

〈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3)

Food Materials and Foods with Numeral in the Name

(8) Food Materials and Foods with Numeral 8 in the Name (Part 3)

森田潤司
(Junji MORITA)

【八 (はちま～はっこ)】

八幡池 [はちまん-いけ]

麩の澄まし汁のこと [聞き書奈良の食事]。奈良東大寺で二月から三月に行われる修二会の行法中の食べ物の一つ [聞き書奈良の食事]。やわたいけ (八幡池)*とも呼ぶ [精進料理辞典]。語源は大仏殿の前にある鏡池は古くは手向山八幡宮がこの池の東岸にあつて八幡池と呼ばれたことによる [精進料理辞典]。修二会の行法中の食べ物には特殊な用語が使われる。ごぼ (茶粥の重湯)・あげちゃ (茶粥の重湯をとった残り)・あく (醤油)・きりあて (沢庵などの漬物)・八幡池 (麩の澄まし汁) などである [聞き書奈良の食事]。

八幡蒟蒻 [はちまん-こんにやく]

滋賀県近江八幡特産の赤蒟蒻。凝固剤には石灰を使用し、独特の赤い色はべんがら (酸化第二鉄) の着色による [聞き書滋賀の食事]。このため鉄分が豊富 [七訂日本食品標準成分表]。赤色は魔除けでもあり、普通の蒟蒻と混ぜて料理に使うと配色が美しくなるので、冠婚葬祭に欠かせない料理の素材である [47都道府県・乾物/干物百科]。織田信長の時代 (1500年代) が始まりとされる。赤蒟蒻の由来は信長の派手好みに合わせたとも [47都道府県・乾物/干物百科]、精進料理で魚の刺し身の色に似せたともいうが、正確なことはわからない [聞き書滋賀の食事]。次いで近江八幡の街が豊臣秀次によって整備された時、町衆が製造を行い、世に珍重されたとされる。後

に製造方法が伝播し、京都でもつくられ販売されるようになった。『近江輿地志略 (下)』 (享保19年-1734) 巻之九十九土産之部に蒲生郡八幡 (今の近江八幡市の中心部から北東端にかけての地域および沖島) が八幡蒟蒻の産地として製法とともに紹介されている [聞き書滋賀の食事]。べんがらによる蒟蒻着色の記述はない。『近江名所図会』 (文化11年-1814) にも「蒟蒻八幡」の記述がある [聞き書滋賀の食事]。『素人庖丁三編』 (文政3年-1820) によると立方体のものであったらしい。『蒟蒻百珍』 (弘化3年-1846) によると、八幡蒟蒻でつくる料理と普通の蒟蒻 (こちらは丸いものだったらしい) でつくる料理があった [日本料理事物起源]。『守貞謄稿』 (嘉永6年-1853成立。慶応3年-1816まで加筆) 後集巻之一に「京坂にては、『はちまんこんにやく』を賞す。江州八幡の製を良とす」とある [日本国語大辞典]。

八幡草 [ハチマン-ソウ]

ベンケイソウ科のベンケイソウ (弁慶草) の別称 [物類称呼] [日本国語大辞典] [図説草木名彙辞典]。語源不詳。弁慶草は一夜草・一葉草などとも呼ぶ [図説草木名彙辞典]。煮沸や水浸による有毒成分処理が必要だが、若葉は救荒食用 [図説草木名彙辞典]。

八幡鳩 [ハチマン-バト]

ハト科のハト (鳩) の一種。石清水八幡宮のある山城国男山 (今の京都府八幡市) に棲むという鳩。鳩は早くから食用としたが [延喜式] [東洋文庫『本朝食鑑』 島田訳注]、本種は『本朝食鑑』 (元禄10年-1697) や『和漢三才図会』 (正徳2年-1712) によると味が佳くないので食べない。これは鳩を八幡神社の神の使いとしていることから

忌んだものである。武士はなおさら忌んだ〔料理無言抄〕。『当流節用料理大全』（正徳4年-1714）には「是は風味は能物なれども、八幡鳩とて人々料理にはきらう」とある。鳩の種類について、『本朝食鑑』は、八幡鳩の俗称に数珠懸と老来を挙げ、「項下に珠が連なっているような班があり、それは浮屠が頸に数珠を懸けている姿に似ているので、こう名付けている」「その味は佳くないので、食べない。俚俗でも、神の使いと称して。これを捕らえない」と記す。『和漢三才図会』によると、斑鳩には壊鳩・八幡鳩・南京鳩の三種類があるそうで、八幡鳩については、「八幡鳩〔止之与里古伊〕形は壊鳩よりも小さく全身は柿白色、項の下に蒼黒い輪があって数珠を頸に懸けているように見える。嘴は黒く、脚の脛は淡赤く、尾の本は灰白、末は黒色、常に山林に棲んでいて年中鳴く。秋月が最も甚だしく、声は高くはっきりしていて老来といっているように聞こえる。飼っても極めて馴れにくく、年を経てからも籠から放つともう還ってこない。肉は美味ではない。城州（山城。今の京都府）八幡山に最も多くいて、俗に神使としている。好事家は八の字をさも鳩の雌雄のような形に書く。八幡宮の氏子が誤って鳩を食べると、唇は脹腫し悶乱する。思うにこれは神と人とが感応してこうなるのであろうか」と記す（注：アンダーラインは著者）。『料理無言抄』（享保14年-1729）は鳩に九種類を挙げ、八幡鳩は青鳩・鳩鳩とする。八幡鳩の比定には書により混同があるようである。

八幡水引〔ハチマン-ミズヒキ〕

タデ科のミズヒキ（水引）の別称〔図説草木名彙辞典〕。語源不詳。赤い水引のような長い花穂を付ける多年草。観賞用〔図説草木名彙辞典〕〔世界有用植物事典〕。食用ではない。中国では根「金綫草根」を薬用（打撲骨折・吐血・腹痛・月経不順など）〔世界有用植物事典〕。

八身〔はち-み〕

江戸時代の日用醤油の製法の一つ。語源不詳。つくり方は『新撰庖丁梯』（享和3年-1803）の「日用醤油の法」に、「小麦一斗（約18.0 $\frac{1}{2}$ ）の挽き割りと大豆一斗（約18.0 $\frac{1}{2}$ ）を交えてともに麴とし、塩一斗（約18.0 $\frac{1}{2}$ ）、水二斗五升（約45.0 $\frac{1}{2}$ ）の割合で仕込む」「およそ一年ほどして後、布の袋に入れて搾る」「もしまた甘美を欲せんには右の中に米麴二升ばかりを入れてよくよく年月を経て絞って用いると甘美にして尤煮汁に合和し、味いははなはだ美なり」とある。なお、同書によると、水一石（約180.4 $\frac{1}{2}$ ）に麴六斗（約108.4 $\frac{1}{2}$ ）で仕込んだものを六味*と呼ぶ。

八貉〔ハチムジナ〕

イヌ科タヌキ属のタヌキ（狸）の別称〔日本国語大辞典〕。富山県東礪波郡〔日本国語大辞典〕などで呼ぶ。背中の模様が八の字に見えることから、背に八の字がある狸の意の称で、八文字狸*とも呼ぶ〔和漢三才図会〕。富山県東礪波郡でヒチムジナ、岐阜県飛騨で老狸をハチムジ、奈良県吉野郡でハチモジ*と呼ぶ〔日本国語大辞典〕。実は、「ムジナ（貉・貉・獾）」はイタチ科アナグマ属の穴熊のことである。しかし、「ムジナ」は、時代や地方によってはイヌ科の狸やジャコウネコ科の白鼻芯を指したり、これらの種をはっきり区別することなく、まとめて指している場合もある。日本では、昔は穴熊（一名狸）と狸（一名八貉）を明確に区別していなかったため、混同されているのである。狸の肉の調理法として、「狸汁」がよく知られているが、狸の肉を大根・牛蒡などといっしょに味噌で煮た汁である〔日本国語大辞典〕。今日の「たぬき汁」は後述のように精進汁の一種で、蒟蒻・牛蒡・芋・大根などを油で炒め、味噌または醤油と塩で味付けした汁をいうが〔江戸美味い物帖〕、もとは実際に狸の肉を用いた汁であった。ただし、狸の肉は非常に獣臭いため、そのままではとても食べられたものではない〔たべもの語源考〕。一方、穴熊（貉）は狸より美味しいといわれるので〔たべもの起源事典〕〔狸汁（柴田哲孝〔著〕）〕、「狸汁」といっても実体は穴熊（貉）の肉が使われた穴熊汁（貉汁）であったようである〔日本の食と酒〕〔日本国語大辞典〕。「狸汁」は不味ければ狸の肉、うまければ穴熊（貉）の肉であったといわれる〔たべもの語源考〕〔たべもの起源事典〕〔江戸美味い物帖〕。狸の肉は臭くてうま味はないが、その代り毛皮は良質。一方の穴熊（貉）の肉は風味がいいが、毛は粗くて使いものにならない。そこで、調理する際、狸は皮を剥ぐのが常であるが、穴熊（貉）は毛が抜きにくいのか、皮ごと焼き剥ぎをして賞味したようである〔日本料理由来事典〕。室町期の山科言継の日記『言継卿記』（大永7年-1527年~天正4年-1576）にも汁講の内容に「狸汁」がしばしば出てくるが〔日本の食と酒〕、味は記されていないので材料はわからない。同じく、室町期の『大草家料理書』（天文19年 1550年）に「むじな汁の事」の条がある〔たべもの起源事典〕〔日本の食と酒〕。ここでは「焼き皮料理ともいう」とあるので、穴熊（貉）が材料である。つくり方は「まずはらわたを抜き、酒粕を少々洗って腹の中に入れてすぐに縫い塞ぐ。泥土を毛の上からよくよく塗り隠してぬる火で焼く。下に糠を敷き、上にも懸けて、うむし焼きにする。土を落とすと毛は皆抜

数のつく食べ物

け落ちて土に移るので、そのまま四足をおろし、生ぬるい湯につけて、酒塩を加える」とある [日本の食と酒]。江戸前期の『料理物語』(寛永20年-1643)には狸と猪の両者の調理法が記されており [たべもの語源考]、「狸汁、野はしりは皮をはぐ、みたぬきはやきはぎよし、味噌汁にて仕立候、妻は大こんごぼう其外色々、すい口にんにく・だし・酒・塩」「身をつくり候て、松の葉・にんにく・柚を入、古酒にていりあげ、その後水にてあらひ上、さかしほかけ候て汁に入よし」(注:アンダーラインは著者)とある [続日本料理法大全] [たべもの語源考] [たべもの起源事典]。ここでいう「野はしり」は野走で狸のことで、「みたぬき」は穴熊(獺とも、猪とも呼ぶ)のことである [たべもの語源考] [江戸美味い物帖]。江戸中期の『大和本草』(宝永5年-1708)巻十六獣類にも、「猫、マミ、ミタヌキとも云。野猪に似て小なり。形肥て、脂多く、味よくして野猪の如し、肉やわかか也。穴居す」とある [たべもの語源考] [たべもの起源事典] [江戸美味い物帖]。『料理物語』の後章の「萬聞書の部」には、狸汁の口伝が記されており、狸の肉の臭味を抜く方法として「身をつくり候て、松の葉、にんにく、柚を入、古酒にていりあげ、その後水にてあらひ上(あげ)、さかしほかけ候て汁に入よし」とある [江戸美味い物帖] [日本料理由来事典]。『あやしい探検隊焚火発見伝』(1996年)は、「狸の肉を稲藁で包んで一週間ほど土中に埋め、さらに掘り出した肉を流水に二時間ほどさらしたりする必要がある」と体験談を記す。江戸では都市化に伴い、実際に狸や穴熊(猪)などの肉を口にすることは少なくなっていた。一方、獣肉を忌避する寺方の台所から、狸や穴熊(猪)の肉の代わりに蒟蒻を使った「精進のたぬき汁」「精進のむじな汁」が始まり、広まった [たべもの起源事典] [たべもの語源辞典] [日本料理語源集]。『屠龍工隨筆』(安永7年-1778)に「狸を汁にして煮て喰ふにはその肉を先鍋に油を引いていりて後牛剪蘿蔔など入て煮たるがよしと人のいへりし、されば蒟蒻をあぶらにていためてごぼう大根とまじへてにるを名付て狸汁と云なり」とある [たべもの語源考] [たべもの起源事典]。このように、食べやすくちぎって湯に通した蒟蒻を胡麻油で揚げると、口ざわりや色合いが肉めいてきて、「狸汁擬(狸汁悖 [続日本料理法大全])」にもなる。これを具にして青味に葱を散らして粉山椒を添えた味噌汁とする。『料理集』(天保4年-1647)の「狸汁」も、蒟蒻を使い、牛蒡・焼豆腐などを加えている [江戸美味い物帖]。他に具として根菜類や豆腐・すり潰したおから [豆腐百珍続編附録]・小豆などがあり、調理法は肉を使っ

た「狸汁」と同じなので、これらも「たぬき汁」と呼ぶ [たべもの語源辞典]。『日本料理法大全』(明治31年-1898)の〈たぬき割羹〉は〈さつまいも生にておろしつまみとり油にてあげ牛蒡削入れて醬汁に桶山椒おく〉と薩摩芋の摺りおろしを材料にしている。

ハチメ [ハチーメ]

魚類。同名数種がある。「ハチメ」の称は①^{ハツメ}の意 [新釈魚名考]、あるいは②^{頭部}の大きな魚の意 [新釈魚名考]。「ハチ」は「鉢」で「頭」のことをいい、「メ」は魚介の総称 [新釈魚名考]。①カサゴ目カサゴ亜目フサカサゴ科メバル属のハツメ(張目・鉢目) [魚介類2.5万名前大辞典] [魚介類別名辞典]。富山で呼ぶ。「ハツメ」は富山県で目張・笠子などの仲間に通ずる呼称で、もとの語源はこれらの目が鉢(丸い容器)のようにパッチリと大きいことから。いくつかのカサゴ亜目のなかでも本種を総称であるハツメと呼ぶのは、漁獲量が多く、非常に大衆であったからではないかという [新釈魚名考]。塩焼きにする [新訂原色魚類大圖鑑]。②フサカサゴ科カサゴ属のカサゴ(笠子)(瘡魚)の別称。新潟・富山で呼ぶ [図説魚と貝の大事典]。加州(加賀)(今の石川県)でも呼ぶ [料理無言抄]。『料理無言抄』は「其品色々アリ、上品、下品あり」として、ハチメ [加州] (カサゴ [江戸他])・イサキバチメ(コシダメ)・アカハチメ(緋魚)・鬼神ハチメ(緋魚)・狸々ハチメ(緋魚)・柳浦ハチメ・ノド黒ハチメ・小麦ハチメ・キジハチメ・ムクジハチメ(ムクジ)・ナメラハチメ・シバウハチメ [加州] (アイナメ [江戸])・アイゴハチメ・スズメハチメ・トチコハチメ・柳ハチメ(メバル [江戸])・キツねハチメ(ママ)・クロハチメ(黒カラ)を挙げる。笠子は同科の目張(後述)に比べ頭が大きいのも特徴。また、笠子の称は「瘡にかかったような体皮の魚(瘡魚)」の転訛だが [新釈魚名考]、一説に頭部にも出っ張っている棘があり、傘のようで、それを被っているように見えるからという。同科の戸毎目張(一名沖目張)を新潟県ではアカハチメ、千葉県銚子でメバル、富山でヤナギハチメと呼ぶ [図説魚と貝の大事典]。秋田県象潟では同科の柳目張をアカバチメと呼ぶ [図説魚と貝の大事典]。いずれも白身で食用とする [図説魚と貝の大事典]。煮付けにするとおいしい [図説魚と貝の大事典]。③フサカサゴ科メバル属のメバル(目張)の別称 [魚介類2.5万名前大辞典] [魚介類別名辞典]。石川県で呼ぶ [聞き書石川の食事]。北陸地方ではハツメの他、メバチ・モバチメとも呼ぶ [新釈魚名考]。それぞれ張目・目撥・藻張目の意味の呼称 [新釈魚名考]。マバチメとも呼ぶ [図説魚と貝の大

事典]。目張の称は目が大きくて見張っているように見えることから[新釈魚名考][図説魚と貝の大事典]。「ハチメ」「ハツメ」の称は①の張目や②の笠子と同じ語源か。なお、目張の体は近縁種の笠子よりも幅が薄く、体高が高い。目張には三種があり、従来目張と呼ばれてきたものは赤眼張[魚介類2.5万名前大辞典][魚介類別名辞典](赤鮓)(釣魚としての俗称は赤・金・金目張・沖目張)で、その他の近縁種に白眼張[魚介類2.5万名前大辞典][魚介類別名辞典](白鮓)(釣魚としての俗称は青・青地)や黒眼張[魚介類2.5万名前大辞典][魚介類別名辞典](黒鮓)(釣魚としての俗称は黒)がある。いずれも白身で煮付けにするとおいしい[図説魚と貝の大事典]。

八木 [はち-もく]

はちぼく(八木)*の①と同じ[図説草木名彙辞典]。

八文字 [ハチ-モジ]

動物。八文字狸*とも。八猪*と同じ。

八文字狸 [ハチモジータヌキ]

動物。八文字*とも。八猪*と同じ。

八文 [はち-もん]

江戸時代、一合が銭八文の立ち飲みする安酒。八文酒*の略称。『恵比良の梅』(寛政13年-1801)に「極上三十二文、次が二十四文、下が八文」と当時の酒の値段が記される[酒の肴雑学百科]。「八文が飲むうち馬がたれてゐる」(柳三)[酒の肴雑学百科]の句は、馬方が安酒を飲んでいる間中、側で馬が長小便をたれている様をいう。また、「八文は味噌を片手に受けてのみ」(柳四)[酒の肴雑学百科]の句は、安い酒は味噌を肴に飲む様をいう。味噌は安価で健康によい肴である。

八文酒 [はちもん-ざけ]

八文*と同じ。江戸時代、宝暦・明和(1751~1772年)頃、一合を銭八文払って立ち飲みする安酒[日本国語大辞典][語源・由来日本料理大事典]。

八文屋 [はちもん-や]

江戸時代、一盛が銭八文の安い飯屋[日本国語大辞典]。

八里 [ハチ-リ]

ヒルガオ科のサツマイモ(薩摩芋)の別称[本草図譜]。また、その焼き芋の別称。肥前・長崎県南高来郡で呼ぶ[日本植物方言集成][日本国語大辞典]。八里半*の称と同じく、「栗」の音を「九里」に掛け、そのおいしさが栗(九里*)に近いことからいう。

八里だご [ハチリ-だご]

長崎県島原半島須川地区の郷土料理[47都道府県・こなもの食文化百科][日本の食事典Ⅱ]。八里* (薩摩芋) を用いてつくる団子。このあたりでは素麺つくりが盛んだ

が、素麺作りに忙しい時には、八里(薩摩芋)を輪切りにして、これに製造過程で短く切れてしまった素麺を巻き付け蒸し上げて八里だごをつくり、昼食の代用として食べる[47都道府県・こなもの食文化百科]。

八里半 [ハチリ-ハン]

植物。同名二種がある。いずれも「栗」の音を「九里」に掛け、値段は安い、おいしさが値段の高い栗(九里*)にせまるほどであることからの称[名数数詞辞典][語源・由来日本料理大事典]。①ヒルガオ科のサツマイモ(薩摩芋)の別称[図説草木名彙辞典][名数数詞辞典][日本国語大辞典][語源・由来日本料理大事典]。また、その焼き芋の別称[日本国語大辞典]。薩摩芋の方言を挙げると、大阪・香川県三豊郡で八里半(焼き芋)、肥前・長崎県南高来郡で八里*、長崎県南高来郡でハチル、長崎県一部でハチン、肥前でバチリ・薩摩八里・赤八里・アカバチリ・アカバチリ、長崎県一部・鹿児島県でハッチャンと呼ぶ[日本植物方言集成][日本国語大辞典]。薩摩芋は江戸時代の元和元年-1615に琉球から九州の平戸や薩摩に伝わった[江戸たべもの誌][たべもの江戸史][甘藷の歴史]。浮世草紙『心中大鑑』(宝永元年-1704)に「八里半といふ芋、栗に似たる風味とて四国にありとかや」とあるように、宝永年間(1704~1710年)には「八里半」という呼び名が、薩摩芋の味やおいしさが栗(九里)にせまるという意味で使われていたことがわかる[たべもの江戸史]。ただし、これが焼いた芋か蒸した芋かはわからない[図説江戸時代食生活事典]。享保年間(1716~1736年)になると、京都周辺でも多く栽培され、東山の日岡峠に焼き芋屋があった旨、享保2年-1717に来朝した朝鮮人申維翰の旅行記に見える[図説江戸時代食生活事典]。江戸でも享保19年-1734に青木昆陽が將軍吉宗の命で試作した[図説江戸時代食生活事典]。昆陽は享保20年-1735に『蕃薯考』を著して普及に努めた[甘藷の歴史]。明和・天明年間(1794~1788年)には江戸に、薩摩芋が商品として出回るようになり、日本橋の堀江町では明和年間(1764~1772年)に蒸かし芋が始まった。「夏渋く冬甘くなる堀江町」の川柳もあるように[江戸美味しい物帖]、当時堀江町には当時冬の間蒸かし芋を売り、夏になると団扇の製造に転業する店が多かったという[江戸美味しい物帖]。その後、京坂や江戸で焼き芋が流行した。江戸では文化年間(1804~1817年)あたりから焼き芋が名物となった[江戸たべもの誌]。この頃の焼き芋は現在の「石焼き芋」とは違い、厚く切った芋を大釜のなかの鉄板で焼いて塩と胡麻をふりかけるものであった[江戸たべもの誌][江戸美味しい物帖]。江戸では壺のなかで蒸し

数のつく食べ物

焼きにする「壺焼き」もあった〔江戸たべもの誌〕〔江戸美味い物帖〕。堀江町の蒸かし芋は江戸時代を通じてあったらしいが、多くは焼き芋屋に転向し〔江戸美味い物帖〕、江戸では蒸かし芋（蒸し芋）屋はわずかとなり、もっぱら焼き芋屋となった〔守貞謾稿〕。どちらも居店であったが〔守貞謾稿〕、京阪では「ほっこりほっこり」といいながら売り歩く蒸し芋の行商も行われた〔守貞謾稿〕〔図説江戸時代食生活事典〕。京阪の薩摩芋の焼き芋あるいは蒸し焼き芋を売る店は、その行灯に看板として「八里半」と書いたものが多かった〔守貞謾稿〕。これはそのおいしさが蒸し栗（九里）の味に似てわずかに劣るとの謎である〔守貞謾稿〕。また全形で焼いたものは「○やき」と記した〔守貞謾稿〕。「全焼き芋」の謎である。江戸では寛政（1789～1802年）の頃、「八里半」の看板を掲げた焼き芋屋が現れた〔たべもの語源辞典〕〔たべもの江戸史〕。江戸でも「全焼き芋」はもっぱら「○やき」と記した〔守貞謾稿〕。やがて、京阪では栗（九里）よりも四里も上回るほどおいしいということで〔名数数詞辞典〕、「九里四里うまい十三里*」といいだし、看板に「十三里」と書いたものがあった〔守貞謾稿〕〔名数数詞辞典〕。「栗」「九里」「四里」の和訓が近いことからの称〔守貞謾稿〕。随筆『宝暦現来集』（天保2年～1831）に「寛政五年の冬本郷四丁目番家にて、初て八里半と云ふ行燈を出し、焼芋売始めり。其以前むし芋計也。八里半は渾名なりと。九里四里美味いと云。其後小石川白山前町家にて、十三里と云行燈を出候、是も亦右焼芋なり。今は町毎に焼売りにて蒸し芋少し」とみえる〔江戸美味い物帖〕。風俗随筆『俗事百工起源』（慶応元年～1865序）にも〈文化三、四年に薩摩芋を焼きて売りし看板に、八里半と書いて売りし処、大きに売れたる。其のころは、此の風味よろしき故、栗の味ありとて、栗に近しと云える謎を看板に書きしものなり、その後また十三里芋と書きし看板も有りし、是れ八里半の上にて、くりよりうましと云えることなりしか〉とある〔江戸たべもの誌〕。文化年間（1804～1817年）の初めには、かなりの評判を呼んでいたようである〔江戸美味い物帖〕。式亭三馬の『浮世風呂三篇』（文化9年～1812）にも「お芋お芋、ムム八里半か」〔日本国語大辞典〕〈さようございますとさ、私も初めは何の事を申すかと存じたらば、八里半とは久里に近いと申す事だと。もうちつとで栗だということだそうにございます。お前さんはどうか存じませせぬが、私どもは栗よりおいしゅうございます〉と出てくる〔江戸たべもの誌〕〔飲食事辞典（日本料理技術選集）〕。また、『浮世床初編』（文化9年～1812）にも「流行の八里半がいいのさ」とある〔江戸たべもの誌〕。

八里半の語源については、別説もある。たとえば、奈良県生駒郡斑鳩町岡本の平田家では、焼き芋は、丸のまま竈の残り火の灰に埋めておくほかに、薄く輪切りにして炮烙で焼いて子どものおやつにするが、これを「八里半歩いても食べにやってくるほどおいしい」ので「八里半」といつている〔聞き書奈良の食事〕。②マメ科のハッシュウマメ（八升豆）*の別称。江戸で呼ぶ〔日本植物方言集成〕〔日本国語大辞典〕。漢名は黎豆〔本草綱目啓蒙〕〔中国本草書、農書の中の野菜〔5〕（杉山直儀〔著〕、農業および園芸、第63巻、第11号、1256-1258, 1988）〕。黎豆は八升豆の他に、ハセウマメ・十里豆*・八里半*・クヅマメ・天竺豆・藤豆・千石豆*尾州・ナルコマメ讃州・シャクジョウマメ播州などとも呼ぶ〔本草綱目啓蒙〕。八里半の称の語源は①と同義であり、十里豆*の称は「栗（九里*）」を越えるという意であろう。

八列とうもろこし〔ハチレットウモロコシ〕
イネ科のトウモロコシの栽培品種。粒が一周に八列並ぶことからの称。実が大きく、硬いのが特長〔食材図典Ⅲ〕。明治の中頃、札幌農学校の教師がアメリカから移入した北方フリント種である〔食材図典Ⅲ〕。札幌八行・ロングフェローなどの品種があり、明治から昭和の初期にかけて北海道で最も多く栽培された〔食材図典Ⅲ〕。最近ではハニーバンタムやバイカラコーンなど「スイートコーン」と呼ばれる甘い改良品種に圧倒され、姿を消しつつあるが、復活させる試みもある〔京都新聞2002年9月2日朝刊〕。

八腕類〔ハチワンルイ〕
軟体動物門頭足綱後生頭足（二鰓）亜綱の一目〔日本国語大辞典〕。八腕形目〔日本国語大辞典〕。腕を四対計八本もつことによる称。真蛸・面蛸（面鮑）・飯蛸（一名望潮魚〔和漢三才図会〕）などの類い〔広辞苑〕〔日本国語大辞典〕。食用にするものも多い。

八角〔ハツカク〕
①植物。マツブサ科（かつてはモクレン科）シキミ属の常緑高木トウシキミ（唐檜）の別称。およびその乾燥果実〔日本国語大辞典〕〔食材図典〕〔新版食材図典〕〔新版食物事典〕〔中国食物事典〕。八角茴香*の略称。パッチャオ〔名数数詞辞典〕・八角*とも呼ぶ。英語名はスターアニス〔簡明食辞林〕〔中国食物事典〕〔食材図典〕〔新版食材図典〕〔世界有用植物事典〕。中国名は八角〔料理用語（新・食品事典Ⅲ）〕。唐檜の果実は各袋果に艶のある硬い種子を含む。乾燥した果実は香辛料に、蒸溜して得られた精油は食品などに用いる。豚肉・レバー・川魚などの臭みを消すために中国料理で欠かせない香辛料〔食材図典〕〔新版食材

図典]。中国の代表的な混合香辛料「五香粉^{ごこうふん}」の一味にもなっている [新版食材図典] [世界有用植物事典]。八角を酒に漬け込んだ八角酒も中国料理の調味料となる [果実酒・花酒・薬用酒事典 183 種]。また、薬用 (健胃・去痰・興奮薬) [新訂原色牧野和漢薬草大圖鑑]。八角およびスターアニス (Star Anis) の称は八個の袋果が星状に配置していることとその香りがセリ科のアニスに似るに由来 [中国食物事典] [食材図典]。大茴香とも呼ぶが [食材図典] [新版食材図典] [新版食物事典] [世界有用植物事典]、名称が類似のセリ科の茴香 (一名小茴香・フェネル) (一漢名八月珠^{ハチゲクシユ} [和漢三才図会] [図説草木名彙辞典]) やセリ科のアニスとは植物学上無縁 [中国食物事典] [世界有用植物事典]。ただし、両者ともアネートルと呼ぶ香料を含んでおり、似た香りがする [中国食物事典] [世界有用植物事典]。②魚。カサゴ目トクビレ科のトクビレ (特鱈) の別称 [日本国語大辞典] [美味しいマイナー魚介図鑑] [魚介類 2.5 万名前大辞典] [図説魚と貝の大事典] [食材図典Ⅲ] [新版食材図典]。体断面が八角形になっていることから八角魚の意の称 [日本国語大辞典] [新釈魚名考] [魚の名前]。北海道では角魚とも呼ぶ [新釈魚名考]。北海道・新潟県で若松 [図説有用魚類千種] [新釈魚名考] と呼ぶ。市場では八角と呼ばれるが、これはすべて雄に対する呼び名である [美味しいマイナー魚介図鑑]。特鱈は日本海側は富山湾、太平洋側は宮城県塩釜以北、および朝鮮半島東岸に分布する寒海性の魚。旬は厳冬期で見かけはグロテスクだが、身は白身で脂がのっており、おいしい [美味しいマイナー魚介図鑑] [食材図典Ⅲ] [新版食材図典]。刺身・鮭種・汁の実・塩焼きに向く [食材図典Ⅲ] [新版食材図典]。北海道で、背割りにして味噌と葱をのせて焼く「八角の軍艦焼き」は有名 [食材図典Ⅲ]。開き干しにもする [新版食材図典]。六角の項も参照。

八角茴香 [ハッカクウイキョウ]

マツブサ科 (かつてはモクレン科) シキミ属の常緑高木トウシキミ (唐檜) (一名大茴香^{ダイウイキョウ}) の別称、およびその乾燥果実 [和漢三才図会] [図説草木名彙辞典] [食材図典] [新版食材図典] [新版食物事典] [世界有用植物事典] [新訂原色牧野和漢薬草大圖鑑]。八角^{ハツカク}とも呼ぶ [中国食物事典] [新版食物事典]。香辛料とする。八角の項の①も参照。

八角草 [ハッカクーツウ]

ナス科のタバコ (烟草) の一漢名 [図説草木名彙辞典]。葉を喫煙用 [図説草木名彙辞典]。食用ではない。

八角盤 [ハッカクーパン]

メギ科の多年草キキユウ (鬼臼) の一漢名 [和漢三才図会] [図説草木名彙辞典] [中薬大辞典]。中国原産 [日本国語

大辞典]。八角盤の称は葉の形から [中薬大辞典]。茎は一株一本で直立し、葉は茎の先端に七〜八葉つき縁に鋸がある [日本国語大辞典]。別漢名・薬用は八角蓮の項を参照。

八角蓮 [ハッカクーレン]

メギ科の多年草キキユウ (鬼臼) の一漢名 [中薬大辞典]。蓮葉草とも呼ぶ。蓮に似た葉の角の数からの称。別漢名に八角盤^{ハツカクパン} [和漢三才図会] [中薬大辞典] [図説草木名彙辞典]・八角鏡^{ハツカクキョウ} [本草綱目] [中薬大辞典]・鬼葉^{キヤク} [和漢三才図会]・九白^{クニウキユウ} [図説草木名彙辞典] [和漢三才図会] [中薬大辞典]。古名は奴波乃美 [本草和名] [図説草木名彙辞典] [日本国語大辞典]。根茎「鬼臼」を (去痰・解毒など) [中薬大辞典]。葉「鬼臼葉」も薬用 (哮喘 (気管支喘息) [本草綱目] [中薬大辞典]。食用ではない。九白の項・九白の項も参照。

八月酢 [はづき-す]

柿酢。語源不詳。食用ばかりでなく、染料にも用いられた [図説江戸時代食生活事典]。

八功德水 [はつくとく-すい]

はちくとくすい (八功德水)*とも呼ぶ [名数数詞辞典] [広辞苑]。①仏教で、極楽浄土の池や須弥山の七内海の水などにあつて、八つのすぐれた特質 (功德) を具えている水 [日本国語大辞典] [佛教語大辞典]。八徳の水 [日本国語大辞典]。功德には諸説がある。玄奘三蔵訳『称讃浄土佛撰受経』では、「極楽世界浄佛土の中に、処々、皆、七妙宝池あり。八功德水、其の中に充滿す。何等をか名づけて八功德水となす」として、澄浄・清冷^{ちようじやう}・甘美^{かんみ}・輕軟^{きやうなん}・潤沢 (水に色艶がありよく潤す)・安和 (飲むと身心とも心地よい)・除患 (飲むと飢渴など無量の過患を除く)・養根 (飲み已りて定めて能く諸根四代を長養し、種々の殊勝なる善根を増益する) の八徳を挙げる。同じく玄奘三蔵訳『俱舍論』は、須弥山を中心とし鉄圍山との間の七内海の水には、甘・冷・軟・輕・清浄 (清らか)・不臭・飲時不損喉 (飲むときにのどを損しない)・飲已不傷腹 (飲み已りて腹を痛めない) の八徳があるとす [名数数詞辞典] [日本佛教語辞典]。転じて、②酒の称 [日本国語大辞典]。

八甲田牛 [ハッコウダーギユウ]

青森県八甲田山麓に放牧された稀少な肉牛用日本短角種 [食材図典Ⅲ] [47 都道府県肉食文化百科]。地方特定品種に指定されている [食材図典Ⅲ]。昔から北東北で飼われていた在来種「南部牛」に、明治の初めに輸入された世界三大肉用種の一つ「ショートホーン」を交配してつくられた品種。肉質は赤肉主体 [47 都道府県肉食文化百

数のつく食べ物

科)。肉質がしっかりしているので煮込み料理に向く [47都道府県肉食文化百科]。生産地は主に北海道・北東北であるが、生産頭数も少なく、全国的にも稀少価値が高い。

八甲田蕎麦 [ハッコウダースバ]

青森県津軽地方の郷土料理 [47都道府県・乾物/干物百科]。津軽蕎麦とも呼ぶ [47都道府県・乾物/干物百科]。蕎麦粉に生大豆の粉を少しずつ振り入れる。また、黒い甘皮も多く練り込んでいる [47都道府県・乾物/乾物百科]。コシがなく、箸で持ち上げると切れてしまうほど

軟らかいのが特徴。

八穀 [はっ-こく]

名数。はちこく (八穀)*の①に同じ [日本国語大辞典]。

八壺豆 [はっこ-まめ]

伊勢国 (今の三重県) 桑名の名物菓子。はちこまめ (八壺豆)*とも呼ぶ [日本国語大辞典]。やつぼまめ (八壺豆)*に同じ。多度豆。

(2021年9月5日受理)
(2021年10月7日採択)