

〈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5)

Food Materials and Foods with Numeral in the Name

(8) Food Materials and Foods with Numeral 8 in the Name (Part 5)

森田 潤 司
(Junji MORITA)

【八 (はっぼ〜やお)】

八杯汁・八杯盃 [はっばい-じる]

なちはいじる (八杯汁・八盃汁)*に同じ。

八宝 [はっ-ぼう]

中国料理用語のバアポウ (バアバオ・パーポー) (八宝)*の日本でのいい方 [料理用語 (新・食品事典③)]。

八方 [はっ-ぼう]

①料理で材料を八角形に切り出す剥き方のこと [よくわかる日本料理用語事典]。里芋や、蕪・慈姑などを剥くとき、天地を落として、断面が八角形になるように周囲を剥く [よくわかる日本料理用語事典]。八の字を逆さまにすると、“人を支える”につながりことから、武士の時代には具材を八方 (八角) に剥いて戦勝祈願したという [よくわかる日本料理用語事典]。②八方汁*・八方出汁*の略称。

八宝鴨 [はっぼう-おう]

中国料理の蒸し料理の一つ。バアバオヤ*・バアポウヤ*・パーポーヤ*の日本でのいい方。八宝飯* (具入りもちごめ) の家鴨詰め [中国食文化事典]。つくり方は八宝飯 (糯米・蓮実・棗・杏・李などの混ぜ飯) を家鴨の腹中に詰め、切り口を縫い合わせて、蒸しあげる [図説草木名彙辞典] [大漢和辞典]。酒・醤油で煮込んだものは八宝全鴨* [飲食事典] [名数数詞辞典]。鶏に詰めたものは八宝全鶏* [飲食事典] [名数数詞辞典]。

八宝粥 [はっぼう-かゆ (がゆ)]

中国料理の一つ。糯米・雑果・砂糖を和して粥としたもの。夏は緑豆を用い、緑豆粥とする [湖雅 (中国食経叢書下収載)]。

八宝菜 [はっぼう-さい]

料理の名称。①中国料理の炒め料理の一つ。バアバオツアイ*・バアポウツアイ*・パーポーツアイ* [料理用語 (新・食品事典③)]、あるいはパボウツアイ [続日本料理法大全] の日本でのいい方。八宝* (八宝*) とは八種の良い具という意味で、実際は八種に限らない [数のつく日本語辞典]。日本では五目煮*・五目うま煮*とも呼び、西洋ではチャプスイとも呼ぶ [名数数詞辞典] [数のつく日本語辞典] [簡明食辞林]。烏賊・海老・鶏肉・ハム・鶉の卵・筍・人参・椎茸・木耳・季節の野菜などの材料を油で炒め、塩・胡椒・醤油・酒などで味付けし、スープを加え、最後に少量の水溶性片栗粉を加え、とろみをつけたもの [名数数詞辞典] [数のつく日本語辞典] [簡明食辞林] [料理用語 (新・食品事典③)]。江戸時代の『和漢精進料理抄』(元禄10年-1697)にも「八宝菜 大根 牛蒡 胡蘿蔔 蓮根 越瓜 麵筋 何もたんじやくに切り、油にいり付。醤油にて味付なり。汁の多をよしとする也」とある [続日本料理法大全も同法を記す]。②中国料理の醬 八宝菜のこと [中国食物事典]。麵筋・竹筍 (タケノコ)・紅蘿蔔・白菜・白乾を醬油に漬けたもの [図説草木名彙辞典] [大漢和辞典]。または、コールラビ (一名ソテツナ・球莖甘藍) (キャベツの栽培品種)・胡瓜・白瓜・草石蚕・茄子・蓮根などに香辛料を加えて醬に漬けたもの [中国食物事典]。③茶懷石で八種

数のつく食べ物

の具を豆腐に包んだ料理〔茶道名数事典〕。八方菜*・はっほうさい(ざい) 八方菜*と同じ。栗・人參・長芋・慈姑・牛蒡・椎茸・銀杏・麩の八種を細かく刻んで味付けする〔茶道名数事典〕。豆腐はつぶして小麦粉を混ぜて袋にし、八種の具を入れて油で揚げる。これを醤油で味付けした昆布出汁コンブだしで煮て葛を薄く引き、卸し山葵を添えて盛る〔茶道名数事典〕。

八方菜 [はっほう-さい(ざい)]

普茶料理の一つ。八珍*入りがんもかやくづつ ひりょうず (加料包み飛竜頭)〔原典現代語訳日本料理秘伝集成第十四巻『料理珍味集』訳注〕。はっほうな*とも訓ずる。八宝菜*の項の③と同じ。『料理珍味集』(宝暦14年-1764)巻之一には「八方菜*」と記される。同書に記されるつくり方は、栗・人參・長芋・慈姑・牛蒡・椎茸・銀杏・麩の八色に味を付け、豆腐の水を切って、小麦粉を少し入れ、先の八色を包んで、油で揚げる。昆布出汁と醤油で味加減をして、うす葛を引き、卸し山葵を置く。『続日本料理法大全』(昭和45年-1960)にも同じつくり方が記される。

八方散 [はっほう-さん]

ナスビぐすりナスビぐすり 茄子薬の正式名称〔広辞苑〕。ナスビぐすりとは江戸時代夏季に売り歩いた民間薬で、なまず・わきが・いぼ・しらくも・ほくろなどに効くという〔広辞苑〕〔日本国語大辞典〕。『近世商賈尽狂歌合』(嘉永5年-1852)に売り詞がある。

八宝鼓 [はっほう-し]

中国『食物宣忌』に記載される豆豉とうち〔雍州府志〕。金山寺味噌はこの類〔雍州府志〕。

八方地 [はっほう-じ(ち)]

八方出汁*の一種。煮物の煮炊きや漬け地の基本のつゆ〔読む食辞苑〕。八方下地〔新版総合調理用語事典〕とも呼ぶ。いろいろなものに使えるので「八方」といい、「地」はそれぞれ用途に合わせて味付けした素地のこと〔読む食辞苑〕。出汁に醤油、酒、味醂、塩を合わせてつくる。内容的には、八方出汁と同じだが、基本的には浸け地として使うときの用語〔料理用語事典〕〔広辞苑〕。

八方汁 [はっほう-じる]

①八方出汁*と同じ〔新版総合調理科学事典〕〔料理用語事典〕〔名数数詞辞典〕〔茶道名数事典〕〔日本国語大辞典〕〔語源・由来日本料理大事典〕。八方*・八方下地*・八方露(八方汁)*とも呼ぶ〔新版総合調理科学事典〕。②蕎麦汁の基本で別名下地〔蕎麦辞典〕。砂糖・味醂(あるいは両方)と醤油で作り置いた元汁を出し汁で適当に薄めて濃淡加減する〔蕎麦辞典〕。辛汁に属するもので、蕎麦汁・天井や鍋物の汁などに用いる〔そば事典〕〔蕎麦辞典〕。

八方酢 [はっほう-す]

はっほうだしはっほうだし 八方出汁*に少量の酢または柑橘酢を絞り込んだ合わせ酢〔読む食辞苑〕〔語源・由来日本料理大事典〕。出汁酢〔読む食辞苑〕〔語源・由来日本料理大事典〕〔総合調理用語事典〕。酢出汁と同じ。出汁酢は味が薄めのを呼ぶ〔読む食辞苑〕。海蘊モズク〔総合調理用語事典〕・焼き松茸や マツタケ・春菊シュンギクの浸し物など温和な味が好まれる酢の物料理に多く使われるので、八方酢と呼ばれる〔読む食辞苑〕。

八方出汁 [はっほう-だし]

調味料。出汁の分量の多い薄味の出汁〔語源・由来日本料理大事典〕。削り鰹の出汁に水・醤油あるいは塩・味醂・酒などで調味し、煮立てて漉した汁〔日本国語大辞典〕。煮物・天汁・蕎麦汁・井汁・鍋の汁など、また、浸け汁、浸しものなどの下地として広い用途に使う〔広辞苑〕〔読む食辞苑〕〔茶道名数事典〕〔新版総合調理用語事典〕。八方*〔新版総合調理用語事典〕・八方露(八方汁)*〔料理用語事典〕〔広辞苑〕・八方汁*〔茶道名数事典〕〔料理用語事典〕〔名数数詞辞典〕〔日本国語大辞典〕。また、浸け地に使うものを八方地*〔料理用語事典〕〔広辞苑〕・八方下地〔新版総合調理用語事典〕、「汁」にするものを汁八方*〔読む食辞苑〕、煮物に使うものを煮物八方*〔読む食辞苑〕あるいは旨出汁八方*〔読む食辞苑〕と呼ぶ。蕎麦や天麩羅の浸け汁にするものは、蕎麦出汁、天汁とも呼ぶ〔飲食事典〕〔名数数詞辞典〕。「八方」の称のいわれは、①水四：酒二：味醂二の計八の割合にあわせるから〔飲食事典〕〔茶道名数事典〕〔日本国語大辞典〕とも、②日本料理で四方八方の広い用途に使えるから〔茶道名数事典〕〔読む食辞苑〕〔日本国語大辞典〕〔新版総合調理科学事典〕ともいう。つくり方の一例として、⑦一番出汁*をとった出し殻あるいは血合いのところなどをたっぷり使い、水に酒と味醂とを加え中火にかけて六割くらいに煎じ詰める〔飲食事典〕。④二番出汁*に鰹節をたっぷり加え、味醂(または砂糖)・醤油・塩などで味を調べ、煮返してから漉してとる〔茶道名数事典〕。調味料の配合割合は出汁三～八：醤油一：味醂一などいろいろあり〔新版総合調理科学事典〕。用途・好みで変える。天汁・蕎麦汁などの浸け汁ではおよそ出汁三～四：醤油一：味醂一である〔新版総合調理科学事典〕。合わせ方で、薄口醤油〔総合調理用語事典〕を用いたものを淡口八方* (淡口八方*・薄口八方*)と呼び、濃口醤油が多ければ濃口八方*と呼び、白醤油を用いたもの〔語源・由来日本料理大事典〕あるいは醤油を控え代わりに塩を用いたもの〔茶道名数事典〕〔語源・由来日本料理大事典〕を白八方*と呼ぶ。醤油を用いなくて塩で味付けしたものは塩八方とも呼ぶ。酒を入れたものを酒塩八方* (出汁・酒・塩で調味)〔読む食辞苑〕

苑〕〔茶道名数事典〕あるいは酒八方*〔茶道名数事典〕〔料理用語事典〕と呼ぶ。味醂あじを入れたものを味醂八方*〔出汁・味醂・酒・塩で調味〕〔茶道名数事典〕〔読む食辞苑〕、酢すを入れたものは八方酢*〔読む食辞苑〕と呼ぶ。

八方露・八方汁〔はっぽう-つゆ〕

八方出汁はっぽうだし*に同じ〔広辞苑〕。

八方菜〔はっぽう-な〕

普茶料理の一つ。八珍はっちん入りがんも（加料包み飛竜頭）〔原典現代語訳日本料理秘伝集成第十四巻『料理珍味集』訳注〕。はっぽうさい*とも訓ずる〔原典現代語訳日本料理秘伝集成第十四巻『料理珍味集』〕。八宝菜はっほうさいの項の③に同じ。『料理珍味集』（宝暦14年-1764）巻之一に「八方菜 菜にんじん長いもくわへ牛房椎茸銀杏麩右八色味を付豆腐水ぬさうどんのこすこし入右八色を包油つみにあげる昆布出ししやうゆにて加減うす葛引摺わさび」とある。

八宝飯〔はっぽう-はん〕

中国料理の一つ〔図説草木名彙辞典〕〔大漢和辞典〕。パアパオファン*〔料理用語（新・食品事典⑬）〕・パアポウファン*〔飲食事典〕・パーポーファン*〔料理用語（新・食品事典⑬）〕・パポウファンの日本でのいい方ごもく*の具入り糯米蒸しご飯〔飲食事典〕。⑦蓮実ハズのみ・棗ナツメ・青梅ウメ・銀杏ギン・杏子アンズ・荔枝レイシ・ライチライチ・龍眼肉リュウガンニク・栗クリなどを陶碗の底に並べ〔飲食事典〕〔名数数詞辞典〕、上に砂糖味で炊いた糯米ご飯を詰め、蒸籠せいろうにかけて十分に蒸し〔飲食事典〕〔名数数詞辞典〕、蒸し上がったものを皿に返してすすめる〔飲食事典〕。客は匙にとって〔飲食事典〕、甘味のある杏仁湯をつげながら食べる〔飲食事典〕〔名数数詞辞典〕。地方により炒チヤオシジン・什錦とも呼ぶ〔料理用語（新・食品事典⑬）〕。『日本料理法大全』（明治31年-1898）に拵え方が詳しい。④八宝飯にさらに椎茸・筍・豚の挽肉などを刻み込み、内臓を抜いた家鴨や鶏の腹に詰め、切り口を縫い合わせて蒸したものを八宝鴨*（八宝鴨*）と呼び〔大漢和辞典〕、また、酒・醤油で煮込んだものを八宝全鴨*または八宝全鶏*と呼ぶ〔飲食事典〕〔名数数詞辞典〕。

八方面取り〔はっぽう-めんとり〕

芋類・大根・蕪などの野菜の調理法の一つ。切り出した材料の全ての面を取って形を整えること〔総合調理用語辞典〕。煮崩れを防ぎ、出来上がりを美しくする〔総合調理用語辞典〕。

八方盛〔はっぽう-もり〕

日本料理で、口取りなどの何種類かの料理を、大皿や重箱に、どこから見ても見栄えがよいように盛る盛り方〔広辞苑〕〔日本国語大辞典〕〔語源・由来日本料理大事典〕。

「八方」はあらゆる方向の意味〔語源・由来日本料理大事典〕。

八方焼豆腐〔はっぽう-やきとうふ〕

江戸時代の『四季献立 会席料理秘囊抄』（天保13年-1842）の精進料理の部に名称が記されるが、詳細不明。

鱧長間八〔ヒレナガ-カンパチ〕

アジ科の海水魚〔食材図典〕〔新版食材図典〕。カンパチ（間八）*の近縁種〔食材図典〕〔新版食材図典〕。体長1メートル。間八より体の側偏度が高く、第二背びれの先端が鎌状に伸びている〔食材図典〕〔新版食材図典〕。全世界の暖海域に広く分布するが、鱧や平政（平鱧）に比べて漁獲量は著しく少ない〔新版食材図典〕。刺身・塩焼き・照り焼き・味噌漬けなどによい〔食材図典〕〔新版食材図典〕。

蛇大八〔ヘビ-ダイハチ〕

ヘビノダイハチ（蛇大八）*の②に同じ。

蛇大八〔ヘビ-ノ-ダイハチ〕

植物。同名数種がある。①サトイモ科テンナンショウ属のテンナンショウ（天南星）の別称〔図説草木名彙辞典〕〔日本植物方言集成〕〔日本国語大辞典〕。宮城県玉造郡・長野県下水内郡・西筑摩郡（今の木曾郡）・岐阜県飛騨で呼ぶ〔日本植物方言集成〕〔日本国語大辞典〕。北海道松前ではヘビノダイバチ〔日本植物方言集成〕〔日本国語大辞典〕、岐阜県恵那郡・飛騨ではヘビノダイバチ〔日本植物方言集成〕〔日本国語大辞典〕、房総で蛇百合*と呼ぶ〔日本植物方言集成〕〔日本国語大辞典〕。漢名は虎掌・天南星・半夏精など〔本草綱目啓蒙〕〔図説草木名彙辞典〕。古名は於保々曾美〔図説草木名彙辞典〕。なお、「天南星」はサトイモ科テンナンショウ属の植物の総称で〔図説草木名彙辞典〕〔日本国語大辞典〕〔ブリタニカ国際大百科事典小項目事典〕、日本には蝮草（本項の②）・浦島草（本項の③）・武蔵鏡・広葉天南星など約三十種分布する〔世界有用植物事典〕〔日本国語大辞典〕。この属のうち、特に蝮草（本項の②）を単に「天南星」と呼ぶこともある〔ブリタニカ国際大百科事典小項目事典〕。この類は一般に全草に有毒成分（蓚酸カルシウムなど）をもつが、若葉は煮沸・水晒しなどの有毒成分処理の必要があるものの、救荒食用〔救荒雑草〕〔図説草木名彙辞典〕。根茎は澱粉を含有するので〔世界有用植物事典〕、同様に有毒成分処理の必要があるが、澱粉をとり救荒食用とする〔ブリタニカ国際大百科事典小項目事典〕〔図説草木名彙辞典〕〔日本国語大辞典〕。八丈島では、自生種の島天南星をヘゴンダマと呼び、球茎を茹でて搗き、餅のようにして食べる〔ブリタニカ国際大百科事典小項目事典〕。根茎「天南星」を薬用（鎮痙・去痰・健胃など）〔図説草木名彙辞典〕〔世界

数のつく食べ物

有用植物事典 [日本国語大辞典]。②サトイモ科テンナンショウ属のママシグサ（蝮草）の別称 [本草綱目啓蒙] [日本植物名彙] [図説草木名彙辞典] [本草図譜総合解説] [日本植物方言集成] [日本国語大辞典]。木曾・山形県西置賜郡・三重県で呼ぶ [日本植物方言集成] [日本国語大辞典]。漢名は斑杖 [本草綱目啓蒙] [図説草木名彙辞典] [日本国語大辞典]。日本にあるテンナンショウ属では、北海道から九州までママシグサがよく見受けられる。「天南星」と呼ぶこともある [ブリタニカ国際大百科事典小項目事典]。蝮草の称は茎の模様が蝮の皮の模様に似ていることから [図説草木名彙辞典]。蝮の出できそうな明るい森林や谷沿いのやや湿った場所に生育することもその称と関係しているのであろう。蝮草は蛇大八の他、蝮草・蛇大八・藪蒟蒻・山蒟蒻 [物品識名] [本草綱目啓蒙] [本草図譜総合解説] などとも呼ぶ [図説草木名彙辞典]。山形県東田川郡で蛇百合*と呼ぶ [日本植物方言集成] [日本国語大辞典]。青森県津軽・岩手県釜石市・広島県福山市ではヘビノダイバチ、青森県上北郡ではヘビノデバジ・ヘビノデバチ、山形県ではヘビノダイモチ・ヘビデモチ、新潟県佐渡でヘビノダイオウ（ダイオー） [日本植物方言集成] [日本国語大辞典] と呼ぶ。若葉から出る粘液が皮膚につくとただれるので [食べられる野草と料理法]、煮沸・水晒しなどの有毒成分処理の必要があるが、若葉を救荒食用 [図説草木名彙辞典]。根茎も澱粉が豊富だが、有毒なので [図説草木名彙辞典] [厚生労働省 自然毒のリスクプロファイル]、搾り下ろして煮沸・水晒しなど [食べられる野草と料理法]、有毒成分処理してから、澱粉をとり救荒食用 [図説草木名彙辞典]。また、根茎を薬用（鎮痙・去痰・健胃など） [図説草木名彙辞典]。『本草綱目啓蒙』（享和3年-1803）には「これ（斑杖）は根に毒が多し。下品とする。然れども南星は少なく斑杖は多し。故に売りものは多くはこの根なり。肥前の五島より多く出す」とある。③サトイモ科テンナンショウ属のウラシマソウ（浦島草）を宮城県登米郡・玉造郡でヘビノダイバチと呼び、群馬県多野郡ではヘビノコシカケと呼ぶ [日本植物方言集成] [日本国語大辞典]。北海道南部・本州・四国に分布し、湿った山林や竹藪に生育 [新訂原色牧野和漢薬草大圖鑑]。未成熟の果実は有毒の鞣酸化合物等を含有する。成熟すると甘くなるものの、食用にはならない。④シダ類の別称。新潟県佐渡で呼ぶ [日本植物方言集成] [日本国語大辞典]。食用ではない。⑤ユリ科（キジカクシ科）アマドコロ属のアマドコロ（甘野老）やユリ科アマドコロ属のナルコユリ（鳴子百合）*を山形県東田川郡・飽海郡でヘビノダイモチと呼ぶ [日本植物方言集成]。若芽・

花・鱗茎を食用 [食べられる野生植物大事典] [食べられる野草と料理法] [図説草木名彙辞典]。根茎から澱粉をとる [図説草木名彙辞典] [日本国語大辞典]。⑥サトイモ科のカラスビシャク（烏柄杓）を山形県東田川郡でヘビノダイモチと呼ぶ [日本植物方言集成] [日本国語大辞典]。食用ではない。塊茎を薬用（悪阻・嘔吐止めなど） [図説草木名彙辞典]。

万八 [まんばち]

酒の別称。万八物*とも。【万】の万八の項を参照。

万八物 [まんばちもの]

酒の別称。万八*とも [日本国語大辞典]。【万】の万八の項を参照。

味酛八方 [みりんはっぽう]

はっぽうじ
八方地*の一種。醤油を使わず出汁、味酛・酒・塩あるいは白醤油で調味する白八方*のうち、味酛を強めたものの [読む食辞苑] [茶道名数事典]。八方出汁の項も参照。

八色菜 [ヤイローナ]

新潟県南魚沼郡大和町で栽培されるアブラナ科の野菜 [都道府県別地方野菜大全]。大崎菜（蕪菜の一種で新潟県南魚沼市大崎地区で栽培される）の類似品種 [都道府県別地方野菜大全]。「魚沼ブランド推奨品」の一つ。「八色」については八色しいたけ*の項を参照。

八色しいたけ [やいろーシイタケ]

キシメジ科のキノコの椎茸のブランド名。新潟県南魚沼市の「八色しいたけ事業協同組合」で栽培され、販売されている [47 都道府県・地野菜/伝統野菜百科]。重さ 25^g で笠の厚さが 4~5^{mm} もある大型 [47 都道府県・地野菜/伝統野菜百科]。「八色」は八海山の麓の盆地の八色原（もと八色ヶ原といった）で栽培されたことから命名された。八色原は八色の草花が咲く場所という意味。『新潟県の地名（日本歴史地名大系 15）』（1989 年）には、「地名は、秋季に高所より俯瞰すれば各種の色彩が入り交じってみえることによる」とある。

八色西瓜 [やいろースイカ]

ウリ科のスイカ（西瓜）の栽培品種。新潟県南魚沼市を中心に栽培される [食材図典Ⅲ]。八海山の麓の盆地の八色原（もと八色ヶ原といった）で栽培されたことから命名された [事典日本の地域ブランド・名産品]。八色原は八色の草花が咲く場所という意味。八海山の裾野に広がる黒色火山灰土は西瓜の栽培には最適な土壌で、周囲を山々に囲まれた盆地地帯のため、昼夜の温度差が激しいという地理的条件もあり、糖度が高く、シャリ感のある西瓜が育てられる。栽培は大正時代から始まった。現在は JA 魚沼みなみが栽培に力を入れている。

八色鳥 [ヤイローチョウ]

スズメ目ヤイロチョウ科の鳥 [日本国語大辞典]。全長約18^{センチ}。体形はスズメ目ヒタキ科ツグミ属の鶉に似て尾が短い [日本国語大辞典]。羽色として焦げ茶・黒・黄・オリーブ・空・白・黄褐・紅の八色があることからの称 [図説鳥名由来辞典]。アジア東南部の森林に分布。日本では四国・九州などで夏鳥として繁殖するが数はきわめて少ない [日本国語大辞典]。原生林にすみ、鳴き声はシロベン・クロベンと聞こえる [日本国語大辞典]。一漢名に翠花鳥 [図説鳥名由来辞典]。八色鳥・八色鶉・朝鮮鶉・アカダンナ (薩摩方言) と呼ばれる。鶉は食用とし味は極めて美味だが [料理無言抄] [本朝食鑑]、本種は不詳。国内希少野生動物植物種。

八重梅 [ヤエウメ]

同名二種がある。①植物。バラ科の八重咲きのウメ (梅) の総称 [日本国語大辞典]。八重紅梅*など鑑賞用の花梅で実梅ではないが、小さな実が生るものもある。②動物。フタバシラガイ科の二枚貝 [日本近海産貝類図鑑] [目八譜]。大きな個体で殻長20^{センチ}ほど [日本近海産貝類図鑑]。片方の殻だけを見ると、梅の花びらを想像することからの称。種小名 *japonicum* は「日本産」という意味。泥岩に穴をあけて棲む。特に食用とはしない。

八重垣糖 [やえがき-とう]

押し物菓子。松江市山口彩雲堂 (明治7年-1874創業) の製品 [茶道辞典] [日本名菓事典]。白雪糕。厚さ1^{センチ}の長方形で全面に網代型のような筋をつけ、その間に餅米のハゼを散らしてある [日本名菓事典]。『古事記』(和銅5年-712) に天照大神の弟須佐之男命が出雲に宮殿を造るとき「八雲立つ出雲八重垣妻籠めに八重垣つくるその八重垣を」と詠まれて櫛名田比売と婚を結ばれたとあり、これが和歌の始まりとされる。この和歌に因んだ銘菓 [日本名菓事典]。

八重萱草 [ヤエカンゾウ]

ユリ科のヤブカンゾウ (藪萱草) の別称 [図説草木名彙辞典] [日本国語大辞典]。花が八重であることからの称。忘草 [図説草木名彙辞典]・野百合* (山口県玖珂郡 [日本植物方言集成] [日本国語大辞典])・山百合* (静岡県富士市・山口県玖珂郡 [日本植物方言集成] [日本国語大辞典]) と呼ぶ。漢名は千葉萱草*。中国から食用として渡来 [食べられる野生植物大事典]。若芽・若葉・花・根・茎を食用 [図説草木名彙辞典]。

八重菊 [ヤエギク]

①植物。キク科の八重咲きのキク (菊) [日本国語大辞典]。食用花としても使われる。②動物。触手動物門腕

足綱有関節目ダリナ科 (ラクエウス科) のタテスジホオズキガイの別称 [ブリタニカ国際大百科事典 CD版]。古くから八重菊 [目八譜] (一名酸漿貝) 呼ばれ、二枚貝とされていたが、貝類ではなく、古世代に最も繁栄していた腕足類の仲間で、緑三味線貝*とともに「生きている化石」といわれている [ブリタニカ国際大百科事典 CD版]。殻は殻長3~5^{センチ}、殻幅3~4^{センチ}の扇形で、赤または紅灰色。多くの放射条紋が著しく、周縁が波状になっている [ブリタニカ国際大百科事典 CD版]。日本各地の沿岸より水深300^{メートル}ぐらいまでに分布する [ブリタニカ国際大百科事典]。特に食用とはしない。③菓子の銘 [日本料理法大全]。江戸時代の菓子。『茶湯献立指南』(元禄9年-1696)、『菓子見合書』(文化12年-1815) に記される [食生活語彙五種便覧]。つくり方不詳。

八重鱈 [ヤエギス]

スズキ目ヤエギス科の海水魚 [図説有用魚類千種続編] [魚介類2.5万名前大辞典]。旗鱈とも呼ぶ [図説有用魚類千種(続編)] [魚介類2.5万名前大辞典]。全長6^{センチ} [魚介類2.5万名前大辞典]。東北以南の太平洋側・京都府網野沖の深海に棲息 [魚介類2.5万名前大辞典]。食べられなくはないが、珍魚。

八重金鳳花 [ヤエキンボウゲ]

キンボウゲ科のウマノアシガタ (馬足形・馬脚形) の八重咲き品種の称 [日本国語大辞典] [図説草木名彙辞典]。薬用 (発汗など) [図説草木名彙辞典]。キンボウゲ科の植物は有毒で食用ではない。

やえこ [やえ-こ]

高知県の郷土料理。メジカ (サバ科の海水魚宗太鱈の高知での呼称) の身をつぶし、餅状にして焼いたもの [聞き書高知の食事]。「焼子」の字を当てることもある [聞き書高知の食事]。足摺半島海岸の土佐清水では沖料理、漁の土産とする [聞き書高知の食事]。メジカを割って海水で洗い、片身にして火に炙り、半煮えくらいに焼いて餌桶に入れ、割り保佐 (たたき用の丸太) で潰し、捏ねて搦り身のようにする。これを餅の形にし、平らにしててつきに乗せ、火に当てて焼く [聞き書高知の食事]。塩水が滲みてほどよく味付けされたいおの身が脂をにじませて焼き上がると、海上ならではのやつとなる [聞き書高知の食事]。

ヤエゴ (ヤエ-ゴ)

カマス科の海水魚ヤマトカマス (大和師・大和野・大和吠) (一名黒師・水吠) の幼魚。尾鰭で呼ぶ [食材図典Ⅲ]。語源不詳。初夏に獲れ、丸干しにして食べる [食材図典Ⅲ]。塩辛も地元ならではの珍味 [食材図典Ⅲ]。

八重紅梅 [ヤエーコウバイ]

バラ科のウメ(梅)の一品種。八重梅*の一種。八重咲きの紅梅 [日本国語大辞典]。観賞用の花梅で実梅ではないが、小さな実が生るものもある。

八重桜 [ヤエーザクラ]

①植物。バラ科のサトザクラ(里桜)の八重咲き品種の総称 [図説草木名彙辞典]。里桜は大島桜から選出された園芸品種の総称 [図説草木名彙辞典]。山口県の城下町萩などでは四月の初め、八重桜の花を塩漬けにして桜の花漬けをつくる [聞き書山口の食事]。牡丹の花のような八重桜ではなく、白っぽく細めの花でないときれいな色にならない。開きすぎないくらいの花を同量の塩に漬け、漬け汁を搾り、花を広口の瓶に入れて保存しておく。花は塩が吹いてばらばらの状態になってくる。食べ過ぎたときや疲れたときに、濃いお茶か熱い湯に浮かべて飲む。薄い塩味とほのかに桜の香りが心地よい [聞き書山口の食事]。八重桜の開きすぎないくらいの花を花酒にすると香りがよい [果実酒・花酒・薬酒事典]。染井吉野や山桜は香りが薄いので、花酒には向かない [果実酒・花酒・薬酒事典]。②江戸時代にあった摂津伊丹(今の兵庫県伊丹市)の酒の一銘柄 [柳多留] [日本の酒文化総合辞典]。

八重すいせん [やえーすいせん]

江戸時代の春の精進料理 [日本国語大辞典]。さまざまな彩りの「すいせん(水仙・水織・水蟾・水煎)」を重ねてつくる [日本国語大辞典]。ここでいう「すいせん」は、ヒガンバナ科の水仙ではなく、長さ幅ともに20^{センチ}ほどの春雨のようなもの。葛粉など澱粉を専用の水仙鍋(弦つきの鉄製の半鍋) [原典現代語訳日本料理秘伝集成第12巻『和漢精進料理抄』訳注]で溶かして、糊化し、冷まして板状のものを鍋から剥ぎ取ったもの [原典現代語訳日本料理秘伝集成第1巻『料理物語』訳注]。八重すいせんの作り方は、『精進献立集』二篇(文政7年-1824)に「すいせんを焼き、白赤青黄色など色どりよく混ぜて重ねて切る。煮梅を猪口の底に敷いて盛りつける」とある。

八重作り [やえーづくり]

刺身の切り方の一つ。平作りのこと [読む食辞苑]。すだれ包丁・化粧包丁・銀皮包丁・切り掛け包丁とも呼ぶ [よくわかる日本料理用語事典]。また、切り掛け作りとも呼ぶ [料理用語事典] [総合調理用語辞典]。皮付きの魚の身に一〜六回切り目を入れてから、切り離す切り方のこと [よくわかる日本料理用語事典]。ちよっと厚めの厚さ8^{ミリ}くらいに切ったもの [日本料理語源集]。鯛・鯨・勘八*・鰹・鯖など皮は硬いが身は柔らかなものに向いている

[読む食辞苑] [よくわかる日本料理用語事典] [語源由来日本料理大事典]。また、烏賊など歯切れの悪いものにも向いている [語源由来日本料理大事典]。皮目が硬い魚を食べやすくするため、あるいは脂が多い魚の調味料の絡みをよくするため、また、見栄えがよくなるようにする [よくわかる日本料理用語事典]。真魚鰹(真名鰹)の味噌漬け用の身にも行う [よくわかる日本料理用語事典]。

八重椿 [ヤエーツバキ]

ツバキ科のツバキ(椿)の一変種 [図説草木名彙辞典]。八重(重弁)の花をつける椿 [日本国語大辞典]。椿は種子から油を採り [図説草木名彙辞典]、葉・実を食用 [図説草木名彙辞典]。葉を餅(椿餅)を包むのに使うが [図説草木名彙辞典]、八重椿は実が生らない。

八重生・八重成 [ヤエーナリ]

①一本の草木に実がいくつも重なるように生ること。また、その草木 [日本国語大辞典]。②植物。マメ科ササゲ属の一年草 [図説草木名彙辞典] リョクトウ(緑豆)の別称 [広辞苑] [日本料理由来事典] [食材図典] [新版食材図典] [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)]。マメ科の莢の短いものの称 [図説草木名彙辞典]。「八重生(八重成)」の呼称は、①一つ株にたくさんの豆果を結ぶことから [日本国語大辞典]、あるいは②夏から秋まで続けて実り、早く植えて早く実ったものを蒔けば、一年に開花と結実のピークが周期的に数回見られることから [日本料理法大全]、東国 [本草綱目啓蒙]などで呼ぶ [大和本草] [本草綱目啓蒙] [増補俳諧歳時記菜草] [日本料理由来事典] [図説草木名彙辞典]。八重生豆(八重成豆)*・八重生小豆(八重成小豆)*・八重生豆(八重成豆)*・八升生*・二生(二成)* (薩州 [本草綱目啓蒙])・二生豆(二成豆)*などの称も同義 [図説草木名彙辞典]。小豆に似ているがやや小さく、種子は直径3^{ミリ}ほどの小さな豆。エナメル状の光沢があり、緑色または黄褐色のものが多い [日本国語大辞典]。そこで、漢名は緑豆 [本草綱目啓蒙]。和名は緑豆・緑豆・緑豆・緑豆 [大和本草]・緑豆・緑豆 [本朝食鑑]・緑豆・菜豆・菜豆など [図説草木名彙辞典]。緑豆の他の和名を列举すると、青小豆(河州 [本草綱目啓蒙])・赤小豆・小豆文豆(芸州 [本草綱目啓蒙])・文豆 [本草綱目啓蒙] (京師 [本朝食鑑])・ブドウ(備前 [本草綱目啓蒙])・豆緑(東国 [本草綱目啓蒙])・婆殺(備前 [本草綱目啓蒙])・婆殺(備前 [本草綱目啓蒙])・カツモリ(勢州 [本草綱目啓蒙])・サナリ(備前 [本草綱目啓蒙])・ドウゴ(遠州 [本草綱目啓蒙])・ノウラクアヅキ・マサメ(筑前 [本草綱目啓蒙])などがある [日本植物方言集成] [図説草木

名彙辞典。インド原産で、古く中国を経て渡来した〔日本国語大辞典〕〔日本料理由来事典〕。緑豆は粉を水に晒してから糕にする〔日本料理法大全〕。飯に加えて炊いて茶漬けにする。また、粥に加えてもよい〔日本料理法大全〕。葛粉のようにして粉にもする〔日本料理法大全〕。現在はほとんど栽培されないが〔日本料理由来事典〕、種子が輸入され〔日本料理由来事典〕、餡や豆萌やしをつくり、澱粉は春雨の原料とする〔日本国語大辞典〕〔日本料理由来事典〕。この豆の重さを分銅（標準の重り）代わりに用いたことから転じて「文豆」の名が今に残る〔日本料理由来事典〕。

八重生小豆・八重成小豆 [ヤエナリ-アズキ]

ヤエナリ（八重生・八重成）*の②に同じ〔図説草木名彙辞典〕〔日本国語大辞典〕。

八重生餡・八重成餡 [やえなり-あん]

江戸時代、八重生（八重成）*でつくった極上の餡〔日本国語大辞典〕。『料理早指南四篇』（文化元年-1804）に「あんの仕やうの事（中略）仕やうは上白あん 八重なりあん 是は白さざげをににする也。仕やうは上あんのごとし 但しくろざとう すくなく白ざとう多くしてにつめてよし 八重なりも右のごとし」とある〔日本国語大辞典〕。『菓子話船橋』（天保12年-1841）にも記されている作り方は、唐三盆砂糖液六五十匁（約2.4匁）を遠火にかけて煮つめ、八重生小豆一升（1.804匁）分の澱粉をだんだんに入れて練る。しかし、あまりかきまわしすぎると、粘りが強くなりすぎることがあるので、その見当をつけることが大切。とにかく、八重生餡はたいへんかげんが微妙なものである〔近世菓子製法書集成1〕〔原典現代語訳日本料理秘伝集成第十六巻収載〕〔日本料理法大全〕。

八重生羹・八重成羹 [やえなり-かん]

菓子の銘〔日本料理法大全〕。江戸時代、八重生（八重成）*でつくった羊羹。やへなりようかん（やえなりようかん）*。『菓子話船橋』（天保12年-1841）に記される〔近世菓子製法書集成1〕。『古今新製名菓秘録』（文久2年-1863）にも転載されている〔近世菓子製法書集成2〕。作り方は、角寒天二本に水四合（約0.72匁）を入れて煮溶かしておく。砂糖（唐三盆砂糖九百目（約3.4匁））を煮つめ、よいころに八重生小豆（八重成小豆）一升（約1.8匁）の澱粉を少しずつ入れて練る。ただし、八重生羹（八重成羹）は、あまり練りすぎると粘りが強くなるので、ほどよくかきまぜたところで、寒天液を漉し入れて混ぜ合わせ、切溜などに厚紙の文庫を入れて、そこに流し込んで固める〔近世菓子製法書集成1・2〕〔原典現代語訳日本料理秘伝集成第十六巻収載〕〔日本料理法大全〕。

八重生豇豆・八重成豇豆 [ヤエナリ-ササゲ]

ヤエナリ（八重生・八重成）*の②に同じ〔図説草木名彙辞典〕。

八重生豆・八重成豆 [ヤエナリ-マメ]

ヤエナリ（八重生・八重成）*の②に同じ〔図説草木名彙辞典〕。マメ科の豇豆の莢の短いものの称〔図説草木名彙辞典〕。豆は緑色なので緑豆〔図説草木名彙辞典〕・緑豆と呼ぶ〔日本料理法大全〕。

八重生飯・八重成飯 [ヤエナリ-めし]

八重生（八重成）*を入れた飯。緑豆飯〔続日本料理法大全〕。小豆飯と同じように炊く〔続日本料理法大全〕。

八重生麺・八重成麺 [ヤエナリ-めん]

江戸時代、八重生（八重成）*でつくった麺〔日本支那西洋料理大辞典〕。『日本料理法大全』（明治31年-1898）によると「八重生小豆を水に浸けて二、三日も置き、そのまま水が引けたら石臼で挽く。水を煮立てて、挽いたものを蒸かして、葛を加え、漉して袋に入れておく。用いるときは、饅頭のように打つ。汁は冷やしてもよいし、温めてもよい。薬味は花鰹・砂糖・胡桃・山葵などソバキリのようにする」。

やへなりようかん [やえなり-ようかん]

江戸時代、八重生（八重成）*でつくった羊羹。『歌仙の組糸』（寛延元年-1748）に十月の菓子として記載。八重生羹（八重成羹）*に同じ。

八重なりよせ [やえなり-よせ]

江戸時代、八重生（八重成）*でつくった料理。『料理早指南四篇』（文化元年-1804）によると、長芋に八重生（八重成）の漉し餡を混ぜて蒸してつくる。

八重錦 [やえ-にしき]

板状有平糖の一つ〔和菓子の系譜〕。白地に赤・青の二線を互い違いにした美しいもの〔和菓子の系譜〕。

八重葎 [ヤエムグラ]

植物。八重六倉とも表記する。同名数種がある。①アカネ科ヤエムグラ属の一〜二年草〔図説草木名彙辞典〕。茎の節ごとに数枚の葉が輪生するところから「八重」、群生することが多いので「葎」、この二つを合わせた称という。『救荒本草』（野菜譜）（明・1406年）〔和漢三才図会〕、『救荒本草啓蒙』（天保13年-1842）に記される救荒食物〔図説草木名彙辞典〕。幼莖葉を蔬菜の代用にし、実もアカザと同様にして食する〔救荒雑草〕〔和漢三才図会〕〔図説草木名彙辞典〕。漢名は拉拉藤で、猪殃殃〔和漢三才図会〕〔薬品名彙〕は慣用名〔日本国語大辞典〕。なお、②『万葉集』（7世紀後半〜8世紀後半頃）や『拾遺和歌集』（寛弘2年-1005〜寛弘4年-1007成立）などに詠われるヤ

数のつく食べ物

エムグラは特定種ではなく重なりあって繁茂する葎類^{ムグラ}の総称とする説〔図説草木名彙辞典〕や、③アサ科の鉄葎^{ムグラ}（金葎）とする説がある〔日本大百科全書（ニッポニカ）〕。鉄葎^{オアシムグラ}（金葎）も若葉を救荒食用とする〔図説草木名彙辞典〕。④クワ科のカラハナソウ（唐花草）の別称。岩手県二戸郡で呼ぶ〔日本植物方言集成〕。ホップの変種で、ホップの代用〔図説草木名彙辞典〕。

八重ひとえ [やえーひとえ]

江戸時代の豆腐料理。『豆華集』（天明2年-1782）に記される。つくり方は「豆腐を角に切り、四方より焼き、古酒にてよくよく煮た後、醤油を少し入れ、昆布を煮出した湯をさし、豆腐に色がよくつくまで煮立てる。固く練った葛ねりを掛けたうえに、また白葛ねり（砂糖を少し入れて練って板上に流し冷やしてかためたもの）で包む」。

八重物 [やえーもの]

本膳料理の食器の独特の呼称で、飯椀・汁椀・壺・平皿椀を一組としていう〔原典現代語訳日本料理秘伝集成（第七巻）『歌仙の組み糸』訳注〕。

八重桃 [ヤエーモモ]

重弁花をつけるバラ科のモモ（桃）〔日本国語大辞典〕。八重咲きの桃^{モモ}〔日本国語大辞典〕。観賞用の花桃^{ハナモモ}で、実は酸味や苦みが強く一般には食用に不向き。

八重山青木 [ヤエヤマーアオキ]

アカネ科の常緑低木〔食べられる野生植物大事典〕。ハワイ語で「ノニ」と呼ばれる植物で、北限にあたる沖縄八重山諸島に生育〔食材図典Ⅲ〕〔食べられる野生植物大事典〕。インドネシアなどの東南アジアでは花序・果実・若葉を薬味として食用とし、また民間薬としても利用する〔世界有用植物事典〕。「ノニ」の根は染色材料（赤から紫があった褐色）として利用される〔世界有用植物事典〕。近年、沖縄県や奄美諸島では糖尿病や心臓病に効果がある食品として生産量が増えている〔食材図典Ⅲ〕。果実は複合果でジュースをつくる〔食べられる野生植物大事典〕。

八重山葛 [ヤエヤマーカズラ]

①ヒルガオ科の植物。同科の薩摩芋^{サツマイモ}の仲間だが芋が育ちにくく葉野菜に近い品種〔食材図典Ⅲ〕〔事典日本の地域ブランド・名産品〕。野菜葛とも呼ぶ〔食材図典Ⅲ〕。沖縄八重山諸島でつくられる〔事典日本の地域ブランド・名産品〕。蔓状の若い芽を摘んで汁の実・炒め物・和え物などにする〔食材図典Ⅲ〕。沖縄本島ではエーマカンダパーと呼ばれ、家庭料理でよく使われる〔食材図典Ⅲ〕。ガンダパージュージー（汁気の多い雑炊）〔聞き書沖縄の食事〕にするのが一般的〔食材図典Ⅲ〕。②ヒルガオ科の薩摩芋^{サツマイモ}の葉の

こと〔総合調理用語辞典〕。食物繊維が豊富で雑炊や汁物などに用いる〔総合調理用語辞典〕。沖縄方言ではカンダパーと呼ぶ〔総合調理用語辞典〕。

八重山かまぼこ [やえやまーかまぼこ]

白身魚（ブダイ類）を主要な原材料として沖縄八重山諸島の石垣島市で加工された蒲鉾〔事典日本の地域ブランド・名産品〕。生地に混ぜる卵は全卵を使用するのが主流。特許庁の地域団体商標〔事典日本の地域ブランド・名産品〕。

八重山野茨 [ヤエヤマーノイバラ]

バラ科キイチゴ属の常緑灌木〔食べられる野生植物大事典〕。八重山野薔薇とも表記〔図説草木名彙辞典〕。沖縄八重山諸島など亜熱帯に自生する野生バラ。香りがある花卉^{はな}をサラダに散らす〔食べられる野生植物大事典〕。

八重山蔓荊 [ヤエヤマーハマゴウ]

クマツヅラ科ハマゴウ属のミツバハマゴウ（三葉蔓荊）*の変種〔食べられる野生植物大事典〕。日本では沖縄八重山諸島の西表島・石垣島に生息。若葉と未熟果を食用〔食べられる野生植物大事典〕。香りがよく、ハーブとして使用〔食べられる野生植物大事典〕。

八重山吹 [ヤエーヤマブキ]

バラ科のヤマブキ（山吹）の一品種〔日本国語大辞典〕。花が八重咲きで、雄蕊・雌蕊が弁化しているので、果実はできない〔日本国語大辞典〕。中国では花や葉を薬用（消化不良・咳・水腫・関節炎）〔世界有用植物事典〕。

八重山椰子 [ヤエヤマーヤシ]

ヤシ科ヤエヤマヤシ属の常緑高木〔食べられる野生植物大事典〕。沖縄八重山諸島（石垣島・西表島）の固有種〔食べられる野生植物大事典〕〔世界有用植物事典〕。かつてはヤシ科ビロウ属の蒲葵のように頂芽を食用としたが〔食べられる野生植物大事典〕、今は天然記念物で採取できない〔食べられる野生植物大事典〕。

八尾牛蒡 [ヤオーゴボウ・やおーごぼう]

①植物。キク科のゴボウ（牛蒡）のブランド。大阪府八尾市特産の葉付きの若牛蒡^{わかゴボウ}（葉牛蒡^{はゴボウ}）〔新版食材図典〕。「八尾若ごぼう」の称で特許庁の地域団体商標に登録されている〔47都道府県汁物百科〕。10^{センチ}程度の短い根に長い軸と大きな葉がついており、一見すると蕨^{フキ}と間違えてしまいそうな外観が特徴。根・葉・茎の全体を食用とする〔新版食材図典〕。香りが高く、しゃきとした味わいが春先の野菜として人気がある〔新版食材図典〕。②やおごぼう。大阪府八尾市の郷土料理。三月から四月頃の葉付き八尾牛蒡^{ヤオーゴボウ}を厚揚げ^{あつあ}などと一緒に煮たもの。柔らかくておいしい〔たべもの日本史総覧〕。

八尾牛蒡汁 [ヤオゴボウーじる]

大阪府中河内自慢の八尾牛蒡* (八尾若牛蒡) を使った汁。地産地消の観点から生まれた八尾若牛蒡料理の中の汁物 [47 都道府県汁物百科]。若牛蒡・里芋・大根・人参・蒟蒻・豚肉を出し汁の中で煮て、味噌仕立てにしたもの [47 都道府県汁物百科]。

八穂蓼 [ヤオータデ]

タデ科のタデ (蓼) またはヤナギタデ (柳蓼) の非常に穂の多いものの別称 [図説草木名彙辞典]。蓼と柳蓼は若

茎を食用 [図説草木名彙辞典] [食べられる野生植物大事典]。煮沸水晒しで弱毒成分の除去が必要 [図説草木名彙辞典]。蓼酢・蓼味噌ともする [食べられる野生植物大事典]。葉・子実を薬用 [図説草木名彙辞典]。なお、「八穂蓼を」の語は枕詞で、多くの穂の出た蓼 (八穂蓼) の穂を摘むという意から、「穂を積む」と同音の人名の「穂積」にかかる [日本国語大辞典]。

(2021年9月5日受理)
(2021年10月7日採択)