

《 資 料 》

## 数のつく食べ物

### (5) 名前に数字の五がつく食べ物 (その1)

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

##### (5) Food Materials and Foods with Numeral 5 in the Name (Part 1)

森 田 潤 司  
(Junji MORITA)

#### 【五 (あ〜ごかり)】

##### 会津五葉 [アイヅーゴヨウ]

マツ科のハイマツ (這松) の別称 [図説草木名彙辞典] [日本国語大辞典]。語源未詳。五葉松\* (秋田県でいう) [植物別名辞典] [日本植物方言集成] [日本国語大辞典]・千畳松\* [図説草木名彙辞典] とも呼ぶ。本州の高山や北海道に生育。種子を食用 [図説草木名彙辞典]。アイヌの人は這松をトトヌブと呼び、種子を生食していた [食べられる野生植物大事典]。五葉松の項も参照。

##### 赤五郎 [アカーゴロウ (ゴロオ)]

ハタ科の海水魚アカハタ (赤羽太) の別称 [魚介類2.5万名前大辞典] [魚介類別名辞典]。紀伊地方でいう [日本産魚名大辞典] [図説魚と貝の大辞典]。同じく紀伊地方でアカゴロともいう [日本産魚名大辞典] [図説魚と貝の大辞典]。刺し身や煮付けにする [図説魚と貝の大辞典]。味の評価は地方によって分かれる。[図説魚と貝の大辞典]

##### 五香漬 [いがーづけ]

三重県伊賀上野市の養肝漬の店、宮崎屋の漬け物の一つ。養肝漬の姉妹品。紫蘇の実、紫蘇の葉、生姜、大根、瓜などを細かく刻んだものを溜まり醤油で漬け、1年から2年間熟成させたもの。五つの香りの野菜を漬け込んだとの意の「五香」を地元の「伊賀」に掛けた称。養肝漬は伊賀漬とも呼ばれる伊賀市の漬物で、伊賀上野城主藤堂高虎がつくらせた貯蔵食品と伝えられる。伊賀盆地特産の白瓜の芯を抜き取り、刻んだ生姜、紫蘇の

実、大根などを詰め、溜まり醤油で、昔味なら2年間、新味なら1年間漬け込み自然熟成したもの。陣中に食料として常備し、武士の肝玉を養う漬け物ということで名付けられたという。また忍者の携帯食ともいわれている。

##### 五瀬豆腐 [いせーとうふ (どうふ)]

豆腐料理の一つ [日本国語大辞典]。山芋を卸したものに、鯛の播り身、豆腐、卵の白身などを加えてよく摺り混ぜ、布を敷いた杉の箱に入れて包み、煮てから、適当な大きさに切り、葛餡や卸し生姜、山葵、味噌などをかけた料理 [日本国語大辞典]。『豆腐百珍』続編 (天明3年-1783) に佳品の一つとして「五瀬とうふ」が挙げられ、「豆腐、かき鯛、おろし芋の三品を別々によく播り、一つに合わせて、なお、またよく播り、卵の白身を加え、杉の箱に敷き布をして入れ、箱ごと湯煮して、よき程に切り、奈良茶碗によそい、鳥味噌をかけ、すり胡麻すり、山椒をおくなり」とある [とうふの本 (日本料理技術選集)] [豆腐百珍 (日本料理技術選集)]。つくり方からみると、五瀬とうふ (五瀬豆腐) は『料理物語』(寛永20年-1643) や『料理珍味集』(宝暦14年-1764) に記載の「伊勢豆腐」、『当流節用料理大全』(正徳4年-1714) や『料理早指南』四編 (文政5年-1823) に記載の「いせ豆腐」と同じである。五瀬は地名で、伊勢の語源とされることから、五瀬とうふ (五瀬豆腐) は伊勢豆腐 (いせ豆腐) のことと考えられる。なお、伊勢豆腐の称は山芋の一種の伊勢芋を用いたことからという [和・洋・中・エスニック 世界の料理がわかる辞典]。

##### 一汁五菜 [いちじゅうーごさい]

## 数のつく食べ物

『数のつく食べ物 (1)』の「一汁五菜」の項を参照。

### 五つ色の煮染め [いついろのーにしめ]

埼玉県秩父地方で、もの日につくる五つの材料の煮しめ [聞き書埼玉の食事]。おひら (塗りものの浅い椀) に盛りつける。材料の牛蒡、人参、大根は短冊切り、里芋は二つ割り、油揚げは味がしみやすいように一枚のまま中央に三つ切りこみを入れる。里芋がないときは、シンシイモ (ジャガイモ) を使う。味つけは醤油と砂糖を少し入れる [聞き書埼玉の食事]。

### 五日 [いつーか]

小児が誕生して5日目に行なわれた産養の祝い [日本国語大辞典]。産養の祝いとは、小児が誕生して3日目、5日目、7日目、9日目の夜ごとに、親類や知人が、産婦や赤子の衣服、調度、飲食物などを贈って祝宴を開くこと [日本国語大辞典]。また、その贈り物 [日本国語大辞典]。平安時代に貴族の家で盛んに行われた。現在の「お七夜の祝い」はこの名残り [日本国語大辞典]。『数のつく食べ物 (3)』の「三つ目の項」の③も参照。

### 五日の節 [いつかーのーせち]・五日の節会 [いつかーのーせちえ]

陰暦5月5日に宮中で行なわれた節会 [日本国語大辞典]。端午の節会・五五・重五ともいう [日本国語大辞典]。奈良時代以後の朝廷の年中行事の一つ [続日本紀]。天皇が武徳殿に出御され、宴会を催した。群臣に菖蒲および薬玉を賜わり、大膳寮から粽が献ぜられた。これに参列する群臣は皆、菖蒲を髪につけた。終わって騎射と走馬が催された [公事根源]。中世以後、朝廷での儀式はすたれたが、江戸幕府はこの日を五節句 (供) の一つとし、菖蒲を屋根に刺し、菖蒲枕、菖蒲酒、柏餅、粽などを用いて祝った [公武行事歳時記] [日本国語大辞典]。

### 五角果物 [いつかどーのーくだもの]

カタバミ科のゴレンシ (五斂子)\*の果実の別称 [薬品手引草] [日本国語大辞典]。英名のスターフルーツと同旨で、果実の横断面が五芒星型をしているところからの称 [食材図典]。果実を食用 [図説草木名彙辞典] [世界有用植物事典]。煎汁を薬用 (下痢止め) [図説草木名彙辞典]。

### 五種 [いつーくさ]

名数。五種類の穀物。「種」は種類の意 [日本国語大辞典]。ごしゅ (五種)\*ともいう。五穀\*・五穀\*・五穀\*に同じ。『食べ物の名数 (1) 五穀 (上)・(下)』を参照。

### 五穀 [いつくさーのーたなつもの]

いつつのたなつもの (五穀)\*とも訓ずる。五穀\*に同じ

[日本国語大辞典] [図説草木名彙辞典]。五種\*とも。

### 五尖・五裂 [イツ (イツー) サキ]

植物。同名二種がある。①アオギリ科のアオギリ (青桐) の別称 [図説草木名彙辞典]。高知県や鹿児島県でいう [日本国語大辞典] [日本植物方言集成]。葉が掌状に三～五つに分かれていることからの称 [和訓栞 (後編)] [日本国語大辞典]。漢名は梧桐 [和漢三才図会] [図説草木名彙辞典]。鹿児島県肝属郡でイクサク、鹿児島県でイッサク・イッサツ・イッサという [日本国語大辞典] [日本植物方言集成]。「イッサキ」の語源については、①イッサキ (五尖) の急呼 [大言海]、②イッサケ (五裂) の転 [大言海] などの説がある [日本国語大辞典]。青桐の種子はタンパク質や脂肪に富み、炒って食用とする [世界有用植物事典]。古くは種子を菓子としていた [尺素往来] [原色日本植物図鑑 木本編 [I]] [図説草木名彙辞典]。太平洋戦争中には種子を炒ってコーヒーの代用品とした [朝日百科植物の世界 7] [原色日本植物図鑑 木本編 [I]]。また、葉を乾燥させて煙草の代用とした。鹿児島などでは初夏に茹で唐芋、糯米粉、小麦粉、砂糖をこね合わせ、イッサツ (青桐) の葉で包んで蒸した「いっさつ団子」を農作業のおやつにする [聞き書鹿児島県の食事] [鹿児島県大百科事典]。黄な粉やはたたい粉をつけて食べることもある [聞き書鹿児島県の食事]。樹皮を船具用縄・粗布・製紙用糊料 [図説草木名彙辞典]。乾燥した種子「梧桐子」を薬用 (傷食・胃痛 [中薬大辞典]、口内炎・止血・高血圧 [自分で採れる薬になる植物図鑑])。②アオイ科のフヨウ (芙蓉) の別称。鹿児島県屋久島でいう [日本国語大辞典]。芙蓉は観賞用 [図説草木名彙辞典] であるが、花料理をつくる [食べられる野生植物大事典]。

### 五つの色の味わい [いつつーのーいろーのーあじわい]

名数。甘い・酸っぱい・塩辛い・苦い・辛い五種の味 [日本国語大辞典]。五味\* [日本国語大辞典]。『古今著聞集』 (建長6年-1254) に「なめみつる五つの色のあぢはひもきはだの紙に苦くなりぬる」とある [日本国語大辞典]。『食べ物の名数 (6) (補遺)』のいつつの色の味わいの項も参照。

### 五つ海胆 [イツツーガゼ]

ヒトデ目マヒトデ科のマヒトデ (真人手) (黄人手) の別称 [美味しいマイナー魚介図鑑] [魚介類別名辞典]。熊本県天草地方でいう [美味しいマイナー魚介図鑑]。五本の腕があつて、春に食べると「ガゼ」 (海胆) のような味がすることからの称 [美味しいマイナー魚介図鑑]。五本海胆\*とも呼ぶ [美味しいマイナー魚介図鑑] [魚介類別名辞

典]。北海道から九州に生息 [美味しいマイナー魚介図鑑] [魚介類別名辞典]。人手を食用にする地域は熊本県天草地方の八代海側に限られる [美味しいマイナー魚介図鑑]。春に産卵期の真人手 (黄人手) を塩茹でして、生殖巣のみ食べる [美味しいマイナー魚介図鑑]。

**五薫** [いつつの一のかおり]

名数。五種の香。栴檀・鷄舌香 (丁子) 一種・沈水香 (沈香)・丁香香・安息香の五種 [図説草木名彙辞典]。五香\* [日本国語大辞典]・五香\*ともいう。

**五穀** [いつつの一のたなつもの]

いつくさのたなつもの (五穀)\*とも訓ずる [日本国語大辞典] [図説草木名彙辞典]。どちらも五穀\* [日本国語大辞典] [図説草木名彙辞典] の訓読みで、「たなつもの」の「つ」は「の」の意の古い格助詞で、「たなつもの」は田から生ずるものの意 [日本国語大辞典]。五種\*・五種とも [日本国語大辞典] [図説草木名彙辞典]、五子實 [薬品手引草] とも呼ぶ。①名数。米・麦・粟・稗・豆の五種類の穀物 [日本書紀 (神代上)] [日本国語大辞典]。『十卷本倭名類聚抄 (略称十卷本和名抄)』 (承平年間 931~938 年頃成立) 九に「穀 周礼注云 五穀 (古祿反 日本紀私記云 伊豆豆 乃太奈都毛乃) 黍稷菽麦稻也」とある。②稲の種子。稲 [日本国語大辞典]。『十卷本和名抄』に「種子 日本紀私記云 水田種子 (太奈都毛乃) 陸田種子 (波多介豆毛乃)」とある。③穀物の総称 [日本国語大辞典]。『日本書紀 (養老 4 年-720) 推古 25 年に「是歳、五の穀、登れり」 (岩崎本訓) とある。なお、「たなつもの」の語源説には、①「たねつもの」 (種之物) の意 [箋注倭名類聚抄] [名言通] [和訓栞] [大言海]、②「たねつもの」 (子物) の義 [言元梯]、③「たのつくりもの」 (田之作物) の意 [日本語原学 (林堯臣 (著))]、あるいは、④田津物の意 [雅言考]、などがある [日本国語大辞典]。『食べ物の名数 (1) 五穀 (上)・(下)』・『食べ物の名数 (3) 穀物の名数』も参照。

**五葉** [イツツハ (ハ)]

葉の付き方が五つの植物の称。同名数種がある。①ウリ科のアマチャヅル (甘茶蔓) の別称。鹿児島県長島・甌島でいう [日本国語大辞典]。葉に甘みがあり、飲用 [図説草木名彙辞典]。これを甘茶と呼ぶこともあるが、本来の甘茶はアジサイ科の甘茶の葉を使ったものである。②フウロソウ科のゲンノシヨウコ (現証抛) の別称。奈良県南大和でいう [日本国語大辞典]。葉と花を食用 [食べられる野生植物大事典]。全草を「現証抛茶」にする [食べられる野生植物大事典]。茎・葉を薬用 (下痢止め・健胃・整腸・腫れ物・しもやけの洗浄) [図説草木名彙辞典]。

③アケビ科のアケビ (木通・通草) の別称。長門・愛媛県周桑郡でいう [日本国語大辞典]。山形県北村山郡で五葉通草という [日本国語大辞典]。新芽・花・果実を食用 [図説草木名彙辞典] [食べられる野生植物大事典]。種子から木通油をとる [図説草木名彙辞典]。木部 [木通] を薬用 (利尿・通経) [図説草木名彙辞典]。④ユキノシタ科のヤグルマソウ (矢車草) の別称。木曾でいう [日本国語大辞典]。地方により煙草の代用 [図説草木名彙辞典]。⑤ウコギ科のヤツデ (八手)\* の別称。長門でいう [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]。⑥ブドウ科のヤブガラシ (藪枯) の別称。長崎県壱岐島でいう [日本国語大辞典]。漢名は烏斂母 [本草綱目啓蒙] [薬品手引草]・五葉草\*・五爪龍\* など [図説草木名彙辞典]。和名は他に五葉葛\*・五葉葛など [図説草木名彙辞典]。若芽や柔らかい茎先を食用 [食べられる野生植物大事典]。藪枯については五葉葛の項を参照。⑦バラ科のおへびイチゴ (雄蛇苺) の別称。福岡県朝倉郡でいう [日本国語大辞典]。果実は甘酸っぱく食用 [食べられる野生植物大事典]。葉を薬用 (解毒) [図説草木名彙辞典]。

**五葉** [イツツハ (ハ)]

マツ科マツ属のゴヨウマツ (五葉松)\* の別称 [図説草木名彙辞典]。五葉松\* の略称 [図説草木名彙辞典]。ゴヨウ (五葉)\* とも呼ぶ [図説草木名彙辞典]。食用とはしない。

**五葉松** [イツツハノマツ]

マツ科マツ属のゴヨウマツ (五葉松)\* の別称 [図説草木名彙辞典]。五葉松は略して五葉\* とも呼ぶ [図説草木名彙辞典]。ゴヨウ (五葉)\* とも呼ぶ [図説草木名彙辞典]。食用とはしない。

**五葉葛** [イツバークズラ (カヅラ)]

ブドウ科のヤブガラシ (ヤブカラシ) (藪枯) の別称 [図説草木名彙辞典]。ゴヨウカヅラ (ゴヨウカヅラ) (五葉葛)\* [図説草木名彙辞典] とも呼ぶ。他に、五葉\* [日本国語大辞典] などとも呼ぶ。藪枯については五葉葛の項を参照。

**右衛門五郎** [うえもんごろう]

江戸時代の味噌汁の一つ [日本国語大辞典]。語源不詳。『料理物語』 (寛永 20 年-1643) に「右衛門五郎。葉を長くも短くも切って、平鯉も入れ、糠味噌も加えたものをいう」とある [日本国語大辞典]。食材の平鯉は宗太鯉 (宗田鯉) のこと。

**五加・五加木** [ウーゴギ]

植物。同名二種がある。①ウコギ科の落葉灌木 [図説草木名彙辞典] [名数数詞辞典]。その葉はムクロジ科の楓

〔飲食事典〕やセリ科の<sup>ニンジン</sup>人參の葉に似ており、五～七枚の小葉であることから「五加」、「五加木」の字を当てる〔本草綱目〕〔本朝食鑑〕〔大歳時記〕。古く中国から薬用として渡来して〔大歳時記〕〔日本国語大辞典〕、人家に栽培され、時に野生化し、山野に自生〔飲食事典〕〔名数数詞辞典〕〔食材図典〕〔新版食材図典〕。日本在来種<sup>ヤマウコギ</sup>の山五加\*（別称<sup>オニウコギ</sup>鬼五加\*）に対して、<sup>ヒメウコギ</sup>姫五加\*と呼ばれる〔日本国語大辞典〕。漢名は<sup>ゴカ</sup>五加\*〔日本植物名彙〕・五茄〔本草和名〕〔易林本節用集〕・五花〔和漢三才図会〕・五佳など〔図説草木名彙辞典〕。古くは「五茄」の字を当て、ムコギ（牟古歧〔本草和名〕・无古歧〔十卷本和名抄〕・無古木〔二十卷本和名抄〕）といった。「ウコギ」は「五加木」の意で、古語ムコギの転〔大言海〕〔日本国語大辞典〕。「五加」の中国語発音「ウコ」と「木」の日本語読み「キ」の組み合わせである〔日本積名〕〔東雅〕〔新牧野日本植物圖鑑〕〔日本料理由来事典〕〔日本国語大辞典〕。ゴカ（五茄）\*〔文明本節用集〕〔日本国語大辞典〕とも呼ぶ。樹高2～2.5<sup>メートル</sup>になる〔飲食事典〕。枝は多数に分かれ小さな棘があるので生け垣にすることも多い〔大歳時記〕。初夏には黄緑色の小花が半球形に群開し、黒い実をつける〔大歳時記〕〔日本国語大辞典〕。ウコギ科ウコギ属は全種が食用となる〔食べられる野生植物大事典〕。新芽・若葉を食用〔新牧野日本植物圖鑑〕〔当流節用料理大全〕〔料理綱目調味抄〕〔本朝食鑑〕〔図説草木名彙辞典〕〔食べられる野生植物大事典〕。新芽・若葉を<sup>ウコギ</sup>摘んで茹でてお浸しにしたり〔大歳時記〕〔食材図典〕、<sup>ウコギ</sup>五加汁\*、<sup>ウコギ</sup>五加飯\*〔名数数詞辞典〕〔大歳時記〕、<sup>ウコギ</sup>五加餅\*〔和菓子の系譜〕などとして食す〔日本料理由来事典〕。多少苦味があるので、茹でて、二、三回水を換え一夜晒すと苦味を脱する〔飲食事典〕。また、蒸し煎りして<sup>ウコギ</sup>五加茶\*〔名数数詞辞典〕〔大歳時記〕として飲む〔本朝食鑑〕。乾燥して粉末にしたものを焼き塩に混ぜておき、夏に香煎として飲料にする〔飲食事典〕。山五加（別称<sup>オニウコギ</sup>鬼五加）より苦味が少なく良品とされる〔飲食事典〕。乾した根皮「<sup>ウコギ</sup>五加皮\*」を薬用（滋養強壮）とし〔大歳時記〕〔日本料理由来事典〕〔図説草木名彙辞典〕、薬酒「<sup>ウコギ</sup>五加皮酒\*」をつくる〔大歳時記〕。②クスノキ科のヤブニッケイ（藪肉桂）の別称。鹿児島県肝属郡でウコキ・ウゴキ・ウコ・オコギ・オコッノキとも呼ぶ〔日本国語大辞典〕。葉を香り付けにスープの実としたり、種子を胡麻のように利用できる〔食べられる野生植物大事典〕。種子「<sup>ウコギ</sup>肉桂脂（アオマ脂）」を食用（カカオ代用脂として菓子の製造）〔世界有用植物事典〕〔新訂原色牧野和漢薬草大圖鑑〕・薬用（座剤の基剤）〔図説草木名彙辞典〕〔新訂原色牧野和漢薬草大圖鑑〕。葉を石鹼香料〔図説草木名彙辞典〕。

### 五加酒 [ウコギーざけ (しゅ)]

ごかしゅ（五加酒）\*とも呼ぶ〔日本料理法大全〕。五加\*の根・皮・果実を混ぜて醸造した薬用酒〔日本国語大辞典〕。ホームリキュールの一種〔新・食品事典Ⅱ〕。リウマチや手足の<sup>けいれん</sup>痙攣に効果があるという〔日本国語大辞典〕。『日本料理法大全』（1898年・1965年）に記載のつくり方は、五加の葉五匁（18.65<sup>グラム</sup>）、<sup>ビヤクジュツ</sup>白朮五匁（18.65<sup>グラム</sup>）、<sup>ニツケイ</sup>肉桂二匁（7.5<sup>グラム</sup>）、<sup>ニントウカ</sup>忍冬花三匁（11.25<sup>グラム</sup>）の薬種四品を袋に入れて、古酒一升（約1.804<sup>リットル</sup>）に浸ける。砂糖を好みで入れてよい。また、別法は、五加の葉二合（約360<sup>ミリリットル</sup>）、<sup>ミドリ</sup>黒豆二合（約360<sup>ミリリットル</sup>）、<sup>クロマメ</sup>白砂糖半斤（約300<sup>グラム</sup>）、古酒二升（約3.608<sup>リットル</sup>）。黒豆はよく洗って蒸して他の四品を一つにしておく。7、8日過ぎるとよい。五加皮酒の項も参照。

### 五加汁 [ウコギーじる]

五加\*の葉を入れた汁。『古今料理集』（延宝2年-1674以前か）に記載される。

### 五加茶 [ウコギーチャ]

五加\*の若葉を蒸して<sup>ほいろ</sup>焙炉<sup>ほいろ</sup>であぶって乾燥したもの。茶の代用とする。五加木茶とも表記。ゴカチャ（五加茶）\*とも呼ぶ。<sup>ヤマウコギ</sup>山五加\*（別称<sup>オニウコギ</sup>鬼五加\*）でもつくる〔図説草木名彙辞典〕。つくり方は枸杞茶や桑茶と同様〔続日本料理法大全〕。『料理物語』（寛永20年-1643）茶之部につくり方が記載され、『料理案配集』（寛文8年-1668）天の巻に「くこうごぎ茶」のつくり方が記載される〔図説江戸料理事典〕。

### 五加人參 [ウコギーニンジン]

ウコギ科のトチバニンジン（椴葉人參・柈葉人參）の別称〔本草綱目啓蒙〕〔図説草木名彙辞典〕〔日本国語大辞典〕。ムクロジ科の椴（柈）やウコギ科の五加\*の葉に似た掌状複葉が、茎頂に三～五個輪生することからの称。日本原産。根茎「竹節人參」を薬用（鎮咳・去痰）〔図説草木名彙辞典〕。また、薬用酒（鎮咳・去痰・健胃整腸）とする。果実も薬用酒（食欲不振）とする。本種の呼称には、<sup>チクセツニンジン</sup>竹節人參〔本草綱目啓蒙〕〔図説草木名彙辞典〕・<sup>ワニンジン</sup>和人參〔本草綱目啓蒙〕〔図説草木名彙辞典〕・<sup>サツマンニンジン</sup>薩摩人參〔本草綱目啓蒙〕〔図説草木名彙辞典〕・<sup>ヨシノニンジン</sup>吉野人參〔本草綱目啓蒙〕〔本草綱目啓蒙〕・<sup>トチニンジン</sup>トチ人參〔本草綱目啓蒙〕〔図説草木名彙辞典〕・<sup>ウコギニンジン</sup>椴木人參〔本草綱目啓蒙〕〔本草綱目啓蒙〕・<sup>ゴヨウニンジン</sup>椴葉人參〔本草綱目啓蒙〕・<sup>ウコギニンジン</sup>五葉人參〔本草綱目啓蒙〕〔図説草木名彙辞典〕・<sup>ゴヨウ</sup>五葉\*〔図説草木名彙辞典〕・<sup>ゴヨウソウ</sup>五葉草\*〔本草綱目啓蒙〕〔図説草木名彙辞典〕・<sup>サンシ</sup>三枝五葉草\*〔本草綱目啓蒙〕〔図説草木名彙辞典〕などがある。和人參は<sup>チョウセンニンジン</sup>朝鮮人參に対する称。

## 五加の切合 [ウコギーのーきりあえ]

山形県の郷土味噌料理。旧米沢藩領の置賜地区でつくられる [日本料理由来事典] [聞き書山形の食事]。五加\*あるいは同じく「きどさ」(山菜独特の風味があるの意)のある人蔘の間引き菜を塩茹でし、切り合えた(焼き味噌と一緒に切り刻んだ)だけのもの [日本料理由来事典] [聞き書山形の食事]。たまに胡桃の実を混ぜることもあり、熱い御飯にかけて食べる [日本料理由来事典]。米沢藩では上杉鷹山が凶作や災害に備えて各戸の垣根に五加を植えさせたと伝わる [日本料理由来事典]。「切合」については江戸時代の料理書『四季料理献立』(寛延3年-1750)に出てくるが、同書につくり方は記載されていない [日本料理由来事典]。

## 五加のほろほろ [ウコギーのーほろほろ]

山形県の郷土味噌料理。五加\*の新芽を摘んで茹で上げ、胡桃や味噌漬大根のみじん切りと混ぜ合わせたもの [聞き書岩手の食事]。炊きたてのご飯にかけて食べる [聞き書岩手の食事]。この称は、昔、南部藩の武士氏が食べようとしたところ、箸からほろほろとこぼれ落ち、これを見て「ほろほろ」と呼んだことに由来するという [聞き書岩手の食事]。

## 五加飯 [ウコギーめし]

五加\*の若芽や若葉を炊き込んだ飯 [日本国語大辞典]。五加木飯とも表記。五加ご飯ともいう [聞き書山形の食事]。

## 五加餅 [ウコギーもち]

五加\*の若葉を細く刻んで搗き込んだ餅 [和菓子の系譜] [日本国語大辞典]。また、五加の若葉や茎を茹でて、よく搗き、絞った汁を混ぜて搗いた餅 [日本国語大辞典]。江戸時代初期の『料理物語』(寛永20年-1643)菓子部に枸杞餅のつくり方が記載され [祝いの食文化]、「五加餅も枸杞餅と同じ」とある [日本国語大辞典] [続日本料理法大全]。

## 蝦夷五加 [エゾーウコギ]

ウコギ科の落葉低木 [食べられる野生植物大事典]。ロシアの寒冷地、北海道に生育。若芽・若葉を天麩羅などにして食用 [食べられる野生植物大事典]。液果と枝はスパイシイ・リキユールに [食べられる野生植物大事典]。

## 丘五加 [オカーウコギ]

ウコギ科の落葉低木。山五加\* (別称鬼五加\*) の近縁種。中国原産で、福島以南に生育 [山菜ガイド野菜を食べる]。若芽・若葉を食用 [山菜ガイド野菜を食べる]。山五加 (別称鬼五加) の小葉は鋸歯が目立たずほぼ同大で、棘が太いものに対して、本種の小葉は上半部に鋸歯があり頂大で、棘が太く、花は散形花序一個で黄緑色。

## 鬼五加 [オニウコギ]

ウコギ科の落葉低木。丘五加\*の近縁種。本州の山野に生えるので、山五加\* [本草綱目啓蒙] [図説草木名彙辞典]・毛山五加\* [日本国語大辞典]とも呼ぶ。鬼五加 [本草綱目啓蒙] [日本植物名彙]の称は、中国から渡来した五加\* (姫五加\*) に比べて、樹も葉も大きく [本草綱目啓蒙]、葉に細かい毛が生えておりざらつくことから。若葉を救荒食用とするが [図説草木名彙辞典]、ウコギ ヒメウコギより味は劣る [本草綱目啓蒙]。樹皮を薬用 [図説草木名彙辞典]。五加 (五加木) の項も参照。

## 五形花 [ゲゲーバナ]

マメ科ゲンゲ属のゲンゲ (翹揺) の古称 [日本国語大辞典]。一般にいうレンゲソウ (蓮華草) の別称 [新版・俳句歳時記] [図説草木名彙辞典]。五形\*とも呼ぶ。若芽・葉・花を救荒食用 [大和本草] [和漢三才図会] [図説草木名彙辞典] [食べられる野生植物大事典]。全草を薬用 (利尿・解熱・リウマチ) [図説草木名彙辞典]。漢名は翹揺・紫雲英 [図説草木名彙辞典]。『大和本草』(宝永7年-1709)、『和漢三才図会』(正徳2年-1712)、『増補俳諧歳時記栗草』(嘉永4年-1851)などは漢名に碎米齋の字をあてるが、誤用 [本草綱目啓蒙]。ゲンゲは漢名翹揺の音読み [大歳時記]。和名には他に蓮華草・蓮華・蓮華葉・蓮華花・翹揺花・ケゲ・ゲゲ・ゲンゲン・エマシバナなどがある [図説草木名彙辞典]。蓮華草・蓮華の称は、輪状の花を五弁の蓮の華 (蓮華) に見たてたもの [大歳時記] [図説草木名彙辞典]。

## 毛山五加 [ケヤマウコギ]

ウコギ科の落葉低木 [図説草木名彙辞典]。山五加\*とも呼ぶ。五加\*に似て毛深いところからの称 [図説草木名彙辞典]。花序や葉が大形であることから鬼五加\*とも呼ぶ。若葉を救荒食用。若葉・樹皮を薬用 (強壮) [図説草木名彙辞典]。

## 源五兵衛 [ゲンゴベエ・げんごべえ]

①ヒルガオ科のサツマイモ (薩摩芋) の別称 [日本国語大辞典]。江戸時代の浮世草子『好色五人女』(貞享3年-1686)などに登場する薩摩源五兵衛から、九州薩摩の武士のことをあざけて「源五兵衛」といい [日本国語大辞典]、ここからさらに転じた称。②ウリ科のスイカ (西瓜) の栽培品種の一つ。ゲンゴベエスイカ (源五兵衛西瓜)\*の略称。和歌山市で「ゲンゴベ」という [日本国語大辞典]。わざとつくる未成熟果は [日本国語大辞典]、皮が硬く、漬け物に適し、奈良漬、醤油漬、酒粕漬などにする [食材図典Ⅲ]。③明石市岬町、港町周辺の家伝に伝わる玉筋魚 (鮎子) の料理。語源未詳。古背

(成長した玉筋魚)になる手前の3〜5<sup>イカナゴ</sup>の玉筋魚を干したものを、鉄鍋でこんがり<sup>イカナゴ</sup>と煎り、醤油、砂糖、味噌などで甘辛く煮たもの。仕上げに胡麻を振る〔神戸新聞〕。明石市岬町で、焼きあなご店「なかいち」を営む中村万寿夫さん(78才(当時))が、注文を受けた量だけをつくっている。中村さんの話では「料理の歴史はくぎ煮よりもずっと古い」。戦争中、中国へ赴く兵隊たちの家族らが慰問袋に入れたという〔神戸新聞〕。

#### 源五兵衛西瓜〔ゲンゴベエスイカ〕

ウリ科のスイカ(西瓜)の一品種〔食材図典Ⅲ〕。和歌山県和歌山市の加太地区や鳥取県の砂地で生産される。源五兵衛\*とも呼ぶ〔日本国語大辞典〕。西瓜の花の落の粕漬<sup>スイカ</sup>の創始者とされる桐尾源五兵衛に因んだ称〔日本国語大辞典〕。江戸時代から栽培されている〔食材図典Ⅲ〕〔47都道府県・地野菜/伝統野菜百科〕。果皮は無地で、果肉は赤くならず白い〔食材図典Ⅲ〕。肉質は厚く、硬いのが特徴で、粕漬(奈良漬)、麴漬、味噌漬など漬け物に用いられる〔食材図典Ⅲ〕〔新版食材図典〕。

#### 源五兵衛餅〔げんごべえもち〕

江戸時代の名物菓子の一つ。延宝(1673~1681年)頃、江戸上野の大師堂の門前で売り出し、名物となった黄色の丸い餅〔日本国語大辞典〕。『国町の沙汰』(延宝2年-1674)に「源五兵衛餅はおまんかたみにせしとて、江地の下俗賞す。其色黄にして丸し、おしゅん殊の外好物也」とあるが〔日本国語大辞典〕、幕末の『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刊)後集巻之一(食類)は「今はない」と記す。

#### 源五郎〔ゲンゴロウ〕

動物。同名二種がある。①ゲンゴロウ科の昆虫〔食材図典Ⅲ〕。源五郎虫とも呼ぶ〔日本国語大辞典〕。諏訪市豊田ではトウクロウ\*と呼ぶ〔聞き書長野の食事〕。池や沼、水田に生息。中国広東地方・タイ・ベトナムで食材として利用。日本では主に長野県で食用にされていた〔食材図典Ⅲ〕〔日本の食事事典Ⅱ〕。佐久平地方では9月の鯉<sup>コイ</sup>をあげるときに沢山捕れる源五郎の羽をもぎ取って、焼いたり炒ったりして塩味で食べる(「げんごろうの塩炒り」という)〔聞き書長野の食事〕。雀<sup>スズメ</sup>焼きの味がするとあって珍重される〔聞き書長野の食事〕。②琵琶湖特産のコイ科のゲンゴロウブナ(源五郎鮒)\*の略称。『本朝食鑑』(元禄10年-1697)巻之七に「鮒(中略)紅葉鮒俗名。源五郎俗名。苦鮒俗名。(中略)また、近世、琵琶湖の漁師で源五郎という者があり、大鮒の肥美なものを能くとった。故に琵琶湖鮒の名となったのである」とある。

#### 源五郎鮒〔ゲンゴロウブナ〕

琵琶湖・淀川水系だけに棲息しているコイ科の大形のフナ(鮒)。略して源五郎\*〔本朝食鑑〕〔日本国語大辞典〕。また、真鮒・本鮒・平鮒・山田鮒(大津でいう)とも呼ぶ〔本草綱目啓蒙〕。堅田鮒・近江鮒とも呼び〔本朝食鑑(島田勇雄訳注)〕、河内鮒とも呼ばれる〔魚介類2.5万名前大辞典〕〔魚の事典〕。美味で膾<sup>なます</sup>や鮒<sup>フナズシ</sup>にされる〔料理用語事典・索引(原点現代語訳日本料理秘伝集成第十九巻所収)〕。改良された飼育型は平・平鮒・平鮒とも呼ばれ〔飲食事典〕〔日本国語大辞典〕、釣<sup>ヒラアナ</sup>り魚として各地で放流され、今は、ほぼ全国に広がって、親しまれている〔日本国語大辞典〕。平鮒の称は身体が扁平で頭が小さいことから〔飲食事典〕。平、平鮒も同義で平鮒から転訛した称。大きなものを膾鮒とも呼ぶ〔本草綱目啓蒙〕〔飲食事典〕。また、煮五郎鮒\*とともに鮒鮓(源五郎鮒鮓\*)の材料とするので、鮓鮒とも呼ぶ〔近江国与誌略〕〔飲食事典〕。江戸時代、琵琶湖の源五郎鮒は鮒料理として人気が高かった。歌川広重の『行書版東海道五十三次』(天保12年-1841年~天保13年-1842)の大津宿では、茶店の看板に「名物源五郎鮒」と描かれている。ゲンゴロウブナ<sup>フナ</sup>の味はあまりよくない〔日本国語大辞典〕ともいうが、『雍州府志』(貞享元年-1684)鮒魚の条には、(近江国湖水の中、大津松本の浦より膳所の浦に至りて取るところの鮒、その形状・風味、他産と大いに異なり。その大なるものを膾鮒と称す、また、源五郎鮒といふ。その次を煮ごろうといふ。また鮓鮒といふ。源五郎の称、その義を知らず。一説に、もと、漁人源五郎、専らこの鮒を取るといふ。聶してこれを切りて、膾とす。特に珍味たり)とあり、賞賛している。『和漢三才図会』(正徳2年-1712)にも(鮒は江州湖中のものが第一とされる。大きなもので一尺ばかり、世に源五郎鮒と称する。膾や鮓に作っても、炙り煮にしても佳い。それで上級品とする)と賞賛している〔たべもの起源事典〕。『源五郎鮒』の語源には諸説がある。①夏に入る頃から多く獲れるので夏頃鮒と呼んでいたのが、いつか、源五郎鮒と訛ったという夏頃鮒説〔本朝食談綺〕〔笈埃墮筆〕〔魚鑑〕〔大言海〕〔たべもの語源考〕〔日本料理由来事典〕〔図説魚と貝の大事典、⑩「玄黒」からの転で、金鮒、銀鮒に対して「黒鮒」の意という玄黒鮒説〔たべもの語源考〕〔図説魚と貝の大事典、⑪源五郎という者が琵琶湖の漁師を統括する立場にあり、城主、幕府、あるいは宮中に献上していたことから、その名が鮒に冠せられたとの漁師名説〔雍州府志〕〔日本国語大辞典〕〔日本料理由来事典、⑫大津に源五郎という魚屋がいて、この鮒を売ったからと

の商人名説 [近江国与誌略] [図説魚と貝の大事典], ⑩滋賀県犬上郡の権五郎という人が鯀で鮒を大漁し、富をなしたことから [京都民俗志], 「権五郎」を誤ってゲンゴロウと呼んだものという権五郎鮒説 [図説魚と貝の大事典] [たべもの語源考], などである。⑪の「漁師名源五郎説」についても, ⑦室町時代, 近江の佐佐木家の家臣錦織源五郎が漁獵を司り, 毎年あるいは毎朝大鮒を京都の將軍家に献じたことから [鞆旅漫録] [燕石雑志] [大言海], ④六角の家臣 (佐々木) 錦織源五郎といふ者が初めて網をして獲ったことから [笈埃随筆], ⑤近江の錦織源五郎という人物が, 主家安土城にこの魚を献上したことから [図説魚と貝の大事典], ⑥源五郎某という漁師が大鮒をつかまえたことから [本朝食鑑] [塩尻拾遺] [本朝世事談綺], ⑧漁師某が智である源五郎に, 常に網にかかった大きな雑魚を送ったことから, その大きなもの源五郎鮒と称する [毛吹草] [滑稽雑談], ⑨近江生まれの源五郎という者は潜水が得意であたかも小鮒のようであったため「小鮒の源五郎」と呼ばれ, このことから湖の鮒を源五郎鮒と呼ぶようになった [梅の塵], など諸説がある [日本国語大辞典]。

いくつかの書を見てみると, 『毛吹草』(寛永15年-1638成立・正保2年-1645刊)には, 「近江 東山道 (中略) 源五郎鮒 獵師大なる鮒を取度に源五郎と云智の方へ遣す故に是を源五郎と名づく」とある [日本国語大辞典]。『本朝食鑑』(元禄10年-1697)にも「また近世琵琶湖の漁師で源五郎という者があり, 大鮒の肥美なものを能く捕らえたので, 琵琶湖鮒の名となったのである。(中略) [集解] 味は江州琵琶湖の鮒が第一である。形は他所のものとは殊なっており, 頭は円く, 身は肥厚て, 鱗骨は軟脆く, 味もやはり極めて美しい。膾につくっても佳く, 炙にしても佳く, 鮒にしても甚だ好い」とある。『滑稽雑談』(正徳3年-1713) 卷之四 (二月之部下 三九)に「江州湖水のもの第一也, 就中その大なる者源五郎鮒と称す。伝云, いにしへ湖辺の漁人, 源五郎と云婿を持って秘蔵の余り, 此漁人獵に出で, 網裏の雑魚大なるを得ては, 婿の源五郎へ相送りける。故に其の大なる物を呼て源五郎鮒と称する也。此物古歌によめる名所多し, 近江にては堅田鮒とよめり」とある。『笈埃内本塩尻拾遺』(安政5年-1858) 卷五十八には「京師瑞雲院 (中略) 江州に, 源五郎某といふ漁夫ありし。一旦大鮒をすなどり得し, 今は近江の源五郎鮒と呼ぶは, 此よりの俗称とかや」とある。また, 『鞆旅漫録』(滝沢馬琴 [著] 享和2年-1802)には「近江の源五郎鮒は, 一説に佐々木家一国の主たりし時錦織源五郎といふ人, 漁獵のことを司る。湖水に漁り

たる大鮒を, 年々京都將軍に献ず。その漁獵の頭人たるによりて魚の名によび來たり」とあり, 同じ著者の『燕石雑志』(文化6年-1809成立・文化8年-1811刊)は, 「近江の源五郎鮒は, 室町家のとき錦織源五郎といふもの, 湖水の漁獵を司りて, 毎朝大なる鮒を京都に進らせしかば, この名ありといふ」と, いずれも「漁師錦織源五郎説」を取り上げている。『梅の塵』(天保15年-1844)にも, 「往古近江国の生まれで源五郎という者が, 潜水が得意であり, あたかも小鮒のようであったため, 人はあだ名して小鮒の源五郎と呼んだ。これよりこの湖の鮒をも源五郎鮒というようになった」とあり, 「漁師名説」である。⑩の「権五郎鮒説」については, 『京都民俗志』(井上頼寿 [著] 1933年)に「近江犬上郡に権五郎という者があって, エリを湖に仕掛けて莫大な資産を得た。その人のエリにはすこぶる大きな鮒が獲れたので, 世に権五郎鮒と称するようになった。子孫代々名を襲って今に及んでいる」とあり, 『綜合日本民俗語彙』(1955-1956年) 鯀の条は「滋賀県の犬上郡に, 権五郎という者が, 鯀で鮒をとり, 富をなしたという口碑がある (京都民俗誌 (ママ)), 権五郎は源五郎の誤りであろう」とする [たべもの語源考]。一方, 『近江国与誌略』(享保19年-1735) 卷九十七は, 土俗の説として「大津に源五郎という魚商人がいて, ただこの種の鮒をのみ売って他の鮒を売らず。故に皆人がこれを源五郎の鮒と云ったことから源五郎鮒となった」との「商人名説」を挙げている。また, 『本朝世事談綺』(享保19年-1734)は, 「近江の産である。この鮒は湖北の尾上嶋津という所でとれ, この地の長を源五郎という。よってこの名が付けられた。また源五郎という漁師がいて彼はこの鮒が多く取れたときに自分の食べる分だけ残して余りは放流していた。このことは草紙物に書かれている」と「漁師名説」を挙げる一方, 「元来夏頃鮒である。初鮒は正月の末から獲るが, 三月末から漁が盛んになり, 四月夏に入る頃から多く獲れる。常の鮒とは状が異なっている。いつのころにか源五郎と人の名で誤って呼ぶようになった」と「夏頃鮒説」も取り上げている。『笈埃随筆』(文化元年-1804序)も, 「淀鯉堅田鮒一雙の名物であるといひ伝える。六角の家臣 (佐々木) 錦織源五郎といふ者が初めて網をして獲った。故に名付くと。また鮒は夏に入りて味ひ美なり, 故に夏頃鮒ともいふ」と, 「錦織源五郎説」と「夏頃鮒説」を記している。一方, 『魚鑑』(天保2年-1832)は, 「世に琵琶湖の産を上とす。俗に夏頃鮒といふ。夏の頃, その多くいつを, もつてなり。後に誤りて源五郎ぶなどいふ。その身扁くものをひばら。

真ふなといひ上とする）(注：アンダーラインは著者)と「夏頃鮓説」である[たべもの語源考]。「夏頃鮓説」は夏の洗いを美味としたところからであるが、『本朝食鑑』には〈近世歌人が紅葉鮓と詠じているのは、秋の後ろから冬の初めにかけての霜林紅葉の時期に、この魚の肉が厚く腹の子が多く、味が最も美味となるところから、こう名づけるのである〉とあり、『和漢三才図会』も〈深秋は紅に変わる。これを紅葉鮓という。時味もつとも勝れたものである〉と、秋の味が優れていると記す。人それぞれの味覚も違い、語源説の支持も変わるのかもしれない。結局のところ「ゲンゴロウ」の称の語源は、⑩の「玄黒」からの転訛で「黒鰯」の意とする玄黒鮓説がもっともらしい[たべもの語源考]。

源五郎鮓鮓 [ゲンゴロウフナーすし(ずし)]

滋賀県に残る源五郎鮓鮓を使った馴れ鮓 [たべもの起源事典]。

五位 [ゴ-イ]

サギ科のゴイサギ (五位鷺)\*の略称 [日本国語大辞典]。

五位鷺 [ゴ-イ-サギ]

サギ科の鳥。五位\*・五位の鳥\*とも呼ぶ [日本国語大辞典]。漢名は鷓鴣 [和名抄] [本朝食鑑] [和漢三才図会]。『和漢三才図会』は鷓鴣を五位鷺にあて、他の五位鷺類に背黒五位\*、星五位\* (旋目鳥・鷓)、溝五位\* (護田鳥・舩)、蘆五位\*を挙げる。五位鷺類は古くは食したようで [日本食物史 (下)], 『庖丁問書』(室町末頃 16 世紀後半) に鳥類の一つとして五位鷺が記され、『本朝食鑑』(元禄 10 年 - 1697) 禽部にも五位鷺の他、星五位\*、溝五位\*が記される。『料理無言抄』(舟木伝内・舟木安信 [著] 享保 14 年 - 1729 ~ 安永 3 年 - 1774) 卷四に五位鷺類が食材として記載される。料理法は『料理物語』(寛永 20 年 - 1643) 及び『当流節用料理大全』(正徳 4 年 - 1714) に「五位汁 いろ鳥 くしやき」とあり、『当世料理筌』(文化 5 年 1808) 六月飲食并料理献立に「五位鷺 湯にてひやし」とある。他の料理法に「五位鷺の茶碗盛」もある [日本料理法大全]。鳥類料理には賞翫の物を上置きしたようで、『貞丈雑記』(天保 14 年 - 1843 刊) に「鳥類上 置の事、(中略) 五位鷺は夕顔 (これは時節の物なり) を切りて置くなり」とある。

五位鷺の称の由来について、①醍醐天皇 [平家物語] (あるいは近衛天皇 [本朝食鑑] [和漢三才図会] [鋸屑譚]) の勅命に服したので、帝から五位の位階を授けられたという故事によるとの説 [日本国語大辞典]、⑩鳴き声がゴイと聞えるところからとの説 [音幻論 (幸田露伴 [著])] がある [日本国語大辞典]。①説に関して、『平家物語』(鎌

倉時代前期の成立か) 卷五「朝敵揃」に「延喜の帝 (醍醐天皇) が神泉苑に行幸されたとき、池のみぎわに一羽の鷺が見えた。帝は六位の者に、あの鷺を捕らえて参れ、と命じられた。六位の者は、どのようにして捕らえようかと思ったが、帝のお言葉なので歩いて鷺に向って行った。鷺は羽繕いを終えて飛び立とうとする。宣旨であるぞと仰せ伝えると、鷺は平伏して飛び去らない。これを捕って帝のもとへ参った。帝はお前が宣旨に従って参ったのは神妙なことである。すぐに五位にしてやれ、と仰せになり、五位の位階におつけになった。今日からは、鷺の中の王たるべし、という札をお書きになって、頸にかけてお放しになった。これは、帝が鷺を欲しいと思って捕まえさせたのではない。ただ帝の権威の力を知らしめようということの為である」とある。

五位鷺貝 [ゴイサギ-ガイ]

ニッコウガイ科の二枚貝。鷺貝の近縁種 [目八譜]。鷺貝は白い殻をサギ科の鷺に見たての称 [日本国語大辞典]。殻長 5 センチメートル。殻は卵型でふくらみは弱い [新江戸前の貝図録 (東京都内湾漁業環境整備協会 [編] 2016)]。肌白で黒色濃淡の斑紋がある [目八譜]。北海道南西部から九州、朝鮮半島の 10-50 センチメートルの砂泥底に生息。

五位の鳥 [ゴ-イ-ノトリ]

サギ科のゴイサギ (五位鷺)\*の別称。兵庫県淡路島でいう [日本国語大辞典]。石川県でゴヨドリという [日本国語大辞典]。

五運 [ご-うん]

岐阜県高山盆地で正月三が日に炊く煮物 [47 都道府県・伝統行事百科]。五目煮\*の一種だが、大根・人参・牛蒡・蒟蒻・センダイモ (ジャガイモ) をくもじ\* (漬け物) の塩水で炊くところが特徴 [47 都道府県・伝統行事百科]。

五香 [ご-か]

ごこう (五香)\*とも訓ずる。

五加・五茄 [ご-か]

ウコギ科のウコギ (五加・五茄・五加木)\*の漢名の一つ [日本国語大辞典] [図説草木名彙辞典]。漢名は五加 [日本植物名彙]・五茄 [本草和名] [易林本節用集]・五花 [和漢三才図会]・五佳など [図説草木名彙辞典]。また、五葭 [本草和名]・五家 [本草和名] [十卷本和名抄]。古名はムコギ。

五角切り [ごかく-ざり]

食材の切り方の一つ。芋、大根、人参など円柱形の材料を正五角形に切って、五弁の梅、桜、桔梗などの形に剥く際の本取り (切取り) とする [読む食辞苑]。輪切りにした材料の半径の幅で五回切り落とすと、およそ五角



形となる〔庖丁入門（日本料理技術選集）〕。

#### 五加酒〔ごかーしゅ〕

ウコギしゅ（五加酒）\*と同じ。

#### 五加茶〔ごかーちゃ〕

ウコギちゃ（五加茶）\*と同じ。ウコギ\*の若葉を干して乾かし、茶の代用としたもの〔日本国語大辞典〕。

#### 五月苺〔ゴガツ－イチゴ〕

サツキイチゴ（五月苺）\*とも訓ずる〔図説草木名彙辞典〕。5月頃開花し、実を結ぶ苺の称。同名数種がある。いずれも集合果を食用とする〔食べられる野生植物大事典〕。①バラ科キイチゴ属のキイチゴ（木苺・黄苺）類の別称〔図説草木名彙辞典〕。播州（今の兵庫県南西部）、秋田県鹿角郡・北秋田郡という〔日本国語大辞典〕。漢名は懸鉤子〔本草綱目啓蒙〕〔図説草木名彙辞典〕。木苺の称は、花や実が茎から垂れ下がる様子からか。また、黄苺の称は、果実の色調からか。②バラ科キイチゴ属のモミジイチゴ（紅葉苺）の別称。秋田県鹿角郡や三重県伊賀地方という〔日本国語大辞典〕。青森県上北郡ではゴゲツイチゴという〔日本国語大辞典〕。果実（生）を救荒食用〔図説草木名彙辞典〕。③バラ科キイチゴ属のナワシロイチゴ（苗代苺・苗代苺）の別称。長崎県諫早市という〔日本国語大辞典〕。モロナリ サツキイチゴ ウシイチゴ 胡頹子・五月苺（皐月苺）\*・牛苺・梅雨苺・田植苺・三葉苺\*・アシクダシとも呼ぶ〔図説草木名彙辞典〕。実（核果）を食用〔図説草木名彙辞典〕。④バラ科キイチゴ属ニガイチゴ（苦苺）の別称。播州（今の兵庫県南西部）という〔本草綱目啓蒙〕。実が小さく赤くなる種。

#### 五月芋〔ゴガツ－イモ〕

サツキイモ（五月芋）\*とも訓ずる。ナス科のジャガイモの別称。福井県の一部や静岡県の一部という〔日本国語大辞典〕。福井県越前町には「五月芋の鉢巻き」と呼ぶ郷土料理がある〔日本の食事事典Ⅱ〔聞き書福井の食事〕〕。芋を洗い、真ん中あたりを帯状に三分（約1センチ）くらいの幅だけ皮を剥き、大きな鍋でたくさん茹でる。茹であがったら、塩をふってそうじけにあける。芋の中央だけ皮を剥いてあるので、真ん中からぼっくり割れて食べやすい。6月から夏にかけてご飯の補いや間食によく食べる。一人で一度に十個くらいは食べるという〔聞き書福井の食事〕。同じく夏の土用の頃、くず五月芋を利用して片栗粉（澱粉）をとる〔聞き書福井の食事〕。

#### 五月胡頹子〔ゴガツ－グミ〕

サツキグミ（五月胡頹子）\*とも訓ずる。グミ科グミ属のグミ（胡頹子（慣用）・茱萸（誤用））の一種ナワシログミ（苗代胡頹子・苗代茱萸）の別称。静岡県伊豆・三重

県桑名郡・和歌山県日高郡などという〔日本国語大辞典〕。果実（生）を救荒食用〔図説草木名彙辞典〕。根・葉・果実を薬用〔図説草木名彙辞典〕。グミ（胡頹子・茱萸）はグミ科グミ属の植物の総称で、春に熟す丸葉胡頹子、初夏に熟す蔓胡頹子、夏に熟す夏胡頹子、唐胡頹子、苗代胡頹子、秋に熟す秋胡頹子などがある〔食材図典〕。

#### 五月豇豆・五月大角豆〔ゴガツ－ササゲ〕

花期からの称。サツキササゲ（五月豇豆・五月大角豆）\*とも訓ずる。植物。同名二種がある。①マメ科インゲンマメ属のササゲ（豇豆）（大角豆）の一品種。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〔本草綱目啓蒙〕〔日本植物名彙〕〔図説草木名彙辞典〕〔新版食材図典〕。和州（今の奈良県）という〔本草綱目啓蒙〕。また、岐阜県・愛知県一部・三重県一部・広島県一部という〔日本国語大辞典〕。岐阜県大垣市ではゴガツササギという〔日本国語大辞典〕。漢名は菜豆〔本草綱目啓蒙〕〔日本植物名彙〕。唐豇豆（隠元豆）の原産地は、メキシコ南部から中央アメリカといわれる〔日本の野菜〕。ヨーロッパへはコロンブス以前に伝わっていたという〔日本の野菜〕。日本へは、帰化僧隠元禪師によって江戸前期の承応3年-1654に中国から伝えられたとされ〔日本の野菜〕、唐豇豆と呼ばれ、隠元禪師に因んで隠元豆とも呼ばれる〔日本の野菜〕〔新版食材図典〕。この時、マメ科フジマメ属の藤豆も一緒に中国から我が国に伝えられたとされ〔新版牧野新日本植物圖鑑〕、関西で藤豆を隠元豆と呼ぶなど、両者には多少混同がある〔日本の野菜〕。『大和本草』（宝永7年-1709）に「隠元豆、豆の類なり、漢名不詳、近年異国より来る」とあるが、当時はあまり栽培されなかったようである〔日本の野菜〕。普及したのは、明治初年に欧米から多くの品種が輸入されてからである〔日本の野菜〕。本種は品種が多く、我が国で栽培されているものは原名で呼ばれるものもあるが、渡来後になんとはなくつけられた呼称が多い〔日本の野菜〕。本種の呼称を列挙すると、ゴガツササゲ（五月大角豆）（大和でいう）〔本草綱目啓蒙〕・隠元豆（江戸でいう）〔本草綱目啓蒙〕・シナノマメ（伊豆でいう）〔本草綱目啓蒙〕・信濃豇豆・トウササゲ（唐豇豆）〔本草綱目啓蒙〕・キンフロウ（伊予でいう）〔本草綱目啓蒙〕・銀豆・銀豆（越前で云う）〔本草綱目啓蒙〕・菜豆・菜豆〔世界有用植物事典〕・刀豆・籬豆・皮食豆・鉦豆（奥州でいう）〔本草綱目啓蒙〕・二度生（二度成）\*（伊勢でいう）〔本草綱目啓蒙〕・三度豆\*（阿波でいう）〔本草綱目啓蒙〕・三度豆\*〔世界有用植物事典〕・手豆などがある〔図説草木名彙辞典〕。また、五月豆\*とも。『本草綱目啓蒙』（享和3年-1803-文化3年-1806刊）には、

他に、<sup>コウシュウ フロウ</sup>甲州不老（讃岐でいう）・<sup>エド ササゲ</sup>江戸豇豆（播磨でいう）・<sup>エド フロウ</sup>江戸不老（伊予でいう）・不老（伊予でいう）・<sup>マゴマメ</sup>孫豆（伊予でいう）・<sup>ニ</sup>二度不老\*（伊予でいう）・<sup>フロウ</sup>朝鮮豇豆（肥前・肥後でいう）・<sup>ニ</sup>鉦豇豆（奥州でいう）・<sup>カチハラササゲ</sup>鎌豇豆（丹波で云う）・<sup>ハツ</sup>八升豆\*（近江でいう）・<sup>カチハラササゲ</sup>梶原豇豆・<sup>ギンササゲ</sup>銀豇豆（越前でいう）・<sup>センダイササゲ</sup>仙台豇豆（下総でいう）などの呼称が挙げられる。五月豇豆（<sup>インゲンマメ</sup>隠元豆）の品種には、若莢を食べる野菜用莢<sup>サカ</sup>隠元と完全熟した豆を食べる種実用隠元<sup>インゲン</sup>がある〔食材図典〕〔新版食材図典〕〔食材図典Ⅲ〕。また、莢の大きさ、莢の形の丸莢と平莢、草莢の蔓なし（矮性種）と蔓性（蔓性種）で違いがあり、種実の形、色、模様にも変異が多い〔新版食材図典〕。種実用品種の大規模栽培や施設内栽培、短期間で収穫を終らせる栽培では蔓なし（矮性種）が適している。また、長期間収穫を続ける場合の野菜用品種（<sup>サカイインゲン</sup>莢隠元）には蔓性種が多い〔日本の野菜〕。現在日本で栽培される隠元豆の九割が種実用でそのほとんどが北海道で栽培されている〔日本の野菜〕〔新版食材図典〕。一方、野菜用品種（<sup>サカイインゲン</sup>莢隠元）は千葉・福島・奈良などで栽培されている〔世界有用植物事典〕。野菜用品種（<sup>サカイインゲン</sup>莢隠元）の代表は次の三種。①蔓性莢隠元〔食材図典Ⅲ〕のケンタッキーワンダーとその分化系。莢の形から<sup>ドジョウインゲン</sup>泥鰌隠元、<sup>シヤクゴスニンゲン</sup>尺五寸隠元\*と呼ばれる〔日本の野菜〕。濃い緑色をしており、見た目はゴツゴツしているが、歯ごたえもあって、かつ柔らかく、最も広く栽培される〔日本の野菜〕〔食材図典Ⅲ〕。近年は半蔓性で味のよいスーパーステイヤの栽培が増えている〔新版食材図典〕〔食材図典Ⅲ〕。②矮性丸莢隠元。ごく細丸莢のサーベルなど〔食材図典〕〔新版食材図典〕〔食材図典Ⅲ〕。スナナリと丸みを帯び、筋が少ないのが特徴。③矮性平莢隠元。平莢で幅の広いモロッコなど〔食材図典〕〔新版食材図典〕〔食材図典Ⅲ〕、見た目は堅い感じがするが、丸莢と同じく筋が少なく、莢の曲がりが少ないのが特徴。一方、種実用隠元には、種実の形、色、模様から、<sup>キントキ</sup>金時類（大正金時など）、<sup>テボウ</sup>手亡（手芒）類（<sup>オオテボウ</sup>大手亡、<sup>ユキテボウ</sup>雪手亡、<sup>ギンテボウ</sup>銀手亡など）、<sup>シロキントキ</sup>白金時類（<sup>フクシロキントキ</sup>福白金時など）、<sup>ウズラ</sup>鶉類（<sup>フクウズラ</sup>福鶉など）、<sup>オオフク</sup>大福類（<sup>トウヤオオフク</sup>洞爺大福など）、<sup>トラマメ</sup>虎豆類（<sup>フクトラマメ</sup>福虎豆など）と呼ばれる六品種がある〔新版食材図典〕〔食材図典Ⅲ〕。大手亡や大福は北海道で乾燥種実用として広く栽培されている品種である〔日本の野菜〕。成熟した種実を乾燥させ、煮豆、甘納豆、餡などに用いる〔食材図典Ⅲ〕。②マメ科ササゲ属のジュウロクササゲ（十六豇豆・十六大角豆）\*の別称。岡山県一部でいう〔日本国語大辞典〕。豇豆（大角豆）の一種で、<sup>ジュウハチササゲ</sup>藤蔓の長いもの。関西で十八豇豆（十八大角豆）\*と呼ぶもの〔日本の野菜〕。若莢を食用とする。

### 五月菜 [ゴガツナ]

サツキナ（五月菜）\*とも訓ずる。植物。同名数種がある。利用期からの称。①アブラナ科の西洋種ナタネ（菜種）の一品種〔日本の野菜〕。春先に抽性する花茎は味が良く、野菜として用いられることからの称。関東北部から福島県で栽培〔日本の野菜〕。②アブラナ科の晩生のトウナ（唐菜）の別称。新潟県山間部でいう〔都道府県別地方野菜大全〕。同種のものを下越地方では<sup>カワナガレ</sup>川流れと呼ぶ〔都道府県別地方野菜大全〕。③地方によりアブラナ科のタカナ（高菜）の別称〔日本たべもの歳時記〕。

### 五月葱 [ゴガツネギ]

サツキネギ（五月葱）\*とも訓ずる。ユリ科のネギ（葱）の別称〔図説草木名彙辞典〕〔日本国語大辞典〕。葱のなかで、丈が短く、葉が細くて柔らかく、晩冬から初夏にかけて若葉を数度に渡って刈り取って食用にする品種を刈り葱という〔日本国語大辞典〕。夏に刈り取って食用とするので、<sup>ナツネギ</sup>夏葱・<sup>サツキネギ</sup>五月葱・<sup>ゴガツネギ</sup>五月葱と呼ぶ〔大和本草〕〔本草綱目啓蒙〕。

### 五月豆 [ゴガツマメ]

陰暦5月頃に実る<sup>マメ</sup>豆の称。同名数種がある。①マメ科のソラマメ（空豆）（蚕豆・蠶豆）の別称〔図説草木名彙辞典〕。神奈川県一部・山梨県一部・静岡県一部でいう〔物類称呼〕〔本草綱目啓蒙〕〔飲食事典〕〔日本国語大辞典〕。静岡県田方郡では<sup>ソラマメ</sup>ゴガツマメという〔日本国語大辞典〕。空豆の別称には<sup>ソラマメ</sup>三月豆\*・<sup>ソラマメ</sup>三月豆\*・<sup>ソラマメ</sup>四月豆\*・<sup>ソラマメ</sup>四月豆\*・<sup>ソラマメ</sup>五月豆\*・<sup>ソラマメ</sup>五月豆\*・<sup>ソラマメ</sup>五月雨豆\*・<sup>ソラマメ</sup>二度豆\*などがある〔図説草木名彙辞典〕。②マメ科のゴガツササゲ（五月豇豆・五月大角豆）\*、いわゆる<sup>サカイインゲン</sup>インゲンマメ（隠元豆）の別称。尾張地方など各地でいう〔日本国語大辞典〕。③マメ科のダイズ（大豆）の別称。福井県一部でいう〔日本国語大辞典〕。④マメ科のフレマメ（ふれ豆）の別称。三重県志摩郡でいう〔日本国語大辞典〕。フレマメは不詳。

### 五月桃 [ゴガツモモ]

サツキモモ（五月桃）\*とも訓ずる。バラ科のモモ（桃）の一品種〔本草綱目啓蒙〕。五月早桃・五月早桃・早桃・<sup>ナツモモ</sup>夏桃とも呼ぶ〔本草綱目啓蒙〕。実が早く熟す〔本草綱目啓蒙〕。

### 五加皮 [ごかひ]

<sup>ごか</sup>五加（<sup>ごか</sup>五加）の根皮を干して乾かしたもの〔広辞苑〕〔飲食事典〕。漢方で<sup>ごかひしゅ</sup>南五加皮という。茶にしたり〔日葡辞書〕〔日本国語大辞典〕、薬用（滋養・強壯用）〔図説草木名彙辞典〕や<sup>ごかひしゅ</sup>五加皮酒\*をつくるのに用いる〔和漢三才図会〕〔日本国語大辞典〕。

### 五加皮酒 [ごかひしゅ]

中国の薬用酒（滋養・強壯用）[日本国語大辞典]。ウーチャーピーチュウ [新版食物事典]。五加皮酒の名は『本草綱目』（万暦6年-1578完成）にも見られる [中国食物事典]。五加皮\*（五加\*の根皮）を上等の蒸留酒の白酒（高粱酒）に浸してつくる [飲食事典] [新版食物事典] [酒（新・食品事典Ⅱ）] [日本国語大辞典]。五加皮を入れて10日ほど成分を浸出させ、酒の色が黄色になったら飲用に供する [飲食事典]。五加皮の他、陳皮、当帰など数種の漢方薬料を加えたものもある [中国食物事典]。五加皮酒は強精強壯作用があり、不老長生の薬酒とされる [新版食物事典]。五加酒の項も参照。

### 五家宝 [ごかーほう]

米菓。埼玉県熊谷市と加須市の名物菓子として知られる [事典和菓子の世界]。五家宝 [事典和菓子の世界]・五嘉宝 [日本名菓辞典] [47都道府県・和菓子／郷土菓子百科]・御家宝 [たべもの起源事典]・御嘉宝の文字があてられるが、古くは五嘉棒 [日本名菓辞典]・五筒棒 [事典和菓子の世界] [47都道府県・和菓子／郷土菓子百科]・五荷棒 [事典和菓子の世界]・五筒宝なども表記された。つくっている店が多いが、熊谷地方では同市石原の水戸屋が元祖とされる [和菓子の辞典]（注：水戸屋は平成15年-2003頃、菓子業を廃業した [日本銘菓事典]）。作り方は、現在は、糯米をいったん餅に搗いてから薄く伸ばし、細かく砕いて煎り、霰状にしたものを生地（おこし種）にし、水飴に砂糖を加えた蜜をかからめて、練って棒状につくり、青黄な粉をまぶすか、青黄な粉に糖蜜を加えた生地を薄くシート状に伸ばして巻き付け、3センチくらいの長さに輪切りしてつくる [事典和菓子の世界] [日本銘菓事典] [飲食事典]。腹持ちのよい菓子で、旅人の携帯食だったようである [47都道府県・和菓子／郷土菓子百科]。

この素朴な郷土菓子の歴史は、群馬県と埼玉県にまたがる [たべもの起源事典]。いくつかの説を上げると、①江戸時代中期の享保年間（1716-1736年）に、上野国五箇村（今の群馬県邑楽郡千代田町）の農民が、干飯を蒸して棒状に伸ばし、黄な粉をまぶした菓子をつくったのが始まりという [たべもの起源事典] [和菓子の辞典]。あるいは、②同村の老婆が利根川の氾濫で水魔に見舞われた時、干飯に甘みを付け、黄な粉をまぶして食べたのが始まりという [たべもの起源事典] [和菓子の辞典]。いずれもその地名「五箇」にちなんで「五箇棒」と称したとする [たべもの起源事典] [和菓子の辞典]。「棒」は棒状の意か [事典和菓子の世界]。③嘉永3年-1850頃、利根川の氾濫に見舞われた利根川河畔の下総国五霞村（今の茨城県猿島郡五霞町）の一老婆が、干飯を食べるのに水飴で甘味

をつけた黄な粉にころがして食べたのが始まりともいう。①～③の説に共通するのは「ごかむら」という音と「利根川河畔」という地域である。両者が混在した説もあるので、同じ話であった可能性もある。太田蜀山人の随筆『奴師勞之』（文政元年-1818）に、「安永六年-1777丙申（注：六年は丁酉、丙申ならば五年）日光御社参の時、道中にて見し駄菓子に、五荷棒といふものあり。其ころ駄菓子に、達磨糖といふものに似て、一口も味ふべきものにあらず」とある [たべもの起源事典] [和菓子の辞典] [和菓子の系譜]。④天明3年-1783の飢饉の際、大里郡奈良村（今の埼玉県熊谷市）の名主吉田市右衛門は、倉が焼けたので焼き米を出して地元民に与えた。その後、江戸の菓子商を呼び、これ（焼き米）を用いた干菓子を作らせたところ評判で、五家宝を創案したともいう。その後は途絶えていたが [飲食事典] [たべもの起源事典]、⑤印旛沼（千葉県）のほとりに生まれ、利根川を筏で武蔵国不動ヶ岡（今の埼玉県加須市不動岡）にたどり住み着いた鳥ノ海亀吉が、文化年間（1804-1817年）に再現し、不動ヶ岡不動尊總願寺の門前で「不動岡五箇棒」と称して [飲食事典] [たべもの起源事典] [和菓子の辞典] [日本名菓辞典]、販売していたという [加須市役所 HP]。あるいは、⑥文化年間（1804-1817年）に鳥ノ海亀吉が、たまたま利根川の大洪水に遭い、その時、干飯を蒸し、黄な粉に甘味をまぶし、棒状にした菓子を「五菓棒」と名付け、売り始めたともいう。⑦説は利根川の氾濫という点で⑧説、⑨説と似ている。⑩説は飢饉時であるが、緊急時という点で⑪説、⑫説、⑬説と似ている。⑭説と⑮説の鳥ノ海亀吉は加須（不動岡）五家宝の祖といわれており、加須市では⑯説、⑰説が優勢である。⑱熊谷（今の埼玉県熊谷市）の五家（軒）の農家が、協力して作った菓子とする説もある [新版食物事典] [たべもの起源事典] [47都道府県・伝統食百科]。⑲群馬県の菓子商が水戸の銘菓「吉原殿中」を参考に「五ヶ宝」を創製販売したところ、売れ行きが極めてよかったため、評判を聞いた武蔵国大里郡玉井村（今の埼玉県熊谷市）の者（高橋勝次郎）が、これを模倣してこの地で製造販売したのが始まりとする説もある。⑳文政年間（1818-1829年）に水戸藩から忍藩に移り、成田用水の水役人を勤めていた水野源助が武士をやめ、中山道沿いに駄菓子屋（茶店）を開いた。その際、故郷水戸の銘菓「吉原殿中」に興味を持って研究し、糯米を搗き、薄く畳大に延ばし、細かくくだいてから、乾燥させ、糖蜜を加えたタネに青黄な粉と水飴で衣をさせ、「五嘉棒」といって売り出したとする説もある [熊谷市史（通史編）] [聞き書埼玉の食事]。水野源助

は熊谷市石原の菓子店「水戸屋」の初代水戸屋原助であり、熊谷五家宝の創始ともいわれる人物である〔日本名菓辞典〕。㊦説と㊧説は水戸の「吉原殿中」を起源とした点が似ている。『奴師勞之』には先の文に続けて「今年庚辰、ある友のもとより、武州忍領北秩父の辺の菓子と手て、五かぼうといふもの贈りしをみに、むかしみしよりは形大にして、其質もまたおこし米をもてつくりたり。其形は野鄙なれど、四十年（注：安永5年より数えると四十五年目）の昔にくらぶれば味ふべし」とあり、見直されている〔和菓子の系譜〕〔47都道府県・和菓子／郷土菓子百科〕。この「五かぼう」が水戸屋のものかは不詳だが、天保14年-1844には高橋忠五郎が改良を加えたという〔聞き書埼玉の食事〕。一説には彼が不動岡五箇棒にならって熊谷に伝えたともいう〔熊谷人物事典〕。次いで、㊨天保（1830-1843年）の頃、同国（武蔵国）大里郡玉井村（今の埼玉県熊谷市）の清水庄次郎が「五嘉棒」を改良して製したものを江戸の吉原に売り込んだところ、「吉原棒」と称して珍重されたという〔飲食事典〕〔和菓子の系譜〕。明治16年-1883に高崎線の開通に伴って、水戸屋三代目の水野丑松が熊谷停車場で売り始め、駅売りの土産として評判になった〔たべもの起源事典〕〔和菓子の辞典〕〔日本銘菓事典〕〔聞き書埼玉の食事〕。また、水戸屋四代目の水野市三郎が縁起のよい「五家宝」に改称し定着化させた〔熊谷デジタルミュージアム〕。この菓子に五穀\*（米・麦・豆・粟・黍または稗）のうち米、麦（麦芽糖（水飴））、豆（大豆（黄な粉））を使うことから、「五穀は家の宝である」として〔熊谷デジタルミュージアム〕、五穀の豊穰を祈念して五家宝とつけたといわれている〔熊谷デジタルミュージアム〕〔名数数詞辞典〕〔数のつく日本語辞典〕〔日本銘菓事典〕。

#### 五箇山瓜〔ゴカヤマウリ〕

富山県五箇山特産のウリ科のウリ（瓜）〔47都道府県・地野菜／伝統野菜百科〕。細長い、切ると中身が黄色なので「カボチャ」とも呼ぶ。大きいものは干瓢かんぴょうの原料にも使われるが、ほとんどは煮付け、炒め物に料理する

〔47都道府県・地野菜／伝統野菜百科〕。

#### 五箇山蕪〔ゴカヤマカブ〕

富山県の五箇山で古くから栽培されるアブラナ科洋種系のベニカブラ（紅蕪）（別称赤蕪アカカブ）の一品種〔食材図典Ⅲ〕〔47都道府県・地野菜／伝統野菜百科〕。五ヶ山蕪とも表記〔日本の野菜〕。形は長形から扁円形までさまざまである〔食材図典Ⅲ〕。肉質は緻密で煮ても柔らかくなりすぎず、風味がよい〔食材図典Ⅲ〕。貯蔵性にも優れる〔食材図典Ⅲ〕。漬物にすると鮮やかな赤色となる〔食材図典Ⅲ〕。発酵により有機酸が生成し酸性となり、アントシアニン系色素が鮮やかな赤色に発色するためである〔47都道府県・地野菜／伝統野菜百科〕。

#### 五箇山豆腐〔ごかやま-とうふ（どうふ）〕

富山県の五箇山で古くからつくられる豆腐〔聞き書富山の食事〕。固く、藁で十文字に縛って持ち歩いても崩れない〔聞き書富山の食事〕。重石に半貫（1.875キログラム）から一貫（3.75キログラム）弱くらいのもを使って、水分を抜くのが五箇山豆腐の固さの秘密であろう〔聞き書富山の食事〕。

#### 五瓜龍・五瓜竜〔ゴカ-リュウ（リョウ）〕

ブドウ科の蔓性多年植物ヤブガラシ（ヤブカラシ）（藪枯）の漢名の一つ〔大和本草〕〔本草綱目啓蒙〕〔薬品手引草〕〔日本語大辞典〕〔図説草木名彙辞典〕。ゴクワリョウ〔日本語大辞典〕・ゴクリャウ〔薬品手引草〕とも訓ずる。『大和本草』（宝永7年-1709）、『和漢三才図会』（正徳2年-1712）、『本草綱目啓蒙』（享和3年-1803~文化3年-1806刊）などは版本・写本によって、「五瓜龍」とあるが、『重訂本草綱目啓蒙』（弘化4年-1847刊）卷之十二蛇含の項の五葉草の注に「漢名ノ五葉草ハ五瓜竜ナリ」とあり、『中薬大辞典』（1985年）などにも「五瓜竜\*」とあるので、「五瓜龍（五瓜竜）」の「瓜」は「瓜」の誤写かと思われる（注：東洋文庫版和漢三才図会でも〈五瓜竜〉となっている）。藪枯については五葉葛の項を参照。

（2020年10月7日受理）  
（2020年11月5日採択）