KODAK Color Control Patches © The Tiffen Company, 2000
Kodak LICENSED PRODUCT
Blue Cyan Green Yellow Red Magenta White 3/Color Black
A 1 2 3 4 5 6 M 8 9 10 11 12 13 14 15 B 17 18 19

E 5
2219
1

山海名產圖會序

中古人士之於物產也。率本於本草。而山產海錯。認而無遺漏者。自向觀水稻若水松怡頌島彭水之徒。才輩實不匱焉。余夙預其流。于今既數十年之甚。見人之所未

日本名產山海圖會
日 2219 1-5
75

山海名產圖會序

中古人士之於物產也。率本於本草。而山產海錯。認而無遺漏者。自向觀水稻若水松怡頌島彭水之徒。才輩寔不匿焉。余夙預其流。于今既費數十年之苦心。見人之所未

日文研
2219
1-5

見辨人之所未辨實為憲隱
探奇之甚焉曾聞稻氏著水
著採業獨斷示平生所深致
意也然終為悖中禁秘邪抑
或藏諸名山奥區邪竟不傳
人間亦可惜也余不勝慕藺
囚竊擬其意裝書數卷歸曰

名物獨斷愈勤愈詳猶泉源
滾滾出而不休焉故其名物
品類之無窮亦隨四序節藏
蓄之宜異造釀之法然及藁
甫脫也值家多難災厄兼到
幾流離塗炭於今固為一憾
事矣間者書肆某携一部函

冊殷勤徵序之題曰山海名
產圖會取而繙之輙舉吾
東方名從其地產奇種異味
而特名者一一見之圖乃至
其製作之始末事實之證據
則後加附釋雖婦兒輩使通
知之頗以有洲余之始顏者

畫之成於亡友蔀蘭月手於
是乎不可以不序因備述所
嘗論辨之本意而及此書緣
起如此嗟乎雖芥珀磁鐵其
理皆出于自然不可得而強
也乾坤產類千万以辨博
爲要吾則自百藥物而至瑣

瑣食品不免濫採焉況於名
子斐天池之韞匱與天下共
者乎
寛政戊午臘月上浣
木邨孔恭識

日本山海名産圖會巻之壹

○目録

摂刄伊丹酒造

酒の樂歌

此酒ほを釀さん人は。其鼓
臼よ立てうゝひけ〳〵釀れ
かも。舞けゝ釀れうを。
この酒のさかをゝ乃ゝ
轉樂〳〵せ

是ハ應神天皇角鹿ゝ
還幸の時神功皇后酒
を釀し待ていまし奉
武内宿祢天皇に代奉り
琴ゝ中歌なり是を酒樂
の歌とひ〳〵後世大嘗
會の米春ゝもゝふと

右古事記

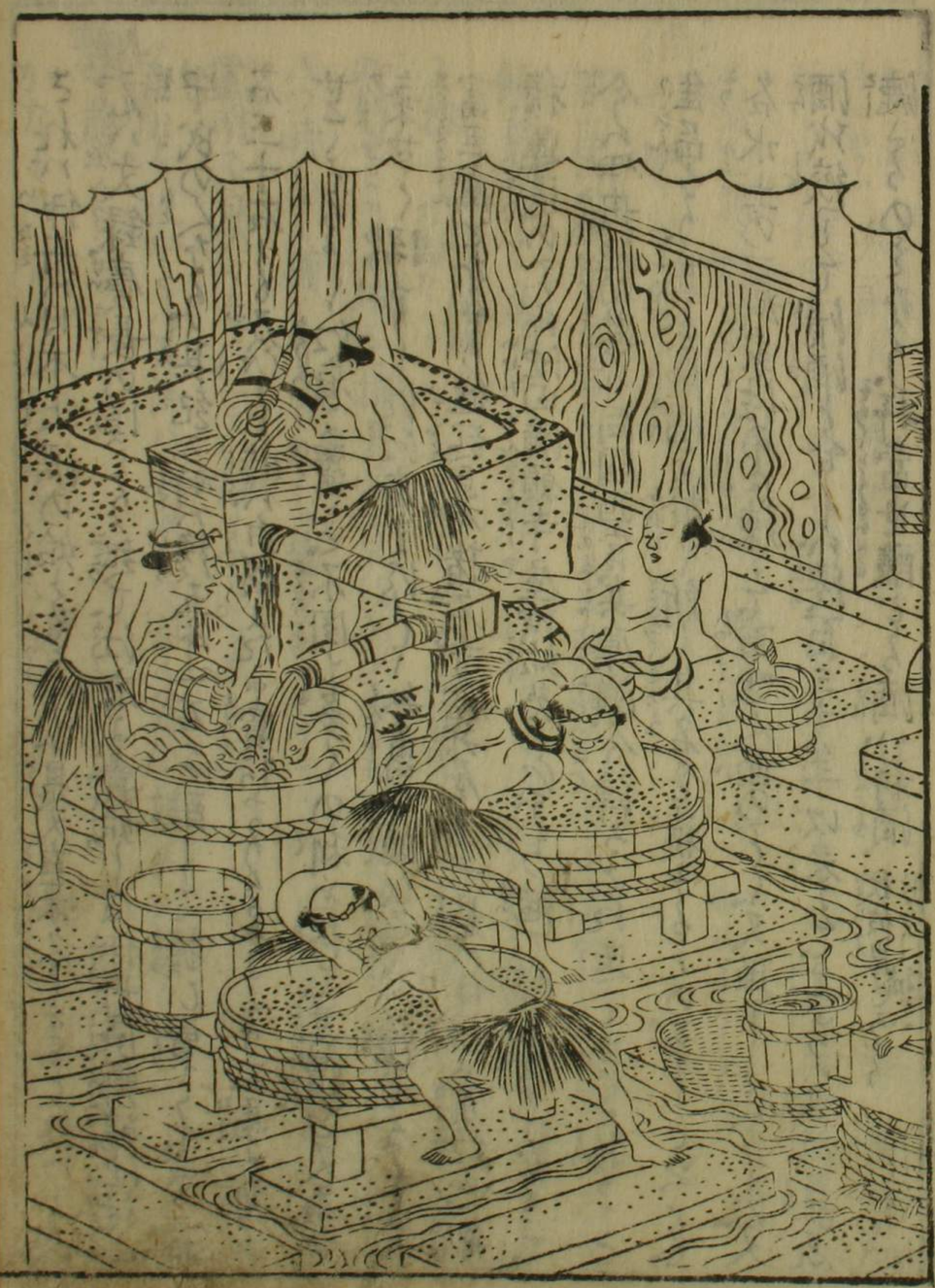
○造酿

酒ハ是必聖作なるべし、其濫觴ハ宋竇革が酒譜ゟ論じてさざゝ
なるべし、日本にて酒の古訓をキとゝ云ハ是則食饌と云儀にて、ケハ
氣なり、字音にて和訓ともに神ゟ供し、君ゟ献まつるを尊ぶ
例ハ番と云ハ黒酒白酒とゝ云ハ清酒濁酒の事といへり○サケとゝ云
沖酒といふ、又訓儀にてサケの畧にて、サハ助字ケハ則キの通音なり、一名ニ
も云、是ハ酒を造ると醸とつゞかと畧して味の字ゟ冠らせ
古歌ゟ味酒の三輪又三室とゝ云ハ枕言にて冠辭考ゟいへり、されど
ども味酒の三輪、味酒の三室味酒の神南備山とのことゝして外ゟ
用ひてよきを例とし、神南備、三室とも是三輪山の別名にて他
ゟいへるべし、是ゟ萬葉の味酒神南備とゝしと
本ゟ〳〵て、三輪三室とも神乃在山なるを神といふて後

を通じて詠そなるべし、ちゝやうる神とをうやうる加茂
つて三輪の神松の尾乃神とゝ酒の始祖神とゝゝもその
故ゝさにゝもいへるべし、又日本記崇神天皇八年、高橋邑人活日を
ゝ活ゝ大神の掌酒とし、同十二月天王大田田根子をゝ活ゝ倭大
國魂の神ゝ祭らしむ、云く大國魂ハ大物主と謂て三輪の神ゝ
されど掌酒をさゞ名て神を祭ゝはゞ免後ひとゝ見えさ、
今酒造家ゟ帝ゟかえて杉をハ又ハ後大鳥鷦の御代ゟ韓國ゟ来ま
招ゝとゝるハゝ墓ゝ
兄曾保利弟曾保利ハ酒と造の才にゝとて麻呂に賜ひて酒看
良子と號し、山鹿ひめと後ひて酒看酒部ハ始是ゝ
始ゝ是ゝ造酒の法精細なるを今天下日本の酒ゟ及ぶ地なし、是穀
氣最上の御國なれば、ゝそれゝ中に攝加伊丹ゟ醸ゝそれゝの名醇
雄なりて、普く舟車ゟ載て合令ゝも應ぜず、依く御免の燒印
と許さゝ、今も遠國にて諸白をさして伊丹とのゝ称し、

伊丹酒造

米ふらひの図



されば伊丹は日本上酒の始ともいふべし
元は文録慶長の頃より起て江府へ賣始しは伊丹隣郷鴻池村山
中氏の人なり其起る時は纔五斗一石を醸して擔ひ賣とし或は二拾
石三十石も及べし時は近國へだて賣ひろふようして馬へ負
せてくるべし江府へ繁昌さ不圖も多くの利を得て其價と又馬へ
乗せくる帰りに江府まで行く繁昌へ隨ひ石高も限てなくなり
富巨萬をなせり継起者猪名寺屋平屋と云て是は伊丹へ居住て船
積運送のことは池田備願寺屋抜始なれども継て醸家多くなりて
今は伊丹池田其外同國西宮兵庫灘今津なども造て出せる物まで
佳品なり其余他國へ於て所々其名を獲るとの多くといへども
各水土の一癖家法の練て百味人面のごとく又弾し述べがたし又
酒玻璃絞て清酒とせしは纔百三十年以来て其ちい唯飯籬ん
漉るのみなり抑當世醸る酒は新酒秋彼岸ころ搾る 間酒

寒酒の寒前酒○寒酒とて日数も後程多く等なり然中新酒を
別して伊丹を名物とて其香芬弥勝なり是は秋分彼岸の頃
花日を撰こ定免て其四日前へ麹米洗初ふ但し近年八九月の前後寒露
酒母 製は麦くむつり麦て造て造る物也文字麹へ麦の中華の
彼岸に酵入定日四日前の朝へ米洗ひ水へ漬て一日翌日蒸して
飯となりて延へ出て柄械へて拌匂へ人肌となるを候ひて不潔槽
へ接し の箱なり 延筵を敷く霧上室のうちに敷くこと凡半日半
の刻ぞうへ塊を摧其時麹筵加ふ事凡一石へ二合ぞうなり其夜
八つ時分へ槽へ取出し麹盆の真中へ山なりと盛て搾放完られ
置明へ翌日のうちに一度翻して晩景を待て盆一杯へ拌匂へ入盆を
角へうにかさねたれば其夜七つ時へ黄色白色の麹と成ふ
麹糵
かならず米を用ひ蒸して飯へ一斗へ搾灰二合許と合せ

其二
麹
醸

筵幾重にも包て、室の棚へ上げをく事十日許うして、毛醭を生
ぜざるときは、是にて麹多盆の真中へ一ぱい盛りて後盆一ぱい
掻なら敷と二度許よしして成るなり

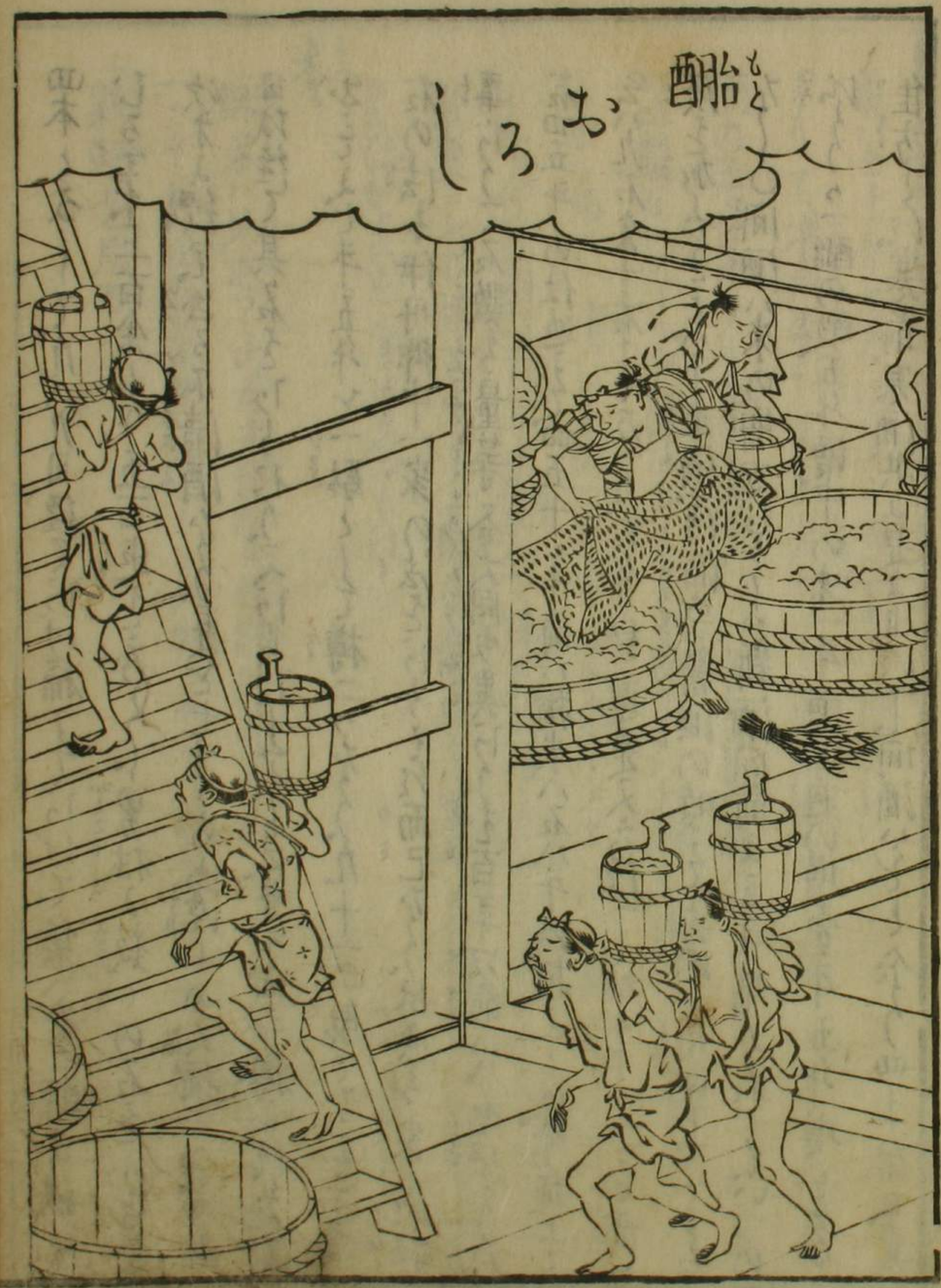
醸酒酎　米五斗を一酛とし、一つ仕廻とし、行とのかうり其余使くハ酒近くの限り多くと

定日三日に刈る米にて出し、羽を朝洗らひて漬し置き、羽を朝飯に蒸
て筵へ上げてうちわ冷し、まぶ切八枚に切る　寒酒うれば米五斗に麹
六枚なり
三斗七升刈出斗八升を加へ、増減家にまぶ日ごろ水の引き期にて、
ふ成ぶ成にかさ成ふ成是をまえとこ夜入れ械にて搗く是を宿
ねくとうこれうに晝夜一時に一度宛拌ぜを是を仕廻三日にて
二石入の桶へ不殘集め収め、三日と経れば泡を盛上ふ是をひぐりとも
吹切とも云なり　桶を使ふことを冊弥の物　これを復酛をなしのまぶ切二
枚にうみて二石入の桶ともに三ぢるし、二時ひるして筵に敷ふ九十八時
許にて其内自然の温氣を生ずるを　寒酒ハひるくわ桶に湯を入れ　を候ひて

械をとりくく拌冷こと二三日の間是又一時拌うり是まてを酛とこ云

酸　右酛の上に米麹水をそそぎうるを
いとうり、是にて行米入味ともに
右の酛にて不殘三尺桶へ集収め其上に白米八斗六升五合の蒸飯、白米二
斗六升五合の麹に水七斗二升と加へ、是にて一酛とつくるを同く晝夜一時
拌うして三日目を中とつぶし時是にて三尺桶二本にうけて其上へ
白米一石七斗二升五合の蒸飯、白米五斗二升五合の麹に水一石二斗
八升を加へ一時拌して、翌日此にて桶二本に是にて大頭とこ云
なり、同く一時拌うして翌日又白米三石四斗四升の蒸飯、白米一石二斗
の麹に水一石九斗二升を加へ　八升へぬんぐりとして桶にて二十五枚うり　是にて仕廻とつく、都合
米麹とも八石五斗水四石四斗とな　ふ是にうり二三日四日と経て、温氣と
生ずるを待て又拌そむる程を候伺に其機發の時にいたるを
以くく大事とこ又一時拌うして冷し、冷先終るに至て
八一日二度拌ともなるふ時を酒の成熟とはるるなり、是と三日八桶

其三


醅
しろお

四本とるゝて、凡八九日経てにげ桶にてにげて、袋へ入れ醡に満ゝ
むる事二百余より五百近を度とし、男柱に数〻の石をこうして
次第に絞て出る所清酒なり、是を七すとゝ洗〻の大桶に入て四五
日経て其名をつらねゝ、へにらばしとゝ云是を四斗樽に入て
出そこに七斗五升と一駄として樽二つなり、九十二駄となるもの○
右の法を伊丹郷中一家の法をとりて而已なり、此余の家これ極
事なりて右数の量等各大同小異なり、玄百年以前八八石法より八
石四五斗の仕込にて、四五十年前八精米八石八斗程極上とし、今極上と
云八九石余十石にも及て、古今変遷是又云ふべしがそ〻〻〻〻〻〻
度を加へるもとゝ八下米酒薄酒或八醤酒の時にて上酒に用ゆるこゝろ
なり○醪酒八米の増万むら〻八新酒同前に三斗増なれども、いつの
にてもの一醪の酸五升増中の味一斗増、仕込の増壹斗五升増ゝゝゝ
作方とし、寒前寒酒共に是に準ずべし、同酒八ゝゝ今四十余日、寒

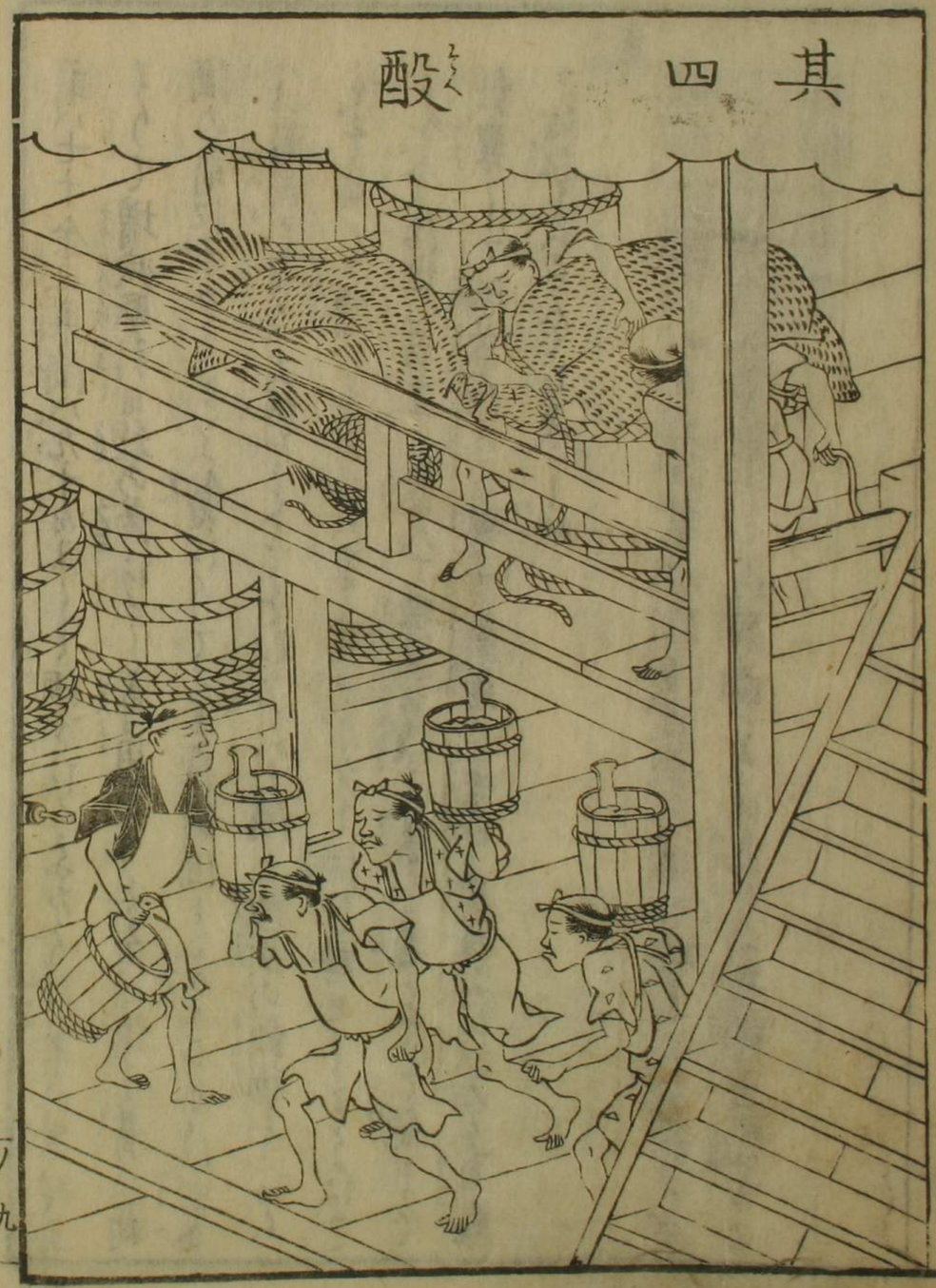
前八七十余日、寒酒八九十日に〻て酒をにごるなり、去年の寒暖に
よりて増減駆引日数の考にて専用なりゝゝ○但〻昔八新
酒の前にボタイとゝ〻製にして古来新酒ゝゝゝ今八家
八此製而已なり、大坂などゝてゝゝゝゝゝゝゝ
ゝゝ嗜むものハ其家にかのボタイ酒を醸せ〻ゝゝこと
しを、今治世二百年に及んで絶其日限に暮て者ゝゝゝ飽まで
飲楽〻て陋巷にゝを撃ち萬歳を唱今其時にひぬる有難
さ我れとゝんぞ云べし

米

醸米八地廻りの古米加賀姫路淡路等共用ゆ、酸米八北國古米
一ゝて、秋田加賀等共〻〻〻寒前〻〻のえ八高槻納米淀山方の
新穀を用ゆ

其四

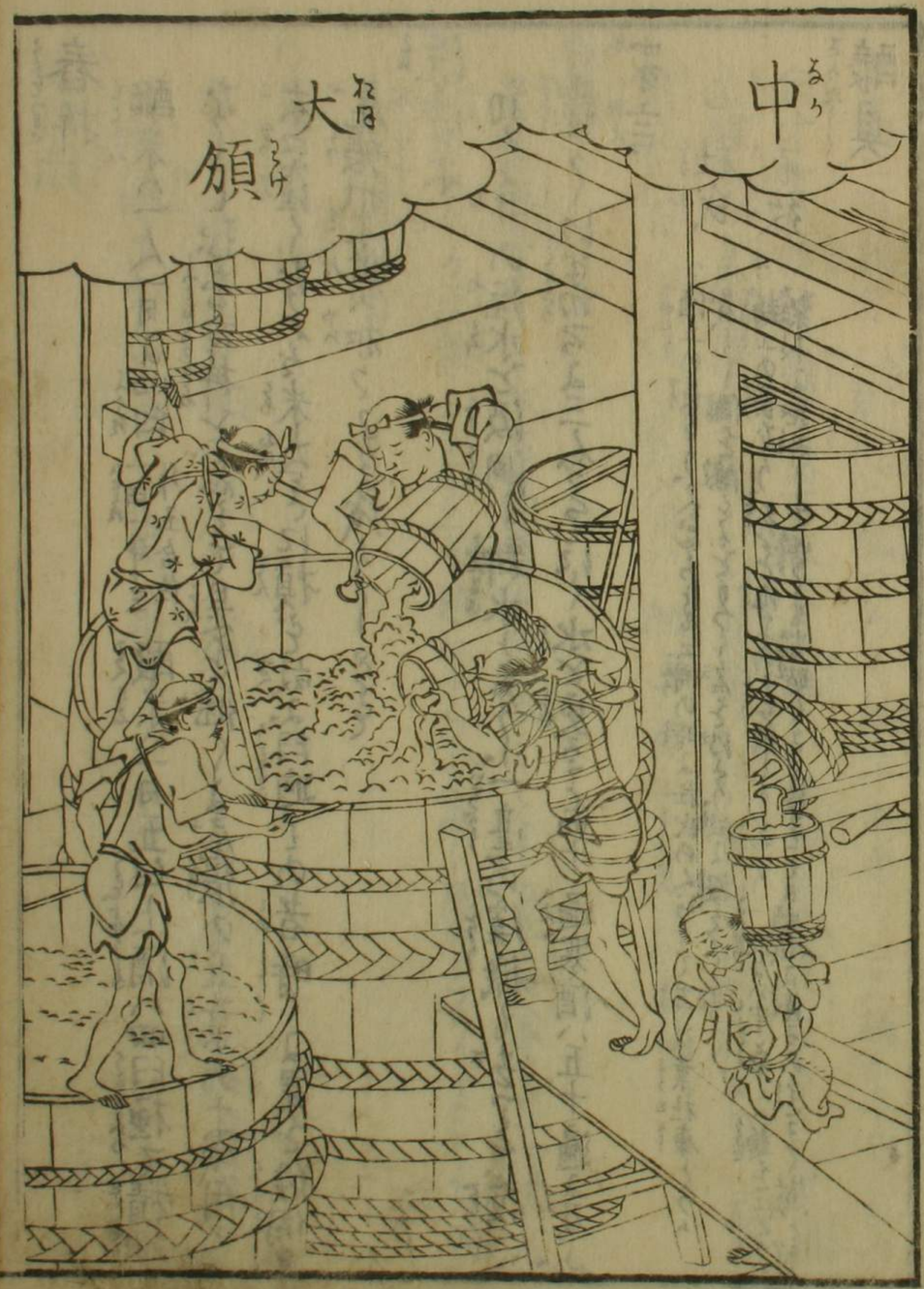
酸



中

大

頒



春杵

酘米八一人一日ニ四臼（一臼一斗三升五合位）酘米八一日五臼上酒八四臼極て精細なるしむ左右杵と忌て是を継くニ尾張の五葉の木流用也木に窪くなれる米たきに損ぜ故ニ臼廻ての者時くニ是を候伺尾張の木質れらなる流ら〳〵とて

洗浄米

初めニ井の経水を汲凋〳〵新水とな〳〵一毫の濁穢も去つて極く潔ら〳〵しく切ろニ三人ごとにく水と更ること四十遍寒酒八五十遍ニ及ふ

家言

○杜氏（酒工の長なり、ふつうも云周の時ニ杜氏の人なりて其後葉杜康なり）着〳〵酒を醸なるとなり〳〵名をなるなり故ニ樹えく〳〵

○夜紋（麹工の長なり、死を化ふの意なり一説ニ中華ニ麹をなるく繁下ニ紀邪して醸なるを云て七日窖ニ湯るのなりて傷と云）

醸具

まき切二百枚余（各一つ仕廻ニ線ふ）○酘たろし〳〵桶二十本余○ニ尺桶三本余○から臼十七八棹○麹盆四百枚余○甑八かろ〳〵薩摩杉のまさ目と用木理ろり息の漏ろく〳〵とろしと云其余の桶八板目を用也○袋八十二反の酘ニ三百八十位○薪八用八一酘ニて百三十貫目余なり

制灰

豊後灰壹斗ニ本石灰四斗五合入金ごくとなるを壺八金ごとはじめろ〳〵ひろ〳〵灰粕ごとれろ紙ごとら〳〵ゐ〳〵灰のろろりニとろ也

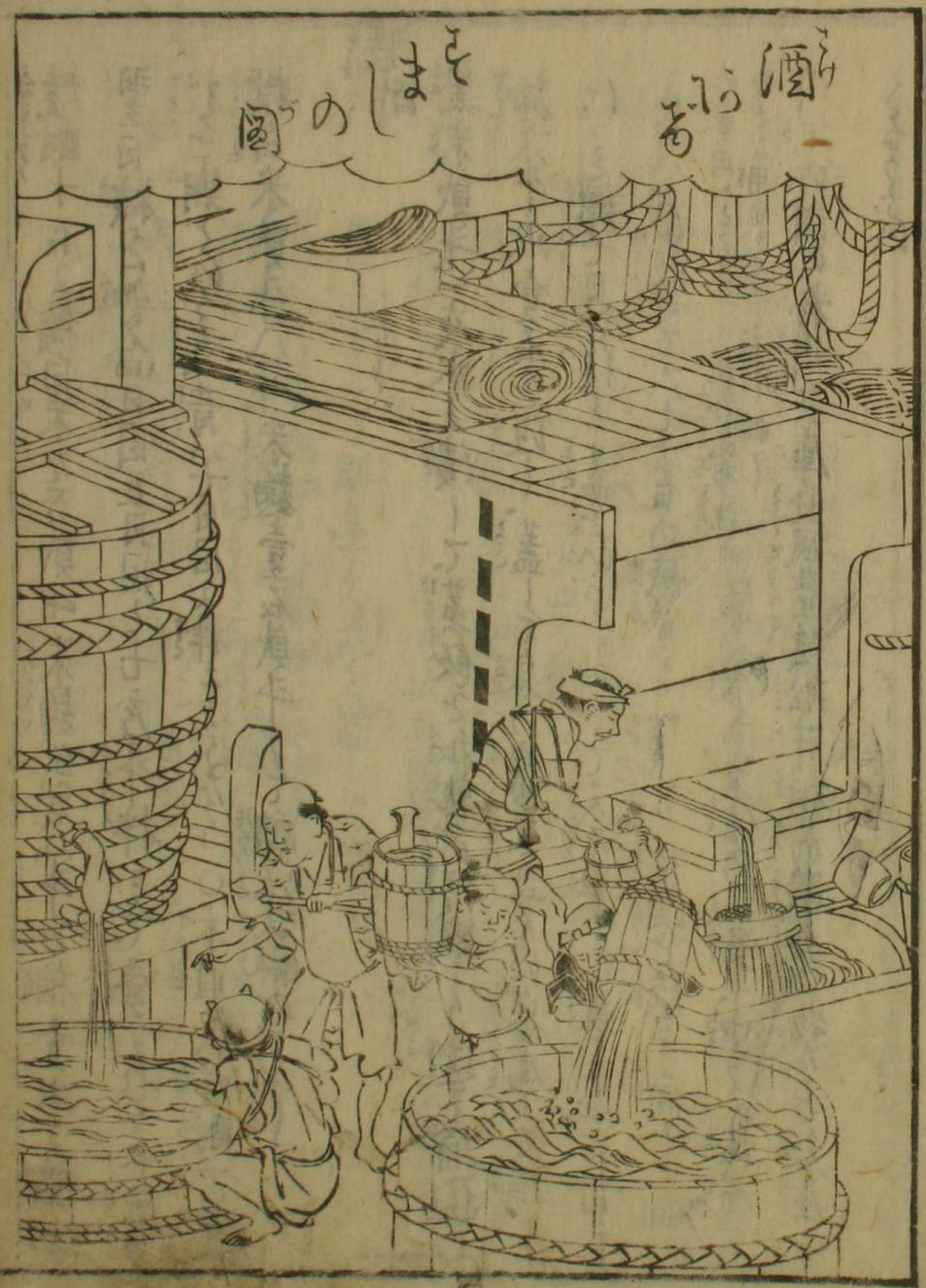
なをし〳〵灰

本石灰壹斗ニ豊後灰四斗鍋ごていごとろをを加へ用也

○囲酒ニ少ごいるく〳〵入梅の前ごとろ則ごとろ

味醂酎

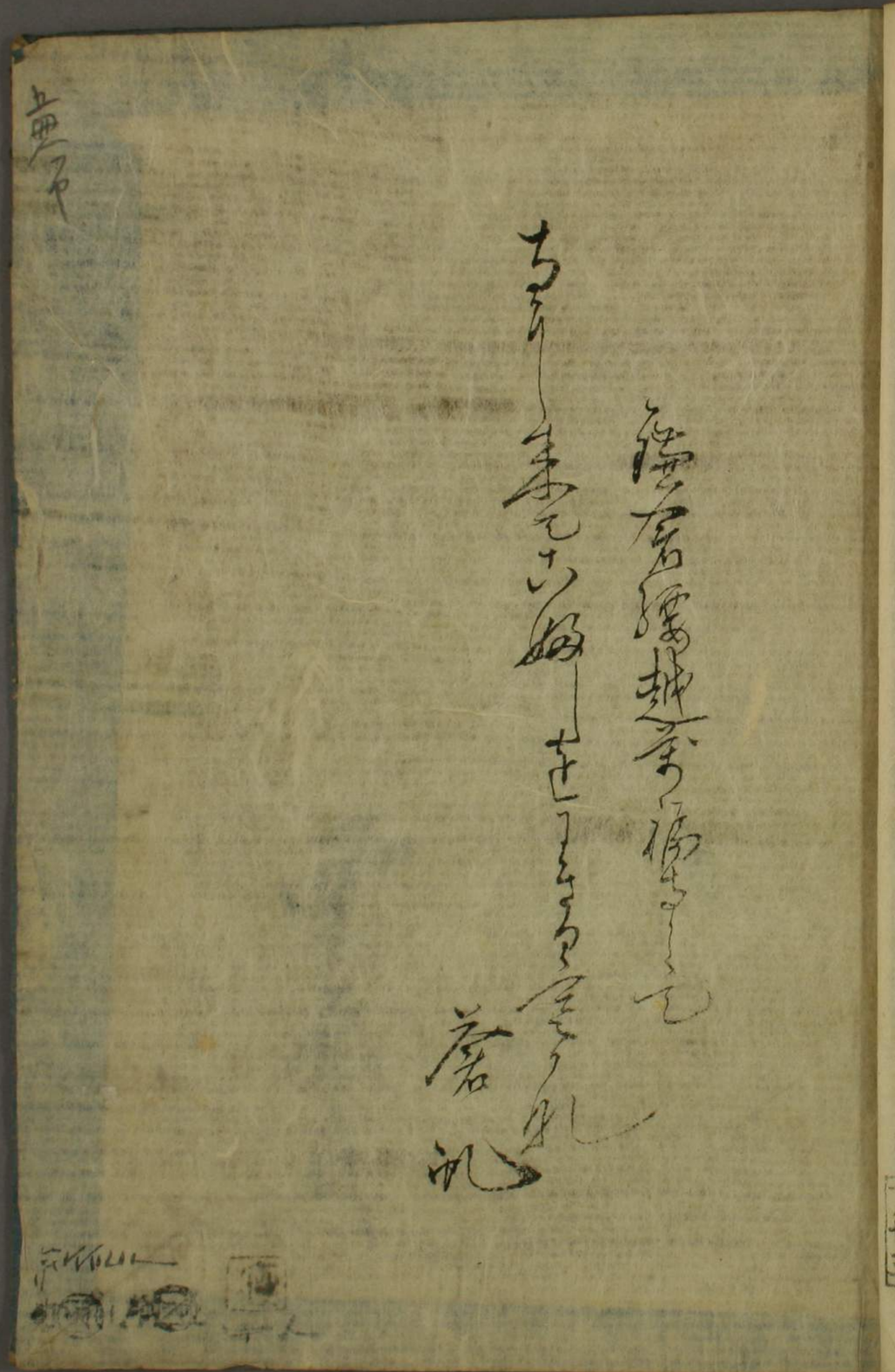
其五
袋に
いれて
醡に
積む


酒かす
をしまの図

燒酎十石より糯白米九石貳斗、米麹貳石八斗と桶壹本より釀し、
翌日櫂を加え四日目、五日目と七度斗拌して、春うれぐ廿五日
目を期とする、昔八七日目より拌そろふなり。○本直し燒酎十石より
糯白米貳斗八升、米麹壹石貳斗と釀法味醂のごし

釀酢

黑米貳斗、一夜水より漬して、蒸飯を拡熟の侵觀うり遣て桶に移し、
麹六斗水壹石を沒し、蓋して息の漬をさるやうに筵蔦して桶を
ぐるゝ纏七日と往ゝ蓋をひらき拌して、又えのごし蓋して七日目ごと
より七八度完拌て、六七十日の成熟を候ひ、後酒と絞るの同し（酢作食膳）
の費用はとゝろ〳〵紅粉昆布條、日足又水土家法の品多し、中にも拡孫小
なるを用ゆること至て鼎し
川紀の國の粉川、兵庫北風豊後船井相孫駿孫の物なと名産を
くるゝぶ

袋洗○新酒成就の後猪名川の流に袋を濯ぎ其頃を待く、
近郷の賤民は洗瀝ぎ乞うて、其味ゝ醴のごし、是又
佗より異なり、俳人鬼貫
紛の女や袋にひたりし小汁
愛宕祭○七月二十四日愛宕火として伊丹本町通りに
炬を照らし、好事の徒物を營て天滿天神の川筋を
もれさしおとろふことゝ、此日酒家の藏を等の大なるこんん
と、四方より群集を是を題して宗因
てゝも炬ゝ酔て いゝの大炬を竜
酒家の雇人は日ゝ百日の期を定めて抱へさゞむるの日に
ゝ、丹波丹後の國人多く幅奏となり

伊丹筵包の印