

〈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6)

Food Materials and Foods with Numeral in the Name

(8) Food Materials and Foods with Numeral 8 in the Name (Part 6)

森田潤司
(Junji MORITA)

【八 (やか~やつはし)】

八角角貝 [ヤカド-ツノガイ・ヤカド-ノ-ツノガイ] ゾウゲツノガイ科の軟体動物 [日本国語大辞典] [魚介類 2.5 万名前大辞典]。およそ八つの角がある貝形からの称。もっとも普通に分布するツノガイ類。北海道南部以南の内湾の水深 50~30^{cm}の砂泥底に生息 [日本国語大辞典]。殻長 60^{mm}、殻口径 6^{mm}ほどに達する。殻はやや厚く、殻表には六~九本の角張った太い縦筋があり、殻口はそれに従って六~九角形 [日本大百科全書 (ニッポニカ)]。殻は象牙色である [日本大百科全書 (ニッポニカ)]。食用にしたと思われるが、不詳。貝殻が装飾品として縄文・弥生時代の遺跡から見つかる [貝と人とのかかわり：利用にみる地域資源と文化 (武田 淳 [著], 佐賀大農語彙, 89, 1-53, 2004)]。近縁種に六角角貝*がある。

八上管 [ヤガミースゲ]

カヤツリグサ科スゲ属の多年草 [図説草木名彙辞典]。河岸や湿った草地に自生。本種の食用不詳。

八木亥子餅 [やぎ-の-いのこもち]

昔、陰暦十月の亥子の日に、摂津国能勢郡木代村 (今の大阪府豊能郡豊能町木代) の人、門太夫が宮中に献じた餅 [日本国語大辞典]。浄衣を着て、別火で調製し、赤小豆を入れて搗いた薄紅色のもので、箱の形に固め、四隅と中央に粟一粒ずつを置いた [日本国語大辞典]。初めの亥の日には百箱を門太夫から、中の亥の日には大円村の里から、末の亥の日には切畑村の里から各八、九十箱を献

じた [日本国語大辞典]。『諸国年中行事』(享保 2 年-1717) 四巻の十月ノ亥日に「摂州八木の亥子の餅、八木村は天満より七里北なり (中略) 毎年豕の餅を恒例として御講物とす」とある [日本国語大辞典]。

焼八杯豆腐 [やき-はちはいどうふ]

『江戸流行料理通 (通称料理通) 三篇精選料理通』(文政 12 年-1829) に記される豆腐料理の一品。豆腐をできるだけ細く八杯* (小型の拍子木形) に切り、藁の上によく水を切ってまばらに並べ、その上にまた藁を置き、火がよく上下まわるようにしてから藁を焼く。藁灰がついたまま水囊*と取り、水を何度も換えると、灰は自然に取れて八杯豆腐*の四方に薄く焼き目がつく。これを調味する [料理通 (日本料理技術選集)]。

八種唐菓子 [やくさ-の-からがし]

やくさ-の-とうがし (八種唐菓子)*に同じ。

八種唐菓子 [やくさ-の-とうがし]

奈良時代に唐から伝わった製法でつくった八種の穀粉菓子 [厨事類記] [続日本料理法大全]。はっしゆからがし*・はっしゆのからがし*・はっしゆとうがし*・はっしゆのとうがし*・やくさのからがし*とも訓ずる。八種唐菓子の項を参照。『食べ物の名数 (6)』の八種唐菓子の項・八種唐菓子の項も参照。

八雲 [ヤークモ]

バラ科のナシ (梨) の栽培品種 [飲食事典]。二十世紀* アカホ と赤穂とを交配したもの [園芸植物大事典] [最新園芸大辞典] [新編原色果物図説]。出雲国 (今の島根県東部) を象徴する八雲やくも アオナシ ニジュッセイキ 小ぶりだが、透き通るきれいな果肉 [園芸植物大事典]。

多少酸味があるが、果肉が柔らかく多汁で食味が良い上に、収穫が八月初旬から中旬と早いめ [世界有用植物事典]、盛夏の進物には最適。本品種と同時期かやや早く収穫できる果実品質の優れた青梨品種である八里*が育成されており、今後本種の生産量が増える見込みはない [新編原色果物図説]。

八声の鳥 [ヤコエーノトリ]

キジ科のニトリ (鶏) の古名 [図説鳥名由来辞典]。暁に八声 (屢々) 鳴く鳥の意 [図説鳥名由来辞典]。家禽の代表。

八事五寸人参 [ヤゴトーゴスンニンジン]

セリ科のニンジン (人参) の栽培品種で五寸人参群の一つ。名古屋市東部の丘陵地帯八事地区で古くから栽培されてきた [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] [食材図典Ⅲ]。八事周辺の都市化が進んだため、現在の主産地は東南の名古屋市大高や大府市に移動 [都道府県別地方野菜大全] [食材図典Ⅲ] [47 都道府県・地野菜 / 伝統野菜百科]。長さ約五寸 (15~18^{センチ}) で太め、色が濃く芯が小さい。柔らかく早く煮えるが煮崩れしない [食材図典Ⅲ]。甘みが強く、味付きがよい [食材図典Ⅲ]。煮物やサラダに利用する [食材図典Ⅲ] [47 都道府県・地野菜 / 伝統野菜百科]。「あいちの伝統野菜」に指定されている [事典日本の地域ブランド・名産品]。五寸人参の項を参照。

八尺白蛤 [ヤサカウムキ]

大きな浜栗 (蛤) 。『日本書紀』(養老4年-720) の景行天皇五十三年冬十月の条に、景行天皇が東国巡行の折、上総国に至り海路から淡水門 (安房の水門) を渡る際、「白蛤」を得た。これを随行していた磐鹿六鷹が、「膾」につくり、天皇に献上したところ、大層およろこびになられて、彼に膳大伴の名を与えられた、とある [改訂増補国史大系]。磐鹿六鷹は日本料理および料理人の元祖的立場とされる人物である [古代食事典]。『高橋氏文』(延暦11年-792 朝廷に提出とされるが、逸文のみ伝われる) には「得_二八尺白蛤一貝_一」とある。「白蛤」は蛤である [本朝食鑑] [古代食事典]。『続日本料理法大全』(1970年) の清水注に「八尺のヤは概数をいうので、八という数には関係はない。尺がさかと転じたので、長さをいっている。大きな (長いとは大きなとってよからう) 白蛤だ。白蛤は、蛤のことで、母貝の転訛であるといわれ、また鮑 (石浜明) のことで味貝のことだともいわれる」とある。この「膾」が文献でみられるわが国最古の料理名とされる [古代食事典]。平安時代の『倭名類聚抄 (略称和名抄)』(承平年間931~938年) に、「膾」は「和名

奈万須」とあり、それは「細切肉也」としている。膾は生で食べる肉の細切りであり、食べるときには醬・塩・酒などで調味して食べた。平安時代以降、酢をつけるようになった [古代食事典]。

八尺鳥 [ヤサカードリ]

カイツブリ科のカイツブリ (ニオヘキタイ・鵜鵜) の別称。カイツブリが潜水が得意で、息が八尺ほども長く続くことからの称とされている [大言海] [図説鳥名由来辞典]。息が長いので「息」の枕詞になっている。食用としたようで、『本朝食鑑』(元禄10年-1697)、『料理無言抄』(享保14年-1702 自序) に記されるが、味は淡くして臭し [本朝食鑑]。

八里 [ヤサト]

バラ科のナシ (梨) の栽培品種 [新編原色果物図説]。八幸と二十世紀*系梨を交配したものの [新編原色果物図説]。八雲*のような外観の良さ。二十世紀のような肉質を持ち、幸水並の甘さがあって果実形質は優秀。平成2年-1990 に品種登録。つくば市の北東に位置する果樹産地の八郷町を念頭に入れた命名。

八皿 [や-さら]

①八枚の皿。また、その皿に盛ったもの [日本国語大辞典]。②東北地方で疫病除けの祭り。八皿の御祝* [名数数詞辞典]・八皿祝 [名数数詞辞典]・かさ八皿 [広辞苑] とも呼ぶ。陰暦二月九日、春の彼岸中日あるいは陰暦六月一日に行なう行事 [日本国語大辞典]。日時は一定しないが陰暦二月九日が一般的 [名数数詞辞典] [広辞苑]。農事とかけた行事とされるが、宴会の意にも転用される。八つの皿にどぶろく (濁り酒) をついで神に供え、かつ各自もこれを飲む [名数数詞辞典]。残りを各戸にふりかける [日本国語大辞典]。今ではどぶろくを酒の粕酒や甘酒に代えるところもある。八皿酒*も同旨。

八皿の御祝 [やさらーのーごいわい]

東北地方で陰暦二月中または陰暦六月一日などに、八つの皿に濁酒を入れて神に供え、共同飲食する年中行事 [日本国語大辞典]。八皿の項の②に同じ。

八皿酒 [やさら-ざけ]

秋田で種播き終わりの祝いの酒 [聞き秋田の食事]。八皿*・八皿の御祝*と同旨。秋田県仙北郡田沢湖町 (今の仙北市) では八十八夜前後の吉日を選んで早朝から種を播く。種播きが終わると八皿休みといって農作業を休み、家々でお祝いの酒を酌み交わす。数戸がまとまって共同ですることもあるがこれを八皿酒という。山菜料理がいくつも並び、田の神には清酒が供えられるが、多くはどぶろくで祝う [聞き秋田の食事]。

八入折・八塩折・八鹽折 [やしおーおり・やしほーをり]

幾回も繰り返して精製すること [日本国語大辞典]。やしおおり (やしほをり) のさけ (八入折之酒・八塩折之酒・八鹽折之酒)*もその一つ [日本国語大辞典]。やしおおり*・やしほをり* [古事記 (眞福寺本訓) (改訂増補国史大系)] [訂正古訓古事記 (本居宣長全集第八巻収載)] [倭訓栞 (前編)] [言元梯] [古史傳] と訓じ、転じて・やしおり* [日本国語大辞典]・やしほり* [古事記 (道祥本訓) (日本国語大辞典)] [倭訓栞 (前編)]・やしほり [日本国語大辞典] [語源・由来日本料理大事典] と訓ずる。「八」はたくさんとか多数を表し、「しほ (しお)」は熟成したもろみを搾った汁、「をり」は何度もくり返すという意味 [古事記伝] [日本古代食事典]。「塩」も「回」「度」と同様に回数を表す助数詞とする説もある。『古事記伝』(寛政10年-1798脱稿)にも「志保留とは幾度も折返して酒む意なりべし」とあるように [廣文庫] [日本古代食事典]、何度も繰り返して醸造することをいう [日本国語大辞典]。

八入折之酒・八塩折之酒・八鹽折之酒 [やしおおりーのーさけ・やしほをりーのーさけ]

幾度も繰り返して醸した芳醇な強い酒 [日本古代食事典] [名数数詞辞典] [日本国語大辞典]。重醸酒 [日本古代食事典]。記紀神話に最初に登場する酒で、出雲神話で須佐之男命が八俣の大蛇を退治するときにつくらせた酒 [古事記] [日本書紀] [たべもの史話]。『古事記』(和銅5年-712)では「八塩折之酒 (八鹽折之酒)」と表記され、『日本書紀』(養老4年-720)では「八醞酒」と表記されている [廣文庫] [日本古代食事典]。『古事記』(眞福寺本訓)上巻の「八俣遠呂知」の条に「汝等。醸八塩折之酒」とある [改訂増補国史大系] [古事記伝] [廣文庫]。「八入折之酒」とも表記 [日本国語大辞典]。『日本書紀』卷一神代上には「醸八醞酒」とあり、「八醞酒」にヤシヲ、リノサケ [日本書紀 (寛文9年刊本)]・ヤシホヲリノサケ [日本書紀 (吉田兼方自筆本)] [古史傳 (平田篤胤他 [著])] [倭訓栞 (前編)]・ヤシホリノサケ [日本書紀 (熱田神宮所蔵本)] と訓がある [改訂増補国史大系]。「醞酒」については、『倭名類聚抄 (略称和名抄)』(承平年間 (931~938年) 成立)に「酎酒 説文云、直詬反、漢語抄云、豆久利加倍世流佐介、三重醸酒也、西京雜記云、正月旦作酒、八月成、名曰酎酒、一名九醞」とある。平安時代の『日本書紀私記 (日本私記) 乙本』(承和10年-843~延喜4年-904頃) 神代上にも「醸八醞酒也(八) 只保乎里乃左介乎加倍之未 (ヤシホヲリノサケヲカマヘシメ)」とある [新訂増補国史大系]。「醞」の字源は「かます」で「酒を造ること」とも、「長

い時間をかけて醸すこと」ともいう [古事記伝] [日本古代食事典]。八醞酒を八塩折之酒と呼ぶこと、および八醞酒の製法について、『釋日本紀私記 (釈日本紀とも呼ぶ)』(正安3年-1301年以前) 卷七神代上には、「私記曰。問。是之八鹽折酒。答。或ハ説ク、一度醞熟シ、其ノ汁ヲ絞り取り、其ノ糟ヲ棄テ、更ニ其ノ酒ヲ用テ汁ト為ス。亦更ニ之ヲ醞ス。此ノ如ク八度ス。是レ純酷ノ酒ト為ス也。之ヲ鹽ト謂ウノハ、其ノ汁ヲ以テ八度絞り返ス故ナリ。今ノ世ニモ亦、一度ヲ一塩ト謂ウ也。之ヲ折ト謂フノハ、其レヲ八度折返スヲ以テノ故也。是レハ古老ノ説也」とある [改訂増補国史大系] [古事記伝] [日本古代食事典]。『古事記伝』(本居宣長 [著] 寛政10年-1798脱稿) 九卷三十は、「八醞酒」を「醞酒」「厚酒」と定義付けている [廣文庫]。この製法によれば、蒸米と米麴を合わせ水を加えて発酵させた醞を搾って粕を捨て、こうして出来た酒の中へまた米麴と蒸米、あるいは固めに炊き上げた飯を仕込む。これを発酵させ、熟成したら、また濾別し、その酒の中へ前と同じように、米麴と蒸米、あるいは米飯を加える [日本古代食事典]。こうしたことを幾度も繰り返して、アルコール度の高い酒としたもの。この酒を飲んだ八俣の大蛇は「酔いて睡る」ほど泥酔し須佐之男命に十拳の剣で斬り殺されてしまう [日本古代食事典]。

八潮躑躅 [ヤシオーツツジ]

植物。八汐躑躅・八染躑躅・八入躑躅とも表記。同名数種がある。いずれも観賞用。食用ではない。①ツツジ科ヨウラクツツジ属のヨウラクツツジ (環路躑躅) の別称 [図説草木名彙辞典] [日本植物名彙] [日本国語大辞典]。②ツツジ科ツツジ属のシロヤシオ (白八入) の別称。五葉躑躅・白八汐躑躅とも呼ぶ [日本植物名彙] [日本国語大辞典]。③ツツジ科ツツジ属のドウダンツツジ (灯台躑躅) の別称。伊勢でいう [日本国語大辞典]。④ツツジ科ツツジ属のアカヤシオ・シロヤシオ・ムラサキヤシオツツジの総称とされる。

八入折・八塩折・八鹽折 [やしーおり・やしーほり] やしおおり* (やしほをり [倭訓栞 (前編)]) (八入折・八塩折・八鹽折) の変化した語 [日本国語大辞典]。やしほりとも訓ずる [日本国語大辞典] [語源・由来日本料理大事典]。幾回も繰り返して精製すること。やしおり (やしほり) のさけ (八入折之酒・八塩折之酒・八鹽折之酒)*もその一つ。

八入折之酒・八塩折之酒・八鹽折之酒 [やしおり (やしほり)ーのーさけ]

やしおおり (やしほをり) のさけ (八入折之酒・八塩折

之酒・八鹽折之酒)*の変化した語。『古事記』(和銅5年-712)上巻(道祥本訓)に「汝等八塩折之酒を醸ましめよ」とある〔日本国語大辞典〕。やしほりのさけとも訓ずる〔日本国語大辞典〕。八醞酒〔日本書紀(熱田神宮所蔵本)〕[新訂増補国史大系]・八醞の酒〔太平記〕〔日本国語大辞典〕・八醞の酒〔東海道名所記〕〔日本国語大辞典〕とも表記。

八しま海苔〔やしまーのり〕

『江戸流行料理通(通称料理通)三編』(文政12年1829)に記される。未詳。

八代オクラ〔ヤシローオクラ〕

アオイ科トロロアオイ属のオクラ(秋葵)のブランド。兵庫県豊岡市日高町八代地域で六十年以上栽培されてきた伝統野菜〔神戸新聞NEXT2021/8/10 05:30〕。一般的なオクラは切り口が多くは五角形なのに対し、八代オクラは十角ほどあり、肉厚で粘りが強いのが特徴。

八太郎漬〔やたらうーづけ〕

漬け物の称。①石川県七尾市能登島の八太郎漬本舗の漬け物。和倉温泉や七尾食祭市場で売られている。地元の白瓜や胡瓜、茄子を使い、二回塩漬けて、その後四回も酒粕に漬けたもの。白瓜に鯖の卵を紫蘇の葉で巻いたものを挟み、粕漬けにしたものもある。八太郎漬本舗という名前は、昔、能登島は八人の侍が島を守っており、八太郎島と呼ばれていたことから、その名前に因んだもの。姉妹品に七郎漬がある。②富山県富山市周辺にも「やたらう漬け」と呼ばれる茄子や胡瓜の塩漬けがある〔聞き書富山の食事〕。こちらは米麴一:ご飯三:水六の割合で混ぜ合わせて床をつくる。茄子と胡瓜の塩漬は、一寸(約3.03mm)くらいの大きさに刻んで二時間くらい塩出しして絞り、床と混ぜて、瓶に入れて熟成させる。二、三日で出来あがり、酒の肴にもってこいの味になる〔聞き書富山の食事〕。

八街産落花生〔やちまたさんーラッカセイ〕

マメ科の落花生のブランド。千葉県八街市およびその周辺地域産の渋ぶ付き落花生ならびに煎った落花生として、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〕。明治29年-1896頃、八街に落花生が導入された。昭和20年-1945代には日本一の生産を誇り、この頃から八街の落花生が全国に知られるようになった〔事典日本の地域ブランド・名産品〕。現在も収穫量は全国一位を誇る。

八梅〔ヤツウメ〕

バラ科のウメ(梅)の一品種座論梅(一名座論梅)の漢名〔本草綱目啓蒙〕。八房梅〔日本国語大辞典〕の称と

同じく、一花から数個が結実することからの称か。果実を食用。

八折〔ヤツーオリ〕

タデ科のイタドリ(虎杖)の別称。山口地方で呼ぶ〔日本植物方言集成〕〔日本国語大辞典〕。語源不詳。折り取ることからの称か。和歌山県田辺市中辺路町や三重県南牟婁郡紀和町(今の熊野市紀和町)などで権八*と呼ぶ。若茎・葉を食用〔図説草木名彙辞典〕。

八頭〔ヤツーガシラ〕

植物。同名数種がある。①八頭芋*の略称〔たべもの語源辞典〕。サトイモ科のサトイモ(里芋)の栽培品種〔図説草木名彙辞典〕〔日本料理由来事典〕〔飲食事典〕。唐芋が変化したもので〔食材図典〕、日本には江戸時代寛政(1789~1801年)の頃に中国から伝わったという〔たべもの語源辞典〕。八頭は種芋(親芋)の一根からほとんど同大の子芋を七~九個叢生する〔日本国語大辞典〕〔図説草木名彙辞典〕。孫芋は小形で球形、数はごく少ない〔日本国語大辞典〕。種芋(親芋)の肥大が早くとまり、子芋の肥大が早いので、親芋と子芋が完全に分球せず〔食材図典〕、密着して直径10mm余の不整形な塊状となり、その周りに孫芋が分球し、一見八つ頭状となる。この孫芋を八つ子*芋*〔よくわかる日本料理用語事典〕・八つ子*〔総合調理用語辞典〕とも呼ぶ。通常、子芋と呼ばれているものは孫芋である〔食材図典〕。外面に凸凹が多く〔たべもの語源辞典〕、一見八つ頭状となることからの称〔たべもの語源辞典〕。八つ口*〔図説草木名彙辞典〕・九面芋〔博物図教授法〕・九面芋〔図説草木名彙辞典〕・九面芋*〔本草図譜総合解説〕・九面芋〔語源由来日本料理大事典〕・九面芋*〔たべもの語源辞典〕〔食材図典〕〔新版食材図典〕とも呼ぶのも同義。語源はイヤツカシライモ(彌個頭芋)の義とする説〔日本語原学(林麿臣〔著〕;林武〔編〕1932年)〕〔日本国語大辞典〕もあるが、よくない〔たべもの語源辞典〕。球茎(芋)を食用〔図説草木名彙辞典〕〔食材図典〕〔新版食材図典〕〔日本国語大辞典〕。親芋・子芋・孫芋ともに水分が少なく粉質で、肉がしまっていて、美味〔食材図典〕〔日本料理由来事典〕。里芋のなかでも高級品とされ〔食材図典〕、京都でよく食される〔たべもの日本史総覧〕。八頭の赤い葉柄も、えぐ味が少ないので芽や芋幹として食用にする〔食材図典〕〔日本料理由来事典〕。生で利用する場合と乾燥して利用する場合がある〔食材図典〕。えぐ味は少ないものの、少しあく抜きが必要である〔食材図典〕。八頭は、①子沢山ということ、②名称が末広がりの「八」であること、③人の頭になるようにという縁起を担いで〔食材図典〕〔食材図典Ⅲ〕、お正月の雑煮やお節料理〔食材

数のつく食べ物

図典] [食材図典Ⅲ], 結婚式の引き出物の折り詰めに入れたりする。東京浅草鷺神社の十一月酉の日の祭礼などで「世間の頭になる」として縁起物として売られる [名数数詞辞典] [大歳時記] [食材図典]。②サトイモ科のサトイモ (里芋) の別称。茨城県・千葉県・新潟県・山梨県・長野県の一部で呼ぶ [日本植物方言集成] [日本国語大辞典]。食用。③サトイモ科のハスイモ (蓮芋) の別称。武蔵 (今の東京都, 埼玉県および神奈川県北東部) で呼ぶ [日本植物方言集成] [日本国語大辞典]。④アブラナ科のカブ (蕪) の栽培品種松ヶ崎浮菜蕪の別称 [都道府県別地方野菜大全]。松ヶ崎浮菜蕪は葉蕪とも呼ばれ [都道府県別地方野菜大全], 古くより京都市左京区松ヶ崎で栽培された地域固有品種で [京都市情報館 HP], 京の伝統野菜三十四種の一つ [都道府県別地方野菜大全]。葉は滑らかで欠刻が深く, 根は扁円形で, 大部分が地上に露出している。十一月から二月に収穫され, 煮物にする他, 糠漬けにして保存食にする [事典日本の地域ブランド・名産品] [京都市情報 HP]。水菜の変種のように, 地下部が肥大する頃から, 一つの根株から四~五本の茎と数十の葉が出ること [京都市情報館 HP] からの称か。“京都市特産そ菜保存圃”を設置し, 北区上賀茂の農家に栽培を委託している [京都市情報館 HP]。現在, 栽培戸数一戸。⑤アブラナ科のキョウナ (京菜), 一名ミズナ (水菜), の別称。岩手県一部・宮城県一部・福島県一部・石川県河北郡で呼ぶ [日本植物方言集成] [日本国語大辞典]。食用。⑥ツツジ科ツツジ属のレンゲツツジ (蓮華躑躅) の別称。周防 (今の山口県東部) で呼ぶ [日本植物方言集成] [日本国語大辞典]。食用ではない。食中毒の報告例もある [新潟県 HP]。

八首鳥 [ヤツガシラ]

鳥。同名二種がある。八頭とも表記。①ヤツガシラ科の鳥。鴨 大の鳥 [図説鳥名由来辞典]。羽冠の羽毛の数が多いことからの称であろう [図説鳥名由来辞典]。ユーラシア大陸・アフリカに分布し, 我が国にはアジア東部で繁殖したものが旅鳥として少数渡来する, 江戸時代前期から「やつがしら」の称で知られる [図説鳥名由来辞典]。食用となるようで, 『本朝食鑑』(元禄10年-1697)は伊須加鳥の条の附録で八首鳥の形状, 特に冠羽の形状を詳しく記す [図説鳥名由来辞典]。漢名 戴勝も飾りを戴くの意 [図説鳥名由来辞典]。②スズメ目ホオジロ科のシロハラホオジロ (白腹頬白) の別称。江戸時代後期から「やつがしら」の称で知られる [図説鳥名由来辞典]。シベリア東部・中国東北部で繁殖し, 我が国には稀に西南部に渡来する [図説鳥名由来辞典]。『鳥類写生図』(鳥津重豪

[編] 寛政12年-1800頃)の「やつがしら」の図は白腹頬白である [図説鳥名由来辞典]。ヤツガシラの称は頭部に七~八条の黒白の縞があるからであろうか [図説鳥名由来辞典]。頬白 (一名頬白鳥 [本朝食鑑]) (漢名眉画鳥 [本朝食鑑] [料理無言抄]) は『本朝食鑑』や『料理無言抄』(享保14年-1729~安永3年-1774)に記されるが, 本種の食用は不詳。

八頭芋 [ヤツガシラ-イモ]

ヤツガシラ
八頭*の①に同じ [日本国語大辞典] [たべもの語源辞典]。

八ヶ岳蕎麦 [やつがたけ-そば]

八ヶ岳山麓でとれる蕎麦の実を使った蕎麦 [そば事典] [蕎麦辞典]。良質で有名 [そば事典] [蕎麦辞典]。特に信濃川上村の川上蕎麦, 一名梁越蕎麦は名物 [蕎麦辞典]。川上蕎麦は, 蕎麦餅を作る独特の手法で, 蕎麦掻き (好みによって味噌味を付けておく) の団子をつくり, その団子に蕎麦粉をまぶしてから, 梁を越すほどの高さまで放り上げ, 落ちてくるのを受け止める。これを何度も繰り返して玉にする [蕎麦辞典]。ここから梁越蕎麦と呼ぶ [蕎麦辞典]。何度も放り上げることで, 適当に空気が入り発酵が促進されるらしい [そば事典] [蕎麦辞典]。それを伸ばして蕎麦切りをつくる。あるいは炉端で焼くか熱灰に埋め, 焼き上がったたら好みで胡麻味噌や甘味噌を付けて食べる。今はこの妙技を見せる人も少なくなり, 椀で受け止めているが, 「梁越蕎麦の会」が存在して郷土食を伝承している [そば事典] [蕎麦辞典]。

八束穂 [やつか-ほ]

①八握 (八握り) もある稲の穂 [日本国語大辞典]。よく実った長い稲穂の意 [広辞苑] [増補俳諧歳時記菓草]。『日本書紀』(養老4年-720) 神代上に「其の秋の垂穎, 八握に莫莫然ひて, 甚だ快し」(兼方本訓)とある。『延喜式』(延長5年-927) 祝詞・祈年祭には「八束穂の茂し穂に」とある [広辞苑] [日本国語大辞典]。②十月の打ち物菓子 [和菓子の辞典]。裏千家十一世玄々斎精中宗室 (明治10年-1877) 好みの茶菓子 [千家好菓子集] [茶菓子の話]。稲穂の形で秋の実りを見立てたもの [茶菓子の話]。丈の長い稲穂を黄色落雁で打ち出した豪華な干菓子 [和菓子の辞典] である。

八口・八つ口 [ヤツクチ]

ヤツガシラ
八頭*の①に同じ [図説草木名彙辞典]。宮崎県児湯郡西米良村では, 他の里芋の種類とともに三月に植え付け, 十一月中旬頃収穫する [聞き書宮崎の食事]。

八つ子 [やつ-こ (ご)]

ヤツガシラ
八頭*の孫芋 [総合調理用語辞典] [語源由来日本料理大事典]。八つ子芋*とも呼ぶ。八頭は親芋と子芋が分球せ

ず、その周りに孫芋が分球して育ち、八つ子となる〔総合調理用語辞典〕。里芋より小ぶりで晩秋から正月に掛けて衣かつぎや煮物などに利用される。里芋より粘性が少なく、ほくほくした食感が好まれる〔総合調理用語辞典〕。

八つ子芋 [やつこ (やつご) - いも]

ヤツゴシラ
八頭*の孫芋 [よくわかる日本料理用語事典]。八つ子*〔総合調理用語辞典〕〔語源由来日本料理大事典〕とも。八頭は一つの芋から多くの芽が出る性質があり、さらに親芋と子芋が分球せずに結合して独特の塊状になっている。この親芋から出ている芋が孫芋で、八つ子芋と呼ぶ [よくわかる日本料理用語事典]。

八代貝 [ヤツシローガイ]

ヤツシロガイ科の巻き貝 [日本国語大辞典] [美味しいマイナー魚介図鑑] [新版食材図典]。北海道南部以南の水深 5~200m の砂底に生息 [魚介類別名辞典]。八代海などでときにまとまって獲れることからの称か。蓋がないので、東京湾内房では蓋無・戸無貝などと呼ぶ [美味しいマイナー魚介図鑑]。他にウズラガイ・スガイ・ヤマドリガイとも呼ぶ [美味しいマイナー魚介図鑑] [日本国語大辞典]。身は食用とする [新版食材図典]。生食が多い [新版食材図典]。美味だが、一般的には知られていない [美味しいマイナー魚介図鑑]。殻は貝細工に用いる [美味しいマイナー魚介図鑑]。

八代南瓜 [ヤツシローカボチャ]

熊本県八代平野で栽培されているウリ科のカボチャ (南瓜) の品種 [聞き書熊本の食事]。食用。

八代桔梗 [やつしろーキキョウ (ギキョウ)]

キキョウ科ホタルブクロ属のヤツシロソウ (八代草)* の別称 [日本国語大辞典]。食用ではない。

八代西瓜 [ヤツシロースイカ]

熊本県八代平野で栽培されているウリ科のスイカ (西瓜) の品種 [聞き書熊本の食事]。食用。

八代草 [ヤツシローソウ]

キキョウ科ホタルブクロ属の多年草 [日本国語大辞典]。八代桔梗*とも呼ぶ [日本国語大辞典]。熊本県八代で見出されたことからの称 [図説草木名彙辞典]。九州の阿蘇山に稀産 [日本国語大辞典]。観賞用 [図説草木名彙辞典]。食用ではない。

八代のり [ヤツシローノリ]

アオサ科の海藻の青海苔で [日本料理由来事典]、球磨川が不知火湾に注ぐ熊本県八代辺りで採れたもの [日本料理由来事典] [日本支那西洋料理大辞典]。同種のものに伊勢の馬瀬青苔 [毛吹草] があつたが、どちらも干拓などに

よって姿を消した [日本料理由来事典]。『大和本草』(宝永 7年 - 1709) 附録巻之一に「肥後の八代川苔 色緑美シ 長さ一尺餘 味佳シ 長崎の海に青苔あり 八代苔より短し 味尤よし 伊勢苔 武藏の浅草 品川苔 皆同類也 青苔なり 肥後の八代のりの外 皆海苔也」とあるように、一見川海苔と思いがちだが、汽水を生育地とする青海苔 [日本料理由来事典]。

八代トマト [ヤツシロートマト]

熊本県八代市で栽培されているナス科のトマト [事典日本の地域ブランド・名産品]。同地域は冬春トマトの生産日本一。害虫が嫌う黄色灯を利用することで減農薬栽培された「トマトのはちべい」や「塩トマト」と呼ばれる品種がつくられている [事典日本の地域ブランド・名産品]。

八代蜜柑 [ヤツシローミカン]

ミカン科の常緑低木 [図説草木名彙辞典] [日本国語大辞典]。蜜柑の一種。中国原産で日本でも古くから食されていた [食材図典] [新版食材図典]。最初に八代地方 (今の熊本県八代市) にもたらされ [食材図典Ⅲ] [新版食材図典]、同地方に古くから産することからの称 [広辞苑]。小蜜柑 [食材図典Ⅲ] [新版食材図典]。紀州蜜柑 [食材図典Ⅲ] [新版食材図典]。桜島蜜柑 [食材図典Ⅲ] [新版食材図典]。河内蜜柑 [飲食事典] とも呼ばれるもの。果実は扁球形でやや小さく果重 50g くらい。黄橙色で皮が剥きやすいが、種子が多い。果肉は多汁で香りがよく酸味が少なく甘い [食材図典Ⅲ] [新版食材図典] [日本国語大辞典]。江戸時代の代表的柑橘で、貞享 2年 - 1685 に紀伊國屋文左衛門が江戸の鞠祭りに嵐をつけて運び一躍名を馳せたとされるものは本種である [食材図典Ⅲ]。『隆光僧正日記』(元禄前後) の「元禄十四年 - 1701 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 [図説江戸時代食生活事典]。茶会記『槐記』(享保 9年 - 1724 正月 ~ 享保 20年 - 1735 正月) には享保 14年 - 1729 二月二十六日大徳寺龍光院へ渡御の際の茶会の御菓子として白羊羹・串柿とともに出されたと記されている [茶菓子の話]。料理書『歌仙の組糸』(寛延元年 - 1748) にも菓子として「八代みつかん」が記載されている。明治中期以降は、種がなく果実も大きい温州蜜柑の登場で衰退した [食材図典Ⅲ]。八代蜜柑は現在は熊本県・大分県・和歌山県などの旧産地には古木が残り [新版食材図典]、正月の飾りや観賞用としても栽培されている [食材図典Ⅲ] [新版食材図典]

八つ茶 [やつーちゃ (ぢゃ)]

日の長い時分の八つ時 (未刻) (今の午後二時頃) から八つ下がり (今の午後三時頃) にとる軽い間食 [守貞談

数のつく食べ物

稿] [広辞苑] [日本国語大辞典]。小昼^{こびる} [食生活の構造 (日本料理技術選集)] [日本国語大辞典]・小昼飯^{こびるめし} [日本国語大辞典]・御八つ* [広辞苑]・八飯 [日本国語大辞典]とも呼ぶ。昔は間食をけんずい (間水・硯水・建水) と呼んだ。禅宗の僧の間で行われたことばであろう [食生活の構造 (日本料理技術選集)]。『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『類聚近世風俗志』の名で活字版刊) に〈京阪にては未刻^ご比に、八つ茶と号けて、いはゆる点心を食す。けだし短日にはこれを食さず。永日の比は専らこれを食す。多くは茶漬飯を食すもあり。江戸にては三時のほかに例として食すこと、これなしとある。奈良地方では「奈良の七度粥、河内の五度粥」といって農作業の途中に何度かに分けて茶粥などの食事をとった。朝食と昼食の間の四つ刻 (今の午前十時頃) にとる間食は四つ茶*または四間水 (四硯水・四建水)・四飯*と呼ぶ。八つ下がり (今の午後三時頃) にとる間食は八つ茶*・御八つと呼ぶ。七つ時 (今の午後四時頃) にとる間食は七つ茶*と呼ぶ [食生活の構造 (日本料理技術選集)]。

八手 [ヤツデー]

ウコギ科の常緑低木 [図説草木名彙辞典]。八手木*^{ヤツデノキ}とも呼ぶ。長門 (今の山口県の西半分) で五葉*^{イツツバ}と呼ぶ [日本国語大辞典]。観葉植物 [世界有用植物事典]。葉は有毒だが、薬用 (去痰など) [図説草木名彙辞典]。

八手切 [やつでーきり]

式正包丁での鯛の切り並べ方。『〔式正包丁〕料理切形秘伝抄』 (刊年不記・万治2年-1659以前刊) の「魚集鱗名」に図 (挿絵第二十七図) が記される。

八手木 [ヤツデーノキ]

ヤツデ (八手)*と同じ [図説草木名彙辞典]。

八木 [ヤツデーノキ]

稲の子実。米の別称 [日本国語大辞典] [図説草木名彙辞典]。「米」の字を分解すると、「やつ (八)」と「木」の二字となるところからの称。はちもく (八木)* [図説草木名彙辞典]・はちぼく (八木)* [図説草木名彙辞典] [日本国語大辞典]とも呼ぶ。はちぼく^{はちぼく}の①を参照。

やつば [ヤツバ]

セリ科ヤマゼリ属のヤマゼリ (山芹) の別称 [聞き書群馬の食事]。語源不詳。群馬県南西部多野郡奥多野でタカゼリと呼び、ヤツバと呼ぶ [聞き書群馬の食事]。埼玉県入間郡・秩父郡でもヤツバと呼ぶ [日本植物方言集成]。畑の畦などに自生。茹でてお浸しやエグサ (荳胡麻の地方名) のよごしなどにする [聞き書群馬の食事] [食べられる野生植物事典]。なお、山芹 (夜末世里・也末世利) は

セリ科シシウド属の日本当帰 (大芹・馬芹・川芹) の古名でもある [図説草木名彙辞典]。日本当帰は根「当帰」を薬用 (強壮・鎮静・通経) [図説草木名彙辞典]。

八橋 [やつーはし]

①菓子。八橋煎餅*の略称 [日本国語大辞典]。八つ橋・八ッ橋とも表記する。京都の代表的名物菓子。懸樋を裏返したような短冊形に焼いた煎餅菓子で、パリッとした歯触りと肉桂^{ニツケイ}の香りが特徴 [和菓子の辞典] [日本銘菓事典]。形は橋を象ったものとも箏^こを象ったものともいわれる [日本国語大辞典] [日本銘菓事典]。いずれにせよ筑前箏の名手八橋検校^{やつはしけんぎょう}に因む称。米粉と白玉粉^{あづまこ}を熱湯で練って蒸し、砂糖・肉桂粉 (シナモン)・芥子^{かき}・蜂蜜を加えて捏ね、ローラーで薄く伸ばして両面に黄な粉をふる。長方形に切って焼き、柔らかいうちに琴の形に湾曲させて固める [和菓子の辞典] [日本銘菓事典] [たべもの起源事典]。『続日本料理大全』 (昭和45年-1970) に記される製法は、「小麦粉一升 (約18.04^{リットル})、しるあめ百匁 (約375^{グラム})、黒砂糖百匁 (約375^{グラム}) の割合で黒砂糖を煎じて、熱いところにあめを入れ、かきまわし、やわらかにして、小麦粉を入れ、固く捏ね、薄く伸ばし、芥子をふって定木を当てて、自由に切る。鍋に油を少し塗って焼く」。この菓子の由来は、①筑前箏の元祖八橋検校は貞享2年-1685に亡くなった後、黒谷の金戒光明寺常行院に葬られたが、その墓には門人の参詣が絶えなかった。そこで、四年後、元禄2年-1689に参道の茶店で琴の形をした焼き菓子を買ったのが、聖護院八ッ橋本店の「聖護院八ッ橋」の始めとか [和菓子の辞典] [たべもの起源事典] [日本銘菓事典]。明治38年-1905京都駅での駅売りを始めてから京土産として全国に有名になった [和菓子の辞典] [たべもの起源事典]。また、②八橋検校が黒谷にいた頃、水茶屋の主人の治郎三 (井筒八ッ橋本舗の初代) が毎朝井筒から水をくんで検校の洗顔を手伝ったが、その折、手桶の底に沈む小米から堅焼きをつくることなど儉約の大切さを教わり、後に「井筒八ッ橋」となったという説もある [和菓子の辞典] [たべもの起源事典] [日本銘菓事典]。その他、③『伊勢物語』 (平安時代中期) 第九段「かきつばた」の舞台「三河国八橋」により、「八橋」の橋板の形を模した菓子という説もある [事典和菓子の世界] [日本銘菓事典]。「八橋」とは杜若 (燕子花) などの咲く湿地帯や池に数枚の幅の狭い橋板をあえて折れ折れに次ぎ渡した橋 [広辞苑]。「三河国八橋」は今の愛知県知立市八橋町の地名で、かつて逢妻男川が八つの流れを持ち八つの橋が架けられていたことに由来するという [無量寿寺縁起] [愛知県の地名] [角川地名大辞典 23愛

知県]。同地には杜若^{カキツバタ}（燕子花）の名所の八ッ橋寺^{やつ}（八橋山無量寿寺）があり、境内には八橋古碑がある〔愛知県の地名〕。かつて門前で八ッ橋系統の「八ッ橋の里」が売られていたが〔日本名菓事典〕〔カラー京都の菓子〕、廃れて今はないようである。一方、蒸し終えて薄く伸ばした生地を焼き上げずに一定サイズに切り出したものは生八橋^{なまやつ}*と呼び、1960年代に発売された。現在は生八橋の方が人気がある。生八橋には乾燥に掛ける前の生地だけのものと、正方形の生地を二つ折りにして餡を包んだもの（八橋饅頭*とも呼ぶ）がある。特に後者は製造店により多種多様な種類がつけられている。生地には通常のニッキ^{ニッキ}（肉桂）の他、抹茶味^{まっちゃあじ}・蓬風味^{よもぎあじ}・莓風味^{いちごあじ}・胡麻風味^{ごまあじ}などがあり、餡も通常の小豆の漉し餡や粒餡の他に、果物やチョコレート餡入りなどもある〔事典和菓子の世界〕。②植物。アヤメ科のイチハツ（一八）の別称〔図説草木名彙辞典〕。薩摩（今の鹿児島県）で呼ぶ〔日本植物方言集成〕〔日本国語大辞典〕。食用とはしない。観賞用。万年草の項の②を参照。③香木の称〔日本国語大辞典〕。六十一種名香の一つ〔日本国語大辞典〕。分類は六国^{りっこく}のうちの羅国^{らこく}。香味は辛苦〔日本国語大辞典〕。『日葡辞書』（1603年～1604年刊）に「Yatçufaxi（ヤツハシ）〈訳〉上品な沈香の一種」とある〔日本国語大辞典〕。④江戸時代の饅料理の一つ。八橋饅^{やつはし}*と同じ。語源不詳。饅の薄焼きを切った見かけが菓子の八橋に似ることから呼称か。『海鰻百珍』（寛政7年-1795）に「饅の薄焼き（饅のすり身に少し葛を時入れ柔らかにして油を塗った平鍋に厚さ一二分ほどに延ばし打ち返して両面に焼き目を付けたもの）を短冊に切り海松や椎茸の細切り^{せり}、芹などをあしらって溜^{ため}り酒の指身とする。此を八橋という」とある。

八橋煎餅 [やつはし-せんべい]

菓子の一種。京都名物で、短冊形に焼いた煎餅。八橋の項の①と同じ〔日本国語大辞典〕。

八橋糖 [やつはし-とう]

有平糖^{あるへいとう}の色かさねの一つ。有平糖は砂糖に水を加えて煮詰め、彩色して、花・果物・野菜などに形づくりしたもので、紫と赤の筋をつけたものを八橋糖と呼ぶ。これは『伊勢物語』（平安中期9世紀から10世紀）の「八橋」の段に因み、杜若^{カキツバタ}（燕子花）を暗示した名称〔王朝の雅と和菓子〕展（第四十二回虎屋文庫資料展、虎屋文庫、1984）。同様に黄と赤の筋をつけたものを紅葉の名所に因み立田（竜田）糖という〔王朝の雅と和菓子〕展。

八橋納豆 [やつはし-なっとう]

三河の国（今の愛知県豊橋市関屋町）にある浄土宗孤峰山悟真寺の名物〔飲食事典〕。三河納豆*と同じ。塩辛納豆（唐納豆・寺納豆）（糸引き納豆ではない）の一種。悟真寺はもとは三河吉田（今の愛知県豊橋市今橋町）にあったのを今川氏親が現地に移したといい、それ以来の産物〔飲食事典〕。京の寺納豆^{てらなっとう}の亜流であろう〔飲食事典〕。近くの愛知県知立市北東部の地名「八橋^{やつはし}」（旧三河国碧海郡）に因む称か。同地は『伊勢物語』東下りの段には分流する川（逢妻男川）に八つの橋があったのが地名の起源とされている〔国史大辞典〕。杜若の名所ともなっている〔愛知県の地名〕〔国史大辞典〕。元和年間（1615～1624年）に後水尾天皇へ悟真寺の納豆を献上したところ、「ひく汐にわたりかかれば三河なる浜名は落ちてここは八橋」との御製を賜ったことで有名になったという。塩辛納豆（唐納豆・寺納豆）は鎌倉時代に禅の渡来後、発展したらしく〔飲食事典〕、主として寺院で製造され、天龍寺納豆〔日本国語大辞典〕・大徳寺納豆〔日本国語大辞典〕・一休寺納豆*（一名一休納豆*）（京田辺市）・大福寺納豆（浜松市）・八橋納豆〔日本国語大辞典〕・浜名納豆（一名浜納豆）〔日本国語大辞典〕・坐禅豆〔日本国語大辞典〕・黒豆座禅〔日本国語大辞典〕などの称がある〔飲食事典〕。『料理物語』（寛永20年-1643）や『合類日用料理抄』（元禄2年-1689）に浜名納豆（一名浜納豆）の製法があり、『合類日用料理抄』、『料理綱目調味抄』（享保15年-1730）ならびに『和漢三才図会』（正徳2年-1712）〔飲食事典〕に唐納豆の製法がある。大豆を蒸煮して、煎った小麦粉を加えて麴を入れ発酵させ、食塩水につけ、さらに三十日ほど置き、山椒・生姜など香辛料を加えて長期間乾燥させる〔日本国語大辞典〕。黒みを帯びて味噌に似た風味がある〔日本国語大辞典〕。

八橋饅 [やつはし-ハモ]

饅料理の一つ。八橋*の④と同じ。百匁（375[㌾]）ほどの薄焼きにした饅を短冊に切って刺身のように盛り、海松^{シイタケ}・椎茸などの細切り・芹などをあしらって、溜まり醤油または煎り酒で出したもの〔日本支那西洋料理大辞典〕。見かけが菓子の八橋*に似ることからの呼称か。

八橋饅頭 [やつはし-まんじゅう]

京菓子の一つ。生八橋*を皮にした小豆の漉し餡の入った桂皮末で風味付けした饅頭。肉桂の香りが茶の友によい〔日本料理語源集〕。八橋の項も参照。

（2021年9月5日受理）
（2021年10月7日採択）