



重瓣櫻花酒



橘花酒



橘子花

橘花酒 促進食慾、美容效果，微苦。
 重瓣櫻花酒 健胃、促進食慾、預防感冒，有緩花香味。
 木芙蓉酒 健胃、整腸、利尿，無澁味。
 秋海棠酒 止咳、退熱、鎮定。



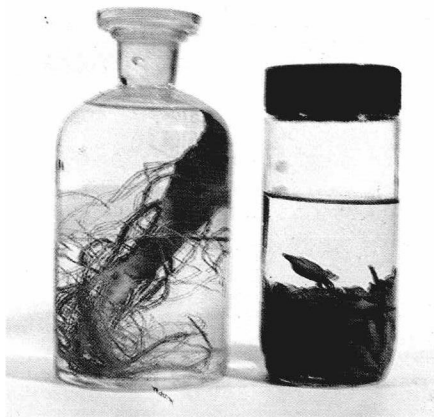
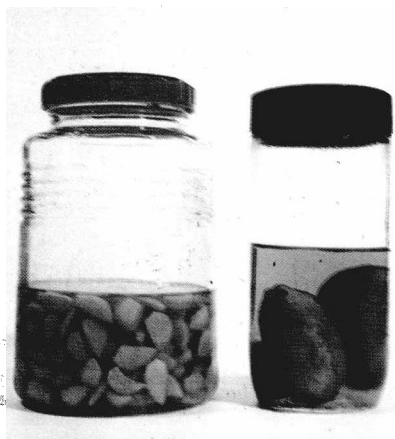
木芙蓉酒

木芙蓉之花



大蒜酒

通草酒



人參酒

木天蓼酒



梔子果

人參酒

強精，味稍苦，適合作成雞尾酒。

木天蓼酒

消除疲勞、強身，具獨特香味。稍辣。

通草酒

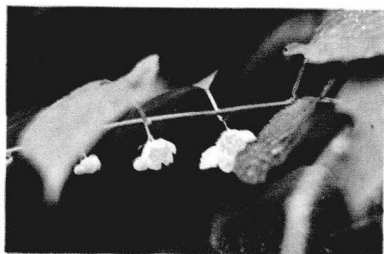
利尿、頭痛有效。果皮酒味苦。

梔子酒

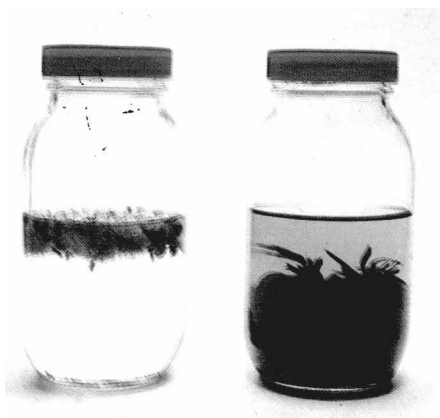
健胃、整腸、失眠有效。比花酒香。

菊花酒

健胃、整腸、鎮定。含菊花香，淡苦。



木天蓼花



菊花酒

梔子酒

前言

本書在十年前曾以『果實酒與草木酒100種』之名出版，當時是日本民間允許製作果實酒（含水果酒）的第一年，由於禁制解除，使得果實酒流行潮在短時間內極為盛行。其實我們在二次戰前就曾將果實和草根木皮浸泡燒酒或威士忌來享用，而且彼此之偶而也會回請，這是值得一提之事。

在當時私自釀（浸）酒是違反酒稅法，必須課予罰金處分，有個問題一直令我想不透，那就是人民以經過課稅、合法的酒，在家裡加入梅子、枸杞浸泡成藥酒飲用，這為何會與法律抵觸，這算是合理嗎？

經過發酵的製造方法會使酒精成分增加，由於濃度的增加因此必須課稅，這站在『法』的精神是不得已的作法，但是僅僅把水果等成分，藉著酒精之力使它滲出而成為混合酒，為何還要課一次稅，為何日本政府要禁止家庭浸酒，這實在令人百思不解。

由於酒稅法的修正，自從一九七一年以來，所有的家庭都紛紛製作家庭用果實酒（含水果酒），於是我利用這個機會將我的經驗彙為一書問世，深受各界好評，希望對諸位有所

助益。

前書在數度印刷後，有些圖片已經顯得模糊，本書所用的乃全新圖片，使人們一目了然，而且增添部份新穎資料，以新名出版，希望諸位能加予活用。

本書一共介紹一百種家庭酒作法，並非儘有這裡所介紹的才能浸酒，而是以我們身邊容易取得的材料或是以適合浸酒藥材為主，此外還有罕見珍貴者、美味者……。

本書並將同種類一一加以列舉，如果如此的話，將會超過二百種之多。本書所未介紹的還很多，希望諸位多加自行創作出值得自傲的珍貴名酒。

最後趁此重新出版機會，對池田書店社長、池田菊敏氏以及同書店諸位先生小姐深感致謝！

一九八三年三月

目次

前言.....

三

(一)享受果實酒.....

(1)能自由浸漬果實酒.....

一一〇三二

葡萄與山葡萄尚未解禁.....

一一

明治29年(一八九六)開始設禁.....

一二

昭和37年(一九六二)梅子等13種解禁一二

(2)高明的浸漬方法.....

酒可分釀造酒、蒸餾酒、混成酒等三種一五

❧浸漬果實酒三要訣.....

一六

原料以燒酒爲宜.....

一六

材料應儘可能採用新鮮者.....

一七

❧不宜加入砂糖浸漬.....

二〇

不必發酵.....

二〇

飲用時因人喜好程度加入甜味料.....

二〇

一般果實酒是指果實(含水果)浸酒一二
有益健康的家庭酒.....一三

果實酒屬於混成酒.....一五

保存場所所以陰暗處爲宜.....一八

作成雞尾酒者，以不加甜味料爲宜.....二一
禁止飲用過量.....二一

燒酒搭配比例，沒有固定分量……………二二

我親身試過，沒有太大差別……………二二

一般係以三倍為標準……………二三

成熟度判別法與材料取出時機……………二四

一般都二、三個月成熟……………二四

浸漬酒成熟度因人喜好而定……………二四

其他注意事項……………二七

偶而加予搖動……………二七

材料的利用方法……………二八

(3) 各種飲法……………二九

直接飲用……………二九

加入碳酸飲料……………三〇

加入茶飲料……………三〇

(二) 一般性果實酒……………三三

杏子……………三四

草莓……………三六

重量與眼睛估計的標準……………二三

沒有浸漬經驗時，酒可以後來補上……………二四

材料取出與否，因材料而定……………二五

材料取出後，應該換瓶改裝……………二六

水分必須徹底清除……………二七

作成雞尾酒……………三〇

植物用語圖解……………三一

……………三三

無花果……………三八

梅子……………四〇

(三)山林的果實酒——20種

花梨	四二	鳳梨	五八
胡頹子	四四	香蕉	六〇
桑果	四六	枇杷	六二
櫻桃	四八	萬壽果	六四
石榴	五〇	橘子	六六
李子	五二	桃子	六八
梨子	五四	蘋果	七〇
棗子	五六	檸檬	七二
紅果樹	七六	莢蒾	九〇
通草	七八	熊柳	九二
水松樹	八〇	黑豆樹	九四
犬橈	八二	苔桃	九六
上水櫻	八四	猿梨	九八
蔓蘗	八六	醋栗	一〇〇
大貫衆	八八	棠梨	一〇二

七五——一五

七度竈

一〇四

羅漢松

一一〇

接骨木

一〇六

寄生木

一一二

杜松

一〇八

山桃

一一四

(四)藥用果實酒——10種

枸杞

一一八

白玉樹

一二八

御前橘

一二〇

鼠麴

一三〇

眞葛

一二二

木天蓼

一三二

山茶萸

一二四

目木

一三四

秦椒

一二六

山帽子

一三六

(五)葉酒——20種

明日葉

一四〇

弟切草

一五〇

蘆薈

一四二

連錢草

一五二

淫羊藿

一四四

爵床

一五四

伊吹麝香草

一四六

月桂樹

一五六

五加

一四八

紫蘇

一五八

一三九、一七九

一一七、一三七

(六)花 酒——20種

薊	一八二	木芙蓉	二〇二
槐樹	一八四	濱梨	二〇四
甘草	一八六	紫藤	二〇六
菊花	一八八	秋海棠屬	二〇八
金木犀	一九〇	寶鐸草	二一〇
梔子	一九二	牡丹	二一二
辛夷	一九四	重瓣櫻	二一四
金銀花	一九六	紫丁香	二一六
堇菜	一九八	蘭花	二一八
蒲公英	二〇〇	連翹	二二〇
石楠	一六〇	薄荷	一七〇
菖蒲	一六二	蘭草	一七二
芹菜	一六四	紫萬年青	一七四
茶	一六六	有加利	一七六
蔓菜	一六八	艾	一七八

一八一—二二一

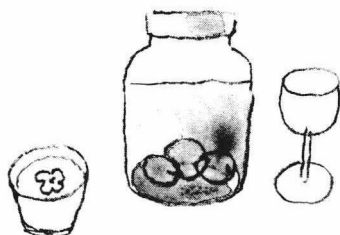
(七) 根酒——10種

茜草	二二四	人參	二三四
虎杖	二二六	何首烏	二三六
蒼朮	二二八	天門冬	二三八
黃紫蓉	二三〇	當歸	二四〇
地黃	二三二	大蒜	二四二

※ 括 號

材料的採取與處理方法	七四	僥倖知道石楠藥效	一八〇
避免使用有毒者	一一六	木芙蓉的面面觀	二二二
貓與木天蓼酒	一三八	濱梨三題	二四四

(一)享受果實酒



(1)能自由浸漬果實酒

葡萄與山葡萄尚未解禁

日本長年禁止的家庭果實酒終於在昭和46年5月30日（一九七一年）解禁，此後任何人都可以自由的浸製果實酒。但是，並非一切自由化，葡萄與山葡萄仍然在禁制之中，包含雜穀的穀類也未解禁。

果實酒的範圍比水果酒廣泛，這些家庭用果實酒與發酵釀造的酒不同，它們以不經發酵的混成酒為主。葡萄與山葡萄係經過發酵而產生酒類，因此在酒稅政策上尚未解禁，這也是不得已之事，是一件遺憾的事。

明治29年（一八九六）開始設禁

在明治初期，每戶人家都會製作濁酒，每逢婚、喪之時，便取出飲用，後來取締逐漸嚴格，終於在明治29（一八九六）年實施新酒稅法（現行者），除了正式釀造廠之外，一切酒類製造、浸製都嚴加禁止。

水果酒的浸製，根據法律也在禁止之列，連維護健康、享受真正樂趣的家庭用梅酒，也被當作私釀酒遭受嚴格的取締。

昭和37（一九六二）年梅子等13種解禁

到了昭和37年4月（一九六二）梅子、紫蘇、枸杞等13種的果實酒終於解禁，到了

昭和46年（一九七一）幾乎完全解禁，使人民能自由的浸製果實酒。

家庭酒的浸製願望終於實現了，由於它的製法不同，引起發酵作用，提高了酒精濃度，然而由於它是家庭用果實酒，無須註冊或納稅，也不是處罰的對象。

一般果實酒是指果實（含水果）浸酒

本來真正的果實酒是果實絞後，加入糖類使它發酵，成為含有酒精飲料的純釀造酒，再依照所採果實（水果）之名，稱為葡萄酒、蘋果酒、橘子酒等等。

在原本已經釀畢的酒精飲料中，浸入果實作成梅酒或枸杞酒等等，這些並非果實酒



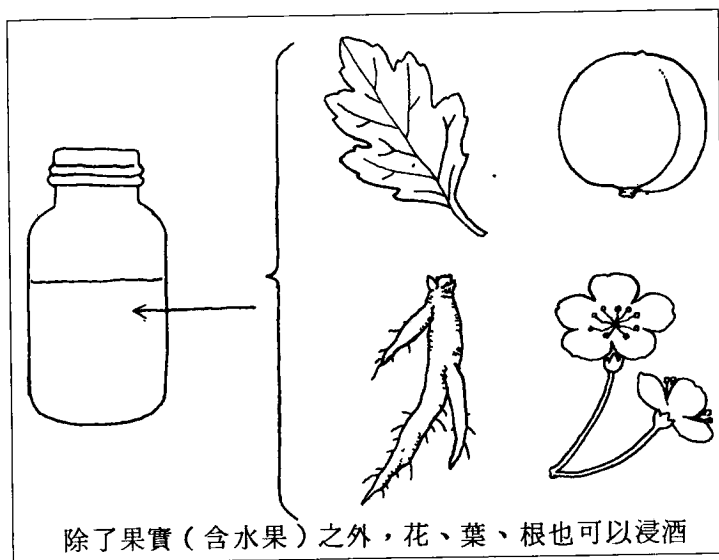
任何種類的酒，都能將有益健康成分完全浸出

，應該稱為梅子浸酒、枸杞浸酒，然而我們却不叫它是果實浸酒，真是令人奇怪。由於它的叫法已經積習難改、積非成是，所以至今仍然無法加以有效的『正名』。

有益健康的家庭酒

從事農、漁、礦工作的人們，在二次大戰期中，以及戰後，仍然自行釀製濁酒，一面享受飲酒之樂，一面培養明日的活力，這些私酒是政府取締對象，除了罰款之外，還有罰役。

我祖父在二次大戰中有一則關於私酒的小故事。我的祖父與附近銅山工作的人們正在飲酒時，對於濁酒被取締沒收感到非常生



氣，於是用酒杓把酒打出，向官吏大聲吆喝道：『這是肥料！如果喝的話就讓你罰好了！』，那些官吏終於散去。在當時的日本政治，對酒來說，的確是太過嚴苛。法律是應該遵守，人民不可以私釀，因此在今天酒稅法部份修正的時候，我們應該將人民所能浸製、釀造的果實酒有效的活用。

本書所蒐集的不僅限於水果，還有其它果實、葉子、花朵、根部等等，藉著酒精使它們成分滲出，既不會使人酒醉，而且對健康有益，希望諸位能多加利用，浸製出各種美味、有益健康的家庭酒。

原酒一般係採用燒酒，如果你認為合算的話，可以使用洋酒浸漬。



(2) 高明浸漬方法

酒可分為釀造酒、蒸餾酒，混成酒三種

所謂酒類係指含有酒精的飲料，由製法上可以區分成釀造酒、蒸餾酒、混成酒三種。

釀造酒一般是指使含有糖類的原料發酵而成，有些要將原料渣取出，有些則否。像葡萄酒、日本酒等等則必須將渣取出，它是酒精含量極低的飲料。

蒸餾酒是將釀造酒或酒粕加以蒸餾，製作出酒精濃度較高的燒酒、威士忌、杜松子酒、伏特加酒、甜酒、白蘭地、亞力酒等等

屬之。

所謂的混成酒是將釀造酒或蒸餾酒加入糖分、香料、藥味、色素及其他材料製成，料酒以及元旦使用的屠蘇酒便是代表性的混成酒。

果實酒屬於混成酒

洋酒以酒精為基礎，可以區分成利口酒和葡萄酒、白蘭地等餐前飲用酒，但是在日本却沒有如此的區分，不論餐前或餐後，所飲的酒一律稱為『利口酒』。

家庭所浸製的果實酒是利用原酒所含的酒精成分，將果實（含水果）、藥草、花等等材料的成分浸出而成，因此它應該屬於第三混成酒。

§§浸漬果實酒三要訣

將原料的有效成分極限的析出以及防止變質，這兩點可以說是家庭浸酒不可缺少的條件，關於這些條件，我們可以從含酒精成分的原酒種類與濃度、果實或藥草以及其他材料、容器與保存場所三點來加以說明。

原酒以燒酒為宜

酒精成分愈強的話，愈能析出材料成分，酒精含量愈高的話，一般說來價錢都比較高，但是含量太高的話也不太合適。

但是，像威士忌、杜松子酒、伏特加酒、甜酒、亞力酒等等的洋酒，如果用它來當原酒的話也可以，只要你自己喜歡，認為合

算即可。

自古所使用的燒酒，一般都是30.度到45.度，現代最高限度僅有35.度而已，在極偏僻之地才有高出此者，所以還是以一般容易買到的35.度燒酒爲

白蘭地的酒精度稍微高了一些，但是仍然可以使用，但是一般說來以燒酒的價錢比較大衆化，因此本書所介紹的都是以35.度的燒酒來當原酒。

材料應儘可能選用新鮮者

大致說來，果實類應該選用新鮮、沒有受到損傷者，可是由於果實種類不同，它的

熟度也有所不同，關於此項，我們在各別談及之時會加以說明。

葉、花、根浸酒方法，我們分別加以歸類，請各位分別閱讀。

諸如種類相類似，或者是同類之物，它們可以共同使用，其中有許多的代用品，我們在書末筆記欄中加以整理，至於代用品的浸酒方法，比照所介紹者，如此便能作出味道全然不同的果實酒。

至於各項材料入手方法，在各項中都有介紹。