

〈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7)

Food Materials and Foods with Numeral in the Name

(8) Food Materials and Foods with Numeral 8 in the Name (Part 7)

森 田 潤 司
(Junji MORITA)

【八 (やつふ〜わん)】

八房 [ヤツフサ (ブサ)]

植物。同名数種がある。①多くの実が房状になっているもの [日本国語大辞典]。②ナス科のトウガラシ (唐辛子) の栽培品種 [図説草木名彙辞典]。果実が梢に上向きに多数密生して房状につくことからの称 [食材図典] [新版食材図典]。和歌山県で七五三*と呼ぶ [日本植物方言集成] [日本国語大辞典]。果実の付き方から、天上守・天井守・天竺守唐辛子・天竺守と呼ぶ [図説草木名彙辞典]。これに対して実が下向きのものを下八房あるいは地上守と呼ぶ [図説草木名彙辞典]。秋に赤く熟す [広辞苑] [食材図典]。八房のうち、長八房の実は細長く鷹の爪より大きく [日本の野菜] [新版食材図典]、小八房の実鷹の爪に似る [新版食材図典]。果実を香辛料 [図説草木名彙辞典]。辛味は鷹の爪の半分ほど [食材図典]。未熟なものは葉とともに煮食にも用いる [飲食事典]。激辛品種を交雑した辛八房や細八房は鷹の爪より辛い [新版食材図典]。愛知県で八房と鷹の爪の交雑で生まれた三鷹*は三河の国の鷹の爪の意の称 [食材図典]。ただし、この種は現在は衰退している [食材図典]。③ヒガンバナ科ネギ属のアサツキ (浅葱) の栽培品種で福島県で栽培されているもの [都道府県別地方野菜大全]。分球数が多いことからの称か。④ユリ科のラッキョウ (辣蓼) の栽培品種 [食材図典Ⅲ] [新版食材図典] [世界有用植物事典]。代表的在来品種のラクダとともに知られる [新版食材図典]。栽培

はごく一部に限られる [園芸植物大辞典]。ラクダに比べて分球数は多いが、重さがやや劣る [新版食材図典]。収穫期もいくぶん早くて、収量は少ない [食材図典Ⅲ] [新版食材図典]。塩漬け・醤油漬け・酢漬け・砂糖漬けなど漬け物にする [食材図典Ⅲ] [新版食材図典]。⑤ヒルガオ科のサツマイモ (薩摩芋) の栽培品種。[薩摩芋の女王] とも称され川越芋の代名詞とされる紅赤 (一名金時) はこの八房の突然変異種。紅赤の誕生は、明治31年-1898、埼玉県北足立郡浦和町 (今のさいたま市) 針ヶ谷の山田いちが、自分の畑で栽培していた八房のなかから肌が鮮紅色の美しい株を発見し、この一本を食べてみたところ肉は黄色で粉質でほくほくとして非常においしかったため、その株を種芋として翌年に継いだことによる [聞き書埼玉の食事]。その後、紅赤は普及・増産され、川越市周辺で現在まで百二十年以上も栽培されている [川越市 HP]。ただし、紅赤は、他の品種と比べて収量が少ないことに加え、天候の変化や害虫に弱いことから、栽培が大変難しいとされている [川越市 HP]。

八房梅 [ヤツフサ (ヤツブサ)-ウメ]

バラ科サクラ属のウメ (梅) の一品種、ザロンバイ (座論梅) (一名座論梅), の別称 [本草綱目啓蒙] [広辞苑] [日本国語大辞典]。ヤフサウメ*・ヤツフサ (ブサ) ノウメ*とも訓ずる。核果が多数密集して実るさまを形容した称 [図説草木名彙辞典]。漢名は重葉梅 [本草綱目啓蒙]・八梅* [本草綱目啓蒙]。『和漢三才図会』に〈蒲原郡白川庄屋小島村 (今の新潟県阿賀野市) にある。(中略) 一朶に八顆あつて味はやや鹹く、人は奇として。俗にこれを八つ房の梅と称する〉とある。八房梅の由来につい

同志社女子大学名誉教授

て、高僧・武将などが捨てた梅干の種から発芽したなどの由来を説く伝説があり〔日本国語大辞典〕、①新潟北蒲原郡京ヶ瀬村では親鸞聖人の越後下向と〔和漢三才図会〕、②山梨県では川中島決戦時の武田信玄と、③愛知県宝飯郡では聖徳太子と、関連づけて説明している〔名数数詞辞典〕。『現代術語辞典』(昭和6年-1931)によると「八房梅 花一輪に八つの実を結んだもの、昔は神秘的解釈を与へたものであるが、植物奇形学の所説によると、心皮の多葉化から現はれるものと思はれる」〔近現代日本語辞典選集第1巻：モダン語辞典・事典・用語編収載〕。

八房の梅 [ヤツフサ (ヤツフサ) - ノーウメ]

ヤツフサ(フサ)ウメ
八房梅*に同じ。

八壺豆 [やつぼーまめ]

重県桑名市多度町の名物菓子。多度大社の門前の西大黒屋〔縁起菓子・祝い菓子-おいしい祈りのかたち-〕、その他の店でつくっている。江戸時代から、多度川上流の八壺溪谷の禊の滝近くの茶屋で売られていたという〔縁起菓子・祝い菓子-おいしい祈りのかたち-〕。はちこまめ・はっこまめ(八壺豆)*・多度豆〔日本国語大辞典〕とも呼ぶ。黄な粉と砂糖とを練り合わせたもので炒った大豆を丸く包み、外部を黒砂糖もしくは白砂糖をまぶした〔日本名菓事典〕〔日本国語大辞典〕、州浜風の菓子〔縁起菓子・祝い菓子-おいしい祈りのかたち-〕。名称は同地の名所である八壺溪谷に因んだ称で〔日本国語大辞典〕、八壺溪谷にある禊の滝の飛沫を象ったものと考えられる〔日本国語大辞典〕。また「八壺」の地名は、八壺溪谷に渦を巻いた地があり、これは地中に八つの壺が埋められていることによるという伝説に因む〔日本名菓事典〕。

八又 [ヤツマタ]

植物。同名二種がある。①イネ科のシコクビエ(四国稗)*の別称。穂軸が八本近くに分かれていることからの称〔聞き書徳島の食事〕。穂の長さは三寸(約9¹/₂cm)弱で真っ直ぐに傘状に開いている。稲作に適さない赤土でも育つので〔47都道府県・こなものの食文化百科〕、焼き畑でつくる〔聞き書徳島の食事〕。干してかまぎで蓄えておき、食べるときにもう一度干して、水車で搗き、粒になったら臼に水を入れて皮を取る〔聞き書徳島の食事〕。粉に挽いて団子(八又団子*)にする〔聞き書徳島の食事〕。②イネ科のメヒシバ(雌日芝)の別称〔図説草木名彙辞典〕。讃岐(今の香川県)・出雲(今の島根県東部)で呼ぶ〔日本植物方言集成〕。食用ではない。干し草を飼料とする〔図説草木名彙辞典〕。

八又団子 [ヤツマターダング]

ヤツマタ
シコクビエ
八又* (一名四国稗*) の粉だけでつくる団子〔47都道府

県・こなものの食文化百科〕。徳島県三好郡(今の三好市) 東祖谷山村の郷土料理〔47都道府県・こなものの食文化百科〕〔聞き書徳島の食事〕。八又の粉に塩を加え、熱湯を加えてかき混ぜ、平たい団子につくって茹であげる。茶色の濃い色でおいしい〔聞き書徳島の食事〕。八又の粉はほろい(まとまりにくい)ので餡入りにはしないで〔聞き書徳島の食事〕、餡を絡まして食べる〔47都道府県・こなものの食文化百科〕。

八又藻屑 [ヤツマターモク]

褐藻類ホンダワラ科の海藻〔図説草木名彙辞典〕。本種の平たい主枝が多く直立する姿からの称か。食用ではない。肥料などに利用〔図説草木名彙辞典〕。

八溝柿 [ヤツミゾーガキ]

カキ科のカキ(柿)の栽培品種。石見の国(今の島根県西部)で呼ぶ〔本草綱目啓蒙〕。果実に八つの溝があることから称。『本草綱目啓蒙』(享和3年-1803)に「形大和柿より小さく、色黄にして縦に八稜あり」とある。八稜梢扁・八稜柿〔群芳譜〕・八王子柿・タカノセ(播州)・八百屋柿*とも呼ぶ〔本草綱目啓蒙〕。因みに果実に四つの溝があるものは四つ溝*。

八目 [ヤツメ]

ヤツメウナギ(八目鰻)*の略称〔日本国語大辞典〕。

八目鰻 [ヤツメウナギ]

①円口類ヤツメウナギ目ヤツメウナギ科の動物の一般名〔図説魚と貝の大事典〕。外形が鰻形で目の後方の体側に七対の丸い鰓孔が一行に並んでおり、これらと本来の目とを数え合わせて目が八つあるようにみえるところから八目鰻、略して八目*と呼ぶ〔和漢三才図会〕〔増補俳諧歳時記草章〕〔名数数詞辞典〕〔日本料理由来事典〕〔図説魚と貝の大事典〕〔美味しいマイナー魚介図鑑〕〔日本国語大辞典〕。「鰻」の称がつくが、魚ではない別種〔たべもの日本史総覧〕〔日本料理由来事典〕。日本では河八目(川八目)*と砂八目*が普通で、ミツバヤツメ・シベリアヤツメも含めて四種が分布するが〔図説魚と貝の大事典〕、一般には八目鰻といえ、食用となる河八目(川八目)を指すことが多い〔日本国語大辞典〕〔図説魚と貝の大事典〕。砂八目は小型の陸封型で太平洋側の河川にいますが〔食材図典〕、食用には適さない〔名数数詞辞典〕〔飲食事典〕。②八目鰻の一種のカワヤツメ(河八目・川八目)の別称〔図説魚と貝の大事典〕。河八目(川八目)は日本海側では島根県以北、太平洋側では茨城県以北の本州・北海道に分布〔日本国語大辞典〕〔図説魚と貝の大事典〕。孵化後、アンモニーテスと呼ばれる幼生は数年間河川の泥底で泥中の有機物などを食べて過ごす。その後変態して成魚と同じ姿になると

降海し、二～三年海で寄生生活を送り、成魚となると河川を遡上し、春に中・下流域で産卵した後死ぬ〔図説魚と貝の大事典〕〔食材図典〕〔新版食材図典〕〔図説有用魚類千種〕。東北・北海道で豊富に獲れ、食用・薬用（夜盲症）として重要であったが〔名数数詞辞典〕〔飲食事典〕、近年は河川の乱開発で激減している〔美味しいマイナー魚介図鑑〕。成魚の体長はふつう 10～60^{センチメートル}で〔名数数詞辞典〕〔飲食事典〕、タンパク質、脂質、ビタミン A、ビタミン B₁ の含量も多く栄養的にすぐれた食品である。肉は美味であるが脂肪が多いので消化が悪いとされる〔新版日本食品大事典〕。多くは乾燥し薬用として市場に出ているが、生を調理するときは鰻に準ずる〔新版日本食品大事典〕。開いて蒲焼きにしたり〔日本料理由来事典〕〔続日本料理法大全〕〔日本国語大辞典〕〔図説魚と貝の大事典〕、味噌漬けや粕漬けにする〔新版日本食品大事典〕。厳冬期、味噌仕立ての鍋で食するとよい〔たべもの日本史総覧〕。秋田県では塩干して焼いて食べたり、出し汁に醤油・酒・根生姜などを入れて鍋にして食べることもある〔47 都道府県・伝統食百科〕。「八つ目」があることから、昔から鳥目（夜盲症）の薬とされてきたが〔日本国語大辞典〕〔図説魚と貝の大事典〕、鳥目（夜盲症）によいのは事実で、肉 100^{グラム}に 8,200^{国際単位}のビタミン A（レチノール活性当量）を含む〔七訂日本食品標準成分表〕。鰻の肝（生）100^{グラム}でさえ 4,400^{国際単位}のビタミン A（レチノール活性当量）含量であるので〔七訂日本食品標準成分表〕、いかに豊富かがわかる。新潟では八目鰻を乾燥し販売しているが、この 100^{グラム}中に 1,900^{国際単位}のビタミン A（レチノール活性当量）が含まれる〔七訂日本食品標準成分表〕。エキスを粒状や粉末にした薬も市販されている〔日本料理由来事典〕。

八目草 [ヤツメグサ]

ウラボシ科のノキシノブ（軒忍）の別称〔本草綱目啓蒙〕〔日本国語大辞典〕〔図説草木名彙辞典〕。長野県北安曇郡でヤツメソ（八目草）と呼ぶ〔日本植物方言集成〕。八目蘭*とも呼ぶ〔図説草木名彙辞典〕。語源不詳。観賞用。食用ではない。

八飯 [やつめし]

やつちゃ（ちゃ）（八つ茶）*に同じ〔日本国語大辞典〕。

八目蘭 [ヤツメラン]

ウラボシ科のノキシノブ（軒忍）の別称〔本草図譜〕〔日本国語大辞典〕〔図説草木名彙辞典〕。江戸・新潟県中蒲原郡・新潟県新潟市・千葉県柏市・和歌山県西牟婁郡で呼ぶ〔日本植物方言集成〕〔日本国語大辞典〕。八目草*とも呼ぶ〔図説草木名彙辞典〕。語源不詳。観賞用。食用ではな

い。

八名丸 [ヤナーマル]

サトイモ科のサトイモ（里芋）の栽培品種〔都道府県別地方野菜大全〕〔食材図典Ⅲ〕。八名丸^{ヤナーマルサトイモ}さといもとも呼ぶ〔食材図典Ⅲ〕〔47 都道府県・地野菜／伝統野菜百科〕〔事典日本の地域ブランド・名産品〕。愛知県新庄市を含む旧愛知県八名郡一帯の特産伝統野菜〔食材図典Ⅲ〕。生産発祥地である旧八名郡八名村（今の愛知県新城市）の地名とその特徴的な丸い形からの命名〔事典日本の地域ブランド・名産品〕。子芋専用品種の一つ〔食材図典Ⅲ〕。子芋の形状が丸く、そろいが良い。粉質で風味のよい肉質〔都道府県別地方野菜大全〕。煮物に向く〔47 都道府県・地野菜／伝統野菜百科〕。「あいちの伝統野菜」に選定されている〔事典日本の地域ブランド・名産品〕。JA 愛知東が「八名丸」「八名丸さといも」「八名丸くん」として商標登録している。

八幡 [やーはた]

ゴボウ^{ゴボウ}を使った料理に付けられる名称。音転してやわた（八幡）*。

八幡芋 [ヤハターイモ]

サトイモ科のサトイモ（里芋）の品種。①新潟県佐渡市佐和田町八幡地区で栽培されている里芋〔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〕。関東系の中生「土垂」をルーツとする。音転してヤワタイモ（八幡芋）*とも呼ぶ〔日本国語大辞典〕。のっぺなどの郷土料理にはこの芋のぬめりが欠かせない〔都道府県別地方野菜大全〕。②山梨県甲斐市八幡地区で江戸時代から栽培されている石川早生系の里芋。ブランド野菜として「やはいも」の名称が特許庁の地域団体商標に登録されている。山梨県の郷土料理のほうとうやのっぺい汁（けんちん汁）には欠かせない食材。

八幡茎 [やはたーくき（ぐき）]

やわたくき（ぐき）（八幡茎）*に同じ〔日本支那西洋料理大辞典〕。

八幡牛蒡 [ヤハターゴボウ]

ヤワタゴボウ（八幡牛蒡）*に同じ〔図説草木名彙辞典〕。

八幡草 [ヤハターソウ]

ヤワタソウ（八幡草・八咫草）*に同じ〔図説草木名彙辞典〕。

八幡竹 [ヤハターダケ]

ヤワタダケ（八幡竹）*に同じ〔図説草木名彙辞典〕。

八幡煮 [やはたーに]

やわたに（八幡煮）*に同じ。

八幡巻 [やはたーまき]

やわたまき（八幡巻）*に同じ〔日本国語大辞典〕。

八幡灸 [やはたーやき]

やわたやき (八幡灸)*に同じ [日本支那西洋料理大辞典]。

八腹の酒 [やはらーのーさけ]

酒。八塩折之酒*をもじった古代の偽称 [日本の酒文化総合辞典]。『日本書紀』(養老4年-720)にある八岐大蛇の八つの腹が飲み込んだ八つの甕(八甕)の酒の意 [日本の酒文化総合辞典]。

八媛南瓜 [ヤヒメーカボチャ]

ウリ科の和種カボチャ(南瓜)の栽培品種。福岡県八女地区の在来種 [都道府県別地方野菜大全]。かぼちゃ八媛在来*とも呼ぶ。八女という地名は『日本書紀』にある八女津媛が由来といわれている。八媛の称も八女津媛に由来。

八枚手柏 [ヤヒラデーカシワ]

ブナ科のカシワ(柏)の別称 [図説草木名彙辞典]。堅果から澱粉をとり救荒食用 [図説草木名彙辞典]。葉を餅包みに利用 [図説草木名彙辞典]。

八房梅 [ヤフサーウメ]

ヤツフサ(ブサ)ウメ(八房梅)*に同じ。バラ科サクラ属のウメ(梅)の品種の一つで、一つの花で八つの実がなるといふ [名数数詞辞典]。実が密集して実のものに関して、高僧や武将などが捨てた梅干の種から発芽したなどの由来を説く伝説がある [日本国語大辞典]。

山木戸八寸 [ヤマキドーハッスン]

セリ科のニンジン(人參)の栽培品種 [都道府県別地方野菜大全]。かつて新潟市山木戸に存在した赤茎短根系の人参 [都道府県別地方野菜大全]。

八女茶 [やめーちゃ]

福岡県八女地域でつくられる日本茶のブランド(特許庁の地域団体商標)。福岡県内の茶生産業者が福岡県八女市およびその周辺地域(熊本県および佐賀県の八女地域に隣接する地域を含む)において生産した荒茶を福岡県内で仕上げ加工した緑茶 [事典日本の地域ブランド・名産品]。煎茶・玉露で有名 [語源・由来日本料理大事典]。香りが豊かで濃く深い味わいがある [事典日本の地域ブランド・名産品]。八女地方は現在玉露生産日本一である [「八女茶」の風土記(税田正幸 [著], 食の科学, 4月号(通巻254号), 36-40, 1999)]。八女茶は室町時代の応永13年-1406, 出羽の国(今の山形県)の僧栄林周瑞が中国明から留学を終えて帰国し、八女郡鹿子尾(今の福岡県八女市黒木町)笠原に靈巖寺を建立し、境内に持ち帰った茶の実を植え、栽培法や製茶法を伝えたのが発祥であるとされる [たべもの起源事典] [日本料理由来事典]。靈巖寺には八女茶発祥之地の石碑がある [たべもの起源事典]。それ以前、

鎌倉時代、禅僧栄西は八女と隣接している耳納山地の千光寺に茶畑を開拓している [「八女茶」の風土記]。千光寺の末寺として八女郡星野村に大円寺、広川町に円通寺が建立されており、それと同時に茶の栽培法は同地に伝わっていたものと推察される [「八女茶」の風土記]。八女地方で本格的に茶の栽培製造が始められるのは江戸中期以降とされている [「八女茶」の風土記]。八女茶のブランドは、大正14年-1925に八女郡福島町(今の福岡県八女市本町)で行われた物産共進会の折、地元の茶商許斐久吉らがそれまで筑後茶・笠原茶・星野茶など地元名で呼ばれていた名称を統一したもの [「八女茶」の風土記]。

八八日米 [やようかーまい]

甘酒つくり用に用いた米、おそらく糯米の古い別称 [日本の酒文化総合辞典]。早苗を植えてから六十四日に米となることからの称 [雲錦随筆] [日本の酒文化総合辞典]。禁中で甘酒つくり用に用いられた [雲錦随筆] [日本の酒文化総合辞典]。

八幡 [やーわた]

牛蒡を使った料理に付けられる名称 [語源・由来日本料理大事典]。代表的なものに八幡茎*・八幡煮*・八幡巻*・八幡灸*がある。牛蒡は京都南郊の石清水八幡宮の門前町が産地であったことから、八幡・八幡牛蒡*の称がある。「やわた」は「やはた*」の音転。

八幡池 [やわたーいけ]

料理名。麩入りの澄まし汁のこと [精進料理辞典]。奈良東大寺の童子仲間という。はちまんいけ(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って八幡池と呼ばれたことによる [精進料理辞典]。

八幡芋 [ヤワターイモ]

植物。同名数種がある。①新潟県佐渡市佐和田町八幡地区で栽培されているサトイモ科のサトイモ(里芋)の別称 [日本国語大辞典]。ヤハタイモ(八幡芋)*のこと [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]。「ヤワタ」は「ヤハタ」の音転。②ヤマノイモ科のツクネイモ(捏芋)の別称 [日本国語大辞典]。山形県庄内地方鶴岡で呼ぶ [日本国語大辞典]。語源不詳。③三浦半島の神奈川県三浦市松輪でつくられるヒルガオ科のサツマイモ(薩摩芋)の別称 [聞き書神奈川の食事]。語源不詳。色が白く、ふかしてごじはん(間食)に食べる [聞き書神奈川の食事]。また、切り芋にして「いもの粉」にする [聞き書神奈川の食事]。

八幡茎 [やわたーくき(ぐき)]

牛蒡の漬物。やはたくき(ぐき)(八幡茎)*とも呼ぶ

[日本支那西洋料理大辞典]。牛蒡^{ゴボウ}の根葉を去り、葉の軸の皮を取って、酒粕に塩を強くして、そのまま浸けておく。出すとき酒粕を洗って、押しひろげて五分（約1.5分）ばかりに切って使う[続日本料理法大全][日本支那西洋料理大辞典]。京都府^{やわた}の八幡^{ゴボウ}が牛蒡の産地であったことからの称[語源・由来日本料理大事典]。

八幡牛蒡 [ヤワターゴボウ]

キク科のゴボウ（牛蒡）の栽培品種[図説草木名彙辞典]。ヤハタゴボウ（八幡牛蒡）*とも呼ぶ[図説草木名彙辞典]。江戸期、京都南郊の八幡山東の園村あたり（今の京都府八幡市）で産出した大形の名物牛蒡の称[雍州府志][広辞苑]。『本朝食鑑』（元禄10年-1697）は大型で良品質を賞し[日本の野菜]、『農業全書』（元禄9年-1696）はその原因を土性のよいことに帰した[京野菜]。付近の放生川から掘り上げた肥沃な土の中でつくったので大型となったという[京野菜]。一説に、牛蒡は忌地作物なので、毎年つくる場所を変えないといけないが、家を壊した跡につくったところ立派な牛蒡ができた。それを家跡牛蒡といい、これが八幡牛蒡に転訛したという[京野菜]。江戸時代、八幡牛蒡は毎年將軍家に献上されたといわれる[語源・由来日本料理大事典]。『和漢精進料理抄』（元禄10年-1697）や『続日本料理法大全』（昭和45年-1970）などに料理法が記される。江戸時代には、淀川を上下する舟へは、これを叩き牛蒡などにして売った[広辞苑]。また、八幡巻*は石清水八幡の放生会の際、八幡牛蒡と鮎とを合わせて昆布で巻き料理し、饗応したのが始まり[京野菜][京都民俗志]。

八幡草・八咫草 [ヤワターソウ]

ユキノシタ科の多年草[図説草木名彙辞典][日本国語大辞典]。ヤハタソウ（八幡草）*とも呼ぶ。滝菜 升 麻・滝葵・少女草・ヲトメグサとも呼ぶ[図説草木名彙辞典]。語源不詳。食用不詳。

八幡竹 [ヤワターダケ]

京都山城の石清水八幡の領でとれるイネ科のモウソウチク（孟宗竹）（一名孟宗竹・孟宗）の別称[図説草木名彙辞典][日本国語大辞典]。ヤハタダケ（八幡竹）*とも呼ぶ。筍を食用[図説草木名彙辞典]。

八幡煮 [やわたーに]

鰻と牛蒡を煮合わせた料理[語源・由来日本料理大事典]。やはたに（八幡煮）*とも呼ぶ。牛蒡を出汁に醤油、味噌を加えた薄い汁で煮て、その煮汁であらかじめ焼いておいたぶつ切りの鰻を煮て盛り合わせる[語源・由来日本料理大事典]。京都府の八幡が牛蒡の産地であったことからの称[語源・由来日本料理大事典]。

八幡巻 [やわたーまき]

開いた鰻・鰻・穴子などを牛蒡を芯にして巻き、漬け焼きにした料理[聞き書大阪の食事][語源・由来日本料理大事典][飲食事典]。やはたまき（八幡巻）*とも呼ぶ[日本国語大辞典]。つくり方は、鰻・鰻・穴子などを開き、中骨を取っておき、あまり太くない新牛蒡を12〜15に切り、四つ割りにし、油で炒め、熱湯をかけて油抜きし[新版食物事典]、重ねて芯にして、さきほどの肉を内側にして斜めに巻き付けて白焼きにする[総合食品事典]。味噌と醤油でつくった垂れを数回つけながら焼き、2〜3くらいの長さに輪切りにし、粉山椒をふって食べる[総合食品事典][日本料理由来事典]。『海鰻百珍』（寛政7年-1795）に記される八幡灸*も同様のもの。名称の語源としては、次の①〜⑥の諸説があるが、①の説が一般的。①京都八幡市地方が産地の八幡牛蒡*を用いたことに因んだ称[たべもの日本史総覧][日本料理由来事典][日本国語大辞典][語源・由来日本料理大事典]。『京都民俗志』（井上頼樹寿[著] 昭和8年-1933）は、「石清水八幡の放生会（正月十五日から五日間）の際、八幡では八幡牛蒡と鮎を添え、それを芯にした昆布巻を、来客に饗応する風習がある。土地では神功皇后が三韓から凱旋の際、船の帆を巻き給うた形にかたどったものと言いつづけている。いま牛蒡に鰻を巻いたのを八幡巻といい、デパートでも売っている」と記す[京野菜]。②細く割いた牛蒡の八本くらい（本数は何本でもよい）を芯にして巻くので八幡と呼ぶ[読む食辞苑]。③江戸深川の八幡宮の周辺においしい鰻屋が多くあり、八幡は鰻の代名詞になり、牛蒡に鰻を巻いて焼いたことからの称[日本料理語源集]。

八幡灸 [やわたーやき]

鰻料理。やはたやき（八幡灸）*とも呼ぶ[日本支那西洋料理大辞典]。八幡巻*の一種。八幡牛蒡*を用いたところからの称。『海鰻百珍』（寛政7年-1795）に記される。鰻の皮を四、五分（約1.5分）ほどに縦に切り、さっと味を付けた牛蒡を巻き結んでとめ、山椒醤油を付けて焼く。

八日御焼き [ようかーおやき]

鳥根県出雲地方・奥出雲地方で陰暦十二月八日の針供養の夜につくる御焼き（焼き団子）[日本国語大辞典][日本の食事事典Ⅱ]。米の粉で団子をつくり、餡を包んで焼いて食べる[日本の食事事典Ⅱ]。八日焼き* [日本国語大辞典]・八日焼き団子とも呼ぶ[日本の食事事典Ⅱ][聞き書鳥根の食事]。鳥根県簸川郡ではおうか御焼きと呼ぶ[聞き書鳥根の食事][日本国語大辞典]。⑦鳥根県簸川郡斐川町出西では、糯米粉・粳米粉をそれぞれ半々混ぜ、ぬるま湯で捏ねて団子状にして蒸籠で蒸し、白に入れて搗

く。これで団子をつくり、中に小豆餡^{アズキあん}を入れて、焙烙で両面を焼く〔聞き書鳥根の食事〕。この御焼きに一年間たった折れ針を刺して裁縫道具とともに床に飾る。こうして一年間の折れ針を供養し、御焼きを食べる〔聞き書鳥根の食事〕。④鳥根県仁多郡横田町（今の奥出雲町）大呂では、米^{こめ}の粉^{こな}をぬるま湯で捏ね、一口大の団子に丸めて茹でる。浮き上がったら、そうき（炊）にとり、これを白で搗く。搗いた団子の中に小豆餡^{アズキあん}を包み、大きくて浅い鉄鍋で焼く。皮に艾^{ヨモギ}を入れたものと二種類つくる〔聞き書鳥根の食事〕。

八日ぞ〔ようかーぞ〕

関東地方で、陰暦二月と陰暦十二月の八日を「今日は八日だぞ」と確認する意からいう〔日本国語大辞典〕。「八日」は「ヤカ」の転で。月の第八番目の日〔広辞苑〕。なかでも陰暦二月と陰暦十二月の八日を事八日・おこと・事日^{ことび}とって様々な行事が行われてきた〔民俗行事歳時記〕。事始めや事納めとしたり、農事や神事に関わる行事、疫病退散の祈願、無病息災の祈願などの大事な日とされてきた。御焼き^{ようか}（八日御焼き^{ようかおや}*（鳥根県）・八日焼き^や*・八日焼き団子^{ことようか}）・蕎麦^{そば}（八日蕎麦^{そば}*）・団子^{だんご}（八日団子^{だんご}*〔民俗行事歳時記〕・搗止団子〔広辞苑〕・餅^{もち}（八日餅^{もち}*〔民俗行事歳時記〕・鬼餅〔広辞苑〕・鯨^{めし}・五目飯^{ごもくめし}*などをつかって馳走する〔民俗行事歳時記〕〔広辞苑〕〔日本国語大辞典〕。八日節句^{ようかざつこ}（節供）（群馬県多野郡など）〔日本国語大辞典〕〔広辞苑〕・八日行〔広辞苑〕・厄神仏〔広辞苑〕・針休み・針供養もこれに関連する行事であろう〔民俗行事歳時記〕。お事汁^{おことじゆ}・六賢汁^{むつじゆ}*（無集汁）などをつかって食べる風習もある〔民俗行事歳時記〕。また、この両日には、例えば関東・中部地方で大眼、静岡県伊豆地方で一つ目小僧などと呼ばれる妖怪が家の中を窺うので、謹慎すべき日とされた〔民俗行事歳時記〕。この日、竿の先に柊を挿した目数の多い目籠や箆をつけて門先に出したり、^{ニカ}葦^{トウガラシ}や唐辛子などをまぶして魔除けとするような節分同様の風習も見られる〔民俗行事歳時記〕。

八日蕎麦〔ようかーそば〕

陰暦二月八日や陰暦十二月八日に、病災から逃れるために食べる蕎麦。⑦青森県津軽地方弘前市周辺〔聞き書青森の食事〕では陰暦十二月八日の八日待ち^{ようかまち}*の行事として〔日本国語大辞典〕、病災から逃れるために蕎麦（八日蕎麦〔日本国語大辞典〕）や饅頭^{まんとう}を食べる習慣がある〔聞き書青森の食事〕。まれに正月八日にする土地もある〔蕎麦の事典〕〔日本料理行事・仕来り大事典（用語編）〕。⑧栃木県芳賀郡では陰暦二月八日と陰暦十二月八日の両日に蕎麦を打ち、家の裏に熊笹^{クマザサ}で編んだ塔（八日塔）をつくり、その

上に供える〔蕎麦の事典〕〔日本料理行事・仕来り大事典（用語編）〕。表の屋根に上げる目籠とともに、鬼を家に入れない呪いとする〔蕎麦の事典〕〔日本料理行事・仕来り大事典（用語編）〕。栃木県で「鬼除け八日蕎麦^{おによけようかそば}*」とも呼ぶ〔蕎麦辞典〕。岡山県高梁市川上町高山^{ようかま}の八日待ち蕎麦^{そば}*〔蕎麦の事典〕も同旨。饅頭を食べるところもある。

八日団子〔ようかーだんご〕

東北地方で、陰暦二月と陰暦十二月の八日につくる団子〔民俗行事歳時記〕〔広辞苑〕〔日本国語大辞典〕。搗止団子^{つきとめだんご}・八日餅^{ようかもち}*・鬼餅とも呼ぶ〔広辞苑〕。両日は事八日・おこと・事日とも呼ぶ〔民俗行事歳時記〕。関東地方の八日ぞ*と同旨の行事。⑦群馬県邑楽郡板倉町大曲では陰暦十二月八日は「事じまい」といい、農事に関する仕舞いの日で、米粉で師走団子をつくる。この日から正月の神迎えの準備をする〔聞き書群馬の食事〕。田の神さまは二月から十月を村里で過ごすといわれ、陰暦二月八日は初起こし（初を塩水に入れて、結実の良いものと悪いものとに選別すること）、田起こし、苗代づくり、種播きなどの農業の「事はじめ」とされている。この日も米粉^{こめこな}で八日団子をつくる〔聞き書群馬の食事〕。どちらの日も、悪魔退散を願う方法として、目籠のたくさんの目で悪霊を退散させるという意味で、目籠を竹竿の先に刺して庭先に立てるほか、^{しわすだんご}師走団子や八日団子^{ようかだんご}を空木^{うつぎ}の枝に刺し、表入口の戸袋に刺しておく。赤飯や米粉の饅頭もつくて、仏さま・大神宮さま・お稲荷さまに供える。これらを食べると「風邪をひかない」「はやり病にかからない」といわれている〔聞き書群馬の食事〕。⑧栃木県小山市生良では陰暦十二月八日に白い戸は口団子（八日団子）をつくる〔聞き書栃木の食事〕。

八日豆腐〔ようかーどうふ〕

陰暦十二月八日に食べる豆腐。①岡山県苫田郡で、人の嘘にだまされないために食べる豆腐〔日本国語大辞典〕。八日待ち^{ようかまち}*の行事〔日本国語大辞典〕。逆に、②鳥取県中部など中国地方には「十二月八日に豆腐を食べると、一年間についた嘘が帳消しになる」という言い伝えがあり、嘘つき祝と称して豆腐を食べる風習がある〔民俗行事歳時記〕。豆腐の代わりに蕎麦を食べる地方もあったようである。また、③この日は古くは「誓文開き」と云い、商人達が普段商売上つかねばならない嘘を反省するため豆腐汁を食べていたという。豆腐はついた嘘の数だけ食べないと帳消しにならないという。

八日吹雪〔ようかーふぶき〕

東北や山陰地方では陰暦十二月八日は八日吹雪^{ようかふぶき}とってこの日に吹雪があると信じられていた〔蕎麦の事典〕。⑦

岐阜県大野郡^{しゅうかわ} 莊川村（今の高山市）では、この日に焼き畑から穫れた蕎麦で蕎麦切りを打ち、豆腐をつくって神棚に二品供え、家族がお相伴して食べる〔蕎麦の事典〕〔日本料理行事・仕来り大事典〕。④揖斐銀徳山村^{はぜはら} 檀原（今の岐阜県揖斐郡揖斐町^{はぜはら} 檀原）ではこの日に野菜汁に太打ちの蕎麦を入れた泥^{ドジョウ} 汁を食べる〔蕎麦の事典〕〔日本料理行事・仕来り大事典〕。

八日待ち〔ようかーまち〕

①正月八日に行われる祭事〔諸国風俗問答〕〔日本国語大辞典〕。②陰暦十二月八日の祭事〔日本国語大辞典〕。厄除けに八日待ち蕎麦*〔蕎麦の事典〕・八日蕎麦*（青森県津軽）・八日焼き*（鳥根県出雲）・八日御焼き*（鳥根県箆川郡）・おうか御焼き（鳥根県箆川郡）などを食べる〔日本国語大辞典〕。また、陰暦十二月八日を嘘つき払い・嘘はらし・八日待・無実講といて、蒟蒻や豆腐（八日豆腐*（岡山県苫田郡）〔日本国語大辞典〕）を食べて一年間の嘘を払う風習も西日本に多く見られる〔世界大百科事典（嘘）〕。

八日待ち蕎麦〔ようかまちーそば〕

陰暦十二月八日に食べる蕎麦〔蕎麦の事典〕。岡山県真庭郡川上村高山（今の岡山県高梁市川上町高山）地域では陰暦十二月八日を八日待ち*・ヤカマツなどといい、豆腐や蒟蒻^{コンニャク}を食べる風習があつて、なかには饅頭や蕎麦を食べるところもある。八日蕎麦*も同旨。

八日餅〔ようかーもち〕

陰暦二月と陰暦十二月の八日に搗く祝い餅〔民俗行事歳時記〕〔広辞苑〕〔日本国語大辞典〕。長野県などでつくる〔民俗行事歳時記〕。両日は事八日・おこと・事日という〔民俗行事歳時記〕。八日ぞ*ともいう〔日本国語大辞典〕。

八日日団子〔ようかびーだんご〕

ようかび（八日日）（陰暦四月八日）に月に供える団子〔聞き書大阪の食事〕。今は五月八日。摂津山間の大阪府豊能郡豊能町切畑地区では、この日までに山仕事を終える〔聞き書大阪の食事〕。山仕事を終えたことを「ようかびした」といい、餡入りの蓬^{ヨモギ} 団子（八日日団子）をつくって月に供える〔聞き書大阪の食事〕。藤の花と躑躅^{フジ} の花を長い竹筒の先に上左右三方を向くように挿し、その前に八日日団子を家族の人数分だけ供え、あとで一つずつ食べる〔聞き書大阪の食事〕。

八日焼き〔ようかーやき〕

八日御焼き*に同じ〔聞き書鳥根の食事〕〔日本国語大辞典〕。

臘八〔ろうーはち（はつ）〕

①臘月八日（陰暦十二月八日）の称〔日本国語大辞典〕。江戸時代前期までは「ろうはつ」であつたと考えられる

〔日本国語大辞典〕。中国の臘八節の略。中国で陰暦十二月を臘月と呼ぶ〔世界大百科事典〕。臘八節は五穀豊穰を祝い、春節を迎える準備をする日である。中国民間では臘祭（祖先の霊を祭った後の父母に孝養するための宴）が行われた〔名数数詞辞典〕。また、臘^{ろうはち（はつ）} 八の日は釈迦が雪山で苦行の末、菩提樹下で暁の明星を見て、成道し（悟りを開き）、下山したという日である〔飲食事典〕〔名数数詞辞典〕。この因縁から寺々ではこの日に成道会または^{ろうはち（はつ）} 臘八会（数日間に及ぶ場合は臘八接心と呼ぶ）と呼ぶ法会を行う〔茶道名数事典〕〔大歳時記〕。この法会と中国民間での臘祭が結びつき、釈迦出山のとき難陀・婆羅の二女が体を温めるために乳味を差し上げた故事に因んで〔名数数詞辞典〕、黄米・白米・江米・小米・菱角米・粟・紅苳米・轟の餡など八種の餡を煮て〔名数数詞辞典〕、種々の果実を混ぜ、砂糖などで味付けした粥〔茶道名数事典〕〔名数数詞辞典〕を明け方に煮上げて、祖霊と仏に供え、午前中に親族・友人に配る〔名数数詞辞典〕〔世界大百科事典〕。中国ではこの粥を仏粥〔清嘉録（顧禄〔著〕1830年刊）〕・七宝五味粥〔東洋文庫『清嘉録』訳注〕・七宝粥・八宝^{はっほう} 粥*とも呼ぶ〔正月縁起の食べもの 粥と雑炊（佐藤節夫〔著〕、食の科学、1月号（通巻239号）、32-41、1998）〕〔世界大百科事典〕、各家趣向を凝らした粥をつくる。もとは僧尼が作って檀家に贈ったことから始まった〔世界大百科事典〕。肉類を加えないのは寺院での精進料理だったからである〔世界大百科事典〕。こうした風習が中国より伝わり、禅宗では前日十二月七日夕刻から八日の払暁まで徹夜座禅^{ざぜん} を行った後〔茶道名数事典〕、八日早暁に終えて成道会（臘八会）を行う。粥（温槽^{うん（おん）ぞうかゆ（がゆ）} 粥）を煮て仏前に供え、自分も相伴する。この粥を臘八^{ろうはち（はつ）} 粥*とも呼ぶ〔飲食事典〕。略して臘八とも呼ぶ。温粥を供えるのは前述したように釈迦出山のとき難陀・婆羅の二女が体を温めるために乳味を差し上げた故事に因んでのことであろう〔名数数詞辞典〕。禅宗の大寺では十二月一日から七日間不眠不休の坐禅修行をする〔新版・俳句歳時記〕〔日本国語大辞典〕。これを臘八^{ろうはち（はつ）} 接心、略して臘八^{ろうはち（はつ）}、または大接心という〔大歳時記〕〔名数数詞辞典〕〔世界大百科事典〕。また、宮中でも權司^{ひつつかさ} で温臘^{うん（おん）ぞう} 粥（温槽粥）または五味粥*・五味粥*と呼ぶものがつくられ、禁中に献上された〔名数数詞辞典〕〔茶道名数事典〕〔正月縁起の食べもの 粥と雑炊〕。②臘八^{ろうはち（はつ）} 粥の略。

臘八粥〔ろうはち（ろうはつ）ーかゆ（がゆ）〕

①温槽^{うん（おん）ぞうかゆ（がゆ）} 粥（御臘粥〔名数数詞辞典〕〔茶道名数事典〕）のこと〔二水記〕〔増補俳諧歳時記栞草〕〔俳諧・増山の

井] [日本国語大辞典]。禪家で臘^{ろうはち(はつ)}八^{*}(陰暦十二月八日)に釈尊成道の日として、これを食することからいう [日本国語大辞典]。臘八粥 [日本国語大辞典]・臘八粥^{ろうはち(はつ)かゆ} [増補俳諧歳時記葉草]・臘八の粥 [飲食事典]・臘八粥^{ろうはち(はつ)じゆく}* [俳諧・増山の井] [日本国語大辞典]・臘八^{ろうはち(はつ)}*と呼ぶ。宮中でも臘八^{ろうはち(はつ)}には温臘粥(温糟粥)または五味粥^{ごみじゆく}*・五味粥^{ごみかゆ(がゆ)}*・五味の粥^{ごみかゆ}*と呼ぶものが、櫃司^{ひつつかさ}から禁中に献上された [名数数詞辞典] [茶道名数事典] [日本国語大辞典] [正月縁起の食べもの 粥と雑炊 (佐藤節夫 [著], 食の科学, 1月号 (通巻 239号), 32-41, 1998)]。温糟粥^{うんぞうがゆ}はもとは「紅糟粥」^{アズキがゆ}と書き小豆粥の類であったという [飲食事典] [日本料理行事・仕来り大事典 (用語編)] [正月縁起の食べもの 粥と雑炊]。『貞丈雑記』(宝暦 13 年 - 1763 ~ 天明 4 年 - 1784 執筆・天保 14 年 - 1843 年刊)によると、温糟粥は「味噌並びに四角に刻んだ酒の糟を少し入れて煮た粥」[類聚名物考] [日本国語大辞典] という。また、「昆布・串柿・大豆粉・菜葉などを味噌・酒で味付けした粥」[日次紀事] [正月縁起の食べもの 粥と雑炊] [名数数詞辞典] [茶道名数事典] という。あるいは、「醴, 餅, 焼栗, 菜ヲコマカニキリワカシテマキラス」もの [御献行事] [増補俳諧歳時記葉草], 「コンブ^{コンブ} 串柿^{カキ} マメ^{マメ} こなぐすり^{こなぐすり}」 [コンブ^{コンブ} 串柿^{カキ} 大豆^{マメ} 粉薬を相和して, これを製した粥] [二水記] [増補俳諧歳時記葉草] ともいう。他書を見ると、「甘酒を入れて, 中に, もち, 焼きぐり, 菜の葉を細かに刻んで煮た粥」[禁裡女房内々記 (伊勢貞丈 [著] 明和 9 年 - 1772 年)] [日本国語大辞典] [禁中近代年中行事 (文久元年 - 1861)], 「くだ物, 青物, 品々を甘酒にてねりたる粥」[禁中恒例年中行事], 「温糟粥 (中略) 炙栗, 菜くき, 豆腐, 串柿, 大根, 芋, 甘酒ニテ練之」[嘉永年中行事考證] というものであった [正月縁起の食べもの 粥と雑炊]。禪家の臘八粥^{ろうはち(はつ)かゆ}も「味噌と酒粕を加えて煮た粥」[広辞苑] である。茶粥・甘酒・沢庵などが供される寺もある [新版・俳句歳時記]。寺によっては五味粥^{ごみじゆく}・五味粥^{ごみかゆ(がゆ)}と呼んで昆布^{コンブ}・串柿^{カキ}・菜を入れた粥を食する [新版俳句歳時記] [世界大百科事典]。民間ではこれより転じて, 「お事汁^{ことじる}」と称して, 御事始めや御事納めには汁を食する習慣となった [名数数詞辞典] [茶道名数事典]。

②富山県地方で, 鍋に昆布を敷いてつくる粥を臘八粥^{ろうはち(はつ)かゆ}と呼ぶ [日本の食事事典Ⅱ] [聞き書富山の食事]。

臘八粥 [ろうはち (ろうはつ) - じゆく]

ろうはち (ろうはつ) かゆ (がゆ) (臘八粥)*に同じ [日本国語大辞典]。温糟粥^{うん(おん)ぞう(がゆ)}のこと [日本国語大辞典]。俳諧『増山の井』(寛永 20 年 - 1643) 十二月の条に「温糟粥^{うんぞうがゆ} 臘八粥^{ラウハツジユク} 八日五山にても又禁中にてもありと也。唐にも十二月八日都諸大寺に浴仏会となし並びに七宝五味の粥を送る是を臘八粥と云」とある [日本国語大辞典]。

銅八銭 [ロウハッセン]

マメ科のラッカセイ (落花生) の別称。長崎で呼ぶ [たべもの語源辞典]。落花生の中国語 (Luo hua sheng ロウフア シェン) からの転訛という [たべもの語源辞典]。銅八銭は当て字。さらに転訛してドウハッセン (銅八銭)*とも呼ぶ [たべもの語源辞典] [新版食物事典]。落花生^{ラッカセイ}は種子を食用。

忘八・王八 [ワンパ・ワンパー]

カメ目スッポン科のスッポン (鼈) の別称 [日本料理語源集] [飲食事典]。中国で鼈^{スッポン}のことを団魚^{トンユイ}と呼ぶが, 忘^{ワンパ・ワンパー}八とも呼ぶ。語源には諸説がある。①鼈はお腹が空くと親兄弟はもちろんのこと友達も食べてしまう共食い動物らしく, 孝・悌・忠・信・礼・義・廉・恥の八つの徳を忘れた忘八 (亡八) (忘八・王八・忘八 [日本国語大辞典]) の残忍な生物の意の称 [日本料理語源集]。②唐代の妓楼の主人は緑色の頭巾をかぶる定めであったが, 金目当てに自分の妻や娘に客の接待をさせる者もあり, 妓楼の主人を八つの徳目を忘れた「恥知らず」という意で忘八と罵って呼んだ [日本国語大辞典]。一方, 鼈^{スッポン}の頭が緑色であることから, 鼈^{スッポン}のことを忘八と呼ぶようになったともいう [日本料理語源集]。鼈は中国や日本では, 古くから食されていたようである。京都「大市」(元禄年間 (1688 ~ 1704 年) 創業) の「すっぽん料理」は有名。

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