

〈資 料〉

数のつく食べ物

(1) 名前に数字の一がつく食べ物

Food Materials and Foods with Numeral in the Name

(1) Food Materials and Foods with Numeral 1 in the Name

森田 潤 司
(Junji MORITA)

はじめに

古来から同類のものをいくつかまとめ、その数をつけて総称する名数といわれるものがある。これまでに食べ物に関する名数をまとめてきた。食材、食べ物、料理の名称、あるいは食に関する語には名数以外にも数詞、数字がつくものが多い。花や葉の個数を表す基数詞、組を表す集合数詞、ものの順番を示す序数詞あるいは順序数詞（順序数）、何倍であるかを表す倍数詞などである。

本稿では日常目にし耳にする食材、食べ物、料理の名称あるいは食に関することばのなかで、数字がつくものをまとめた。江戸時代の文献に見られるものについても取り上げた。名前の起源や由来については、わかる限りで記した。

凡 例

1. 見出しの配列は、まず項目を「一、二……」と数字の順に分け、その数字の中は見出し項目の五十音順とした。
1. 「次」「双」「両」など数字に準じる語を含む項目も取り上げた。
1. 一つの見出し項目に二つ以上の数字が含まれる場合は、最初に出てくる数字のところに記した。
1. 見出し項目の〔 〕内に訓みを現代仮名遣いで記した。生物名についてはカタカナ表記とした。振り仮名についても同様である。

1. 類似語がある場合は、どちらかの項目で説明した。
1. 記述中、*印のあるものは、別に見出し項目として収録している。
1. 年号に和暦と西暦を並記するときは、-で結んで示した。〇〇年-西暦
1. 項目の選択では『日本国語大辞典』（2000~2002年）など多くの辞典、事典類を参考とした。また、内容をまとめるに当たっても多くの文献を参考とした。いちいちその典拠を記していないが、一部は〔 〕で括って示した。なお、参考にした文献は別にまとめて示す。

〔一〕

一位 [イチーイ]

同名二種がある [東雅] [大和本草] [嬉遊笑覧] [図説草木名彙辞典] 他。いずれも実を食用にできる。

①イチキ (栂) [東雅]。イチイ科のイチイ。『和名抄』(承平年間) (931~938年) は栂の和名を佐久岐とする。イチイはアララギ (水松) [物品職名] ともいう。九月頃に熟する果実は、橙赤色の多肉質の仮穂皮で覆われ、甘くてそのまま食用にしたり [新牧野日本植物図鑑] [食べられる野生植物大事典]、果実酒にする。しかし、葉や種子にはタキシン (taxine) という有毒のアルカロイドが含まれており [中薬大辞典]、注意が必要である。漢名は紫杉 [中薬大辞典]、紫松、朱樹、水松 (誤用 [新牧野日本植物図鑑]) [図説草木名彙辞典]。イチキの語源は、古来飛驒の位山のこの木で 笏^{くわいやま} をつくったので、位階^{さく(しやく)}の正一位、従一位に因んで「一位」の名をあてたという [倭訓栞]

[大和本草] [嬉遊笑覧] [新牧野日本植物圖鑑] 他。

②イチヒ (樗) [東雅] [大和本草]。ブナ科のイチイガシ (一位樗) の名称 [新牧野日本植物圖鑑]。『和名抄』は樗子の和名を伊知比 (以知比) とする。実は大型褐色楕円形の堅果で、救荒食物として [本朝食鑑]、あく抜きせずに食べることができる [新牧野日本植物圖鑑] [食べられる野生植物大事典]。味は椎に似る。一比之木 [新撰字鏡]、石櫛 [物品職名]、イチイ [書言字考節用集] [新牧野日本植物圖鑑]、イチガシ [新牧野日本植物圖鑑]、イチキガシ [日本植物名彙]、イチノキ* [書言字考節用集] などともいう。漢名の石櫛 [物品職名] [日本植物名彙] は誤用 [図説草木名彙辞典]。別に鈎樗 [和漢三才図会] などと書く。イチヒの語源は定かでないが、樗類のなかで一番燃えやすく、薪や火口とした最火 (一火) に由来するものとする説 [倭詞苑] と最も材質が良いからの称とする説がある。いずれにせよ、ここでの「一位」は当て字である。

一華黄堇・一花黄堇 [イチゲークスミレ]

スミレ科のキスミレ (黄堇) [図説草木名彙辞典] [新牧野日本植物圖鑑] の別称。一華堇 (一花堇)* [図説草木名彙辞典] とも。濃黄色の花が葉腋に1つ咲くことからの称であるが、必ずしも一茎一花とは限らない [新牧野日本植物圖鑑]。スミレの仲間は新芽、若葉や花を摘み取って食用にできる [食べられる野生植物大事典]。

一華堇・一花堇 [イチゲースミレ]

一華黄堇 (一花黄堇)* に同じ [図説草木名彙辞典]。

一夏草 [イチゲースウ]

イッカソウ (一夏草) とも訓む [図説草木名彙辞典]。①キンボウゲ科のイチリンソウ (一輪草)* の別称 [図説草木名彙辞典]。一華草 (一花草)* とも。有毒だが全草が救荒用になる [救荒植物集説] [図説草木名彙辞典]。②ベンケイソウ科のメノマンネングサ (雌万年草) の別称。一華草 (一花草)* [大和本草] [本草綱目啓蒙] とも。漢名の佛甲草 [大和本草] [本草綱目啓蒙] は誤用 [新牧野日本植物圖鑑]。本種は食用ではない。

一華草・一花草 [イチゲースウ]

一本の茎に一輪の花をつけることからの称 [大和本草]。一夏草*, ①キンボウゲ科のイチリンソウ (一輪草)* の別称 [大和本草] [日本植物名彙] [図説草木名彙辞典]。裏紅一華 (裏紅一花)* [新牧野日本植物圖鑑] とも。漢名は双瓶梅 [図説草木名彙辞典]。有毒だが救荒植物とする。②キンボウゲ科のセツブンソウ (節分草) の別称 [本草綱目啓蒙]。ただし、節分草は有毒で食用にできない。漢名の菟葵 [本草綱目啓蒙] は誤用 [図説草木名彙辞典]。江戸時代の書には、菟葵を節分草とするものが多い [本草

綱目啓蒙] [物品職名] [本草図譜] [草木図説]。例えば『本草綱目啓蒙』(享和3年-1803)に「菟葵 イヘニレ和名鈔。集解に説クトコロナラズ 大抵三種ニ別ツ 恭ノ説クトコロの者ハ和名 セツブンソウ 一名 一花草筑前 (中略) 兎錫ノ説トコロノ者ハ 和産詳ナラズ (後略)」とあり、菟葵の和名をイヘニレ、また節分草とし、一名に一花草をあげる。しかしながら、菟葵 (和名イヘニレ (家楡) [本草和名] [和名抄]) を節分草とは比定できない [新牧野日本植物圖鑑]。その理由は、菟葵は、『和名抄』蔬菜部菜類や『医心方』五菜部に記載され、古くは野菜として食用にしたものだが、節分草はキンボウゲ科の有毒植物であり、食用にできないことがあげられる。一方、『薬品手引草』は「菟葵 イチリンソウ」とするが、一輪草*も上述したようにキンボウゲ科の植物で有毒である。『中葉大事典』の菟葵の学名 *Malva verticillata* L var *chinensis* (Miller) S. Y. Ha からすると、菟葵は食用になるアオイ科の冬葵の類であると考えられる。

一華風露 [イチゲーフウロ]

フウロソウ科の野草。同科のゲンノショウコの仲間と葉と花を食用にできる [食べられる野生植物大事典]。葉は煎じて茶とする。

一合 [いち-ごう]

ある単位の十分の一のこと [名数数詞辞典] [数のつく日本語辞典]。食べ物では、日本酒や酢、醬油、米などを計るときに用いられる容積単位。その容器が一合枡。一合は現在の0.1804_{リットル}。尺貫法の容積では、十合で一升、十升で一斗、十斗で一石となる。

一合飯・一合食 [いちごう-めし]

江戸時代の婦女子の一度の食事。武家の扶持米で一人扶持といえは男扶持で一日五合、女扶持で一日三合であったところからいう [日本国語大辞典]。

一熟 [イチ-ジク]

イチジク (一熟)* に同じ。

一熟果 [イチジク-カ]

イチジクカ (一熟果)* に同じ。

一時花 [イチジ-バナ]

イットキバナ (一時花)* に同じ。

一汁 [いち-じゅう]

汁の一品 [書言字考節用集]。菜の数により、一汁一菜*, 一汁二菜*, 一汁三菜*, 一汁四菜*, 一汁五菜* などという。

一汁一菜 [いちじゅう-いっさい]

もっとも簡素な茶事懐石で、副食物がお椀に一杯の汁物とおかず一品だけ料理 [茶道名数事典]。そこから質素な

数のつく食べ物

食事をたとえていう [日本国語大辞典]。

現在、一汁一菜の場合は、ご飯、汁に向付（膾）（刺身または和え物）と香の物（これは一品とは数えない）がふつうで、それに八寸*と箸洗い（小吸い物）を添えることもある [茶道名数事典]。四畳半以下の草庵式会席で出され、朝茶、夜咄、飯後などの茶事でも出される [茶道辞典]。なお、茶事懐石の基本は、一汁三菜*である。

一汁五菜 [いちじゅうごさい]

一種の汁と五種の菜からなる料理。懐石料理の献立の一つ。飯と汁のほかに向付（膾）、煮物、焼き物、平皿または坪、猪口の五種の菜、それに香の物を添える [茶道名数事典]。

一汁三菜 [いちじゅうさんさい]

一種の汁と三種の菜からなる料理。茶事懐石の基本の献立。ご飯と汁に、向付（膾）、煮物、焼き物、それに香の物を添えたもの。日本料理の献立の基本でもある。武野紹鷗（文亀2年-1502~弘治元年-1555）は「会席は珍客なりとも茶の湯相応に一汁三菜に過べからざる事」と述べている [茶道名数事典]。膾の手前右側に汁、左側に飯、向こう側の右側に向付、左側に煮物（平皿）、中央に香の物を配する。焼き物は別膳として添える。汁は原則として野菜や麩などを入れた味噌汁（赤白の味噌の合せ味噌）である。向付の「膾」は季節の魚の刺身などを器に盛りつけ、二杯酢*など掛け汁をする。また、「和え物」は野菜や精進の材料を白酢和えや胡麻和えにしたものとする。平皿（平）は煮物で、魚介、鳥類、乾物、野菜の煮合わせに清まし汁仕立てとする。焼き物はおもに魚の焼いたものとする。

茶事懐石では、一汁三菜*の後、献酬が行われる前に、箸洗い（小吸い物）と八寸*とを出す。さらに強肴（おすすめ、進肴、預け鉢ともいう）を出すこともある。

一汁三菜*から焼き物を除いたものが一汁二菜*である [茶道名数事典]。一汁一菜*は佗び茶の発展により簡素化されたものである [茶道名数事典]。また、飯、汁、向付、煮物、香の物に、平皿または坪、猪口、焼き物をつけたものが、一汁五菜*である。懐石の献立にはそのほかに一汁四菜*、二汁五菜*、三汁七菜*などさまざまある。

一汁二菜 [いちじゅうにさい]

一種の汁と五種の菜からなる料理。懐石料理の献立の一つ。ご飯と汁（味噌汁）に向付、煮物、それに香の物を添える。一汁三菜*から焼き物を除いたもの [茶道名数事典]。

一汁四菜 [いちじゅうよんさい]

一種の汁と四種の菜からなる料理。懐石料理の献立の一つ [茶道名数事典]。

一熟 [イチージュク]

①クワ科のイチジク（無花果）（映日果）*。また、その果実のこと。元来、イチジクは犬枇杷の古名であったが、実などが似るために無花果（映日果）に名を転じたものとされる [図説草木名彙辞典]。②クワ科のイヌビワ（犬枇杷） [日本国語大辞典]。また、その果実のこと。果実はもちろんのこと、若芽も救荒用に利用できる [図説草木名彙辞典]。

一熟はイチジクの訛、当て字。一熟果*とも [本朝食鑑]。あるいは一熟*、一熟果*とも。ひと月にして熟すので一熟の称があるという [和漢三才図絵]、また、第一はやく熟するの意という [和訓栞]。しかし、『古今要覧』（文政4年-1821~天保13年-1842）によれば、おそらくこれらの注は誤りで、一時には熟さず、日毎に一つ一つ熟する意で一熟の称があるという。

一熟果 [イチジクカ]

一熟* [和漢三才図絵] とも。①クワ科のイチジク（無花果）（映日果）*のこと [本朝食鑑]。また、②クワ科のイヌビワ（犬枇杷）の果実のこと [日本国語大辞典]。

一汁一菜 [いちじゅういつさい]

いちじゅういつさい（一汁一菜）*を俗にいう [日本国語大辞典]。

一膳飯 [いちぜんめし]

井やお椀に盛り切りにした御飯のこと。一膳は料理の数え方で [日本国語大辞典]、一杯、一皿、一もり、一椀などともいう。したがって、一膳飯は一盛飯*、一杯飯*、一膳盛*、一椀飯*に同じ。

大型の飯茶碗には一膳茶碗と呼ばれるものがある [飲食事典]。また、盛り切りのどんぶり飯（一膳飯）に煮染めなど簡単なおかずを食べさせる大衆食堂のことを一膳飯屋という [飲食事典]。

本来は神仏や貴人または特定の人へは盛り切り飯を供したもので、ここから転じて、死者へ供する枕飯の時に一膳飯とする。他人に分けないことを強調して箸を立てることが多い。あるいは、家を出て再び帰らぬ時に供する飯はただ一椀とするのが例とされ、葬式の出棺に先立ち近親者が永別のために食べる飯や会葬者に出す膳部は飯を一椀に盛りきりにし、二杯かさねることを忌む。嫁入りのとき、実家を出る際にも同じであった（「出で立ちの膳」）。このため平常は一膳飯を忌み、「一膳飯は縁起が悪い」などという。また、葬式のときは菜に豆腐汁を添えるが、盛り切り飯にかけて早食いするのが習わし

で、ここから盛り立ての飯に汁をかける「汁掛け飯」を忌む風習を生じた〔飲食事典〕。

一膳盛 [いちぜん-もり]

一膳飯*に同じ〔日本国語大辞典〕。

一粟 [いち-ぞく]

一粒のアワ(粟)の実。転じて極めて小さな物のたとえ。「大海の一粟」のこゝろがある〔名数数詞辞典〕。

一二三酢 [いちににさん-ず]

合わせ酢の一種。酒一、醤油二、酢三の割合で合わせるのでこの称がある。合わせたものを煮たて冷まして用いる。鯛、赤貝、独活、木耳、栗、金柑などに合う〔茶道名数事典〕。

一年亜麻 [イチネン-アマ]

アマ科のアマ(亜麻)の別称〔図説草木名彙辞典〕。一年草であることからの称。種子から採れる亜麻仁油(リンシードオイル)は食用や塗料、油彩に用いられる〔図説草木名彙辞典〕。

一年芋・一年薯 [イチネン-イモ]

ヤマノイモ科のヤマイモ(山芋)の長形種の一つ〔食材図典Ⅲ〕。形状からラクダイモ(駱駝芋)〔日本国語大辞典〕、ナガイモ(長薯)トックリイモ(徳利芋)とも。関東地方以西で栽培される。種芋から育てて一年で収穫できることからの称か。

一捻紅 [イチネン-コウ]

キンボウゲ科のボタン(牡丹)の別称〔図説草木名彙辞典〕。花の形状からの称。花を食用とする〔図説草木名彙辞典〕。

一木 [イチ-ノ-キ]

ブナ科のイチイガシ* (一位檜)(樺木)の別称。一位*とも『書言字考節用集』(享保2年-1717)巻之六に「樺同樺」とある。

一坂 [イチ-ノ-サカ]

キク科の多年草フキ(蔞)の別称。盗族仲間の隠語〔隠語輯覧〕〔隠語大辞典〕。語源不詳。

一の汁 [いち-の-しる]

本膳料理で本膳(一の膳*)につける汁〔図説江戸料理事典〕〔飲食事典〕。本汁〔図説江戸料理事典〕。おもに白味噌を用いた味噌仕立てにし、椀種には魚介類、鳥類などを季節の野菜と取り合わせて用いる。

一の膳 [いち-の-ぜん]

日本料理の正式のもてなしである本膳料理の主となる膳。本膳。本膳(一の膳)は客の席の中央に置く。料理の品数により、本膳(一の膳)の右側に二の膳*、左側に三の膳*を出し、さらに向こう側右方に焼物膳(四の

膳*・与の膳)、左方に台引(五の膳*)を出すこともある。本膳(一の膳)には、たとえば、膾、煮物、香の物、汁(一の汁*)を配膳し、この膳だけのご飯をつける。

一の鱸 [いち-の-ひれ]

①魚の鱸のうち、頭部に最も近いもの。また、その鱸についている肉〔四条流庖丁書〕〔日本国語大辞典〕。②魚の鱸の切り形で、まず先に鱸を切ることをいう。これも、武王が鱸の鱸を杓で押さえられたことに由来するもので、笏の鱸とも、また一の鱸ともいう。『当流節用料理大全』(正徳4年-1714)や『料理切形秘伝抄(包丁秘密箱下)』(万治2年-1659以前刊)に由来について記載がある。

一番滓・一番粕 [いちばん-かす]

醤油の原料となる麴を熟成させ、最初に一番醤油*を搾り取った後の粕。生粕〔日本国語大辞典〕。二番醤油*や代用醤油の原料となる。

一番粉 [いちばん-こ]

ソバ(蕎麦)では最初に挽き出した粉〔蕎麦辞典〕。殻(外皮)を取り除いた玄蕎麦を石臼で軽く粗挽きすると、実の中心部分の胚乳部分が割れて、内層が粉となって出てくる。この粗挽きを篩にかけたものが一番粉で、でんぷんが主体の白い粉である。挽き出し粉、内層粉ともいう。一番粉はソバ全量の約15%しか取れないので値段が高い。白色で旨味や甘みが高いが、ソバ独特の香りや風味はあまりない。関西では「花粉」ともいう。花は端、初の意。一番粉を細かい目の篩にかけて精製したのが、さらしなこ(更科粉)(商品名)である。その後、外側の種皮(甘皮)の部分まで挽き込んだのが二番粉*。中層粉とも。胚乳と子葉(胚芽)の一部が主体、淡黄色で香りが高く風味もよく栄養価にも優れる。普通、そばといっているのは二番粉を使ったものが多い。さらに外殻すれすれまで挽き込んだのが三番粉*で、挽きぐるみ、藪(または藪粉)ともいう。胚乳の一部と子葉(胚芽)と種皮(甘皮)の一部なので、さらに黒みを帯びた粉となる。俗にいう田舎そばの材料。さらに外皮の一部まで挽きこんだ粉が四番粉*。さなごともいう。この粉は栄養分はあるが繊維質が多く、外見、舌ざわりともよくないので、あまり食用とはしない。江戸時代の馬方そばはこの粉でつくったそばの類か。

一番焼酎 [いちばん-しょうちゅう]

蒸留の最初にとった、最もアルコール度の強い焼酎〔日本国語大辞典〕。

一番醤油 [いちばん-しょうゆ]

数のつく食べ物

醤油の原料となる鰹を熟成させ、最初に搾った醤油〔日本食鑑〕[しょうゆの本]。生揚げ醤油。

一番醤油*を搾り取った後の滓を一番滓（一番粕）*（生粕）という。一番滓に水と塩を加えてよくかき混ぜ、二ヶ月くらい置いてから再度搾って火入れしたものが二番醤油*である〔本朝食鑑〕。番醤油ともいう。

一番酢 [いちばん-す・いちばん-ず]

最初に取った、酸味が最も強い酢〔日本国語大辞典〕。

一番鰯 [いちばん-するめ]

ヤリイカ科の剣先烏賊を用いてつくった最上級品の鰯。五烏鰯（五嶋鰯）*。普通の鰯はスルメイカ科の鰯烏賊を用いたもので、これは二番鰯*という。江戸時代中国へ鰯を輸出する際につけた等級〔図説江戸時代食生活事典〕。

一番煎じ [いちばん-せんじ]

茶あるいは薬で最初に煎じ出したもの〔日本国語大辞典〕。

一番鯛 [イチバン-ダイ]

最も大きな鯛〔日本国語大辞典〕。

一番出汁 [いちばん-だし]

出し汁用の材料から最初に旨みをとった出汁のこと。日本料理の上等の出汁のとり方で、昆布あるいは鰹節から、または両者を併用してとる。主に吸い物に用いる。鰹節の場合は、水が沸騰したら水の2~4杯の量を入れ、約1分間加熱して火を止め、上澄みをこしとる。昆布の場合は、水または温湯に水の2~5杯の量を入れ、沸騰直前に昆布を引き上げる。鰹節を併用するときは、水の1~2杯量を入れ、沸騰直前に昆布を引き上げ、次ぎに沸騰したところで水の1~2杯のかつお節を入れ、再び沸騰したら火を止め、上澄みをこしとる〔簡明食辞林〕。これを混合だしという。関西では昆布煮出しを主とし、昆布と鰹節の併用する場合も多い。蕎麦では鰹節の一番出汁で作った汁を「からじる」といい、もり、ざるそばに使う〔蕎麦辞典〕。一番出汁をとった後の鰹節をさらに煮出してとったものが二番出汁*。二番出汁で作った汁は「あまじる」といい、「たねもの」あるいは「かけ」に利用する。二番出汁をとった後、鰹節を少しだけ加えてもう一度煮立ててとった出汁を三番出汁*という。味も香りも薄いので、捨て出汁ともいう。ほうれん草や三つ葉などのさっぱりした浸し物や味噌汁の出汁に使う。

一番茶 [いちばん-ちゃ]

①春、一番摘み（一番早く摘み取った茶葉）でつくった緑茶。品質が最上の茶とされる。新茶。二番茶*、三番茶*、四番茶*に比べて、旨味成分のテアニンなど

窒素化合物が多くタンニンが少ないので味がよい〔簡明食辞林〕。②最初に淹れた茶。香り、味が最もよい〔日本国語大辞典〕。一番茶を淹れた後の茶葉に、再び湯を注いで淹れた茶（二番煎*）を二番茶ということもある。一番茶にくらべ、濃く苦みが強い。

一番鯽 [いちばん-ぶり]

最も大きい鯽〔日本国語大辞典〕。

一番水 [いちばん-みず]

正月に最初に汲む水〔民俗行事歳時記〕。神聖な力が宿るとされる。若水、初水、井華水ともいう。

一分麩 [いちぶ-ふ]

麩の量。江戸時代、少量の麩〔秘伝記〕〔料理塩梅集〕。一分は重量や長さの単位だが、ここでは十分の一の大きさの意か〔食生活語彙五種便覧〕。

一枚 [いち-まい]

蒸籠蕎麦を数えるとき、「一つ」の他に一枚、一膳という〔そば事典〕。江戸後期から蕎麦を蒸籠に盛るようになった。明治時代は蒸籠は一人前二枚だったが、今は一人前一枚。

一味 [いち-み]

①裏千家十三世圓能斎鉄中宗室（大正13年-1924）好みの棹物菓子〔茶道名数事典〕〔千家好菓子集〕。黒羊羹を両側から味噌松風で挟んだもの。小口切りにして使う〔茶菓子の話〕。②一つだけの味。また、副食物が一品だけの質素な料理〔日本国語大辞典〕〔名数数詞辞典〕。③一味唐辛子*の略〔茶道名数事典〕〔読む食辞苑〕。

一味鯛・一目鯛 [イチミ-ダイ]

①フエフキダイ科のメイチダイ（眼一鯛・目一鯛）*の別称〔日本国語大辞典〕。本州中部以南から東部インド洋に分布。美味。②伊勢でタイ科のタイ（鯛）をいう〔日本国語大辞典〕。

一味唐辛子 [いちみ-とうがらし]

乾燥した赤唐辛子の粉末だけの香辛料。七味唐辛子*に対していう。一味*〔読む食辞苑〕。

一文揚 [いちもん-あげ]

江戸時代、一個が錢一文の小さな油揚げ〔日本国語大辞典〕。

一文菓子 [いちもん-がし]

江戸時代、一個が錢一文の菓子〔日本国語大辞典〕。転じて、ごく下等の菓子〔飲食事典〕。

一文菜 [いちもん-さい]

江戸時代、値が錢一文の惣菜。転じて、安価なおかず〔日本国語大辞典〕。

一文字 [いち-もんじ]

①一文字切*の略。魚の切り方の一つ〔日本料理由来事典〕。魚を三枚に下ろし、尾の方より横に包丁をたてて一文字に真っ直ぐに切ること〔当流節用料理大全〕。②芋料理の一つ。『料理珍味集』（宝暦14年-1764）によると「長芋を洗い、縦に二つに割り、肌にごんどの粉をぬり、アラメを入れ、藁でくくって塩煮して皮を剥き、小口切りにする」。

一文字切〔いちもんじ-きり〕

一文字*に同じ。

一文字御飯〔いちもんじ-ごはん〕

椀の中に一の字を書いたように盛った飯〔茶道名数事典〕。裏千家懷石における飯の盛り方。

一文餅〔いちもん-もち〕

江戸時代、一個が銭一文の安い餅〔日本国語大辞典〕。『和漢精進料理抄』（元禄10年-1697）や『古今名物御前菓子図式』（宝暦11年-1761）などに大きさの比較例として一文餅が出て来るが、大きさは不明。

一夜粕漬〔いちや-かすづけ〕

漬物物の一種。魚介類や野菜を粕に一晚漬けたもの〔古今料理集〕。魚介類には塩を引き、野菜は塩漬けにしてから酒粕や味醂粕さけかす みりんかすに一晚漬ける〔茶道名数事典〕。

一夜凍り〔いちや-ごおり〕

一夜豆腐いちや豆腐に同じ〔たべもの日本史総覧〕。

一夜凍豆腐〔いちや-こおりどうふ〕

一夜豆腐いちや豆腐に同じ〔日本国語大辞典〕。

一夜酒〔いちや-ざけ〕

甘酒（醴）〔新撰字鏡〕。一晚で醸造した酒〔公事根源〕。ひとよざけ（一夜酒）*。一夜作*とも。

白米を飯か粥に炊き、米麴を合わせて加熱し密封して一晚おいてつくる。醱酵が未熟でアルコール分が少ない。平安時代中期の『延喜式』（延喜5年-905~延長5年-927）に「醴酒は米四升、もやし二升、酒三升を和合して醸し造り、醴酒九升を得。此を以率とす。日に造ること一度、六月朔日起て、七月三十日に尽く。日に供こと六升」とあり、室町時代の『公事根源』（応永29年-1422）に「一夜酒とは、けふつくればあすは供する也。一夜をへたつる竹葉のさけなれば、一夜ざけと申也。又こざけとも申也。あまざけ同事。」とある。江戸時代の料理書『料理山海郷』（寛延2年-1749）によると、即席には「白こうじを水に漬けよきもみくだき白砂糖を適当に合わせ沸かして漉して用いた」。

一夜塩〔いちや-じお〕

料理で魚介類や野菜に塩を振りかけて一晚おくこと。また、一晚だけ塩漬けにしたもの〔古今料理集〕。

一夜漬*。

一夜酢〔いちや-す〕

一晚で醸造した促成の酢〔茶道名数事典〕。酒と水を同量あわせ50~60℃に加熱し、蓋をして一晚自然に冷却してつくり、翌日すぐに使う。

一夜鮓・一夜鮓〔いちや-ずし〕

江戸時代、つくってから一晚くらいで食べる鮓ずし〔本朝食鑑〕〔飲食事典〕〔図説江戸料理事典〕。一夜鮓*（一夜鮓）〔料理塩梅集〕〔茶湯献立指南〕〔料理早指南〕、早鮓（早鮓）〔合類日用料理指南抄〕〔料理綱目調味抄〕〔新撰献立部類集〕〔嬉遊笑覧〕、当座鮓（当座鮓）〔ちから草〕〔新撰会席しつぽく趣向帳（卓袱会席趣向帳）〔増補俳諧歳時記乗草〕、生成〔料理物語〕〔嬉遊笑覧〕、生成〔合類日用料理抄〕ともいう。

鮓は古くは夏の暑さのなかで保存させるため魚を塩漬けや粕漬けにしたものをいった。もともと、魚と飯を醱酵させ酸味を出し保存性を高めた「馴れ鮓」であった。琵琶湖の鮓鮓などはこれを現代に伝えるものである。後世、一夜で熟成させたものや、飯に酢を加え、重石で押して作る押し鮓が中心となった。これは早鮓（早鮓）、一夜鮓、なまなり（生成）といわれ、現代の「大阪鮓」などはこの流れを受け継いでいる。鮓は、その後、飯を酢で味付けし、すぐに食べられるようにしたものとなり、これの発展したものが現在の「江戸前にぎり」などである。

江戸時代の一夜鮓の変遷を見てみよう。江戸時代前期（寛永）の料理書『料理物語』（寛永20年-1643）では、ふり塩をした鮓の腹に塩飯を入れ、苞に包んで火であぶって暖め、その上を菰で二~三重に巻き、重しをかける、又、柱に巻き付け、強く締めて。一夜で熟成させると記されている。『料理物語』から半世紀を経た『茶湯献上指南』（元禄9年-1696）では、「魚を沖ナマスほどの大きさに切り、二時ほど酢に漬けておいてから引き上げ水気を取って乾かし、熱い飯の上に一段一段に並べ積み重ね、重しをよくかけ、二三日後に出して食べる。翌日に食べてもよい。」とある。同じ一夜ずしでも酢を用いるように変化している。『料理早指南』（享和元年-1801）になると、塩鮓ひとよ一夜ずしとして、「塩鮓の塩を少し出して水気をよく拭き取ってから身を下ろして骨をすきとり、酢につけておく、適当な時期を見計らって酢から取り出し搾り上げてふきんで拭き、飯に焼き塩を適量混ぜて、鮓箱に平らに押し付け（重しをかける）。適当な時期に角に切る。（飯の代わりに）雪花菜を入れてもよい。」とある。

一夜作〔いちや-づくり〕

数のつく食べ物

一夜の間に作ること。また、作ったもの。あまさけ(醃)にいう〔日本国語大辞典〕。

一夜漬 [いちや-づけ]

①蔬菜類を一晩だけ塩、味噌、粕に漬け込んだもの。翌日食べる早漬け。大阪漬けに代表される〔読む食辞苑〕。香の物と呼び、懐石料理にも広く用いられる。一夜漬*、一夜味噌漬*なども。『合用日用料理抄』(元禄2年-1689)に大根一夜漬けがある。②発酵させて酸味を出す馴れ鮓に対して、すぐに食べられるように酢で味付けした鮓。一夜酢*。ひとよづけ(一夜漬)*の項も参照。

転じて、歌舞伎などで、起こった事件をすぐさま芝居に仕組んで上演すること。さらに、にわか仕込みの勉強や仕事のこと。また、急いで準備することをいう〔茶道名数辞典〕。

一夜豆腐 [いちや-どうふ]

木綿豆腐を寒中に戸外の寒気に一晩あて、凍らせてつくる速成の凍り豆腐。一夜凍り*、一夜凍り豆腐*〔茶道名数事典〕、一夜凍まし〔広辞苑〕ともいう。湯で戻して、煮物や汁の実などに用いる。

一夜によろり [イチヤー-ニヨロリ]

ヒガンバナ科の多年草ヒガンバナ(彼岸花)〔曼珠沙華〔本草綱目啓蒙〕〕の別称。伊予今治でいう〔日本国語大辞典〕。葉がなく、急に花が咲くことからの称。一時花*、また一時花*とも。鱗茎を救荒食物とするが、有毒なので注意〔食べられる野生植物大事典〕〔図説草木名彙辞典〕。

一夜干 [いちや-ぼし]

軽く塩をした魚介類を一晩外気に当てて干すこと。また、その干した魚。懐石では八寸*用の焼き魚によく用いられる〔茶道名数辞典〕。

一夜味噌 [いちや-みそ]

①一晩で造った速成の味噌。もとは農家の当座用としてよく造られた〔飲食事典〕。上質の味噌漬け用の味噌にもなる。一夜味噌の作り方は、大豆をよく煮てすりつぶし、大豆十、麴十、塩二〜五の割合で搗き込んで混ぜ、桶に入れて湯煎をし、一夜醗酵させる。保温のため藁や菰に包んで一夜置くこともある。②一夜味噌漬*の略。魚肉や鳥肉などを、味噌に一晩漬けておくこと。また、その漬けたもの〔古今料理集〕。

一夜味噌漬 [いちや-みそづけ]

①魚鳥類の肉を味噌に一晩漬けたもの。白味噌100匁(375g)を酒1.5〜2合(270〜360ml)の割合で溶いたものに好みに切った魚鳥類を一晩漬ける。材料を美濃紙に包んで漬けると形がこわれずによい〔茶道名数事典〕。

②大根、茄などの野菜の即席味噌漬け。江戸時代の料理書〔黒白正味集〕〔大根料理秘伝抄〕他に見られる早味噌漬け〔図説江戸料理事典〕。味噌に酒を少し入れて漬ける。

一夜餅 [いちや-もち]

大晦日に搗いた餅で、これを忌む。正月用の餅は暮れの二十五日から三十日までで搗く。二十九日は九餅*として忌む所が多い。三十一日(大晦日)に餅を搗くことも一夜餅として忌むことが多い〔三省堂年中行事事典〕。餅つきや餅が神聖なものであることの証。

一葉 [イチ-ヨウ]

①バラ科のイチヨウザクラ(一葉桜)*の略称。②イチヨウ科のイチヨウ(公孫樹)(銀杏)の別称〔和漢三才図会〕。当て字。

一葉桜 [イチヨウ-ザクラ]

バラ科のサトザクラ(里桜)の一品種〔図説草木名彙辞典〕。花を塩漬けにして食用〔図説草木名彙辞典〕。花は八重で、花の中心から長さ1センチほどの細い緑色の変わり葉が出ることからの称〔日本国語大辞典〕。一葉*とも。

一粒 [いち-りゅう]

ひとつぶ(一粒)*とも。①穀類など丸形の小さなものの数え方。転じて、②極めてわずかなものたとえ〔名数数詞辞典〕。

一鱗 [いち-りん]

一匹の魚。一尾の魚。「いちりんは魚ひとつぶをいふ」〔俚言集覽(増補)〕。

一輪草 [イチリン-ソウ]

①キンボウゲ科のイチリンソウ〔日本植物名彙〕。春に山野の木陰に咲く。茎の頂に白い花を一つだけ捧げるようにつけることからの称。花びらのように見えるのは実は萼片である。有毒だが、救荒植物として全草利用される〔救荒植物集説〕。有毒成分を湯煮水洗で十分除去する必要がある〔図説草木名彙辞典〕。また、キンボウゲ科の猛毒の鳥兜と誤認しやすいので注意〔図説草木名彙辞典〕。漢名は菟葵〔薬品手引草〕(誤用。一華草*の項参照)、雙瓶梅〔日本植物名彙〕(誤用かも〔新牧野日本植物圖鑑〕)。一華草(一花草)*〔大和本草〕〔図説草木名彙辞典〕〔新牧野日本植物圖鑑〕、一夏草*、一夏草、裏紅一華(裏紅一花)*〔新牧野日本植物圖鑑〕とも〔図説草木名彙辞典〕。②ユキノシタ科のウメバチソウ(梅鉢草)の別称〔図説草木名彙辞典〕。梅鉢草は食用にできる〔食べられる野生植物大事典〕。

一饜 [いち-れん]

肉などの一切れ。一片〔日本国語大辞典〕。

一碗・一椀 [いち-わん]

一回量の茶。茶碗で点てる一服の茶 [茶道名数事典]。

一椀飯 [いちわん-めし]

一椀盛り切りの飯。葬送の出棺に先立って近親者が永別のために食べる飯や会葬者に出す膳では、飯は盛り切り一杯で止め、二杯重ねることを忌む。そこから、常にも一椀飯を嫌う [日本国語大辞典]。一膳飯*。一膳盛*。一杯飯*。一盛飯*。

一膳飯 [いつぜん-めし]

いちぜんめし (一膳飯)*から変化した語。

一顆 [いっ-か]

果物、石など、丸くて小さなものの一つ [延喜式] [日本国語大辞典]。一粒*。

一匙 [いっ-かい]

飯などの一杓文字 [日本国語大辞典]。一盛り。

一饋 [いっ-き]

一度の食糧。一回の食事のこと [日本国語大辞典] [日本名数辞典]。饋は贈、送と同じで、貴人に食事をおくること、神に食事を供えること。また他人にものを贈ることをいう [日本名数辞典]。

「一饋十起」のこゝろは、周公が一度の食事中十度も中座して人民のために政をした故事から政治に熱心なことをたとえていう。

一喫 [いっ-きつ]

茶、タバコなどを一回のむこと [日本国語大辞典]。一服*。

一気飲 [いっき-のみ]

飲料を一息に飲むこと [日本国語大辞典]。

一級酒 [いっきゅう-しゅ]

特級酒より下、二級酒*より上に格付けされた酒。昭和15年-1940から平成4年-1992まであった酒税法上の日本酒級別制度による日本酒の等級の一つ。含有するアルコール度と酒質などから「特級」「一級」「二級」「三級」「四級」「五級」に分類した。税率も異なった。等級制度の廃止により、現在これらの呼称はない。

一休寺納豆 [いっきゅう-なつとう]

京田辺市一休寺 (しゅうおんあん) の名物塩辛納豆 (からなつとう) の一種で京都大徳寺の大徳寺納豆 (一休納豆*) の流れを汲むものである。

一休納豆 [いっきゅう-なつとう]

京都臨濟宗大徳寺塔頭の真珠庵でつくられる名物の塩辛納豆 [嬉遊笑覧]。唐納豆の一種。室町時代中期の僧、一休禪師が創作したとされるので、この称がある [雍州府志]。江戸時代初期から名物として知られていた。

一休麩 [いっきゅう-ふ]

一休禪師が創建した京都臨濟宗大徳寺の禅林料理の一つ。大徳寺麩とも。麩を醤油と弱火で一昼夜煮込み、砂糖を加え、さらに煮詰めたもの。そのままか胡麻油で揚げて油麩として食する [たべもの起源事典]。

一斤 [いっ-きん]

昔の重さの単位。近代の一斤は160匁 (600^g) とするが、古来一斤は物により重さに差がある。①葉茶の場合は一斤が200匁 (650^g) [茶道名数事典]。また、20匁を一袋*あるいは一袋*といい、10匁は半袋*という。②蕎麦の一人前の数え方の一つ [改訂新版蕎麦辞典]。「斤」は薄く切ったものの意か、あるいは中国語の「斫」の意。「斫」とすると、現在の中国の「一斫」では約135匁 (約500^g) となる [改訂新版蕎麦辞典]。③現在、食パンの計量単位。「斤」の使用はパンが英斤を単位として売買されたという歴史に由来する。公正競争規約は、食パンの一斤を340^g (以上) と定めている

一口 [いっ-く]

いっこう (一口)*と同じ [広辞苑]。

一口 [いっ-こう]

いっく (一口)*とも。①一つの口。同じ口 [日本国語大辞典]。②人ひとり。一人 [日本国語大辞典]。③ひとくち (一口)*に飲食すること。また、一度にもの云うこと。⑤釜など口が開いている器物や刀剣を数える語 [広辞苑] [日本国語大辞典]。

一喉 [いっ-こう]

魚の数の数え方で一尾の魚 [易林本節用集] [元和本下学集]。いっこん (一喉)* [文明本節用集] [易林本節用集] [元和本下学集] とも。

一喉 [いっ-こん]

魚の数え方で一匹、一尾 [文明本節用集] [易林本節用集] [元和本下学集]。いっこう (一喉)* [易林本節用集] [元和本下学集] からの変化。

一献 [いっ-こん]

①客に対して、最初に出す酒杯と肴の膳部のこと。②一杯の酒。一献酒*。③ひとたび酌をすること。転じて、酒の振る舞い。小規模な酒盛り。一酌*。

室町時代以降、公家や武家の饗応の礼法では、客に膳で汁、肴、酒を出し、酒を三つ組みの杯で一杯ずつ三杯 (三度) 飲ませたうえで、膳を下げる [四季草]。これを初献あるいは一献といった。下げては、また新しくすすめるのを、二献、三献……といった。『貞丈雑記』(天保43年-1843) に「一こん二こんと云を、一盃二盃の事と心得たる人、あやまり也。何にても吸物、肴などを出して盃を出すは、一こん也。次に、また吸物にても看にて

も出して盃を出す、これ二こんなり。何こんもかくの如きなり。一こん終れば、その度ごとに銚子を入れて、一献ごとに銚子をあらためて出すなり。何こんもこの通りなり。」とある。また、続けて「酒を一盃、二盃と云うは、今時の人の詞也。古は一度、二度と云いしなり。かわらけに二度入、五度入などというも、三盃入、五盃入という意也」とある。これによると、酒を一盃、二盃というも誤りで、正しくは一杯の酒を飲むことは「一度」であり、三度飲む酒が「一献」なのである。もちろん、この作法は室町時代以降のものである。現在では②～③の意で使われる。

一献酒 [いっこん-ざけ]

盃一杯の酒。一献*。「一献酒は飲まぬもの」[譬喩尽]と云うて、盃一杯だけの酒は葬式の時の作法であるので、ふだんはこれを避ける [日本国語大辞典]。

一喉付 [いっこん-づけ]

皿に尾頭付きの魚を一尾盛りつけること。西日本でいう [日本国語大辞典]。一尾付け。一喉盛*。一喉*の項参照。

一喉煮・一献煮 [いっこん-に]

小鮓などを切らずに一尾まるごと入れた味噌仕立ての吸い物 [茶道名数事典] [図説江戸料理事典]。「一献」は「一喉」の転訛と考えられ、魚一尾の意。饗膳の三の汁*に用いる [茶道名数事典]。江戸時代の料理書の『古今料理集』(延宝2年-1674以前か)、『伝演味玄集』(延享2年-1745)、『貞丈雑記』(天保14年-1843)などに鮓の一こん煮*などの記載がある。汁は濃い白味噌増加減にして出し際に酒を差す。鮓の他に、鯉も使われる [茶道名数事典]。

一喉盛・一献盛 [いっこん-もり]

長さ三寸五分 (10.6センチメートル) ほどの鮓をそのまま用いて汁にする [古今料理集]。一喉付*に同じ。

一喉焼・一献焼 [いっこん-やき]

一尾の魚を切らずにそのまま焼いた焼き物 [茶道名数事典] [図説江戸料理事典]。醤油に漬けて焼いたり、焼いてから醤油をかけたりする。「一献」は「一喉」*の字が変わったと考えられる [茶道名数事典]。奈良地方では正月に尾頭つきの魚を焼くことをいう [茶道名数事典]。また、「鯨の一喉焼」とは世の中で絶対に見られないもののことをいう [茶道名数事典]。

一菜 [いっ-さい]

一種類の菜 (おかず) [運歩色葉集] [日葡辞書]。転じて、粗末な食事 [日本国語大辞典]。

一歳柿 [イツサイ-ガキ]

カキノキ科のカキ (柿) の一種 [日本国語大辞典]。不詳。

一歳魚 [イツサイ-ギョ]

生まれて約一年たった魚 [日本国語大辞典]。前年生まれの魚。

一歳桃 [イツサイ-トウ]

イツサイモモ (一歳桃)*に同じ [日本国語大辞典]。

一歳桃 [イツサイ-モモ]

バラ科のモモ (桃) の一品種 [図説草木名彙辞典]。イツサイトウ (一歳桃)*とも。「桃栗三年柿八年」というが、これは実を植えてその年に花が咲き翌年実を結ぶ早熟の桃 [大和本草] [本草綱目啓蒙]。おもに花を觀賞する。

一餐 [いっ-さん]

一度の食事。一度食べること [日本国語大辞典]。

一盞 [いっ-さん]

①一つの盃や皿 [文明本節用集]。②一杯の水や酒。転じて、軽い飲酒。

一尺 [いっ-しゃく]

魚、特にサケ (鮭)、タラ (鱈) の一尾 [貞丈雑記]。[名数詞辞典]。体長が一尺 (30.3センチメートル) ほどであることからの称か [貞丈雑記]。

一酌 [いっ-しゃく]

①一杯の酒 [易林本節用集]。一献*。②ちょっと酒を酌みかわすこと。小酒盛り。小宴。

一種 [いっ-しゆ]

一品の酒の肴 [易林本節用集]。転じて、酒の肴。

一種一瓶 [いっしゆ-いっぺい]

一品の肴と一瓶の酒。転じて、各自が一品の肴ととっくり一本の酒を持ち寄るような簡単な宴のこと。また、簡単な酒宴の用意。一種物*の項参照。「一種一瓶は衆中の課役」のことがある [庭訓往来]。逆に、茶道では客をもてなす亭主の心がけとして「一種一瓶は亭主の課役」のことがある [茶道名数事典]。

一種吸物 [いっしゆ-すいもの]

一品を入れた吸い物。江戸時代の料理書の『諸国名産大根料理秘伝抄』(天明5年-1785)に大根一種手取吸物、『大根一式料理秘密箱』(天明5年-1785)に大根一種吸物、『(新著料理) 柚珍珠秘密箱』(天明5年-1785)に柚一種吸物などの名称と作り方が記されている。

一種煮 [いっしゆ-に]

一品の材料だけを取り合わせなしで煮たもの [茶道名数事典]。一つ煮物 (壺つ煮物)*に同じ。

一種物 [いっしゆ-もの]

いっすもの (一種物)*に同じ [日本国語大辞典]。

一餉 [いっ-しょう]

一度食事すること。転じて、その程度の短い時間 [日本

国語大辞典】。

一升酒 [いっしょう-ざけ]

一升 (1,804[㍓]) の酒。一升入りの徳利やびんに入った酒。転じて、大酒のたとえ [日本国語大辞典]。

一升ナシ [イッシュウーナシ]

丹後田辺にあって、一顆に水一升があるという梨 [本草綱目啓蒙]。未詳。

一升飯 [いっしょう-めし]

一升の分量の飯。また、一日一升も食べる大食をいう。

一升餅 [いっしょう-もち]

一歳の誕生日に一升の餅を搗き、「寿」や「名前」を書き、風呂敷で包んで幼児に背負わせる祝いの行事。また、その餅。一生 (一升) 食べ物に困らないように、丸い餅のように円満な人生を送れるように、という願いが込められている [食材図典Ⅲ]。一生餅、誕生餅、一歳餅という呼び方もある。

一食 [いっ-しょく]

一回の食事。一飯*。また、一カ所に集まって食事をすること [日本国語大辞典]。会食。

一水 [いっ-すい]

一滴、ひとしずくの水や酒。転じて、わずかな水や酒のたとえ [日本国語大辞典]。

一炊 [いっ-すい]

飯を一度炊くこと。「一炊の夢」のことわざがある [日本国語大辞典]。

一種物 [いっす-もの]

酒、肴を各自一種ずつ持ち寄って催す小酒宴。また、その肴。一種物*、一種物*とも (一種一瓶*の項も参照)。

平安時代の中頃、公家や殿上人の間で盛んになった酒宴で、それぞれが自慢の一品を持ち寄り酒盛りをした。『小右記』(天元5年-982~長元5年-1032)の円融天皇の永観3年-985三月四日と同二十日のくだりに「おのおの一種ものをとりにつかはし、しきりに酒杯のことあり」とある。室町時代に復活するが、各人が銭二十文を出し合って開く酒宴となり、一寸物*、一寸物*というようになった。こちらは銭二十文の厚さが「一寸」あるところからの称である [鑑囊鈔]。

一寸物 [いっす-もの]

いっすもの (一寸物)*に同じ。一種物*の項参照。

一寸蚕豆 [イッスン-ソラマメ]

一寸豆に同じ。

一寸豆 [イッスン-マメ]

京都上鳥羽村 (現京都市南区上鳥羽) 特産のマメ科のソラ

マメ (蚕豆) の大粒品種。豆の大きさが一寸 (約3[㍓]) ほどであるからの名。一寸蚕豆* [茶道名数事典]、於多福豆 [読む食辞苑] [食材図典Ⅲ] ともいう。風味がよく、未熟な実を塩茹でにしたものを懐石料理の八寸*に用いたり、青味として付け合わせに用いる。

一寸物 [いっすん-もの]

いっすもの (一寸物)*とも。各人が銭二十文を出し合って開く宴会。これは銭二十文の厚さが「一寸」であるところからきた称である [鑑囊鈔]。一種物*に同じ趣旨だが、室町時代になると内容が変わり、一般人が銭を持ち寄って酒盛りを催すようになった。一種物*の項参照。

一煎 [いっ-せん]

①煎茶を入れて喫すること [茶道名数事典]。②煎茶を入れたとき初碗の茶。二、三煎目に対していう [茶道名数事典]。③一碗の煎茶 [茶道名数事典]。

一銭饅頭 [いっせん-まんじゅう]

大正時代、一個一銭で買えた太鼓焼。赤穂義士の打ち入りに鳴らした太鼓に因み、今川焼の皮に巴形の焼印が押してあった [日本国語大辞典]。大正焼。

一銭洋食 [いっせん-ようしょく]

水で溶いた小麦粉を鉄板にひろげ、刻みネギなど乗せて焼き、ウスターソースをかけたものが「洋食」と銘打って売られていた。当時こどもの小遣いでも買える一枚一銭で売られていたことからの称 [食べ物起源事典]。大正時代の関西で始まったという。一銭焼き。

一樽 [いっ-そん]

酒樽の数え方。一本の酒樽 [名数数詞辞典]。転じて、酒を飲むこと。

一袋 [いっ-たい]

ひとつくろ (一袋)*とも。①袋状の入れ物に入れたものの数え方。また、その一つ [名数数詞辞典]。②茶の葉を数える単位 [文明本節用集]。濃い茶用の宇治茶10匁を入れた紙袋二つ [名数数詞辞典] [日本国語大辞典]。『雍州府志』(天和4年・貞享元年-1684)六に「特密極茶十錢目、納小紙袋壹双謂壹袋、故袋壹個称半。凡小袋二十、則約壹斤而其重二百目也」とある [日本国語大辞典]。③蕎麦粉を数える単位。一袋に一升 (1.8[㍓]) 入れた蕎麦粉 [改訂新版蕎麦辞典]。

一簞 [いっ-たん]

飯を盛る竹製の器一個。一個のわりご。また、それに盛った食べ物のこと [名数数詞辞典]。わずかな食べ物の意。「一簞の食 一瓢*の飲」の語がある。

一丁漬け [いっちょう-づけ]

数のつく食べ物

沢庵漬の古い漬け方。干した大根^{ダイコン}を一本まるごと四斗樽に塩糠^{ぬか}で漬けたもの。現在は食塩で漬けて一部脱水してから糠に漬ける〔総合食品辞典〕。

一斗芋 [イトーイモ]

キク科のキクイモ（菊芋）の別称〔図説草木名彙辞典〕。多量に収穫できることからの称。三斗芋^{サントイモ}*ともいう。一斗は一升の10倍、18.039リットル。キクイモは江戸時代末期に渡来、根茎は食用。塊茎多糖イヌリンから果糖をとり飴の原料とする。

一等鯛・一刀鯛 [イトウダイ]

イトウダイ科の海魚〔日本国語大辞典〕。名の由来不詳。鹿子魚とも。本州中部から沖縄の沿岸のやや深い岩礁にすむ。鱗が非常に硬くて調理しにくいが食用にできる。

一等米 [いっとうまい]

米穀検査で品位等級の一番よい米〔日本国語大辞典〕。

一時花 [イトキバナ]

イチジバナ（一時花）*とも。ヒガンバナ科のヒガンバナ（彼岸花）（曼珠沙華）の別称〔本草綱目啓蒙〕〔図説植物名彙辞典〕。一夜によろり*とも。鱗茎は澱粉に富むが、有毒成分のリコリンを含むので注意が必要。リコリンは水溶性であるため長時間水に晒せば無害化できるので、救荒植物として戦時や非常時において食用とされたこともある。

一斗鰯 [イトブリ]

江戸時代、一本で米一斗（約15キログラム）の値がついた寒鰯。北陸地方では寒鰯一本の初物の値段は米一斗（約15リットル）が相場だったので一斗鰯と呼ばれた。これが流通経路にのると二斗鰯、三斗鰯の値段がつき、江戸では「寒鰯一本米一俵」と一俵鰯にまでなった〔食ことわざ百科〕。

一頓 [いっ-とん]

①一度。食事などの回数を数える語〔日本国語大辞典〕。②しばらく留まること。また、一度、頓挫すること。一頓挫〔日本国語大辞典〕。

一杯・一盃 [いっ-ぱい]

①酒、茶、飯などをコップ、杯、碗^{わん}などの容器に入れたもの一つ。②容器一つ分の量。③烏賊・蛸・蟹・河豚などの一匹。また、一般に入れ物に似た形状のものを船を含め、一杯、二杯と数える。イカは徳利に似ているからとか。⑤ちょっと軽く酒を飲むこと。「一杯機嫌」「一杯元気」「一杯食う」「一杯食わされる」の語がある。また、一杯飲屋（一杯呑屋）は、安い値段で気楽に酒が飲める格式張らない店のこと。

一杯鷺・一盃鷺 [イッパイサギ]

サギ科のコサギ（小鷺）の別称〔本朝食鑑〕〔本草綱目啓蒙〕。昔、食した。肉が少なく漸く盃に一杯に満ちるほどであることからの称〔本朝食鑑〕。

一杯酒 [いっばいざけ]

容器一杯だけの酒。気軽に飲む少しの酒。葬式に供されるものとして、一杯団子*、一杯茶*、一杯飯*（一膳飯*）などと同様、不吉なもの、縁起の悪いものとして普段は忌む。「いっばいざけに国傾く」のことわざもある。

一杯団子 [いっばいだんご]

一食分の枕団子。青森県八戸市付近でいう〔日本国語大辞典〕。死者が出るとすぐ、二合半杓に一杯の量の米を粉にして団子にまるめ、葬式の日に墓へ持って行き供える〔日本国語大辞典〕。二合半杓に一杯は一人一食分の米の量である。

一杯茶 [いっばいちや]

茶碗一杯だけの茶。一服茶*。葬式に供されるものとして、一杯酒*、一杯団子*、一杯飯*などと同様、縁起の悪いものとして普段は忌む〔茶道名数事典〕。

一杯飯 [いっばいめし]

①一杯盛り切りの飯。一膳飯*。②死者に供える飯。枕飯。一盛飯*。葬式に供されるものとして、一杯酒*、一杯団子*、一杯茶*などと同様、縁起の悪いものとして普段は忌む。

一八 [いっ-ぱち]

江戸時代、一杯が八文のうどん〔蕎麦全書〕〔名数数詞辞典〕。『蕎麦全書』（寛延4年-1751）では、町中を夜中に屋台を担いで売り歩いたとある。二八*に対して云う〔日本国語大辞典〕。

一飯 [いっ-ばん]

①一碗の飯。②一度の食事。一食。「一宿一飯*」「一宿一飯の恩義」の語がある。

一ヒ [いっ-び]

一匙。また、匙一杯の分量〔日本国語大辞典〕。

一匹鮓 [いっぴきさずし]

ハタハタ（鱒・鱈）鮓。秋田地方の正月料理で、抱卵し姿のよいハタハタを切らずに一匹を姿のまま漬けたもの。焼いても食べる〔簡明食辞林〕。

一瓢 [いっ-ぴょう]

水や酒を入れた一つのひさご（瓢箪^{ヒョウタン}）〔日葡辞書〕。転じて、少しの飲料や少しの酒。「一箪*の食」「一瓢の飲」の語がある。

一品料理 [いっぴんりょうり]

①菜が一品だけの手軽な料理。②ホテル、料理店など

で、客の注文に応じて供する料理。フランス料理では、ア・ラ・カルト。

一釜 [いっ-ぶ]

ひとかま (一釜) とも。①一席*に同じ [茶道名数事典]。七事式のひとつの茶カブキを一度行うこと。また、②茶席で、懸け釜が二カ所以上ある場合、その席の一つ。あるいは③同じ席で一日に二回以上点茶が繰り返される時の初会 [茶道名数事典]。④一つ釜*に同じ。

一服 [いっ-ぷく]

①茶・薬・煙草を一度に飲む分量。また、一回飲むこと [文明本節用集]。転じて、②茶を飲んだり、煙草を吸ったりして一休みすることを「一服する」という。中世には、一服一銭といて、路傍などで一服の煎茶を一銭 (一文) で売る茶屋もあった [嬉遊笑覧]。史料としては応永 10 年 - 1403 の東寺南大門前の一服一銭茶売人が初出 [東寺百合文書]。この売茶は人の集まる場所へ簡単に移動できる担い茶屋であったようで、洛中洛外図など風俗画にもよく描かれている [茶道名数事典]。

一服茶 [いっぷく-ちゃ]

茶を一回 (一服) 飲むこと。一杯茶*に同じ。

一瓶 [いっ-ぺい]

一つの茶瓶または一本の徳利 [日葡辞書]。転じて、酒のこと [易林本節用集]。

一片 [いっ-ぺん]

肉や魚肉などのひときれ。薄い一枚 [名数数詞辞典]。

一本饅饨 [いっほん-うどん]

極太の一本の麺からなるうどん料理。割り箸ほどのうどんて切れ目がない。切らず、引き伸ばさず、押して作る。

一本葱 [イツボン-ネギ]

ヒガンバナ科のネギ (葱) の栽培品種 [日本国語大辞典]。茎からの枝分かれが少ないことからの称。大型で白色の葉鞘部を食用とする。大葱、大根、根深太葱、クロエともいう [日本国語大辞典]。

一本挽き粉 [いっほんひき-こ]

①小麦粉でふすまだけ除いたもの。地粉。ストレート粉。②蕎麦粉で蕎麦から外殻だけを除いたもので、蕎麦の実から胚芽や薄皮をすべて挽きぐるみしたもの。

煎り菜一種 [いりな-ひとしな]

野菜だけを煮た一品料理。茹でた野菜を出汁・酒・醤油の調味汁で、汁がなくなるまで煮込んだもの [茶道名数事典]。季節により、水菜、鶯菜、葛西菜 (小松菜) などを用いる。普茶料理では調味汁に鳥の油を加えることもある。

魚一喉 [うお-いっこん]

一尾 (一喉*) の魚 [茶道名数事典]。

裏紅一華・裏紅一花 [ウラベニーイチゲ]

キンポウゲ科のイチリンソウ (一輪草)* の別称 [新牧野日本植物圖鑑]。がくの裏面がしばしば紅色を帯びることからの称 [新牧野日本植物圖鑑]。一華草 (一花草)* とも。

江戸一 [エド-イチ]

カキノキ科のゴショガキ (御所柿・五所柿*) の一種 [日本国語大辞典]。形よく、多く実る。甘百目柿*、甘百目*。

生一本 [き-いっほん]

①本来混じりもののない火入れしていない生のまま酒 (生酒)。「生」は自然のままという意。②純粋で混ざりものがない上等の酒。「灘の生一本」*。転じて、③気性がまっすぐで、策略を用いず打ち込んでいく性格をいう。

きひとつもじ (葱一文字) [き-ひとつもじ]

女房詞でネギ (葱) をいう [図説草木名彙辞典]。ひとつもじ (一文字)* に同じ。葱の和名「キ」が仮名一文字であることからの称。

世界一 [セカイ-イチ]

バラ科のリンゴの一品種。名称は世界一大きなリンゴの意。青森県でデリシャスとゴールデン・デリシャスを交雑し、昭和 5 年 - 1930 にできた。大きいものは 1 畝を越す [食材図典]。

手一合 [て-いちごう]

両手に入るほどの米。約 1 合の米。また、少量の米 [広辞苑] [日本国語大辞典]。

灘の生一本 [なだ-の-きいっほん]

兵庫県灘地方で醸造された生一本* (混ぜもののない上等) の清酒。灘酒。

一味 [ひと-あじ]

①微妙な味加減、具合 [日本国語大辞典]。転じて、②他と違う趣や性質。「一味足りない」「一味違う芸風」などという。

一種卵鮓 [ひといろ-たまごすし]

江戸時代、玉子料理の一つ。『万宝料理秘密箱』(天明 5 年 - 1785) にある。

一重梅 [ヒトエ-ウメ]

バラ科のウメ (梅) の品種の一つ。花卉が重ならない一重の花をつける梅 [日本国語大辞典]。単弁の梅。花、実を食用 [図説草木名彙辞典]。

一重草 [ヒトエ-グサ]

数のつく食べ物

①緑藻類ヒトエグサ科のヒトエグサ〔飲食事典〕〔図説草木名彙辞典〕〔食材図典〕。食用になる青海苔〔日本料理由来事典〕。ヒトエアオサ。一重葉状であることからの称。アオサより柔軟で光沢があるので、ベッコウアオサ、ベッコウノリ、ギンアオサなどと称し、佃煮・抄製品として優良品として扱われる。②キキョウ科のキキョウ（桔梗）の別称〔本草綱目啓蒙〕〔図説草木名彙辞典〕。単葉のものが多くことからの称〔古今要覧稿〕。桔梗は若苗と根を救荒食用に、また漢方では去痰、鎮咳として薬用にするが、有毒なので注意。

一重桜〔ヒトエーザクラ〕

バラ科のサクラ（桜）の品種の一つ〔図説草木名彙辞典〕。単弁の花をつける桜。花、葉、果実を食用〔図説草木名彙辞典〕。

一片食〔ひと-かたき〕

ひとかたけ（一片食）*に同じ。

一片食〔ひと-かたけ〕

一日二食であった頃、一度の食事。または一食分。一片食*に同じ。片食。一片。

一釜〔ひと-かま〕

釜を一度火にかけること。転じて、一回の茶事をいう〔名数数詞辞典〕。一釜、一席ともいう〔茶道名数事典〕。

一種物〔ひとくさ-もの〕

いっすもの（一種物）*、いっしゅもの（一種物）*に同じ。

一口〔ひと-くち〕

①食べ物などを一度に全部口に入れること。また、かなりの分量のものを一呑みにすること〔名数数詞辞典〕〔日本国語大辞典〕。②食べ物などを一回、口に入れること。また、その分量〔名数数詞辞典〕〔日本国語大辞典〕。また、少しだけ飲み食いすること〔日本国語大辞典〕。③酒を好んでよく飲むこと。また、その様子〔日本国語大辞典〕。

一口柿〔ヒトクチ-ガキ〕

カキノキ科のママガキ（豆柿）の別称〔日本国語大辞典〕。果実が小さいことからの称。信濃柿、小柿とも。

一口カツ〔ひとくち-かつ〕

一口で食べられるほどの大きさにつくったカツレツ〔日本国語大辞典〕。

一口香〔ひとくち-こう〕

小麦粉に砂糖を加え小さく丸めて焼いた菓子。江戸付近の毘沙門天参りの土産として知られる〔日本国語大辞典〕。

一口吸物〔ひとくち-すいもの〕

懐石料理で一汁三菜の食事の後、小椀で出される少量の

吸い物〔茶道名数事典〕。箸洗い、小吸い物、湯吸い物、一口ともいう。昆布出汁のすまし汁に梅肉や針生薑などで薄味をつけ、季節のものを浮かせる。

一口茄子〔ヒトクチ-ナス〕

①一口で食べられるほどの小さい丸ナス（茄子）〔食材典図展〕。一口茄子*とも。京都もぎ、山形の民田茄子、窪田茄子など有名〔食材図典〕。江戸時代の料理書『槐記』（享保18年-1733）や『ちから草』（寛延2年-1749）にも出てくる〔食生活語彙五種便覧〕。辛子漬け、塩漬けにされ、美味〔簡明食辞林〕。また、②ナスを小さく切ったもの〔日本国語大辞典〕。

一口茄子〔ヒトクチ-ナスビ〕

江戸時代の料理書『魚類精進早見献立帳』（天保5年-1834）にある。ヒトクチナス（一口茄子）*に同じ。

一口物〔ひとくち-もの〕

①一口で食べられるほどの量の食物。少量の酒の肴。つまみ〔名数数詞辞典〕。転じて、②ちょっとしたもの。「ひとくちものに頬を焼く」のことわざがある。③いくつかのものをひとまとめにしたもの〔日本国語大辞典〕

一刺〔ひと-さし〕

刺し鯖（背を開いて塩漬けにした鯖）の数え方。二枚重ねて「一刺」という〔大歳時記〕。刺し鯖はお盆に食した〔日本永代蔵〕。親戚間、子から親に贈る風習がある〔鷹筑波〕。両親の揃っている者は一刺、片親の者は一枚食する〔大歳時記〕。

一匙飯〔ひとさじ-めし〕

飯椀に飯杓子一すくいだけ盛った飯。枕飯は一さじだけ盛りにするので（一盛飯*）、そういうことをすると、人が死んで継母や継子になるといって、盛ることや食うことを忌む〔日本国語大辞典〕。一回飯〔広辞苑〕。

一塩〔ひと-しお〕

魚や野菜に軽く薄く塩を振ること〔読む食辞苑〕。また塩をふりかけたそのもの。「一塩する」とか、一塩の魚、一塩物*などという。味付けとともに、素材の余分な水分を取り除き、肉質をしめて鮮度を保つ効果もある。

一塩物〔ひとしお-もの〕

薄く塩を引いて保存性を高めた魚菜類〔茶道名数事典〕。一塩*した後、干物や漬け物にもする。

一度〔ひと-たび〕

盃一杯の酒。また、その酒を飲むこと〔名数数詞辞典〕。

一猪口〔ひと-ちよこ〕

お猪口一杯の酒。また、ほろ酔い加減に軽く飲むこと〔日本国語大辞典〕。

一つ釜〔ひとつ-かま〕

①一つの同じ釜。②一つの同じ釜で煮炊きをすること。転じて、③同じ釜で作った食事をするなど生活をともにする親しい仲間。親密な間柄 [名数数詞辞典] [日本国語大辞典]。「一つ釜の飯を食う」などという。一釜, 一釜とも。一つ竈*, 一つ鍋*の項も参照。

一つ竈 [ひとつ-かまど]

①一つの同じ竈。②一つの同じ竈で煮炊きをすること。転じて、③同じ竈を使うなど生活をともにすること [日本国語大辞典]。一つ釜*, 一つ鍋*の項も参照。

一つ栗 [ひとつ-ぐり]

一つの榧の中に実が一つだけ入っているクリ(栗) [本草綱目啓蒙]。

一つ鍋 [ひとつ-なべ]

①同じ一つの鍋。②同じ鍋で物を煮炊きして食べること [名数数詞辞典] [日本国語大辞典]。転じて、③同じ鍋の食事をするほど親密な間柄 [名数数詞辞典]。一つ釜*, 一つ竈*の項も参照。

一つ煮物 [ひとつ-のもの]

一品の材料だけを取り合わせなしで煮たもの [茶道名数事典]。一種煮*。例えば、海鼠の腸をとって干した申海鼠を出汁に酒、醤油、砂糖少々を加えた調味料で煮た物をいう。『古今料理集』(延宝2年-1674以前)に「巻つ煮物」として記載。

一つ葉 [ひとつ-は]

①ウラボシ科のヒトツバ(一葉)(漢名石葦 [新牧野日本植物圖鑑])の他に、②ユリ科のハラン(葉蘭)(馬蘭)、③マキ科のイヌマキ(犬楨)、④エゴノキ科のハクウンボク(白雲木)(オオバダシヤ [新牧野日本植物圖鑑])、⑤マンサク科のマルバノキ(丸葉木)、⑥カエデ科のヒトツバカエデ(一葉楓)など広楕円形の葉が一枚ずつ直立する植物の別称 [図説草木名彙辞典]。このうち、葉蘭は料理の敷物にする。犬楨の実 [図説草木名彙辞典]と白雲木の実 [新牧野日本植物圖鑑]は食用となる。白雲木の実には秋に熟し紅色の核果からは食・薬用の油が取れる [飲食事典] [新版日本の野生植物]。

一葉ね [ひとつ-はね]

コンブ科の海藻カジメ(搗布)の別称 [日本国語大辞典]。同じコンブ科のアラメ(荒布)に似ているが、荒布は茎が二分岐し側葉の表面が波打つものに対して、葉が平滑で茎部が枝分かれしないことからの称。食用の他、薬品原料、肥料とする。

一つ火 [ひとつ-び]

火入れを一回行った清酒 [名数数詞辞典]。

独子蒜・独子蒔 [ひとつ-びる]

ユリ科のニンニク(大蒜・蒔)の別称。『和名抄』に独子蒜の和名は比豆比流とある。

一粒 [ひとつ-つぶ]

いちりゅう(一粒)*に同じ [名数数詞辞典] [日本国語大辞典]。

一粒祝い [ひとつぶ-いわい]

一粒食い, お食初, 百日なども。生後百日目に赤飯を炊き, 幼児に一粒百日させる儀式。百二十日目に初めて飯を食べさせる地方もある [名数数詞辞典]。

一粒団子 [ひとつぶ-だんご]

団子を一つだけ食べる。葬式の時の作法として普段はこれを忌む [日本国語大辞典]。

一つ物 [ひとつ-もの]

鮎などの魚を切らずに一匹丸ごと煮て盛ったもの [名数数詞辞典] [茶道名数事典]。一喉盛*, 一喉付*に類似。

一つ焼 [ひとつ-やき]

一種類の魚だけを焼いた料理。塩焼き, 色つけ焼き, 焼き浸しなど。取り合わせなしで供する。一つ焼き物*とも。江戸時代の料理書『古今料理集』(延宝2年-1674以前)などにある。『当世節用料理大全』(正徳4年-1714)では鳥の一つ焼も見られる。

一つ焼き物 [ひとつ-やきもの]

一つ焼*に同じ。

一露飲 [ひとつゆ-のみ]

酒を一息に飲み, 杯に一滴(一露)だけ残すこと。また, そのような酒の飲み方 [日本国語大辞典]。

一舐め [ひとつ-なめ]

①一口*舐めること [名数数詞辞典] [日本国語大辞典]。②一口に全部を舐め尽くす, あるいは食べること [名数数詞辞典] [日本国語大辞典]。転じて, ③瞬時に全てを覆い尽くすこと [名数数詞辞典] [日本国語大辞典]。

一呑み [ひとつ-のみ]

①一口*にまたは一息に物を飲み込むこと。転じて, ②相手を恐れず眼中におかないこと [名数数詞辞典] [日本国語大辞典]。また, ③物事を直ちに理解すること。

一葉草 [ひとつ-はぐさ]

スマレ科のスマレ(董)の別称 [本草綱目啓蒙]。董の仲間は食用となる [食べられる野生植物大事典]。一説に古歌に因んだ称という [本草綱目啓蒙]。董は別に一夜草*, 二葉*, 二夜草*。次郎太郎*などもいう [図説草木名彙辞典]。

一箸 [ひとつ-はし]

箸を使って食物を一口*食べる。また, 一度の箸で取れるくらいの量 [日葡辞書]。わずかな量 [日本国語大辞典]

典]。

一袋 [ひとふくろ]

いったい(一袋)*とも。①茶の葉を数える単位。濃い茶用の葉では目方二十匁入り。これを割って十匁ずつの二袋とし、あわせて一袋あるいは一袋*という。十匁(37.5g)入りの袋は半袋*、半一袋*といい、五匁入りの袋を小半袋*という[不筆筆記][名数数詞辞典][茶道名数事典]。十袋二百匁(650g)で一斤*である[茶道名数事典]。②蕎麦粉を数える単位。江戸時代、和紙の袋に一升(1.8ℓ)入り[改訂新版蕎麦辞典]。新蕎麦の時はこの一袋が珍重された。

一干 [ひとほし]

魚介類を天日などに一寸当てて乾かしたもの[日本国語大辞典]。

ひとつじ(一文字)[ひともじ]

ヒガンバナ科のネギ(葱)をいう女房詞[大上藤御名布事][貞丈雑記][御所ことば]。葱一文字*[図説草木名彙辞典]とも。

古くは葱の和名をキ(岐)といい[本草和名][和名抄]、「キ」は仮名一文字であることからの称[貞丈雑記]。室町時代には女房詞として現れ、『山科家礼記』(長禄元年-1457頃)に「ひとつし九ハ ねぶの四十八」と記載がある。『見た京物語』(天明元年-1781)に記載されるなど江戸時代に京で一般化した。ちなみに、ネギとは古名の葱に食用部位の根を冠したもので「根葱」の意とか[和訓栞]。また、ふたもじ(二文字)*とはニラ(韭)をいう[大上藤御名布事][貞丈雑記]。後世、葱をふたもじ*と呼び、分葱や浅葱をひとつじと呼ぶ場合もあるが[飲食事典]、これは誤り。

一文字のぐるぐる [ひとつじーのぐるぐる]

ひとつじ(一文字)*、つまり葱(ネギ)を使った熊本県地方の郷土料理。分葱や浅葱などの小葱の白い根に青い葉をぐるぐると巻き、芥子酢味噌で和えたもの。ヌタ。天明2年-1782 肥後藩藩主細川重賢が財政が危機に節約を耐久生活を呼びかけたが、そのときに創作されたとする説がある[たべもの起源事典]。なお、熊本地方で分葱や浅葱などをひとつじ(一文字)*と称するのは本来は誤りである。

一盛飯 [ひともりめし]

一碗だけの盛り切りの飯。死者の枕もとや墓前に供える[日本国語大辞典]。枕飯、一膳飯*、一膳盛*、一杯飯*に同じ。

一夜草 [ヒトヨグサ]

①スミレ科のスミレ(堇)の別称[本草綱目啓蒙][図説

草木名彙辞典]。山菜として花や葉を食用とする[食べられる野生植物大事典]。一夜草は、一説に『万葉集』山部赤人の歌「春の野に すみれ摘みにと 来し我ぞ 野を なつかしみ 一夜寝にける」に因んだ称という[本草綱目啓蒙]。堇は別に一葉草*、二葉草*、二夜草*、次郎太郎*などともいう[図説草木名彙辞典]。②キク科のタカサブウ(鱧腸・高三郎)の別称[図説草木名彙辞典][日本国語大辞典]。こちらは薬用とするが、食用とはしない。

一夜酒 [ひとよざけ]

いちやざけ(一夜酒)*に同じ。甘酒(醴)[図説江戸料理事典]。

一夜鮓・一夜鮓 [ひとよざし]

いちやざし(一夜鮓・一夜鮓)*に同じ。江戸時代、一晚でつくる鮓[料理塩梅集][茶湯献立指南][料理早指南]。

一夜漬 [ひとよづけ]

江戸時代、塩引き鮭などの魚を使った料理[料理早指南]。一夜鮓(一夜鮓)*に似ているが、鮓は使っていない。いちやづけ(一夜漬)*の項も参照。

一夜茸 [ヒトヨータケ]

ナヨタケ科のキノコ。夏から秋に広葉樹の切り株などに群生するが、成菌(子実体)になると、自己分解酵素を出し一晚で溶けてしまうことからの称。美味だが、酒類を飲む前後に食べると中毒を起こすので注意を要する[原色日本新菌類図鑑Ⅰ]。

一人食み・独食 [ひとりばみ]

①一人で食事をする事。また一人分の食料[広辞苑]。転じて、②独身、一人暮らしのこと[広辞苑]。また、③独り立ちすること[広辞苑]。『新撰字鏡』(898~901年頃)に「妬食也 比止利波美酒留」とある[日本国語大辞典]。

鮎の一こん煮 [ふな-の-いっこんに]

鮎を一尾まるごと味噌汁で煮た吸い物。『貞丈雑記』天保14年-1843刊)に『式三献膳部記』に見ゆ。大草流とある。一喉煮(一献煮)*の項参照。

眼一・目一 [メイチ]

①フエフキダイ科のメイチダイ(眼一鯛・目一鯛)*の略[日本国語大辞典]。②熊野地方で、キントキダイ科のチカメキントキ(近目金時)の別称[日本国語大辞典]。

眼一鯛・目一鯛 [メイチダイ]

フエフキダイ科の魚。鯛の仲間ではないが、体型が鯛に似ており[日本料理由来事典]、眼の下に黒い帯が一つあるからの称という[新釈魚名考]。眼一(目一)*、一目鯛、一味鯛(一目鯛)*とも。本州中部以南の沿岸から西太平洋、インド洋東部に棲息する。体長約45センチ

よ。身の味は絶品で高級魚。刺身、塩焼き、ムニエルなどにする [食材図典]。

弥太一・彌太一 [やたーいち]

①煮売り酒屋で豆腐一皿と酒一合の意味。また、それを注文するときの符帳 [日本国語大辞典]。転じて、②煮売り酒屋のことをいう [日本国語大辞典]。

「弥太」は豆腐の別称である。豆腐を女房詞で「おかべ」というところから、豆腐を源義経の家臣岡部六弥太にもじり、さらに、その六弥太を略して「弥太」という [日本国語大辞典]。

与一蕎麦・余一蕎麦 [よいちーそば]

下野の国（栃木県）の蕎麦。当地ゆかりの弓の名手、那須与一（余一）を引き合いに出した称 [そば事典] [蕎麦辞典]。余一は与一、余市、あるいは与市とも書く。

与一漬・余一漬 [よいちーづけ]

塩漬けた小型の茄の芥子漬。名は茄を弓の名手那須与一に掛けた洒落による称 [読む食辞苑] [たべもの日本史総覧]。

（2018年10月29日受理）
（2018年11月7日採択）