

《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3)

Food Materials and Foods with Numeral in the Name

(5) Food Materials and Foods with Numeral 5 in the Name (Part 3)

森 田 潤 司
(Junji MORITA)

【五 (ごて〜ごようか)】

五鼎 [ごーてい]

①五つの鼎。鼎は、古代中国で、食物を煮るのに使用した三本足の金属製の器 [日本国語大辞典]。②古代中国で、大夫の祭礼に五種の肉味を各一つずつ、計五つの鼎に盛って神前に供えたこと [名数数詞辞典] [日本国語大辞典]。五鼎食*ともいう。五種の肉味とは、牛・羊・豕・魚・麋。また、牛・豕・膚 (腸胃) (はらわたと胃囊)・魚・腊 (ほしにく) [名数数詞辞典] [日本国語大辞典]。『漢書』(82年頃成立) 主父偃伝に「五鼎に食わずんば五鼎に烹られん」(巧妙を立てて大夫となり、栄華を極めることができなければ、むしろ勝手気ままに振る舞って罪を得て五鼎で烹られて死んだ方がましだ) の語がある。「食べ物の名数 (6)」の五鼎の項を参照。

五鼎食 [ごてい-しょく]

①古代中国で大夫の祭礼の食。五鼎*ともいう。転じて、②栄進して大夫となること。大夫の祭礼では五種の肉味を各一つずつ計五つの鼎に盛って神に供えることからいう。『晋書』(644年成立) 束皙傳に〈夕_二宿七蛾之房_一、朝_二享五鼎之食_一〉とある [大漢和辞典]。

五斗 [ごーと]

①五斗米*の略称 [日本国語大辞典]。②五斗俵の略称 [日本国語大辞典]。③東北・中国地方で醤油の醪 (諸味)、醬醢 [広辞苑]、醤油の滓 [広辞苑]。④東北地方でつくる速釀の醪 (諸味)、醬醢の類。「ごと」あるいは「ごど」

と呼ぶ。五斗からの転。地域、各家庭でさまざまなつくり方がある。⑦青森県南部の上北郡七戸町の「ごど」は、煮た大豆一升 (約 1.8_{リットル}) に、ふかした潰し麦 (大麦) 三合 (約 0.54_{リットル})、麴 五合 (約 0.9_{リットル}) を混ぜ、すまし (味噌を煮溶かした湯を濾した液) 五合 (約 0.9_{リットル}) を加え、軽く重石をして数日置いたもの。おかずにする [聞き書青森の食事]。冬から春にかけてよく納豆をつくるが、納豆の出来が悪いときは、それを利用してもつくる [聞き書青森の食事]。④青森県南部の三戸郡の「ごど」は、大豆を焦がさないように煎って、箕に入れて一升瓶の底でゴリゴリと皮を剥き、箕で皮を飛ばして除しておく。この大豆と小麦一升五合 (2.7_{リットル}) で麴をつくり、瓶に水一升と「ごど」の材料を詰め、押し蓋をし軽く重石をして醱酵させてつくる [聞き書青森の食事]。⑤同じく、青森県南部三戸郡の「ごと」は大豆を煎って蒸かし、すましと麴を入れてつくった嘗め味噌 [青森県五戸語彙 (飯田多代子 [著] 1963)] [日本国語大辞典]。⑥宮城県北上丘陵の登米郡東和町米谷字相川では、ご飯とその半分かくらいの麴にひたひたのぬるま湯を加えて一昼夜温度を保ってねかせ、濃いめの甘酒をつくり、これに塩をきつく (醤油くらいの濃さ) 入れて 10 日ほど醱酵させてつくる [聞き書宮城の食事]。長くおいたものほど味が良くなり、漬物やおひたし、炊きたてのご飯にかけて食べる [聞き書宮城の食事]。④岩手県東北の軽米地方の「ごと」は、大豆と小麦の麴に塩を加えて醱酵させたもの [聞き書岩手の食事]。小麦のふすまですくった麴に大豆と大豆の煮汁、塩を混ぜて味噌より少し柔らかいくらいにし、1 週間から 10 日ほど醱酵させる。2 ヶ月くらいは保

つ。つくる時期は、味噌づくりの大豆^{ダイズ}を煮る2月から3月初めにかけてである〔聞き書岩手の食事〕。胡桃^{クルミ}のきざんだものや胡麻^{ゴマ}を入れるとなおおいしい〔聞き書岩手の食事〕。⑤醤油^{しょうゆ}滓^{すじ}を原料にしてつくった粗末な味噌〔広辞苑〕〔日本国語大辞典〕〔大辞林〕。五斗味噌^{ごとうみそ}*〔広辞苑〕〔日本国語大辞典〕〔大辞林〕の略。五斗味噌^{ごとうみそ}の項の②も参照。⑥味噌を作るときにできる煮豆の湯。岩手県気仙郡でいう〔日本国語大辞典〕。牛馬の飼料にする。⑦醤油をつくる元^{もと}の麴^{こうじ}。宮城県仙台市でいう〔日本国語大辞典〕。

五斗芋・五斗薯〔ゴトイモ〕

植物。同名数種がある。いずれも種芋一株から多量にとれることからの称。①ナス科のジャガイモの別称〔図説草木名彙辞典〕。東北地方ほかでいう〔日本国語大辞典〕。ここでいう「五斗」は五斗米^{ごとうまい}*の場合と同じく今の約五升（約9.02¹/₂）の量〔日本国語大辞典〕〔大辞林〕。ジャガイモは、五升芋^{ごしょういも}*・五升芋^{ごしょういも}*・八升芋^{はっしょういも}*・六月芋^{ろくがついも}*・二作芋^{にさくいも}*・二度芋^{にどいも}*・三度芋^{さんどいも}*とも呼ぶ。②キク科のキクイモ（菊芋）の別称。青森県一部・秋田県一部・岐阜県一部でいう〔日本国語大辞典〕。五升芋^{ごしょういも}*・五升芋^{ごしょういも}*とも呼ぶ。③秋田市で「芋の子」をいう〔日本国語大辞典〕。

五度入〔ゴドーいり〕

酒盃^{さかづき}に用いる土器^{かわらけ}の一つ。五度土器^{ごどかわらけ}（五斗土器）*に同じ。女房詞^{にようご}では五ど〔大上藤御名之事〕〔御所ことは〕〔女性語辞典〕。普通の杯^{さかんどいり}（三度入）*よりふたまわり大きい。

五島烏賊・五嶋烏賊〔ゴトウイカ〕

ジンドウイカ科（ヤリイカ科）のケンサキイカ（剣先烏賊）の別称〔飲食事典〕〔新版食材図典〕。長崎県五島列島付近に分布し、産地として著名なことからの称〔日本国語大辞典〕〔飲食事典〕。最もおいしいとされる烏賊。鰯にしたものは五島鰯^{ごとうするめ}（五嶋鰯）*といい〔簡明食辞林〕〔新版食材図典〕、これも極上品とされる〔新版食物事典〕〔飲食事典〕。

五島牛・五嶋牛〔ゴトウウシ〕

長崎県五島列島および平戸島に産する牛^{ウシ}〔日本国語大辞典〕。五島地方では、古くは朝鮮牛^{ちょうせんウシ}を種牛^{ウシ}として使役用の牛^{ウシ}を飼育していた。その後、鳥取産の牛^{ウシ}も種牛^{ウシ}とした。このために、その体型、毛色、外貌などは一定しない。役牛としての需要が減少して以降、昭和45年-1970頃に肉用牛へと改良され、現在は、その繁殖・飼育技術と雄大な自然を活かして肉質の良い子牛（黒毛和種）を飼育している。

五島鰻鮓・五嶋鰻鮓〔ゴトウーうどん〕

長崎県五島列島地方でつくられる鰻鮓^{うどん}〔食材図典Ⅲ〕。五島手延べ鰻鮓^{ごとうてのうどん}・手打ち^{てうち}・手延べとも呼ぶ〔47都道府県・

乾物／干物百科〕。由来については諸説がある。①遣唐使の時代に中国から五島列島の上五島に伝わった〔47都道府県・こなもの食文化百科〕、⑩鎌倉時代の元寇^{げんこう}の役で捕虜となり五島に住みついた中国人が教えた〔47都道府県・乾物／干物百科〕、⑪15世紀中頃に中国の貿易商人が伝えた〔長崎県大百科事典〕ともいい、起源は確かでないが、大陸から伝わったことは間違いなからう。あるいは、⑫江戸時代の元禄年間（1688-1704年）に江戸への控訴の往復の際の保存食として、本土から習得したのが始まりという説〔長崎県大百科事典〕、⑬四国の鰻鮓職人が五島に来て鰻鮓づくりを伝えた（時期不明）という説〔47都道府県・こなもの食文化百科〕もある。

五島手延べ鰻鮓の特徴は、素麺^{そうめん}のような手延べ製法でつくられ、手延べをするときの油返しに、五島に自生する椿^{つばき}の実から絞った椿油^{つばきあぶら}で丹念に伸ばし、細麺ながら腰の強い鰻鮓に仕上げることである〔47都道府県・乾物／干物百科〕。この点は弘法大師伝来を称する讃岐鰻鮓の製法とは異なる。小麦^{こむぎ}粉生地を厚めに丸く伸ばし、鎌で渦巻き状に切り出したもの（この工程から「鎌切りうどん」ともいう）を、乾燥と付着を防ぐために、椿油^{つばきあぶら}を塗りながら少し伸ばして、二本の平行した棒に8の字にかけてから、棒を引っ張って少しずつ引き伸ばす。一旦、生地を外し、また二本の棒に8の字にかけて力をかけて段々細く伸ばしていき、乾燥させる。普通の鰻鮓より細く、断面が丸いのが特徴。たっぷりのお湯で茹で上げた釜揚げ^{かまあげ}を醤油、あるいはアゴ（飛魚）出汁^{だし}や味噌で割った浸け汁で食べる「地獄炊き」〔47都道府県・こなもの食文化百科〕が代表的な食べ方。また、同地方には細くした五島手延べ素麺^{ごとうてのそうめん}*もある。五島列島からさらに北前船などで日本海側の各地へ鰻鮓文化が伝播した。日本海側には、輪島素麺（石川県）、水見鰻鮓（富山県）、大門素麺（富山県）、稲庭鰻鮓（秋田県）、稲庭素麺（秋田県）など、似た製法でつくられる麺づくりの文化が継承されている。

五島鯨・五嶋鯨〔ゴトウクジラ〕

マイルカ科のゴンドウクジラ（巨頭鯨）（五島鯨・五嶋鯨）*の別称〔広辞苑〕。長崎県五島列島付近で捕れたことからの称。

五島鮪・五嶋鮪〔ゴトウーシビ〕

長崎県五島列島付近で捕れるサバ科のマグロ（鮪）の別称。宮崎県でいう〔日本国語大辞典〕。江戸では五島鮪^{ごとうまぐろ}*といい、下等の品をいった〔日本国語大辞典〕。

五島鰯・五嶋鰯〔ゴトウーするめ（ずるめ）〕

ヤリイカ科の五島烏賊（五嶋烏賊）*（剣先烏賊の別称）

からつくった^{するめ}鰯 [新版食材図典]。剣先^{けんさき}鰯のこと [飲食事典]。古来、長崎県五島列島が産地として著名なのでこの称がある [飲食事典] [食材図典Ⅲ]。形が大きく肉厚で味が最上級品なので一番^{いちばん}鰯^{するめ}*ともいう [飲食事典] [食材図典Ⅲ] [新版食材図典]。初見は『毛吹草』(正保2年-1645)である [食生活語彙五種便覧]。江戸時代の料理書には五島^{するめ} [料理伊呂波庖丁]・五嶋^{するめ} [当流茶之湯献立指南] [ちから草]・五嶋^{するめ} [当流節用料理大全]・後藤^{するめ} [万宝料理秘密箱]・五嶋^{するめ} [料理綱目調味抄]とある。

五島手延べ素麺 [ごとうーてのべそうめん]

長崎県五島地方でつくられる手延べ素麺 [食材図典Ⅲ]。五島饅^{ごとう}の項を参照。

五島ひじき・五嶋ひじき [ごとうーひじき]

褐藻類ホンダワラ科のヒジキ (鹿尾菜) を干したもので長崎県五島列島産の良質なもの [47 都道府県・乾物/干物百科]。長ひじき (茎の部分) と米ひじき (姫ひじき) (葉の部分) を指す [47 都道府県・乾物/干物百科]。

五島布海苔・五嶋布海苔 [ゴトウフノリ]

紅藻類フノリ科のフノリ (布海苔) で長崎県五島列島産の良質なもの [図説草木名彙辞典] [日本国語大辞典]。布海苔^{フノリ}は食用とするが [図説草木名彙辞典]、古くは糊料としての用途の方が主であった。

五斗米 [ごとうーべい]

ごとうべい (五斗米)*に同じ [日本国語大辞典]。

五島鮪・五嶋鮪 [ゴトウマグロ]

長崎県五島列島付近で捕れるサバ科のマグロ (鮪) [日本国語大辞典]。ゴトウシビ (五島鮪)* [日本国語大辞典]。江戸では下等の品をいった [日本国語大辞典]。

五度土器・五斗土器 [ごどーかわらけ]

三度入^{さんどいり}*と呼ぶ普通の杯よりも二まわり大きい杯 [日本国語大辞典]。「五度」は「五度入り」の意 [日本国語大辞典]。「五斗」は転訛。五度入^{ごどいり}*・ごとうかわらきとも呼ぶ [日本国語大辞典]。『庖丁問書』(室町時代末か)に「三峰膳の羹は、五斗土器に羹三色、杉盛にして出す也」とある。

五斗納豆 [ごとーなっとう]

糸引き納豆の二次加工品 [簡明食辞林]。納豆菌により醗酵させた糸引き納豆に、米麴と塩を加え、再度長期間二次醗酵させたもの。山形県米沢地方の保存食 [簡明食辞林]。麦納豆・麴納豆・雪割納豆とも呼ばれる [発酵食品食材&使いこなし手帖]。五斗^{ごと}納豆の語源は、①大豆一石 (約 180[㍺]) でつくった納豆に、麴五斗 (約 90[㍺]) を使うことから [穀物・豆 (新・食品事典Ⅰ)], ②五斗入り大

樽で仕込んだことから [新版日本食品大事典], もしくは③材料が合わせて五斗 (豆二斗に、麴二斗、塩一斗などの割合) であることから [発酵食品 食材&使いこなし手帖], という。つくり方は、大豆一石 (約 180[㍺]) で作った無塩の挽き割り納豆に、麴五斗 (約 90[㍺])、食塩五斗 (約 90[㍺]) の割合で混ぜて、樽に仕込み、約 1 か月熟成させる [新・櫻井総合食品事典]。七味唐辛子^{しちみつウガラシ}*や生姜^{ショウガ}のみじん切りを加えて仕込むこともある [簡明食辞林] [穀物・豆 (新・食品事典Ⅰ)]。現在では米沢地方では塩分を減らしたものが、「雪割納豆」の商品名で市販されている [簡明食辞林] [新版日本食品大事典]。東北地方一般でつくられる「みちのく納豆」も同種 [簡明食辞林] [穀物・豆 (新・食品事典Ⅰ)]。青森県十和田では「ごど」と呼び、煮大豆を納豆にし、できた納豆に少量の塩 (5% 以下) と麴を混ぜ、室温で 1 週間ほど乳酸二次醗酵させ、麴や米がドロドロに溶けて酸っぱくなったところで食べる。なお、人によっては大豆を煮る前に煎^{アゲ}って香ばしさを出したり、麴と一緒に米を混ぜて甘さを出したりする。

五斗米 [ごとーべい]

ごとうべい (五斗米)*・ごともい (五斗米)*ともいう [日本国語大辞典]。①五斗 (今の約五升 (約 9.02[㍺])) の米 [名数数詞辞典] [日本国語大辞典]。②古代中国で県令の俸給 [大漢和辞典]。五斗禄 [大漢和辞典]。扶持米^{ふちまい}が 1 日に五斗、あるいは 1 月に五斗とも [警諭尽 (天明 6 年-1786)] [飲食事辞典 (日本料理技術選集)], また 1 年に五斗 [名数数詞辞典] 給付されたというが、いずれにせよ小禄のことである [警諭尽 (天明 6 年-1786)] [飲食事辞典 (日本料理技術選集)]。転じて、③わずかな俸禄のたとえ [大漢和辞典] [名数数詞辞典]。わずかの扶持米 [日本国語大辞典]。わずかばかりの米 [日本国語大辞典]。「五斗米に腰を曲めんや」の語がある [警諭尽] [飲食事辞典 (日本料理技術選集)] [大漢和辞典]。小禄を得るために頭を下げた人に仕えることを潔しとしないことをいう。「ごとうべいに腰を折らず」、「五斗米のために腰を折らず」 [大漢和辞典] ともいう。晋の陶潜 (陶淵明) (365~427 年) の故事による [警諭尽] [飲食事辞典 (日本料理技術選集)] [日本国語大辞典]。陶潜が、郡の督郵が巡察に来るので衣冠束帯して待つよう下吏に言われたのに対し、「我 五斗米の為に腰を折りに郷里の小人に向かう能わず」(僅わずな俸禄のために、田舎の若造に腰を折るのは真っ平だ)と憤慨し、彭沢の県令を即日辞職した。陶潜は故郷に引きこもって無弦の琴を弾き、酒友を楽しみ、帰去来の辞をつくった [警諭尽] [飲食事辞典 (日本料

理技術選集)』。『宗書 (陶潜伝)』(488年) [名数数詞辞典] に「郡遣督郵至縣, 吏白, 應束帶見之, 潜嘆曰, 我不能為五斗米折腰, 向鄉里小人, 即日解印綬去職。賦歸去來」とある。『晋書 (隱逸, 陶潜伝)』(貞観18年-644) にも「郡遣督郵至縣, 吏白, 應束帶見之, 潜歎曰, 吾不能為五斗米折腰, 拳拳事鄉里小人邪。義熙二年, 解印去縣, 乃賦歸去來」とある [日本国語大辞典]。

五斗米 [ごとまい]

ごとうべい (五斗米)*・ごとべい (五斗米)*に同じ [日本国語大辞典]。

五斗味噌 [ごとみそ]

①江戸時代の糠味噌 [図説江戸時代食生活事典] [日本国語大辞典]。大豆, 麴, 塩の他に, 増量用に米糠や酒粕, 醬油糟などを加えてつくった代用味噌 [図説江戸料理事典]。材料が大豆二斗・糠二斗・塩一斗の合計五斗, または, 大豆・糠・米麴・酒糟・塩を各一斗ずつの合計五斗を掲き合わせてつくることからの称 [名数数詞辞典] [茶道名数事典] [日本国語大辞典] [図説江戸時代食生活事典] [食生活語彙五種便覧]。仕込んでから約10日ほどで熟成するというが [飲食事典], 後述のように3, 4ヶ月過ぎたものや古いものほどういともいう。また, ②醤油滓を原料にして作った粗末な味噌を五斗味噌あるいは五斗*というところもある [広辞苑] [日本国語大辞典] [大辞林]。五斗味噌は他に, 五斗みそ [料理塩梅集 (寛文8年-1668)] [料理早指南 (享和元年-1801)] [四季献立会席料理秘囊抄 (嘉永6年-1853)]・五斗鼓 [料理綱目調味抄 (享保15年-1730)]・五計味噌 [当流茶之湯献立指南 (元禄9年-1696)]・後藤みそ [万宝料理秘密箱 (寛政12年-1800)] [鯛百珍料理秘密箱 (天明5年-1785)] [新撰包丁梯 (享和3年-1803)]・後藤味噌 [万宝料理秘密箱 (寛政12年-1800)] [新撰包丁梯 (享和3年-1803)]・後藤鼓 [諸国名産大根料理秘傳抄 (天明5年-1785)]・糠糍 [料理綱目調味抄]・じんだみそ [古今料理集]・糍 [日本国語大辞典]・甚太味噌 [貞丈雑記]・糠味噌 [安斎隨筆 (天明3年-1783頃)] [日本国語大辞典]・五途味噌 (愛媛県伊予地区でいう) [47都道府県・汁物百科] と呼ぶ。

似たものは平安朝末期からあったらしい [図説江戸時代食生活事典]。『貞丈雑記』に「甚太味噌, 『つれづれ草』に見えたり。甚太味噌はぬかみその事なり。味噌の作り方に米の糠を入れて作る味噌あり。その事なり。糍糍とも糍糍とも黍とも書く」とあり, 室町時代の『徒然草』(北朝貞和5年-1349頃か) に「糍糍甕」の記事がある [たべもの史話] [図説江戸時代食生活事典]。「五斗味噌」の名

称は江戸時代の『料理塩梅集』(寛文8年-1668) が最も古い記載であり [食生活語彙五種便覧], 明治初年の教科書『きりやのころえ』に引用されているのが最後である [食生活語彙五種便覧]。

『料理塩梅集』(寛文8年-1668) 天の巻には, 六種類の糠味噌の製法が紹介されているが [たべもの史話], 「五斗みそ」については「五斗みその方 大豆一斗常の如く煮る 糍一斗 塩一斗 糟 (酒粕) 一斗 諸白 (精白米) ぬか (糠) 一斗 少し炒りよくふるひ こまかにする也 右合わせ五斗 一つにつき合せ, (桶の中に) 封じて置, (醗酵させ) 一年程して用る 二, 三年へて用ればなおよし 古きほどほどよし」(注: アンダーラインおよび丸括弧内は著者) とある [図説江戸料理事典] [食生活語彙五種便覧]。『当流茶之湯献立指南』(元禄9年-1696) にも「汁五計味噌とは寒の内に大豆一斗・こうじ菴斗・こぬか一計・塩一計・水一計 合て五斗 如 此みそにしこみ置久しきほどよし也 戌年も三年もあるが吉」(注: アンダーラインは著者) とある。『本朝食鑑』(元禄10年-1697) 「糠味噌」の条は五斗味噌の製法を記した後, 「辣菜 (禪家で漬物をいう)・葷辛 (くさい蔬菜とからい蔬菜。仏家では食べない戒めとなっている) および橘皮・杏仁・蘇子・椒の皮等の類をまぜて食べても佳い味である」と記す。また, 『料理綱目調味抄』(享保15年-1730) には, 「糍糍 五斗鼓ハ豆二斗糠二斗塩一斗掲き合せ, 年を経て用ふ。当用には餅米ぬかを漿酒にて洩る」(注: アンダーラインは著者) とある [日本古代食事典]。『会席料理秘囊抄』(嘉永6年-1853) もほぼ同じで「五斗みその法 豆二斗ぬか二斗塩一斗掲き合せ, 年を重ねるほどよし。○当座には, 餅米ぬかに醤油, 酒にてこねて重しを置く」(注: アンダーラインは著者) とある。『黑白精味集』(延享3年-1746) 上巻一には「五斗味噌」の製法が三つ出ている [図説江戸料理事典] [古典料理の研究 (十三)-『黑白精味集』について -], 松下幸子・吉川誠次・山下光雄 [著], 千葉大学教育学部研究紀要, 第36巻第2部, 307-346, 1988]。他にも, 材料を「米のぬか五斗・大豆一斗・米の糍三升・塩五升」とするもの [安斎隨筆 (天明3年-1783頃)] [日本国語大辞典] [我衣], 「大豆一斗・粉糠一斗・塩五升・こうじ一斗・醤油の実一斗・粕一斗」とするもの [日本料理法大全] など, 季節や好みで分量を変える。前述のように, 諸味 (醤油の実) を入れることもある [茶道名数事典]。大豆一斗を煮て, 上に粉糠一斗を置き, 蒸して, 酒粕一斗・塩八升・麴二斗を掲き合わせて仕込んだものは「長斎 五斗味噌」という [日本料理法大全] [茶道名数事典]。このように糠味噌は大豆と麴の割合

を自在にし、特に普通の味噌を添加したり、高級・下級自由につくれた〔図説江戸時代食生活事典〕〔日本料理事物起源〕。おもに汁（五斗味噌汁*）にして食したが〔たべもの史話〕〔日本料理事物起源〕、『日本歳時記』（貞享4年-1687）には「此末噌性軽く、腹中につかえず病人に用てよし。魚肉など煮て殊によし」とある。『大和本草』（宝永7年-1709）に「貧民奴婢、朝夕ノ羹トス、甚民用ヲ助ク」とあるように、五斗味噌汁は質素な食事の代名詞であった〔日本古代食事典〕〔たべもの史話〕。しかし、品によっては茶懷石の汁の材料とするように、貴賓の前に出しても恥ずかしくないものであった〔日本料理事物起源〕〔日本古代食事典〕。

なお、「後藤味噌」は元和元年-1615の大坂夏の陣の際、大坂城に立てこもった豊臣方の部将後藤又兵衛基次がこれを考案したという味噌〔厭蝕太平楽記（天明元年-1781頃）第四〕〔日本国語大辞典〕とされる。その製法は『新撰包丁梯』（享和3年-1803）に「後藤味噌の方 大豆一斗煮 糠一斗五升蒸す 塩六升 右三品よく搗まじへ、桶壺の類に入れ、かたく封じて風日を見ず、年を経て用に充つれば味ひますます美也とぞ」とあり〔図説江戸時代食生活事典〕、五斗味噌に似たものである〔日本国語大辞典〕。しかし、『我衣』（文化13年-1816）巻十一には「五斗味噌の方。米糠五斗，大豆壹斗，米麴三升，鹽五升，搗合，三十日過ぎ用ゆ。五斗味噌の事，元和元年中大坂城中にて是を始たり。諸軍勢多くして頗鹽噌に困れりとかや。又兵衛基次始て是を製したり。故に後藤味噌ともいふ。此説非ならんか」（注：アンダーラインは著者）とあり，後藤又兵衛が製したので後藤味噌とする説は疑問としている。『日本料理法大全』（明治31年-1898）は「後藤味噌」の条で『新撰包丁梯』と同じ製法を，上述の「五斗味噌」の製法とともに記す。

五斗味噌汁〔ごともそしる（じる）〕

①五斗味噌*でつくった汁〔日本国語大辞典〕。江戸時代の料理書『当流茶之湯献立指南』（元禄7年-1694）に記載される。『鯛百珍料理秘密箱』（天明5年-1785）には「後藤みそ汁」の名称で記載される。②愛媛県伊予地方で醤油の絞りかすを五斗味噌といい，薄味の味噌汁をつくるのに使う〔47都道府県・汁物百科〕。五斗味噌の項の②と同様の味噌か。

五年茶〔ごねん-ちゃ〕

古い茶をいう〔日本国語大辞典〕。

五の膳〔ご-の-ぜん〕

①本膳料理（賓客をもてなす日本料理の形式）で，本膳（一の膳*），二の膳*，三の膳*，与の膳（四の音を忌ん

で与を使う），五の膳まで出す最も鄭重な献立て〔日本名数辞典〕〔日本国語大辞典〕。また，②その第五の膳のこと〔日本国語大辞典〕。室町時代に確立〔名数絵解き事典〕。五の膳には州浜台と平皿，深皿，大平皿などを供する〔名数数詞辞典〕〔日本料理法大全〕。献立は三汁七菜*，三汁九菜*，三汁十一菜*の場合がある〔茶道名数事典〕。また，五の膳に続けて第七の膳まで出す場合を七の膳*という〔茶道名数事典〕〔図説江戸時代食生活事典〕。

木の山五寸人参〔コノヤマゴスニンジン〕

セリ科のニンジン（人参）の栽培品種で五寸群（五寸人参*）の一種。愛知県大府市木の山地区で栽培されてきた在来品種〔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〕。来歴は不明だが，肉質は緻密で，越年しても裂根しないのが特長〔都道府県別地方野菜大全〕。根色は碧南鮮紅五寸人参*よりもやや淡色だが，色のそろいがいい良好な品種〔都道府県別地方野菜大全〕。

五葉〔ゴ-ハ〕

葉が手のひら状に五枚出ている植物の称。同名二種がある。①ユキノシタ科のヤグルマソウ（矢車草）の別称。埼玉県秩父郡・長野県北佐久郡・岐阜県美濃でいう〔日本国語大辞典〕。長野県北佐久郡でゴハソウという〔日本国語大辞典〕。食用ではない。地方により煙草の代用〔図説草木名彙辞典〕。②ウコギ科のコシアブラ（澹油）の別称。熊本県球磨郡でいう〔日本国語大辞典〕。漢名は金漆・金漆樹〔図説草木名彙辞典〕。若芽・若葉を救荒食用〔図説草木名彙辞典〕〔食べられる野生植物大事典〕。樹皮には弱毒成分がある〔図説草木名彙辞典〕。

五倍子〔ゴバイシ・ごばいし〕

①植物のゴバイシ。ウルシ科落葉喬木ヌルデ（白膠・白膠木）の別称〔図説草木名彙辞典〕。五倍子木*〔図説草木名彙辞典〕・五倍子*〔名数数詞辞典〕〔日本国語大辞典〕・付子（附子）〔広辞苑〕・膚子〔図説草木名彙辞典〕・耳付子〔図説草木名彙辞典〕などとも呼ぶ。白膠（白膠木）は新芽・新葉を食用〔食べられる野生植物大事典〕。花・実も食用〔図説草木名彙辞典〕。②ごばいし。白膠（白膠木）（五倍子木*）の若芽や若葉にできる虫こぶのこと〔日本国語大辞典〕。アブラムシの一種のヌルデノミミフシ（五倍子虫とも呼ぶ〔新版・俳句歳時記〕）が寄生してできる〔日本国語大辞典〕。五倍子・五倍子〔図説草木名彙辞典〕・五倍子*・木付子〔薬品手引草〕・付子（附子）・付子（附子）・耳五倍子*と通称される。タンニンを含むので薬用（腫れ物，歯痛など）・染料・インク製造用とする〔日本国語大辞典〕。昔，その粉をフシの粉と呼び，既婚女性が歯を黒く染めるおはぐろ（鉄漿）下に使用した〔飲食事

典〕。五倍子の項も参照。

五盃漬・五杯漬〔ごはいづけ〕

江戸時代の漬け物の一つ。酒・酢・塩を合わせたものに塩魚が当座塩の魚を漬けたもの〔茶道名数事典〕〔日本料理法大全〕。酒二盃・酢二盃・塩一盃、計五盃（杯）の割合で合わせたことからの称〔茶道名数事典〕。『料理綱目調味抄』（享保15年-1730）によると「干し魚、塩鯖、塩鰯などを酒二盃・酢二盃・塩一盃の割合で合わせたものに、漬けて桶に入れ五七日（注：三十五日）押しをかけ、魚が馴れた後、酒浸などに用いる」。生姜を入れたり〔料理綱目調味抄〕〔四季献立会席料理秘蔵抄〕〔続日本料理法大全〕、辛子の種を三十粒ほど布袋に入れ、桶の底に漬けておいてもよい〔万宝料理秘密箱〕〔茶道名数事典〕〔続日本料理法大全〕。

五葉豆〔ゴバマメ〕

マメ科の大豆の一品種ガングイマメ（雁喰豆）の別称〔図説草木名彙辞典〕。通常の大豆は葉柄から三枚の小葉を出すのに対して、本種は五枚の小葉（五葉）を出し、五加*の葉のようであることからの称〔本草綱目啓蒙〕。雁喰豆は、豆粒にある凹み（ガ）の食った痕として名づけた〔図説草木名彙辞典〕。豆の形が藤豆のようで、色は黒いこと〔広辞苑〕から、ゴイシマメとも呼ぶ〔図説草木名彙辞典〕。子粒を救荒食用〔図説草木名彙辞典〕。

五分〔ご-ぶ〕

①五分葱*の略称。一寸の半分の五分（約1.5センチメートル）ほどの長さに切った葱〔日本国語大辞典〕。②ネギ科のネギ（葱）の別称。長野県下水内郡・大阪市でいう〔日本国語大辞典〕。葱は五分（約1.5センチメートル）の長さに切って使うことからの称か。③明治時代、肉屋などで葱の隠語〔隠語大辞典〕〔日本国語大辞典〕。葱を五分（約1.5センチメートル）の長さに切ることからの称〔隠語大辞典〕。

五分粥〔ごぶ-かゆ（がゆ）〕

水がその半分を占める粥。全粥と重湯の中間のものなので五分という〔日本国語大辞典〕。治療食の軟食では、粥は米と水の混合割合で、一分粥（おまじり）、二分粥、三分粥*、五分粥、七分粥*、全粥に区分される〔総合調理用語辞典〕。それぞれ全粥と重湯の混合割合で調整する方法と、一定量の米に対して水の量を変化させて炊飯し調整する方法がある〔総合調理用語辞典〕。五分粥は混合配合する場合は容積比で全粥5：重湯5の割合、個別に炊く場合は容積比で米1：水10の割合、重量比では米1：水13の割合とする〔総合調理用語辞典〕。いずれも米100gあたりの出来上がり重量は約900～1,000gとなる〔総合調理用語辞典〕。七分粥の項も参照。

五分切り〔ごぶ-きり（ぎり）〕

①蔬菜の切り方〔茶道名数事典〕。一寸の半分の五分*（約1.5センチメートル）ほどの長さに切ること。また、②その切ったもの〔日本国語大辞典〕。

五分葱〔ごぶ-ねぎ〕

葱を五分*（約1.5センチメートル）ほどの長さに切ったもの〔日本国語大辞典〕。五分*とも〔日本国語大辞典〕。

五路六筍〔ゴフキ-ろくタク（ダケ）〕

5月の蕨と6月の筍。いずれも旬が過ぎたものとしていう〔茶道名数事典〕。地方によっては食べ頃のものとしていう〔茶道名数事典〕。

五分搗き〔ごぶ-つき（づき）〕

①玄米を搗いて外皮（糠）の五割ほどを取り除き精米すること〔広辞苑〕。半搗き。また、②その米のこと〔広辞苑〕。五分搗き米*。半搗き米〔広辞苑〕。

五分搗き米〔ごぶづき-まい〕

五分搗き*に同じ。半搗き米〔広辞苑〕。

五分漬〔ごぶ-づけ〕

漬け物の一種。五分漬け大根〔聞き書熊本の食事〕。干した守口大根を五分切り*にし、醤油・味醂・砂糖などを薄味に合わせて煮た汁に漬けたもの〔日本国語大辞典〕。徳島県吉野川北岸地方では、ねじ干した大根をさっと洗って小口から薄切りにし、それを壺の中へ入れ、唐辛子の刻んだものと醤油を入れて保存しておく〔聞き書徳島の食事〕。昔、春蚕のときの昼食に麦飯と食べた〔聞き書徳島の食事〕。

五分慳食〔ごふん-けんどん〕

江戸時代、一杯の値段が銀五分の慳食（盛りきりの饅飩や蕎麦）のこと〔日本国語大辞典〕。浮世草子『風流曲三味線』（宝永3年-1706）に見える〔日本国語大辞典〕。銀目五分は錢三十六、七文〔蕎麦史考〕。「けんどん」は主に仮名が使われるが、慳食・喧鈍・喧鈍・儉鈍などとも表記される〔蕎麦史考〕。『昔々物語』（財津種英〔著〕元禄2年-1689序・享保17年-1732～18年-1733成立）に、「寛文辰年、けんどん、うどん、そば切りと云う物出来。下々買喰ふ。中々侍衆の見る事もなし」とあり、寛文辰年（寛文4年-1664）に江戸に初めてけんどん蕎麦切りが現れたという〔蕎麦史考〕。また、吉原遊郭の百余年に渡る沿革と事跡を記した『異本洞房語園』（庄司勝富〔著〕享保5年-1720自序）に収載の『洞房語園抄書（活東子抄録）』によると、「喧（喧）鈍」は寛文2年-1662寅の秋中より、吉原にてはじめて出来た名で、端傾城（切れ端の安女郎）を喧鈍女郎と呼んだという。その頃、吉原江戸町二丁目の仁左衛門という者が、温（饅）飩蕎麦切を

商っていたが、一人前の弁当をこしらえて、蕎麦切りを仕込んで銀目五分（銭約三十六、七文）ずつに売り、端傾城（安女郎）の下直（喧鈍・嬾鈍）にならって、「けんどんそば」と名付けてから世間に広まったという〔蕎麦史考〕。『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）にも同様の記述がある〔蕎麦の事典〕。五分慳食は喧鈍女郎に倣って値段が安いという〔蕎麦全書（藤村訳注）〕。しかし、「一人前の弁当」という新工夫の目新しさと吉原という別世界の立地条件によるのかもしれないが、銀目五分（三十六、七文）という値段は決して安いとはいえない〔蕎麦史考〕。寛文8年-1668頃になると、けんどん蕎麦は八文が相場となっている〔蕎麦史考〕。僅か4年か、6年の間にけんどん蕎麦がもてはやされて値下がりしたのであろうか〔蕎麦史考〕。けんどん蕎麦の元祖については、前出の吉原江戸町二丁目の仁左衛門の他に、伊勢屋〔蕎麦全書〕と信濃屋〔本朝世事談綺〕の二説がある〔蕎麦史考〕。『蕎麦全書』（寛延4年-1751）に「けんどんそば始りの事 堀江町二丁目横町に伊勢屋孫兵衛と云う麴店家有り。（中略）貞享（1684~1687年）頃そば切屋を始め、貞享の末頃はじめてけんどんといふ事を工夫し出した。是迄江戸にけんどんそばといふものなし」とある。同書は『沾涼世事記』（『本朝世事談綺』のこと）を引いて、信濃屋説もあげる。『本朝世事談綺』（菊岡沾涼〔著〕享保19年-1732）をみると、「信濃屋といひもの、始めてこれをたくむ（工夫する）」とあるが、年代は書いていない。同書には続けて「これをけんどんと号するは独味をして人にあたへざる心、又給仕もいらず、あいさつするにあらねば、そのさま慳食なる心、又無造作にして儉約にかなひたりとて、儉鈍と書くと云う。この説よろし」とある〔蕎麦全書〕〔蕎麦史考〕。いずれにせよ、けんどんうどん蕎麦切りは大きな器に一杯ずつ盛切りにして、食べる人の心に任せて替わりを進めず、給仕もしないというのが定説である〔嬉遊笑覧〕〔蕎麦史考〕〔蕎麦辞典〕。

五平汁〔ゴヘイーじる〕

鍋物料理の一つ。きりたんぽを簡単にしたもの〔日本国語大辞典〕。語源不詳。

五平櫛〔ゴヘイーナラ〕

ブナ科のカシワ（柏）の別称〔図説草木名彙辞典〕。御幣櫛とも表記〔図説草木名彙辞典〕。「五平」は「御幣」からの転訛。葉を餅包みに使用して「柏餅」をつくる。堅果を救荒食用〔図説草木名彙辞典〕。

五平餅〔ゴヘイーもち〕

信州南部から岐阜・愛知にまたがる地方の名物郷土料理。焼き飯の一種。御平餅・御幣餅・五幣餅とも表記〔たべもの起源事典〕。柔らかめに炊いたご飯を搗り粉木で潰し、小さくちぎって扁平または楕円形に固めたものを、二つくらいずつ竹串に刺すか〔飲食事典〕、ヘギ（材料を薄く剥いだ板状の木）に塗りつけるかして〔日本銘菓事典〕、火で炙り、胡麻味噌や胡桃醤油をつける〔飲食事典〕、あるいは十念（十稔）*と称する荳胡麻の風味の味噌を塗り、再び火で炙って仕上げる〔日本料理由来事典〕。地域によって形や味が異なり、恵那市のわらじ型〔47都道府県・和菓子／郷土菓子百科〕、中津川市の団子型〔47都道府県・和菓子／郷土菓子百科〕、串無しがある。また、薄い板に楕円形に餅をつけたものは、板五平、草履五平とも呼ばれる〔たべもの起源事典〕。愛知県鳳来寺の御幣餅は杓文字に飯を塗りつけて焼く〔たべもの起源事典〕。薩摩の五匁餅に似ているともいわれる〔新版食物事典〕〔日本銘菓事典〕。

五平餅の語源には諸説がある。①宮大工の五平という人が焼きむすびが好物で味噌を塗って焚き火で焼いていたから、「五平餅」と呼ぶという説〔たべもの起源事典〕、②日本武尊東征の折、幣束の形にして神に供したのを里人に分け与えられたのが起源で、尊の従者の五平が焼いたので「五平餅」と呼ぶという説〔飲食事典〕〔たべもの起源事典〕、③古くから串に物をはさんだり刺したりして神に供える風習があり、これを御幣といい〔たべもの起源事典〕、その御幣に似ているので「御幣餅」の名が付いたという説〔日本銘菓辞典〕、などである。この場合、五平餅は御幣餅の語韻から転じた称〔飲食事典〕。奥三河の愛知県北設楽郡津具村東中手などいくつかの地域では、旧暦10月7日と2月7日の2回ある山の神様を祀る「山の講」の前夜の宵山にはどの家でも五平餅を焼き、木の根元や石の祠にいらしゃる山の神に進ぜ、宵山を祝う〔聞き書愛知の食事〕。長野県飯田市の白山寺では10月中旬の行事として五平餅をつくり参詣者に供する遺風がある〔飲食事典〕。『想山著聞集』（嘉永3年-1850）に記される美濃地方で狗賓（天狗）を祀る狗賓餅は、さらに原始的なものと思われる〔飲食事典〕〔たべもの起源事典〕。

五瓣子〔ゴベンシー〕

五斂子*に同じ。

五方草〔ゴホウソウ〕

スベリヒユ科のスベリヒユ（滑莧）の漢名の一つ〔和漢三才図会〕〔図説草木名彙辞典〕。滑莧については五行草の項を参照。

五平海胆〔ゴホンーガゼ〕

イツ ガゼ
五つ海胆*に同じ [美味しいマイナー魚介図鑑] [魚介類別名辞典]。

五本立て・五本建て [ごほん-だて]

二の膳に五種類の菜をつけること [茶道名数事典]。なお、一の膳 (本膳) に七種類の菜をつけることを七本立て (七本建て)*、三の膳に三種類の菜をつけることを三本立て (三本建て) といった [茶道名数事典]。『安斎随筆』 (伊勢貞丈 [著] 天明3年-1783頃) に「然れば今世菜数の事を七五三五三など、云ふは誤り也。七五三の膳部と云ふは別の事なり。(大草流七五三膳部記を見てしるべし。○菜数七つをば七本立と云ふ菜五は五本立と云ひ菜三は三本立と云ふ日本の詞なり七五三とは別なり)」とある [嬉遊笑覧]。随筆『四季草』 (伊勢貞丈 [著] 安永7年-1778) 卷六秋草下にも「七五三 七五三の膳と云を、今世しらぬ人は、本膳に菜七ツ、二の膳に菜五ツ、三の膳に菜三ツ、くみ付る事とおもへり、それは七本立、五本立、三本立にて、菜の数の事なり、七五三の膳部にはあらず」とある [嬉遊笑覧] [茶道名数事典] [日本国語大辞典]。ただし、料理書により「立 (建)」を膳の数にもいうことがある [日本料理法大全] ので注意が必要。七五三の膳の項・三本立の項・七本立の項も参照。

五本松 [ゴホン-マツ]

マツ科のゴヨウマツ (五葉松)*の別称。秋田県・静岡県・島根県石見でいう [日本国語大辞典]。五葉松の項の①を参照。

五枚卸し・五枚下ろし [ごまい-おろし]

魚の卸し方 (切り方) の一つで、鰭側からは庖丁を入れてにくい平目、鰈のように平たい魚の卸し方 [茶道名数事典] [日本料理由来事典] [料理用語事典] [よくわかる日本料理用語事典]。身の中央に縦に包丁を入れ、中骨に沿って背の部分 (背身) と腹の部分 (腹身) をそれぞれ卸し、裏側からも同様にしたもの [日本国語大辞典] [包丁入門 (日本料理技術選集)]。一尾の表身と裏身をそれぞれ背身と腹身に卸し、中落ち (中骨) とあわせて五つ (五枚) に分けるのでこう呼ぶ [読む食辞苑] [日本料理由来事典] [料理用語事典] [よくわかる日本料理用語事典]。

五万目 [ご-まめ]

【五万】の五万目の項を参照。

五豆茶粥 [ごまめ-ちやがゆ]

番茶、紫蘇の実、蜜柑の皮 (陳皮)、白大豆、米を強火で炊き、生姜と梅干し、塩を加えた茶粥 [日本の食事事典Ⅱ]。滋賀県で熱を下げる病人食 [日本の食事事典Ⅱ] [聞き書滋賀の食事] [雑炊おこわ変わりごはん (聞き書ふるさとの家庭料理第3巻)]。

五味 [ゴ-ミ]

①食物、料理の味の基本となる五種の味。⑦甘味 (あまい)・酸味 (すっぱい)・鹹味 (しおからい)・辛味 (からい)・苦味 (にがい) の五種 [色葉字類抄 (天養元年-1144~治承5年-1181頃)] [伊呂波字類抄 (鎌倉時代)] [日本名数辞典] [名数数詞辞典]。これが基となって食味を生ずるという [日本名数辞典]。五つの色の味わい*とも [日本国語大辞典]。五熟 (五孰) とも。五味に渋味を加えて六味*とする説もある [日本名数辞典] [名数数詞辞典] [数のつく日本語辞典]。五味を薬性および効能の面からみると、酸は収め、甘は緩め、苦は堅め、辛は散じ、鹹は軟らかにする [日本名数辞典]。そこで、料理の味付けは、五味の特性を生かし、季節に応じて加減して用いると養生によいとし、これを五和*という [日本名数辞典] [名数数詞辞典]。④食品学・調理科学の世界では甘味・酸味・鹹味 (塩味)・苦味・旨味を五味とする [よくわかる日本料理用語事典]。五原味。⑤日本料理の世界では、甘味・酸味・鹹味 (塩味)・渋味・苦味を五味とする [よくわかる日本料理用語事典]。日本料理の世界では、本来それぞれの味に旨味があり、渋味も重要と考えるので旨味は入れず、この五種を五味とする [よくわかる日本料理用語事典]。一つの器に複数の料理を盛りつけるときや、会席料理のように料理を順番に提供するときなど、味の組み合わせを考えるとときは、この五味をバランスよく組み合わせる [よくわかる日本料理用語事典]。②五種の調味用食品。觥 (酢)・酒・飴蜜・薑・塩 [日本名数辞典]。③仏教用語で、『大般涅槃經』にある仏教の教えの諸段階を牛乳を精製する過程で得られる五つの味にたとえたもの [名数数詞辞典]。乳味・酪味・生酥味・熟酥味・醍醐味 [日本名数辞典] [数のつく日本語辞典]。③植物。モクレン科のサネカズラ (サネカヅラ) (真葛・実葛) の別称。漢名の五味子* (誤用)・南五味子* (誤用) の略称 [図説草木名彙辞典]。皮・果肉が五味 (甘・酸・苦・辛・鹹) を備えていることからの称 [本草和名] [和名抄]。古名は佐祢加都良 [本草和名]・佐祢加豆良 [十卷本和名抄]・作祢加豆良 [二十卷本和名抄]。「食べ物の名数 (6) (補遺)」の五味の項を参照。

五味架 [ごみ-か]

食用の薬味入れ [大漢和辞典]。

五味かすていら [ごみ-かすていら]

菓子の一つ。語原不詳。小麦粉一升 (1.8㍑) に砂糖三斤 (1.8㍑), 玉子五十を、よく搗り合わせてから鍋に入れて、上下から火をかけ焼く [続日本料理法大全]。

五味粥 [ごみ-かゆ (がゆ)]

ごみじゅく (五味粥)*に同じ [日本国語大辞典]。臘八粥^{ろうはちかゆ}の項も参照 [名数数詞辞典]。

五味子 [ゴミ-シ]

マツブサ科の植物の漢名 [大和本草] [本草綱目啓蒙]。皮・果肉が五味* (甘・酸・苦・辛・鹹) を備えていることからの称 [名数数詞辞典] [増補俳諧歳時記菜草 (下)]。皮・果肉は甘く酸く、中核は辛く苦く、全体的には塩味がある [和名抄]。同名数種がある [本草綱目啓蒙]。①マツブサ科のチョウセンゴミシ (朝鮮五味子)*の漢名 [図説草木名彙辞典]。別漢名は北五味子* [図説草木名彙辞典]。長野県佐久でゴムシという [日本国語大辞典]。果実は食用 [図説草木名彙辞典]。ゼリー「五味子ゼリー」やリキユール (五味酒*・五味子酒) をつくる [食べられる野生植物大事典]。成熟果実を乾燥したものを「北五味子」, 「五味子」といい [名数数詞辞典] [図説草木名彙辞典]。薬用 (滋養・強壮・鎮咳) とする [図説草木名彙辞典]。享保年間 (1716~1736 年) に種子が朝鮮から渡来したという [図説草木名彙辞典]。②マツブサ科のサネカズラ (真葛・実葛) の漢名 [伊京集 (室町時代)] (慣用) [図説草木名彙辞典]。五味葛*とも表記 [図説草木名彙辞典]。略して五味*という [図説草木名彙辞典]。別漢名は南五味子* (注: 北五味子に対する称。誤用 [図説草木名彙辞典]。中国では南五味子は別種を指す)。果実を食用とし、リキユールをつくる [食べられる野生植物大事典]。成熟果実を乾燥したものを「南五味子*」, 「五味子」といい、①の北五味子の代用として薬用 (滋養・強壮剤、鎮咳剤など) とする [図説草木名彙辞典]。茎の粘液を製紙用糊料、整髪油とすることから、美男葛 [嬉遊笑覧]・美男・姫葛・布海苔葛・鬢葛・糊葛などとも呼ぶ [図説草木名彙辞典]。③マツブサ科のマツブサ (松房) の別称。長野県下伊那郡でいう [日本国語大辞典]。長野県上伊那郡ではゴムシという [日本国語大辞典]。マツブドウの称もあり [食べられる野生植物大事典]。液果を食用 [図説草木名彙辞典]。ただし、食べてもまずく、リキユールをつくる [食べられる野生植物大事典]。蔓 [松藤] を浴用 [図説草木名彙辞典]。

五味酒 [ごみ-しゅ]

中国酒の一つ。焼酎 (白酒) に五味子* (五味子*の果実) と砂糖とを加えてつくったもの [日本国語大辞典]。淡赤褐色の薬用酒。甘く、多くは夏に飲まれる [日本国語大辞典]。朝鮮半島でもつくられ五味子酒ともいう [酒 (新・食品事典②)]。

五味粥 [ごみ-じゅく]

禅宗の寺院で、陰暦 12 月 8 日の成道会の日に、仏に供

養する粥 [日本国語大辞典]。五穀に味噌、酒糟などを混ぜて煮たもの [日本国語大辞典]。『日葡辞書』(1603~1604 年) に「Gomijucu (ゴミジュク) 〈訳〉五種のまぜ物で作った汁のはいた粥」とある [日本国語大辞典]。五味粥*・五味^{ごみ}の粥*・温糟粥^{うんぞうがゆ}・臘八粥^{ろうはちかゆ}*とも呼ぶ [日本国語大辞典]。

五味煎餅 [ごみ-せんべい]

卵、牛乳、味噌、生姜^{ショウガ}、豆の五種五味をそれぞれ入れてつくった煎餅 [日本国語大辞典]。広島県呉市の名物であった [日本名菓事典]。縦 9 センチくらい的小判型 [日本名菓事典]。調味が分かるように、それぞれの表面に卵入りには鶏、牛乳入りには牛など五種の絵が描かれていた [日本名菓事典]。

五味の粥 [ごみ-の-かゆ]

ごみじゅく (五味粥)*に同じ [日本国語大辞典]。

五味飯 [ごみ-めし]

鯨や五目飯^{ごもくめし}をいう、盗人仲間の隠語 [日本国語大辞典] [隠語大事典]。

五名 [ご-めい]

古代中国で茶^{チャ}の五様の呼び方。茶^{チャ}の葉を摘む時期が早い順に茶・檳・設^{セツ}・茗^{メイ}・筴^{カヤ}と呼び分ける [茶道名数事典]。陸羽の『茶経』(建中元年~780 刊) にみえる [茶道名数事典]。

五目 [ご-もく]

①五種または数種の食材のこと。また、②これらを彩りよく取り合わせてつくった料理の称 [読む食辞苑]。五目^{ごもく}ずし^{ずし}、五目^{ごもく}蕎麦^{そば}、五目^{ごもく}煮^に、五目^{ごもく}煮豆^{にまめ}、五目^{ごもく}豆^{まめ}、五目^{ごもく}飯^{めし}、五目^{ごもく}御飯^{ごはん}、五目^{ごもく}焼き蕎麦^{そば}、五目^{ごもく}焼き飯^{めし}*などの略称 [読む食辞苑] [日本国語大辞典]。

五目うま煮 [ごもく-うまに]

中華料理の一つ。八宝菜* (パアパオツァイ*・パアポウツァイ*) に同じ。

五目おこわ [ごもく-おこわ]

具を入れたおこわ。長野県佐久地方では子どもの誕生日などうちうちの祝い事につくる [聞き書長野の食事]。糯米に豇豆^{ごめ}あるいは人蔘^{ササゲ}、切り昆布^{ニンジン}、牛蒡^{コンブ}、胡桃^{ゴボウ}、銀杏^{クルミ}、季節の野菜など五種類の具を混ぜ込み、蒸籠で蒸す。糯米が餡色^{ごめ}に変わったら、しと (材料の煮汁) をふかしている糯米の上からまんべんなく振りかけると手頃な柔らかさに蒸し上がる [聞き書長野の食事]。越後の新潟県長岡市とその周辺地域では、昔から冠婚葬祭につくる醤油味のおこわ (炊きおこわ) を「赤飯」と呼ぶ [聞き書新潟の食事]。

五目粥 [ごもく-かゆ (がゆ)]

数のつく食べ物

①玉子焼きやいろいろの野菜など、細かく切ったいろいろな具（加薬）を入れて炊いた粥〔茶道名数事典〕〔日本国語大辞典〕。②白粥に数種の細切りの具（加薬）を載せ、醤油味の鰹出汁を掛けたもの〔図説江戸料理事典〕。江戸時代の料理書『素人包丁』二編（文化2年-1806）に、「白粥に、焼き玉子の細切り、割り葱の細切り、木耳の細切り、ほぐし蝦などを、加薬としてのせ、醤油味の鰹出汁をかけたもの。粥は常の加減にして、あまり堅いのはよくない」とある〔図説江戸料理事典〕〔続日本料理法大全〕。

五目御飯〔ごもくーごはん〕
五目飯*に同じ。五目*とも。

五目汁〔ごもくーじる〕

神奈川県山間部の郷土料理〔たべもの日本史総覧〕。茹でたいろい野菜を刻み、豆腐を加えて炒めた後、煮込んで、片栗粉でとろみをつける〔たべもの日本史総覧〕。同地方で大晦日、恵比寿講、十五夜などの行事の際によくつくるけんちん汁〔聞き書神奈川の食事〕に類似。

五目鮓・五目鮓・五目寿司〔ごもくーずし〕
シイタケ レンコン カンピョウ ニンジン ミツバ
椎茸、蓮根、干瓢、人参、三葉*、しらすなどたくさんの具を入れた鮓〔たべもの日本史総覧〕。五目*とも〔新版食物事典〕〔日本国語大辞典〕・散らしずし・まぜずし・ばらずし・骨董鮓〔飲食事典〕などとも呼ぶ〔たべもの日本史総覧〕〔日本国語大辞典〕。もとはいろいろな材料を炊き込んでつくる五目飯*（加薬飯）に由来するもので、夏場は米飯が腐りやすいので、鮓飯にしたところから始まったという〔日本国語大辞典〕。江戸時代からあった〔守貞謾稿〕。具はあらかじめ刻み、味付けしておき、甘酢の入った鮓飯に混ぜこむ〔守貞謾稿〕〔数のつく日本語辞典〕。また、器に盛って、さらにその上に錦糸卵・そぼろ・もみ海苔・紅生姜などをかけたものもある〔守貞謾稿〕〔数のつく日本語辞典〕。これは散らし五目鮓*〔守貞謾稿〕・起し鮓〔守貞謾稿〕・五目散らし*とも呼ぶ。

五目赤飯〔ごもくーせきはん〕
具を入れた赤飯。姥貝、椎茸、蓮（蓮根）、板昆布、桜海老を醤油味で煮つけ、赤飯に混ぜたもの。山梨県甲府市若松町の商家では紀元節に五目赤飯をふかして祝った〔聞き書山梨の食事〕。

五目蕎麦〔ごもくーそば〕
五目*とも〔日本国語大辞典〕。①五種の具の入った蕎麦〔簡明食辞林〕。一般には、五種に限らず〔簡明食辞林〕、野菜・肉・玉子・茸などいろいろな具を上置きした掛け蕎麦〔そば事典〕〔蕎麦辞典〕〔蕎麦の事典〕。また、②同じ様につくられた中華蕎麦。五目ラーメン〔蕎麦の事典〕

〔日本国語大辞典〕・五目 中華蕎麦とも。

五目大豆煮〔ごもくーだいず〕
大豆を人参、大根、牛蒡、水蓴蓴（近頃は蓴蓴で代用）、生姜などと混ぜて砂糖、醤油で甘辛く煮たもの〔読む食辞苑〕。五目煮豆*・五目豆*に同じ〔読む食辞苑〕。

五目炒飯〔ごもくーチャーはん〕
五目焼き飯*に同じ〔日本国語大辞典〕。

五目散らし〔ごもくーちらし〕
五目鮓（五目鮓・五目寿司）*の上にさらに具を飾り並べた贅沢な飯〔図説江戸時代食生活事典〕。散らし五目*〔図説江戸時代食生活事典〕・散らし五目鮓*〔守貞謾稿〕・起し鮓〔守貞謾稿〕とも呼ぶ。江戸時代から京阪・江戸ともにある〔守貞謾稿〕〔図説江戸時代食生活事典〕。

五目漬〔ごもくーづけ〕
漬け物の一つ。茄子・胡瓜・紫蘇の実・茗荷・生姜など五種の野菜を刻んで塩押しにした漬け物〔広辞苑〕〔日本国語大辞典〕。

五目井〔ごもくーどんぶり〕
五目鮓（五目鮓・五目寿司）*を井に入れて売ったもの〔図説江戸時代食生活事典〕。江戸末期からある。『守貞謾稿』によると「飯に酢と塩を加えることは勿論にて、椎茸、木耳、玉子焼き、紫海苔、芽紫蘇、蓮根、筍、蛸、海老、生の魚肉を酢に漬けたものなどを皆細かくきざんで、飯に混ぜ、井鉢に入れ、金糸玉子などをのせて売った。一人分を小井鉢に入れて価は百あるいは百五十文ほどであった」〔図説江戸時代食生活事典〕。

五目納豆〔ごもくーなっとう〕
宮城県の伝統料理〔47都道府県・伝統食百科〕。納豆に人参、ジャガイモ、玉葱、パセリ、削り節、胡麻油、醤油、一味唐辛子*を加えてかき混ぜたもの〔47都道府県・伝統食百科〕。人参、ジャガイモは賽の目に切っておく〔47都道府県・伝統食百科〕。

五目煮〔ごもくーに〕
大豆、人参、大根、牛蒡、蓮根、昆布、蓴蓴などいろいろな野菜を混ぜて、砂糖、醤油で甘辛く煮たもの。五目*とも〔読む食辞苑〕。

五目煮豆〔ごもくーにまめ〕
大豆を人参、大根、牛蒡、蓴蓴、生姜などと混ぜて、砂糖、醤油で甘辛く煮たもの〔読む食辞苑〕。五目大豆煮*・五目豆*に同じ。五目*とも〔読む食辞苑〕。

五目豆〔ごもくーまめ〕
大豆を人参、大根、牛蒡、昆布、蓴蓴などと混ぜて、砂糖、醤油で甘辛く煮たもの〔たべもの日本史総覧〕。煮物の定番。正月の儀式に用いる〔日本国語大辞典〕。

五目大豆煮*・五目煮豆*に同じ。五目*とも [日本国語大辞典]。著者の記憶では、小学校時代（昭和30年-1955代）の大部分の給食によく出た。文句も言わずに食べたが、パン、五目豆、ミルク（例のアメリカからの脱脂粉乳）の組み合わせはミスマッチだったと思う。

五目味噌 [ごもく-みそ]

いろいろな野菜などを練り込んだ^{なめみそ}。①細く切った蓮根^{レンコン}、大根^{ダイコン}、牛蒡^{ゴボウ}、椎茸^{シイタケ}などを出し汁と少量の砂糖（または味噌）で煮て、味噌を加えて練ったもの [日本国語大辞典]。②大豆、蓮根、人参を油で炒めたものに鳥味噌（鶏のひき肉、桜味噌、砂糖を火にかけて練り上げ、醤油、生姜汁で味付けしたもの）を練り込み、七味唐辛子*を加えたもの [鶏・卵料理（日本料理技術選集）]。お通し、小鉢にする。

五目飯 [ごもく-めし]

炊き込み飯の一種 [数のつく日本語辞典]。五目*とも [日本国語大辞典]。五目御飯*に同じ。鶏肉、油揚げ、椎茸^{シイタケ}、人参、牛蒡、蒟蒻など細かく切った具をまぜて炊き込んだ醤油味の飯 [数のつく日本語辞典]。炊き込む代わりに、材料を別に調味して煮て、醤油味の飯の炊き上がりに混ぜることもある [簡明食辞林] [数のつく日本語辞典]。関西でいう加薬飯 [たべもの日本史総覧]（加薬ご飯）のこと。加薬とは薬味を加えることをいう。京都府丹後の久美浜町では五目飯をしょうはい飯と呼ぶ。「しょうはい」は塩っぱいことで味のついたご飯の意 [聞き書京都の食事（日本食生活全集②）]。江戸時代の「ごもくめし」は炊きあがった白飯の上にいろいろな具を混ぜて清まし汁をかけたものである [名飯部類（享和2年-1802）] [素人包丁（文化2年-1805）] [図説江戸料理事典]。江戸時代中期以前の料理書『料理物語』（寛永20年-1643）、『当流節用料理大全』（正徳4年-1714）、『料理綱目調味抄』（享保15年-1730）、『当流料理献立抄』（宝暦年間-1751-1763）]では、「ほうはん（芳飯・包飯・苞飯・飴飯・法飯）」の名称で出てくる [図説江戸料理事典]。骨薫飯^{こもくめし} [名飯部類（享和2年-1802）]・集飯^{あつめし} [料理伝（成立年不明）]とも呼ぶ [図説江戸料理事典]。江戸時代後期の「ごもくめし」には材料を別に調味して煮ておき、白飯の炊きあがりに混ぜ込むものもある [料理早指南（文化元年-1804）]。『素人包丁』二篇（文化2年-1805）には十二種類の「ごもく飯」が例示されている [図説江戸料理事典]。

五目焼き蕎麦 [ごもく-やきそば]

中国料理の一つ。肉、野菜、茸、玉子などを炒めてとろみをつけ、揚げたり焼いたりした中華麺に掛けたもの [日本国語大辞典]。五目*とも [日本国語大辞典]。

五目焼き豆腐 [ごもく-やきどうふ]

豆腐料理の一種。絞豆腐にあらかじめ味付けした人参^{ニンジン}、生椎茸^{なまシイタケ}、蒟蒻^{きやうせん}など種々の野菜を入れて良く搗り、醤油砂糖で味付けし、油をひいた焼き鍋で焼く [精進料理（日本料理技術選集）]。

五目焼き飯 [ごもく-やきめし]

中国料理の一つ。肉、^{カニ}野菜などの刻んだものを一緒に炒めた飯 [日本国語大辞典]。五目炒飯* [日本国語大辞典]。五目*とも [日本国語大辞典]。

五目寄せ鍋 [ごもく-よせなべ]

種々の材料を調味した出し汁で煮ながら食べる鍋料理 [簡明食辞林]。

五文取 [ごもん-どり]

江戸時代、一つ五文で売った饅頭 [日本国語大辞典]。げんこどり [日本国語大辞典]。駿河国（今の静岡県）安倍川の安倍川饅頭などが有名 [東海道中膝黒毛（享和2年-1802~文化6年-1809）] [日本国語大辞典]。

五文萬十 [ごもん-まんじゅう]

一個五文の饅頭。御紋饅頭とも表記。『守貞謄稿』の臘饅頭の条に、幕末の話として、「京阪では先祖年忌仏事の引菓子に虎屋の五文万十（御紋饅頭）を十ばかり用いた」とある [日本食物史（下）]。臘^{おほみ}万十の項も参照。

五勿料理 [ごもんめ-りょうり]

江戸時代に二汁五菜で価が銀五匁（五十分）であった料理。『嬉遊笑覧』（文政13年-1830）に〈衣食住の記〉注に「享保半頃迄途中にて価を出し、食事せむ事思ひもよらず。煎茶もなく、殊に行がりに茶屋へ料理いひ付ても中々出来せず。其頃金竜山の茶屋にて五勿料理仕出し、行がりに二汁五菜を出す。人々好みに随ひことの外はやる。（後略）」とある（注：『衣食住の記』は『続燕石十種』にも収載される越智久為〔著〕『反古染』（天明年間1780年代）と推定される [『嬉遊笑覧』が引用する『衣食住の記』、吉見孝夫〔著〕、札幌国語研究、8、1-12、2003〕）。

五葉 [ゴ-ヨウ]

植物。同名数種がある。①ウコギ科のトチバニンジン（椀葉人参・柝葉人参）の別称 [図説草木名彙辞典]。ムクロジ科の椀^{トチ}（柝）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。薬用（鎮咳・去痰） [図説草木名彙辞典]。本種の呼称で「五葉」の付くものには五葉の他に、五葉草* [本草綱目啓蒙]・五葉人参* [本草綱目啓蒙]・三枝五葉草* [本草綱目啓蒙]がある [図説草木名彙辞典]。椀葉人参については、五加人参の項を参照。②セリ科のニンジン（人参）の別称 [図説草木名彙辞典]。根・若葉を食用 [図説草木名彙辞典]。③マツ科マツ属のゴ

ヨウマツ（五葉松）*の略称〔図説草木名彙辞典〕。五葉*・^{イツハノマツ}五葉松*とも呼ぶ〔図説草木名彙辞典〕。食用とはしない。五葉松の項を参照。④マメ科のゴヨウマメ（五葉豆）*〔都道府県別地方野菜大全〕の略称。マメ科のエダマメ（枝豆）の品種の一つで東北で栽培される〔食材図典〕〔新版食材図典〕。

五葉木通〔ゴヨウーアケビ〕

アケビ科のアケビ（木通・通草）の一種〔食材図典〕〔新版食材図典〕。五葉であることからの称。若蔓・葉・果実を食用〔食材図典〕〔新版食材図典〕。五葉木通の果実は近縁種の三葉木通*よりおいしくないともいう〔日本料理語源集〕。

五葉莓〔ゴヨウーイチゴ〕

植物。同名二種がある。①バラ科キイチゴ属の落葉低木〔図説草木名彙辞典〕。葉が長い柄をもつ鳥足状の五小葉であることからの称〔図説草木名彙辞典〕。全体に剛毛・棘があることから棘五葉莓とも呼ぶ〔図説草木名彙辞典〕。オガラバナ・アレキナとも呼ぶ〔日本植物名彙〕〔日本国語大辞典〕。本州中北部や北海道の深山で日当たりのよい所に生育。赤く熟した核果を救荒食用〔図説草木名彙辞典〕〔食べられる野生植物大事典〕。②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〕。ゴヨウモ（五葉莓）*〔薬品手引草〕〔日本国語大辞典〕・ゴヨウバイ（五葉莓）〔中薬大辞典〕とも呼ぶ。藪枯については五葉葛の項を参照。

五葉葛〔ゴヨウーカズラ（カヅラ）〕

ブドウ科のヤブガラシ（ヤブカラシ）（藪枯）の別称〔本草綱目啓蒙〕〔日本国語大辞典〕〔図説草木名彙辞典〕。イツ

バカヅラ（イツバカヅラ）（五葉葛）*とも訓ずる〔図説草木名彙辞典〕。葉が五小葉よりなる複葉であることからの称。漢名には烏斂母〔大和本草〕〔本草綱目啓蒙〕〔薬品手引草〕・烏斂母〔図説草木名彙辞典〕〔中薬大辞典〕。ウレンモ・ウウレンモウ〔和漢三才図会〕・ウレンボ・ウレンバイ〔中薬大辞典〕・ツタ〔和漢三才図会〕と訓ずる。他の漢名に、^{ゴソウリュウ}五爪龍（五爪竜）〔図説草木名彙辞典〕・^{ゴソウリョウ}五爪竜〔東洋文庫版和漢三才図会〕・^{ゴショウ}五爪竜*〔中薬大辞典〕・^{ゴリウソウ}五爪竜草〔中薬大辞典〕・^{ゴリウソウ}五竜草〔本草綱目啓蒙〕〔薬品手引草〕〔中薬大辞典〕・^{ゴカリュウ}五爪龍（五爪竜）*（注：爪は爪の誤写か）〔大和本草〕〔和漢三才図会〕〔薬品手引草〕〔日本国語大辞典〕〔図説草木名彙辞典〕・^{ゴヨウソウ}五葉藤〔本草綱目啓蒙〕〔薬品手引草〕〔中薬大辞典〕・^{ゴヨウソウ}五葉草*〔本草綱目啓蒙〕〔薬品手引草〕などがある。古和名は比左古豆留〔和名抄〕〔本草綱目啓蒙〕〔図説草木名彙辞典〕。和名は他に、^{イツバカヅラ}五葉*〔日本国語大辞典〕・^{イツバカヅラ}五葉葛〔図説草木名彙辞典〕・^{ゴヨウカズラ}五葉葛〔本草綱目啓蒙〕〔図説草木名彙辞典〕・^{ゴヨウイチゴ}五葉莓*〔薬品手引草〕〔日本国語大辞典〕・^{ゴヨウイチゴ}五葉莓〔中薬大辞典〕・^{ビンボフル}貧乏蔓〔本草綱目啓蒙〕・^{ビンボフル}貧乏蔓〔図説草木名彙辞典〕・^{ビンボカズラ}貧乏葛〔薬品手引草〕・^{ビンボカズラ}貧乏葛〔大和本草〕〔本草綱目啓蒙〕〔図説草木名彙辞典〕〔世界有用植物事典〕など。若芽や柔らかい茎先を茹でてあく抜きすると食用になる〔食べられる野生植物大事典〕〔世界有用植物事典〕。また、根・茎草〔^{うれんぼ}烏斂母〔自分で採れる薬になる植物図鑑〕（^{うれんぼ}烏斂母〔図説草木名彙辞典〕）〕は薬用（涼血・解熱・利尿など）〔図説草木名彙辞典〕〔世界有用植物事典〕。

（2020年10月7日受理）
（2020年11月5日採択）