

長嶋酒造について

矢崎 康彦

一・はじめに

和光市立白子小学校は創立百四十周年を迎えるに当たって、郷土資料室の整備充実に取り組んでおり、私は昭和五十九年の社会科研究発表会で資料室設置を担当したことから学校応援団の一人として協力していた。

平成二十六年「長嶋酒造に唯一残されていたレンガ造りの煙突や納屋が撤去される。資料を頂けるかも」と、下新倉の吉田武司氏より紹介があり、早速校長と共に伺い、当主柳下氏のご了解を得て貴重な資料を白子小学校に寄贈して頂いたものである。

寄贈資料は、教育関係の教科書やノート、他に参考書や一般図書、酒造関係の図書及び道具や什器類、その他レンガ造り煙突の古レンガ等で、今回紹介する酒造日誌は、段ボール箱に保管されていた古い図書の中より奇



写真1 白子小学校児童の写生会風景

昭和55（1980）年頃

今回は、明治二十六年度酒造日記（第一号）に先立ち、より酒造りが詳細に記述されている（第三号）明治二十六年度酒造日誌の公開を優先した。ただし、目録中（5）桶遣法及び火入夏守日記以下（6）、（7）、（8）は紙面の都合上次の機会に譲ることにした。また、一部参考資料として重要なと思われる記述は取り上げるとともに図や表に示した。

二・長嶋酒造について

近年、日本酒は洋酒やビールの人気に押されて長く低迷していたが、今はG20で各国首脳に紹介されるなど、ワインの様な芳香美味から世界に嗜好者が増加し、地酒・銘酒の醸造が盛んになっているそうだ。

和光市においても長泉と秀峰の二銘柄が昔し醸造販売されていたが、残念なことに現在この地酒を販賣することはできない。

長泉を醸造していた長嶋酒造は、江戸時代から続く酒造だったが、昭和一八年に戦時の統制令から原料米の入手が困難となり廃業に至った。残された蔵は平成十一年に調査され、蔵の歴史、構造、レンガ煙突、酒造りについて、『和光市のむかし第十二集』に収録、公開されている。特に第五章の酒造りの章では、当主柳下稔氏から聞き取りをし十頁に及ぶ記述がまとめられ、記録の少ない地元酒造り関係唯一の報告書である。

その他、明治大正期の坂下を語る座談会をまとめた昭和五十六年の坂下公民館編集『坂下の歴史』の中に明治三十年代生まれの方の話が載つており、「酒はえびすこ（一一月二十日）と正月ぐらいしか飲めなかつたので晚酌する人がうらやましかつた。山下で売つている酒や焼酎を早飲みし、…中略…酒はコップ一杯十二錢、焼酎は八錢くらい」と回想している。

今回紹介の酒造日記は、当主稔氏の祖父に当たる柳下家二代目直三（蔵）

氏が一七才で情熱をもつて酒造を行つた貴重な実践の記録である。

で囲んだ。

第一号の日記では、一二七年前の蔵元の生活がリアルに描かれている。正月元日も午前一時から櫂立^{かいたて}を行い、朝六時に洗浄してから朝食、午前中は米や糠^{ぬか}の引取やムシロの修理、午後は醸^{さけ}搾りをして、夜は八時から醸の合せ仕事、十二時から二つの醪桶^{もろみ}の櫂立を終えてから安眠と。また冬季は、醪の温度を保つ為に熱湯を器に出し入れする仕事も加わり計り知れない労苦が伺われる。

第三号の日誌は、日に日に変化する醪の状態に真剣に対応しつつ酒造りに励む蔵の人々の姿が記録されている。酒造りに欠かせない杜氏は川上佐一郎で、年俸五十円十慰労金と高額で越後中頃郡から通年で迎えられ、他に季節契約の雇人が五名で酒造りを行つていた。

造酒用の米は地域の農家（本家・田中・鳥飼・小宮・天野氏等）から購入しており、他に妙典寺や上白子村（現練馬区）の山八水車からのも含め十一月～翌年九月まで二六三俵となつていて。

明治二十六年度の十二月～一月の清酒石高は、二三二石九斗七升五合であり、六回の醸仕込で作られたことが分かる。

前述の、「和光市のむかし第十二集」長泉酒造の項三頁～三七頁の記述と、当資料とを重ねて読んで頂ければ、昔の和光の酒造りの様子が一層明らかになり、更に今後の研究課題も見えてくることを期待したい。

三・第三号 明治二十六年度醸造日誌

「凡例」漢字は原則として常用漢字を用いた。その他は原文に従つたが原文をそこなわない範囲で、次の点を改めた。

文字の繰り返しは、々（漢字）カタカナの二字以上繰り返しは、「く」で示した。

誤字や当て字などは右側に（ママ）と傍注した。また、抹消部分は――はや（キリトリ）とし、判読できない文字は□で示した。

史料を読みやすくするため、上で示された日は日に統一し、さらに□

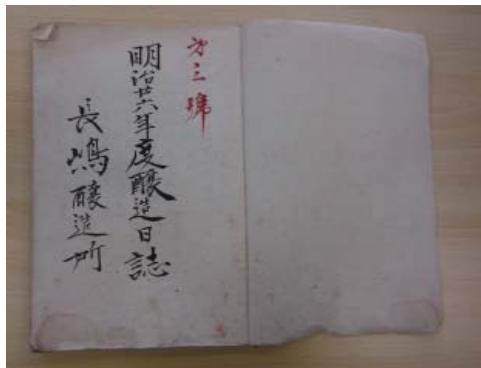


写真4 第三号明治二十六年度醸造日誌①



写真2 白子小学校で保管されている長嶋醸造関係文書

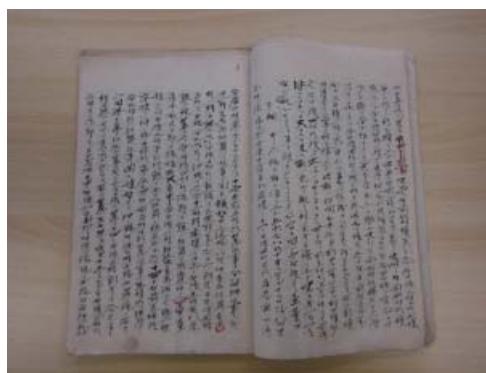


写真5 第三号明治二十六年度醸造日誌②

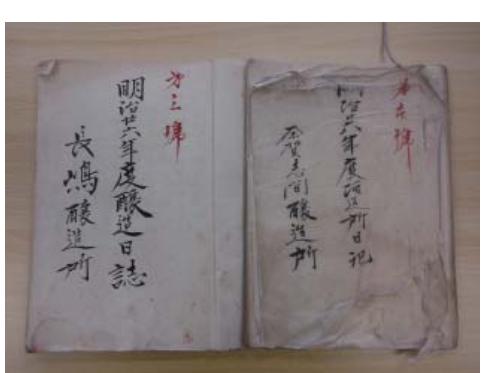


写真3 第壹号・第三号明治二十六年度醸造日誌

第三号 明治二十六年度釀造日誌

(中表紙)

長嶋釀造所

明治二十六年度釀造日誌目録

- | | | | | | | | |
|--------------|----------------|---------------|------------|---------------|---------------|--------------|-------------------|
| (8) | (7) | (6) | (5) | (4) | (3) | (2) | (1) |
| 明治二十六年九月三十日迄 | 明治二十六年十一月十九日より | 夏桶諸器械据置ノ事 | 桶遣法及火入夏守日記 | 並ニ一ヶ年間賣上計算 | 全 年度酒造元料搗立概算表 | 明治二十六年度造酒一覽表 | 仕込法並ニ吸水法
粃使用ノ事 |
| 明治二十六年十月一日ヨリ | 米 | 仕込中桶据並ニ諸器械据置法 | 并ニ一ヶ年間賣上計算 | 全 年度酒造元料搗立概算表 | 明治二十六年度造酒一覽表 | 各号仕込日誌 | 仕込法並ニ吸水法
粃使用ノ事 |
| 二十七九月三十一日迄 | 米 | 夏桶諸器械据置ノ事 | 桶遣法及火入夏守日記 | 並ニ一ヶ年間賣上計算 | 全 年度酒造元料搗立概算表 | 明治二十六年度造酒一覽表 | 仕込法並ニ吸水法
粃使用ノ事 |
| 二十七九月三十一日迄 | 米 | 仕込中桶据並ニ諸器械据置法 | 并ニ一ヶ年間賣上計算 | 全 年度酒造元料搗立概算表 | 明治二十六年度造酒一覽表 | 各号仕込日誌 | 仕込法並ニ吸水法
粃使用ノ事 |

明治二十六年度釀造日誌目録 終

表

(1) 明治二十六年度醸造日誌

吸水
杜氏法

川上
佐一郎

各号仕込日誌

(2) 酿第壹号仕込

全層ヨリ又摺ル夜摺リ上ダ半切十枚ニ合縮ス時平ガイニテ廻ル五日モ時ニ平

權ニテ廻ル六日モ然リ七日モ然リ七日夜壺基第四拾号第三拾六号ニ外ニ第

明治二十六年拾壹月三〇日 酿糀六斗ヲ洗フ午後八時五十分室入（ムシロ数六枚ノ内四枚ハ

式号ト合併ノ打出ル桶第四拾三号ニ入ル時玉ガイニテ廻ル場所ハ二階南間東

荒息ヲ拔キテ直ニ室ニ入レ跡^マ式枚ハ湿度八十八九度ニシテ三四回廻リテ室ニ入ル 直ニ

（全十時床操を）

床ニ伏セムシロ六七枚掛け置ク拾二月一日午後八時床返シ全九時五十五分熱騰トヲ

側八日午後三時壺台イムシロニテ壺台巻ヲ巻キ附ケ其上ニムシロ立^マニ四枚巻キ

並ニ打室内ニ運送シ半切桶ニ入レ置ク二日午前三時が盛リ（蓋五十六枚）全午前

附ケ時々廻ル九日モ然リ十日午前六時暖氣ヲ入ル入レタテ八時ニ廻ラズニ壺人附キヲ十分

八時が荒仕事（熱湯ハ午前七時□出ス）全十一時が仲仕事全午後三時が仕舞

丈ヶヲ成シ置ク十一日暖氣休ミ時ニ權立ニテ廻ル十二日午前六時暖氣ヲ入ル全

仕事（仕事ノ間ニ積替アリ）全午後七時が出糀下コモナシニ広ゲテ時一攬伴ス（ムシロ数六枚）

午後四時拔ク少シ膨ミ面ニナリタリ澁少シ含ム時ニ廻ル蓋ハツズラ蓋ニテナス

糀ハ少シハゼヲトリ有リ三日時ニ廻ル全午後八時三十分醸ノ味ノコシキヲ出ス（壺石五斗）

十三日午前六時頃暖氣ヲ入ル全日ヨリ膨ミ上ガル酸味少シ出テ来ル全午後四時

三四回廻リテ其儘ニ置ク四日午前一時迄放置シ直ニ半切二十五枚ニ入レ場所ニ階仕

抜ク仕事全ジ十四日午前六時頃暖氣ヲ入ル追々膨ミ上ガル皆ナカニ泡ニナリタリ

込水壺石七斗五升（半切壺一枚ニ付キゴンブリ一杯ニ杓テ式杯ナル）汲入糀ヲ入レナラシ

フツキリモ出ル十五日、午前六時暖氣ヲ入ル全正午十二時頃壺本抜キ又午後二時頃一本

置ク四日午前五時ヨリ手元廻リ五六回ナシ全十時頃ヨリ荒摺リヲナス事昼迄

抜ク皆フツキリニナリタリ香善シ熱光分アリ蓋ハ十四日ノ夜ヨリムシロヲ用ユ少シ

空気ノ流通口ヲ明ケル十五日午後六時頃一本酰分ケヲナス半切一枚ニ残リ壺台

時盛り) 添廿一日午前八九時頃上リ居タリ一本ハ少シ急グ全午後八時頃劇音ナス

ニ残シタリ十六日午前四時又壺本上ゲル前全ジ特ニ玉ガイニテ廻ル十七日渋皮破ラヌ様ニ

甘二日泡ガ出テ来タリ時々廻シ蓋ヲ壺尺程明ケテ置ク夜食時間口時頃

廻ル渋皮ニナル十八日時ニ廻ル十九・廿日毛前全

拾貳月十七日午後九時半添糀ヲ入室ス十八、午後八時床返シ十九日午前

二時盛リ全九時荒仕事全十一時半仲仕事 (十九日仲糀壺石洗フ全午後

八時仲糀ヲ入ル廿日午前一時半床モミヲナス) 十九日午後八時添糀ヲ出スムシロ七枚ニ

明ケテ時々廻ル廿日午後九時三分添ノコシキヲ出ス (全日午後四時添卸シヲナス三尺桶

仕事全午後六時頃半分室ヨリ出ス種子糀ノハイタ熱ノ有ル故ナリ

式本第一号第廿五号ヘ卸シ) コシキ出テ仕込前ニ仕込水ニ石ヲ入り糀四枚ヲ入ル仕

込終ル能ク攬伴シ蓋ヲナシ周リニムシロヲ掛ケ置ク廿一日>午前九時項割ガイヲ入ル

ムシロヲ取ル蓋毫尺程明ケテ置ク全午後八時櫂ツキ蓋ハ前通り (廿日午後八時

三十分床モミ全十二時盛リ後ハ不在不詳廿一日午後八時三十分出糀ムシロ十枚ニ明ケ

廿日午前九時仕舞ノ糀ヲ入ル全十一時三十分床モミ廿一日午後五時床返シ全八

大桶ニ打ツ高泡ニナツタリスッポン櫂ヲ衝ク廿六日モ然リ廿五日夜ヨリ泡バンヲナス

仕入神全午後十一時頃仲ノコシキヲ出ス三四回廻リ夜食終リテ直ニ仕込下

桶三尺式本大桶一本仕込水ハコシキノコモヲ切りテ直ニ入ル其前分物ヲナシ糀ヲ

入ル仕込水□ (五石二斗) 汲ム (廿三日午前五時半仲仕事全十一時半仕舞

仕事全午後六時頃半分室ヨリ出ス種子糀ノハイタ熱ノ有ル故ナリ

仕事全午後六時頃半分室ヨリ出ス種子糀ノハイタ熱ノ有ル故ナリ

ノ膠ヲ八分シ大桶第一号ニ五分下桶三本ニ三分ニ分配ス全十一時三十分

留ノ糀ヲ投入シ仕込水六石 (下桶八杯ツ、大桶四十三杯) 七斗ヲ汲ミ昼ニ仕舞ノコシキヲ出ス五石

四斗三回廻リテ夜食ヲナシテ仕込ム廿四日午後二時半頃割ガイヲ入ル全午

後八時オイツキ午後四時頃ヨリ泡ガ出テ来タリ廿五日午前一時頃一本

三十分時間位ニ一杯ニナツタリ下桶モ泡ニナル甘六日午後八時又一本大桶ニ入ル追々

泡ガ軽クナリタリ廿七日午後八時残リ一本口打ヲナス同日午後ヨリフツキリニナル

廿八日正午十一時三十分頃溫暖計ニテ検スルニ七拾三四度尤モ廻リテ直ニ見タル

ナリ午後ヨリ追々醪蓋ニナリタリ全日ヨリ冷シガイヲ使フ廿九日追々冷メル

同ジク冷シガイヲツク全日ハ末ダフツキリガ三十玉モ出テ有リタリ卅日モ時々引ガイヲ

ツク底ニ二台ニハ居ツカズ追々冷メル時ニ廻ル醪蓋ハ追ニ消シブツブツ泡ニナリタリ

廿七年一月一日モ時々三十五本ヨリ四十本ノ冷シ耀ヲツク二日モ然リ追々冷メル

四三日モ然リ熱ハスツカリ冷メタリ片側十五本位ツツ耀ヲツク四日モ前全ジ五日モ然リ

熱ノ冷メルニ從テ醪ズラニナル六日午前一時頃醪検査済石数二石35石全

日午後二時頃ヨリ上ゲ舟ヲナス(酒袋ハ五日午後一時頃水ノ脹リ代検査ト共ニ二星ヲ

抜少シ水ノ切レ恵シ) (諸道貢洗滌法ハ別帳ニ有リ) 笠二階荒走リハツボ台ニ

八分ニ取ル入口ハ第十八号細上ゲ槽ノ終ルト清之酒ヲ四尺第七号桶ニ取ル槽

セル夕方バンヲ載ス全八時頃、蓋ヲ入ル全十一時頃掛ケ下ゲ全十二時本掛ケ七日

朝槽直シ全九時三十分本掛ケ壺台荒走リ桶朝ヨリ呑切りヲナス全午後

八時ヨリ粕ムキヲナス続ヒテ一度目ノ上ゲ桶ヲナス八日朝迄ニ本掛ケヲナス全午

後五時頃舟直シ直ニ掛ケ下ゲ四尺第七号ヲ切メル粕ハ朝ベニ掛ケテ粕桶ニ

入レタ飯終テ本掛け全九日午前四時頃ヨリ粕ムキヲナス(共ノ仕込ニテ清酒

十・十一・十二・十三・十四日其儘ニテ十五日呑切ルニ升程少々之レモ

二号ト全ジ十六日午十七日午十八日午十九日モ呑切ル廿一日モ二回呑切ル

廿二日モ呑切ル廿三日モ呑切ル廿四日モ呑切ル廿四日午前十時第六号

四尺第七号四尺二折引ヲナス廿四日午後折ヲカスリ伊舟打

二入ル後第二号□折共ニシボル初載無キ数□記ス

切り

張り紙

〔六〕 正午十二時清酒検査ヲ (石数 **2159** □) 入口ハ第十八

号 之三ケ一本造上ラル 九日ヨリ第七号 (四尺) 売場ニナス

醪 弐拾四石三斗五升四合

清酒式拾壹石五斗九升五合

明治廿六年拾二月一日午後九時五十分醸糀入ル甌ヲ出ス三回廻リテ直ニ室入レ

(温度前仕込全ジ位) 種子ハ大手一ツカミ二日午後九時三千分床返シ三日午前三時

(盛リ全六時荒仕事三日午前四時頃熱湯ヲ二打程室内半切二入ル) 全十時

仲仕事床返シニ熱少シ月ハデ仕舞仕事午後一時半六時ニ出糀仕事前

通リ四日午後九時醸ノ味ノコシキヲ出ス例ノ通リ水壺石七斗五升ヲ五日午前一時

仕込ム全九時頃迄二手元三度廻リテ九時ヨリ荒摺リヲナス十一時又スル全午後

八時頃ヨリ始メ摺リ上ヶ半切拾式枚二合縮ス時ニ平ガイシテ廻ル七日モ全ジ七日

午後八時壺台第四拾二号第四拾四号第四拾三号壺号ノ打出ル桶ニ共ニ入ル

場所壺号甌ノ北ニ并列ス時ニ玉ガイニテ廻ル八日午後三時壺台ヲ巻ク

其上ニムシロ立マ四枚巻キ附ク時ニ廻ル九日モ然リ十日午前六時暖氣ヲ入レタテハ時ニ

ナス早々冷却スル為メナリ時ニ玉ガイニテ廻ル十六日午前四時又壺本抜ク打出シモ

上ガル皆全ジ時ニ玉ガイニテ廻ル十七日時ニ玉ガイニテ廻ル渋皮ニ成リタリ十八十九日モ

全ジ迄ニ冷メル甘日午後四時ツボ台式本ニ寄ス時ニ廻ル甘一二日モ時ニ廻ル一日

八九度位廻ル

拾二月廿一日午後九時頃添糀室入レ床揉ミ前仕込ト全ジ甘二日午後九時頃盛リ

仕込前通り全ジ甘三日午後七時頃出糀全日午後三時添御シ三尺式本全七

時頃仕込水式石ヲ汲ミ入レ能ク攪拌シ置ク廿三日午後十一時五十分仲ノ糀ヲ入ル

廿四日午前三時三十分床揉ミ全日午後八時床返シ全十二時三十分頃盛リ甘五日午

前四時荒仕事全九時頃仲仕事全十二時仕舞仕事全午後八時出糀甘四日

午後十時半頃仕舞ノ糀ヲ入ル全甘五日午前二時床モミ全午後七時頃床返シ廿五日

午後十一時盛り廿六日午前三時荒仕事全八時仲仕事全十二時仕舞仕事廿三日

午後十時半添ノ糀八斗ヲ入レ直ニ仕込水ニ石汲ミ入レ直ニコシキヲ出シ一回廻リテ仕込ム

大泡ニ成リタリ下桶モ然リ時々廻ル同夜泡番ヲナス泡ハ二時間ニ桶口頭マデ昇ル

蓋ヲナシムシロヲ廻リニ掛け置ク廿五日午後二時割ガイヲ入レ全八時櫂□ツキ廿六日

時々繰リ上ゲ添ハ急ガズ飯ニテ落セシ故ナリ蓋壺尺程明ケテ置ク廿六日

クナリタリ時ニスツポン櫂□衝ク廿七年正月一日午前泡ガ消テ来タリ

糀ヲ入レ仕込水ヲ（五石一斗）汲ミ直ニ仲ノ味ノ甑ヲ出ス三回廻ツテ夜食ヲ
午後八時紹ノ味ヲ下桶一本ヲ大桶ニ入レ跡壹本ヲ下桶式本ニ直シ全十時添

食シテ仕込ム四石甘七日朝割櫂ヲ入ル醪ハ通常ナリ少シ添ヨーノ泡ガ有

リシ故仲ハ落□シナリ廿六日午後五時頃仕舞ノ糀半分出ス全七時頃皆出ス

時ニ廻ル廿七日午後八時頃分物ヲナス下桶四本大桶壹本当分ニナス全十時半頃甑ヲ

出ス三回廻ツテ夜食ヲナシ大桶打ゴモリ式本ヲナシ糀ヲ入レ一回廻リテ飯ヲ仕込ム其レ

ヨリ水ヲ仕込ム（五石六斗（八杯ヅ）ヲ汲ミ）能ク攪拌ス廿八日午後二時頃割ガイ

ヲ入ル同午後八時頃下桶壹本ヲ大桶ニ打ツ其ノ前ニ櫂衝ヲナス全夜ヨリ泡力

少シ出テ来タリ下桶モ全ジ廿九日午後八時頃又下桶壹本打ツ廿日モ午前ハ

留ノ

全日朝残リ下桶壺本ヲ口打ス泡ハ少シ出タリ全日午後ヨリ追口少々ナリタリ

二日前泡トフツキリトノ間ニナリタリ夜マデニ皆フツキリニナラズ熱ハ誠ニ少シ
三日ノ朝

方ニ泡五分位ニテ中ガ少シ高クナリ跡五分ハ渡皮ナリ全日ハ引耀ヲ使ハズニ操

リ上げ置ク三日午後ヨリ醪蓋五分程持ツ熱ナシ四日モ会々繰り上げ五日全ジ

少シ熱付ク口ハ繰り上げ置ク六日モ然リ〈切トリ〉例ノ通り繰り上げ

七日全ジ〈切トリ〉八日ヨリ武本櫂ニテ廻ル九日午前十一時半頃、

醪検査ヲ受ク（石数 24693）全午後一時頃ヨリ醪出シヲナス侍桶武本

廿三日廿四日呑切ル廿五日朝飯ヨリ呑切りテ折引ヲナス第三号桶ニ引ク続イテ
廿六日夜第一号折ト共ニ壺台ニ袋ヲ下ゲテシンボル第三号折引桶コモ

全八時頃ヨリ上げ槽ヲナス十日午前一時三十分杵リ入レ全六時掛け下げ全八時三十分頃

本掛けヲナス（入口ハ第九号細）荒走リハ前ノ壺台ニ八分目取ル槽笠三階

（若キ酒ハ入口ニ少シ張リ棒ヲカマセ置ク醪ノ若キ故ニ蓋裏ニ露持ツ故ニナス

古シ醪ハ残シテ右様ノ事ハナサトモ善シ）十日午前十時頃ヨリ醪出シ全夜五時

頃ヨリ二槽目ヲ上ゲル十一日正午十二時杆入レ全午後六時掛け下ゲ清酒ハ第九号

桶二入ル全日午後三時粕ヲ桶二入ルメ目掛けズ荒走リモ引ク全午後八時頃本掛け

十二日前式時半槽直シ終ル直ニ掛け下ゲ全六時本掛け全午後八時粕ムキメ目ニ

掛けズ（切トリ）十四日清酒検査済石数 21557 十五日時々呑

切ル十六日モ時ニ呑切ル十七・十八日然リ十九日切ラズ廿日廿一日廿二日呑切ル（跡

コモヲナシヲ置ク）

醸第三号仕込

ラ蓋ヲ成シ置ク廿四日モ然リ廿五日午前六時暖氣ヲ入る全午後三時三拾分暖

廿六年十二月十二日午後八時元糀ヲ入室直ニ四枚室二入ル跡三枚ハ前仕込位ニ冷シテ入ル直ニ床モミ十三日午後七時三十分頃床返シ十四日午前壱時頃盛リ全午前五時荒仕事全午前十時仲仕事間ニ積替ヲナス午後二時仕舞仕事

全午後七時三十分出糀糀ハ障リナケレドハゼヲトリ有リ全十四日夜ヨリ二階ニ

上ゲル十五日午後九時三十分醸ノ味ノ甌ヲ取出ス三回廻リテ放置シ十六日午前二時

二階ニ半切ヲ据工飯ヲ入レ仕込水ヲ汲ム糀ヲ入レナラシ置ク全朝六時ヨリ

十一時迄手元三回其レヨリ醸搗リヲナス（半切廿五枚仕込水前ニ大同小異）全

午後八時壺台貯本ニ合ス第三拾八号四拾九号時ニ玉ガイニテ廻ル十八

十九日二モ全ジ全日コモヲ卷ケ時ニ繰リ上ゲ廿三日朝六時頃暖氣

ヲ入ル全午後四時頃抜ク之レモフツキリニナリタリ廿日午前五時頃上ゲル仕事前通り

皆ナフツキリノ大ナルヲ見ル醸ハ充分ノ醸ナリ時々玉ガイテ繰リ上ゲ廿七年一日一日モ全ジ（醸分セシヨリ半日経テフツキリニナリタリ）二日モ同ジ三日午後ヨリ壺台第

二号毎本ニ合縮ス時々繰リ上ゲ五六七八九〇日モ全ジ十日午後八時四十

分頃添ノ糀ヲ入レ全夜十二時三十分床操ミ十一日午後四時半頃床返シ醸ハ時ニ廻ル

氣ヲ入ル全午後四時ニ拔ク廿七日午前六時暖氣ヲ入る午後四時拔ク（廿六日ヨリ

少シ膨ラム甘ガ強クナリタリ）廿七日夜充分ニ膨ム廿八日午前六時頃暖氣ヲ入る全日

フツキリニ成リタリ全午後四時頃抜ク時々廻ル廿九日暖氣入レズ全午前拾壱時一本

分ル又午後二時ニ又一本分ル半切一枚ニ残リツボ台ニ残スコモムシロヲ取り割穂

ヲ台ニナシ置ク時々操リ上ゲ此醸ハ仲間三本分ニテ打出シ一本アルナリ打出暖氣

入ル全午後四時頃抜ク之レモフツキリニナリタリ廿日午前五時頃上ゲル仕事前通り

皆ナフツキリノ大ナルヲ見ル醸ハ充分ノ醸ナリ時々玉ガイテ繰リ上ゲ廿七年一日一日モ

全夜十時盛り少シヲクレタリ
十一日午前五時頃荒仕事全八時仲仕事全

仕舞粧ノ盛り全壱時頃荒仕事全十五日朝六時頃仲仕事全九時三十分

十一時三把全仕舞仕事間々積替アリ（添粧ハ八斗仲壱石仕舞壱石）

酰八時々廻ル十一日午後十時頃熱湯ヲ三埏室二入ル十二日朝出ス全午後七時

三把分出粧全九時頃仲粧ヲ入ル全十二時頃床操ミ十三日午後五時半頃床

返シ粧蓋ヲ入ル全午後四時頃添卸ス（坦シ仕舞三掛違仕込）壺台

壺本ノ酰丈ヶ卸又添桶三尺一本全午後八時仕込水壱石汲ミ入レ粧一枚

程入ル同午後九時三十分頃甌ヲ出ス（仕舞ノ粧五斗ヲ入ル十四日午前壱時頃）

床揉ミ伸ノ粧八十時頃盛リ全十四日午前壱時半頃荒仕事五時頃仲仕事

全九時頃仕舞仕事間ニ積替アリ仲ノ粧午後七時出粧仕舞ノ粧ノ床モミ

一回廻リテ直ニ仕込ム蓋ヲ成シムシロヲ掛ケ置ク十四日午後三時割ガイヲ入ル其レヨリ

時々廻ルアマリ急ガズムシロヲ取ル蓋ハスキ無ク成ス十五日モ全ジ全午後三時頃

二回目ノ添卸ス三尺壱本十四日午後六時三十分頃仲及ビ添粧ノ出粧全午後九時

仕舞仕事間ニ積替アリ十四日午後十時三十分仲粧ヲ入ル全十五日午前
 壱時頃床モミ全四時床返シ全九時盛リ十四日夜一番耀ヲ衝ク全十二時
 二十分頃荒仕事全十六日午前五時頃仲仕事全九時半頃仕舞仕事

間ニ積替アリ十五日午後七時頃仕舞粧ノ出粧十五日午後八時三十分頃添ノ仕

込水ヲ汲ム粧ヲ一枚積入ル能ク攬伴ス全九時三十分添ノ甌ヲ出ス一回廻リテ

直ニ仕込例ノ通リ蓋ヲ成シムシロヲ掛ケ置ク残リ粧ハ其前ニ入ル仲モ添仕込水終ル昼ニ

仲ノ水ヲ二十六杯汲ム続イテ甌ヲ出ス四度廻リテ仕込ム十六日午前十一時添ノ

割ガイヲ入ル全午後三時添仲ノ擢ツキヲナス十五日午後九時頃仕舞粧ノ室

入レ全十二時床操ミ十六日午後四時三十分床返シ（十五日前ノ仲ハ大桶ニ入レテ（第

拾壱号）仲ヲ仕込ム）十六日前半仕込ノ仕舞ヲ仕込ム四五回廻リテ仕込但シ大

桶ニテ之テ半分キマル全夜八時頃仕舞粧ノ盛リ全夜一時荒仕事十七日午前

五時頃仕事全九時頃仕舞仕事全午後六時頃出糀跡二回目ノ

口打ヲナス廿四日フツキリニナリタリ熱モ少シ出テ来タリ誠ニ冷湧ナリフツキリモ

仲ヲ十七日午後九時半頃コシキヲ出ス四回廻リテ他ノ廻リ物ヲナシテ糀ヲ入ル飯

ヲ仕込ム仕込メテヨリ仕込水下桶式本ニ二十三杯ヅ、汲ム十八日午前十時割糀ヲ入ル

午後二時糀ヲツク全午後八時本糀ヲツク大桶ノ方ハスッポン糀ヲツク十八日午

後ヨリ泡ニナル全午後九時四十分頃仕舞ノ甌ヲ出ス三回廻リテ夜食ヲナシ

飯ヲ仕込ヲ無シヨリ仕込水ヲ汲ム（中桶三尺四本糀ハ其前ニ入レテ能ク攬伴ス）十

九日午前九時半頃割糀ヲ入ル全午後二時三十分糀ツキ全八時本糀ヲツクタ

方四時下桶式本ヲ大桶二入ル時々廻ル十八日ニテ壱本キマル十九日泡ガタ方壱尺五寸

程上ガリタリ廿日ハ高泡ニナリタリ一時三十分間ニ一杯ニナリタリ時ニスッポンガイ

ヲツク下桶モ全日ハ泡ニナリタリ廿一日本泡ニナル時ニ片側廿五本位ヅツ糀ヲ

ツク下桶モ泡ニナリタリ熱ハ六十度内外ナリ廿二日午前五時三十分下桶一本打ツ

泡ハ五六寸程上ガル丈熱ナシ今ダ泡ガ力ニ泡ノ様ニ成リタリ廿三日朝五時

本掛ケヲナス全午後九時舟直シ共ニ醪出シヲナス三日午後三時粕ムキ全四

少シ小力サナリ中央ハ渋皮ニナリタリ時ニ操リ上げ泡ガ無クナリテカラハ操リ上げ

置ク廿四日午後ヨリ少シ上等フツキリニナリタリ時ニ操リ上げ今日ハ口打シテ

ヨリ少シ熱ガ出テ来タリ醪温度六十五六度位ナリ廿五日朝本フツキリ少シ消テ

来タリ廿五日モ時ニ操リ上げ夜見シニ末ダフツキリ三分渋皮七分ニナリ熱誠ニ

僅少ナリ少シ熱附ク時ニ操リ上げ廿六日午後ヨリ引糀ヲ使フフツキリ渋

皮消テ少シ醪面ニ成ル廿七日全ジ追々熱ハ冷メル廿八日モ時ニ冷糀ヲ使フ

少シ醪蓋ヲ持ツ全夜ハ渋皮ニナリタリ時々冷シ糀ヲ衝フ廿九日モ全ジ

廿九日モ廿日ズツカリ冷メタルニ由リ操リ上げ置ク廿一日醪検査済（石数25098）

（月一日）朝五時三十分醪出シヲ成ス全午後粕桶ヨリ袋ヲ出シ全八時上げ舟ヲ

ナスカサ三階入口第九号細二入ル荒走リヲ壺台一杯取ル二日午前十時頃

時上ゲ槽カトトリ 荒走リナル粕ハ前通リ粕桶二入ル四日ノ朝

醸第四号仕込

六時本掛ケ全日午後二時舟直シ直三掛ケ下ゲ全午後八時頃本掛ケ五日午前

四時半頃粕ムギ切トリ全午後壺時清酒検査済時

二呑ヲ切ル七日モ時二呑ヲ切ル八日モ全ジ九日モ全ジ大□式升程ツト切ル十日モ

全ジ十一モ全ジ全日午後四時頃入口ニコモヲナス時二呑ヲ切ル十二日十三日モ

全ジ十四日十五日モ呑ヲ切ル十六日午前三時折引ヲナス第五十五号ニ引ク直ニ

張り残リナス折ハ第六号仕込ノ醪ト全併四斗程ナリ

全壺時三十分頃仕舞仕事都合ニ依リ詳細ヲ得ス間ニ積替有リ十五日
午後八時出粧十六日午後九時醸ノ味ノコシキヲ出ス三回廻リテ放置シ十二時三十分仕込前全ジ十七日朝ヨリ手元三回廻リ全十一時荒摺リ全午後二時全八時本摺リ

半切十枚二合縮ス時ニ平摺ニテ廻ル十八日十九日モ然リ廿一日モ然リ廿日モ時ニ廻ル全午後八時

壺台三本ニ合ス第□□第□□第□□時ニ廻ル廿一日モ然リ廿日モ時ニ廻ル全午後八時

卷ク前ノ通リ廿二日モ然リ廿三日午後六時頃暖氣ヲ入ル全午後四時抜ク
廿四日時ニ櫂玉ニテ操リ上ゲツヅラ蓋ヲナシ置ク暖氣休ミ廿五日午前

六時暖氣ヲ入ル全午後四時頃抜ク廿五日午前式時頃ムシロヲ卷ク廿六日午

前六時頃暖氣ヲ入る全午後四時頃抜ク廿七日モ暖氣ヲ入る廿六日少シ膨ミ

ガ来タリ泡モ随分出タリ廿八日朝カニ泡ニナリタリ其レヨリフツキリニ成リタリ全日モ

五時五十分

朝六時頃暖氣ヲ入る全午後四時頃抜ク時ニ廻ル廿九日午前六時廿分前暖

八時

氣ヲ入ル全午後四時頃抜ク廿八日夜ヨリ一本膨ラム廿九日午前一時頃ヨリ一本膨

ラム全日モ暖氣ヲ入る全午後四時頃抜ク全日ノ夜見シニフツキリニナリタリ熱張ル廿日

事添桶ハ壹本ナリ仲ノ糀十八日午後五時出糀添十八日午後二時三十分櫂ツキ

モ時ニ廻ル前日ト全ジ暖氣ヲ入る出入時間全ジ廿一日午前六時貳十分頃暖氣ヲ入る

盛リ十斗日午後一時頃荒仕事全四時頃仲仕事全十時頃仕舞仕

八

全八時大櫂ツク十八日二回目添出糀之レハ仲糀ト仕事一諸ナリ十七日午後

全七時三十分頃抜ク時ニ静ニ操リ上ゲ全日夕方五時半頃一本酛分ヲ出ス

九時三十分頃留ノ糀五斗ヲ入レ全十二時床返十八日午後四時頃床返シ全八時

前通卅一日午後十二時頃残リ一本上ゲル之レミナ上ゲ仕舞時ニ玉ガイニテ廻ル

仕事全午後六時十分頃出糀二階ニ上ゲテ時ニ廻ル添時モ廻ル全午後八時大桶

合縮ス時ニ操リ上ゲ四日モ時ニ操リ上ゲ五日モ全ジ六七八九十一十二十三

第五十五号ニ入る十八日午後十時三十分仲ノ糀ヲ入ル廿九日午後四時床返シ糀蓋ヘ

廿七年一月一二日モ然リ三日モ全ジ全日午後三時頃壺台ニ貳本ニ

四日モ全ジ全日午後十時三十分添糀ヲ入る全壺時頃床揉ミ十五日午後四

前ノ出糀ノ時ニ入る全八時二十分盛リ十九日午後三時二回目ノ添ヲ卸ス三尺一本全

時頃床返シ酛ハ時ニ廻ル全九時盛リ全十二時荒仕事十六日午前五時

九時三十分添伸ノ甌ヲ出ス添二回廻リテ直ニ仕込其前直ニ仕込水ヲ壹石汲入レ

仲仕事全九時頃仕舞仕事全午後八時頃出糀半七日午後九時頃添

ヲ仕込十八日午前十時頃割櫂ヲ入る誠ニ貝合善シ操作ハ皆ナ全ジ十六日

糀ヲ入レテ飯ヲ仕込ム跡蓋ヲナシムシロヲ掛ケ置ク廿日年前十時頃割櫂ヲ入ル

時頃割櫂ヲ入ル午後二時三十分櫂ヲツク全夜八時又カイヲツク大桶ノ方ハ泡

仲ハ添ニ続イテ仕込水弐石六斗ヲ汲ミ入レ直ニ甕ヲ出シ三回廻リテ直ニ仕込ム

翌日日前九時割櫂ヲ入ル仲ノ糀十九日午後十一時三十分荒仕事全四時三十分

仲仕事全九時仕舞仕事間ニ積替アリ廿日午後六時出糀前一回ノ留糀ヘ十九日

午後六時出糀十九日午後九時三十分室入レ十二時床揉ミ種子ハ拵ニテ弐合程廿

式時三十分第弐回留糀ノ床返シ直ニ盛リ廿日午後三時割櫂ツク添ハ全

式時三十分割櫂ヲ入ル未ダ上部ニ醪ノ上ガリガ足ラズ然レモ桶底ハ離レテ居タリ

廿一日午前三時

誠ニ勢力弱ナリ全午後八時カイツキ全十一時留糀ノ蓋仕事廿一日午前三時

午後三時

時三十分頃仲仕事全八時仕舞仕事全午後六時出糀甘一日少シ醪泡

廿一日午前三時

ニナリタリ二回目ノ添□弱全大桶ノ櫂ツキ全八時又櫂ツキ全八時四十分仲

ノ仕込水ヲ汲ム終ル糀ヲ入ル但下桶弐本ニ其レヨリ甕ヲ出ス三回廻リテ廻物ヲナシ

夜食ヲナシテ仕込ム終ル桶蓋ヲ片面ニムシロヲ片面ニ掛ケテ置ク廿二日午前十

ニナリタリ時々スッポン櫂ヲツク全夜午後九時三十分留ノ甕ヲ出ス〔午前八時三十分下

桶弐本ヲ四本ニナシ置ク〕三四回廻リテ夜食ヲナシ其レヨリ仕込十一時三十分仕込水ヲ

汲ミ入レ能ク攬伴シ置ク翌日糀ハ八時頃入ル廿三日午後三時三十分下桶弐本

打ツ泡ハ留マリタリ廿四日泡ガ出テ来タリ廻リ物ハ片側スッポン櫂拾五本位ヅツ

廻リ廿四日ニナリテハ泡ハ五六寸程切り上ガラズ下桶ハ渋皮ニテ居ル熱ナシ□ハ

大桶醪ノ溫度六十度位ナリ廿五日午後三時三十分下桶壺本打ツ大桶ハ

泡五六寸程下桶モ少シ泡ヅク廿六日朝五時口打ヲナス時タマスッポン櫂ヲツク

泡少シ強クナリタリ泡ハ時ニ消ス廿七日午後一時桶蓋ヲ三四寸明ケテナス泡

変ジテガニ泡ニナル時ニ操リ上ゲ廿八日午後三時三時見ルニカニ泡五分フツキリ五

分溫度七十度位ニナリタリ（廿七日夜十一時頃胴巻ヲ一枚ニハカニ着セル）全夜

八時見ルニフツキリニナリタリ時ニ操リ上ゲ全ジク蓋ヲ取リタリ全夜九時頃見ルニ皆

渋皮カニ泡三ヶ所^{ヨリ}有り測り有リタリ特ニクリ上^ゲ日九日モ然リ世日渋皮ニナリタリ時

醸第五号仕込

冷シガイヲ使フ世一日モ全ジ渋皮ニテ居タリ二月一日チ^ノ冷シ櫂ヲ使 〈切り紙〉

上^ゲ置ク二日モ冷シ櫂ヲ使三日モ全ジ温度五十度位ニ冷メ 〈切り紙〉

〈切り紙〉グッ□湧ク五日午後一時醪検査済全二時醪出ル検査水

続ヒテ上^ゲ舟ヲナス入口第□号桶ヲサシ三階荒走リ壺台壺本ニ取ル終ル

拾時三千分~~央~~仕事全午後九時醸ノ味ノ甑ヲ出ス全十二時三十分醸仕込仕事

〔仕舞〕

続イテ醪出シヲナス大桶ヲカスル夜舟セリ全午後八時カサニ階ニテ土蓋ヲ入ル

全ジ十八日朝迄手元三廻リ其レヨリ荒摺リ全午後又スル全夜八時本摺リ半切

十枚ニ合縮第□第□時ニ平櫂シテ廻ル十九日モ然リ廿日モ全ジ廿一日午後八時壺台ニ

二本合縮第□第□時ニ廻ル全日コモヲ卷ク時ニ廻ル廿三日午前六時暖氣

舟直シ直ニ掛け下^ゲ全四時本掛廿七日午前三時三十分粕ムキ終ル荒走リヲ引ク

十枚ニ合縮第□第□時ニ平櫂シテ廻ル十九日モ然リ廿日モ全ジ廿一日午後八時壺台ニ

全十一時三十分杆ヲ入レ廿八日朝五時迄ニ掛け下^ゲ六時三十分本掛ケ全日午後三時

十枚ニ合縮第□第□時ニ平櫂シテ廻ル十九日モ然リ廿日モ全ジ廿一日午後八時壺台ニ

粕ハ粕桶二入ル終ル二回目上^ゲ槽カサ三階ノ之レニテ上^ゲ切ル第五号仕込ノ醪ヲ

廿五日午前六時頃暖氣ヲ入ル全午後三時四十分頃暖氣ヲ抜ク廿五日午

〈切り紙〉全午後一時三十分杆入レ全五時頃掛け下^ゲ全八時本掛ケ荒走リナシ廿八日午前

ヲ入レ全午後四時抜ク廿四日時ニ櫂玉シテ廻ルツヅラ蓋ヲナシ置ク暖氣休ミ

四時舟直シ直ニ八ツ掛け七時掛け下^ゲヲナシ全九時本掛廿九日午前四時頃ヨリ粕ムキ全十一

ヲ入ル全午後四時頃抜ク時ニ廻ル廿八日午前六時頃暖氣ヲ入ル全午後四時頃

時清酒検査済石21940時ニ呑ヲ切ル廿九日モ全ジ全午後四時頃コモヲ

ナス十二十三日モ時ニ呑切ル十四日十五日モ呑切 ル (十三日)コモヲナス 十六日午前四時頃

折引ヲナス第七号桶ニ引ク終ル直ニ折リヲカスリ第六号醪ニ合併四

斗程折引キ桶ハ直ニ目張リヲナス

壱本膨ラム甘ガ出テ来タリ廿九日モ例ノ通り暖氣ヲ入ル全午後四時頃抜ク全日夜

三十分荒仕事全四時三十分仲仕事全十時仕舞仕事其間ニ積替アリ

見ルノニ少シオニ泡ニナリタリ廿日モ暖氣ヲ入ル時ニ廻ル廿一日午前六時頃暖氣入ル全午前

全午後五時三十分出粧廿日粧ニハ少シ月ハゼ有香モ少シオビ香有アリ廿一日夜

七時二十分頃ヨリフツキリニナリタリ一本モフツキリニナリ朝暖氣入ル全午後四時頃

九時三十分頃仕舞粧ノ室入レ全十一時三十分床揉ミ種子壹合五勺程ヲ

抜ク皆ヨリ少シフクレタリ廿一日午後七時三十分壹本上ゲル全日残リ壹本フツキリ

使フ廿二日午後五時三十分床返シ全八時盛リ一回目ノ留ノ粧ト第二回目ノ添粧ハ

ニナル廿七年正月一日午後十時頃壹本上ゲル仕事ハ前通り二日モ時ニ操り上ダ

仕事全ジ全八時出粧残リ醗ハ時ニ廻ル廿二日午後九時三十分留粧ヲ入ル全十一時

三日午後三時頃壺台□号本ニ合縮ス時ニ操り上ゲ四五六七八

三十分床揉ミ種子ハ壹合五勺程廿三日午後五時床返シ全八時四拾五分

九十一十二十三十四十五十六十七十八十九廿日モ合ジ

廿七年正月十八日午後九時三十分添ノ粧ヲ入ル第四号仕込二回目伸ノ粧ト仕事

三十分床返シ全八時三十分一回伸ノ粧ヲ入レシム全十一時三十分床操廿二日午後五時

ハ合ジ廿日午後八時出粧全八時五十分仲ノ粧ノ甌ヲ出ス全十一時頃床モミ廿一日午

時三十分仕舞仕事間ニ積替アリ廿二日午後六時出粧廿三日午後三時第二

後四時三十分床返シ全八時盛リ廿一日午後三時一本丈ケ添ヲ御ス三尺壹本残リ

回目ノ添ヲ卸ス全八時仕込水ヲ汲ム其レヨリ直ニ粧ヲ入レ攪伴シ置ク全九時

跡ハ時ニ廻ル全夜九時三十分甌ヲ出ス（其前ニ仕込水ヲ汲ミ入レ粧ヲ入ル）二回

三十分添ヲ仕込ム□ノ一回廻リ荒息ヲ抜キテ直ニ仕込ム直ニ桶蓋ヲナシムシロニテ

程廻リテ仕込能ク攪伴シテ蓋ヲナシ廻リニムシロヲ掛ケ置ク伸粧廿一日午後十一時

包ミ繩ニテ縊リ置ク廿四日午前十時頃迄ニ醪上ゲル廿三日午後十時第一回目

ノ仲ノ甌ヲ出ス三回廻リテ直ニ仕込ム（仕込水ハ添水廿三日午後十時汲ム仲水全八時
八

五拾分二汲ミ入ル糀ヲ入レ能ク攪伴シ置ク）仲ハ大桶第壹号ニテ仕込ム廿二日

午後九時三十分仲ノ糀ヲ入ル全十二時盛リ廿三日午後六時床返シ全八時三十分盛り

全十二時荒仕事廿四日午前五時三十分仲仕事全十一時仕舞仕事廿三日午

後九時三十分留ノ糀ヲ入ル全十二時床揉ミ廿四日午後五時床揉ミ全八時

盛り全ジ五時留ノ出糀廿四日午後九時四拾分留ノ甌ヲ出ス二回廻リテ大急ギニ

仕込テ水ヲ汲ミ入ル甌ハ少シ熱有リタリ糀ハメシ前ニ入ル廿五日午後二時時櫂ヲ

ツク全八時カイツキ少シ泡ヅク但シ大桶ナリ添モ全ジク廿五日留ト全様櫂ヲツク

未記入

廿五日午後八時三十分添ヲ入レテ仕込蓋壺一枚掛け置ク廿六日

全九時武拾分甌ヲ出ス三回程廻リテ直ニ仕込蓋壺一枚シロ一枚掛け置ク廿六日

朝皆上ガル全十時三十分割櫂ヲ入ル誠ニ好具合ニ静ナリ廿五日午後五時三十分留

ノ糀ヲ出ス廿八日大桶泡ニナル二三廿全日午後九時三十分留ノ味ノ甌ヲ出ス三回廻リテ

櫂ヲ使ウ七日ズント冷メル時ニ冷シ櫂ヲ入〈切トリ〉

波皮ニナル冷シ櫂シテ廻ル二日皆波皮ニナリタリ冷シ櫂ヲ使ウ熱ハ五六度下ガル
四日波皮ニナリタリ時ニ冷シ櫂ヲ使ウブツ＼＼湧ク五日モ然リ時ニ冷シ櫂ヲ

使ウ温度五十度位ニ冷メタリ氣候位ニ冷メル六日ブツ＼＼冷湧ヲナス時ニ冷

直ニ仕込其前ニ下桶式本ヲ四本ニ直ス仕込テヨリ仕込水ヲ汲ミ糀ヲ其前ニ入ル

能ク攪伴シ置ク廿七日正午大桶ハ一尺程泡ガ上ガル全午前九時割櫂ヲ入ル

全午後式時櫂ツキ全三時下桶式本ヲ大桶ニ打ツ下桶モ下ニハムシロヲ掛ケ置ク全

八時櫂ツキ少シ急グ時々スッポン櫂ヲツク廿九日モ全ジ出日午前六時下桶一本打ツ泡ハ

泡上ガル少シ急グ時々スッポン櫂ヲツク廿九日モ全ジ出日午前六時下桶一本打ツ泡ハ

七八寸程上ガル時ニスッポン櫂ヲ使ウ下桶モ泡四五寸上ガル出一日朝五時頃口打

ヲナス之レハ不詳不出故全日オニ泡ニナッタリ時ニ操リ上げ一月一日ハフツ切りニナル時ニ操

リ上ゲ置ク熱ク具合午前仕込ト大同小異ナリ少シ抜ク二日所々ニカニ泡有リ

波皮ニナル冷シ櫂シテ廻ル二日所々ニカニ泡有リ

八日時ニ廻ル少シ醪面ニナリタリ午後三挺取ルスッカリ冷メル九日午前十一時醪

醸第六号仕込

検査済石数全午後二時ヨリ石 24 □ 32 醪出シ続イテ上ゲ槽終ル跡

醪出シ大桶ヲカスルカサ三階侍桶式本全八時ド蓋ヲ入ル〈切トリ〉

〈切トリ〉朝飯前掛け下ゲ朝メシ終ル半掛け午後武時ヨリ

槽直シ直ニ掛け下ゲ全七時本掛け荒走リ時ニ呑切ル入口ハ第十八号□壱石細干一日

午前三時三十分粕ムキヲナス続ヒテ上ゲ槽ヲナス侍桶ハ外出ス全日午後二時三十分杆

入レ全八時掛け下ゲ入口満チタルニ由リ四尺第七号ニ清酒ヲ入ル杆入レヲ石四マデ仲ヲ見テ

直ス大流シハカサニ階ニテ取り仕舞ニ又取ル荒走リナシ全十時三十分本掛け

十二日午前九時頃槽直ニ全午後二時三十分本掛け十三日午前三十分ヨリ

粕ムキ之レニテ上ゲ切ル十四日午前十一時頃清酒検査済石数 21869 時ニ呑切

水ヲ少シ加ヒテ追廻リヲナス半切十枚ニ合縮ス時ニ平耀ニテ廻ル（日）（日）モ全ジ

四日午後八時壺台一合ス壺台巻キヲ巻キ附ケムシロヲ巻キ附ケ時ニ廻ル

ル十四日十五日モ呑切ル直ニコモヲナス十六日午前五時三十分折引ヲナス終ル直ニ折

ヲ五挺程オスリ第四号醪ニ合併掛け打桶ハ第四石細ニ引ク直ニ目張ナシ

置ク番ヲ三ツ程載セ置ク廿四日前四時頃ヨリ第拾弐号桶ニ武番折

ヲ引クコミハリ下ゲヲナシ置ク

明治廿六年拾二月廿八日午後九時三十分醸ノ甌ヲ出ス全夜一時床揉ミ廿九日

午後十一時三十分床返シ出日午前六時盛リ全午前八時荒仕事全十一時三十分仲仕事全午後二時三十分仕舞仕事間ニ積替アリ全夜十一時三十分

打ゴモリ式本ナシ全十二時三十分仕込仕事例ノ通り廿七年（月一日朝手元

二廻リ全午後ヨリ醸摺リ午後八時又摺ル十時三十分全ク終ル此醸摺リ

出粧時ニ廻ル廿一日午後一時ニ拾分前醸ノ味ノ甌ヲ出ス三回廻リテ夜食ヲナシ

暖氣ノ入レ有ル内蓋ハ反リ置ク少シ甘味ガ出テ来タリ十一日午前六時三十分暖氣

廿一モ全ジ廿一日日二日全ジ

入ル全午後四時三十分暖氣抜ク甘ガ出テ来タリ十二日午前六時三十分暖氣入ル全

廿二日午後九時三十分添糀室入レ全十二時床揉廿三日午後五時三十分床返シ全

午後四時抜ク十三日午前六時十五分暖氣入ル全午後四時二十分抜ク全日ヨリ

八時四十分盛り全十二時荒仕事廿四日午前五時廿分仲仕事全十一時仕

五時

少シプツト玉ガ出テ来タリ甘ガ充分張リテ来タリ十四日午前六時暖氣

ヲ入ル全午後四時抜ク十五日モ暖氣入ル壱本膨ラミシ方酸味出テ来タリ

舞仕事間ニ積替アリ全午後出糀仲糀廿五日時時ニ攪拌シ置ク廿五日

泡ニナリテ膨ラミ來タリ一本ハ甘ガ八九分出テ来タリ十五日モ朝六時二十分暖氣

午後三時添卸シ全八時三十分ヨリ仕込水ヲ汲ム糀ヲ入レ添イ揉ヲナス全九時廿分添ノ糀ヲ出スニ度大急ギニ廻リテ仕込メシハ少シ掛ケタリ廿六日午前ノ内上ガル全午後一

入ル全午後四時二十分抜ク十六日午前六時十五分暖氣入ル全午後四時抜ク跡ノハ壱杯

時割糀ヲ入ル添ハ添巻ヲ着セムシロヲ廻リニ掛ケテ置ク廿四日午後九時三十分添

ニ膨ラム時ニ廻ル一本酸味ガ出テ来タリ十七日モ暖氣入ルカニ泡ナリ全十一時頃暖氣

糀
仲ノ糀ヲ出ス例ノ通り室入レ全十二時床揉廿五日午後五時三十分床返シ全八時盛り

壱本抜ク全夜八時上ゲル十八日モ暖氣入ル全四時壱本抜ク十九日午前六時残リ壱本

廿六日午前
全八時盛り

上ゲル誠ニ熱ガ張ル故時々廻ル残リ壱本古カツタリ醸分スル時ニハ渋皮ニフツキリハ

蓋ノ積様ハ×ニナス蓋ハ一重段二一枚廿五日留糀ヲ入ル全十二時床揉ミ廿六日

半分位ナリ十九日フツキリガ出ル前二分ケタル十八日ニフツキリガ出ル先ツ醸ハ普通ノ醸

午後五時三十分床返シ全八時盛り添仲ノ糀ハ添ハ八時ニ出糀仲六時ノ出糀留糀十

ナリ酸辛ノニ味ガ多分ナリ分テヨリハ玉ガニテツブ廿日モ 渡皮ヲ破ラザラヌ様ニ廻ル廿日モ

二時荒仕事全五時仲仕事全九時三十分仕舞仕事間ニ積替有リ全午後五時

廿七日午前

三十分出糀廿六日午後九時三十分仲ノ糀ヲ入る全十二時床揉ミ廿七日午後九時三十分盛り

ヲ出ス三回廻リ夜食廻リ物ヲナシテ仕込直ニ仕込水ヲ汲ミ廿九日朝五時見ルニ皆

廿七日午後三時三十分二回目ノ添ヲ卸ス全八時仕込水ヲ汲ミ糀一枚直ニ入ル

第一回目ノ仲ヲ全八時二大桶二入ル大桶十二号第一回目ノ添ハ廿七日二少シ泡

ガ五寸程下桶ニ上ガリ居タリ仲ノ糀ハ廿八日午後六時四十分頃出糀廿七日午後

十時添仲ノコシキヲ出ス添ハ荒息ヲ抜ク直ニ六七枚仕込跡二回廻リテ仕込メシハ

掛けタルナリ直ニ蓋ヲスルムシロニテ包ム只掛け放シ廿八日午後二時割糀ヲ入る全八

時糀ツキ仲ハ三廻リテ直ニ仕込テ仕込水ヲ汲ミ入レ糀ハメシノ前ニ入ル能ク攬伴ス廿

八日午前十一時三十分割ガイヲ入ル全午後二時拔糀ヲツク全八時又糀ツキ蓋丈ヶ

ナシ置ク静ナリ留糀ハ廿七日午後九時三十分室入レ全十一時三十分床揉ミ廿八日午後五

時床返シ仲ノ糀ハ午前壹時三十分全六時仲仕事全十時三十分續仕舞仕事

間ニ積替アリ廿八日午後十時留糀ハ盛り全壹時三十分荒仕事全五時三十分仲

仕事全九時三十分ガ仕舞仕事廿九日午後六時出糀廿八日午後十時留ノコシキ

上部ニメシガ上ガリタリ全午前十時割糀ヲ入ル糀ツキ午後二時ニ八時全午後九時三十分
仲ノコシキヲ出ス三四回廻リテ廻リ物ヲナシテ仕込ム糀ハ其前ニ入ル仲桶式本メと仕
込テヨリ

仕込水ヲ汲ミ入レ十三杯ヅ廿日午前十一時割糀ヲ入ル具全上等大桶ハ二

三寸程泡ニナリタリ時ニスッポン糀ヲツク仲ハ廿日午後拔糀ヲ使フ全八時カイ

ツキ大桶ハ水泡ナリ廿日午後十時頃仕舞ノコシキヲ出ス下桶四本仕込テヨリ仕込

水ヲ汲ミ入レ能ク攬伴シ置ク廿一日午前十一時割糀ヲ入ル全午後二時拔糀ヲ

ツク全午後八時二番糀ヲツク二月一日午前五時三十分下桶式本大桶ニ打ツ大桶泡

四五寸程上ガル時ニスッポン糀ヲツク二日モ時ニスッポン糀ヲ使フ泡四五寸程三日午

前六時下桶壹本打ツ泡口頭一杯ニナリタリ時ニ廻ル四日午前五時迄ヘ四寸程泡有リ

少シ泡減シテ来タリ全九時頃口打ヲナス口頭七八寸ノ間三十分時間ニ一杯ニ格

別泡ハ濃クナリタリ時ニスッポン糀ヲツク全日ヨリ夜ハ泡番ヲナス五日朝ヨリ泡

番無シカニ泡ニナリタリ時ニスッポンガイヲ使ウ熱七十五度追々泡減ジテ来タリ

日午前六時掛下ゲ全九時本掛ケヲナス是ノ醪ハ侍桶二入レテ渋皮毫寸程脹

六日夕方廻り見ルノニカニ泡ニ寸五分程上ガリ居タリ熱ハ六十度見當時ニスッポン懼

リ居タル故上ゲ槽ノ誠ニ困難ニテ有リタリ十五日午後八時三十分槽直シ十六日午

シテ廻ル七日午後八時見ルノニフツキリ上等出シ居タリ時ニ繰リ上ゲル熱減少シ六

前四時粕ムキ続イテ残リノ醪ヲ上ゲ袋有リ丈ヶ午後六時杵入レ全十二時掛け

十七八度位八日午後五時廻り見ルノニフツキリ九分洪皮一分位ナリ廻リテ直ニ二十分程

下ゲ清酒ハ第十五号ニ入れ切レザル故第十八号細ニ入ル荒走リナシ十八日午前三時本

径テ見ルノニ渋皮一寸五分位上ガリ居タリ時ニ廻ル熱度ハ二三度減シテ來タリ九日

掛け全九時三十分槽直シ全午後二時本掛け十九日午前三時粕ムキ之ニテ終ル

午前九時見ルノニ渋皮四分フツキリ六分位有リ全八時頃見ルニ渋皮七分フツキリ三分

粕ハ皆一緒ニ成シコモデ蓋ヲナンシ桶蓋ヲナス清酒ハ時ニ呑切ル廿一日廿二日モ時々呑切

位ナリ熱度五十五度位ナリ十日ハ渋皮ニナリタリ少シフツキリ有リ時ニ操リ上ゲ置ク熱

廿三廿四廿五廿六廿七廿八日モ全ジ三月一日モ全ジ一日六七□ヅツ呑切ル廿一日廿二日モ時々呑切

度五十度位十一日夜見ルニスッカリ渋皮ニナリタリ熱ハ追々減ズ渋皮七八分位厚

折リ引ヲナス第拾七号入口ニ引ク全九時折ヲカスル折引桶ハコモバンヲナシ置

サ有リ時々操リ十分バカリクリ上ゲ十二日渋皮熱誠ニ無シ時ニ廻ル十三日モ然リ

ク折ハ四斗程有リ各壺台二入ル時ニ呑切りタリ第四号桶ニ三月一日壺モ番折リ引ク折

渋皮少シ減ジル時々冷シ櫂ヲ使ウ十三日午前壺時〈切トリ〉十四日午前十時

ハ少シ有リタルノミ

醪検査済続イテ上ゲ槽ヲナスカサ三階袋皆ナ上ゲル終ル残リノ醪出シ跡

醪石数式拾四石六斗九升三合
清酒石式拾三石〇四升三合

廿七年二月廿三日検査済

カスル午後ヨリ仕込桶ヲ外出ス入口桶第十号十九号細全午後十二時杆入レ十五

醸仕込番号	掛仕込番号	添仕込月日	白米 総石数	汲水 総石高	一醸ニ対スル 白米石高	検査済 清酒石高	検査済 醪石高	粕 目方	白米一石ニ対 スル醪歩合	醪一石ニ対ス ル清酒歩合	白米一石ニ対 スル粕歩合
1	壱	明治・月・日 26.12.20	石・斗・升 15.10.0	石・斗・升 15.10.0	石・斗・升 2.10.0	石・斗・升・合 21.5.9.5	石・斗・升 24.3.5.4	メ百十目 128600	斗・升・合 612強	斗・升・合 886強	メ百十目 8520弱
2	弐	26.12.24	15.10.0	15.10.0	2.10.0	21.5.5.7	24.6.9.3	129300	635強	873強	8560強
3	参	27.1.13	15.10.0	15.10.0	2.10.0	21.9.7.1	25.0.9.8	129500	662弱	876弱	8580弱
4	四	27.1.17	15.10.0	15.10.0	2.10.0	21.9.4.0	24.8.7.0	130800	647強	882強	8670弱
5	五	27.1.21	15.10.0	15.10.0	2.10.0	21.8.6.9	24.5.3.2	129300	625弱	891強	8570弱
6	六	27.1.25	15.10.0	15.10.0	2.10.0	23.0.4.3	24.6.9.3	129000	635強	933強	8540強
6	6	自26.12.20～ 至27.1.25	★90.60.0	90.60.0	12.60.0	★131.9.7.5	148.2.4.0	776500	平均636	890強	8570強

之レ表中皆ナ検査簿中ヨリ抄出 仕込詳細ハ仕込帳ニ有リ

表1 (3) 明治廿六年度造酒一覧表 (明治 26 年度醸造日誌の表を元に作表)



仕込中部

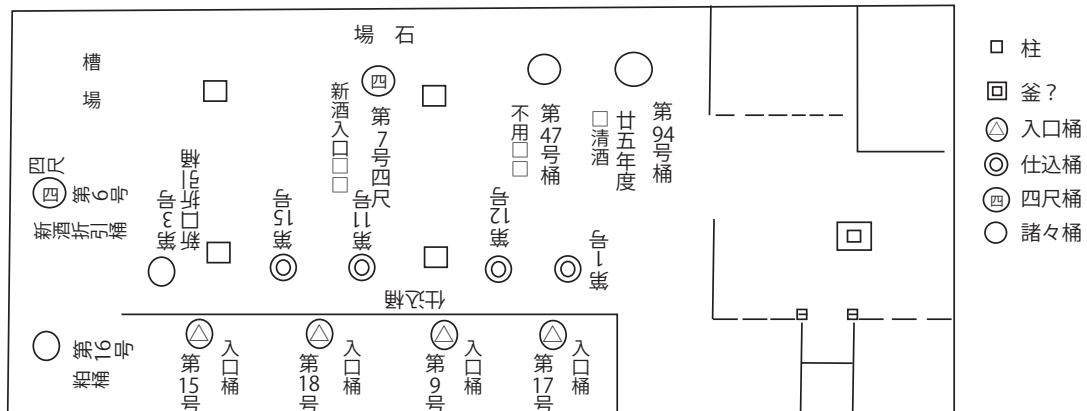


図1 仕込中桶据及ビ諸器械製置法夏桶諸器械据置ノ事

(明治 26 年度醸造日誌の (5) 桶遣法及び火入夏守ノ部より作図)

新古 区別	種目	積下月日	搗立月日	玄米石高	白米石高	糠之数	玄米鳴耗歩 合	白石4石ニ対 スル糠歩合	引取日	搗人姓名
新米	近江 320小ナラノ	年・月・日 26.1.27	年・月・日 26.2.27-28	石・斗・升 6.0.0	石・斗・升 5.8.0	石・斗・升 メ百目 2.0.0	割・歩・厘 3.3強	割・歩・厘 1.3.3	年・月・日 26.12.2	散人 鉄五郎
新米	近江	26.12.8	26.12.10-11	4.0.0	3.9.4	十九メ七百目 2.0.0	1.5	1.0.0	26.12.13	全人
新米	雑種	26.12.8	26.12.10-11	4.0.0	4.0.0		0	1.0.0		
新米	雑種	26.12.13	26.12.18-19	8.0.0	7.6.2	2.0.0	5.3弱	1.0.0	26.12.19	全人
新米	近江	26.12.15	26.12.16-17	1.6.0	1.5.8	五メ七百 3.0	1.3弱	1.2.5	26.12.20	全人
新米	雑種	自26.12.19 至27.1.30	全上	7.5.5	7.3.4	武百又武百目 不詳	2.7弱	1.0.0	26.12.20 27.3.15	鉄五郎
新米	雑種									
一種	三種	自26.2.27 至27.1.30	自26.2.28 至27.1.30	99.1.30	96.3.9	メ百目 2593	平均235	四百二付拾メ七 百六十目当?	自26.1.15 至27.3.5	式人

表2 (4) 明治廿六年度造酒元料搗立概算表 (明治 26 年度醸造日誌第壱号より作表)

四・白子小学校に寄贈された資料



写真 9 名入の徳利・おちょこ等



写真 6 長嶋酒造所酒蔵とレンガ煙突



写真 10 日本醸造協会誌一部
(大正 7 年版～昭和 5 年版)



写真 7 長嶋酒造所のラベル



写真 11 陶器製 2 斗樽



写真 8 煙突レンガ

五. まとめ

今回この様な地域の酒造り資料が発掘できたのは、何よりも蔵のご当主である柳下稔氏の文化財に対する深い造詣と、地域・学校への信頼に依拠した寄贈によるものに他ならず、紹介して下さった吉田武司氏お二人に衷心よりお礼を申し上げます。

明治期の古文書は、カナ混じり文で江戸期の地方文書より読み取りは容易と安易に考えていたが、旧字体や酒造りの知識のない私にとつてはあまりにも難解で、文中不明解な文言や□が多くなつたことをお許し願いたい。特に酒造りの専門用語や明治期の言葉遣いなどに誤りがあると思われる。

関係の発掘調査に堪能な方のご助力を切に願うものである。

本稿をまとめるに当たり、白子小学校並びに和光市教育委員会に感謝するとともに、ご協力頂いた安井翠氏、木下希美氏に厚くお礼を申し上げます。

【参考文献】

- 坂下公民館 一九八一 『「坂下の歴史」資料 明治、大正期の坂下を語る座談会のまとめ』
坂下公民館協力委員会
- 新潟県教育委員会 一九七八 『越後の杜氏と酒男』 無形の民俗文化財記録第三集 新潟県教育委員会
- 吉田元 一〇一三 『近代日本の酒づくり 美酒探求の技術史』 岩波書店
- 和光市教育委員会 一〇〇四 『和光市建造物 長泉酒蔵・長屋門・代官屋敷調査報告書』
- 和光市のむかし第十二集 和光市教育委員会

やざき やすひこ（和光市文化財保護委員）