

〈資 料〉

## 数のつく食べ物

### (2) 名前に数字の二がつく食べ物

#### Food Materials and Foods with a Numeral in the Name

##### (2) Food Materials and Foods with Numeral 2 in the Name

森田 潤 司  
(Junji MORITA)

#### [二]

##### 青の二良 [アオーノージロウ]

マメ科の豆の一種。伊予の国宇和島藩および吉田藩の農事を記した『清良記-親民鑑月集』(寛永6年-1629~承応3年-1654頃)に記載される[たべもの戦国史]。

##### おふたたき (御二焚) [おふた-たき]

女房詞で二度焚きの飯[公家言葉集存][大聖寺石野門跡使用語][御所ことば]。二度飯\*。

##### 二月菜 [キサラギーナ]

アブラナ科の山菜。如月菜とも書く。二~三月に収穫することからの称。煮物に用いる。中国北部原産で昭和9年-1934頃輸入され、主として群馬県内で栽培される[日本国語大辞典]。

##### 逆二八 [ぎやく-にはち]

蕎麦粉二、つなぎの小麦粉八の配合割合でつくった蕎麦[蕎麦辞典]。二八\*の配合割合の逆の意であるが、蕎麦というよりむしろ饅頭である。『善庵随筆』(嘉永3年-1850)にこの混合割合の蕎麦があり、善庵はこれを「二八」と解釈している[蕎麦史考][蕎麦辞典]。二八蕎麦\*の項参照。

##### 二合半 [こ-なから]

酒一升の四分の一で、二合五勺(4.509<sub>リ</sub>)のこと。転じて、少量の酒や米をいう[日本国語大辞典]。二合半\*。小半ら。「半ら」は半分(二分の一)だから、「小半ら」は四分の一となり、二合五勺を指す。

##### 外二 [そと-に]

蕎麦粉の混合割合。蕎麦粉1<sub>匁</sub>に対して二割のつなぎ(200<sub>匁</sub>?)を加え、全量1.2<sub>匁</sub>とすること[蕎麦辞典]。店によって外一、外三、外四もある。蕎麦粉がつなぎと同量になると、「五分五分」「同割」という[蕎麦辞典]。一方、二八\*のような蕎麦粉八(800<sub>匁</sub>?)に対してつなぎ二(200<sub>匁</sub>?)という混合割合は「内二」という。蕎麦全体の内に蕎麦粉がどれくらいかという意味で「内」を使うのであろう。

##### 二色 [に-いろ]

出汁と醤油に酢を加えて煮たもの。江戸時代の料理書に見られる[料理物語][料理早指図][日本食物史(下)]。

##### 二階葱 [ニカイネギ]

ユリ科の夏ネギの一種ヤグラネギ(櫓葱)の別称[図説草木名彙辞典]。花茎の上に芽が付く形からの称。加賀太系の北方品種で、本種はネギ坊主と呼ばれる花茎の上の花がほとんど付かず、その代わりに芽がつくもので、その形から、櫓葱、ニカイネギ、サンガイネギ、オヤコネギ、トウダイネギ、カルワサネギ、ダイカグラネギ、二階葱、三階葱、親子葱、燈台葱、軽業葱、太神楽葱など四十近い別称をもつ[食材図典]。夏前に芽が地上に落ちて根を出し成長する。

##### 二月大根 [ニガツ-ダイコン]

アブラナ科のダイコン(大根)の一種。江戸時代の料理書『料理物語』(松会本)(寛文12年-1672)にあるが、実在した品種かどうか不明。三月大根\*の誤りか[食生活語彙五種便覧]。

##### 二月の瓜 [にがつ-の-ウリ]

季節よりも早い二月中旬に穫れた瓜。転じて、季節はずれの珍しい食物。また、ぜいたくな食物。唐の玄宗皇帝

が楊貴妃に二月に瓜を取り寄せてすすめたという故事、  
「王建－宮前早春詩」の「内園分得温湯水、二月中旬已  
進瓜」、による〔日本国語大辞典〕。

### 二季草 [ニキ－グサ]

フタキグサ (二季草)\*に同じ〔図説草木名彙辞典〕。

### 二季鳥 [ニキ－ドリ]

カモ科のガン(雁)の別称〔和歌興竹集〕〔本草綱目啓蒙〕。秋に北方から来て春には去る。四季のうち二季だけ日本にいることからの称〔蔵玉集〕〔藻塩草〕。フタキドリ (二季鳥)\*〔本草綱目啓蒙〕ともいう。

### 二級酒 [にきゅう－しゅ]

日本酒にかつてあった日本酒級別制度の等級の一つ。特級酒および一級酒\*の下の酒。大蔵省(当時)の品質審査を受けないものも二級酒とされたため、品質と等級に矛盾が生じ、日本酒級別制度は平成4年－1992に完全に撤廃された。

### 二鯉 [に－こい]

鯉料理の一つ。『料理切形秘伝抄』(万治2年－1659以前刊)銚子 鯉注によると「両身下片身下同組にならべる。顕密の観念之有り」〔二唯鯉〕〔料理切形秘伝抄〕、二つ鯉\*〔料理切形秘伝抄〕とも。

### 二献盛 [にこん－もり]

鮎を二つ腹合わせに盛った料理。江戸時代の料理書『ちから草』(寛延2年－1749)に「小ふな二献盛」と記載。他書には見掛けない〔食生活語彙五種便覧〕。『力草聞書』(享保10年－1725頃)によると「盛方は二つ腹合わせに盛る也」としている。魚一匹を一喉\*といい、二匹は二喉\*というので、二献は二喉からの転であろう。

### 二作芋 [ニサク－イモ]

ナス科のジャガイモの別称〔図説草木名彙辞典〕。地域によっては春秋の二期作が可能なのでこの称がある。ジャガイモは別に二度芋\*、三度芋\*、さらに六月芋\*、五升芋\*、八升芋\*、五斗芋\*などという〔図説草木名彙辞典〕。

### 二色 [に－しき]

江戸以前の書物に見える煮物料理の一つ〔日本食物史(下)〕。江戸時代の料理書『料理通』(文政5年－1822～天保6年1835)には「あま鯛二色焼」や「卸身鯛二色やき」が見られる。

### 二色卵・二色玉子 [にしき－たまご]

卵料理の一種。茹で卵を白身と黄身に分け、それぞれ裏漉しして調味し、二段に重ねて箱に詰め、蒸したものの〔魚料理(下)〕〔新版食物事典〕。見た目が二色であるところからの称。二色卵 (二色玉子)\*、錦卵 (錦玉子)

とも。

### 二食 [に－じき]

①二度の食事。また、②一日に朝餉と夕餉の二回だけ食事をすること〔補訂俳諧歳時記栞草(下)〕。二食。

### 二時の食 [にじ－の－しょく]

朝と夕の二度の食事〔日本国語大辞典〕。

### 二汁五菜 [にじゅう－ごさい]

本膳料理の標準となる献立法。二種類の汁と五種類の菜。本膳(一の膳\*)には汁(一の汁\*)と鱈、坪(煮物)の菜二品を配し、御飯、香の物(菜数には数えない)を配する。二の膳\*には汁(二の汁\*)と平皿、猪口の菜二品を配し、別の膳(焼き物膳)に焼き物を配する〔茶道名数事典〕。

本膳料理にはそのほか、二汁七菜\*があり、婚礼など特別な儀礼では二汁六菜、二汁八菜などの配膳法も用いられる。さらに、三汁七菜\*、三汁八菜\*、三汁十菜\*は三の膳まで出す献立で、菜の数がそれぞれ七種、八種、十種であることを示す〔料理歌仙〕〔食生活語彙五種便覧〕。また、茶事懐石では一汁三菜\*が基本で、一汁一菜\*、二汁二菜、二汁三菜など質素なものが好まれる。

### 二汁七菜 [にじゅう－しちさい]

本膳料理の膳立て法の一つ〔四季献立集〕。二汁五菜\*に、刺身、小猪口、椀を配した菜二品の脇の膳を添える。

### 二種物 [にしゅ－もの]

古代日本における二種の調味料。塩と酢。大饗などの盛饗の献立では、四種物(御四種)\*といって四種の調味料を四種器に入れて出し、卓上調味料とした〔厨事類記〕。身分が低い者には全部出されず、塩と酢だけでこれを二種物といった〔日本古代食事典〕。どちらの場合でも各自で料理を自由に味付けして食べたのである。「食べ物名数(6)」四種の項参照。

### 二種盛り [にしゅ－もり]

①煮物の盛り方〔茶道名数事典〕。主とする動物性の煮物に、相性のよい植物性の煮物を付け合わせて盛る。懐石の預け鉢などの盛り方。八寸では、山の物を右側奥に海のもの左側手前にと二種を僅かずつ盛る。②菓子八寸の盛り方にもいう〔茶道名数事典〕。

### 二条大麦 [ニジョウ－オオムギ]

イネ科のオオムギ(大麦)の一変種。二条麦\*とも。大粒であることからビールの原料に適する。ビール麦という。花穂の両側にある三列の小穂のうち中央の小穂だけが結実して二条に配列するので、六条大麦\*に対し

## 数のつく食べ物

てこの称がある。また長芒をもつので穂は矢羽状となり、矢羽根大麦・矢羽麦という。明治の始めにビール原料用としてヨーロッパから導入された。

二条麦 [ニジョウ・ームギ]

ニジョウオオムギ  
二条大麦\*の地方名 [日本国語大辞典]。

二色揚 [にしよく-あげ]

揚げ物の一つ。海老などに二種類の衣(べになで)を付けて揚げたもの [包丁入への道]。

二色玉子・二色卵 [にしよく-たまご]

にしきたまご (二色卵・二色玉子)\*に同じ。

二付 [に-つき]

膳立ての一種。二の膳まで付いている本膳料理 [日本国語大辞典]。

二度芋 [ニド・イモ]

ナス科のジャガイモの別称 [図説草木名彙辞典]。一年に二度収穫できるところからの称。二作芋\* [図説草木名彙辞典] に同じ。

二糖 [に-とう]・二糖類 [にとう-るい]

加水分解すると二分子の単糖を生ずる糖類。蔗糖、乳糖、麦芽糖の類 [簡明食辞林]。

二度栗 [ニドークリ・ニドークリ]

一年に三度開花し二度結実するクリ (栗) の珍種 [飲食事典]。三度栗\*とも [飲食事典]。長野県上伊那郡富栗町に数株現存するというが不詳。その一つは樹齢三百年といわれる幹回り4尺、高さ20尺の大樹。第一回が結実すると、第二回目が開花し、一ヶ月遅れて二度目が実り始めるという [飲食事典]。埼玉県武州多摩郡の山の根の村 (現さいたま市) にも、弘法大師に関わる二度栗伝説があり、二度栗山大師がある。

二度生 [ニドナリ]

一年に実を二度結ぶことからの称。ニドナリマメ (二度生豆)\*の略。マメ科のササゲ (豇豆・大角豆) で莢の短いゴガツササゲ (五月豇豆)\*、一般にいうインゲンマメ (隠元豆) の別称 [本草綱目啓蒙] [図説草木名彙辞典]。隠元豆は江戸前期の帰化僧隠元禪師によって承応3年-1654に中国から伝わったとされる。漢名菜豆 [本草綱目啓蒙] の語のごとく、若莢ごと食用にする。隠元豆は、早熟で何度も実を結ぶので、五月豇豆の他、二度生 [本草綱目啓蒙]、二度不老\* [本草綱目啓蒙]、三度豇豆\* [本草綱目啓蒙]、二度豆\*、三度豆\*、二度生\*、二成豆 (二生豆)\*、三度生などの名がある [日本の野菜] [茶道名数事典]。また、八升豆\* [本草綱目啓蒙] などと呼ぶ。

二度生豆 [ニドナリマメ]

ニドナリ  
二度生\*に同じ [図説草木名彙辞典]。

二度不老 [ニドーフロウ]

マメ科のゴガツササゲ (五月豇豆)\*、一般にいうインゲンマメ (隠元豆) の別称 [本草綱目啓蒙] [図説草木名彙辞典]。二度生\*、二度豆\*、二成豆 (二生豆)\*などとも。

二度豆 [ニドマメ]

①マメ科のササゲ (豇) の別称 [図説草木名彙辞典] [日本国語大辞典]。②マメ科のゴガツササゲ (五月豇豆)\*、一般にいうインゲンマメ (隠元豆) の別称 [日本の野菜] [日本国語大辞典]。二度豆\*、二度生豆\*、二度不老\*、二成豆 (二生豆)\*。③マメ科のソラマメ (蚕豆) の別称 [図説草木名彙辞典]。蚕豆の別称には三月豆\*、四月豆\*、五月豆\*、二度豆\*、五月雨豆\*など季節と関係したものが多く [図説草木名彙辞典] [日本の野菜]。④マメ科のエンドウ (豌豆) の別称 [図説草木名彙辞典]。豌豆は『和名抄』では野豆、豌豆、和名之良末女と記される。莢豌豆など若莢を食用とする品種と、グリーンピースなど若い種子を食用にする品種がある [食材図典]。地方名は北海道や東北で二度豆\* [図説草木名彙辞典]、東北や関東で三度豆\*、その他、三度生\*、四度豆\*など栽培回数から出た名前と、三月豆\* [図説草木名彙辞典]、雪割など時期を示した名が多い [日本の野菜]。文豆と呼ぶ地方も多い [日本の野菜]。岐阜県の一部では『和名抄』と同じく野良豆と呼んでいる [日本の野菜]。⑤マメ科のフジマメ (藤豆) の別称 [日本国語大辞典]。⑥マメ科のウズラマメ (鶉豆) の別称 [日本国語大辞典]。

二度飯・二度食 [にど-めし]

江戸時代の梗飯の炊き方の一つ。二度炊飯するのでこういう。おふたつき (御二焚)\*、二度飯\*、二度飯\*に同じ。『大和本草』(宝永7年-1709) によると二つ方法がある。一つは炊乾 (現在の炊き方) の冷や飯や温飯を湯を沸かした鍋に入れて温め、湯を取り去り熟しあげる法であり、もう一つは湯取り飯を蒸し籠で蒸す法である。どちらも栄養価を損なうので今では行われない。『料理伊呂波庖丁』(安永2年-1773) は後者の作り方を挙げ、「二度食 飯を少し硬めに炊き上げて酒を少しふりて蒸す。上白米を使つてつくとよい。」とする。

二年子 [ニネンゴ]

ニネンゴダイコン (二年子大根)\*の略 [図説草木名彙辞典] [食材図典]。サンガツダイコン (三月大根) の別称 [日本国語大辞典]。

二年鯉 [ニネンゴイ]

孵化してから二年経ったコイ (鯉) [日本国語大辞典]。ニ

年物\* [本草綱目啓蒙]。まだ少し小さい。多くは三年目に集荷する(三年鯉\*)。

#### 二年子大根・二年後大根 [ニネンゴーダイコン]

アブラナ科のダイコン(大根)の一品種。関東でハルダイコン(春大根)、ナツダイコン(夏大根)の別称[食材図典]。秋に蒔いて翌春収穫されることからの称。二年子\*、三月大根\*[図説草木名彙辞典][和漢三才図会][本朝食鑑][本草綱目啓蒙]、四月大根\*。関西では時無・時無大根[食材図典]。

#### 二年酒 [にねん-ざけ]

作って二年目の酒。にねんしゅ(二年酒)\*とも。『伝演味玄集』(延享2年1745)に「煎り酒 二年酒よし」と記載。

#### 二年酒 [にねん-しゅ]

にねんざけ(二年酒)に同じ。

#### 二年物 [にねん-もの]

①コイ(鯉)の生まれて二年たったもの[本草綱目啓蒙]。二年鯉\*。②鯉節で製造から一年以上経過したものの。乾燥と熟成が進んでいるため旨味が凝縮しており、上品な出汁が取れる。

#### 二の字鮎 [に-の-じあゆ]

鵜飼いで捕れたアユ(鮎)。鵜の歯形が二の字についているので、こう呼び、かつて高い値で取り引きされた。

#### 二の汁 [に-の-じゅう]

本膳料理の二の膳\*につける吸い物[日本国語大辞典]。にのしる(二の汁)\*に同じ。

#### 二の汁 [に-の-しる]

本膳料理の二の膳\*につける吸い物。にのじゅう(二の汁)\*に同じ。二の汁は本膳(一の膳\*)につける一の汁\*とのバランスを考えたものとし、一の汁が重いときは澄まし、軽いときは潮汁などにする[茶道名数辞典]。椀種は魚介類、半片類、魚の子その他[図説江戸料理事典]。

#### 二の膳 [に-の-ぜん]

本膳料理で本膳(一の膳\*)の次に出す膳のこと。次が三の膳\*である。膳に載せる料理の品数は、全献立の品数に応じて変わる。本膳が七種の時は二の膳は四種、本膳が六種の時は二の膳は三種など様々な様式がある[茶道名数辞典][飲食事典]。二の膳三種なら猪口、平皿、吸い物をのせてすすめる[新版食物事典]。このとき二の膳に付ける吸い物を二の汁\*という[飲食事典]。

#### 二杯酢・二盃酢 [にはい-す・にはい-ず]

合わせ酢(調味酢)の一つ。酢一杯と醤油一杯の同容量ずつ混ぜ合わせもの[茶道名数辞典]。さっぱりとした味

で、酢のもの、魚介類のかけ酢、煮物の添え酢などに用いられる。材料や好みで割合を変えたり、醤油に代わりに塩を用いたり、出し汁を加える[茶道名数辞典]。二杯酢に酒を加えたものが三杯酢\*。江戸時代の料理書では、『料理早指南』(享和元年-1801)などに二杯酢の用例はあるが、作り方は見つからない。しかし、同書には「三ばい酢」と並んで、醤油と酢を等分に合わせて煮返して使う「合酢」があり、この「合酢」を二杯酢としてよからう[図説江戸料理事典]。

#### 二八 [に-はち]

二八餛飩\*あるいは二八蕎麦\*の略。江戸後期の『蕎麦全書』(寛延4年-1751)に「一等次なる物には、二八、二六そば処々に有り。」とある。

#### 二八餛飩 [にはち-うどん]

江戸時代中期以降で一杯十六文の素餛飩。だし汁をかけ、湯漬ともに平皿に盛った[守貞漫稿]。二八の餛飩\*、二八\*とも。価の「十六」を「二八」と洒落た称。

#### 二八蕎麦 [にはち-そば]

二八\*ともいう。蕎麦の代名詞。江戸時代には生蕎麦に対して低級駄蕎麦の意もあったが、現在では、混ぜものの少ない高級蕎麦の意味で言うことが多い。二八のぶっかけ\*、二八蕎麦切\*、二八の蕎麦\*とも。

二八蕎麦の名の由来には、①代価説と②配合割合説との二説ある[蕎麦史考][飲食事典][蕎麦辞典]。①代価説は、江戸時代天保の頃(1830~1844年)、もり蕎麦、かけ蕎麦一膳の値が十六文であったことから、二八の十六と洒落た称とするものである。②配合割合説は、蕎麦粉八分、小麦粉(つなぎ)二分の配合で打った蕎麦からの称とするものである。どちらの説とも決め手はないが、以下に述べるように、時代で二八の指すものが違っていったのかもしれない[日本料理由来事典]。

蕎麦はもともと「蕎麦掻き(蕎麦粉を熱湯で練って餅状にし、つゆや醤油で食べる)」として食べたが、後に麵状の「蕎麦切り」が誕生する[本朝食鑑]。蕎麦切りは、『慈性日記』(慶長19年-1614~寛永20年-1643)の記述より、江戸前期の慶長19年-1614頃にはある程度まで普及していたことがわかる[蕎麦史考][図説江戸料理事典][蕎麦辞典]。

ところで、細く切った蕎麦は湯に入れて煮ると、切れ切れになる欠点がある。そこで、切れ易さを防ぐために「蒸し蕎麦」が考案された。蒸籠で蒸して大平椀に盛った(もり蕎麦)[蕎麦史考]。現在、蕎麦を蒸籠に盛り付けるのはこの名残りである[蕎麦史考]。さらに、蕎麦切りの切れやすさを防ぐため、つなぎとして小麦粉を用い

ることが工夫された。小麦粉の使用については、寛永年間（1624～1643年）に奈良東大寺に來た朝鮮の僧・元珍が、蕎麦切りのつなぎに初めて小麦粉を混ぜる技を伝えたという説があるが、定かでない[たべもの起源事典][蕎麦史考][蕎麦辞典]。同時期の『料理物語』（寛永20年-1943）には蕎麦切りの製法があり、つなぎに飯のとりの湯や豆腐じるなどを用いることが記されているが、割り粉（小麦粉）を用いるとの記述はない。約五十年後の『合類日用料理抄』（元禄2年-1689）や『本朝食鑑』（元禄10年-1697）でも割り粉（小麦粉）の記述はない。方法を知らなかったとも考えられるが、当時小麦粉は高価であったので、そもそも補食の蕎麦切りに高価な小麦粉を混ぜることは経済面から一般的ではなかったと考えた方がよい。

江戸時代前期の寛文4年-1664に「<sup>けんどん そば き</sup>慳食蕎麦切り」というものが売り出される（寛文2年-1662に吉原の江戸町二丁目の仁左衛門が始めたとする説もある[蕎麦史考]）。『嬉遊笑覧』（文政13年-1830序）の蕎麦切そばがきの条に「【昔々物語】に寛文辰年（四年甲辰）けんどん蕎麦切といふ物出来て下々買ひくふ貴人には喰ものなし」とある。『還魂紙料』（文政9年-1826）の慳食の条にも同様の記述がある。『守貞謄稿』（天保8年-1837～慶応3年-1867）にも「或書云寛文四年慳食蕎麦切始て製之下賤の食とす價八文云々」とある。一杯八文の慳食蕎麦切りはおかわりを勧めないで無愛そうに客に出したというが、庶民には人気であった。この慳食蕎麦切りは何かのつなぎ入りと考えられるが、詳細は不明である。

『蕎麦全書』（寛延4年-1751脱稿）の「蕎麦を煉るに色々法有る事」の条には、つなぎのさまざまな模索が記されているが[蕎麦史考][たべもの起源事典]、このつなぎの工夫は同書以前の元禄頃（1688～1704年）の状況を示すものであろう[蕎麦辞典]。したがって、実際につなぎに小麦粉を入れた蕎麦切りがつくられるようになったのは、元禄末頃から享保の中頃ではないかと考えられる[蕎麦史考]。一方で、小麦粉でつくられる饅頭において高価な小麦粉の使用量を抑え、廉価な蕎麦粉によって量を増やすのが蕎麦切りの発明動機だったともいう[蕎麦史考]。つなぎの工夫のなかで、寛延（1748～1751年）、宝暦（1751～1764年）の頃には、蕎麦切りにおける配合割合が蕎麦粉八分、小麦粉二分の「二八」が味覚的にもいとなり、定式化したのであろう[飲食事典]。

蕎麦の食べ方としては、元禄頃（1688～1704年）より、関東では「ぶっかけ」といって、どんぶりに蕎麦を入れ上から汁をかけたものが登場してきた[蕎麦辞典][蕎麦

史考]。「もり」に対する「かけ」の原型である。

さて、「二八蕎麦」の語が出てくるのは江戸時代中期の享保年間（1716～1736年）である。『衣食住記』（天明期（1781～1789年）成立か）（越智久為著<sup>ほろとろ</sup>「反古染」と同書か）に、「享保の頃温鈍 蕎麦切菓子屋へ誂へ船切にしてとりよせたり、其後趙町へうたんやなどいふけんとなや出来、蕎麦切ゆで、紅がら塗の桶に入 汁を徳利に入れて添来る、其後享保半頃神田辺にて二八即座けんとなといふ看板を出す。」とあり、後の『還魂紙料』（文政9年-1826）は『衣食住記』の記述を引いた後、「二八蕎麦切のはじまりもさもあるべし ふるき冊子には見えず」と賛同している[蕎麦史考]。『嬉遊笑覧』（文政13年-1830序）蕎麦の項も同様で、『衣食住記』の記述を引いた後に「か、ればそばをもうどん桶にいれたり、二八そばといふこと、此時始めなるべし」とある[蕎麦史考][たべもの起源事典]。他に『享保世説』（刊行年未詳）という書物の享保13年-1728の条に、「仕出しには 即坐麦めし 二八そば みその賃づき 茶のほうじ売」という落首がある[蕎麦史考]。この書には明確に「二八そば」とあるので、「二八」の呼称は享保以前の元禄からあったとしてよからう[蕎麦辞典]。「即座けんどん」の即座とはあらかじめ蕎麦切りを用意しておき、客の注文にすぐ応じられるようにしたものである。その後、享保半ばから二十数年経った寛延（1748～1751年）以降の江戸の街には「二八そば」や「二六そば」、「二六にうめん（にゅうめん）」といった蕎麦の名目や看板類が現れ、二八そばの看板の片面にはうんどん（うどん）と書かれていたことが文献からわかる。たとえば、『蕎麦全書』（寛延4年-1751脱稿）の「江戸中蕎麦切屋の名目の事」の条に、多くの蕎麦屋の名目が挙げられ、「一等次なる物には二八、二六そば処々に有り。浅草茅町一丁目に亀屋戸隠二六そば、和泉町信濃屋信濃そば、大根のせんを添へ遣す。」とある。同書「江戸中蕎麦切屋寄附名目」の条にも、多くの蕎麦屋の名目が挙げられているので、この頃ちょっと下級の蕎麦ながら「二八そば」や「二六そば」とする蕎麦屋が各所にあったようである。また、『繪本江戸土産』（宝暦年間（1751～1763年））以前の「両国橋の納涼」にはそばきりやの「二六新そば」「うんどん」と屋台の「二六にうめん」「そば」が描かれる。『東海道中膝栗毛』（享和2年-1802年～文化11年-1814）の挿し絵にも「二八蕎麦」という看板が見られるという[読む食辞苑]。また、同じく十返合一九『諸国道中金草鞋』（文化11年-1814）江尻の挿し絵に「二六」の看板を掲げた街道筋の蕎麦屋が見られる。

ここで、蕎麦の代価は寛文4年-1664には慳食蕎麦切りが銀目五分、寛文8年-1668にはけんどんもりが八文、天和4年(貞享元年)-1684には蒸し蕎麦切りが六文、元禄3年-1690には蒸籠むし麦が七文、元禄16年-1703にはうどんそばきりが六文、享保8年-1727頃には蒸蕎麦切が七~八文と記録にある[蕎麦史考][蕎麦辞典]。この安さこそ蕎麦切りが大衆化する原動力となったのである。

その後、明和年間(1764~1772年)に十二文となり、元文3年-1738頃にはうどんそば切が三四(注:十二文)、寛保4年-1744には盛り蕎麦十六文となった。文政年間(1818~1830年)から天保年間(1830~1844年)になると、もり蕎麦、かけ蕎麦一膳十六文は通り相場となった。『守貞謾稿』(天保8年-1837~慶応3年-1867)にも「又或書云 二八蕎麦は寛文四年に始まる云々 即價十六銭を云也」とあるように、天保の頃の二八蕎麦は十六文である。『万安堯御代いろは歌教訓鑑』(文政2年-1819板)に「ねは二八十六文がきまりを、二十七のうどんそばきり」とあり、この辺りから二八は価十六文を九九で二八と洒落しやれたとする代価説が出てくる。代価説では一八は八文、二六と三四は十二文と解釈できる。ただし、享保時代は一杯六文で十六文ではなかったので、二八の代価説は成り立たないともいえる。新島繁は、「二八即座慳食は二杯で十六文の二八ではなかったか」とする説もあげている[蕎麦史考]。この安さが人気だったとするのはあながち間違いでもなかろう。なぜなら、享保の頃、蕎麦切りは蕎麦粉一本でつくるのが正当だったので、競って「生蕎麦」や「混じりけなしの正直蕎麦」[蕎麦全書]の看板を掲げていた。こうした嗜好であった当時、「二八」と混ぜ物であることをわざわざ看板に掲げることは信じがたい[蕎麦史考]。

二八蕎麦一杯が十六文の時代は六十年ほど続いたが、天保の改革で値下げされたものの、幕末頃は物価の高騰に合わせて慶応では二十文、二十四文となった[蕎麦史考][蕎麦辞典]。

一方、二八が一杯十六文を指した寛延(1748~1751年)宝暦(1751~1763年)の頃はまだしも、時代がさがるにつれて、つなぎの量を増やすなどしたため品質が低下し、遂に二八は低級な駄蕎麦の代名詞となった。『善庵随筆』(嘉永3年-1850)が逆割合のものを二八とするのはこの状況を表すのかもしれない。

こんな駄蕎麦の時代となれば、蕎麦粉の混合割合の多い蕎麦切りが味覚の上から良品とされるようになり、二八蕎麦は蕎麦粉の混合割合の高いこと(蕎麦粉八分、小麦

粉二分)を強調するものと変わっていったと考えられる。

『俗事百工起源』(慶応元年-1865)、『江戸愚俗徒然噺』(天保8年-1837)、『五月雨草紙』(慶応4年-1868)は「二八蕎麦は蕎麦粉八分、小麦粉二分で調和する」とする。『善庵随筆』(嘉永3年-1850)は逆割合の混合説をとる。『五月雨草紙』(慶応4年-1868)は少年の頃饅頭蕎麦が十六文だったと記している。いずれにせよ、蕎麦切りの値段が十六文を超えてきた慶応(1865~1868年)頃から、二八は混合割合を指すことが主流となったのであろう。混合割合説では、享保年間(1716~1736年)の一八、二六、二六うどん、二八うどんを解釈できないことは、付記しておく。現在では、二八蕎麦は混ぜものの少ない高級蕎麦の意味で言うことが多い。

二八蕎麦切 [にはち-そばきり]

二八蕎麦\*に同じ [日本国語大辞典]。

二八の饅頭 [にはち-の-うどん]

二八饅頭\*に同じ [日本国語大辞典]。

二八の蕎麦 [にはち-の-そば]

二八蕎麦\*に同じ [日本国語大辞典]。

二八のぶっ懸け [にはち-の-ぶっかけ]

二八蕎麦\*に同じ [蕎麦全書]。

二番 [にばん]

二番煎\*の略 [日本国語大辞典]。

二番烏賊 [ニバン-イカ]

アカイカ科のスルメイカ(鰯烏賊)。二番鰯\*の原料となることからの称 [日本国語大辞典]。

二番稲 [にばん-いね]

二期作で早稲の後に収穫するイネ(稲) [日本国語大辞典]。二期作目のイネ(稲)。

二番草 [にばん-ぐさ]

醤油付け焼きにした鱧の皮を蓼酢味噌であえたもの。『海鰻百珍』(寛政7年-1795)に記載。名の由来は不詳。

二番粉 [にばん-こ]

蕎麦粉の一種。胚乳と子葉(胚芽)の一部が主体の粉。中層粉。淡黄色で香りが高く風味もよく栄養価にも優れる。蕎麦の実の純白の胚乳の部分だけ挽き出したのが一番粉\* (更級)。その後、外側の甘皮の部分まで挽き込んだものが二番粉 [蕎麦辞典]。普通、蕎麦とっているのは二番粉を使ったものが多い [蕎麦辞典]。一番粉より食べ応えがある。さらに外殻すれすれまで挽き込んだものが三番粉\*で、俗にいう田舎蕎麦。さらに四番粉\*まで挽く。二番粉からは黒みを帯びた粉となる。

二番醤油 [にばん-しょうゆ]

## 数のつく食べ物

一番醤油\* (醤油製造過程で最初にしばった醤油) (生揚げ) を搾った後の滓に、水と塩を加えてよくかき混ぜ、しばらく (二ヶ月くらい) 置いてから再度搾って火入れたもの [本朝食鑑]。番醤油ともいう [しょう油の本]。

### 二番鰯 [にばん-すめ]

アカイカ科のスルメイカ (鰯烏賊) (二番烏賊\* という) を原料とする鰯 [飲食事典] [簡明食辞林]。剣先烏賊、槍烏賊でつくった良質の一番鰯\* に対していう。北海道、青森、岩手、新潟の諸道県を主産地とする。味は一番鰯\* に劣る。

### 二番煎 [にばん-せんじ]

葉や茶などで、一度煎じた後、その材料に再度水を加えて煎じたもの。二番\*。転じて、二度目で新鮮味のないものをいう [日本国語大辞典]。

### 二番出汁 [にばん-だし]

一番出汁\* をとった後、その出汁がらに再度水を加えて煮出して、漉した出汁。煮物、材料の下煮、味噌汁に用いる [飲食事典] [簡明食辞林]。

### 二番茶 [にばん-ちゃ]

①一番茶\* を摘んだ後、第二回目の茶摘みの葉でつくる茶 [日本国語大辞典]。② (四国地方で) 朝食と昼食の間の食事あるいは (岐阜地方で) 昼食と夕食の間の食事 [日本国語大辞典]。午後の間食。

### 二番とぎの白水 [にばんとぎ-の-しろみず]

粳米を洗うとき、二回目に研いだときにできる白い水。漉二漉ともいう [茶道名数事典]。薬になるとされ、澄ましてから用いる。鳥獣肉を煮るときや鱈の本汁、泥鰌汁、蒲鉾の加工などに用いる。竹の子、茸類、茄子、椎の実、橡の実などのアク抜きにも用いる [茶道名数事典]。

### 二分味噌 [にぶん-みそ]

豆味噌の一種。八丁味噌\* (三河味噌\*・三州味噌\*) の製法でつくる。豆麴を仕込む時に汲み水の量を仕込み原料の二分半 (25%) とすること [簡明食辞林] [食材図典Ⅱ] からの称。溜味噌よりも水の量を少なく仕込んだもの [新食品事典 (調味料)]。

### 二本差 [にほん-ざし]

①焼豆腐、または豆腐田楽の別称。二本の串を用いるからいう。二本差しは武士の称。「二本差しが怖くて田楽が食えるか」の語がある。②鹿児島島のちゃん餅の別称。しんこ餅を二本の串でさしたものに濃い蜜をかけたもの [日本の名菓]。

### 二枚貝 [ニマイ-ガイ]

二枚貝綱の動物の総称。蛤、浅蛸、蜆など。二枚の貝殻をもつことからいう。

### にもじ (二文字) [に-もじ]

女房詞でニンニク (葫) (大蒜) のこと [大上藤御名之事] [貞丈雑記] [御所ことば]。ニンニク類の総称ヒル (蒜) が仮名二文字であるからとも、ニンニクの頭文字「に」に「もじ」(文字) をつけた婉曲的表現ともいう。一方、ふたもじ (二文字)\* はニラ (韭) のこと [大上藤御名之事] [貞丈雑記] [御所ことば]。ひとつもじ (一文字)\* の項も参照。

### 二輪草 [ニリン-ソウ]

キンポウゲ科の多年草。四月頃葉の間の花茎に二輪の白い五弁花を開くのでこの名がある。姉妹品の一輪草\* に対する称 [新牧野日本植物圖鑑]。花は必ずしも二輪ではなく、一輪のことも三輪のこともある [新牧野日本植物圖鑑]。フクベラとも呼ぶ [図説草木名彙辞典]。若葉を山菜として食用 [食べられる野生植物大事典]。山野の林地湿地に群生する野草。漢名を鵝掌草 [新牧野日本植物圖鑑] [日本植物名彙] [図説草木名彙辞典] というように、葉は、鶯鳥の足に似ている。山菜として幼葉を浸し、煮物、汁の実、天ぷらなどにするが、弱毒成分を煮沸、水洗し、過剰摂取しないのがよい [日本の野生植物]。一輪草\* は近縁種だが有毒。同じく有毒の鳥兜の若葉にも似ているので注意 [日本の野生植物]。

### 二六 [に-ろく]

江戸時代に一杯の価が十二文の蕎麦や饅餅のこと [日本国語大辞典]。二六蕎麦\* の略 [蕎麦史考]。二八\* の名と関係する称。

### 二六蕎麦 [にろくそば]

江戸時代、一膳の価が十二文のもり蕎麦やかけ蕎麦 [蕎麦史考] [日本国語大辞典]。二六\* とも。二八蕎麦\* の名と関係する称。

### 二六店 [にろく-みせ]

酒一合を十二文で売った爛酒屋 [日本国語大辞典]。二六屋\* とも。

### 二六屋 [にろく-や]

二六店\* に同じ。

### 羽二重漉し [はぶたえ-ごし]

羽二重で裏漉した豆腐の称 [読む食辞苑]。白和え、白酢の豆腐、ウニ衣などをよく滑らかに舌触りよく仕上げたときに用いる。裏漉し器には、羽二重を一重に張ったものや一番の毛漉し (一番の裏漉し\*) に羽二重をはったものなどがある。

### 羽二重豆腐 [はぶたえ-とうふ]

江戸時代の豆腐料理の一つ。羽二重のように滑らかなことからの称。『豆華集』（天明2年-1782）に記載。

#### 不二の水 [ふじーの-みず]

伏見（伏水からの転とも）名水の一つ。藤森神社の境内に湧き出る水。不二の水は、「藤森の水」から、また、「二つとないおいしい水」と賞されたことからの称。

#### 二色 [ふた-いろ]

江戸以前の書物に見える煮物の一種 [日本食物史〈下近世から近代〉。不詳。一方、江戸時代の料理書『料理通』（初篇）（文政5年-1822）には、あま鯛二色焼や卸身鯛二色やきが見られる。

#### 二季草 [フタキ-グサ]

マメ科のフジ（紫藤）の別称 [本草綱目啓蒙] [図説草木名彙辞典]。ニキグサ（二季草）\*とも [図説草木名彙辞典]。嫩葉、花、実、根のいずれも食用となる [本草綱目啓蒙] [図説草木名彙辞典]。

#### 二季鳥 [フタキ-ドリ]

カモ科のガン（雁）の別称 [本草綱目啓蒙]。ニキドリ（二季鳥）\*に同じ。

#### 二声鳥 [フタコエ-ドリ]

ハト科のハト（鳩）の別称 [和歌呉竹集] [倭訓栞] [本草綱目啓蒙]。古歌に由来する称 [本草綱目啓蒙]。二声の鳥とも [本草綱目啓蒙]。『本朝食鑑』（元禄10年-1697）に鳩酒や羹にして食するとある。現在、日本では鳩を食用とすることは稀であるが、肥育した食用鳩の胸肉は、高級食材とされる。

#### 二子栗・双子栗 [フタゴ-グリ]

一つの穂のなかに二つの実が入っているクリ（栗） [日本国語大辞典]。二栗\*とも。普通の栗は三つの実が入っている三栗\*である。

#### 二子サトイモ [フタゴ-サトイモ]

岩手県北上市二子地区で古くから栽培されてきた赤莖系統のサトイモ（里芋） [食材図典Ⅲ] [都道府県別地方野菜大金]。

#### 二炊飯・二焚飯 [ふたたき-めし]

おじや [皇都午睡]、雑炊の別称。一度炊いた飯を、さらにもう一度炊いたものの意 [日本国語大辞典]。

#### 二度飯 [ふたたび-いい]

ふたたびめし（二度飯）\*に同じ [大和本草]。

#### 二度栗 [フタタビ-グリ]

ニドグリ（二度栗）\*に同じ。年に二度実を結ぶように見える栗の木の由来を説明する伝説。また、その栗の木 [日本国語大辞典]。

#### 二度飯 [ふたたび-めし]

江戸時代の飯の一種。冷や飯あるいは湯取飯を、もう一度煮たり蒸してあたためたもの。老人・病人・胃弱な人の養生食とした [本朝食鑑]。餅飯とも書く [図説江戸料理事典]。二度飯\*。二度飯\* [大和本草]。

『大和本草』（宝永6年-1709）梗飯によると二つ作り方があつた。一つは炊飯（現在の炊き方 [日本食物史]）の冷や飯や温飯を湯を沸かした鍋に入れて温め、湯を取り去り熟しあげる法であり、もう一つは湯取飯を蒸し籠で蒸す法である。どちらも栄養価を損なうので今では行われない。湯取飯と区別しにくい点もあり、『料理伝』（寛延3年-1750 推定）は同様のものとする [図説江戸料理事典]。『料理塩梅集』（寛文8年-1668）、『黑白精味集』（延享3年-1746）に蒸飯の名で同様のものがある。『料理伊呂波波丁』（安永2年-1773）、『料理調法集』（安政4年-1857 前後か）は少し硬めに炊いた上、白米の飯に酒を振りかけて蒸したものを二度飯としている [図説江戸料理事典]。

#### 二度餅 [ふたたび-もち]

堅くなったため水に漬けて保存していた餅を、湯で煮て軟らかくしたもの [日本国語大辞典]。

#### 二度焼 [ふたたび-やき]

江戸時代の豆腐料理の一つ。『料理珍味集』（宝暦14年-1764）に作り方があつた。焼き豆腐を醤油で煮染めてしばらく置き水を取り油で揚げて味噌を薄くぬり田楽味噌が乾く程度に焦がさないように焼く。

#### 二栗 [フタツ-グリ]

一つの穂の中に二つしか実の入っていないクリ（栗） [日本国語大辞典]。普通は三つ入っている。これを食べると双子が生まれるなどの俗信がある。二子栗（双子栗）\*とも。

#### 二つ鯉 [ふたつ-こい]

鯉料理の一つ。二鯉\*に同じ。

#### 二葉 [ふたつ-ざい]

二種類のおかず [日本国語大辞典]。

#### 二成・二生 [ふたつ-なり]

一つの枝に実が二つづいているもの [日本国語大辞典]。

#### 二成・二生 [フタナリ]

フタナリマメ（二成豆）\*の略 [図説草木名彙辞典]。マメ科のリョクトウ（緑豆）の別称 [本草綱目啓蒙]。

#### 二成豆・二生豆 [フタナリ-マメ]

一年に二度実るのでこういう。①マメ科のササゲ（𪗇）の莢の短いもの [図説草木名彙辞典]。二成（二生）\* [図説草木名彙辞典] とも。②マメ科のリョクトウ（緑豆）の別称 [本草綱目啓蒙]。緑豆は文豆、八重生\*などともいう [本草綱目啓蒙]。



二葉・双葉・両葉 [ふた-ば]

双子葉植物で発芽した時最初に出る二枚の葉。両葉\*とも。

二葉葵・双葉葵 [フタバアオイ]

ウマノスズクサ科の多年草。山地や樹陰に生育。若葉を山菜として食用にする [食べられる野生植物大事典]。京都賀茂神社の神紋や徳川家の家紋三つ葉に用いられた。加茂葵 [日本植物名彙]、二葉草\* [本草綱目啓蒙] とも。

二葉草 [フタバグサ]

若葉を食用とする野草。①ウマノスズクサ科のフタバアオイ (二葉葵・双葉葵)\*の別称 [本草綱目啓蒙] [図説草木名彙辞典]。二葉葵は若葉を山菜として食用 [食べられる野生植物大事典]。②スマイレ科のスマイレ (董) の別称 [蔵玉集] [図説草木名彙辞典]。董は一葉草\*、一夜草\*、二夜草\*とも。董の仲間には食用となる [食べられる野生植物大事典]。

二葉菜 [フタバナ]

貝割菜のこと [大歳時記]。アブラナ科の大根や蕪の類は芽生えたばかりは二葉\* (双葉\*・両葉\*) であることからの称。

二葉の紅葉 [フタバノモミジ]

タデ科のイタドリ (虎杖) の別称 [本草綱目啓蒙]。古歌に由来する称 [本草綱目啓蒙]。二葉紅葉\*に同じ。葉の形からの称か。茎や若葉をあく抜きして食用にする [食べられる野生植物大事典]。食べると酸味があるので酢模ともいう。

二葉萩 [フタバハギ]

マメ科のナンテンハギ (南天萩) の別称 [図説草木名彙辞典]。二枚の小葉が互生するところからの称 [新牧野日本植物圖鑑]。飛騨地方では若芽をアズキナと呼び、山菜として食用にする [食べられる野生植物大事典]。

二葉紅葉 [フタバモミジ]

タデ科のイタドリ (虎杖) の別称 [図説草木名彙辞典]。二葉の紅葉\* [本草綱目啓蒙] に同じ。

二葉焼茄子 [ふたば-やきなす]

焼きナス (茄子)。茄子を縦に二つ割りにした形が二葉に似ることからの称。江戸時代の料理本『料理調葉 四季献立集』(天保7年-1836) に「二葉焼茄子なす軸付に切り堅式割にして皮へかからぬように筋を入れむして金網にたまりを入れて焼がつほをかける也」とある。

二平麦 [フタバヒラームギ]

イネ科のおオムギ (大麦) の別称 [日本国語大辞典]。押し麦にしたときの形状からの称か。

二星石蟹 [フタホシイシガニ]

ワタリガニ科の小型のカニ (蟹)。甲羅は3斑<sup>さん</sup>。甲羅の左右に濃黒褐色の斑紋があることからの称。本州北部から南に分布。瀬戸内など内湾で多産 [食材図典]。

二股大根 [ふたまた-だいこん]

根の途中から二つに分かれた<sup>ダイコン</sup>大根。根の先端が石などの障害にあたると先が二つに割れる。女陰を表しているため、福が来るとして重宝がられ、聖天や大黒天の供物とされる [名数絵解き事典]。紋所にもなっている。十一月の子の日に大黒を祭る子祭<sup>おまつり</sup>では大豆、黒豆、二股大根を供えて商売繁盛を祈る風習がある [大歳時記]。

二見豆腐 [ふたみ-どうふ]

江戸時代の豆腐料理の一つ。名の由来は、『料理早指南』に「二見どうふ 常の湯豆腐である。蓋へ味噌を付けて出すのでふたみという。」とあり、二見は蓋味噌からの洒落である。

二身焼 [ふたみ-やき]

二つの身を合わせて焼いた料理 [日本料理由来事典]。上に乗せる方は魚のすり身かひき肉にするのが普通。鶏肉には、いろいろなひき肉に卵やみじん切りの野菜などを加え、味付けしたものを乗せて焼く。魚の切り身には、卵を加えたエビなどのすり身を厚めに乗せて焼く。ナスは縦四枚に切り、エビのすり身またはひき肉を乗せて焼く。揚げた物は二身揚げとなる。

二見焼 [ふたみ-やき]

魚の焼き料理の一つ。三枚に下ろした<sup>カレイ</sup>鱈の身に<sup>ウニ</sup>雲丹を酒で溶いたものを塗って焼く [魚料理 (上)]。名の由来は二つの身に雲丹を塗って焼くことから、二見 (二身) と洒落たものか。

ふたもじ・ふたつもじ (二文字) [ふた-もじ・ふたつ-もじ]

女房詞でニラ (韭) のこと [大上藤御名之事] [貞丈雑記] [図説草木名彙辞典] [御所ことば]。葱 (ネギ) は仮名ひともし (一文字)\*であるのに対して、ニラは仮名ふたもじ (二文字) であることからいう。一方、にもじ (二文字)\*はニンニク (胡) (大蒜) の頭文字からいう [大上藤御名之事] [貞丈雑記] [御所ことば]。

二夜草 [フタヨグサ]

スマイレ科のスマイレ (董) の別称 [図説草木名彙辞典]。名の由来不詳。同じく董の別称である一夜草\*からの転か。董の別称には一葉草\*、二葉草\*、一夜草\*、二夜草\*、次郎太郎\*、次郎子太郎子\*などもある。

[次]

次郎 [ジロウ]

ジロウガキ (次郎柿)\*の略称 [図説草木名彙辞典]。

次郎柿 [ジロウガキ]

カキノキ科のカキ (柿) の一栽培品種 [飲食事典] [図説草木名彙辞典]。晩生の甘柿で果実は黄色で大きく平たい。種子は少ない。静岡県森町原産。弘化年間 (1844~1847) に発見した松本治郎に因んで次郎\*あるいは次郎柿\*という [日本料理由来事典]。

次郎太郎 [ジロウタロウ]

スマレ科のスマレ (葶) の別称 [図説草木名彙辞典]。スマレは葉や花を食用とし、薬用にもする。名の由来は、葶の花の首をひっかけ引っ張り合って遊ぶ時に一方を太郎、他方を次郎と呼んだところから [三重県方言資料-志摩篇]。次郎子太郎子\*とも。葶の別称には一葉草\*、二葉草\*、一夜草\*、二夜草\*などもある。

次郎子太郎子 [ジロコータロッコ]

①スマレ科のスマレ (葶) の別称 [日本植物方言集]。次郎太郎\*に同じ。②ツクサ科のツクサ (露草) の別称 [日本国語大辞典]。漢名は鴨跖草。古名はツクサ [和名抄]。若葉を含む全草が食用になるが、シュウ酸カルシウムの結晶が含まれているので、十分蒸すか茹でてから食用とする [食べられる野生植物大事典]。

[双]

娑羅双樹 [サラスウジュ]

①インド原産のフタバガキ科の常緑高木 [図説草木名彙辞典]。種子は焼けば食用になり、種子油はサルバターと呼び、料理、灯火用などに使われる [仏典の植物] [図説草木名彙辞典]。和名は梵語 Sala より。シャラスウジュ (娑羅双樹) とも [三才図会]。②ツバキ科のナツツバキ (夏椿) の別称 [図説草木名彙辞典]。漢名金櫻子 [本草綱目啓蒙]。こちらは食用とはしない。

双葉 [ふた-ば]

ふたば二葉\* (両葉\*) に同じ。

双目 [ざら-め]

砂糖の一種。結晶が大きくザラザラした感じの砂糖。語源は、ザラザラ (粗粒) な砂糖の意 [大言海]、ザラザラな餡の意 [日本語源広辞典] など諸説あるが、あらめ (荒目・粗目) から転じた称。双目糖、白双目とも。もともとは粒の目が粗いことから「あらめ (荒目・粗目)」といわれていたが、次第に発音が訛って「ざらめ」と呼ばれるようになり、「双目」と当て字されるようになった。分密糖を結晶させて作る。結晶糖 (ざらめ) のうち最も上質のものは白双と呼ばれ、純白で糖度はほとんど100%。白双はある程度高温までなら透明さを保つことから、多くは菓子の原料に使用される。中双と呼ばれる

ものは、糖度は99.7%前後で、カラメル成分を含むのでうすい黄褐色をしており、風味があることから、綿菓子やカルメ焼き、カステラなどの焼き菓子里に使用される。また醤油との相性も良いことから、煮物や佃煮などに使用される。結晶のやや小さいものがグラニュー糖で、真白でサラサラとしており、コーヒーや紅茶用に使用される。

双魚 [そうぎょ]

①双鯉\*など一対の魚、二尾の魚のこと。また、②遠方から贈られてきた二尾の鯉の中から手紙が出てきたという故事に因んで、手紙、信書のこと [日本国語大辞典]。

双鯉 [そう-り]

二匹の鯉 [日本国語大辞典]。

[両]

両葉 [ふた-ば]

ふたば二葉\* (双葉\*) に同じ。

両葉草 [モロハグサ]

フタバアオイ二葉葵\* (双葉葵\*) に同じ [無言抄] [日本国語大辞典]。

両切り違え [りょう-きりちがえ]

蔬菜類その他の切り方の一種 [茶道名数事典]。両前を互いに切り違えた切り方。

両刺し [りょう-ざし]

竹串を二つに裂き、これに小魚二尾を刺して焼き、その串のもとを紙で巻いたもの [貞丈雑記] [日本国語大辞典]。一両刺しとも。

両襖折 [りょう-つまおり]

襖折串 (細長く身の薄い魚に串を打つ方法) の一つ。両端を折り曲げて串を打つ。このようにして焼くと立体感が出て盛りに見栄えがする [読む食辞苑]。片襖折に対していう。

両のもの [りょう-の-もの]

正月を祝う雑煮の膳の左右に置く小さな土器。開き豆と開き牛蒡を盛る [日本国語大辞典]。料の物とも書く。名の由来は明らかではないが、両種を盛ることからの称か。『増補俳諧歳時記葉草 (上)』 (嘉永4年-1851) に「小土器也。名義いまだ詳ならず。疑ては開豆・開牛房の両種を土器に盛て雑煮の膳の左右におく。此両種を盛物と云の略語歟。又料の物ともいふ。これも両種を盛る料とするか。[年浪草]」とある。

両葉 [りょう-よう]

ふたば二葉\* (双葉\*・両葉\*) に同じ。

(2018年10月29日受理)  
(2018年11月7日採択)