

〈資料〉

## 数のつく食べ物

### (8) 名前に数字の八がつく食べ物 (その1)

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

##### (8) Food Materials and Foods with Numeral 8 in the Name (Part 1)

森田潤司  
(Junji MORITA)

#### 【八 (あわ～はた)】

淡口八方 [あわくちーはっほう]

うすくちはっほう (淡口八方)\*に同じ [料理用語 (新・食品事典⑬)]。

淡口八方・薄口八方 [うすくちーはっほう]

八方出汁\*の一つである八方地\*の一種 [総合調理用語辞典]。淡口八方\*とも呼ぶ [料理用語 (新・食品事典⑬)]。薄口醤油 [総合調理用語辞典] [語源・由来日本料理大事典] や白醤油 [語源・由来日本料理大事典] を用いて合わせたもの。醤油を控え、代わりに塩を用いたものもいう [茶道名数事典]。色や味全体をうすく仕立てたもので [料理用語 (新・食品事典⑬)] [料理用語事典]、おもに各種の煮物に用い、材料の色や風味を生かすように使われる [語源・由来日本料理大事典] [料理用語 (新・食品事典⑬)]。白醤油を用いたもの [語源・由来日本料理大事典] や醤油の代わりに塩を用いたもの [茶道名数事典] は白八方\*とも呼ぶ。一方、濃口醤油を用いたものは濃口八方\*と呼ぶ [総合調理用語辞典]。

餛飩一尺蕎麦八寸 [うどんいっしゃくーそばはっすん]

一番食べやすいとされている麺の長さのいう諺 [蕎麦の事典]。蕎麦八寸の項を参照。

旨出汁八方 [うまだしーはっほう]

野菜の煮炊きに向う基本的な汁である八方出汁\*の一種 [読む食辞苑]。鱈出汁に醤油・味醂・酒で調味 [読む食

辞苑]。

岡崎八丁味噌 [おかざきーはっちょうみそ]

大豆を主原料とする味噌の一種 [日本国語大辞典]。愛知県岡崎市の八丁で産する [日本国語大辞典]。色はやや黒く、塩分が強くて持ちがよい [日本国語大辞典]。岡崎味噌 [日本国語大辞典]・八丁味噌\* [日本国語大辞典]とも呼ぶ。

鬼除け八日蕎麦 [おによけーようかそば]

陰暦二月八日あるいは陰暦十二月八日に無病息災を願って食べる蕎麦 [蕎麦辞典]。栃木県辺りの風習 [蕎麦辞典]。八日蕎麦\*の④に同じ [蕎麦の事典]。

御八朔 [おーはっさく]

山梨県南巨摩郡身延町下山方では八朔\* (陰暦八月朔日) を御八朔と呼び、小豆餡を入れた饅頭をつくって食べる [聞き書山梨の食事]。皮は小麦粉で、蜀黍粉を混ぜたりする。この日から冬支度の夜なべがはじまるので、八朔の泣き饅頭\*とも呼ぶ [聞き書山梨の食事]。近畿地方の八朔の苦餅\*と同旨。熊本県地方では米の粉で八朔饅頭\*をつくる [聞き書熊本の食事]。

御八つ [おーやつ]

昼食と夕食の間に軽くとる間食のこと。江戸時代に八つ時 (今の午後二時頃から四時頃までの時刻 [日本国語大辞典]) に食べたことから「御八つ」と呼ぶようになった [たべもの日本史総覧] [読む食辞苑] [日本料理行事・仕来り大事典 (用語編)]。「御」は敬語をつくる接頭辞で、「八つ」は八つ時のこと。京・大坂では本願寺の太鼓が八つ時を告げるので「御」を冠したという [日本国語大辞典]。鎌倉時代に禅僧が修業の間にとった点心や茶の子

の間食の風習に起源があり、江戸時代になり菓子が発達し、民間でも一般的な習慣となったとか〔名数数詞辞典〕〔数のつく日本語辞典〕。江戸時代の寛永（1624～1645年）頃までは朝食を今の十時頃にとり、夕食を日暮れの六時前後にとる一日二食が普通であったが、午後二時前後に間食（御八つ）をとることがあった〔日本国語大辞典〕〔図説江戸時代食生活事典〕。元禄（1688～1704年）以降、中食（昼食）が正式となり一日三食となると、名は「御八つ」でも午後三時前後にとるように繰り下げられた〔図説江戸時代食生活事典〕。あるいは、中食（昼食）はもともと「御八つ」が繰り上がったとも考えられる〔図説江戸時代食生活事典〕。江戸時代後期になると、京坂地域を中心に、八つ茶\*・小昼という言い方も広まった〔日本国語大辞典〕。京都では間食のことを腹の虫をなだめるとのことから、虫養いとも呼ぶ。明治時代になり、時刻制度が変わって以来、御三時といういい方も登場するが、「御八つ」も一般的ないい方として残っている〔日本国語大辞典〕。四茶（四つ茶）の項も参照。

甲斐八珍果〔かいーはちちんか・かいーはちちんか〕江戸時代に甲州（甲斐国）（今の山梨県）で生産されていた代表的な八種の果物〔図説山梨県の歴史〕〔山梨百科事典（増補改訂版）〕。甲州八珍果\*〔山梨百科事典（増補改訂版）〕・峡南八珍果〔山梨百科事典（増補改訂版）〕・峡中八珍果〔甲斐叢記（大森快庵〔著〕嘉永元年-1848）〕〔山梨百科事典（増補改訂版）〕とも。桃・葡萄・林檎・梨・柿・栗・銀杏（または胡桃）・石榴の八種〔47都道府県・和菓子／郷土菓子百科〕〔山梨百科事典（増補改訂版）〕。江戸時代のいつ頃誰が選定したのか定かでないが〔図説山梨県の歴史〕、浅野長政（文禄2年-1593年甲府城主）・柳沢吉保（宝永元年-1704年甲府城主）・小島蕉園（文化2年-1805年田安領代官）などの説がある〔山梨百科事典（増補改訂版）〕。

#### 蟹坂八つ割飴〔かにがさかーやつわりあめ〕

東海道宿場町土山宿（今の滋賀県甲賀市土山町）の名物飴〔聞き書滋賀の食事〕。蟹ヶ坂飴とも呼ぶ。京より田村神社境内から田村川を渡って1程進めば蟹ヶ坂集落に入る。飴の由来は、北側に田村川、南側に唐戸川が流れるこの地には昔、一丈ほど（約3）もある大蟹が住みつき、道行く旅人や村人に危害を為すので怖れられていた。ここを通りかかった比叡山の高僧（恵心院の僧都源信とも）が、大蟹に対して『往生要集』（平安時代中期に恵心僧都源信が撰述した仏教書）を説いたところ、大蟹は悪行を悔いたのか、隋喜の涙を流し、我が身の甲羅を八つに割り裂いて往生したという。高僧は甲羅を集めて手厚く葬り塚を建てた。このとき、血潮が流れ出たので、

高僧はこの血で円い形のを八つづくり、竹の皮に包んで村人に災厄を除く食べ物として授けた、味は甘く、飴のようであった。この故事に因んで、蟹ヶ坂飴は今も厄除けの神として名高い田村神社の前にある「いこい」で製造・販売されている（近くの道の駅「あいの土山」にも置いてある）。

#### かぼちゃ八媛在来〔カボチャーヤヒメザイライ〕

ウリ科の和種カボチャ（南瓜）の栽培品種。福岡県八女地区の在来種〔都道府県別地方野菜大全〕。八媛南瓜\*に同じ。

#### 川八目・河八目〔カワーヤツメ〕

ヤツメウナギ科の無顎類。砂八目\*に対する称。砂八目と混称して八目鰻\*あるいは八目\*と呼ぶが、普通、八目鰻あるいは八目といえは、食用となる本種を指す〔図説魚と貝の大事典〕。鈎八目・ヤスメ・七目\*とも呼ぶ〔美味しいマイナー魚介図鑑〕〔図説魚と貝の大事典〕。茨城県酒沼と島根県以北の日本海に注ぐ河川に多産〔飲食事典〕、幼魚は海に下る〔食材図典〕〔新版食材図典〕。変態した若魚は二、三年海を回遊し、繁殖期になると再び河川を溯上する。成魚の体長はふつう10～60で、食用・薬用とする〔名数数詞辞典〕〔飲食事典〕。詳しくは八目鰻の項の②を参照。

#### 間八・勘八〔カンパチ〕

アジ科の海水魚〔読む食辞苑〕〔百魚歳時記〕〔日本料理由来事典〕。東北地方以南・台湾・朝鮮の西側に多い〔百魚歳時記〕。全長150にも達する。同科の鰹に似ているが、身幅は鰹よりも広く短い。赤味がかっており、体側に鮮やかな黄線がある。カンパ〔日本国語大辞典〕・アカブリ〔日本国語大辞典〕・アカバラ（南九州〔新釈魚名考〕）・アカバナ〔図説有用魚類千種〕〔日本国語大辞典〕・アカハナ（関西・高知・九州〔新釈魚名考〕）〔新版食材図典〕・アカバネ（香川県高松〔新釈魚名考〕）〔図説有用魚類千種〕・アカイオ（北陸〔百魚歳時記〕）〔新版食材図典〕とも呼ぶ。「カンパチ」の語源は、①正面から頭部を見たときに、目と目の間に黒っぽい八の字の模様が見えるため間八と呼ぶという説〔日本国語大辞典〕〔日本料理由来事典〕〔図説魚と貝の大事典〕〔たべもの語源考〕が一般的。転じて勘八と表記する〔魚介類2.5万名前大辞典〕〔魚介類別名辞典〕。あるいは、②「カンパチ」は各地の方言で「暴れ者・向こう意気の強いもの」のことであるので、小魚を追って海を「暴れ回る魚」の意で勘八と呼ぶ〔新釈魚名考〕〔図説魚と貝の大事典〕〔たべもの語源考〕。また、③頭が赤味を帯びているため「赤ン頭」の意かもしれない〔新釈魚名考〕〔図説魚と貝の大事典〕〔たべもの語源考〕。春から夏に美味となり、

## 数のつく食べ物

ナシ  
鰯・刺身にする [簡明食辞林] [日本料理由来事典]。塩焼き・照り焼き・酒蒸しにしてもよい [飲食事典] [日本料理由来事典] [新版食材図典]。東京では江戸時代以来「間八<sup>カンパチ</sup>の刺身は魚河岸の間屋の主人が食うものだ」といい、鰯<sup>マダロ</sup>の食味が衰える初夏に珍重した [飲食事典]。近縁種に鱈長間八<sup>ヒレナガカンパチ</sup>\*がある [食材図典] [新版食材図典] [日本料理由来事典]。

### 木八束 [キーハツソク]

魚。同名数種がある。①スズキ目ハタ科 (旧ヌノサラシ科 [図説魚と貝の大事典]) の海水魚 [魚介類 2.5 万名前大辞典] [新釈魚名考] [図説有用魚類千種]。薪八束とも表記 [魚の名前]。著しく側扁した派手な色合いの魚で、南日本から西太平洋・インド洋に分布する [魚介類 2.5 万名前大辞典]。木八束の語源は、肉が硬く脂気が多いため、①煮るのに「木 (薪) を八束を要すること」から、あるいは②「木 (薪) 八束を使って煮ても不味いこと」からとされている [図説魚と貝の大事典] [新釈魚名考] [図説有用魚類千種]。しかし、これは色調からくるもので、煮え具合は一般の魚と変わるところはなく、味も良いが、体長 15~20<sup>センチ</sup>の小魚で数も少なく食用魚としての価値はない [図説魚と貝の大事典] [新釈魚名考]。②スズキ目ミシマオコゼ科のミシマオコゼ (三島鱧・三島虎魚)\* の別称 [魚介類 2.5 万名前大辞典] [魚介類別名辞典] [新釈魚名考]。京都府竹野郡 [図説有用魚類千種] や兵庫県城崎郡で呼ぶ [日本国語大辞典]。キハツクとも呼ぶ [魚介類別名辞典]。キハツチョウ和歌山県湯浅・ソネワセ長崎県・キワシダイ鹿児島県・ユダヤークアー沖繩県とも呼ぶ [図説魚と貝の大事典]。特に美味というわけでもない。蒲鉾など練り製品材料とする [新釈魚名考] [新版食材図典]。③スズキ目ハタ科のルリハタ (瑠璃羽太) の別称 [新釈魚名考]。和歌山県西牟婁郡で呼ぶ [日本国語大辞典]。瑠璃羽太は東京での呼称で、瑠璃色のラインが口から背中、尾にかけてある羽太の意 [図説魚と貝の大事典]。体色は全体に紫色を帯びた紺色の美しい魚であるが、身は薄く、味もよくないので食用に利用されることはほとんどない [図説魚と貝の大事典] [新釈魚名考]。

### 源八もの [げんぱちもの]

芽紫蘇などの芽物。明治時代初期、大阪市北区源八付<sup>げんぱち</sup>近で栽培が盛んであったため、芽紫蘇などの芽物が「源八もの」と呼ばれるようになった [47 都道府県・地野菜/伝統野菜百科]。芽紫蘇には青芽と赤芽があり、独特の香気と色合いをもつ [47 都道府県・地野菜/伝統野菜百科]。芽紫蘇は大阪府および大阪市の「なにわの伝統野菜」に認定されている [47 都道府県・地野菜/伝統野菜百科]。

### 濃口八方 [こいくちーはっぽう]

濃口醤油を用いて合わせた八方出汁\* [総合調理用語辞典] [語源・由来日本料理大事典]。一方、薄口醤油を用いたものは淡口八方\* [料理用語 (新・食品事典③)] あるいは淡口八方 (薄口八方)\* と呼ぶ [総合調理用語辞典]。

### 甲州八珍果 [こうしゅうーはっちゃんか]

甲斐八珍果\* に同じ。

### 権八 [ゴンーバチ]

タデ科のイタドリ (虎杖) の別称。熊野山間の和歌山県田辺市中辺路町 [聞き書和歌山の食事] や三重県南牟婁郡紀和町 (今の熊野市紀和町) [聞き書三重の食事] などと呼ぶ [日本植物方言集成]。語源不詳。古名は多遅・多遅 [図説草木名彙辞典]。山口県で八折\* と呼ぶ [日本植物方言集成] [日本国語大辞典]。徳島県 [聞き書徳島の食事] や高知県など [日本植物方言集成] ではイタズリとも呼ぶなど多くの地方名がある [日本植物方言集成]。いたるところの山野・土手などに芽吹く多年草 [食べられる野生植物大事典]。四~六月、細い筍状に伸びた茎をばきと折るとポンと音を立て、中空の折れ口から汁が滲み出る [食べられる野生植物大事典]。この汁には乳酸<sup>しゅうさん</sup>があり [食べられる野生植物大事典]、酸味が強いので酸模<sup>ス カンボ</sup>とも呼ぶ [図説草木名彙辞典]。イタドリ  
虎杖は若茎・葉を食用 [図説草木名彙辞典]。葉を煙草の代用 [図説草木名彙辞典]。全草・葉・根「虎杖根」を薬用 (利尿・健胃・通経) [図説草木名彙辞典]。食用とするときは、酸っぱさをどう除くのが工夫のしどころ。若い茎を折り取って、熱湯で茹でるか、あるいは重曹を入れて茹で、流水に晒して乳酸を除く [食べられる野生植物大事典]。皮を剥いてから、さつと熱湯にくぐらせるか、熱湯を掛けて二分ほどおいて、冷水にとり、六~七時間水に晒す方法でも下ごしらえができる [食べられる野生植物大事典]。酢の物・煮浸しなどにする。柔らかい葉は天麩羅にできる [食べられる野生植物大事典]。⑦和歌山県中辺路町近露では「権八<sup>ゴンバチ</sup>の煮物」にする。春に山から権八 (虎杖) の長けていない (若い)、太いよく伸びた茎を鎌で刈って来て、すぐ熱湯にくぐらせ、皮を剥く。たくさんとってきたときは、数時間日に干し、少々しんなりしたら皮を剥く。湯のくぐらせ方や日に当てる具合により、皮が剥きにくくなったり、柔らかくなりすぎてしまう。皮を剥いたものは三割くらいの塩で漬けておき [聞き書和歌山の食事]、煮物にする。おいしく炊くコツは、たっぷりのじゃこから出し汁をつくり、醤油で薄味を付け、その中へ一寸 (約 3.03<sup>グラム</sup>) くらいに切った権八 (虎杖) を入れてさつと煮ることである。ぐつぐつ煮たり、濃い味付けをしたりする

とおしくない。こりこりと歯ごたえのある「権八の煮物」は、さわやかな味わいがある〔聞き書と歌山の食事〕。④三重県南牟婁郡紀和町（今の熊野市紀和町）では、あく抜きして、生節を一緒に煮て「権八と生節煮」とする〔聞き書三重の食事〕。

**権八卸し**〔ごんぱちーおろし〕

ごんぱちがらし・権八辛子\*〔そば事典〕・権八辛味\*〔蕎麦の事典〕と同じ。

**権八辛子**〔ごんぱちーがらし〕

薬味の紅葉卸しのこと〔そば事典〕〔蕎麦辞典〕。田舎蕎麦を味わうによい薬味。出雲蕎麦や岩手県のみこ蕎麦〔蕎麦の事典〕にも欠かせない薬味の一つ。権八卸し\*〔そば事典〕・権八辛味\*〔蕎麦の事典〕とも呼ぶ。水気のない辛味大根の切り口に箸などで蓮根のような穴を沢山開け、種抜きした唐辛子を差込み、卸し大根としたもの〔そば事典〕。「権八」の称は歌舞伎の白井権八と吉原三浦屋の遊女小紫との情話に所縁を求めたもので、白井権八は垢抜けてきれいだが、見かけによらず辛味はたっぷり意〔そば事典〕〔蕎麦辞典〕。一般には紅葉色した大根卸しの意で紅葉卸しと呼ぶ〔蕎麦辞典〕〔蕎麦の事典〕。

**権八辛味**〔ごんぱちーからみ〕

ごんぱちがらし・権八辛子\*と同じ。

**酒八方**〔さかーはっぽう〕

八方地\*の一種。八方出汁\*に酒を入れたもの〔茶道名数事典〕。酒塩八方\*とも呼ぶ〔茶道名数事典〕。魚など癖のある材料を煮るのに用いる〔料理用語事典〕。

**酒塩八方**〔さかしお（さかじお）ーはっぽう〕

八方地\*の一種〔読む食辞苑〕。八方出汁\*に酒を入れたもの〔茶道名数事典〕。酒八方\*とも呼ぶ〔茶道名数事典〕。

**尺八**〔シャクハチ〕

①鳥類。ハト科アオバト属のアオバト（青鳩）〔青鶴〕〔料理無言抄〕（一名山鳩〔和漢三才図会〕）の別称〔当流節用料理大全〕。尺八鳩\*の略称。食用とした〔東洋文庫『本朝食鑑』鳥田訳注〕。②牛蒡料理の一つ。石川県能登相馬村の郷土料理。牛蒡の皮をそぎ、二寸（約6.06cm）ほどに長く切って水に浸けてしばらくあく出しをする。茹でて、溜まり醤油で薄味を付け軟らかくなるまで煮る。胡麻味噌で和える〔聞き書石川の食事〕〔日本の食事事典Ⅱ〕。報恩講に欠かせない料理〔聞き書石川の食事〕〔日本の食事事典Ⅱ〕。語源不詳。牛蒡の長さや形を尺八に関連付けた称か。

**尺八鳥賊**〔シャクハチーイカ〕

ジンドウイカ科のヤリイカ（槍鳥賊）の別称〔日本国語大辞典〕〔図説魚と貝の大事典〕〔新版食材図典〕。細長い独特の体型を槍〔図説魚と貝の大事典〕や尺八に関連付けた

称。同様に笹鳥賊・鞘長・鞘長鳥賊・テナシ・テナシ鉄砲・筒鳥賊などとも呼ぶ〔食材図典〕〔新版食材図典〕〔魚介類2.5万名前大辞典〕〔魚介類別名辞典〕〔図説魚と貝の大事典〕。北海道南部以南各地で獲れ〔図説魚と貝の大事典〕、生食用に、また、鰯に加工〔食材図典〕〔新版食材図典〕。この鰯も形から笹鰯・竹葉鰯と呼ばれる〔食材図典〕〔新版食材図典〕〔図説魚と貝の大事典〕。加賀藩お抱え料理人舟木伝内の食材百科『料理無言抄』（享保14年-1729）には「五島鰯 頸管 鳥賊ヲ以製ス、五島ヲ以名トス」とある。

**尺八師**〔シャクハチーカマス〕

カマス科のカマス（師）の大きなものを呼ぶ〔日本料理語源集〕。尺八の長さ（約54.5cm）ほどの師の意か。

**尺八鳩**〔シャクハチーハト（バト）〕

ハト科アオバト属のアオバト（青鳩・青鶴〔料理無言抄〕）（一名山鳩〔大和本草〕〔和漢三才図会〕）の別称〔銅籠鳥〕〔料理無言抄〕〔東洋文庫『本朝食鑑』鳥田訳注〕。なかでもズアカアオバト（頭赤青鳩）の別称〔図説日本鳥名由来辞典〕。薩摩（今の鹿児島県）の人が呼ぶ〔銅籠鳥〕〔東洋文庫『本朝食鑑』鳥田訳注〕。尺八\*とも呼ぶ。その鳴き声が青円にして尺八の音に似て哀調をおびていることからの称〔銅籠鳥〕〔東洋文庫『本朝食鑑』鳥田訳注〕。琉球産〔鳥名集〕〔東洋文庫『本朝食鑑』鳥田訳注〕の琉球鳩〔銅籠鳥〕〔東洋文庫『本朝食鑑』鳥田訳注〕。日向国（今の宮崎県）より塩鳥にして売買し、食用としたが〔料理無言抄〕、味は佳くなく生臭みがある〔本朝食鑑〕〔厨師備用倭名本草〕〔東洋文庫『本朝食鑑』鳥田訳注〕。『当流節用料理大全』（正徳4年-1714）に「山鳩（中略）風味は物也。（中略）塩鳥日向ふより大ぶん来る。一名しゃくはち」とある。『飲膳摘要』（文化3年-1806）にも「ヤマバト 青鶴 甘平毒ナシ 虚損ヲ補ヒ血ヲ活ス」とある。

**白八方**〔しろーはっぽう〕

八方出汁\*の一つである八方地\*の一種〔読む食辞苑〕。白八方地・淡口八方（薄口八方）\*〔茶道名数事典〕〔語源・由来日本料理大事典〕。あわくちほっぽう〔語源・由来日本料理大事典〕とも呼ぶ。①白醤油（薄口醤油に似た醤油）を用いて色を薄く仕立てた八方出汁〔総合調理用語辞典〕〔語源・由来日本料理大事典〕。また、②醤油を用いなくて、代わりに塩・酒・味噌で薄味に調味した八方出汁〔総合調理用語辞典〕〔茶道名数事典〕〔読む食辞苑〕〔語源・由来日本料理大事典〕。醤油を用いないので色が薄いだが、塩分は強い。味噌を強めたものは味噌八方\*と呼ぶ〔読む食辞苑〕〔茶道名数事典〕〔語源・由来日本料理大事典〕。いずれも、素材の色を生かして煮上げるときや、また色を付けたくない

きに合わせ出汁として用いる〔語源・由来日本料理大事典〕。

**真の八杯豆腐** [しん-の-はちはいとうふ (はちはいとうふ)]

江戸時代の豆腐料理。八杯豆腐\*の一種。絹漉しの<sup>すく</sup>い豆腐を用いる〔とうふの本 (日本料理技術選集)〕[豆腐百珍 (日本料理技術選集)] [茶道名数事典]。草の八杯豆腐\*に対していう〔茶道名数事典〕。江戸時代、<sup>しん</sup> 真の八杯豆腐は豆腐料理の妙品とされ、『豆腐百珍』(天明2年-1782)の〔妙品〕に記されている。つくり方は同書によると「水六杯・酒一杯をよく煮返し、あとに醤油一杯を入れて再びよく煮返し、これに絹漉し豆腐を木杓子で適宜すくいにとって入れる。煮加減は湯豆腐のようで、豆腐が浮き上がらんとするところをすくい上げ、器に盛り、卸し大根を添える」〔図説江戸料理事典〕[茶道名数事典]。

**砂八目** [スナーヤツメ]

ヤツメウナギ科の動物 [日本国語大辞典] [食材図典] [新版食材図典]。体形はウナギ形で、全長20<sup>センチ</sup>くらいになる。口は吸盤状で、眼の後方に七対の鰓孔をもつ〔図説魚と貝の大事典〕。川八目 (河八目)\*と混称して八目 鰻\*・八目\*と呼ばれる [日本国語大辞典] [図説魚と貝の大事典]。九州南部を除く各地の河川に分布。一生を澄んだ川の砂地に棲み、海へは下らないことから、砂底にいるヤツメウナギ<sup>スナヤツメ</sup>の意で砂八目と呼ぶ〔図説魚と貝の大事典〕。砂八目 鰻とも呼ぶ。味はあまりうまくなく [新版日本食品大事典]、一般に食用にはしないので [日本国語大辞典] [図説魚と貝の大事典]、川八目 (河八目) より利用価値は低い [食材図典] [新版食材図典]。昔は幼児の駆虫薬とした [新版日本食品大事典]。富山県下新川郡三日市町 (今の黒部市三日市) などで稀に薬用 (眼薬) として食することはある [図説有用魚類千種]。

**草の八杯豆腐** [そう-の-はちはいとうふ (どうふ)] 江戸時代の豆腐料理。八杯豆腐\*の一種。太い餛飩状に切った豆腐を用いる〔とうふの本 (日本料理技術選集)〕[豆腐百珍 (日本料理技術選集)]。真の八杯豆腐\*に対していう〔茶道名数事典〕。『豆腐百珍』(天明2年-1782)の〔尋常品七〕に記される〔とうふの本 (日本料理技術選集)〕[豆腐百珍 (日本料理技術選集)]。つくり方は同書によると「豆腐を太い餛飩の太さに切り、醤油に酒と塩で調味し、隠し葛を使った汁で煮て、卸し大根を添えて出した」〔とうふの本 (日本料理技術選集)〕[豆腐百珍 (日本料理技術選集)] [茶道名数事典]。『臨時客応接』(文政13年-1830)には「隠し葛、おろし大根を置き、浅草海苔 (を添えて) もよい」とある。『守貞謄稿』(天保8年-1837~嘉永6年-

1853) (慶応3年-1853加筆・明治41年-1908刊) 後集巻之一 (食類) に豆腐を草の八杯豆腐用に「八杯\*」に刻んだ図がある〔図説江戸料理事典〕。現在の八杯豆腐は草の八杯豆腐を受け継いだもので〔茶道名数事典〕、鍋に煮出し汁を入れて煮立て、水溶きした葛<sup>クズ</sup>を引き、とろみをつけたところで、中に餛飩の太さ (幅約1.5<sup>センチ</sup>・厚さ1<sup>センチ</sup>) で長さ5<sup>センチ</sup>の拍子木状に切った豆腐を入れる。豆腐が動き出したら、塩・醤油・酒を入れて好みに調味し、浮き上がったらすぐに椀に盛り、薬味の<sup>も</sup> 海苔や<sup>さら</sup> 晒し葱などを載せる [料理通 (日本料理技術選集) 注記] [名数数詞辞典]。煮汁の配合割合は、①水五杯：醤油一杯：酒二杯の計八杯 [料理塩梅集 (天の巻) (寛文8年-1668)] [図説江戸料理事典]。②水七杯：醤油一杯の計八杯 [黑白精味集 (中巻五) (延享3年-1746)] [図説江戸料理事典]、③水四杯：醤油二杯：酒二杯の計八杯、あるいは④水六杯：醤油一杯：酒一杯の計八杯 [豆腐百珍] [図説江戸料理事典]。

**宗八・惣八** [ソウ (ソオ)-ハチ]

ソウハチ (ソオハチ) カレイ (ガレイ) (宗八鰈・惣八鰈)\*の略称 [魚介類2.5万名前大辞典]。

**宗八鰈・惣八鰈** [ソウハチ (ソオハチ)-カレイ (ガレイ)]

カレイ科の海水魚 [飲食事典] [魚料理 (上) (日本料理技術選集)]。宗八\* [食材図典] [新版食材図典] [魚介類2.5万名前大辞典] [日本料理由来事典] [図説魚と貝の大事典] [図説有用魚類千種]・惣八\* [日本料理由来事典] とも呼ぶ。「ソウハチ」は髪型の<sup>そうはつ</sup> 総髪からきたもので、本種の頭を手前に置いて見ると、総髪の人を正面から見た形に似ていることからの称 [新釈魚名考] [日本料理由来事典] [図説魚と貝の大事典]。転じて、「ソオハチ [新釈魚名考]」となり、「宗八」「惣八」の字が当てられた [新釈魚名考]。北海道・日本海で多く捕れる [魚料理 (上) (日本料理技術選集)]。体色は暗褐色 [魚料理 (上) (日本料理技術選集)] [飲食事典]。体長約40<sup>センチ</sup>。千葉で体色から<sup>カラス</sup> 烏と呼び、新潟・富山で「しろ」(小石や小砂のある海底) に生息する<sup>カレイ</sup> 鰈の意で<sup>ガレイ</sup> シロアサバと呼ぶ。高田でミトアサバ、山陰で<sup>エテガレイ</sup> 猿鰈 [新版食材図典]・<sup>イテガレイ</sup> 猿鰈、<sup>ホホナガ</sup> 福島で<sup>カラス</sup> 鰈長、北海道網走でサツパ、新潟でアワテと呼ぶ [新釈魚名考]。他に、<sup>カラスビロメ</sup> 烏鰈 [魚介類2.5万名前大辞典] とも呼ぶ。豊漁期は秋冬で新鮮なものはやや食用に耐えるが [飲食事典]、肉に締まりがなく独特の強い臭気がある料理には向かず [飲食事典] [食材図典] [新版食材図典] [魚料理 (上) (日本料理技術選集)] [図説魚と貝の大事典]、干物や練り製品の材料とする [飲食事典] [食材図典] [新版食材図

典]。北海道で獲れる鱈カレイのなかで干物としてはこの種が最もよく知られている [日本料理由来事典]。

#### 蕎麦八寸 [そば-はっすん]

一番食べやすく美味しいとされる蕎麦そばの長さ [蕎麦の事典] [蕎麦事典]。八寸はっすん [名数数詞辞典]。蕎麦の太さには極太打・中太打・中打 (並)・細打・極細打がある [蕎麦事典]。古くから、更科粉を使った御膳蕎麦・白妙・白雪蕎麦など、細めの上品な蕎麦には長さ八寸 (約24センチ) くらいが標準とされてきた [蕎麦の事典] [蕎麦事典]。これくらいの長さがつくりやすく、箸にかけるとき丁度二つに垂れ下がり、食べやすいからだという [蕎麦の事典]。一方、饅頭の場合は「饅頭一尺」といって、太いので一尺 (約30センチ) が標準であった [蕎麦の事典]。まとめて「饅頭一尺 蕎麦八寸\*」という。

#### 鯛の八具 [タイの-はちぐ]

鯛タイの体にある八つの骨。大龍・鯛石・三つ道具 (鉞・鎌・熊手)・鳴門骨・鉞形・小龍・竹馬・鯛中鯛をいう [茶道名数事典] [日本料理法大全]。三つ道具は「鯛の三つ道具\*」とも呼び、鯛の頭にある三つの骨をいう [茶道名数事典]。鯛はめでたい席に欠かせない魚であるところから、八具はちぐのそれぞれに縁起を祝ういわれがついている [茶道名数事典]。八具に鯛の福玉ふくたまを加えて「鯛の九つ道具\*」とすることもある。『養浩館魚鳥図』(岩崎権園 [著] 文政3年-1820~天保11年-1840)、『水族四帖』(奥倉辰行 [著] 嘉永3年-1850頃) および『水族写真』(奥倉辰行 [著] 安政4年-1857) には、鯛の体全体の骨格図及び「鯛の九つ道具」の図が描かれている。

#### 鯛の婿源八 [タイノームコゲンパチ]

キンメダイ目マツカサウオ科のマツカサウオ (松毬魚) の別称 [日本国語大辞典]。佐渡あたりで呼ぶと、瀧澤馬琴の『燕石雑誌』(文化8年-1811) および『烹雑乃記』(文化8年-1811自序) に記される。神奈川県江ノ島・小田原でタイノームコノオトと呼ぶ [図説魚と貝の大事典]。語源は不詳。鯛タイに似ていること [烹雑乃記] からの称か。松毬魚の語源は鱗がしっかりと厚く、全体として固い甲をつくっていて、松毬まつかさのような外観をしていることから [魚の事典] [図説魚と貝の大事典]。東シナ海で大量に獲れ、かなり美味で蒲鉾の原料にもなる [図説有用魚類千種] [魚の事典] [図説魚と貝の大事典]。発光魚 [魚の事典] [図説魚と貝の大事典]。

#### 大八車 [だいはち-ぐるま]

三重県の郷土料理 [日本料理由来事典]。大根の輪切りと里芋サトイモを入れ、味噌味でコトコトと一晩煮込んで濃縮した味噌汁をつくり、食事の都度、食べる分だけ別鍋に取っ

て水を加えて温める [日本料理由来事典]。正月には餅を入れて雑煮とする [日本料理由来事典]。煮込んだ大根の姿が大八車の車輪に似ているところからの称 [日本料理由来事典]。津市の農家で忙しい晩秋から冬にかけてつくられる [日本料理由来事典]。

#### 汁八方 [つゆ-はっほう]

八方出汁\*のうち、汁つゆや浸しものに用いるもの [読む食辞苑]。煮物八方\*に対する称 [読む食辞苑]。

#### 銅八銭 [ドゥーハッセン]

マメ科のラッカセイ (落花生) の別称 [新版食物事典]。ロウハッセン (銅八銭)\*とも呼ぶ [新版食物事典] [たべもの語源辞典]。一説に、落花生の中国語 (Luo hua sheng ロウ フウア シェン) が「ロウハッセン」と聞こえた長崎訛りに、「銅八銭」の文字を当てたとか。

#### 生八つ橋 [なま-やつはし]

八つ橋の項を参照。

#### 煮物八方 [にもの はっほう]

八方出汁\*のうち、野菜の煮炊きに使う基本的な出汁 [読む食辞苑]。汁八方\*に対する称 [読む食辞苑]。

#### 八珍 [パーゼン]

中国料理で八種類の珍しい食材・食品のこと [料理用語 (新・食品事典⑬)]。はっちゃん (八珍)\*に同じ。料理の称に付ける場合、八種類の食材・食品は特定していない [料理用語 (新・食品事典⑬)]。

#### 八宝 [パーパオ (パーポウ・パーポー)]

中国料理用語。日本では「はっほう (八宝)\*」と呼ぶ [料理用語 (新・食品事典⑬)]。八種類の材料ということで、数が多いことを意味しており、よい材料を沢山使った料理を呼ぶ [料理用語 (新・食品事典⑬)]。必ずしも八種類の材料を使わなくてもよい。料理名にパーパオ (パーポウ・パーポー) ツアイ はっほうさい パアパオ (パーポウ・パーポー) ファン はっほうはん 八宝菜\* (八宝菜\*)・八宝飯\* (八宝飯\*) などがある [料理用語 (新・食品事典⑬)]。

#### 八宝全鴨 [パーパオ (パーポウ・パーポー)-チェンヤア]・八宝全鷄 [パーパオ (パーポウ・パーポー)-チェンチー]

中国料理の一つ [名数数詞辞典]。八宝全鴨ははっほうはん アヒル パアパオ (パーポウ・パーポー) チェンチー はっほうはん ニワトリ 八宝飯\*の家鴨詰め。八宝全鷄は八宝飯の鶏詰め。つくり方は八宝飯 (糯米・蓮実・棗・杏・李などの混ぜ飯) に乾果の他に、豚の挽肉・刻んだハム・椎茸・タケノコ などを混ぜ込んだ飯を内臓を抜いた家鴨あるいは鶏の腹中に詰め、切り口を縫い合わせて酒・醬油で煮込む [飲食事典]。八宝鴨の項・八宝鷄の項も参照。

#### 八宝菜 [パーパオ (パーポウ・パーポー・パボウ)-ツアイ]

## 数のつく食べ物

中国料理の一つ [料理用語 (新・食品事典<sup>⑬</sup>)]。八宝菜\*に同じ。

八宝飯 [パアパオ (パアポウ・パーポー・パポウ)ーファン]

中国料理の一つ [料理用語 (新・食品事典<sup>⑬</sup>)]。八宝飯\*に同じ。

八宝鴨 [パアパオ (パアポウ・パーポー)ーヤ]

中国料理の一つ。八宝鴨\*に同じ。

八升豆 [ハシヨウマメ]

ハシヨウマメ (八升豆)\*が変化した語 [日本国語大辞典]。肥前で呼ぶ [本草綱目啓蒙]。籬豆とも呼ぶ。漢名黎豆 [本草綱目啓蒙]。俳諧『年浪草』(天明3年-1783)に「籬豆 沿籬豆或云破牆豆」とある [日本国語大辞典]。八升豆の項の①を参照。

八担杏・八達杏・八擔杏 [ハタンキョウ]

植物。同名数種がある。漢名巴旦杏 (巴丹杏) からの転。①バラ科のアーモンド (一名唐桃・扁桃) の別称 [図説草木名彙辞典]。ハツタンキョウ (八担杏・八達杏・八擔杏)\*とも訓ずる。ハタンキョウはベルシャ語の音訳で [中国食物事典]、巴旦杏・八担杏 [図説草木名彙辞典]・八達杏 [図説草木名彙辞典]・八擔杏 [和漢三才図会]・八丹杏 [本草綱目啓蒙]・八達杏仁 [本草綱目啓蒙] などと表記する。他の和名にアmendou [本草綱目啓蒙] [図説草木名彙辞典] (阿面桃 [和漢三才図会])・アマンデル [図説草木名彙辞典]・アmendous [本草綱目啓蒙] [図説草木名彙辞典]。和名アmendouはポルトガル語の Amendoa から [図説草木名彙辞典]。果実が成熟すると果肉が乾燥して裂け、核が落下する。中に仁があり、それを食用とする [中国食物事典] [世界有用植物事典]。核の砕きやすさで軟核種と硬核種が、風味によって甘仁種と苦仁種がある [世界有用植物事典]。甘仁種はアミグダリンを含まないので核 (仁) を生食 [世界有用植物事典] (救荒用 [図説草木名彙辞典])。また、バターや塩などで味付けし、ナッツとして利用する [世界有用植物事典]。アミグダリンを

む苦仁種は苦くて食用とならないが、核 (仁) 「苦扁桃」を薬用 (鎮咳) [世界有用植物事典] [図説草木名彙辞典]。②巴丹杏はバラ科のニホンスモモ (日本李) の大果改良種の別称 [新版・俳句歳時記] [世界有用植物事典]。李より大粒で、牡丹杏 [農作物の地方名] [世界有用植物事典]とも呼ぶ [新版・俳句歳時記]。米桃・尖李 [日本国語大辞典]とも呼ぶ [図説草木名彙辞典]。多くの地方名もあるが、東北地方一帯などでハタンキョウと呼び、他にハランキョウなどと呼ぶ [農作物の地方名]。ただし、本種を巴丹杏と呼ぶのは誤称 [図説草木名彙辞典]。果実は球形で先が尖り、果皮は白粉を帯び、初め深緑色で後に紅紫色になるものと、熟後も青いものがある [日本国語大辞典]。果肉は黄色で甘く [日本国語大辞典]、食用 [図説草木名彙辞典]。生食では桃にかなわないので、乾燥させ料理に使用したり、果実酒に用いる [新版・俳句歳時記]。種子・樹皮を薬用 [図説草木名彙辞典]。③バラ科のアンズ (杏・杏子) の別称 [図説草木名彙辞典]。巴旦杏とも呼ぶ [図説草木名彙辞典]。富山県砺波郡でハダンキョ、新潟県一部でバダンズと呼ぶ [日本植物方言集成] [日本国語大辞典]。古名唐桃 (加良毛々) [図説草木名彙辞典]。和名アンズは杏子の漢音 (唐音) から [図説草木名彙辞典]。果肉を食用 [図説草木名彙辞典]。種子「杏仁」を薬用 (鎮咳・吐き気に効果) [図説草木名彙辞典]。④バラ科のオウシュウシウモモ (欧州李) の別称 [農作物の地方名]。プラムとも呼ぶ。明治時代に日本李が日本からアメリカカリフォルニアに渡り [世界有用植物事典]、品種改良され、アメリカから日本に逆輸入されたケルシーと呼ばれた品種 [日本料理由来事典]。多くの地方名があるが、北海道一部でハツタンキョと呼び、また、北海道一部や東北地方の一部などでハダンキョウと呼ぶ [農作物の地方名]。

(2021年9月5日受理)  
(2021年10月7日採択)