

〈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4)

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

#### (8) Food Materials and Foods with Numeral 8 in the Name (Part 4)

森田潤司  
(Junji MORITA)

#### 【八 (はっさ〜はっど)】

八朔 [はっ-さく・ハッ-サク]

①八朔は八月朔日の略で、陰暦八月一日のこと。「朔」は月の初めの日(ついたち)の意味。八朔は陽暦では時期が八月二十五日頃から九月二十三日頃までを移動する。農村では、八朔盆・八朔節句・田の実節句・田の節・田面の節などと称して、稲の穂出しを期待する種々の作頼み行事が行われる[公武行事歳時記]。この頃は、早稲の穂が実る頃でもあるので、初穂を田の神・氏神・道祖神・墓などに掛け、また、地方によっては早稲の実で焼き米をつくって神に供え、協同で働いた仲間で見合せて、豊穰を願う[民俗行事歳時記]。団子(八朔団子\*)・餅(八朔の粟餅\*・八朔の涙餅\*・八朔苦餅\*・八朔の苦餅\*)・饅頭(八朔饅頭\*・八朔の泣き饅頭\*)をつくることも行われる。八朔団子馬\*や八朔人形\*をつくって子どもの成長を祝う地方もある。「田の実」を「頼み」にかけ、新米あるいは品物を主従、婚家と実家、近隣の間に贈る風習が古くからあった[民俗行事歳時記]。このような農村の風習が、鎌倉以降に公家や武家の間にも浸透し、日頃お世話になっている(頼み合っている)人に、その恩を感謝する意味で贈答をするようになった[公武行事歳時記]。②植物。ミカン科のハッサク(八朔)[図説草木名彙辞典]。ハッサク\*の略称[日本国語大辞典]。ハッサクミカン・ハッサクハッサク・ハッサクミカン・ハッサクハッサクとも呼ぶ[新版食材図典]。広島

県原産の偏球形黄橙色の小型夏蜜柑。江戸末期、万延元年-1860、広島県因島の尾道市田熊町で発見され、恵日山浄土寺の住職の恵徳上人が命名者といわれている[日本料理由来事典][くだもの・やさいの文化誌]。同寺の境内に原木がある[簡明食辞林]。八朔(陰暦八月一日)頃から食べられるので、こう名づけたと伝えるが[簡明食辞林][たべもの日本史総覧][日本料理由来事典][くだもの・やさいの文化誌]、実際には、八朔の頃はまだ未熟で、熟期は十二月下旬~一月上旬[日本国語大辞典][食材図典][食材図典Ⅲ][くだもの・やさいの文化誌]。十二月に採取して翌年三、四月頃に市場に出荷する[日本たべもの歳時記][食材図典Ⅲ][新版食材図典]。このため命名には疑問も残りが、酸が少ないので八朔の頃から食べられることによる命名と解釈する研究者もいる[くだもの・やさいの文化誌]。明治以降、因島を中心に広島県内で増産され、戦後に全国へ広まった[事典日本の地域ブランド名産品]。ハッサクは文旦と他の柑橘類の交配種とされる[飲食事典][食材図典Ⅲ][くだもの・やさいの文化誌]。香気がよく甘・酸適度であるが、肉質はやや硬い。果皮が少し厚くて剥きにくいこと、苦みが残ること、果汁が少ないことが欠点である[日本料理由来事典]。ハッサク萎縮病に罹患しやすいこともあって栽培は減少したが[くだもの・やさいの文化誌]、最近では改良され、果皮の薄い農間紅八朔[新版食材図典]や肌のきれいな早生八朔などの品種が出ている[日本料理由来事典][新版食材図典]。広島県産の八朔は「広島はっさく」の名称で特許庁の地域団体商標に登録されている[事典日本の地域ブランド名産品]。

ハッサク [ハッサク-カン]

数のつく食べ物

略して八朔\*と呼ぶ〔図説草木名彙辞典〕〔日本国語大辞典〕。

八朔団子〔はっさくーだんご〕

岡山県の瀬戸内沿岸・島嶼で八朔\*（陰暦八月一日）につくる団子〔聞き書岡山の食事〕。「奉公人の追い出し団子」ともいい、八朔は作男や子守の交代日である〔聞き書岡山の食事〕。岡山県笠岡市では小米か小麦粉でつくる。家の神々に供えたのち、味噌汁団子にさせていただく〔聞き書岡山の食事〕。

八朔団子馬〔はっさくーだんごウマ〕

八朔\*（陰暦八月一日）の八朔節句に米の粉を蒸してつくる馬の形をした大きな団子。香川県丸亀を中心とする西讃岐の一带で子どもの成長を祝ってつくる。この地方では、八朔節句を俗に「馬節句」「八朔馬」といって、食紅で色づけした二～三寸（約6.06～9.09<sup>センチ</sup>）の小さな「獅々こ馬」・「兔・亀」などの小細工ものをつくって床の間に飾り、その子の成長を祈る〔聞き書香川の食事〕〔祭りの行事とごちそう（聞き書ふるさとの家庭料理別巻）〕〔縁起菓子・祝い菓子-おいしい祈りのかたち-〕。特に男の子が生まれた家では、米粉でつくった大きな跳び馬（跳ねている馬）が嫁さんの実家から届けられ、八朔人形\*（武者人形）やツンツン馬（張り子の虎を車のついた板にのせる）の前に飾って男の子の無事な成長をお祝いをする〔聞き書香川の食事〕〔縁起菓子・祝い菓子-おいしい祈りのかたち-〕。翌日、この跳び馬や獅々こ馬などを砕いて少しずつ重箱に入れて親類や近所に配る〔聞き書ふるさとの家庭料理別巻祭りの行事とごちそう〕〔縁起菓子・祝い菓子-おいしい祈りのかたち-〕。固くなった団子のかけらを焼いて醤油をつけ、慶事のおすそ分けとして頂く〔聞き書香川の食事〕。以前は丸亀市西平山町の御菓子司やまわきでつくっていたが、現在は廃業しており、丸亀市菓子工業組合に加入する五軒ほどの菓子店が引き継いでつくっている〔「八朔の馬節供西讃岐地方の団子馬製作を中心に」〔服部比呂美〔著〕、無形文化遺産研究報告、4号、89-129、2010〕〕。八朔団子馬の由来は、その昔、丸亀藩の生駒氏の殿様に若君が誕生したとき、城下の民がこれを祝って米で団子をつくり、それを一頭の馬に仕立てて殿様に献上したところ、殿様は殊の外喜ばれ、その若君もすくすくと無事成長したそうである。このことにあやかろうと、後の世の人々が我が子の無事な成長を願って八朔の日に団子馬を飾るようになった。この団子馬には、丸亀藩主生駒家の家臣で、寛永三馬術の一人、間垣平九郎の物語も語り伝えられている〔日本まじない食図鑑〕。福岡県遠賀郡芦屋町で制作されている「八朔の馬」は菓を束ねてつくり、紙製の武者人形が乗り、旗指物が差されている〔事

典日本の地域ブランド名産品〕。

八朔苦餅〔はっさくーにがもち〕

八朔の苦餅\*に同じ。和歌山県で呼ぶ〔聞き書き和歌山の食事〕。

八朔人形〔はっさくーにんぎょう〕

八朔\*（陰暦八月一日）の八月節句（節供）に瓜や米の粉でつくる人形〔日本国語大辞典〕。八朔雛とも呼ぶ〔日本国語大辞典〕〔日本大百科全書（ニッポニカ）〕。京都では八朔姫瓜の節供とも呼んで、女兒が姫瓜におしろいなど塗り、髪や目鼻を描き、人形に仕立てて遊んだ。また、瓜を顔とし、木や竹を着せた雛人形をつくって飾り、酒や赤飯を供えて祝う土地もあった〔日本大百科全書（ニッポニカ）〕。瀬戸内海沿岸地方から九州北部では、米の粉で人形や動物の形をつくり、子どもの出世を祈る。関東でもこの日、人形を贈る風習があった〔日本国語大辞典〕。瀬戸内地方岡山県牛窓では女の子の祝いで、「ししこま」といって米の粉の団子で人形や鯛や海老、野菜や果物の形をつくって雛壇に飾る〔縁起菓子・祝い菓子-おいしい祈りのかたち-〕。西讃岐地方の八朔団子馬\*もこうした飾り物の一つ。

八朔の粟餅〔はっさくーの-あわもち〕

三重県伊勢地方の八朔\*（陰暦八月一日）の行事食〔聞き書三重の食事〕。お伊勢さん周辺では早朝に「八朔参宮」といって外宮・内宮の両社に参拝し、農家は八朔の粟餅を食べる〔聞き書三重の食事〕。市内の餅屋でもこれを売っている〔聞き書三重の食事〕。

八朔の泣き饅頭〔はっさくーの-なまきんじゅう〕

八朔（陰暦八月一日）の行事につくる饅頭。また、山梨県の郷土料理〔語源・由来日本料理大事典〕。小麦粉を捏ねてつくった生地で餡をくるみ、竹の皮に包んで蒸したものの〔語源・由来日本料理大事典〕。同地方には、八朔\*（陰暦八月一日）にこれを神に供えて、稲の穂出しをを祈る風習があった〔語源・由来日本料理大事典〕。近畿地方の八朔苦餅\*・八朔の苦餅\*と同旨。

八朔の涙餅〔はっさくーの-なみだもち〕

八朔の苦餅\*に同じ。

八朔の苦餅〔はっさくーの-にがもち〕

八朔\*（陰暦八月一日）の行事につくる牡丹餅〔広辞苑〕〔日本国語大辞典〕。近畿地方で呼ぶ〔広辞苑〕。和歌山県では八朔苦餅\*と呼ぶ〔聞き書和歌山の食事〕〔日本の食事事典Ⅱ〕。八朔の涙餅\*〔広辞苑〕とも呼ぶ。八朔は秋の収穫の準備と前祝いの「八朔の祝い」「八朔節句」ともいって、農家では新穀などを他家に贈ったり、貴賤それぞれの家で贈り物を取り交わしたり、武家では登城して祝辞

を述べたりして祝う風習がある〔日本国語大辞典〕。一方で、「八朔は婿の泣き節句」といい、八朔の日以後は収穫の時期で忙しくなり昼寝がなくなり、秋の夜長となり夜業が始まるので〔広辞苑〕、働き手の婿にとってはうれしくない節句ということでもある〔日本国語大辞典〕。同様に、八朔の苦餅は、奉公人にとって甘くないとの意で〔日本国語大辞典〕、「あもても（甘くても）にがもち」と呼ぶ〔聞き書と歌山の食事〕〔日本の食事事典Ⅱ〕。八朔の泣き饅頭\*〔広辞苑〕も同旨。

#### 八朔紅梅 [ハッサカーコウバイ]

バラ科の園芸品種であるカンコウバイ（寒紅梅）の別称〔図説草木名彙辞典〕〔日本国語大辞典〕。八朔梅\*とも呼ぶ〔図説草木名彙辞典〕。開花期からの称。『大和本草』に「八朔紅梅は、八朔の比より開く。花小にして八重なり。西土にてこれを寒紅梅と云」とある〔日本国語大辞典〕。観賞用〔図説草木名彙辞典〕。果実は食用になると思われるが、不詳。

#### 八朔梅 [ハッサカーバイ]

ハッサクコウバイ  
八朔紅梅\*に同じ〔図説草木名彙辞典〕〔日本国語大辞典〕。

#### 八朔饅頭 [はっさく-まんじゅう]

はっさく  
八朔\*（陰暦八月一日）につくる米ん粉饅頭〔聞き書熊本本の食事〕。八朔は秋の豊作を祈願する祭りで、八朔饅頭などをつくり、穫り入れて忙しくなる前のひとときに茶を飲みながら骨休みする〔聞き書熊本本の食事〕。

#### 八州煮 [はっしゅう-に]

キジ目ホロホロチョウ科のホロホロチョウ（一名ほろほろ鳥）の料理の一つ〔野鳥料理（日本料理技術選集）〕。語源不詳。材料はほろほろ鳥の腿肉・京芋・オクラ・木の芽〔野鳥料理（日本料理技術選集）〕。ほろほろ鳥の腿肉を一口大に切り、小麦粉をよく打ち付け、濃口醤油・酒・味醂・砂糖・出し汁で味を付け煮立てた地に入れ、衣を留まらせて、火を止める。これを蒸し器で二時間ほど地蒸しする（汁と一緒に蒸す）〔野鳥料理（日本料理技術選集）〕。京芋は十分蒸し、皮を剥き、八方地\*で蒸し煮する。オクラは味醂・白醤油・砂糖で煮る〔野鳥料理（日本料理技術選集）〕。

八種唐菓子 [はっしゅう-からがし・はっしゅう-の-からがし]

はっしゅうとうがし\*・はっしゅうのとうがし\*に同じ。やくさのからがし\*・やくさのとうがし\*とも訓ずる。『食べ物名数（6）』の八種唐菓子・八種唐菓子の項を参照。

八種唐菓子 [はっしゅう-とうがし・はっしゅう-の-とうがし]

奈良時代に中国唐から伝わった製法でつくった八種の

穀粉菓子。糯米・粳米・小麦・大豆・小豆などの粉に甘葛煎・水飴・蜂蜜など甘味料、塩を入れて捏ね、丁子末や肉桂末などを加え〔日本大百科全書（ニッポニカ）〕、果物の形の餅とし、あるいはその餅を胡麻油で揚げた菓子〔日本国語大辞典〕。八種唐菓子の語は『倭名類聚抄（通称和名抄）』（承平4年-934頃）に見られる。はっしゅうからがし\*・はっしゅうのからがし\*・やくさのからがし\*・やくさのとうがし\*とも訓ずる。『合類節用集』（延宝8年-1680）巻七数量門には〈八種唐菓子〉と訓があり、〈梅枝。桃枝。餠餅。桂心。粘臍。饅饅。追子〉の八種が挙げられている。『食べ物名数（6）』の八種唐菓子・八種唐菓子の項を参照。

#### 八升芋・八升薯 [ハッショウイモ]

植物。同名二種がある。五升芋（五升薯）\*と同義で、種芋の八倍ほども沢山穫れることからの称〔日本の野菜〕〔たべもの語源考〕。①ナス科のジャガイモの別称〔図説草木名彙辞典〕〔飲食事典〕〔語源・由来日本料理大事典〕。岐阜県一部・京都府一部（竹野・加佐）・兵庫県但馬・香川県一部（直島・小豆島）・愛媛県（伯方島・越智）で呼ぶ〔日本植物方言集成〕〔日本国語大辞典〕。京都府・兵庫県（城崎郡・豊岡市）・香川県小豆島ではハッショイモと呼び〔日本植物方言集成〕〔日本国語大辞典〕、京都府でハッショウイモと呼び〔日本植物方言集成〕〔日本国語大辞典〕、新潟県で八石芋\*と呼ぶ〔日本植物方言集成〕。ジャガイモについては三度芋（三度薯）の項を参照。②キク科のキクイモ（菊芋）の別称〔日本国語大辞典〕。青森県一部・岐阜県一部・愛知県一部・鳥取県一部で呼ぶ〔日本植物方言集成〕〔日本国語大辞典〕。熊本県一部でハッショイモと呼び、岐阜県で八斗芋\*と呼ぶ〔日本植物方言集成〕〔日本国語大辞典〕。

#### 八升生 [ハッショウ-ナイ]

マメ科のヤエナリ（八重生・八重成）\*の別称。ハッショウナリ（八升生）\*の転訛。富山県一部・石川県一部で呼ぶ〔日本植物方言集成〕〔日本国語大辞典〕。

#### 八升生 [ハッショウ-ナリ]

マメ科のヤエナリ（八重生・八重成）\*の別称〔図説草木名彙辞典〕。たくさん収穫できることからの称。漢名は緑豆〔図説草木名彙辞典〕。北陸で訛ってハッショウナイ（八升生）\*と呼ぶ地方もある〔日本国語大辞典〕。

#### 八升豆 [ハッショウ-マメ]

マメ科の植物。数種に当てられる。①マメ科の蔓性の一年草。漢名は黎豆〔本草綱目啓蒙〕〔書言字考節用集〕〔訓蒙図彙（寛文6年-1666年）〕〔日本植物名彙〕〔広辞苑〕〔日本国語大辞典〕〔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、1988)。熱帯アジア産 [飲食事典]。日本では南西暖地で作られた [広辞苑]。漢名の「藜」は多いの意。和名八升豆の語源は、①収量が多く一粒（一株）から八升も収穫できるところからとも [日本料理由来事典] [日本たべもの歳時記] [語源・由来日本料理大事典]、②内地には八丈島を経て渡来したので [語源・由来日本料理大事典]、ハシヨウマメ\*と呼ばれ [和漢三才図会] [飲食事典]、これが八升豆に転訛した [日本料理由来事典] [日本国語大辞典] ともいう。晩生種として植栽される [飲食事典]。葉は鈍豆より大きく卵状菱形の三枚ずつからなる複葉で秋季に紫色房状の花をつけ、空豆（蚕豆）に似て鈍豆よりやや小さい莢に二～五個の種子を含み、実った豆は淡灰褐色の楕円形で皮はやや硬いが、味はよく食用にする [飲食事典] [図説草木名彙辞典]。青酸配糖体を含むので、水に晒してよくあくを抜いてから [日本料理由来事典] [総合調理用語辞典]、煮食したり、金団・餡の材料とする [日本料理由来事典]。また、全草を牧草や緑肥に用いる [図説草木名彙辞典] [広辞苑]。江戸時代に食料として栽培されたが、現在はほとんど栽培されない [総合調理用語辞典]。藜豆の呼称（和名）には、ハシヨウマメ・ハチジョウマメの他に、ハシヨウマメ\* [本草綱目啓蒙]・ハセウマメ（肥前 [本草綱目啓蒙]）・十里マメ\* [本草綱目啓蒙]・八里半\* [本草綱目啓蒙] [日本国語大辞典]・クヅマメ [本草綱目啓蒙]・天竺豆 [本草綱目啓蒙] [飲食事典] [日本植物方言集成] [日本国語大辞典] [語源・由来日本料理大事典]・藤豆 [本草綱目啓蒙]・千石豆（千穀豆）\*（尾州 [本草綱目啓蒙]）・ナルコマメ（讃岐 [本草綱目啓蒙]）・シャクジョウマメ（播州 [本草綱目啓蒙]）・オシヤラクマメ [飲食事典] [日本植物名彙] [日本国語大辞典] [語源・由来日本料理大事典]・藜豆 [本朝食鑑] などがある [日本植物方言集成]。②マメ科のササゲ（豇豆）（大角豆）の一種。トウササゲ（唐豇豆） [本草綱目啓蒙]、一般にいうインゲンマメ（隠元豆）、の別称。江州（近江）（今の滋賀県）で呼ぶ [本草綱目啓蒙] [日本植物方言集成]。漢名龍瓜豆 [図説草木名彙辞典]。五月豇豆\*とも呼ぶ [図説草木名彙辞典]。③マメ科のフジマメ（藤豆）の別称 [食材図典Ⅲ]。勢州（伊勢）（今の三重県） [本草綱目啓蒙]・岐阜大垣市・愛知県一部・滋賀県一部・大分県一部で呼ぶ [日本植物方言集成]。八升豆の呼称は一株に八升も成るということから来ている [農業全書]。漢名は扁豆 [本草和名] [本草綱目啓蒙] [図説草木名彙辞典]・扁豆 [図説草木名彙辞典]・忸豆 [和名抄]・扁豆 [農業全書] [日本の野菜]・鵲豆 [本草和名] [新撰字鏡] [本草綱目啓蒙] [日本の野菜] [図説草木名彙辞典]。他の漢名に天竺豆・蛾眉

豆・眉兒豆・眉豆葉がある [図説草木名彙辞典]。熱帯アジア原産 [日本の野菜]。マメ科の一年生蔓草だが、種類と地方によって蔓なしの多年生もある [飲食事典]。藤豆は江戸初期に渡来し、一般に承応3年-1654に隠元禪師が隠元豆と同時に持ち帰ったといわれている [図説草木名彙辞典] [日本の野菜]。しかし、藟豆 [本草和名]（忸豆 [和名抄]・ヘンブ [農業全書]）は味豆 [阿知末女 [本草和名]・阿知万米 [箋注倭名類聚抄]・阿知萬女 [十巻本・二十巻本倭名類聚抄]）として古くから知られており [日本の野菜]、隠元によるものは二回目あるいは数回目の伝来であろう [日本の野菜]。ただし、『農業全書』（元禄10年-1697）巻之二には「扁豆（あぢまめ）扁豆又たう豆とも云。民俗にハハ升豆とも云。甚多く実り、一本に八升もなると云ならハせり。又天竺豆。近來渡る、南京豆、隠元さ、げなど云も、此の類なり」とあり、同書は藟豆（藤豆 [日本農業全集『農業全書』訳]）は扁豆、唐豆、八升豆とも呼ぶとして、別のハシヨウマメ（ハチシヨウマメ）としている [日本の野菜]。これが正しいとすると、『本草和名』（延喜18年-918頃）や『倭名類聚抄（通称和名抄）』（承平年間（931-938年））に記載される味豆は上記①のハシヨウマメ、藤豆が隠元禪師により伝来したという言い伝えは正しいことになる [日本の野菜]。藤豆には赤花品種と白花品種がある [日本の野菜]。赤花品種の種実には黒紫色と淡色の斑があり、これが鵲の羽根の模様 に似ていることから鵲豆と表記し [日本の野菜]、この花が藤の花を逆さにした形に似ていることから藤豆と呼んでいた [箋注倭名類聚抄] [日本の野菜] [飲食事典]。若莢の筋を取り茹でて胡麻和えにしたり、油で炒めたり、そのまま油揚げと一緒に煮たり、漬け物にすることもある。夏から晩秋まで食用に供せられる [日本の野菜] [飲食事典]。藤豆の呼称は複雑で、藤豆（江戸 [本草綱目啓蒙]）や八升豆（勢州 [本草綱目啓蒙]）の呼称の他に、隠元豆（佐州 [本草綱目啓蒙]）・隠元豆（京都 [大和本草]） [本草綱目啓蒙]・万石豆\* [食材図典Ⅲ]・万石\*・千石豆（千穀豆）\*（勢州白子 [本草綱目啓蒙]） [物類称呼] [飲食事典] [日本の野菜]・千石（千穀）\*（愛知県名古屋 [日本植物方言集成]）・八石豆\*（鳥取県 [日本植物方言集成]）・味豆 [和名抄] [本草綱目啓蒙] [食材図典Ⅲ]・鎌豆・藤豆・野菜豆・唐豆（土州・城州黄藜 [本草綱目啓蒙]） [日本の野菜]・蔓豆・籬豆（予州・雲州 [本草綱目啓蒙]）・籬上豆 [倭名類聚抄]・畔豆・燕豆（遠州 [本草綱目啓蒙]）・南京豆（筑前 [本草綱目啓蒙]） [大和本草] [物類称呼]・平豆 [本草綱目啓蒙]・猫下・猫舌などと呼ぶ [図説草木名彙辞典]。また、インゲン豆（関西でインゲンマメの訛 [日本の

野菜)・南京豆<sup>ナンキンマメ</sup>(九州[大和本草][物類称呼][日本の野菜])・カンマメ(遠州[本草綱目啓蒙])・サイマメ(上総[本草綱目啓蒙])[物類称呼][日本の野菜]・源氏豆[日本の野菜]とも呼ぶ。金沢周辺では晩秋までやたらに生るのでグラマメ[日本の野菜]とも呼ぶ。④カバノキ科のツノハシバミ(角榛)の別称。京都府北桑田郡で呼ぶ[日本植物方言集成]。福井県今立でハッショマメと呼ぶ。群馬県勢多でハットグルミと呼ぶ[日本植物方言集成]。角榛は果実(生)を榛と同様に食べられる[世界有用植物事典](救荒食用[図説草木名彙辞典])また、種子を薬用にする[世界有用植物事典]。

八寸[はっ—すん]

①盆の一種。茶懐石や会席料理の用具とする。八寸四方(方八寸[新版食物事典])の杉木地の白木片木盆で[貞丈雜記]、角を曲げた低い縁がある。角折敷<sup>かくおしき</sup>[名数数詞辞典]・八寸折敷<sup>はっすんおしき</sup>\*[新版食物事典][日本料理行事・仕来り大事典(用語編)]とも呼ぶ。大小二種があり、大は一辺が一尺(30.3<sup>センチ</sup>)四方、小は一辺が八寸(24.2<sup>センチ</sup>)四方である[茶道名数事典]。通常、縁の一方を綴じてある[茶道名数事典]。この綴じ目を向こうにして盛り付けるのが決まり[日本料理行事・仕来り大事典(用語編)]。ただし、複数の綴じ目のある八寸も多く、この場合は綴じ目の多い方を向こうにする[日本料理行事・仕来り大事典(用語編)]。素材は本来の杉白木地のほか、檜木地・潤塗・陶磁器もある[日本料理行事・仕来り大事典(用語編)]。また、塗三宝など足付きの八寸膳<sup>はっすんぜん</sup>\*もある[茶道名数事典]。縁高のものは縁高八寸\*と呼ぶ[飲食事典]。②八寸膳<sup>はっすんぜん</sup>\*・八寸台(足付きの膳の高さが八寸(24.2<sup>センチ</sup>)のもの[名数数詞辞典][たべもの日本史総覧])の略[広辞苑][名数数詞辞典]。茶懐石において主客に献酒するとき、取り肴<sup>とりざかな</sup>を盛る赤杉木地の八寸は利休が好み[食生活語彙五種便覧]茶懐石料理に取り入れた器[名数数詞辞典]である。一説によると京都洛南男山の山上にまつられる八幡宮の祭器にヒントを得て利休が工夫し好んだものといわれる[読む食辞苑]。『茶湯献立指南』(元禄9年-1696)に数寄屋八寸之図がある[食生活語彙五種便覧]。この図では足付きで、八寸四方、縁の高さ五歩(約1.5<sup>メートル</sup>)、足の長さ三寸五歩(10.6<sup>センチ</sup>)である[食生活語彙五種便覧]。転じて、③料理献立の名称の一つ。鉢肴のこと[飲食事典][名数数詞辞典]。八寸に盛るところからいう。鉢肴は、平安朝には「追物」、鎌倉期には「参肴」と呼ばれたもの[飲食事典][名数数詞辞典]。「追物」「参肴」とは、伊勢貞丈の解釈によると、式三献\*の肴では当座の食用にはなりかねるので、実際の料として追

加したという意味の名称である[飲食事典]。焼き肴を主に野菜・海藻をあしらひ、口径八寸の容器を基準とし、載せる台の高さを同寸を使う[飲食事典][名数数詞辞典]。これを八寸<sup>はっすん</sup>・八寸台<sup>はっすんたい</sup>と呼んだ。今も懐石料理の献立書に「八寸」とあるのはこれである[飲食事典]。必ずしも寸法にこだわったものでなくて[飲食事典]。料理を盛った容器の直径とのせる台の高さを同寸にし均衡を保った[飲食事典][名数数詞辞典]。略して四寸(12.1<sup>センチ</sup>)ずつの場合も多かった[飲食事典][名数数詞辞典]。近年の宴席の供膳の向詰の焼き物は鉢肴を簡略化したものである[飲食事典][名数数詞辞典]。④茶懐石や会席料理で杯事の酒肴をいう。[日本国語大辞典][新版食物事典]。八寸に盛るところからいう[続日本料理法大全]。⑦茶懐石で酒の肴として出される料理。本項の③の鉢肴が茶懐石に取り入れられたものである。一汁三菜\*と箸洗いの料理の後、主客で献酬(酒杯のやりとり)するときに出される取り肴[料理用語(新・食品事典⑩)][料理用語事典](口取り[読む食辞苑])。八寸に盛り付ける儀礼的な盃事のための酒肴であるので[日本料理由来事典]、動物性のも(焼き魚など海のもの)と植物性のも(里のものあるいは山のもの)の小ぶりのものを一種ずつ選び、二種を盛る[包丁への道(日本料理技術選集)][日本料理由来事典]。または、それに珍味を添えた三種を盛ることもある[包丁への道(日本料理技術選集)]。八寸に盛り付ける二種の料理は、色取り、形において対照的なものが望ましい[日本料理由来事典]。調理法も生もの・煮たもの・焼いたもの・揚げたもの・蒸したもの・燻したもの・漬けたものなどを、それぞれ重複しないように作り、盛り合わせる[日本料理由来事典]。搔敷などは使わないのが約束事である[読む食辞苑]。八寸の二種の肴は青竹の両細の箸で[読む食辞苑]、箸洗いの小さな椀の蓋に取り分ける。また、④会席料理で杯事の酒肴として出される料理のこと。三種類から五種類盛り合わせたものをいう[日本国語大辞典][料理用語(新・食品事典⑩)][料理用語事典]。口取りのこと。会席料理の八寸は茶懐石の八寸(本項の⑦)に由来するが、現今の一般料理店では、茶懐石の約束事にとらわれず、口取り、口代(口替)[読む食辞苑]、取り肴など広い意味で八寸といい[包丁への道(日本料理技術選集)]、器の寸法・形にとらわれない。本来の杉白木製のほか、漆塗器・陶磁器・竹細工などがある[包丁への道(日本料理技術選集)]。⑤広島県の農村に伝わる祭りなど祝い事の料理[日本国語大辞典][聞き書広島島の食事]。野菜や魚を薄味に煮て、径八寸の平椀か鉢に盛った[日本国語大辞典]。広島県山県郡芸北町大利原で

## 数のつく食べ物

は、昆布・牛蒡・人蔘・小芋・大根・皮茸・蒟蒻など八種類以上の季節の材料を一緒に醤油と砂糖で煮付け、木の椀に盛り付ける。昔は直径八寸(24.2<sup>センチ</sup>)の椀を用いたのでこの称があるが、今は五寸(約15.2<sup>センチ</sup>)ほどの椀を使う[聞き書広島の記事]。⑥蕎麦の長さの最も良いとされるもの[名数数詞辞典]。蕎麦八寸\*[蕎麦の事典][蕎麦事典]。⑦箸八寸の略。箸の長さを八寸にしたもので、例えば東北・関東北部・北陸中部や山陰地方で大師講の小麦粥に添えるダイシノツエと呼ぶ長短揃いの二本の箸[世界大百科事典]のうちの短い方[名数数詞辞典]。

八寸折敷[はっすん-おしき]  
盆の一種。八寸\*のこと[日本料理行事・仕来り大事典(用語編)]。

### 八寸膳[はっすん-ぜん]

茶の湯懐石用の道具の一つ。八寸(24.2<sup>センチ</sup>)四方で縁付き足付きの膳で[飲食事典][広辞苑]、膳の高さも八寸(24.2<sup>センチ</sup>)のもの[名数数詞辞典][たべもの日本史総覧]。献酒のとき、肴を少しずつ盛り合せてまわすのに用いる。八寸台・八寸\*とも呼ばれる[広辞苑][名数数詞辞典]。

### 八仙花[ハッセン-カ]

ユキノシタ科のアジサイ(紫陽花)の一漢名。またその花の別称[図説草木名彙辞典][新訂原色牧野和漢薬草大圖鑑]。七花\*・七変\*・四片の花\*・四片(四葩)\*とも呼ぶ[図説草木名彙辞典]。七変化\*・七面鳥\*とも呼ぶ。鑑賞用。若芽・若葉を救荒食用[図説草木名彙辞典]。花を薬用(解熱)・葉を薬用(瘧に特効とされた)[図説草木名彙辞典][新訂原色牧野和漢薬草大圖鑑]。

### 八仙饅[はっせん-こう]

漢方薬を加えた干菓子[茶道名数事典]。八珍糕とも。これは脾胃を養い元気を助ける[日本料理法大全]。上白粳米一斗(約15<sup>匁</sup>)を清水でよく溶いてから、粉末にして、篩にかける。これを蒸し器に入れ蒸す。人蔘・白茯苓・芡実仁・蓮肉・白朮、以上漢方の薬。これをみんな細かくして、蒸した米粉と合わせて、よく搗いてから、再び蒸し器で蒸し上げて熱いうちに、白砂糖四斤(24<sup>匁</sup>)をよく混ぜて、餅にする。これをフライパンで煎って、はしゃげて(乾かして)用いる[日本料理法大全][茶道名数事典]。

### 八反貝[ハッタン-ギャー]

ユリ科のアマナ(甘菜)の別称。長崎県島原地方で呼ぶ[聞き書長崎の記事]。熊本県玉名市でハッタンキョと呼ぶ[日本植物方言集成]。語源不詳。陽当たりのよい土手などに生育[食べられる野生植物大事典]。春姫百合\*・

松葉百合\*とも呼ぶ[日本植物方言集成]。葉・根・鱗茎を食用[図説草木名彙辞典]。秋に根(鱗茎)を掘り出して、灰の中で焼いて食べると、焼き栗そっくりの味がする[聞き書長崎の記事]。鱗茎「山慈姑」を薬用[図説草木名彙辞典][世界有用植物事典]。

### 八担杏・八達杏・八擔杏[ハッタン-キョウ]

バラ科サクラ属のアーモンド(唐桃・扁桃)の別称[図説草木名彙辞典][中国食物事典]。ハタンキョウ(八担杏・八達杏・八擔杏)\*とも訓ずる。漢名巴旦杏の転訛。巴旦杏はペルシャ語の音訳[中国食物事典]。原産はペルシャで中国には千三百年ほど前に伝来した。桃の近縁種[世界有用植物事典]、果実の大きな種類は生食されるが、おもに仁が食用とされる[中国食物事典][世界有用植物事典]。ちなみに喉の扁桃腺の語源はその形が扁桃に似ていることからとか[中国食物事典]。

### 八ちゃ柿[ハッチャ-ガキ]

カキノキ科のカキ(柿)の栽培品種。蜂屋柿の転訛別称。福井県勝山市河合で呼ぶ[聞き書福井の記事]。蜂屋柿は岐阜県美濃加茂市蜂屋町で古くからつくられてきたことからの称。現在もこの地の特産となっている。大玉の柿で、甲州百目\*と同じ系統だと思われる。福井県勝山市河合では、八ちゃ柿を挽いてきて、家の中でしばらくそのまま置いておくと、ひと月くらいで柔らかく、甘く熟してくる。これを「うませ柿」と呼ぶ[聞き書福井の記事]。もっと早く熟させたいと思うときは、箸で二、三か所突っついておく。このまま食べてもおいしいが、大麦や唐黍を炒って粉にしたえりに、「うませ柿」の皮や種をとり除いたものを入れてよく混ぜ合わせると、甘くておいしい。これを「柿えりこ」と呼ぶ[聞き書福井の記事]。

### 八町胡瓜[ハッチョウ-キュウリ]

長野県須坂市八町で栽培されているウリ科のキュウリ(胡瓜)の品種[都道府県別地方野菜大全][47都道府県・地野菜/伝統野菜百科]。長野県の信州伝統野菜に認定。昭和20年-1945代初期、同町の岡野正次郎氏が節成り性の「立秋」と須佐市の豊洲地区で栽培されていた地這胡瓜を交配育成した品種とされる[都道府県別地方野菜大全][47都道府県・地野菜/伝統野菜百科]。やや短形でずんぐりした果形で、肉質は緻密である[都道府県別地方野菜大全][47都道府県・地野菜/伝統野菜百科]。

### 八丁味噌[はっちょう-みそ]

愛知県岡崎市八帖町(古地名八丁)名産の豆味噌[新櫻井総合食品事典][たべもの起源事典][日本国語大辞典]。岡崎はっちょうみそ八丁味噌\*・岡崎味噌とも呼ぶ。岡崎市八帖町はかつて

「八町村」といった。これは岡崎城から西へ八町(約800<sup>レ</sup>)の距離にあったことに由来すると伝えられるが[事典日本の地域ブランド・名産品][愛知県の地名]、実際は職能ごとに町が八か町に分かれていたことに由来する[角川日本地名大辞典23愛知県]。八丁味噌は、大豆<sup>ダイズ</sup>と塩のみを原料とするのが特徴で[飲食事典][事典日本の地域ブランド・名産品]、蒸した大豆<sup>ダイズ</sup>を味噌玉にして軒下などにつるし、自然に菌がついた豆麴<sup>マメこうじ</sup>を原料としてつくった暗褐色の豆味噌である[日本国語大辞典]。豆味噌中一番高価。八丁味噌のつくり方は、全仕込み量の二分半(25%)の汲み水で10~11%の食塩を混ぜて仕込み[簡明食辞林]、二夏二冬以上醸造する。製法から二分半味噌<sup>にふはんみそ</sup>とも呼ぶ。実際は少量の炒り麦粉を種麴<sup>マメこうじ</sup>に混ぜ、味噌玉をつくる[新・櫻井総合食品事典]。他の豆味噌は小玉(玉の直径2<sup>レ</sup>前後)が用いられるのに対して八丁味噌に用いる味噌玉は大きい(玉の直径4.5<sup>レ</sup>前後)[総合調理用語辞典]。重石を高く積み上げ、一~三年と長く熟成するため、暗赤褐色を呈しており、硬く[発酵食品食材&使いこなし手帖][総合調理用語辞典]、保存性がよい。若干の渋味と酸味がある濃厚な旨味に特徴があり[総合調理用語辞典]、魚介類の汁によく合う[飲食事典][たべもの日本史総覧]。摺り鉢で摺ったり、他の味噌や調味料、出汁をすり混ぜて使う[発酵食品食材&使いこなし手帖]。同様の豆味噌は、古くから愛知・岐阜・三重など東海地方でつくられ好まれており[発酵食品食材&使いこなし手帖]、<sup>みかわ</sup>参河(三河)味噌<sup>みそ</sup>\*[簡明食辞林][たべもの起源事典]・<sup>さんしゅう</sup>参州(三州)味噌<sup>みそ</sup>\*[簡明食辞林]・名古屋味噌[精進献立集][日本料理事物起源][簡明食辞林]・尾張味噌[日本料理事物起源][簡明食辞林]・尾州味噌[料理通][日本料理事物起源]・伊勢味噌[料理早指南][日本料理事物起源]・愛知八丁味噌[47都道府県・乾物/干物百科]などと産地名を冠して呼ばれる。豆味噌の起源は正保2年-1645の創製というが[飲食事典]、起源はさらに古く、徳川氏の発祥当時、軍用としてつくられ始めたのが発達して、「参州(三州)味噌」と呼ばれたものの代表であろう[飲食事典]。古く南北朝の貞治3年-1364とする説もある[たべもの起源事典]。「<sup>みかわ</sup>参河(三河)味噌<sup>みそ</sup>」の名称は『合類日用料理指南抄』(元禄2年-1689)一卷に「参河みその方」とあり、初見とみられる[たべもの起源事典][日本料理事物起源]。「名古屋味噌」の名称は『黑白精味集』(延享3年-1746)[古典料理の研究(十三)-『黑白精味集』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に収載]が初見と見られる[日本料理事物起源]。ただし、つくり方はどちらも

<sup>マメこうじ</sup>豆麴ではなく、<sup>こめこうじ</sup>米麴(糶)<sup>こうじ</sup>を使っている[日本料理事物起源]。「参州(三州)味噌」の名称は時代が下がって、『江戸流行料理通(通称料理通)二編』(文政8年-1825)に「夏・吸物・三州みそ」とある[日本料理事物起源]。「<sup>はちようみそ</sup>八丁味噌」の名称については、明治19年-1886九月に早川休右衛門が第十一区の区長あてに書いたと思われる『淵源』という文書のなかに「近傍ニテハ八丁味噌ト称シ遠国ニテハ三河味噌ト唱フ」という一節があるということだが、これから推察するとともに固有の商品ではなく、適当地名を付けて呼ばれていたようである[岡崎の八丁味噌HP]。また、安政4年-1857に江戸役人が書いた『三河みやげ』という本に「八丁味噌」の言葉があるそうで、幕末には八丁味噌の名はかなり広い範囲に知られていたことになる[岡崎の八丁味噌HP][<sup>(資)</sup>八丁味噌HP][<sup>(糶)</sup>まるや八丁味噌HP]。正確な時期は不明。八丁味噌を使った郷土料理には<sup>イナまんじゅう</sup>鱈頭・<sup>フナみそ</sup>鮎味噌・<sup>シジミ</sup>鯉の味噌和え・<sup>イナまんじゅう</sup>素麺の味噌漬だけ・煮味噌・豆腐の味噌田楽など多くのものがある[聞き書愛知の食事]。近年、味噌カツや味噌煮込み饅頭は名古屋名物となっている[読む食辞苑]。なお、八丁味噌仕立ての味噌汁を<sup>あかだ</sup>「赤出し」と呼ぶが、これは昭和21年-1946頃から関西で始まった呼称で、もとは白味噌仕立てに八丁味噌を添えてつくった<sup>あかざ</sup>「赤差し」[精進献立集(初編)]から転訛して<sup>あかだ</sup>「赤出し」になったと考えられる[図説江戸料理事典]。

#### 八珍 [はっちゃん]

①中国料理の豪華な献立。八種の珍味を並べるの意[飲食事典]。②中国料理で八種類の珍しい食品・食材のこと。パアジェン(八珍)\*。『食べ物の名数(6)』の八珍の項を参照。

#### 八珍 [ハッチン]

ハッチンガキ(八珍柿)\*の略称。

#### 八珍柿 [ハッチン-ガキ]

<sup>ヒラタネツカキ</sup>カキノキ科のカキ(柿)の栽培品種平核無柿の別称[食材図典][新版食材図典]。実の中に種のできない<sup>シバガキ</sup>渋柿の代表的品種[食材図典][新版食材図典]。<sup>ハッチン</sup>八珍\*とも呼ぶ[たべもの起源事典]新潟県佐渡の名物柿[たべもの起源事典]。<sup>ハッチン</sup>八珍の称は種子がないことから[新版食材図典]、越後七不思議に次いで八番目に珍しいとの意。形は平たい四角形で、重さは200~250<sup>g</sup>ほど。不完全渋柿なので炭酸ガスやアルコール(焼酎)などで渋抜きをする。原木は新潟県新津市(旧中蒲原郡新津町)にあり、樹齢約三百二十年、高さ16<sup>m</sup>、幹周り2.03<sup>m</sup>の巨木で県指定天然記念物。また、山形県で栽培されるものは<sup>シヨウナイガキ</sup>庄内柿と呼ばれる[食材図典][新版食材図典][日本国語大辞典]。明

## 数のつく食べ物

治 18 年 - 1885, 山形県鶴岡市の鈴木重光氏が越後の苗木商から買った数種の柿の苗木のなかに、一本だけ種のない不思議な柿を発見した(注:これは後に新潟県新津市でハツチンと呼ぶ柿と判明した)。明治 23 年 - 1890, 知り合いの酒井調良氏はその小枝を譲り受け、山形県庄内地方に持ち帰り産地化した。これが庄内柿である。明治 42 年 - 1909 にその優秀さが認められ、平核無と命名、公表された[おいしい山形推進機構事務局 HP]。昭和初期(1932 年)になって、今度は佐渡郡羽茂村農会技術員杉田清が庄内柿の穂木を佐渡に持ち帰り[新潟市 HP]、産地化したものがおけさ柿である[たべもの起源事典]。平核無柿は富有柿に次いで生産量は二位、和歌山・山形・新潟で生産される。干し柿にもよい。なお、「おけさ柿」[たべもの起源事典][食材図典][新版食材図典]は新潟県産の平核無柿とその早生品種の刀根早生を指す JA 新潟の商標である[食材図典Ⅲ]。

### 八斗芋 [ハットーイモ]

キク科のキクイモ(菊芋)の別称。岐阜県で呼ぶ[日本植物方言集成][日本国語大辞典]。五升芋(五升薯)\*・八升芋(八升薯)\*と同義で、種芋から八斗ほども沢山穫れることからの称。

### 八斗汁 [はっとーじる]

主に東北地方に伝わる郷土料理。「八斗」は当て字か。「はっと」(はっとうとも呼ぶ)はもともとは米の穫れない時に代用食として食べた「すいとん」のことを指す

が、最近では豚肉などを入れてご馳走になっている[47 都道府県肉・肉文化百科]。例えば、岩手県東磐井地方の椎茸八斗[47 都道府県肉・肉文化百科]のつくり方は、煮干しで取った出し汁に大根・椎茸・人参などを入れて煮、醤油で味付けする。別の容器に水を加え粘りをつけた小麦粉をよくねかせておいて、野菜や豚肉が煮上がったなかに、団子状して入れる[47 都道府県肉・肉文化百科]。「はっと」の語源にはいくつかの説がある。①岩手の「八斗」は一俵の小麦を精製すると五斗の小麦粉と三斗の表皮ができ、足して八斗になることからともいうが、②「法度汁」の意で、茨城県には第 2 代水戸藩主徳川光圀公が、あまりの美味しさにご法度にしたという伝説もある[47 都道府県肉・肉文化百科]。また、③小麦粉で作った料理の「餛飩」や菓子の「薄飩」の転訛ともいう。

### 八斗味噌 [はっとーみそ]

江戸時代の味噌の一つ。つくり方は『黑白精味集』(延享 3 年 - 1746)に「大豆貳斗、糶貳斗 こぬか貳斗 酒の粕貳斗 塩貳斗 右一つにしつき合置也」とある[古典料理の研究(十三)-『黑白精味集』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 に収載]。名称は五斗味噌\*と同旨で、計八斗の原材料で漬けたことからと思われるが、ここでは計十斗である。五斗味噌の項も参照。

(2021 年 9 月 5 日受理)  
(2021 年 10 月 7 日採択)