

〈資料〉

数のつく食べ物

(6) 名前に数字の六がつく食べ物

Food Materials and Foods with Numeral in the Name

(6) Food Materials and Foods with Numeral 6 in the Name

森田 潤 司
(Junji MORITA)

【六】

餛飩三本蕎麦六本 [うどんさんぼん-そばろっぼん]
麺類の食べやすい量。餛飩は太いので一度に三本ぐら
いずつ、蕎麦は細いので六本ぐらいつ口に運ぶのが食べ
やすい [蕎麦の事典]。

源六餅 [げんろく-もち]

若狭国 (今の福井県) 高浜の源六餅本舗製の名物餡餅
[日本国語大辞典]。200年前に源六という人がつくり始め
たという [日本国語大辞典]。きめのこまかい羽二重餅に
餡をくるんだ餅で、赤・草 (蓬)・茶 (桂皮末) の三色
がある [日本国語大辞典]。

雑魚六手 [ごころくて]

包丁式の一つ。魚の切り方の六種類 [茶道名数事典]。四
条流の魚類の包丁式には、他に、鮒三手、鱸六手*、真
鱈七手*、鯛九手*、鯉四十一手がある [日本料理法大
全] [茶道名数事典]。

助六 [すけ-ろく]

①醤油の別称 [日本料理由来事典]。醤油は透かしてみ
ると紫色に見えたので、「紫」[むら]とも呼んでいたが
[日本料理由来事典]、歌舞伎十八番中の『助六所縁江戸
桜』で主人公花川助六が紫色の鉢巻きをして登場するこ
とから、醤油 (紫) のことを洒落て「助六」というよ
うになった [名数数詞辞典]。②助六鮓 (助六鮓・助六寿
司)*の略 [日本国語大辞典]。

助六一葉 [すけろく-いちやく]

イワウメ科のイワウメ (岩梅) の別称 [図説草木名彙辞
典] [日本国語大辞典]。高山の岩場に群生 [図説草木名彙辞
典]。名古屋の本草学者水谷助六 (豊水) を記念しての
称 [新牧野日本植物圖鑑]。吹詰草とも呼ぶ [日本国語大辞
典] [新牧野日本植物圖鑑]。薬用。

助六鮓・助六鮓・助六寿司 [すけろく-すし (ずし)]
揚げ鮓 (稲荷鮓) と巻き鮓を組み合わせたもの [日本国
語大辞典]。略して、助六* [日本国語大辞典]。歌舞伎の
『助六所縁江戸桜』に登場する吉原三浦屋の花魁の揚巻
に因む称 [日本国語大辞典]。稲荷鮓の油揚げの「あげ」
と海苔巻き鮓の「まき」の組み合わせを洒落て「揚巻」
と呼び、この二つを詰め合わせた鮓折を外題から助六鮓
(助六鮓・助六寿司) あるいは助六*と呼ぶ。一説に助六
は紫の鉢巻きを巻くことから、助六を巻き鮓に見立て、
揚巻を揚げ鮓 (稲荷鮓) に見立てたともいう。

鱸六手 [すずき-ろくて]

包丁式の一つ。鱸の切形の代表的な六種。流派で多少
異なるが、生間流では四季鱸・諸身鱸・陰陽鱸・川
鱸・早川鱸・海鱸の六種類を挙げる [茶道名数事典]。
四条流の魚類の包丁式には、他に、鮒三手、雑魚六
手*、真鱈七手*、鯛九手*、鯉四十一手がある [日本
料理法大全] [茶道名数事典]。

鶴六手 [つる-ろくて]

包丁式の一つ。鶴の切形の代表的な六種 [茶道名数事
典]。流派で多少異なるが、生間流では千歳鶴・四季鶴
・舞鶴などを挙げる [茶道名数事典]。鶴包丁は1月の年
中行事であり、『後水尾院當時年中行事』(正保・慶安
(1644-1651年) 頃) や『諸国図解年中行事大成』(文化3年

-1806) などに見える〔茶道名数事典〕。四条流の鳥類の包丁式としては、他に、^{コウノトリ}鶴四手、^{カキゴイ}鴨五手、^{ガンシチ}雁七手*、^{キジ}雉子十二手*などがある〔日本料理法大全〕〔茶道名数事典〕。

濁六〔どぶ-ろく〕

①濁醪。江戸時代の安価な濁り酒（濁酒）のこと。濁六は濁醪からの転。炊いた米に米麴や酒粕等に残る酵母などを加えてつくる。もろみ^{もろみ}こ^こを白く濁った酒。濁醪はどびろく・どびろくしゅ・どぶ・どび・もろみざけ・もろみ・白馬とも呼ぶ〔日本国語大辞典〕。『物類称呼』（安永4年-1775）巻三に「関西にて、どびろくと云、関東にては、どぶろくと。にがりさけ共いふ」とある〔日本の酒文化総合辞典〕。濁醪の語源は定かではないが、①平安時代以前から米でつくる醪の混じった濁り酒のことを濁醪と呼んでいたのが転訛したものといわれる〔和訓栞〕〔大言海〕〔日本国語大辞典〕。また、②除醪醪の転訛ともいう〔類聚名物考〕〔大言海〕〔日本国語大辞典〕。濁醪の醸造は昔から農業従事者の手により広く行われ、その年に収穫された新米を用いて醸した濁醪を神に供えて五穀豊穰を感謝する「どぶろく祭り」も盛んに行われていた。しかし、明治時代に入ると、酒税法により、濁醪を含む自家醸造酒の製造が禁止されたため、転じて、②密造酒の別称ともなった〔日本の酒文化総合辞典〕。また、③泥酔状態の者をいう〔日本国語大辞典〕。これは転じて、ずぶ六とも〔大言海〕〔日本国語大辞典〕。

兵六餅〔ひょうろく-もち〕

求肥鮎。鹿児島市セイカ食品株式会社の銘菓。1931年にセイカ食品の前身、鹿児島製菓が「ボンタンアメ」の姉妹品として発売を開始。九州ではスーパーでもよく売られている定番の箱菓子。名称の由来は薩摩藩士の鬼才毛利正直が江戸時代中期の天明4年-1784の頃に書いたといわれる郷土文学『大石兵六夢物語』に因んだもの〔日本名菓事典〕〔和菓子の辞典〕〔日本料理由来事典〕。『大石兵六夢物語』は典型的な薩摩男児としてのいわゆる「ボッケモン」（薩摩言葉で兵児ニオと呼ばれる勇猛果敢な若者のこと）の主人公、大石兵六が市内北東の吉野ヶ原に棲む野狐退治に出掛け、狐に何回も騙されながらもついにこれを仕留めて帰るといふ物語である〔日本料理由来事典〕。長年箱に描かれている図柄は、狐が化けた大蛇退治に立ち向かう兵六の薩摩兵児姿である〔セイカ食品HP〕。糯米に砂糖、水飴、麦芽糖、白餡を入れてつくった求肥製で矩形の餡である〔セイカ食品HP〕。黄な粉・海苔粉・抹茶も入っており〔セイカ食品HP〕、色は青くほろ苦い甘みがあり、口当たりがよい〔日本の名

菓〕。キャラメル状で小さく子どもにも食べやすく親しまれている〔日本料理由来事典〕。

白六片〔ホホワイト-ロップン〕

ユリ科ネギ属のニンニク（葫・大蒜）の一品種〔食材図典〕〔新版食材図典〕。形状からの称。玉が大型で、外皮も鱗片も白色。鱗片の数が五〜六と少なく、利用しやすい〔食材図典〕〔新版食材図典〕。青森などで栽培。主に鱗茎を香辛料として利用する。焼き物や炒め物、酢漬け、醤油漬け、^{ニンニク}葫酒に利用する〔食材図典〕〔新版食材図典〕。

六角角貝〔ムカド-ツノガイ〕

ゾウゲツノガイ科の軟体動物〔魚介類2.5万名前大辞典〕。やや厚い殻表に六本の角張った太い縦肋があり、殻口がそれに従って六角形となっている貝〔ブリタニカ国際大百科事典〕。八角角貝*の一型〔日本国語大辞典〕。本州・四国・九州の浅海泥底にもっとも普通に分布する。食用不詳。

六質汁〔むしつ（むじつ）-じる〕

野菜類や豆類、豆腐などをを入れて煮込んだ味噌汁または澄まし汁〔日本国語大辞典〕〔日本料理由来事典〕〔日本たべもの歳時記〕。魚介類の干物や摘み入れなどにいろいろな野菜を取り合わせて入れてつくる集汁に対して、野菜（青物）のみでつくるので無集汁という〔図説江戸料理事典〕〔飲食事典〕。『料理早指南大全』（享和4年-1804年）汁の部に「むしつ汁 あつめ汁に似て精物ばかりにてするなり 何にてもいとはず入てにるなり 数入るほどよし」とあり、なるべく数多く入れるのがよいとされた〔日本国語大辞典〕。六質汁の語源は、①無集汁の転訛という。また、②午房、芋、大根、赤小豆などの六種の材料を煮て汁とするから、六質の字を当てて「六質汁」と名付くともいう〔増補俳諧歳時記葉草（上）〕〔日本料理由来事典〕〔日本たべもの歳時記〕〔江戸美味い物帖〕。江戸時代には陰暦2月8日あるいは陰暦12月8日を事始あるいはことおさめ事納とし〔増補改訂俳諧歳時記葉草（上）（下）〕、針供養などを行った〔俳諧歳事記（享和3年-1803）〕〔増補改訂俳諧歳時記葉草（上）〕。事始め・事納めの日の祝いに味噌汁をつくり食べるので、「お事汁」とも呼び〔守貞謄稿〕〔江戸の歳事風俗誌〕〔日本国語大辞典〕〔日本たべもの歳時記〕、無実講の日に食べるから「無実汁」と呼んだ〔日本国語大辞典〕〔日本たべもの歳時記〕。また、野菜ばかりを追々に煮るので、「甥甥に似る」と洒落で、「従兄弟煮汁」、「従兄弟煮汁」とも呼んだという〔料理物語〕〔還魂紙料〕〔増補改訂俳諧歳時記葉草（下）〕〔嬉遊笑覧〕〔江戸美味い物帖〕。なお、事始め・事納めの日には、長野県のようかもち、東北地方の八日団子*のように、餅を搗いた

り、団子をつくる風習も広く見られる〔民俗行事歳時記〕。

六足 [ムツアシ]

イノシシ科のイノシシ(猪)の大きなものの別称。その皮から香が六足とれるとの意。ロウソク(六足)*・ロクソク(六足)*・六足物・六足物*とも呼ぶ。肉は食用とした。

六折草 [ムツオレグサ]

イネ科の多年草〔図説草木名彙辞典〕〔日本国語大辞典〕。熟すと小穂がばらばらになって落ちやすいところからの称〔日本国語大辞典〕。養米〔世界有用植物事典〕・養〔日本国語大辞典〕・田麦・麦穀草〔物品識名拾遺〕とも呼ぶ〔図説草木名彙辞典〕。種子から澱粉が取れるので救荒食物とする〔図説草木名彙辞典〕〔救荒植物集説(1885)〕〔世界有用植物事典〕。また、種子を薬用とする〔図説草木名彙辞典〕。

六つの基礎食品群 [むつ-の-きそしよくひんぐん]

食品をそれに含まれている栄養素の特徴から六群に分類したもの。六基礎食品群*とも。国民の栄養知識の向上を図るための栄養教育の教材として、当時の厚生省(現厚生労働省)が作成した。一群は肉・魚・豆類・卵で、タンパク質の他に、脂肪・鉄・ビタミンA・ビタミンB₁・ビタミンB₂の供給源。二群は乳製品・小魚・海藻で、カルシウムの他に、タンパク質・ビタミンB₂・ヨウ素の供給源。三群は緑色野菜で、カロテン(ビタミンA)の他に、ビタミンC・ビタミンB₂・鉄・カルシウムの供給源。四群は淡色野菜・果実類で、ビタミンCの他に、ビタミンB₁・ビタミンB₂・カルシウムの供給源。五群は穀類・いも類・砂糖で、糖質の他に、ビタミンB₁の供給源。六群は油脂食品で、脂肪・ビタミンA・ビタミンDの供給源。これらの食品群のうち、五群(穀類)を主食とし、一群(動物性食品と大豆食品)を主菜とし、二、三、四群の食品を組み合わせて副菜とする献立を考える〔食品学総論(森田潤司・成田宏〔編〕)〕。六群のすべてから、一日三十品目以上を選んで、栄養バランスのよい食事を摂るようにする。

六葉茜 [ムツバーアカネ]

アカネ科のセイヨウアカネ(西洋茜)の別称〔日本国語大辞典〕〔図説草木名彙辞典〕。食用ではない。根にはアントラキノン配糖体などを含み、根から赤色染料を採るために栽培される。また、薬用(利胆・強壮・利尿作用など)とする。

六粒団子 [むつぶ-だんご]

①葬儀のときに使者の枕元に供える米の粉でつくった六

個の団子(枕団子)。栃木県足利市では、三つを皿状にし三つを丸くし三組みにし、陶器の皿に用意する。浄土真宗では、枕団子の習慣はない。②栃木県両毛山地の葛生町仙波地区で、7月16日の送り盆につくる六個の米の粉の団子〔聞き書栃木の食事〕。墓参りした場所で、家族の者が食べる〔聞き書栃木の食事〕。

六味 [りくーみ]

ろくみ(六味)*とも訓ずる〔廣漢和辞典〕。

六六魚 [リクリクギーヨ]

ロクロクギーヨ(六六魚)*とも訓ずる。コイ科のコイ(鯉)の別称〔名数数詞辞典〕〔大漢和辞典〕。鯉は首から尾にいたるまで鱗の数が $6 \times 6 = 36$ 枚あることからの称という〔本草綱目啓蒙〕〔名数数詞辞典〕〔大漢和辞典〕〔日本国語大辞典〕。六六鱗*・六六鱗*とも呼ぶ。

六六鱗 [リクリクーリン]

ロクロクリン(六六鱗)*とも訓ずる。コイ科のコイ(鯉)の別称〔大漢和辞典〕〔名数数詞辞典〕〔日本国語大辞典〕。六六魚*・六六魚*とも呼ぶ。

六郎 [リクローウ]

ロクローウ(六郎)*とも訓ずる。スイレン科のハス(蓮)または蓮の花の別称〔図説草木名彙辞典〕。

六足 [ロウソク]

オオイノシシ(大猪)の別称。近畿の山村でいう〔日本国語大辞典〕。その皮から六足の香がとれる大きさの意のロウソク(六足)*から変化した称。ムツアシ(六足)*・六足物・六足物*とも呼ぶ。肉は食用とした。

六 [ロク]

魚。同名二種がある。①ズスキ目ムツ科ムツ属のムツ(鯉)の別称〔美味しいマイナー魚介図鑑〕。また、②同科同属のクロムツ(黒鯉)の別称。仙台でロクノウオ(六の魚)*と呼ぶ〔新釈魚名考〕。「ムツ」は「脂っこい」の意の称であるが〔美味しいマイナー魚介図鑑〕、徳川時代の仙台地方では藩主が伊達陸奥守であったため、ムツと呼ぶことは藩主の名を呼び捨てにすることになるとして、これを憚ってロク・ロクノウオと呼んだ〔美味しいマイナー魚介図鑑〕〔新釈魚名考〕。鯉の音から「ムツ」に転じて、さらに「ロク」と転訛したもの〔新釈魚名考〕。鯉は北海道から本州沿岸に生息〔美味しいマイナー魚介図鑑〕。黒陸も北海道南部から本州中部までに分布するが、鯉よりも北に偏った分布を示す。ともに高級魚だが、黒陸の方が高価。旬は秋から冬。刺身、煮付け、鍋料理、味噌漬けなどに利用される。また、卵巣はムツゴといい、鱈子に似た味で珍重される。鹿児島で鯉の幼魚をムツゴロオ*と呼ぶ〔新釈魚名考〕。

六角草 [ロクカク (ロッカウ)ーソウ]

マメ科カワラケツメイ属のエビスグサ(夷草・恵比寿草・衣比須草)の別称 [図説草木名彙辞典] [新訂原色牧野和漢薬草大圖鑑] [世界有用植物事典] [日本国語大辞典] [新訂原色牧野和漢薬草大圖鑑]。山地に自生 [大植物圖鑑]。莢の中に六角形の種が一列に並んでいることからの称 [東邦大学薬学部付属薬用植物園 HP]。漢名は決明 [本草綱目啓蒙]・馬蹄決明 [和漢三才図会]。若菜を食用。珍重である [続日本料理法大全]。『古今料理集』(刊行年不記。延宝2年-1674以前か)巻之二および巻之五に六角草の調理法として、にあえ・ひたし・酢の物・酢さしみ・さしみ等・吸いもの・水あえが記されている。種子「決明子」は薬用(強壯・利尿・緩下・眼病) [世界有用植物事典]。また、一般に「ハブ茶」と呼んで緩下・強壯用に市販されているもの [日本国語大辞典]の多くは、同属の波布草の種子ではなく本種の種子である [図説草木名彙辞典] [世界有用植物事典] [新訂原色牧野和漢薬草大圖鑑]。

六月芋 [ロクガツイモ]

植物。同名二種がある。①ナス科のジャガイモの別称 [図説草木名彙辞典]。富山県・長野県諏訪・長野県上伊那郡・滋賀県一部でいう [日本国語大辞典] [農作物の地方名] [日本植物方言集成]。富山県でロクガツイモという [日本国語大辞典]。この辺りでは収穫期が陰暦6月であることからの称か。ジャガイモは塊茎を食用とし、澱粉をとる [図説草木名彙辞典]。二作芋*・二度芋*・八升芋*・五斗芋*・六月芋*・百日芋*などとも呼ぶ [図説草木名彙辞典]。②サトイモ科のサトイモ(里芋)の別称。富山県一部でいう [日本国語大辞典] [農作物の地方名] [日本植物方言集成]。地下の塊茎と芋茎と呼ぶ薬柄を食用にする。

六月柿 [ロクガツガキ(シ)]

ナス科のトマト(赤茄子)の別称 [図説草木名彙辞典] [広辞苑]。陰暦6月頃に花をつける [東秀南畝識(毘留舎那谷[著]享保16年-1731序)]ことからの称。トマトの最初の呼称は唐柿 [大和本草]、次いで珊瑚茄 [大和本草]、珊瑚珠茄 [東秀南畝識] [大植物圖鑑] [植物名彙]と呼ばれ、六月柿 [東秀南畝識] [草木図説(寛政3年-1856)] [植物名彙] [やさい風土記]の称で広まった。赤茄子は明治初年の通り名 [図説草木名彙辞典] [外来語辞典]。トマトは果実を食用とするが [図説草木名彙辞典]、明治までは食用ではなく、観賞用であった [野菜・山菜博物事典] [やさい風土記]。

六月菊 [ロクガツキク(ギク)]

植物。同名数種がある。いずれも花期からの称。①キク科のシュンギク(春菊)の別称 [薬品手引草] [大和本草]

[図説草木名彙辞典] [日本国語大辞典]。若葉・花を食用 [図説草木名彙辞典]。②キク科のノシュンギク(野春菊)の漢名 [大和本草] [図説草木名彙辞典]。花材の一つ [図説草木名彙辞典]。救荒植物 [救荒本草] [大和本草] [図説草木名彙辞典] [大植物圖鑑]。③キク科のオグルマ(小車)の一漢名 [本草綱目啓蒙] [図説草木名彙辞典]。旋覆花 [本草綱目啓蒙] [新訂原色牧野和漢薬草大圖鑑]。薬用植物(健胃・去痰・消炎) [図説草木名彙辞典] [新訂原色牧野和漢薬草大圖鑑]。若芽は食用にもなる [大植物圖鑑] [世界有用植物事典]。『大植物圖鑑』(大正14年-1925)に、「普通に食用とせられざるものなれど、嫩葉を採り燥熟でたるものを一二日又は四五日間水に浸し、苦味の去りたるを度とし飯に交ふるか、又は煮れば食用に供せらる」とある。

六月酢 [ろくがつーす]

江戸時代の酢の一つ。陰暦6月、夏の土用に仕込むのでこの名称がある。夏に仕込むので、早く酢が出来る。江戸時代の『本朝食鑑』(元禄10年-1697年)には「六月醋」が記載されており、その製法は「夏の土用のうちに搗いていない黒粳(玄米)一斗(約18.0^{キログラム})を炊いて硬飯とし、冷えると桶に入れ、麴六升(約10.8^{キログラム})、水二斗五升(約45^{キログラム})を加えて仕込み、飯・麴を押し、浮き上がらぬようにして水を差し入れていく。七日半ほど経過したとき蓋を開け、簀の子を差し込んで酢を汲み出す。簀の子の外の清んだ酢が尽きると、別にうるち(うるち)を二升(約3^{キログラム})を粥にしたものを温かいうちに簀のなかの滓に加え、まぜ合わす。酢になったら上澄みを汲取る。これを二番醋という」とある。伝統的な「和泉酢」 [本朝食鑑] を造るには3年以上の長い月日を要するため、醸造期間の短縮を図ったものであろう。

六月雪 [ロクガツセツ]

アカネ科のハクチョウゲ(白丁花)の漢名 [図説草木名彙辞典] [日本国語大辞典] [世界有用植物事典]。中国原産で、観賞用に栽培 [世界有用植物事典]。根を薬用(下痢止め) [図説草木名彙辞典]。食用ではない。

六基礎食品 [ろく-きそしよくひん]

食品を栄養素で六群に分けたもの。六つの基礎食品群*に同じ。六群の食品をバランスよく取ることで五大栄養素(糖質・タンパク質・脂質・無機質・ビタミン)を適当に摂取できるように工夫されている [名数数詞辞典]。

六合灸 [ろくごう-やき]

鱧料理の一つ。立方体に切った播り身の六方を焼くことからの称。つくり方は『海鱧百珍』(寛政7年-1795)に「(鱧の)播り身を板の上に厚さ三分(約1^{センチメートル})くらいに押しならし、さっと蒸し板を離し、小さな才の目(立

方体)に切って、^{こも}薦に包んで火をつけて焼く。もし焼き目が付かないときは柴を折ってくべる。六方に大体焼き目が付いたときに灰ともによく取り、大きい半切りに入れて水を汲み込む。灰はすべて流れ去って右の小オだけが残る。その中でもほどよく焼き目の付いたものを選びとりよくよく洗って用いる。^{しろ}羹には^{まつな}小松菜、^{みか}露、^{しょうろ}松露、^{よめ}鶏腸菜の類を見合わせ入れるとよい。これを六合炙という」とある。

六三卵 [ろくさん-たまご]

卵料理の一つ。語源不詳。八分茹での卵をつくり、殻を剥く。別に甘酢をつくり、セロリ、^{しょうろ}生姜、^{たまねぎ}玉葱などの野菜のくずや葉を刻み込み、先の卵を潰け込み、卵が浮かないように落とし蓋をして15~20日間くらい置く。卵を二つ切りにし、上に玉葱、^{たまねぎ}人参、セロリを卸したものを乗せて出す〔鶏卵料理 (日本料理技術選集)〕。

六尺糸瓜 [ロクシャク-ヘチマ]

ウリ科のヘチマ (糸瓜) で実の長さ六尺 (約2尺) ほどになるもの。鹿児島では未熟果を古くから食用とした〔都道府県別地方野菜大全〕。三尺 (約1尺) ほどのものは^{カンジャクヘチマ}三尺糸瓜*と呼ぶ〔都道府県別地方野菜大全〕。

六條 (六条) [ろく-じょう]

豆腐の加工品。堅めの豆腐を薄切りにして、塩をまぶして陰干したものの〔日本国語大辞典〕〔図説江戸料理事典〕。六條豆腐 (六条豆腐)*の略〔日本国語大辞典〕。ろくじょう (六でう)〔宗五大草紙〕〔料理物語〕・ろくぜう〔古今料理集〕〔卓袱会席趣向帳〕〔料理秘伝記〕〔ちから草〕・ろくじやう〔料理集〕・^{ろくじやう}鹿茸〔撮壤集〕〔雍州府志〕〔合類日用料理抄〕〔黒白精味集〕・^{ろくじやう}鹿乳〔豆腐百珍続編〕・六條 (六条)〔文明六年本節用集〕〔弘治二年本節用集〕〔本朝食鑑〕〔和漢三才図会〕〔雍州府志〕・六淨〔日本料理由来事典〕・六淨豆腐〔聞き書山形の食事〕などとも呼ぶ。非常に堅いので、割ったり砕いたりして酒に浸して食べたり〔雍州府志〕、^{カマオ}鱈節のように削り器で薄く削ってフレーク状にし〔食材図典Ⅱ〕、^{カマオ}椀種としたり〔とうふの本 (日本料理技術選集)〕〔食材図典Ⅱ〕〔日本国語大辞典〕、また、精進の和え物にしてもよい〔古今料理集〕〔料理集〕〔図説江戸料理事典〕〔精進料理 (日本料理技術選集)〕〔食材図典Ⅱ〕。出羽三山修験者の携行食〔日本の食事事典Ⅱ〕〔聞き書山形の食事〕。「ろくじょう」は室町時代からあったようで、〔撮壤集〕 (享徳3年-1454)に「^{ろくじやう}鹿茸」の称が見られ、〔文明六年本節用集〕 (文明6年-1474) 飲食門に「六條」の称が現れる。〔宗五大草紙〕 (大永8年-1528)には「六でう」と記載されている〔食生活語彙五種便覧〕。〔弘治二年本節用集〕 (弘治2年-1556)に「六條」とあり〔日本料理由来事

典〕、〔本朝食鑑〕 (元禄10年-1697)にも「六條」の称とつくり方が記載される〔日本国語大辞典〕。〔日葡辞書〕 (1603-1604年)には「Rocugiô (ロクヂョウ)」とある〔日本国語大辞典〕。また、〔和漢三才図会〕 (正徳2年-1712)にも「六條」の称とつくり方が見られる。これらを見ると、室町時代から近世にかけては「ろくじょう」の後に「豆腐」を付けずに通用したらしい〔日本料理由来事典〕。江戸時代の料理書では、〔料理物語〕 (寛永20年-1643年)に「六でう」、〔当流節用料理大全〕 (正徳4年-1714)に「六条」、〔古今料理集〕 (刊行年不記。延宝2年-1674以前か)や〔卓袱会席趣向帳〕 (明和8年-1771)、〔料理秘伝記〕 (安永2年-1773頃)に「ろくぜう」、〔料理早指南〕四篇 (文化元年-1804)と〔料理集〕 (享保18年-1733)に「ろくじやう」、〔ちから草〕 (享保10年-1725~寛政6年-1794)に「ろくせう」、などがある。〔合類日用料理抄 (題箋『料理指南抄』)〕 (元禄2年-1689)には「^{ろくじやう}鹿茸」の称とつくり方、〔黒白精味集〕 (延享3年-1746)〔古典料理の研究 (十三)-『黒白精味集』について-〕、松下幸子・吉川誠次・山下光雄 (著)、千葉大学教育学部研究紀要、第36巻第2部、307-346、1988)にも「^{ろくじやう}鹿茸」の称とつくり方、〔豆腐百珍続編〕 (天明3年-1783)にも「^{ろくじやう}鹿乳俗に六條」の称とつくり方がある。食べるときは、前述したように、花鱈のように削って使うが〔卓袱会席趣向帳〕〔豆腐百珍続編〕、これを「けつり六でう」 (削り六条)〔古今料理集〕という。

「六條 (六条)」の語源には数説がある。①〔弘治二年本節用集〕 (弘治2年-1556)に「六條は六條の道場よりはじめて出たので六條と名付けられた」とある〔日本料理由来事典〕。②「^{ろくじやう}鹿茸あるいは^{ろくじやう}鹿乳」からの転訛という説もある。鹿茸は、形と色が強壯薬の鹿茸 (鹿の袋角)に似ていることからの称。〔雍州府志〕 (貞享元年-1684)に「鹿茸はその始め、その形と色が鹿茸に似ている。故に、これに名づく」とある。同書には続けて「一説に六条辺りの人がはじめてこれを作った。六条、鹿茸の訓は相同じ。故に両者は互いにこれを称す」とあり、六条と鹿茸を同じものとしている〔日本料理由来事典〕。^{ろくじやう}鹿茸は「^{ろくじやう}鹿乳」〔豆腐百珍続編〕 (あるいは「腐乾」〔日本料理由来事典])とも呼び、〔豆腐百珍続編〕 (天明3年-1783)には「^{ろくじやう}鹿乳俗に六条といふ」とあるが、^{ろくじやう}鹿乳 (あるいは腐乾〔日本料理由来事典])と書く理由は触れられていない〔日本料理由来事典〕。「^{ろくじやう}鹿乳」も色形と製法からの称であろうか。また、後述のように、③「六淨」は「六根清淨」からという。④〔日本料理法大全〕 (明治31年-1898)は「豆腐を六つに切つてつくるのでこの名 (六

条) がついた」とする〔続日本料理法大全〕。

製法には『豆腐集説』(明治5年-1872)によると二種ある[とうふの本(日本料理技術選集)]。一つめの製法は、豆腐を適当な大きさに切って水に塩を入れて煮た後に、串に刺して乾燥させる。これは『料理物語』(寛永20年-1643年)[図説江戸料理事典]、『黑白精味集』(延享3年-1746)[図説江戸料理事典]、『料理早指南』(享和元年-1801)に記されている古い製法である。二つめの製法では、固めにつくった豆腐を薄く切って、荒塩をすりこんで夏の炎天に干し、その後、稲藁で編んで吊して乾燥させる。『合類日用料理抄(題箋『料理指南抄』)』(元禄2年-1689)や『和漢三才図会』(正徳3年-1713)などに記されている製法である。『本朝食鑑』に記載の製法には塩は出てこないが同様の製法と思われる。『豆腐百珍続編』(天明3年-1783)の「鹿藪」の条も似たような製法を記している[とうふの本(日本料理技術選集)]。また同書は続けて「一種 高野山にて製する鹿藪あり 豆腐一挺を焙綱に藁をしき炭火の文火にて炙り、後に乾してけづり用ゆ」とする製法を記している[豆腐百珍(日本料理技術選集)]。別に、『雍州府志』は、「豆腐を薄く切って板面に灰を盛り、灰の上に敷いた紙の上に豆腐を並べて置き、水分を取り去り、塩を少し擦り込んで陰干しする」製法を記す。『進物便覧』(文化8年-1811)土産物之部京土産の条に「六でう」の記載があることから、江戸時代文化年間頃まで京都の六条辺りで製造していたことがわかるが、その後、廃れた[食生活語彙五種便覧]。しかし、出羽三山の修験僧によって伝えられ[図説江戸料理事典]、現在も、わずかに、月山の麓[図説江戸料理事典]の山形県西村山郡西川町岩根沢382片倉貞美氏が、前述した二つめの製法でつくっている[食生活語彙五種便覧][とうふの本(日本料理技術選集)][日本料理由来事典]。昔、名主だった片倉平吉が出羽三山に参る修験者を手厚く看病した礼に、高野山に伝わるという精進節の秘法を伝授され、家伝の秘法として守り続けてきたという[日本料理由来事典]。行者からの秘法は前出の『合類日用料理抄(題箋『料理指南抄』)』(元禄2年-1689)のものとはほぼ同じである。修験者は京都六条出身だったとのことで、長らく「ろくじょう」と呼んでいたが、昭和12年-1937頃に、岩見沢の土地柄から六根清浄と六条をかけて「六浄」としたという[日本料理由来事典]。やはり「ろくじょう」の後の「豆腐」は付かない。出羽三山の参拝者が精進潔斎の時に出来る食膳に使われる[精進料理(日本料理技術選集)]ことからの称である。

六条大麦 [ロクジョウ-オオムギ]

イネ科のオオムギ(大麦)の一品種。古くから日本人の食料とされた。花穂の各節に三つずつ並んで小穂がつくが、三つの小穂が左右に互生し、すべての小穂に粒が実るので、粒が六列に並んだ形となり、穂の上から六角形に見えるのでこの称がある[新編日本食品事典]。六条大麦には皮麦(六条皮麦)と裸麦(六条裸麦)があり、日本では六条皮麦を六条大麦あるいは皮麦と呼び、六条裸麦を単に裸麦と呼んでいる[新訂食用作物][食材図典][新版食材図典]。皮麦は東海近畿より東で、裸麦は関西以西でよく栽培される[新編日本食品事典]。皮麦は稈(殻)が子実に密着して離れにくいだが、古くは炒って粉にし、麦こがしやはったいこととして食べられた[新版食材図典]。現在では皮を削って(搗精して)、押し麦や丸麦、米粒麦(白麦)とし、飯に混ぜて麦飯に、あるいは麦茶、醤油、麦味噌などの原料とする[新版食材図典]。麦芽をつくり、水飴の原料としても使われる[新版食材図典]。一方、裸麦は実の穎(皮)に糊状物質がなく、脱穀すると皮が容易に離れる。皮麦と同様に麦こがし、搗精して押し麦とし、麦飯とするなど西日本の主要な穀類であった。近年は麦味噌の原料として利用される[新版食材図典]。二条大麦の項・四条大麦の項も参照。

六条煎餅(六条煎餅)[ろくじょう-せんべい]

江戸時代に京都の六条通で売られていた名物の煎餅[日本国語大辞典]。『雍州府志』(貞享元年-1684)に「煎餅 六条製之故謂六条煎餅、或称仙袂」とある[日本国語大辞典][嬉遊笑覧]。同書に、煎餅は「へぎ餅(餅を薄く切って乾燥させたもの)の類」とあり、焼くときにあちこち膨れ上がって鬼の顔のようになることから鬼煎餅と呼ばれた[雍州府志][和菓子を楽しんだ人たち]。

六条豆腐(六条豆腐)[ろくじょう-とうふ(どうふ)]

豆腐の加工品。堅めの豆腐を薄切りにして、塩をまぶして陰干したもの[日本国語大辞典][図説江戸料理事典][聞き書山形の食事]。ろくじょう・鹿茸[振環集][雍州府志][合類日用料理抄][黑白精味集]・鹿藪[豆腐百珍続編]・六条(六条)*[文明六年本節用集][本朝食鑑][和漢三才図会][雍州府志]・六浄[日本料理由来事典]などとも呼び、六条豆腐(六条豆腐)[図説江戸料理事典]・六浄豆腐[図説江戸料理事典][聞き書山形の食事]あるいは精進節[精進料理(日本料理技術選集)]とも呼ぶ。製法や食べ方は六条(六条)の項を参照。

六条飯鮓(六条飯鮓)[ろくじょう-めし(ずし)]

江戸時代、京の六条の民家で作っていた名物ずし。江

戸前期に刊行された『毛吹草』(正保2年-1645)に鯨の名産品の一つとして大和の奈良飯鯨とならんで山城の六條飯鯨が記されている。馴れ鯨よりさらに飯を主としたもので、現在の押し鯨に近い。つくり方は『雍州府志』(貞享元年-1684)に「京都六條の民家でこれを製している。精飯を三寸四方の箱に盛り、乾魚皮一片をのせて緊密に圧力を加えたのちに取り出して、ふたたび桶に盛り、別の飯を盛ってこれを鮮蔵し、石をのせてこれを圧する。これを飯鮮という。あるいは色が白いため月夜とも呼んでいる。熟成したのち、磁器に盛り、冷酒を注ぎ、生蓼の葉を添えて食べると夏の珍味となる。(中略)毎年、西本願寺の門主がフジの花が開くのを待って飯鮮とともに、禁裏・院中に献じている。松茸、竹筍、茄子なども皆、魚の鮮にならってこれをすしにする。酒糟に漬けるものもあり。俗に糟漬という。およそ、魚、鳥の肉および野菜の根などで漬けないものはない」とある。この『雍州府志』の記述を裏付けるように、禁中の日常を記した『お湯殿の上の日記』(文明9年-1477~文政9年-1826)巻十の延宝4年-1673月16日の条には「し本くわん寺より藤のはな。月夜しん上」とある。

六色茶 [ろくしょく-ちや]

闘茶の一つ。六種類の茶を使って行う。本茶を紫色の紙に包み、五種類の非茶を青・赤・黄・白・黒の五色*の紙に包んで打ち交ぜ、それぞれ点で出して本非を飲み当てる[茶道名数事典]。同工の「対合客六色茶」は六種類の茶を使って行うことは同じだが、組香の「花月香」と同様に、客を花方と月方に分けて勝負を競うものである[茶道名数事典]。

六足 [ロク-ソク]

ムツアシ (六足)*・ロウソク (六足)*とも訓ずる。ロクソクモノ (六足物)*とも[日本国語大辞典]。

六足物 [ロクソクモノ]

大きなイノシシ (猪) のこと[日本国語大辞典]。奈良県宇陀郡・和歌山県日高郡でいう[日本国語大辞典]。六足*・ロウソク*・六足*に同じ。草で沓が六足分得られることからの称[日本国語大辞典]。猪が小さくなるにつれて、五足物、四足物などといい、逆に六足物より大きい猪は六足物という[日本国語大辞典]。肉は食用とした。

六線雀鯛 [ロクセンスズメダイ]

スズキ目スズメダイ科の海水魚[図説有用魚類千種]。全長15~20センチ程度[図説有用魚類千種]。体側に六個の褐色横帯があることからの称[図説有用魚類千種]。地方によっては食用にされ、時には観賞用にされる。

六炭糖 [ろくたん-とう]

グルコース、ガラクトース、マンノース、フルクトースなど炭素鎖数六の単糖。ヘキソース(hexose)ともいう。

六道木 [ロクドウ-ノキ・ロクドウ-ボク]

モクセイ科のヒトツバタゴ(一葉田子)の別称[図説草木名彙辞典]。語源不詳。ナンジャモンジャノキとも呼ぶ[図説草木名彙辞典]。庭木とし、黒い実をつけるが、食用ではない。一葉田子の称は「一葉のタゴ」の意味で、「タゴ」とは、同じくモクセイ科に属するトリネコのこと。この二つの樹木は樹形と花のつきかたが、とてもよく似ている。

六の魚 [ロク-ノ-ウオ]

スズキ目ムツ科のムツ(鮫)の別称[魚介類2.5万名前大辞典][日本料理法大全]。江戸時代、仙台地方でいった[図説魚と貝の大事典][図説有用魚類千種]。ムツの称は藩主の伊達陸奥守を呼び捨てにすることになるため、「六つ」にかけて六の魚と呼んだ[図説魚と貝の大事典][図説有用魚類千種]。六*とも呼ぶ[美味しいマイナー魚介図鑑]。食用魚。

六の餅 [ろく-の-もち]

①正月16日の宿入り(藪入り)のこと。大和の国(今の奈良県)でいう[増補改訂俳諧歳時記葉草(上)](嘉永4年-1851)。泉州(今の大阪府南西部)では、六入という[増補改訂俳諧歳時記葉草(上)]。また、②そのときに搗く餅のこと。大和の国(今の奈良県)では、宿入り(藪入り)の日に前年嫁いだ嫁が親里に帰るとして餅を搗いで祝う[増補改訂俳諧歳時記葉草(上)]。これを十六日の餅*といい、略して十六餅*というが[増補改訂俳諧歳時記葉草(上)]、混雑して六の餅という。

六兵衛 [ろく-べい]

①長崎県島原地方の郷土料理[日本料理由来事典][日本の食事事典II]。かんころ(薩摩芋の切り干し)の粉でつくった饅頭のような料理[日本料理由来事典]。薩摩芋を薄く切って乾燥し、粉にしたもの(芋粉)(白こっぱ粉[聞き書熊本の食事])に[日本料理由来事典]、つなぎの山芋やナゴヤ(褐藻類)を擂りおろして加え、湯で柔らかめに捏ね、こぶし大に丸めておく。熱湯を沸かした鍋に、穴のあいたブリキ板のようなもの(六兵衛突き[日本の食事事典II][聞き書長崎の食事]・六兵衛おろし[改訂調理用語辞典]という)を乗せ、これに押しつけて饅頭のように搾り出し、茹で上げる。醤油で濃いめの味をつけた炒り子や炙り魚の出し汁をかけて食べる[日本料理由来事典]。蕎麦汁をかけて食することもある[飲食事典]。葉味には卸し生姜と葱を添える[改訂調理用語辞

数のつく食べ物

典。茹でずに蒸籠^{せいろう}で蒸す方法もある [日本料理由来事典]。芋粉^{いもこ}に豆腐殻を混ぜると柔らかくなるという [飲食事典]。寛政4年-1792に長崎島原の眉山が爆発したとき、当時深江村の名主だった吉田六兵衛という人が食糧危機に見舞われた人々を救うために、団子の代わりに工夫したのが始まりという [飲食事典] [日本料理由来事典]。別説には天保3年-1832の天保の飢饉の時といい、定かではない [日本料理由来事典]。長崎県南高来郡・対馬 [聞き書長崎の食事]・熊本県天草郡 [日本国語大辞典] [日本の食事事典Ⅱ] [聞き書熊本の食事] や佐賀県太良町 [47都道府県・こなもの食文化百科] [日本の食事事典Ⅱ] [聞き書佐賀の食事] にも同様の料理がある。対馬のものは薩摩芋を醗酵させたせん(団子)という粉を使う。島原のものとは味も食感も違う [伝え継ぐ日本の家庭料理 そば・うどん・粉もの(別冊うかたま3月号)]。ところによっては「かんちょそば」ともいう [聞き書熊本の食事]。②滋賀県愛知郡・和歌山市で素焼きの大型の急須をいう [日本国語大辞典]。

六味 [ろく-み]

りくみ(六味)とも訓ずる。①食物や料理の六種の味。五味^{ごみ}に淡を加えた、苦・酸・甘・辛・鹹・淡をいう [名数数詞辞典] [数のつく日本語辞典] [日本国語大辞典]。『南本涅槃経』巻一に「有^六六種ノ味^一、一^苦、二^酸、三^甘、四^辛、五^鹹、六^淡」とある [廣漢和辞典]。『食べ物の名数(6)』の六味の項を参照。②江戸時代の日用醤油の製法の一つ。語源不詳。『新撰庖丁梯』(享和3年-1803)「日用醤油の法」によると、水一石(約180.4[㍩])に麴六斗(約108.4[㍩])で仕込んだもの。一年ほどして搾る。なお、小麦一斗(約18.0[㍩])と大豆一斗(約18.0[㍩])の麴、塩一斗(約18.0[㍩])、水二斗五升(約45[㍩])の割合で仕込んだものは八身^{はちみ}*という [新撰庖丁梯]。③六味丸(六味地黄丸とも)の略称 [日本国語大辞典]。薬用(強壯剤)。熟地黄・山薬・山茱萸・白茯苓・沢瀉・牡丹皮の六味を練ってつくった丸薬 [日本国語大辞典]。

六面剥き [ろくめん-むき]

ろくほうむき*に同じ。

六文盛 [ろくもん-もり]

江戸時代、銭六文の安価な盛り蕎麦 [日本国語大辞典]。

六彌太 [ろく-やた]

①豆腐の別称 [隠語大辞典]。豆腐を御所ことば(女房詞)で、白い壁の意から「おかべ」といい、これを源義経の家臣、岡部六彌太に掛けた称 [隠語大辞典]。②大豆、豆腐、豆腐屋などをいう語。てきや・盗人仲間の隠

語 [秘密辞典(1920年)] [日本国語大辞典] [隠語大辞典]。

六郎 [ロク-ロウ]

リクロウ(六郎)*とも訓ずる [図説草木名彙辞典]。①スイレン科のハス(蓮)の別称、また、②蓮の花の別称 [図説草木名彙辞典]。また、③美男子を指している [東洋画題綜覧(金井紫雲[編]1931~1943年)]。語源は、唐の則天武后が寵愛した二人の美兄弟の張易之(五郎)と張昌宗(六郎)(楊再思の第六子昌宗 [大漢和辞典])(楊六郎とも [学研漢和大典])に因む称。六郎は容姿が美しく蓮に比せられ、六郎が花に似るといふより、蓮の花が六郎に似ているとまでいわれた [大漢和辞典]。ここから、「六郎」は蓮の花の別称となった。『唐書』列伝 楊再思の条に「昌宗以^{ハス}姿貌^{ハス}倅^{ハス}、再思毎日、人言六郎似^{ハス}蓮華^{ハス}、非也、正謂蓮華似^{ハス}六郎^{ハス}耳、其巧諛無^{ハス}恥、類如^{ハス}此^{ハス}」とあり [大漢和辞典] [東洋画題綜覧]、『資治通鑑』(北宋・司馬光[著]1065-1084年)第107卷唐紀23年則天后的条にも「時人或譽^{ハス}張昌宗之美^{ハス}曰、六郎面似^{ハス}蓮花^{ハス}。再思獨曰、不然。昌宗問^{ハス}其故^{ハス}、再思曰、乃蓮花似^{ハス}六郎耳^{ハス}」とある。蓮の根は蓮根、種子は蓮子・蓮肉 [飲食事典] と呼び、ともに食する [図説草木名彙辞典] [飲食事典]。若葉を蔬菜代用品として蓮飯にする [図説草木名彙辞典]。

六六魚 [ロクロク-ギョ]

リクリクギョ(六六魚)*とも訓ずる。コイ科のコイ(鯉)の別称 [俳諧・反合集(元禄9年-1696)] [日本国語大辞典]。一説に鯉の一条の鱗が三十六片あるというところからの称 [日本国語大辞典] [本草綱目] [東洋画題綜覧]。

六六鱗 [ロクロク-リン]

リクリクリン(六六鱗)*とも訓ずる。コイ科のコイ(鯉)の別称 [日本国語大辞典]。一説に鯉の一条の鱗が三十六片あるというところからの称 [日本国語大辞典]。

六角 [ロク-カク]

ズズキ目トクビレ科のイヌゴチ(犬鯛)の別称 [美味しいマイナー魚介図鑑]。同じトクビレ科の八角*の称と同旨で、体断面が六角形になっていることからの称か。富山県以北の日本海、北海道に生息 [美味しいマイナー魚介図鑑]。シャチホコとも呼ぶ [美味しいマイナー魚介図鑑]。鯨のネタとして優れるが、マイナーな魚 [美味しいマイナー魚介図鑑]。

六角熬貫卵 [ろっかく-にぬきたまご]

江戸時代の卵料理の一つ。つくり方は、『万宝料理秘密箱(一名卵百珍)』前篇(天明5年-1783)巻四に〈是は前に出す角切たまごの仕方のごとくよして但し煎貫の熟き内に殻をさり右たまを半紙に巻^{あと}跡

先をよくく、り 扱薄板を六枚 右の王子に合せ 六角にして その上を又糸にて ぐるぐるとくくりて よく冷して 板糸をとり 遣ふへし) とある。同じつくり方が『日本料理法大全』(明治31年-1898)にも記されている。

六角剥き [ろっかく-むき]

六角剥き*に同じ。

ロッカ [ロッカー]

コイ科のオイカワ(追河)の雄の別称 [図説有用魚類千種]。兵庫でいう [図説魚と貝の大事典] [新釈魚名考]。雄の艶やかな婚姻色により、漢語の「燭煥」からの転訛か [新釈魚名考]。ジョッカとも呼ぶ [新釈魚名考]。雌はハヤと呼ぶ [図説有用魚類千種]。食用 [図説魚と貝の大事典]。わたに強い苦味があるので、必ずわたを取り除いて調理する [図説魚と貝の大事典]。フライが最適 [図説魚と貝の大事典]。

ロッパウ [ロッポー]

フグ目カワハギ科のカワハギ(皮剥)の別称。長崎県対馬 [聞き書長崎の食事] や福岡県玄海 [日本産魚名大辞典] でいう。語源は不詳だが、皮剥が水から揚げられた時に空気を呑むように動かす口の独特の動きを擬態化した称と考えられる [肥前長崎地方の「かわはぎ」の方言事象(愛宕, 八郎康隆 [著], 長崎大学教育学部人文科学研究報告, 32, 99-110, 1983)]。北海道以南, 東シナ海に分布 [図説魚と貝の大事典] [新版食材図典]。皮剥には多くの別称があり [新釈魚名考] [日本産魚名大辞典] [原色魚類大圖鑑] [魚介類別名辞典], 肥前・長崎地方でもロッパ・ポッポ・ポップ・ブップなど多くの呼称がある [肥前長崎地方の「かわはぎ」の方言事象]。食用とし, 身は白身で淡泊なので刺し身, 煮付け, フライ, ちり鍋などさまざまな料理法がある [図説魚と貝の大事典] [新版食材図典] [食材図典Ⅲ]。河豚に匹敵する味という。身以上に肝がおいしく [図説魚と貝の大事典], 生食の他, 刺し身とともに和えたり, 酒蒸し, 肝鍋にする [図説魚と貝の大事典] [新版食材図典] [食材図典Ⅲ]。対馬では「ロッパウのたたき*」がおいしいという [聞き書長崎の食事]。

六方胡麻 [ロッパウ-ゴマ]

ゴマ科のゴマ(胡麻)で実の角が六稜のもの [本草綱目啓蒙]。胡麻の実には角が二稜, 四稜, 六稜, 八稜のものがある。二稜, 四稜のものは白胡麻で, これを二方胡麻・四方胡麻*と呼ぶ [本草綱目啓蒙]。六稜, 八稜のものは黒胡麻で, これを六方胡麻・車胡麻と呼ぶ [本草綱目啓蒙]。実の中に多数の種子を含む。

六方煮 [ろっほう-に]

① 鯛, 小魚, 海老, 大豆, 昆布など六種を佃煮風に煮たもの。岡山名物 [新版食物事典] [現代日本料理技術選集]。② 六方剥き*した里芋や慈姑などの煮物。

ロッパウのたたき [ロッパウ-の-たたき]

長崎県対馬ロッパウ* (皮剥) の料理 [聞き書長崎の食事]。対馬ではロッパウはたたきや味噌汁にするとおいしいという [聞き書長崎の食事]。

六方剥き [ろっほう-むき]

里芋, 慈姑など球形の材料の皮の剥き方 [読む食辞苑] [日本料理由来事典]。六面剥き* [改訂調理用語辞典] [読む食辞苑]・六角剥き* [料理用語事典] ともいう。天地を切り落とし, その切断面が正六角形になるように六方から角を立てて剥く [改訂調理用語辞典]。面取りすると煮崩れしにくい [読む食辞苑]。慈姑の場合は芽を残して剥く [読む食辞苑]。

六方焼 [ろっほう-やき]

① 料理の一つ。魚介類や鳥獣肉のたたき身(または搗り身)を養子型にし, 鉄板上で六面を焼きあげたもの [新版食物事典]。玉子, 片栗粉または小麦粉を混ぜることもある [日本料理語源集]。② 焼き菓子の一つ。餡を入れて焼いた四角い菓子。③ 小麦粉に鶏卵や砂糖などを混ぜて練り, 焼いて皮をつくる。此の皮で小豆餡を包み, 一辺2~3.5センチほどの養子状とし, 平鍋で焼いてつくる [日本国語大辞典]。④ 寒天を少量入れて固めた小豆餡を平四角に切り, これに小麦粉に卵, 砂糖, 水を混ぜ合わせた種を一面ずつ漬けて, 油を引いた平鍋で一面ずつ順次六方(六面)を焼き上げる [改訂調理用語辞典] [総合調理科学事典]。表面に黒胡麻を散らして焼くこともある [総合調理科学事典]。六面をむらなく焼いてあるのでこの称がある [日本国語大辞典]。字面のよさから「六宝焼」とも表記 [事典和菓子の世界]。京都府与謝郡伊根町で六方羊羹*と呼ぶ [聞き書京都の食事]。『浪華百事談』(明治初年-1868成立か)の記述から, 江戸時代後期には, 現在の四角いきんつばのような菓子を大阪で「六方やき」と呼んでいたことがわかる [事典和菓子の世界]。六方焼は福井県, 石川県をはじめとする北陸地方, 近畿地方を中心に, 日本全国で製造販売されている。九州地方では大分県大分市の銘菓として知られる。

六方焼き目豆腐 [ろっほうやきめ-とうふ(どうふ)]

豆腐料理の一つ。立方体に切った豆腐の六面を炒り鍋で焼いたもの [茶道名数事典] [日本料理法大全]。『豆腐百珍』(天明2年-1782)に「奇品」として「六方焦着とうふ」が記載される。豆腐一丁を四つ切りぐらいの大きさに立方体に切り, 水気を取り, 炒り鍋に油をひいて, 四方上

数のつく食べ物

下とも炒り鍋で焼く〔豆腐百珍（日本料理技術選集）〕。調味は好みだが、六方焼き目豆腐の白味噌仕立ては茶懐石で最も基本的な汁といわれる〔とうふの本（日本料理技術選集）〕。四方焼豆腐の項も参照。

六方羊羹〔ろっぼう-ようかん〕

菓子。六方焼き*の別称。京都丹後海岸与謝郡伊根町でいう〔聞き書京都の食事〕。

（2020年10月7日受理）
（2020年11月5日採択）