

〈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2)

Food Materials and Foods with Numeral in the Name

(8) Food Materials and Foods with Numeral 8 in the Name (Part 2)

森田 潤 司
(Junji MORITA)

【八 (はちお〜はちぼ)】

八王子 [ハチーオウジ]

カキ科のカキ (柿) の栽培品種 [図説草木名彙辞典] [日本国語大辞典]。不完全甘柿フカンゼンアマガキで筆柿とも呼ぶ [図説草木名彙辞典] [日本国語大辞典]。

八角 [ハチーカク]

ハッカク (八角)*に同じ [日本国語大辞典]。

八賀蕪 [ハチガーカブ]

アブラナ科のカブ (蕪・蕪菁) の栽培品種 [食材図典Ⅲ]。産地からの称。戦国時代から大八賀川沿いの旧丹生川村 (古くは八賀郷と呼ばれていた) (今の岐阜県高山市丹生川町) で栽培されていた根が紫赤色の地方品種で [食材図典Ⅲ]、飛騨紅蕪ヒデベニカブの原種。大正7年-1918に本種から真紅の突然変異種が発見され、これを選抜・育成したものが飛騨紅蕪で、岐阜県特産の赤蕪漬けに用いられる [食材図典Ⅲ]。

ハヶ月味噌 [はちかげつーみそ]

味噌の一種。大豆一斗ダイズ・麴一斗こうじ・塩五升を常の如く仕込み、八ヶ月の間、毎月仕込むときに一度ずつ搗き、八ヶ月過ぎて用いる [日本料理法大全]。

八月十五日 [はちがつーじゅうごにち]

陰暦八月十五日の夜の月を仲秋の名月・十五夜の月と呼ぶ。芋 (里芋) を食べ、この日から夜なべを始める。中国では中秋節・八月節ともいい、果物や野菜を庭に並べて月に供え、月餅や果物の贈答をする [名数数詞辞典]。

日本でもその風習を受け継ぎ、月に芋などの供え物をして「芋名月」といって、陰暦九月十三日の「豆名月 (あるいは栗名月)」とあわせて拝む [名数数詞辞典]。一方のみは片見月といっってこれを忌む [名数数詞辞典]。

八功德水 [はちーくどくすい]

はっくどくすい (八功德水)*に同じ [広辞苑]。

八鵬 [ハチークマ]

タカ科ハチクマ属の鳥。ユーラシア大陸に分布、我が国では夏鳥として北海道・本州で繁殖し、秋、九州以南に渡る [図説日本鳥名由来辞典]。江戸時代前期からハチクマの称で知られていて、八鵬・八角鷹・蜂鵬と表記する [図説日本鳥名由来辞典]。『本朝食鑑』(元禄10年-1697)の鵬クマタカの条の附録に記されるが、味は不詳。ハチクマの語源は諸説ある。①熊鷹 (鵬) に似た姿で、蜂を食べる性質を持つことからという説 [観文禽譜 (堀田正敦 [著] 1794年)] [図説日本鳥名由来辞典]。②八の字の斑のある熊鷹クマタカの類とする説 [本朝食鑑] [図説日本鳥名由来辞典]。ただし、体に八の字の斑は見られない [図説日本鳥名由来辞典]。

八月櫃 [ハチゲツーサ]

アケビ科のムベ (郁子) の別漢名 [図説草木名彙辞典]。漢名は野木瓜 [図説草木名彙辞典]。陰暦八月頃、果実が生ることからの称か。常磐野木瓜とも呼ぶ [図説草木名彙辞典] [食べられる野生植物大事典]。通草 (木通) に似た甘い果実を食用 [図説草木名彙辞典] [食べられる野生植物大事典] [世界有用植物事典]。葉を飲用 [図説草木名彙辞典]。乾燥果実「肉袋子」・茎・根を薬用 (利尿) [図説草木名彙辞典] [世界有用植物事典]。

数のつく食べ物

八月珠 [ハチゲツーシュ]

セリ科のウイキョウ (茴香・藜香) の別漢名 [図説草木名彙辞典] [和漢三才図会]。陰暦八月頃、卵形をした楕円形の実が生ることからの称か [和漢三才図会]。古名はクレノオモ (久禮乃於毛) [本草和名] [和名抄] [和漢三才図会]。フェネルとも呼ばれ、地中海沿岸の原産。近縁種にアニスがある。全草に特有の芳香があり、特に果実は匂いが強い [世界有用植物事典]。芳香の主成分はアネトール [世界有用植物事典]。古代中国では魚の香りを回復するというので「茴香」と名付けられた [世界有用植物事典]。マツバサ科の唐 檣 (一名大茴香) に対して小茴香と呼ぶ [和漢三才図会]。唐 檣 (一名大茴香) は八角茴香* [和漢三才図会]・八角*・スターアニスとも呼ばれる。本種はローマ時代には若芽を食用とした [世界有用植物事典]。茎・葉は生食されるが、魚料理のあしらいにも用いる [新・櫻井 総合食品事典]。果実を香辛料 (スパイス) としてスープ・シチュー・魚料理・肉料理に使われる。ピクルスの風味付けやリキュールの着香料 [世界有用植物事典] にも使われ、インドではカレー料理 [世界有用植物事典] に、中国では五香粉*の原料として使われる。果実「茴香油」を薬用 (健胃・去痰・駆風など) [図説草木名彙辞典]。

八合肉 [はちごうーにく]

牛馬商人の用語で瘦せた牛馬のこと [広辞苑]。標準肥育の牛馬を一升肉と呼ぶのに対して瘦せた牛や馬をいう [日本国語大辞典]。

八穀 [はち-こく]

①名数。はっこう (八穀)*とも呼ぶ [日本国語大辞典]。八種類の穀物 [日本国語大辞典]。『食べ物の名数 (4)』の「八 穀」の項を参照。②植物。イネ科ジズダマ属のハトムギ (鳩麦) の別称。宮城県一部・茨城県一部・栃木県一部で呼ぶ [日本植物方言集成] [日本国語大辞典]。愛知で八木* [日本植物方言集成]、岐阜県一部でハチクボと呼ぶ [日本植物方言集成] [日本国語大辞典]。明治以前は四国麦*と呼んだ [図説草木名彙辞典]。数珠玉 (本項の③) の食用品種。穀「薏苡仁」を薬用 (利尿・嚔下・鎮痛・強壯など) [図説草木名彙辞典]。③植物。イネ科ジズダマ属のジズダマ (数珠玉) の別称。上総 (今の千葉県中部) で呼ぶ [日本植物方言集成] [日本国語大辞典]。宮城県一部・茨城県一部でハチゴクと呼ぶ [日本植物方言集成] [日本国語大辞典]。岐阜県大垣市・滋賀県で八木*と呼ぶ [日本植物方言集成]。山口県熊毛郡・千葉県君津市でハトムギと呼ぶ [日本植物方言集成]。実は硬くて光沢があり、何の細工もしなくても自然に穴が通っているので昔はつ

ないで数珠の玉にした。種実から澱粉を採る [図説草木名彙辞典]。根を薬用 [図説草木名彙辞典]。④植物。イネ科のトウモロコシの別称。石川県鹿島郡・愛知県知多で呼ぶ [日本植物方言集成]。伊勢・岐阜・滋賀県神崎郡・愛知郡・福井で八木*と呼ぶ [日本植物方言集成] [日本国語大辞典]。⑤米の別称。徳島県那賀郡で呼ぶ [日本国語大辞典]。八木*と呼ぶ。

八石芋 [ハチコクーイモ]

ナス科のジャガイモの別称。新潟県で呼ぶ [日本植物方言集成]。八升芋 (八升薯)*の称と同じく、沢山穫れることからの称か。

八石茄子 [ハチコクーナス]

ナス科のナス (茄子) の一品種巾着茄子のブランド名。黒十全*の露地栽培もので、新潟県長岡市小国町で栽培されている [語源・由来日本料理大事典]。「八石」の称は柏崎との境にある八石山から採ったもの。多汁質で皮が柔らかく、煮物には向かないが、浅漬けや一夜漬け・油炒めなどに向く [語源・由来日本料理大事典]。

八石八斗の団子祭 [はちこくはちと (はちこくはつと) の-だんごまつり]

千葉県香取神宮で十一月三十日の大饗祭が終わった後、十二月七日に行われる団碁祭のこと [縁起菓子・祝い菓子-おいしい祈りのかたち-]。大饗祭で奮闘された比売神様の労をねぎらう祭りだとされる。この祭礼では、秋に収穫された新穀の玄米八石八斗 (1,320 匁) を使って団子をつくり、これを神前に供えて収穫を感謝し、また来年の五穀豊穡を願う。かつては八石八斗の玄米であったが、後に八斗八升 (132 匁) となり、現在は一俵 (60 匁) の白米からつくっている。祭りの前日に神社に集まり、一俵のうち白米六分、玄米四分を粉にして、粉に湯を注いでよく捏ね、木臼に入れて横杵で粘りが出るまで搗き、これを大小の二種類の団子に丸める。団子は茹であげた後、風を通し、前もってつくっておいた「竹輪」と呼ばれる竹籤に七個刺して輪にするが、七個目は大玉の団子を刺す。これを竹輪団子と呼ぶ。これをたくさんつくって神前に供える。お下がりを穀にして食べると風邪を引かないといい、神棚に供えて厄除けともする [縁起菓子・祝い菓子-おいしい祈りのかたち-]。

八石豆 [ハチコクーマメ]

マメ科のフジマメ (藤豆) の別称。鳥取県で呼ぶ [日本植物方言集成]。八升豆*・千石豆*・万石豆*などの称と同じく、沢山穫れることからの称か。

八壺豆 [はちこ-まめ]

はっこまめ (八壺豆)*と同じ [日本国語大辞典]。

八丈赤睦 [ハチジョウアカムツ]

スズキ目フエダイ科の海水魚 [魚介類 2.5 万名前大辞典] [魚介類別名辞典]。全长 1m を超える大型魚 [美味しいマイナー魚介図鑑]。伊豆諸島・小笠原諸島・鹿児島県奄美諸島から琉球列島に生息 [美味しいマイナー魚介図鑑]。生息地からの称。八丈島で本種を赤睦と呼ぶが [図説魚と貝の大事典]、同じく赤睦という和名をもつホタルジャコ科の別種 (一名喉黒) があるので、本種を八丈赤睦と呼ぶ [日本国語大辞典]。沖縄でヒーランマチと呼ぶ [図説魚と貝の大事典]。食材に適する [魚介類 2.5 万名前大辞典]。皮目を炙り・握りにする [美味しいマイナー魚介図鑑]。

八丈秋の麒麟草 [ハチジョウアキノキリンソウ]

キク科アキノキリンソウ属のアキノキリンソウ (秋の麒麟草) の変種。キク科ハハコグサ属の母子草の類縁種 [食べられる野生植物大事典]。伊豆七島・小笠原諸島に生育する型で、生育地からの称。丈がやや低く、葉が卵形で薄質、明緑色 [食べられる野生植物大事典]。若葉・若芽を摘み天麩羅などにする [食べられる野生植物大事典]。味がよい [食べられる野生植物大事典]。

八丈莓 [ハチジョウイチゴ]

バラ科キイチゴ属のキイチゴ (木莓・黄莓) の変種 [食べられる野生植物大事典]。本州 (伊豆七島・伊豆半島など)・四国・九州の沿岸地・島嶼に生育 [食べられる野生植物大事典]。生育地からの称。果実を食用 [食べられる野生植物大事典]。

八丈玄植 [ハチジョウイノコズチ]

ヒユ科イノコズチ属のイノコズチ (玄植) の無毛海岸型変種 [食べられる野生植物大事典]。本州南方海岸・九州・沖縄に分布 [食べられる野生植物大事典]。生育地からの称か。漢名は牛膝 [図説草木名彙辞典]。若葉を天麩羅など救荒食用 [食べられる野生植物大事典] [図説草木名彙辞典]。

八丈オクラ [ハチジョウオクラ]

八丈島以北の伊豆諸島で栽培生産されるアオイ科のオクラ [都道府県別地方野菜大全]。産地からの称。原産地はアフリカ。幕末に中国から渡来したとされる [食材図典Ⅲ]。若い果実 (莢) を食用とする [都道府県別地方野菜大全]。

八丈貝 [ハチジョウガイ]

イタヤガイ科のニシキガイ (錦貝) の別称 [日本国語大辞典]。錦沙子 [本朝食鑑]。生育地からの称か。淡い紅色が美しいので貝の収集の対象。『本朝食鑑』(元禄 10 年 - 1697)、『和漢三才図会』(正徳 2 年 - 1712) とともに翫物と記す。市場に入荷することも、食用とされることもな

い。

八丈刈安 [ハチジョウカリヤス]

イネ科のコブナグサ (小鮎草) の別称 [図説草木名彙辞典]。伊豆七島の八丈島で同じイネ科の刈安とともに黄色染料として使われ、栽培されることからの称。葉を柿の渋抜き [図説草木名彙辞典]。茎・花を染料 (黄八丈染) [図説草木名彙辞典]。食用ではない。

八丈桑 [ハチジョウクワ]

クワ科の落葉小高木 [図説草木名彙辞典]。伊豆諸島に分布 [日本国語大辞典]。生育地からの称。果実は食用となると思われるが不詳。葉は養蚕用 [日本料理法大全] [日本国語大辞典]。

八丈羊歯 [ハチジョウシダ]

シダ類ウラボシ科 (イノモトソウ科イノモトソウ属とも) の常緑多年草 [図説草木名彙辞典] [日本国語大辞典]。本州・四国・九州の南部・沖縄などに分布。発見地からの称。食用ではない。

八丈芹 [ハチジョウセリ (ゼリ)]

セリ科シシウド属のアシタバ (明日葉) の別称 [山野草を食べる]。八丈草*とも呼ぶ。伊豆七島の八丈島が産地であることからの称。八丈草の項の①を参照。

八丈草 [ハチジョウソウ]

植物。同名二種がある。①セリ科シシウド属のアシタバ (明日葉) の別称 [物品識名] [日本植物名彙] [日本国語大辞典] [図説草木名彙辞典] [食材図典] [食材図典Ⅲ] [新版食材図典] [語源・由来日本料理大事典]。和歌山県西牟婁郡・東牟婁郡で呼ぶ [日本植物方言集成] [日本国語大辞典]。八丈芹* [山野草を食べる] と呼ぶ。伊豆七島の八丈島が産地であることからの称 [語源・由来日本料理大事典]。漢名は鹹草 (慣用) [大和本草] [図説草木名彙辞典]。明日葉の称は採ってもまた明日生えるほどの生命力による [図説草木名彙辞典] [世界有用植物事典]。明日草 [食材図典Ⅲ]・明日草 [山野草を食べる]・燈台人參とも呼ぶ。若葉・葉柄は多少苦みがあるが [世界有用植物事典]、柔らかくなるまでよく茹で、水に晒してアクを抜き [山野草を食べる]、お浸し・和え物・揚げ物などにする [食べられる野生植物大事典] [食材図典] [食材図典Ⅲ] [新版食材図典]。伊豆大島では椿油で揚げた天麩羅が名物 [食材図典Ⅲ]。茎・葉「鹹草」を薬用 (緩下・利尿・高血圧) [新訂原色牧野和漢薬草大図鑑]。また、種子をつけた成葉全草を五から十月に採取し、明日葉酒にする [とっておき果実酒薬酒] [果実酒・花酒・薬用酒 183 種]。②バラ科ダイコンソウ属の多年草ダイコンソウ (大根草) の別称。江州 (近江) (今の滋賀県) で呼ぶ [本草綱目啓蒙] [日本植

数のつく食べ物

物方言集成〔日本国語大辞典〕。漢名は水揚梅〔本草綱目啓蒙〕(慣用)〔図説草木名彙辞典〕・狼牙草〔大和本草〕など〔図説草木名彙辞典〕。大根草の和名は他にクサグスリ〔大和本草〕・野大根〔本草綱目啓蒙〕・大根菜〔大和本草〕〔本草綱目啓蒙〕などがある〔図説草木名彙辞典〕。春先の柔らかい葉は救荒食用〔図説草木名彙辞典〕〔食べられる野生植物大事典〕。全草を薬用(利尿)〔図説草木名彙辞典〕。

八丈底鱈〔ハチジョウーソコタラ(ダラ)〕

タラ目ソコダラ科の海水魚〔魚介類2.5万名前大辞典〕。体長20^{センチ}。八丈島東方沖合の天皇海山に生息〔魚介類2.5万名前大辞典〕。生息地からの称。底鱈は主に竹輪・蒲鉾など練り製品の材料になる〔図説魚と貝の大事典〕。

八丈宝〔ハチジョウータカラ(ダカラ)〕

ハチジョウタカラガイ(ダカラガイ)
八丈宝貝*と同じ。

八丈宝貝〔ハチジョウータカラガイ(ダカラガイ)〕

タカラガイ科の大形の巻き貝〔図説魚と貝の大事典〕。

ハチジョウタカラガイ(ダカラ)
八丈宝*とも呼ぶ〔魚介類2.5万名前大辞典〕。生息地からの称。「宝貝」の称は安産に呪術的効果があるとされたことから〔図説魚と貝の大事典〕。紀伊半島・伊豆半島以南に分布し、潮間帯下の岩礁に生息〔図説魚と貝の大事典〕〔日本国語大辞典〕。殻高10^{センチ}に達し、殻は厚く、背面は丸く卵形に盛り上がる。全体に栗色で、背には黄白色の円斑を散らし美しい〔日本国語大辞典〕。卵形で美しいので、古来、妊婦のお守りとされ〔図説魚と貝の大事典〕、妊産婦がこの貝を握っていれば安産するといわれるところから、子安貝(子易貝〔本朝食鑑〕)と呼ばれる〔日本国語大辞典〕〔図説魚と貝の大事典〕。古代には貨幣としても用いた〔本草綱目〕〔図説魚と貝の大事典〕。食用について、『料理無言抄』(享保14年-1729~安永3年-1774)は食材として記すが、『本朝食鑑』(元禄10年-1697)は「貝肉はととても食べられない」と記す。

八丈樽鯉〔はちじょうーたるカツオ〕

八丈島で獲れるサバ科の鱈〔事典日本の地域ブランド・名産品〕。曳き縄で一本ずつ漁獲される。樽に水を張って頭から鰹を入れ出荷する独特の方法からの称〔事典日本の地域ブランド・名産品〕。鮮度がよいため八丈島ブランドで出荷されている〔事典日本の地域ブランド・名産品〕。古くから刺し身・たたき・鰹節など様々な形で食べられている。

八丈菜〔ハチジョウーナ〕

植物。同名二種がある。①キク科の多年草。ベンガラギク〔物品識名〕。苦菜とも呼ぶ〔本草図譜〕。漢名苣買〔新訂原色牧野和漢薬草大圖鑑〕。和名は本種を八丈島原産と誤ったためという。各地の海辺に近いところに生える〔日

本国語大辞典〕。救荒植物〔救荒便覧(天保8年-1837)〕〔救荒雑草〕〔図説草木名彙辞典〕。苦味処理して若苗・葉・根を食する〔救荒雑草〕〔図説草木名彙辞典〕。根を含む全草を薬用(解熱・解毒・鎮咳)〔新訂原色牧野和漢薬草大圖鑑〕。②アブラナ科のチリメンナ(縮緬菜)の別称〔本草綱目啓蒙〕〔図説草木名彙辞典〕。同科の芥子菜の栽培品種〔図説草木名彙辞典〕〔日本国語大辞典〕。食用。

八丈春飛び〔はちじょうーはるトビ〕

八丈島で春に獲れるトビウオ科の飛魚〔事典日本の地域ブランド・名産品〕。八丈島では二~五月に流し刺し網で漁獲される〔事典日本の地域ブランド・名産品〕。食用。

八丈豆〔ハチジョウーマメ〕

マメ科のハッショウマメ(八升豆)*の別称〔図説草木名彙辞典〕〔日本国語大辞典〕。八丈島で最初に種が取れたことからの称か。漢名は黎豆・狸豆・虎豆〔和漢三才図会〕。『和漢三才図会』(正徳2年-1712)に「黎豆(八丈マメ) 狸豆 虎豆 俗云八丈豆(中略) 按黎豆(中略) 蓋初得種於八丈島乎未詳」とある。秋に種を採り糞の中に入れて煮食する。斑点があつて美しいので賞美する〔和漢三才図会〕。

八条湯葉〔はちじょうーゆば〕

江戸時代の料理書『精進献立集二篇』(文政7年-1824)に記される湯葉。京都八条大宮あたりでつくられていた上品な湯葉。東寺湯葉とも呼んだ。そのままを山椒醤油付け焼きにし、焼きたてを梅椀に使う。

八寸〔はちーすん〕

はっすん(八寸)*と同じ〔日本国語大辞典〕。

八代蜜柑〔ハチダイーミカン〕

ミカン科のダイダイ(橙)のことか。『図説江戸時代食生活事典』(1978年)の目次に〈はちだいみかん(八代蜜柑)〉とあるものは、「八代」の「蜜柑」の意で、橙のことか。橙は一度結実すると七年は落果しないとされている。冬には一応黄熟するが、そのままにしておくと夏には再び緑果となり、次年度の新果と区別がつかなくなる〔図説江戸時代食生活事典〕。このように何代もの橙が一本の木に着果している光景は、あたかも一軒の家に曾祖父・祖父・父母・当主夫婦・子・孫・曾孫と幾世代も住んでいる長寿の家を思わせる〔図説江戸時代食生活事典〕。そこで「代々」の字を当てて、正月の蓬莱台に飾る〔図説江戸時代食生活事典〕。橙は果汁「ぼん酢」を食用(酢の代用)〔図説草木名彙辞典〕。果皮を食用(マーマレード)〔日本食文化の起源〕。果皮「陳皮」を薬用(健胃・発汗・去痰・感冒)〔図説草木名彙辞典〕。なお、『隆光僧正日記』(元禄(1688~1704年)前後)の「元

禄十四年十一月廿七日」の条に「今日、八代蜜柑被下之」と「八代蜜柑」の記述があるが〔図説江戸時代食生活事典〕、これは熊本県八代地方に産するミカン科の八代蜜柑*のことと思われる。

八年酒 [はちねん-しゅ]

仕込んで八年たった酒 [日本の酒文化総合辞典]。

八字草 [ハチノージグサ]

ハチノジソウ (八字草)*に同じ [図説草木名彙辞典] [日本国語大辞典]。

八字草 [ハチノージソウ]

タデ科のミゾソバ (溝蕎麦) の別称 [本草綱目啓蒙]。ハチノジグサ*とも訓ずる [図説草木名彙辞典]。葉に八の字の斑点があるところからの称 [日本国語大辞典]。漢名は苦蕎麦 [本草綱目啓蒙] [図説草木名彙辞典]・牛面草 [大和本草] [図説草木名彙辞典]。和名は他に八文字草 (江州 [本草綱目啓蒙]) [日本植物方言集成]・三角* [日本国語大辞典] など。若葉を食用にする [図説草木名彙辞典]。茎・葉を薬用 (リュウマチに効く) [図説草木名彙辞典]。

八戸小唄寿司 [はちのへこうた-ずし]

青森県八戸駅の駅弁。地元の民謡八戸小唄をモチーフに考案したもので、締め鯖と紅鮭の押し寿司を三味線の胴をかたどった容器に詰め、箸の代わりに撥で切り分けて食べる [語源由来日本料理大事典]。

八戸煎餅 [はちのへ-せんべい]

青森県八戸名物の小麦粉煎餅。岩手県で南部煎餅と呼ぶものと同じ [和菓子の辞典] [日本銘菓事典]。小麦粉を水で練り、円形の型で焼いた煎餅 [47 都道府県・和菓子/郷土菓子百科]。直径 7.5^{3/4}、厚さ 3^{3/4} の大きさ [日本銘菓事典]。一面に黒胡麻・胡桃あるいはピーナッツが散らしてあり、塩味である [日本の名菓] [日本銘菓事典]。薄くカリッとした「耳」に特徴がある [47 都道府県・和菓子/郷土菓子百科]。八戸煎餅・南部煎餅は、八戸南部氏が藩主家だった旧八戸藩地域に伝承の焼成煎餅である。青森県・岩手県全域が主な生産・消費地で、同地域の名物となっている [47 都道府県・和菓子/郷土菓子百科]。そのまま食べるのが一般的であるが、その他に、水飴を挟んだ飴せんや赤飯を挟んだせんべいおこわにして食べることもある [新編八戸市民俗編 (2010 年)]。近年有名になった八戸せんべい汁*は白焼きの八戸煎餅を醤油味の汁に入れる [47 都道府県・和菓子/郷土菓子百科] [日本銘菓事典]。由来は、①一説に南北朝時代の建徳 (1370 年) 頃から伝わる煎餅 [日本の名菓]。南朝第三代天皇の長慶天皇が名久井岳の麓 (今の青森県三戸郡南部町) にある長谷寺に御遷幸の折、日が暮れて夕食の支度ができず難儀され

たとき、赤松助左衛門という行中の一兵士が近くの農家から蕎麦粉と胡麻を手に入れ、蕎麦粉を練って自分の鉄兜を鍋の代わりにして焼き上げ、胡麻をふりかけたものを天皇に食事として奉ったところ、天皇はその風味をたいそう喜ばれたという [日本の名菓] [47 都道府県・和菓子/郷土菓子百科]。②八戸南部藩の兵糧だったとの説もある [47 都道府県・和菓子/郷土菓子百科]。元来、土地の農民が蕎麦粉を用いてつくり主食代わりに食べていたものであろうが、江戸時代に江戸時代に南部砂鉄の積み出しの見返りに、江戸から米や小麦粉が運ばれるようになることで、小麦粉の麦煎餅に改善されたと思われる [日本銘菓事典] [たべもの起源事典]。小麦粉の麦煎餅としては天保元年-1830 の南部支藩八戸二万石の城下町三日町の市で売られたのがはじまりという [日本銘菓事典] [たべもの起源事典]。昔は各家庭に南部鉄製の手焼き型があり、各家々でつくられていた [47 都道府県・和菓子/郷土菓子百科]。福井県の五月ヶ瀬や大分県の豊後手焼煎餅など各地に同種のものがある。

八戸せんべい汁 [はちのへせんべい-じる]

青森県八戸名物の家庭料理 [日本銘菓事典] [47 都道府県・汁物百科]。多くは鶏肉と醤油で出汁をとり、人参・牛蒡・茸・長葱などを土鍋に入れ、煮立ってから八戸煎餅*を割り入れて、汁に仕立てたもの。汁用の八戸煎餅は、強力粉を使い炭酸を含まない白焼きの煎餅 [日本銘菓事典]。この白焼きの八戸煎餅を使ったすき焼き風のせんべい鍋もある。岩手県にも南部煎餅を入れた同様のせんべい汁やせんべい鍋がある [47 都道府県・和菓子/郷土菓子百科] [日本銘菓事典]。

八杯・八盃 [はち-はい]

①八杯豆腐 (八盃豆腐)*の略称 [日本国語大辞典]。転じて、②豆腐など材料を細長く切ること [守貞謄稿]。「八杯に切る」 [たべもの起源事典]、「八杯切り*」 [日本料理由来事典] とも呼ぶ。『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) に豆腐を八杯豆腐用に「八杯」に刻んだ図があり、「此如く細く刻むを八杯と云う。鱈節 醤油汁に加へ食す。是にも紫海苔を用ふ」とある [図説江戸料理事典]。③八杯汁 (八盃汁)*の略。酒一杯に水八杯の割合に酒塩を加えた汁で煮た料理 [料理献立集] [原典現代語訳 日本料理秘伝集成第七巻『料理献立集』脚注]。八盃 鱈* [四季料理献立] などがある。後に酒が醤油に代わった。また、酒二杯:水四杯:醤油二杯の計八杯の割合の汁加減をいうとする説もある [原典現代語訳 日本料理秘伝集成第七巻『料理献立集』脚注]。④奈良県の郷土料理で、豆腐と

油揚げの醤油味の汁気たっぷりの煮物 [日本の食事事典Ⅱ]。冬によくつくる [日本の食事事典Ⅱ]。

八杯切り [はちはいーぎり]

八杯 (八盃)*の②に同じ。

八盃鯉 [はちはいーカツオ]

鯉 料理の一つ。『四季料理献立』(寛延3年-1750頃)に記される。細作りにした鯉を八盃*の味で南蛮煮塩梅に煮たもの。

八杯汁・八盃汁 [はちはいーじる]

料理の一つ。はっぱいじる*とも訓ずる。語源は、①煮汁の配合割合から、②調味料を含めて八種類の具材を使ってつくるから [日本料理由来事典]、③材料の豆腐・椎茸を八杯切り*に切るから [日本料理由来事典]、あるいは④おいしく八杯でも食べられるから [日本料理由来事典]、という。①懐石料理において水と酒と塩で仕立てた汁 [茶道名数事典]。八杯 (八盃)*とも。塩を煎りつけた鍋に、酒一杯：水八杯の割合で入れ、具に雉や牡蠣など一品を入れて、塩で味付けして煮る [茶道名数事典]。冬向きの汁によい [茶道名数事典] [続日本料理法大全]。江戸時代の料理書『料理献立集』(寛文11年-1671)や『当流節用料理大全』(正徳4年-1714)に「八杯汁 雉 酒一杯に水八杯を入れる。鍋に塩を入れ煎りつけ、子は時節のものを一種入れる」とあり、また、「八杯汁 かき二つ三つ煎りつけていりこは何でも一品」とある。②酒一杯に水八杯の割りに酒塩を加えた汁 (後に酒が醤油に代わった) [原典現代語訳日本料理秘伝集成第七巻『料理献立集』脚注]、あるいは③酒二杯：水四杯：醤油二杯、計八杯の割合の汁 [原典現代語訳日本料理秘伝集成第七巻『料理献立集』脚注]、または④酒一杯：水六杯：醤油一杯、計八杯の割合に混ぜた汁 [豆腐百珍]で煮た料理。八杯 (八盃)*とも呼ぶ。代表的料理には八杯豆腐 (八盃豆腐)*がある。ここから八杯豆腐を八杯汁 (八盃汁)と呼ぶところも多い。⑤全国各地に豆腐を使った八杯汁 (八盃汁)がある。いわゆる「のっぺ汁」だが、つくねなど動物性の食材は一切入っていない。とろみの「あん」には片栗粉あるいは葛粉を使う。地方によっては擂りおろした生姜を加えたりする。葬儀や法事の膳によく出される [日本の食事事典Ⅱ]。⑦福島県いわき市地方でははちへいじる (八杯汁)といい [47都道府県・汁物百科]、葬式の入棺前に、特に冬場に参列者の冷えた体を温めてもらうために、振る舞われる [聞き書福島県の食事]。水で戻した干し椎茸・人参・里芋・生揚げを千切り*にし、豆腐は賽の目に切る。削り節でとった出し汁を煮立て、千切りにした材料を入れて煮、塩と醤油で味を調え、豆

腐を入れる。最後に片栗粉の水溶きを入れてとろみをつける [聞き書福島県の食事]。地域や家庭によって、また季節によって山菜・筍・茸も添えられた。祝い事での小豆に対して、緑豆を入れる家庭もある。④滋賀県湖北姉川地方 (今の長浜市)では中陰の初七日につくる。昆布の出汁に牛蒡の笹搔きと豆腐を入れた汁 [日本の食事事典Ⅱ]。昆布以外の出汁は使わずに煮て醤油だけで味付けをする [聞き書滋賀の食事]。おいしくておかわりする [聞き書滋賀の食事]。⑦大阪中河内地方では葬式の献立に必ずつくる [聞き書大阪の食事]。木綿豆腐と薄揚げのおついで (澄まし汁)で、卸し生薑を付ける [聞き書大阪の食事]。⑤宮崎県延岡市では [日本料理由来事典] [たべもの日本史総覧]、椎茸を利用した汁物 [日本料理由来事典]。はっぱいじる*とも呼ぶ [日本料理由来事典]。八種の材料を使い、おいしくて八杯でも食べられるという [日本料理由来事典] [たべもの日本史総覧]。干し椎茸を水で戻し、八杯切り*に細長く切る。戻し汁は出し汁として用い、同じく八杯切りにした豆腐と一緒に煮る。塩・醤油・味醂で味付けし、葛粉でとろみをつける。椀に盛り、炙って採みほぐした高千穂海苔 (川海苔の一種) (なければ浅草海苔)あるいは八杯切りに細長く切った海苔 [たべもの日本史総覧]を振りかける [日本料理由来事典]。この郷土料理の起源は延享4年-1747に遡り、平藩内藤家が延岡に家臣を伴って集団移動し、献立を伝えたことによるという。

八杯豆腐・八盃豆腐 [はちはいーとうふ (豆腐)]

①江戸時代の豆腐料理の一つ。八杯 (八盃)* [日本国語大辞典]とも呼ぶ。真の八杯豆腐*と草の八杯豆腐*がある [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)]。他に焼八杯豆腐*もある [料理通 (日本料理技術選集)]。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]、饅頭のように細長く切った豆腐を具にした澄まし汁 [日本料理由来事典] [語源・由来日本料理大事典]。饅頭豆腐 [たべもの語源辞典] [日本料理由来事典]とも呼ぶ。採み海苔や晒し葱を添える [茶道名数事典] [日本料理由来事典]。八杯豆腐は「精進の八杯汁 [続日本料理法大全]」で、八杯汁 (八盃汁)*と呼ぶところも多い。八杯 (八盃)の称の語源は、①煮汁 (水・出汁・醤油・酒など)の配合割合からという [図説江戸料理事典] [名数数詞辞典] [日本料理由来事典] [語源・由来日本料理大事典]。配合割合の例は、⑦水六杯：酒一杯：醤油一杯の合計八杯 (八盃) [豆腐百珍]、あるいは④水四杯：酒二杯：醤油二杯の合計八杯 (八盃) [デジタル大辞泉]。他の語源説には⑧豆腐を小型の拍子木形に切ると、豆腐

一丁から八人前とれたからというものもある〔飲食事典〕〔名数数詞辞典〕〔茶道名数事典〕〔たべもの語源辞典〕〔日本料理由来事典〕〔語源・由来日本料理大事典〕〔日本国語大辞典〕。昔の豆腐は現在のものより大きく〔料理通(日本料理技術選集)注記〕, 八人前に分けたものはさらに細く切った〔たべもの語源辞典〕。一般には①の説が妥当である〔たべもの語源辞典〕。江戸時代の川柳に「八杯は詮方尽きた料理なり」とあるように、何もご馳走がないとき八杯豆腐を出した〔たべもの語源辞典〕〔日本料理由来事典〕。また、昔は豆腐が贅沢品であったので、冠婚葬祭の膳には大きく切った豆腐がメインの八杯豆腐がつきものであった〔伝え継ぐ日本の家庭料理 汁もの(別冊うかたま12月号)〕。②各地方にはそれぞれ地元八杯豆腐がある。所により「豆腐八杯」「豆腐の八杯」とも呼ぶ〔聞き書徳島の食事〕。八杯汁(八盃汁)*と呼ぶところもある。③青森県・秋田県の郷土料理では、とろみをつけた澄ましの豆腐汁〔日本の食事事典Ⅱ〕。「あまりにもおいしいので八杯も食べる」との意〔日本の食事事典Ⅱ〕〔聞き書秋田の食事〕。④岩手県の郷土料理では、昆布と人参でとった出汁にとろみをつけ、細切りの豆腐を入れた汁〔聞き書岩手の食事〕〔日本の食事事典Ⅱ〕。「おいしくて八杯も食べる」という〔聞き書岩手の食事〕〔日本の食事事典Ⅱ〕。⑤愛知県豊橋市の郷土料理では、里芋・人参・筍・竹輪・油揚げなどあれこれ入れた溜まり味の豆腐汁〔聞き書愛知の食事〕。元日の夕飯に「はちはい豆腐」に大根の酢和えなどを添える〔聞き書愛知の食事〕。

八盃はも〔はちはいーはも〕

鱧料理の一つ〔日本支那西洋料理大辞典〕。つくり方は『海鱧百珍』(寛政7年-1795)に「葛を水に溶いてその水で(鱧の)すり身をゆるめ塩を少し入れて、杉折に入れて蒸し、極々細切りにして、薄澄まし汁とする。吸い口は花柚あるいは山椒の芽。これを八盃ばむという」とある。また、「八盃はむを薄塩湯にてさっと煮て、茶碗に盛葛あんをかけたものを白魚もどきという。吸い口は山葵」とある。細長く切る調理法の「八盃*」からの称か。

八分目〔はちぶんーめ〕

全体の八割(八分)程度〔広辞苑〕。物事を控えめにする

こと〔広辞苑〕。「腹八分目」などという〔広辞苑〕。

八木〔はちーはく〕

植物。同名数種がある。①イネ科の稲の子実の米の別称〔図説草木名彙辞典〕〔節用集(天正十七年本)〕。米の字は「八」と「木」の二字を合わせてできることからの称〔名数数詞辞典〕〔日本国語大辞典〕。はちもく*〔図説草木名彙辞典〕・やつのみ*〔図説草木名彙辞典〕・はつぱく〔節用集(天正十七年本)〕とも訓ずる。早い用例として、『小右記』(天元5年-992)の「五月十七日」の条に「八木百石」とある〔茶道名数事典〕〔日本国語大辞典〕。鎌倉時代の歴史書『吾妻鏡』(正安2年-1300頃成立)にもみられ、平安末期には使われたいい方〔食ことわざ百科〕。江戸時代、米の価格安定に力を入れた徳川八代将軍吉宗は八木将軍と呼ばれた。②イネ科ジズダマ属のハトムギ(鳩麦)の別称〔図説草木名彙辞典〕。愛知県一部で呼ぶ〔農作物の地方名〕〔日本植物方言集成〕〔日本国語大辞典〕。四国麦*とも呼ぶ〔図説草木名彙辞典〕。宮城県一部・茨城県一部・栃木県一部で八穀*と呼ぶ〔日本植物方言集成〕〔日本国語大辞典〕。食用〔図説草木名彙辞典〕。穀「薏以仁」を薬用(利尿・嘔下・鎮痛・強壯など)〔図説草木名彙辞典〕。③イネ科ジズダマ属のジズダマ(数珠玉)の別称。岐阜県大垣市・滋賀県で呼ぶ〔日本植物方言集成〕。上総(今の千葉県中部)で八穀*と呼ぶ〔日本植物方言集成〕〔日本国語大辞典〕。④ツツジ科スノキ属のシャヤンボ(小小坊)の別称。三重県桑名で呼ぶ〔日本植物方言集成〕。高知県安芸郡で七籠*・七籠*とも呼ぶ〔日本植物方言集成〕〔日本国語大辞典〕。果実は小さな球形液果で黒紫色に熟し、食べられる〔世界有用植物事典〕。同属のブルーベリー類と同じく、アントシアニン色素を多く含む。⑤イネ科のトウモロコシ(玉蜀黍)の別称。伊勢(今の三重県)・滋賀県神崎郡・滋賀県愛知郡で呼ぶ〔日本植物方言集成〕〔日本国語大辞典〕。滋賀県一部でハチボクトウナゴと呼ぶ〔農作物の地方名〕〔日本国語大辞典〕。石川県鹿島・愛知県知多で八穀*と呼ぶ〔日本植物方言集成〕。

(2021年9月5日受理)
(2021年10月7日採択)