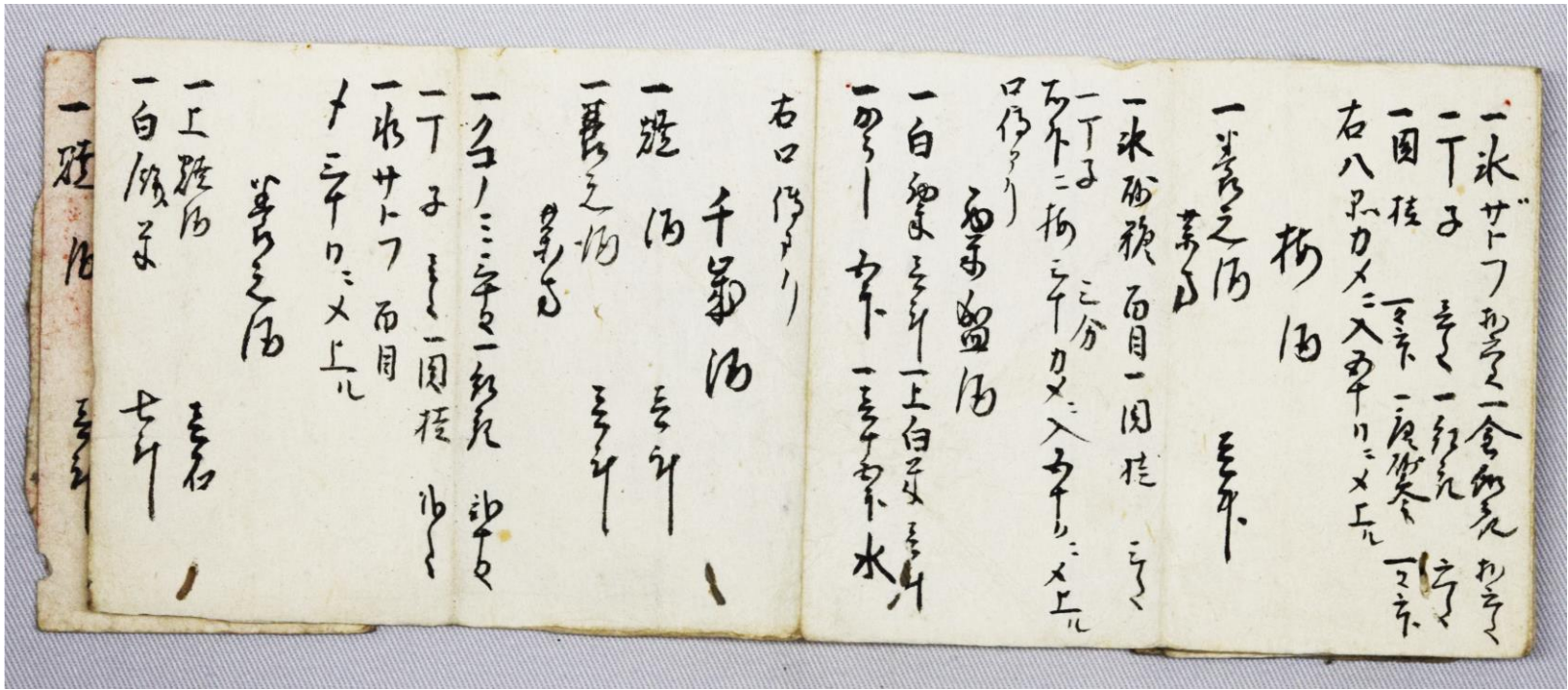
一升取  
 一大極上焼酒 壹升

薬方

一唐茴香 二匁 一肉桂 壹匁  
 一木香 壹匁 一丁子 貳分五り  
 一何首烏 貳匁 一真防風 壹匁  
 一紅花 壹匁 一茯苓 壹匁  
 一氷砂糖 百三十目 九味  
 右一諸ニカメニ入百日ニシテ上ル

忍冬酒

一上焼酒 貳升  
 一養元酒 貳升  
 薬方



一氷ザトフ 拾六匁 一金銀花 拾六匁  
 一丁子 壹匁 一紅花 六匁  
 一肉桂 一匁六分 一唐砂參 一匁六分  
 右八品カメニ入五十日ニメ上ル

梅酒

一養元酒 壹升

藥方

一氷砂糖 百目 一肉桂 三匁

一丁子 三分

右外ニ梅三十カメニ入五十日ニメ上ル  
 口伝アリ

粟盛酒

一白粟 壹斗 一上白米 壹斗

一かうし 五升 一壺十五升 水

右口伝アリ

千歳酒

一燒酒 壹斗

一養元酒 壹斗

藥方

一クコノミ 三十匁 一紅花 貳十匁

一丁子 壹匁 一肉桂 貳匁

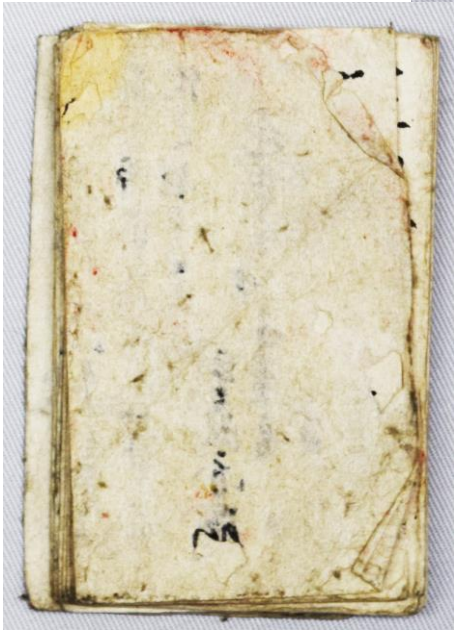
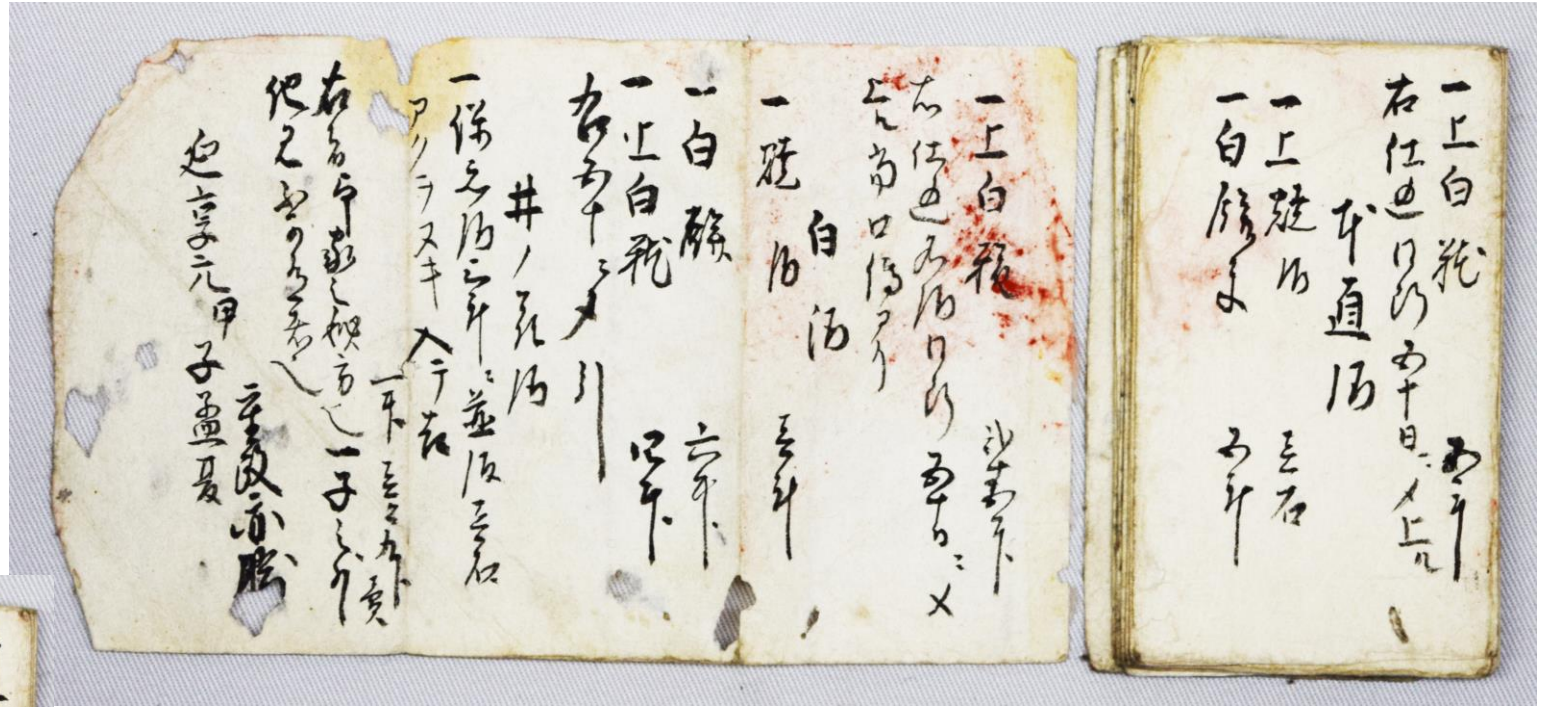
一氷サトフ 百目

右三十日ニメ上ル

養元酒

一上燒酒 壹石

一白餅米 七斗



一上白糀 五斗  
右仕込同断五十日ニメ上ル

本直酒

一上焼酒 壺石  
一白餅米 五斗  
一上白糀 式十五升

右仕込名酒同断五十日ニメ上ル尚口伝アリ

白酒

一焼酒 壺斗  
一白餅 六升  
一上白糀 四升  
右五十二引

井ノ花酒

一保元酒三斗ニ並酒壺石  
アクヲヌキ入テ起  
一升壺九分売

右は本家之秘方也一子之外他見不可有者也

延享元甲子孟夏

重政亦勝