

《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4)

Food Materials and Foods with Numeral in the Name

(5) Food Materials and Foods with Numeral 5 in the Name (Part 4)

森 田 潤 司
(Junji MORITA)

【五 (ごようし～よし)】

五葉子 [ごようしーし]

マツ科のゴヨウマツ (五葉松)*の実。とくに、朝鮮松 (朝鮮五葉*)の実。松子 [厨事類記]。松は葉のつき方から、五葉*・五葉*とも呼び [大言海]、その実なので五葉子・五葉松子 [本朝食鑑] という。『厨事類記』 (永仁3年-1295頃) に「松子。五葉子という。炒って皮を剥いて盛る。(中略) (裏書) 松の実がない時は、白ササゲを盛る」 [和菓子の系譜] とあるように、松子は古くは木菓子 (干菓子) のひとつとして重用され、熬って皮をむいて盛った。

五葉草 [ゴヨウソウ]

植物。同名数種がある。①ウコギ科のトチバニンジン (椛葉人參・柝葉人參) の別称 [本草綱目啓蒙] [図説草木名彙辞典] [日本国語大辞典]。ムクロジ科の椛 (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。五加人參*・五葉*・五葉人參* [本草綱目啓蒙]・三枝五葉草* [本草綱目啓蒙] などとも呼ぶ [図説草木名彙辞典]。椛葉人參については五加人參の項を参照。②バラ科のオヘビイチゴ (雄蛇莓) の別称 [図説草木名彙辞典]。漢名は蛇 含 [本草綱目啓蒙] [図説草木名彙辞典]。勢州 (今の三重県) でいう [本草綱目啓蒙]。葉は同科の蛇 莓に似て五葉となり、五加*の葉の如くして長く深緑色 [本草綱目啓蒙]。若葉・若芽・実を救荒食用 [図説草木名彙辞典]。全草・根を薬用 (解毒) [図説草木名彙辞典]。

③ブドウ科ヤブカラシ属のヤブガラシ (ヤブカラシ) (藪枯) の漢名別称 [本草綱目啓蒙]。『本草綱目啓蒙』 (享和3年-1803～文化3年-1806刊) 卷之十二蛇含の項の五葉草の注に「漢名の五葉草は五爪龍 (注: 写本により五爪龍) なり」とある。藪枯については五葉 葛の項・五 爪 龍 (五爪竜) の項を参照。④マメ科のセイヨウミヤコグサ (西洋都草) (百脈根 [本草綱目啓蒙]) の別漢名 [中薬大辞典]。ミヤコグサより少し大型で、花の数が三～四個 [中薬大辞典]。茎葉に毛があり、後に無毛 [中薬大辞典]。第二次世界大戦後、広がった。秋田で五月花*と呼ばれる都草とは、一つの花序につく花の数が七個までと多数の花が輪着していること、茎や葉に微毛があることなどで区別されるが、葉は小葉が五枚で、外見上はほとんど同じである。西洋都草は茎・葉を軽く茹でて、食用とする。中国では全草「百脈根*」および花「地羊 鵲」を薬用 (止瀉・解熱・下気) [中薬大辞典]。花には鎮静作用があり、皮膚の炎症などを抑制するという。

五葉人參 [ゴヨウニンジン]

ウコギ科のトチバニンジン (椛葉人參・柝葉人參) の別称 [本草綱目啓蒙] [図説草木名彙辞典] [日本国語大辞典]。セリ科の人參に似た掌状複葉が、茎頂に三～五個輪生することからの称。五加人參*・五葉*・五葉草* [本草綱目啓蒙]・三枝五葉草* [本草綱目啓蒙] などとも呼ぶ [図説草木名彙辞典]。椛葉人參は五加人參の項を参照。

五葉松 [ゴヨウノマツ]

五葉松*の①に同じ [図説草木名彙辞典]。

五葉松 [ゴヨウマツ]

マツ科のマツ（松）で針葉が五本のもの。同名数種がある。日本には、①五葉松、②這松、③朝鮮五葉*および④屋久種子五葉が分布する〔図説花と樹の大事典〕。ちなみに、『世界有用植物事典』（1989年）にその種子が食用と記載される松は、朝鮮五葉、這松、笠松（地中海北岸に分布）であり、赤松、黒松、五葉松、屋久種子五葉については食用の記載がない。①マツ科のゴヨウマツ（五葉松）〔新牧野日本植物圖鑑〕〔図説草木名彙辞典〕〔日本国語大辞典〕。ゴヨウノマツ（五葉松）*とも訓ずる〔図説草木名彙辞典〕。葉が長さ2〜6センチメートルの針葉で五本ずつ束になって小枝に密生すること〔日本国語大辞典〕からの称〔新牧野日本植物圖鑑〕〔図説花と樹の大事典〕。三葉のものもある〔和漢三才図会〕。本種の呼称には、五葉*・五葉松*・五葉*・五葉松*・五葉松*・姫小松*・姫五葉*・新羅松（朝鮮五葉との混称）・朝鮮松（朝鮮五葉との混称）がある〔図説草木名彙辞典〕。西日本で五葉松と呼び〔日本国語大辞典〕。東日本では姫小松〔日本植物名彙〕と呼ぶ〔日本国語大辞典〕。漢名は五鬚松（慣用）〔本草綱目啓蒙〕〔図説草木名彙辞典〕〔日本国語大辞典〕・五釵松（慣用）〔本草綱目啓蒙〕〔図説草木名彙辞典〕〔日本国語大辞典〕・五粒松*〔本草綱目啓蒙〕〔図説草木名彙辞典〕〔日本国語大辞典〕・五鬚松〔本草綱目啓蒙〕〔図説草木名彙辞典〕・五尖松*〔図説草木名彙辞典〕。他に、五本松*〔日本国語大辞典〕・五髭〔和漢三才図会〕・五粒〔和漢三才図会〕・五刺〔和漢三才図会〕・五針〔和漢三才図会〕。『本朝食鑑』（元禄10年-1697）が「尋常の松子は栢子の大ききくらいで、使うにはあまりよくないものである」と記すように、本種の実は朝鮮松（朝鮮五葉）などと違い、小さくて食用にならない。②マツ科のハイマツ（這松）の別称。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〕。本州の高山や北海道に生育。会津五葉*・千畳松*と呼ぶ地方もある。種子は8〜12ミリメートルで食用となる〔図説草木名彙辞典〕〔世界有用植物事典〕。アイヌの人は這松をトトヌプと呼び、種子を生食していた〔食べられる野生植物大事典〕。③マツ科のチョウセンマツ（朝鮮松）の別称〔広辞苑〕〔図説草木名彙辞典〕〔日本国語大辞典〕。朝鮮五葉*・韓松*・海松とも呼ぶ〔図説草木名彙辞典〕。朝鮮半島が主な生育地であり、葉が五葉であるところからの称。種子（五葉子*）〔海松子〕は大きく食用となる〔図説草木名彙辞典〕〔世界有用植物事典〕。朝鮮五葉の項を参照。④マツ科のヤクタネゴヨウ（屋久種子五葉）の別称〔図説花と樹の大事典〕。中国や台湾に分布する高嶺五葉の変種で〔世界有用植物事典〕、九州南部、屋久島および種子島にのみ自生する五葉松〔原色日本植物図鑑 木本編〔Ⅱ〕〕〔朝日百科 植物

の世界〕〔世界有用植物事典〕〔改訂新版日本植生便覧〕。奄美五葉とも呼ぶ〔原色日本植物図鑑 木本編〔Ⅱ〕〕〔改訂新版日本植生便覧〕。食用不詳。絶滅危惧種。

五葉豆〔ゴヨウマメ〕

マメ科のエダマメ（枝豆）（大豆の完熟する前の若い豆）の一品種。福島県在来の代表品種〔都道府県別地方野菜大全〕。小葉数が5枚であることからの称。五つ葉豆〔都道府県別地方野菜大全〕・五葉*〔食材図典〕〔新版食材図典〕とも呼ぶ。来歴は不明〔都道府県別地方野菜大全〕。葉と莢豆の緑色は中程度で、毛じの色は白〔都道府県別地方野菜大全〕。乾燥種子はやや緑色を帯び、やや小さめ。食味は甘みがあっておいしい〔都道府県別地方野菜大全〕。

五葉苺〔ゴヨウモ〕

ゴヨウバイ（五葉苺）〔中薬大辞典〕・ゴヨウイチゴ（五葉苺）*とも訓ずる。ブドウ科の蔓性植物ヤブガラシ（ヤブカラシ）（藪枯）（烏欽苺）の別称〔薬品手引草〕〔日本国語大辞典〕。葉が五小葉よりなる複葉であることからの称。藪枯は五葉葛の項を参照。

五粒松〔ゴリュウシヨウ〕

ゴヨウ（五葉）*、とくにチョウセンゴヨウ（朝鮮五葉）*の漢名の一つ〔本朝食鑑〕〔図説草木名彙辞典〕。

五稜子〔ゴーリョウシ〕

グレンシ（五釵子）*の漢名の一つ〔薬品手引草〕〔図説草木名彙辞典〕。

五厘玉〔ごりんーだま〕

飴の別称。長崎県北松浦地方でいう〔聞き書長崎の食事〕。

五釵子〔ゴーレンシ〕

カタバミ科の常緑小高木〔図説草木名彙辞典〕〔名数数詞辞典〕。楕円形の果実に縦に五本の稜（^{りょう} 釵）があることからの称〔和漢三才図会〕〔名数数詞辞典〕。漢名は羊桃〔本草綱目啓蒙〕〔名数数詞辞典〕〔飲食事典〕〔日本国語大辞典〕・羊桃藤・陽桃〔飲食事典〕・五稜子*〔本草綱目啓蒙〕・五瓣子*〔本草綱目啓蒙〕など〔図説草木名彙辞典〕。五釵子〔和漢三才図会〕とも。他の呼称に五角果樹*〔日本国語大辞典〕・カランボーラ〔名数数詞辞典〕・カランボラ〔図説草木名彙辞典〕〔飲食事典〕〔日本国語大辞典〕・スターフルーツ〔日本国語大辞典〕（果実の断面が星形であることからの称〔食材図典〕）など。東南アジアマレー地方原産〔日本国語大辞典〕〔図説草木名彙辞典〕。熱帯地方で果樹として栽培〔日本国語大辞典〕。果実は甘酸っぱく〔名数数詞辞典〕〔飲食事典〕、食用〔図説草木名彙辞典〕〔世界有用植物事典〕。生食するほか、未熟果は野菜として〔日本国語大辞典〕、煮物、漬け物、ゼリー、ジャムにする〔名数数詞辞典〕

[食材図典]。煎汁は薬用（下痢止め）[図説草木名彙辞典][日本国語大辞典]。

五郎一醤油 [ごろういちーしょうゆ]

創業明治25年の大分県安永醸造の醤油。初代安永五郎一の手法により2年以上熟成させた醤油からの称。

五郎さま [ごろうーさま]

新潟地方で3月3日の桃の節句につくられる細長い粽^{ちまみ}[47都道府県・伝統行事百科]。この粽は京都御所の粽に元があるといわれている。たいごろうさまとも呼ぶ[47都道府県・伝統行事百科]。

五郎島金時 [ゴロウジマーキントキ]

ヒルガオ科のサツマイモ（薩摩芋）の栽培品種[新版食材図典]。石川県金沢市の北西部大野川河口の五郎島地区をはじめ、粟ヶ崎地区や内灘砂丘などが主な産地。五郎島の砂丘地では、元禄時代（1706年頃）に鹿児島から持ち帰られた薩摩芋^{サツマイモ}が栽培され始め、五郎島薩摩芋^{ゴロウジマサツマイモ}*と呼ばれていた[新版食材図典]。昭和53年-1978以降になると、皮の色が鮮紅色で肉色は淡黄色、甘味のある高系14号系^{ゴウ}の育成種「コトブキ」が栽培されるようになり[新版食材図典]，昭和59年-1984に五郎島金時^{ゴロウジマキンとき}と命名された[都道府県別地方野菜大全]，平成9年-1977に加賀野菜の一つとして認定された[新版食材図典][食材図典Ⅲ]。おやつや惣菜など幅広く利用されている[都道府県別地方野菜大全]。

五郎島薩摩芋 [ゴロウジマーサツマイモ]

石川県金沢市の北西部大野川河口の五郎島の砂丘地で栽培されるヒルガオ科の薩摩芋^{サツマイモ}[新版食材図典]。同地での栽培は元禄末（1706年頃）に薩摩から種芋が導入されたのが始まりという[新版食材図典][都道府県別地方野菜大全]。保水と水はけのバランスに優れた砂丘地での栽培で食味のよいものがとれる[新版食材図典]。栽培される品種は時代で変化しているが、今は五郎島金時^{ゴロウジマキンとき}*が主流である[新版食材図典][都道府県別地方野菜大全]。

五郎四郎芝 [ゴロウシロウーシバ]

ユリ科のサルトリイバラ（猿捕茨）の別称。四国でいう[本草綱目啓蒙]。語源不詳。漢名は菝葜[本草綱目啓蒙]（ただし誤用[図説草木名彙辞典]）。山帰来^{サンキライ}・五葉菜^{ゴサイバ}*などとも呼ぶ[図説草木名彙辞典]。葉・実を食用[図説草木名彙辞典][食べられる野生植物大事典]。また、葉を煙草の代用、餅の包みに使用[図説草木名彙辞典]。根茎を薬用（痛風・梅毒など）[図説草木名彙辞典]。

五郎力餅 [ごろうーちからもち]

神奈川県小田原市国府津の名物菓子。小豆の漉し餡をまぶした一口大の餅[日本国語大辞典]。曾我五郎、十郎兄

弟の出生地に因み、五郎の名をとった銘菓[日本国語大辞典]。

五郎八 [ゴローハチ]

スズキ目トラギス科のクラカケトラギス（倉掛虎鱧）の別称[美味しいマイナー魚介図鑑]。語源不詳。青森県から九州南岸の日本海・東シナ海沿岸、茨城県から九州南岸の太平洋沿岸に生息[美味しいマイナー魚介図鑑]。浅い場所の底曳き網、刺し網などでとれる小魚^{トラハゼ}。虎沙魚・石笛とも呼ぶ[美味しいマイナー魚介図鑑][魚介類別名辞典]。他の呼称に、エソ・ドンコ・ドンボ[魚介類別名辞典]がある。これらの称はいずれも近縁種の虎鱧との混称[新釈魚名考]。白身魚で山陰などでは練り製品に加工され、良質との評価がある[美味しいマイナー魚介図鑑]。近年、天麩羅種として人気が出てきている。産地以外にはめったに出回らず、関東では料理店が利用することが普通[美味しいマイナー魚介図鑑]。

五郎兵飴 [ごろべいーあめ]

福島県会津若松市の名物菓子。五郎兵衛本舗（長谷川五郎兵衛本舗）の創製で殿中飴^{でんちゅうあめ}とも呼んだ[日本料理由来事典]。会津産の上質な糯米^{もちめ}をふかして麦芽糖を加え、煮詰めて水飴をつくる。これに寒天を入れて固め、平らに伸ばした後、角形に切ってオブラートに包む[和菓子の辞典][日本銘菓事典]。滋養に富んだ飴。琥珀色の餅が舌の上で水飴のように溶け、舌触りが良い[日本料理由来事典]。五郎兵衛本舗は治承5年-1181創業といい[日本名菓辞典][和菓子の辞典][日本銘菓事典]，約800年前、文治4年-1188に源義経が兄頼朝に都を追われた“後の平泉落ち”の途中に立ち寄り、飴を所望したと伝えられている[日本名菓辞典][和菓子の辞典][日本銘菓事典]。また、五郎兵衛本舗は、蒲生氏郷以来、松平容保に至るまで会津藩の御用を務め、戊辰戦争ではこの飴が落城した鶴ヶ城の兵糧となっていたという[日本名菓辞典][和菓子の辞典][日本銘菓事典]。

五和 [ごーわ]

料理の味付けは、五味^{ごみ}*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する[日本名数辞典][名数数詞辞典]。春は酸を多く、夏は苦を多く、秋は辛を多く、冬は鹹を多く加えて、滑らかにするのに甘を用いる[名数数詞辞典]。五味は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]。

五月そーみん [ごんがちゃーそーみん]

沖縄中頭地域で五月節句が終わると出回る素麺^{なかがみ}[聞き書 沖縄の食事]。この新しい素麺を「ごんがちゃーそーみ

ん」といって、箱買いして親戚や近所の人と分け合う
[聞き書沖縄の食事]。

五日餅 [ごんがにちーもち]

宮城県仙北地方で、正月5日の「ごんがにち」という仕事始めの日に食べる餅。宮城県遠田郡沼部村大沼の小山家では、「ごんがにち」には元旦と同じように神棚にお供えをし、五日餅ごんがにちもちといって、家族もおづけ餅、納豆餅、小豆餅などいろいろな餅を食べる [聞き書宮城の食事]。

五寸切 [ごんぎり]

ハモ科の鰯ハモ（海鰻）の小さく肉の薄いものを素干したものの [大和本草] [たべもの日本史総覧]。身開きにして、五疋から十疋くらいを一連として、乾燥させていた [原典現代語訳日本料理秘伝集成第三巻『当流節用料理大全』訳注]。一本物で乾燥したものは「干しはむ」といった [日本料理秘伝集成『当流節用料理大全』訳注]。そのまま少しあぶって骨を取って食べたり [古今料理集] [当流節用料理大全]、細かく刻んで酒や醤油で味付けしたり [たべもの日本史総覧]、なます 鱈として食べる [日本国語大辞典]。五寸切の称は干し鰯ハモの調理の形からで、語源は、①五寸切り*の意 [魚鑑]。江戸後期の『魚鑑』（武井周作 [著] 天保2年-1831）に、「ごんぎりは五寸切りなり。小竹を長さ五寸に切り、前後互いに拍て歌の節をなすものをごんぎりと云ふ。其調理の形、これに似たるをいふにや」とある。あるいは、②鰯小切の変化したハモゴンギリの略 [大言海]、という [日本国語大辞典]。古くからある食品で、室町時代中期の『山科家礼記』の文明12年-14802月1日の条にも見られる。削って食べたようで、室町時代末期の『包丁聞書』（16世紀後半）に削り物の材料として記載され [日本料理秘伝集成『当流節用料理大全』訳注]、「こん切りといふは干鰯の事也。和交削物にも用」とある。『大和本草』（宝永7年-1709）には〈国俗ハモノ小ニシテ肉ウスキヲゴンギリト云、ほじし 脯トス〉とある。『貞丈雑記』（天明4年-1784刊）にも同様に「ごんきりと云はむのほしたるをいう。あ 和え・交ぜ・けずりもの 削物等に用ゆ」とある。ただ、『献上料理集』（天明6年-1786）を最後として、その名は見られなくなった [日本料理秘伝集成『当流節用料理大全』訳注]。「食べ物の名数（6）」の五種の削り物の項も参照

権五郎力餅 [ごんごろうーちからもち]

餅。神奈川県鎌倉市長谷の力餅屋の銘菓 [日本名菓事典] [和菓子の辞典] [日本銘菓事典]。鎌倉権五郎景政（景正とも）の武勇を後世に伝えるための命名 [和菓子の辞典] [日本料理由来事典]。力餅屋は由比ヶ浜に近い長谷寺の南側にある鎌倉権五郎景政を祀る御霊神社（権五郎神社）

の参道入口角に元禄3年-1690から続く店を構える [日本名菓事典] [縁起菓子・祝い菓子] [日本料理由来事典]。アメキ 小豆の漉し餡をのせた長さ5センチほどの餅菓子 [和菓子の辞典]。普段は白い餅だが、2-5月は蓬餅ヨモギを使う [日本銘菓事典]。権五郎景政は16才の時、八幡太郎義家に従って「後三年の役」で清原武衡を攻めた際、敵に矢で片目を射抜かれても自ら矢を抜き、なおも敵陣に攻め入って活躍したという武将 [日本銘菓事典]。権五郎神社には景政ゆかりの袂石と手玉石がある。

五島鯨・五嶋鯨 [ゴンドウークジラ]

①ゴンドウクジラ科（あるいはマイルカ科）ゴンドウクジラ亜科ゴンドウクジラ属のコビレゴンドウ（小鰭巨頭）のこと [日本国語大辞典]。巨頭鯨とも表記。ゴトウクジラ（五島鯨・五嶋鯨）*とも呼ぶ。「巨頭」は頭が前に突き出ることからの称だが、「五島」の変化した称ともいう [日本国語大辞典]。「五島」は長崎県五島列島付近で捕れたことからの称。小鰭巨頭（五島鯨）（巨頭鯨）は、温帯から熱帯の海に広く分布する小型の鯨。日本近海では伊豆以南の黒潮域で追い込み漁によって捕獲される真巨頭マゴンドウ（別称ナイサゴトウ）と北海道から三陸沖に分布するシオゴンドウ（別称タツバナガ）の二型が見られる [日本国語大辞典]。食用として捕鯨の対象。②ゴンドウクジラは、ゴンドウクジラ科（あるいはマイルカ科）のうち、ゴンドウクジラ亜科の数種の総称 [日本国語大辞典]。ゴンドウクジラ属コビレゴンドウの小鰭巨頭と鰭長巨頭の他、別属の沖巨頭、夢巨頭、数歯巨頭がいる [日本国語大辞典]。共通する形態の特徴は、頭が前方に突き出るのが、マイルカマイルカのように吻が突き出ることではない点である [日本国語大辞典]。

五の字 [ごんーのーじ]

酒五合をさす隠語 [広辞苑] [隠語大辞典]。

笹五位 [ササーゴイ]

サギ科の鳥。五位ゴイサギ鷺*の類。羽毛の外縁の色が白くなっており、この白い羽が笹の葉に見えることからの称。肉に臭みがあるので、あまり日本では食べられていなかったようで、『本朝食鑑』（元禄10年-1697）には記載がない。

五月 [サーツキ]

サケ科のビワマス（琵琶鱈）の別称 [魚介類2.5万名前大辞典] [魚介類別名辞典]。皐月とも表記。琵琶鱈は滋賀県琵琶湖固有種で、五月鱈サツキマス*と同じく、桜鱈サクラマスの亜種とされる。産卵期は秋で9月から11月。琵琶湖に流れ込む河川に遡上して産卵する。大雨の日に群れをなして河川を遡上することから、雨の魚とも呼ばれる。稚魚が産卵翌

年の5月から6月に琵琶湖に下ることから、五月（皐月）と呼ばれる。近年は、移植により栃木県中禅寺湖、神奈川県芦ノ湖、長野県木崎湖にも生息。食材に適する[魚介類 2.5 万名前大辞典]。

五月苺 [サツキーイチゴ]

ゴガツイチゴ（五月苺）*とも訓ずる。皐月苺とも表記。同名数種がある。①バラ科キイチゴ属のモミジイチゴ（紅葉苺）（キイチゴ（木苺・黄苺）とも呼ぶ）の別称[図説草木名彙辞典][日本国語大辞典]。秋田県・新潟県・福井県でいう[日本国語大辞典]。他に、田植苺・アビとも呼ぶ[図説草木名彙辞典]。漢名は懸鉤子[図説草木名彙辞典]。果実（核果）を食用[図説草木名彙辞典]。②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[図説草木名彙辞典]。胡頹子・五月苺*・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]。果実（核果）を食用[図説草木名彙辞典]。

五月芋 [サツキーイモ]

ゴガツイモ（五月芋）*とも訓ずる。皐月芋とも表記。

五月鰯 [サツキーイワシ]

青森県南部八戸地区で、5月頃よく捕れる鰯をいう[聞き書青森の食事]。皐月鰯とも表記。

五月渦 [サツキーウズ]

ニシキウズ科の巻貝[魚介類 2.5 万名前大辞典]。皐月渦とも表記。銀高浜[魚介類 2.5 万名前大辞典]・広瀬貝とも呼ぶ。食用となる。

五月蝦・五月海老 [サツキーエビ]

モエビ科のイバラモエビ（棘藻蝦・棘藻海老）の別称[魚介類別名辞典]。鳥取県でいう[美味しいマイナー魚介図鑑]。皐月蝦（皐月海老）とも表記。春から初夏に多く漁獲されることからの称。棘蝦とも呼び、鬼蝦・ゴジラ蝦とも呼ぶ[美味しいマイナー魚介図鑑]。鳥根県以北の日本海、北海道オホーツク海の深海に生息[美味しいマイナー魚介図鑑]。全長20センチメートル[美味しいマイナー魚介図鑑]。沖合底引き網で獲れる蝦の中で最も高価だが、獲れる量はわずか[美味しいマイナー魚介図鑑]。

五月川 [さつきーがわ]

6月の茶菓子（主菓子）の銘[カラー京都の菓子]。五月川は季語で陰暦5月（今の6月）の川をいう。皐月川とも表記。五月雨で水かさの増えた川。吉野葛を鞍馬笹で巻いた夏らしい菓子[カラー京都の菓子]。錦玉（寒天と砂糖を煮詰め、冷やし固めたもの）を使っても涼味がある[カラー京都の菓子]。

五月銀宝 [サツキーギンポ]

スズキ目イソギンポ科の海水魚[魚介類 2.5 万名前大辞

典]。皐月銀宝とも表記。琉球列島以南、西部太平洋に生息[魚介類 2.5 万名前大辞典]。毒があるので取扱いには注意が必要

五月胡頹子 [サツキークミ]

ゴガツグミ（五月胡頹子）*とも訓ずる。グミ科のグミ（胡頹子（慣用）・茱萸（誤用））の別称[本草綱目啓蒙]。皐月胡頹子とも表記。グミ（胡頹子・茱萸）はグミ科グミ属の植物の総称で[図説草木名彙辞典]、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[食材図鑑]。五月胡頹子は実が熟する時期からの称。果実（正確には偽果）は陰暦5月（今の6月）頃に赤く熟すと食べられる。別漢名に四月子* [図説草木名彙辞典]。夏胡頹子の別称として、秋田県でサツギグミという[日本国語大辞典]。近江坂田郡ではサツキゴミという[日本国語大辞典]。果実（液果）を救荒食用[図説草木名彙辞典]。

五月酒 [さつきーざけ]

秋田県横手盆地の中仙町地域で田植え時の午後三時頃の小屋に出していた濁醪[聞き書秋田の食事（日本の食生活全集⑤）]。皐月酒とも表記。田植え酒。寒搦き米を材料にして特別につくりあげた酒。

五月豇豆・五月大角豆 [サツキーササゲ]

ゴガツササゲ（五月豇豆・五月大角豆）*とも訓ずる。皐月豇豆（皐月大角豆）とも表記。

五月汁 [さつきーじる]

皐月汁とも表記。①陰暦5月5日に食する野菜や干し魚などをいろいろ入れて煮込んだ汁[日本国語大辞典]。澄まし汁または味噌汁とする。邪気を払うという[日本国語大辞典]。あつめ汁[日本国語大辞典]とも呼ぶ。江戸時代の料理書『料理早指南』（享和元年-1801）に「あつめ汁 五月しるの一名也 常みそにたし加へて仕立てよし 竹の子 ふき 新ごぼう ほし大こん やくどうふ 干ふぐ 又くしき くしあわびにてもするなり」（注：アンダーラインは著者）とある。②空豆や落など5月が旬の材料を集めてつくった汁物[肉料理（日本料理技術選集）]。陰暦5月の田植えの時期に食された。五月煮の項も参照。

五月団子 [さつきーだんご]

三重県伊賀地方で、嫁が、5月5日の節句に、田植え前の骨休みに親のところへ帰るときに持っていく団子[聞き書三重の食事（日本の食生活全集④）]。皐月団子とも表記。ヨゴミ（蓬）を入れたヨゴミ団子が多い。

五月菜 [サツキーナ]

ゴガツナ（五月菜）*とも訓ずる。皐月菜とも表記。

五月煮 [さつきーに]

空豆や落など5月が旬の材料を集めて作った煮物〔肉料理（日本料理技術選集）〕〔鶏・卵料理（日本料理技術選集）〕。皐月煮とも表記。同じ材料で汁を仕立てれば五月汁*となる〔肉料理（日本料理技術選集）〕。同様の趣向で五月椀、五月巻き、五月焼きなどと名付けた料理がある〔鶏・卵料理（日本料理技術選集）〕。

五月人形法螺 [サツキーニンギョウボラ]

ガクフボラ（ヒタチオビ）科の巻貝〔魚介類2.5万名前大辞典〕。オーストラリアのクイーンズランドに生息。皐月人形法螺とも表記。語源不詳。ヒタチオビ科の貝類は食用として認知されていない。

五月人形法螺擬 [サツキーニンギョウボラモドキ]

ガクフボラ（ヒタチオビ）科の巻貝〔魚介類2.5万名前大辞典〕。皐月人形法螺擬とも表記。語源不詳。ヒタチオビ科の貝類は食用として認知されていない。

五月葱 [サツキーネギ]

ゴガツネギ（五月葱）*とも訓ずる。皐月葱とも表記。

五月沙魚・五月鯊 [サツキーハゼ]

スズキ目ハゼ亜目オオメワラスボ科（ハゼ科〔日本産魚名大事典〕）の海水魚〔魚介類2.5万名前大辞典〕。皐月沙魚（皐月鯊）とも表記。石川県・千葉県から八重山諸島の内湾や河川汽水域に生息〔魚介類2.5万名前大辞典〕。体は細く、うすく緑がかっている体色が5月の新緑を連想させることから称という。体長4〜5センチほどの小型種で食用にされることはまずないが、観賞魚とされる。

五月花 [サツキーバナ]

植物。同名数種がある。花期が陰暦5月であることからの称。皐月花とも表記。①スイカズラ科のタニウツギ（谷空木）の別称〔図説草木名彙辞典〕。福島県・富山県・石川県・福井県・島根県邑智郡という〔日本国語大辞典〕。山空木とも呼ぶ。夏、白い筒形の小さな五弁花を開き、甘い香りがする〔食べられる野草と料理法〕。葉・花を薬用〔図説草木名彙辞典〕。新芽・葉を救荒食用〔図説草木名彙辞典〕〔世界有用植物事典〕。塩茹でして、よく水にさらして臭いや苦味を取り〔山野草を食べる〕〔食べられる野生植物大事典〕、お浸しや和え物、天麩羅などに調理したり〔食べられる野生植物大事典〕、佃煮にする〔山野草を食べる〕他、乾燥して保存し、汁の実、梅肉やえに利用〔山野草を食べる〕。新潟などで「カテノキ」、秋田や青森で「ガザ」と呼び〔日本植物方言集成〕、昔は、若芽や若葉を蒸してから乾燥保存し、飢饉の際などに「かて飯（糀飯）」（米に他の穀物や野菜・海藻などを混ぜて炊いた

飯）に入れて救荒食用とした〔聞き書秋田の食事〕。②マメ科のミヤコグサ（都草）の別称。秋田県でいう〔日本国語大辞典〕。都草の称の語源は、①昔、この草が京の都の大仏の前の耳塚のあたりにはびこっていたので、都草とつけられたとする説〔大和本草〕〔植物記〕、④基本変種である西洋都草の漢名百脈根*の略称の脈根に「草」がついた脈根草から転訛したという説〔植物和名語源新考〕〔世界大百科事典〕がある。全草にシアン配糖体を含むため、食用ではない。西洋都草と同じく、根「百脈根（誤用）」を薬用（下気・止瀉・去熱など）〔図説草木名彙辞典〕。③バラ科のコデマリ（小手毬）の別称。山形県酒田市でいう〔日本国語大辞典〕。観賞用〔図説草木名彙辞典〕。食用ではない。

五月春風 [サツキーハルカゼ]

ガクフボラ（ヒタチオビ）ヒタチオビ科の巻貝〔魚介類2.5万名前大辞典〕。皐月春風とも表記。語源不詳。ヒタチオビ科の貝類は食用として認知されていない。

五月鱒 [サツキーマス]

サケ科サケ属の魚〔図説魚と貝の大事典〕〔魚介類2.5万名前大辞典〕。皐月鱒とも表記。日本の固有亜種で桜鱒の亜種とされる。本亜種の降海型や降湖型を指す称〔図説魚と貝の大事典〕〔魚介類2.5万名前大辞典〕。語源不詳〔図説魚と貝の大事典〕。静岡県以南の本州の太平洋岸、瀬戸内海に生息〔魚介類2.5万名前大辞典〕。春4月〜5月に川を遡上する〔図説魚と貝の大事典〕ことからの称か。他の呼称に本鱒・鱒・川鱒・シラメがある〔魚介類2.5万名前大辞典〕〔魚介類別名辞典〕。食材に適する〔図説魚と貝の大事典〕〔魚介類2.5万名前大辞典〕。一方、本亜種の河川残留型（陸封型）は天魚（アメゴ・ヒラベ・キンエノハ）と呼ばれる〔魚介類2.5万名前大辞典〕。

五月豆 [サツキーマメ]

ゴガツマメ（五月豆）*とも訓ずる。マメ科のソラマメ（空豆）（蚕豆・蠶豆）の別称〔名数数詞辞典〕。皐月豆とも表記。蚕豆の地方名には若取りの実が春を知らせることからか〔日本の野菜〕、三月豆*・三月豆*・四月豆*・四月豆*・五月豆*・五月豆*・五月雨豆*・夏豆・雪割豆など季節と関係したものが多い〔日本の野菜〕〔図説草木名彙辞典〕〔本草綱目啓蒙〕。また、天竺豆〔名数数詞辞典〕・二度豆*〔図説草木名彙辞典〕とも呼ぶ。

五月飯 [さつきーめし]

5月の田植えの日、田植えをしている人のところへ昼食に運んだ飯〔広辞苑〕〔日本国語大辞典〕。秋田県地方でいう〔日本国語大辞典〕。皐月飯とも表記〔改訂総合日本民俗語彙〕。朴の葉を二枚合わせて包み、藁で結ぶ〔日本国語

大辞典」〔改訂綜合日本民俗語彙〕。田植え飯〔広辞苑〕〔分類農村語彙〕〔日本国語大辞典〕・^{めし}飯〔広辞苑〕とも。秋田県由利郡ではこれには必ず豆の粉を用いるという〔改訂綜合日本民俗語彙〕。同県男鹿半島では別に^こ五月飯と^{まごめし}称して、女ばかりで集まる田植え終わり後の祝宴がある〔改訂綜合日本民俗語彙〕。これをも古くはサツキ飯と呼んでいた〔改訂綜合日本民俗語彙〕。

五月桃 [サツキーモモ]

ゴガツモモ (五月桃)*とも訓ずる。皐月桃とも表記。

五月椀 [さつき-わん]

料理。5月頃に提供する椀物。皇月（ミツキ）椀とも表記〔よくわかる日本料理用語事典〕。鉄皮（テヒ）（河豚の皮を干したもの）や落（シロ）、独活（ドクワ）、芹（セリ）を具として使う。地方によっては鉄皮ではなく（あんぴ）鰻皮（鰻鱈の皮を干したもの）を使う〔よくわかる日本料理用語事典〕。鰻皮の方が椀物としては高級である〔よくわかる日本料理用語事典〕。

五味・五味葛・五味子 [サネーカズラ (カヅラ)]

モクレン科のサネカズラ（サネカヅラ）（真葛・実葛）
 [和名抄] [俳諧・四季部類（安永9年-1780）] [図説草木名彙辞典]。
 漢名は南五味子*（誤用 [図説草木名彙辞典] [日本国語大辞典]。中国では南五味子は別種を指す）・五味子*。
 果実を干したものを南五味子*と呼び、
 北五味子*（朝鮮五味子*）の代用として薬用（鎮咳
 [図説草木名彙辞典]・健胃・強壮薬）にする [日本国語大辞典]。
 また、古来、枝の皮に含まれる粘液物を製紙用の糊料や整髪油「美男葛」に用いた [図説草木名彙辞典] [日本国語大辞典]。「サネカズラ（サネカヅラ）」の語源説
 には、①サナカヅラの音転 [大言海]、②「サネ」は滑がある意の真滑の約 [古事記伝]。真滑の義 [雅言考]、③
 「サ」は五、「ネ」は味の反 [名語記]、④赤い実が目立つことから [図説草木名彙辞典]、サネカツラ（実蔓）の義
 [名語記] [言文梯] [名言通] [図説草木名彙辞典]、⑤サネ、
 またはサナという名の蔓草の義 [万葉集講義（折口信夫〔著〕）]などの説がある [日本国語大辞典]。他の呼称に真葛
 カズラ サナカズラ ビンカンズラ ビンカンズラ ヒメカズラ アリカズラ ビンカズラ
 カズラ・実葛・美男葛・美男・姫葛・布海苔葛・鬘葛・
 柳葛・美人草・薯蕷汁葛・鬘付蔓などがある [図説草木名彙辞典]。

五月雨豆 [サミダレーマメ]

マメ科のソラマメ（空豆）（蚕豆・蠶豆）の別称〔名数数
詞辞典〕〔図説草木名彙辞典〕〔日本国語大辞典〕。陰暦5月頃
の五月雨さみだれの時期に実ることからの称。五月豆サツキマメ*〔日本の野
菜〕ゴ ガツマメ・五月豆*などとも呼ぶ。

五月雨桃 [サミダレーモモ]

バラ科のサモモ（早桃）の別称〔日本国語大辞典〕。早桃

はサンザシ（山査子・山檣子）の別称〔図説草木名彙辞典〕。陰暦5月頃のふみだり五月雨の時期に実ることからの称。実を食用〔図説草木名彙辞典〕。果肉を薬用（利尿・通経。解毒など）〔図説草木名彙辞典〕。

三枝五葉草 [サンシーゴヨウソウ]

ウコギ科のトチバニンジン（ウコギニンジン 橡葉人參・柝葉人參）の別称。五加人參*とも呼ぶ。『数のつく食べ物（3）（その1）』の三枝五葉草の項も参照。橡葉人參については五加人參の項を参照。

尺五寸 [シャク-ゴスン]

シャクゴスニンゲン (尺五寸隠元)*の略称。

尺五寸隠元 [シャクゴスン-インゲン]

マメ科インゲン属インゲンマメ（隠元豆）の一品種の別称。莢の形からの称。略して、尺五寸*とも呼ぶ〔日本の野菜〕。ケンタッキーワンダー系の菜豆（サカイインゲン 莢隠元）で、若莢を食用〔食材図典〕。現在の隠元豆は幕末に導入された品種が分化したもので、完熟した豆を食用にする品種と若莢を食用にする品種に分類される〔食材図典〕。若莢用は、サカイインゲン 莢隠元と呼ばれるもので、尺五寸隠元と大きく異なる〔日本の野菜〕。泥鰌隠元がよく栽培されている〔日本の野菜〕。これらの品種はケンタッキーワンダーとその分化形から派生したもので、特に衣笠や新衣笠はその味に高い評価がなされている〔食材図典〕。

新五郎 [しん-ごろう]

福島県会津地方に伝わる郷土料理 [食材図典Ⅲ] [47 都道府県・伝統行事百科] [47 都道府県・米／雑穀百科]。南会津田島地方の「刈り上げ」と呼ばれる収穫祝のとき、新米でつくられる [日本料理由来事典]。つくり方は、硬めに炊いた御飯を半搗きにし、卵大に丸めて「しんごろう串」と呼ばれる竹串に刺し、すり潰した十稔* (荏胡麻^{ジュウネン エゴ})、味噌、酒、砂糖、味噌などを混ぜ合わせてつくった十稔味噌^{ジュウネン}を付けてこんがり^{ジュウネン}と焼く [日本料理由来事典] [食材図典Ⅲ]。十稔味噌の調味法や十稔味噌をつけたままで焼かないところなど家庭や地域で多少異なる [日本料理由来事典]。新米祭の他、客人のもてなし、「しんごろう会」、夜食などでも食べる [日本料理由来事典]。名称の由来は、①昔、新五郎という貧農が糯米を買えなかった時に、粳米^{うるち}を炊いて搗いて丸め、餅に見立てて神様に供えていたが、あるとき十稔味噌^{もちごめ}をつけてつくったのが始まりだからとも [47 都道府県・米／雑穀百科]、②搗いた御飯を板の上でゴロゴロ転がして棒状にして切り、丸めてつくるところから詠ったともいう [日本料理由来事典]。

鱸の五色膾 [スズキのーごしきなます]

料理の名称。スズキ科のスズキの鱈を食材にしてつくった五色膾*。『貞丈雑記』（天保14年-1843刊）は、『風呂記』（16世紀後期-17世紀前期）を引いて、「鱈の五色膾とは、榎の木の葉を搔敷カシにして盛るものである。この鱈は、決まって二献で出すなり、酢塩はうすぬたとする。栗ぬたである。川鱈でこれをつくることがある」と記す〔日本料理法大全（明治31年-1898）〕。『吾妻鏡（東鑑）』（正安2年-1300頃成立）巻十一にも「五色ノ鱈」の語が見られる〔貞丈雑記〕〔日本料理法大全（明治31年-1898）〕。「鱈の五色膾」の由来については、『当流節用料理大全』（正徳4年-1714）に「鱈の事」として次のように記されている。「周の武王の御舟に文のとても長い鱈が一尾とび込んできた。武王は笏で押さえ給うた。大公望は抱きあげて（武王に）さしあげた。武王はすぐさま庖丁を入れて料理なされた。大公望は鉋子をさしあげた。其の時、海中は静かであったが五色の浪が立った。これは天道にかなひ給ふ五色の膾というものである。それによって五色の姿を盛るのである。青はさし酢に有べし。うす身をいかにも細く作って、胆をつぶして酢でといて染め、又うさ（不詳。うさごのことか）をいかにもこまかにして下に盛る。その上にうすい刺身を盛る。これは黄赤の二つで左に置く。黒は腹を焦がして、細かくして右に置く。真ん中は尾なもとである。然るに武王が押さえられたので第一に賞翫されるものである。よって庖丁は尾なもとより始めるのである。先に鰭を切ることも武王が押さえられたことからで、笏の鰭とも、また一の鰭*ともいう。白色は全身をさしており、いずれも賞されるものである」とある（注：アンダーラインは著者）。『料理切形秘伝抄（通称包丁秘密箱）』下（天明5年-1785）にも同様の記述がある。

背黒五位〔セグローゴイ〕

ゴイサギ科の鳥。五位鶯（鶯鶯）*の近縁種〔和漢三才図会〕。『料理無言抄』（舟木伝内・舟木安信〔著〕享保14年-1729～安永3年-1774）巻四に食材として記載される。『和漢三才図会』（正徳2年-1712）は「肉味は夏秋に賞味する。冬は臍なまぐさ気があって佳くない」と記す。

大豆五目味噌〔ダイズーごもくみそ〕

嘗め味噌の一種。本練り味噌（西京味噌または赤味噌に砂糖、酒、味醂、水を加えて煮返し、練ったもの）に大豆などを練り込んだ加工味噌〔読む食辞苑〕。五目味噌の項も参照。

田五加木〔ターウコギ〕

キク科の一年草〔図説草木名彙辞典〕。水田に生え、葉の形がウコギ科の五加木*に似ていることからの称〔日本料

理由来事典〕。漢名は狼把草（慣用）〔図説草木名彙辞典〕。ヒツキムシとも呼ぶ〔日本料理由来事典〕。若葉を食用〔図説草木名彙辞典〕。若芽を茹でて、浸し物や和え物にする〔日本料理由来事典〕。全草「狼把草」を薬用（肺病）〔図説草木名彙辞典〕。

長五郎餅〔ちょうごろうもち〕

餅。京都市上京区長五郎本舗の菓子〔縁起菓子・祝い菓子〕〔日本銘菓事典〕。薄い餅皮で漉し餡を包んだ直径4センチほどのもの〔日本銘菓事典〕。天正（1582年）の頃、河内屋長五郎が京都北野天満宮境内で筆簀張りをして餡を包んだ白餅を売ったのが初めとか〔日本名菓辞典〕〔和菓子の辞典〕〔日本銘菓事典〕。天正15年-158810月1日の北野の大茶会で太閤秀吉に気に入られ、「長五郎餅」の名を頂いたという〔縁起菓子・祝い菓子〕〔和菓子の辞典〕〔日本銘菓事典〕〔たべもの起源事典〕。以来毎月25日の天神さんの縁日には北野神社の境内絵馬堂のところに茶店を出している〔カラー京都の菓子〕〔和菓子の辞典〕〔日本銘菓事典〕。昭和11年-193710月8日の「豊公北野大茶湯三百五十年記念大献茶会」の記録にも「集翠舎 長五郎餅 天下泰平（煎餅）」とある〔茶菓子の話〕。

朝鮮五味子〔チョウセンゴミシ〕

マツサ科の蔓性落葉低木〔図説草木名彙辞典〕。五味子*・北五味子*〔物品識名〕〔日本植物名彙〕〔本草綱目啓蒙〕とも呼ぶ〔図説草木名彙辞典〕。「朝鮮」および「北」の称は享保年間（1716-1736年）に種子が朝鮮から伝来したこと〔本草綱目啓蒙〕からで、「五味子」の称は果実の味が、酸味・塩味・甘味・苦味・辛味の五味*であることからである〔日本国語大辞典〕。北海道・本州中北部・サハリン・朝鮮・中国の山地に自生。雌雄異株。夏に帯黄白色の花が咲き、秋に鮮紅色の果実を穗状につける〔食べられる野生植物大事典〕。果実を食用〔図説草木名彙辞典〕。ジャムやリキュールにする〔食べられる野生植物大事典〕ほか、乾燥した果実〔北五味子*〕を薬用（滋養・強壮・鎮咳）とする〔図説草木名彙辞典〕。一方、在来の真葛（実葛）より得る代用品は南五味子*と呼ばれる〔図説草木名彙辞典〕。

朝鮮五葉〔チョウセンゴヨウ〕

マツ科の常緑高木チョウセンマツ（朝鮮松）の別称〔広辞苑〕〔図説草木名彙辞典〕〔日本国語大辞典〕。朝鮮半島が主な生育地であり、葉が五葉であることからの称。日本では関東・中部地方・四国に分布する〔世界有用植物事典〕。韓松・海松・五葉松*とも呼ぶ〔図説草木名彙辞典〕。古名は和松。漢名は海松・新羅松〔図説草木名彙辞典〕、五粒松*・五鬣松〔本朝食鑑〕。『十卷本倭名類聚抄（略

称十卷本和名抄』(承平年間 931-938 年成立) 卷九に〈五粒松子。揚氏漢語抄云、五葉松子。五粒、五葉也。松子末都乃実〉[箋注倭名類聚抄]とあり、『本朝食鑑』の松子の集解にも〈源順(『和名抄』)は『漢語抄』を引いて「五粒^{りゅうしゅう}松とは五葉松子である(五粒松。五葉松子。和名^{わな}豆乃美)」といている。これはすなわち五鬚^{ごりょう}松のことであって、現今の五葉の松ではなく、近時朝鮮長松^{ちかごろ}といっているものである。その樹は我が国の松に類似し、葉は長く、五葉で、一叢の毬^{ひまし}の内に毬麻子^{くまい}くらいの子を結ぶ。子は、三稜^{さんりょう}があつて、一尖頭。殻は厚く、黒褐色で、白仁は香ばしく、啖^{やや}むと甘く微辛く、松の気があつて稍佳とするに足るものである。(中略)尋常の松子は栢子の大ききくらいで、使うにはあまりよくないものであるとある。本種の種子(松子・五葉子^{ごようし}・五葉松子^{ごようしょう})は「海松子」[三才図会][日本国語大辞典][図説草木名彙辞典]・「朝鮮松子」[本草綱目啓蒙]と呼び、脂質やタンパク質に富むので、古くから食用とした[広辞苑][日本国語大辞典][図説草木名彙辞典][食べられる野生植物大事典]。『本草綱目啓蒙』(享和3年-1803~文化3年-1806刊)に〈海松子 朝鮮マツノミ カラマツノミ (中略)内二白仁アリ。油多シ。味山胡桃^ク桃^ルノゴトシ。生食スベシ〉とある。朝鮮半島から種子がナツツとして食用にするために輸入されている[世界有用植物事典]。菓子材料[図説草木名彙辞典]とし、油脂をとる[図説草木名彙辞典][世界有用植物事典]。また、薬用(滋養・強壮)とする[広辞苑][図説草木名彙辞典]。

散らし五目 [ちらしーごもく]

散らし五目鮓*に同じ。

散らし五目鮓 [ちらしーごもくずし]

『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)に記載される。散らし五目*とも[図説江戸時代食生活事典]。五目散らし*に同じ[図説江戸時代食生活事典]。

藤五郎・頭五郎・篠五郎 [トウ (トオ)ーゴロウ]

魚・植物で同名数種がある。①トウゴロウイワシ科ギンイソイワシ属の海水魚トウゴロウイワシ (トオゴロウイワシ)(藤五郎鰯・頭五郎鰯*・篠五郎鰯)*の略称[日本国語大辞典]。香川県大川郡・長崎県対馬という[日本国語大辞典]。兵庫県淡路島でトンゴロウという[日本国語大辞典]。香川県大川郡でトウゴロ・トウロという[日本国語大辞典]。高知県・兵庫県淡路でトンゴロという[新釈魚名考]。その語源は、玄海地方の方言で「着物を着たまま寝ること」を「とんころ」と呼ぶが、この魚が死んでも鱗が剥げにくいことから「トンコロ」と呼び、これ

からトンゴロ、トウゴロ (トオゴロ)、トウゴロウ (トオゴロウ)に転訛したという[新釈魚名考]。漢字の語源は不詳[新釈魚名考]。小魚で鱗が硬く処理が面倒なのであまり利用されていないが、味はいい。②トウゴロウイワシ科ギンイソイワシ属の海水魚ギンイソイワシ (銀磯鰯)の別称。和歌山県でトゴロ・トウゴロといい、高知県幡多郡でトンゴロという[日本国語大辞典]。漢字の語源は不詳。鱗は硬く取りにくい。皮は薄く弱い。骨はあまり硬くない。血合いの多い白身。クセ、臭味はないが、市場には出ない。③植物。藤五郎。バラ科のウメ(梅)の一品種[食材図典Ⅲ]。語源は不詳。新潟県中蒲原郡で多く栽培される[食材図典]。果皮は薄く、果肉に繊維が少なく品質に優れている。梅酒、梅干しに適する[食材図典]。

藤五郎鰯・頭五郎鰯・篠五郎鰯 [トウゴロウ (トオゴロウ)ーイワシ]

トウゴロウイワシ科ギンイソイワシ属の海水魚。和歌山・高知・北九州でいう[新釈魚名考][図説魚と貝の大辞典]。略してトウゴロウ (トオゴロウ)(藤五郎・頭五郎・篠五郎)*とも呼ぶ[新釈魚名考][日本国語大辞典]。トンコロイワシの転訛[図説魚と貝の大辞典]。「トンコロ」は「着物を着たまま寝ること」で、この魚の鱗が剥がれにくいことからの称[図説魚と貝の大辞典]。「鰯^{イワシ}」の称があるが、ニシン科のイワシ類との類縁関係はない[日本国語大辞典]。南日本の内湾に棲む。鱗が体に密着して剥がしにくいので、あまり食用にせず[新釈魚名考][図説魚と貝の大辞典][日本国語大辞典]、釣りの餌とすることが多いが[図説魚と貝の大辞典]、食材として適し[魚介類2.5万名前大辞典]、刺身や唐揚げにすると食べられる。

南五味子 [ナンゴミシ]

①モクレン科のサネカズラ (真葛・実葛)の漢名(ただし誤用)[図説草木名彙辞典][名数数詞辞典]。また、②その果実。別漢名に五味子^{ゴミシ}*・五味^{ゴミ}*[図説草木名彙辞典]。「南^{ナン}」は(中国東北部、朝鮮半島より南の)日本に産することからの称で、「五味子^{ゴミシ}」は、果実に甘・酸・辛・苦・塩^{ごみ}*があることからの称[名数数詞辞典]。朝鮮五味子^{センゴミシ}*を北五味子^{ホクゴミシ}*というのに対する称[図説草木名彙辞典]。ただし、中国では南五味子は別種を指す。乾燥果実「南五味子」を「北五味子」の代用として薬用(鎮咳など)とする[図説草木名彙辞典]。五味子の項の②を参照。

似五郎鮓 [ニゴローブナ]

コイ科の淡水魚。琵琶湖特産のフナ(鮓)の一種。似五郎^{ニゴ}とも呼ぶ。①源五郎鮓*に似ていることからの称とさ

れるが〔図説魚と貝の大事典〕、㊦『本草綱目啓蒙』（享和3年－1803～文化3年－1806刊）鯽魚に「煮て食べるのに適しているため、ニゴロと呼ぶ」とあるように、「煮るに頃合い」の鮓、煮頃鮓、の意の称である〔図説魚と貝の大事典〕。煮頃とも呼ぶ〔広辞苑〕、「似五郎」は転訛である。全長35センチメートルに達し〔日本国語大辞典〕、近江琵琶湖産の鮓のうち、源五郎鮓（真鮓）について大きくて丸いものである。扁平な形の源五郎鮓を平鮓と呼ぶのに対して、本種を丸鮓とも呼ぶ。滋賀県では、この似五郎鮓の雌で卵をもつものが鮓鮓に最も適しているとされ〔日本国語大辞典〕〔再考ふなずしの歴史〕〔聞き書滋賀の食事〕、鮓鮓とも呼ぶ〔食材図典〕〔新版食材図典〕。

姫五加・姫五加木〔ヒメウコギ〕

ウコギ科のウコギ（五加・五加木）*の別称〔図説草木名彙辞典〕。古く中国から渡来し、人家に栽培される。日本在来種の山五加*（別称鬼五加*・毛山五加*）に対しての称〔日本国語大辞典〕。新芽・若葉を食用・薬用とする〔本草綱目啓蒙〕。苦味が少なく良品とされる〔飲食事典〕〔本草綱目啓蒙〕。五加の項も参照。

姫五葉〔ヒメゴヨウ〕

マツ科の常緑高木ゴヨウマツ（五葉松）*の別称〔日本国語大辞典〕。食用ではない。

碧南鮮紅五寸人參〔ヘキナンセンコウゴスニンジン〕

セリ科のニンジン（人參）の栽培品種で五寸群（五寸人參*）の一つ。矢作川下流の愛知県碧南市地域で栽培されている〔47都道府県・地野菜／伝統野菜百科〕。根の先は太く、肉の色は濃く、芯の老化が遅い〔47都道府県・地野菜／伝統野菜百科〕。首部にはアントシアニンの色素が蓄積しやすい〔47都道府県・地野菜／伝統野菜百科〕。煮物、サラダに向く〔47都道府県・地野菜／伝統野菜百科〕。

五倍子〔フ（ブ）ーシ・ふ（ぶ）ーし〕

①植物のフシ（ブシ）。ウルシ科のヌルデ（白膠・白膠木）の別称〔名数数詞辞典〕〔日本国語大辞典〕。ゴバイシ（五倍子）*とも呼ぶ。②ふし（ぶし）。ウルシ科の白膠（白膠木）（フシノキ）の若芽や若葉にアブラムシの一種のヌルデノミフシ（五倍子虫ともいう〔新版・俳句歳時記〕）が寄生してできる虫こぶ〔名数数詞辞典〕〔日本国語大辞典〕。五倍子*〔名数数詞辞典〕〔日本国語大辞典〕・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）〔日本国語大辞典〕・付子（附子）・耳五倍子と通称される。食用ではない。殻にタンニンを多量に含み、薬用（収斂剤・固澀剤として止瀉・止咳・止汗・止血・鎮咳）〔原色牧野和漢薬草大圖鑑〕とする

他、染織やインキ製造に用いられる〔日本国語大辞典〕。古くはその粉をフシの粉と呼び、既婚女性が歯を黒く染める鉄漿下にも利用された〔名数数詞辞典〕〔飲食事典〕。「フシ」の語源については、①エンフシ（塩麴子）の略〔大言海〕、②シブシ（渋）の上略〔日本釈名〕、③倍子の転音〔俚言集覧〕、④ハフソミの反〔名語記〕などの説がある〔日本国語大辞典〕。

五倍子木〔フシーノーク〕

①ウルシ科のヌルデ（白膠・白膠木）の別称〔日本植物名彙〕〔日本国語大辞典〕〔図説草木名彙辞典〕。五倍子*・耳付子とも呼ぶ〔図説草木名彙辞典〕。岩手県九戸郡・島根県美濃郡・徳島県・香川県・愛媛県の一部でフシギという〔日本国語大辞典〕。秋田県でフシキ、周防でフシツキ〔日本国語大辞典〕、高知県・愛媛県上浮穴郡でフシツクという〔日本国語大辞典〕。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〕。果実「塩麴子」は薬用（下痢止・鎮咳）〔中薬大辞典〕。また、五倍子木（白膠）にヌルデシロアブラムシが寄生して作った虫瘤は五倍子*あるいはふし倍子*（付子）といい、タンニン原料として染料、インク製造原料、皮革のなめし料に用いる〔原色和漢薬圖鑑（下）〕。薬用（収斂止瀉・鎮咳・止血・止汗剤）にもする〔原色和漢薬圖鑑（下）〕。②カバノキ科のヤシャブシ（夜叉五倍子）*の別称。茨城県多賀郡・栃木県でいう〔日本国語大辞典〕。群馬県多野郡ではフツチノキという〔日本国語大辞典〕。食用ではない。

鳳五郎〔ホウゴロウ〕

鳥類。同名二種がある。①ダチョウ科のダチョウ（駝鳥）の別称。ダチョウ *Struthio camelus* をいうオランダ語 *struis vogel* の *vogel*（鳥）からの転訛〔日本国語大辞典〕。鳳五郎鳥。卵をたまに食用。『本朝食鑑』禽部には「鳳五郎鳥。往年阿蘭陀国から貢獻された」、「この鳥は番語で保宇呂呂宇という。故に長崎の人は鳳五郎と称している。（中略）私が昔長崎の人にその理由を問うたところ、その人の云うのに、『鳳は鳥の大きなものということであり、五郎は力が強いものということである。俚俗で曾我五郎時宗を力持ちの最たるものとしているので、それによってこう名付けるのだ』というのである。私はこれをきいて腹をささえて立っていられないほど大笑いした」とある。『料理無言抄』巻四にも食材として記載される。②オオトリの別称。『本草綱目啓蒙』に「鵝鶩 オオトリ ウシマツドリ江戸 一名 青鶴揚州府志 水鳥なり。〈中略〉形鶴の如く、灰色にして青色を帯ぶ。鳴声ほうほうと云が如し。故に土人ほう五郎と

称せしと云」(注:アンダーラインは著者)とあるが、不詳。

北五味子 [ホクーゴミシ]

①マツブサ科のチョウセンゴミシ (朝鮮五味子)*の漢名 [物品識名] [日本植物名彙] [本草綱目啓蒙]。または、②その果実 [図説草木名彙辞典]。南五味子*に対する称。別漢名は五倍子* [図説草木名彙辞典]。「北」は中国東北部・朝鮮半島に産することからの称で、「五味子」は、果実に甘・酸・辛・苦・塩の五味*があることからの称 [名数数詞辞典]。果実を食用 [図説草木名彙辞典]。また、リキュール [食べられる野生植物大事典] にするほか、乾燥果実「北五味子」を薬用 (滋養・強壮・鎮咳) とする [図説草木名彙辞典]。五味子の項の①を参照。

星五位 [ホシーゴイ]

サギ科のゴイスギ (五位鷺)*の幼鳥の呼称 [日本国語大辞典]。埼玉県北葛飾郡・大阪府・兵庫県・高知県・佐賀県という [日本国語大辞典]。全身褐色で、多数の小さな黄褐色の斑紋があるところからの称 [本朝食鑑] [日本国語大辞典]。漢名は旋目 [本草綱目啓蒙] [本朝食鑑]・旋目鳥 [本草綱目啓蒙] [和漢三才図会]・鸚 [和漢三才図会]。『本朝食鑑』禽部に「旋目は星五位」[星五位]。五位鷺に似ている。頭頂の黒毛は冠のようである。(中略) 背・翅は蒼白、翎羽は黒い。ともに小白円紋が星のようについているので、俗に星五位という」(注:アンダーラインは著者)と記載され、食用になる。『料理無言抄』巻四にも食材として記載される。

真五島 [マゴンドウ]

①クジラ類マイルカ科の鯨。真巨頭とも表記 [日本国語大辞典]。小鰭巨頭の一系統 [日本大百科全書 (ニッポニカ)]。本来は和歌山県地方のゴンドウクジラ (巨頭鯨) (五島鯨・五嶋鯨)*の別称 [日本国語大辞典] [日本大百科全書 (ニッポニカ)]。また、②長崎県五島列島付近で獲れた真巨頭を含む鯨の称。

溝五位 [ミゾーゴイ]

鳥類。同名二種がある。①サギ科の鳥。溝五位鷺 [和漢三才図会]。五位鷺*の類 [和漢三才図会]。『本朝食鑑』禽部に「常に田沢の小水の間に棲むところから、こう名付けている」とある。食用になる [本朝食鑑]。『料理無言抄』巻四にも食材として記載される。漢名は鴈 [和漢三才図会]・沢虞 [和漢三才図会]・方目 [本草綱目啓蒙] [和漢三才図会] [本朝食鑑]。別称に樋口護 [本朝食鑑] [本草綱目啓蒙]・護田鳥 [本朝食鑑] [和漢三才図会]。五位鷺に似て小さく蒼黒色、頭に白い肉冠のようなものがあり、脚・掌は黄赤色 [本朝食鑑] [本草綱目啓蒙]。本州と伊豆七

島で繁殖し、冬は南日本から、台湾・フィリピン・中国南部に渡る。②サギ科のゴイスギ (五位鷺)*の別称。鳥根県鹿足郡でいう [日本国語大辞典]。古くは食した [日本食物史 (下)] [本朝食鑑]。

蓑五位 [ミノーゴイ]

鳥類。同名二種がある。①サギ科の鳥。五位鷺*の類。『本朝食鑑』禽部に記載がなく、食用不詳。②サギ科のゴイスギ (五位鷺)*の別称。鹿児島県曾於郡でいう [日本国語大辞典]。大分県大分郡でミドゴイという [日本国語大辞典]。『本朝食鑑』禽部に記載があり、古くは食した [日本食物史 (下)]。

耳五倍子 [みみーふし (ぶし)]

ウルシ科のヌルデ (白膠) (五倍子木*)の木の葉茎に生ずる瘤 [日本国語大辞典]。五倍子*・五倍子*・付子 [日本国語大辞典] に同じ。『本草色葉抄』(弘安7年-1284) に「百虫倉 (中略) 五倍子一名也」とある [日本国語大辞典]。五倍子の項を参照。

五茄 [ムーコギ]

ウコギ科のゴカ (五茄・五加)*の古名。牟古岐 [本草和名]・无古岐 [十卷本和名抄]・無古木 [二十卷本和名抄] と表記する。ウコギ (五加・五茄)*とも訓ずる。名称は、①葉が五葉一帯であるところから向木の義 [大言海]、あるいは、②「五茄」の唐音「ムコ」からの転 [名言通] という [日本国語大辞典]。

ムツゴロ [ムツーゴロ]

魚。同名二種がある。①スズキ目ハゼ科の汽水魚トビハゼ (跳沙魚・跳鯊) の別称。熊本でいう [図説魚と貝の大事典]。砂泥地を自由に這い回るので [図説魚と貝の大事典]、同じハゼ科の鯉五郎*と関連した称か。東京湾以南、沖縄島までに生息 [図説魚と貝の大事典]。体長約10センチメートル。ほとんど食用にはされない [図説魚と貝の大事典]。②スズキ目ハゼ科の汽水魚ムツゴロウ (鯉五郎)*の別称 [日本国語大辞典] [日本産魚名大辞典]。

鯉五郎 [ムツーゴロウ (ゴロオ)]

魚。同名数種がある。①スズキ目ハゼ科の汽水魚 [食材図典] [日本産魚名大辞典]。福岡県柳川・佐賀では、同じハゼ科の跳鯊 (跳沙魚) と区別するため [新釈魚名考]、本種をムツ・ホンムツなどとも呼ぶ [飲食事典] [魚料理 (上) (日本料理技術選集)] [魚分類 2.5 万名前大辞典] [魚分類別名辞典] [日本産魚名大辞典] [美味しいマイナー魚介図鑑] [新版食材図典]。他にムツゴロ* [日本国語大辞典] [日本産魚名大辞典]・ムツノウオ [日本国語大辞典]・タカツボ [美味しいマイナー魚介図鑑]・ムツカケ [美味しいマイナー魚介図鑑]・カナムツ [魚分類 2.5 万名前大辞典] [魚分類別名辞典]

典] [美味しいマイナー魚介図鑑] [日本産魚名大辞典]・カッチャムツ [魚介類 2.5 万名前大辞典] [魚介類別名辞典] [美味しいマイナー魚介図鑑] [日本産魚名大辞典] と呼ぶ。鯉の字がつくが、スズキ目ムツ科の鯉ではない。日本、朝鮮、中国、台湾などに分布。日本では有明海と八代海の一部の泥海にだけ棲息する [食材図典] [新版食材図典] [飲食事典]。体長 18 ^{センチメートル} ほどで、背は淡褐色に青みを帯び、白い斑点がある。両眼は接近して頭上に突出しておりグロテスクな顔だが、干潟を腹鰭と胸鰭で歩く姿に愛嬌がある。食材に適し [魚介類 2.5 万名前大辞典]、晩春から初夏が旬で、身は白身で柔らかく脂肪に富むので、焼き魚、煮付け、蒲焼き、味噌汁などにして賞味する [簡明食辞林] [魚料理 (上)] (日本料理技術選集) [たべもの日本史総覧] [新版食物事典]。鯉五郎の蒲焼は佐賀県や長崎県の代表的郷土料理 [日本料理由来事典] [食材図典] [新版食材図典] [聞き書佐賀の食事] [聞き書長崎の食事]。干物や缶詰としても出荷される [図説魚と貝の大事典]。干物は鰻佃の出汁に使われる [食材図典] [新版食材図典]。「ムツゴロウ」の語源には諸説あるが、不詳。一説に、①景行天皇が、熊襲征伐で九州遠征した際、この魚の雌雄が同じ巣穴で仲睦まじく暮らすさまをご覧になり「むつまじきかな」といわれたことから訛ったという。また、⑥脂っこい、しつこいを意味する「むつこ (ご) い」と、ハゼ類を意味する「ゴロ」、「ゴリ」が組み合わさったもので、「脂気の多い黒い沙魚」を意味するという [日本料理由来事典] [新釈魚名考] [図説魚と貝の大事典]。他に、⑨「ムツ」は「斑」の方言で、「ゴロオ (ゴロウ)」は「ゴロ」、「ゴリ」と同義で「黒い魚」を意味するので、「全身に斑点のある黒い魚」の意の称とする説がある [新釈魚名考]。①～⑨説とも鯉五郎は転訛となるが、⑩鯉五郎はもともと人名に由来する称とする説もある。佐賀には、ハゼ科の藁素坊 (藁須坊・藁苞) を甚吉と呼び [日本産魚名大辞典] [図説魚と貝の大事典] [魚介類 2.5 万名前大辞典] [魚介類別名辞典]、ウシノシタ科の赤舌鰻 (クチゾコ) を伝兵衛 [日本産魚名大辞典]・伝兵衛クチゾコ [日本産魚名大辞典] と呼び、近縁種の伝兵衛舌鰻 [魚介類 2.5 万名前大辞典] を伝兵衛と呼ぶなど、人名をつけて

呼ぶ魚が多い。②コイ科の淡水魚カワムツ (川むつ) の別称。鹿児島県でいう [日本国語大辞典]。③コイ科の淡水魚モロコ (諸子) の別称。宮崎県児湯郡でいう [日本国語大辞典]。④スズキ目ムツ科のムツ (鯉) の幼魚名。鹿児島でムツゴロオという [新釈魚名考]。この幼魚名の語意は①の鯉五郎とは相違しており、「ムツの仔魚」の意か、または「むつつこ魚」の意で呼ぶのであろう [新釈魚名考]。

山五加 [ヤマウコギ]

日本在来のウコギ科の落葉低木。石見地方でいう [本草綱目啓蒙] [日本国語大辞典]。渡来種の五加* (姫五加*) に対して、山地に生える五加の意の称 [図説草木名彙辞典]。鬼五加* [本草綱目啓蒙] [図説草木名彙辞典]・毛山五加* とも呼ぶ [日本国語大辞典]。葉を救荒食用とするが [図説草木名彙辞典]、味は姫五加に劣る [本草綱目啓蒙]。葉を五加茶* とする [図説草木名彙辞典]。樹皮を薬用 [図説草木名彙辞典]。五加の項も参照。

湯相の五段階 [ゆそうーのーごだんかい]

茶道で五段階の湯加減。湯加減は茶の味を左右するので、釜の煮え音で状態を判断する。千利休は蚯音・蟹目・連珠・魚目・松風の五段階に分け、松風が茶の味に最適の湯相とした [茶道名数事典]。

葦五位・葭五位・蘆五位 [ヨシーゴイ]

サギ科の鳥 [日本国語大辞典]。五位鷺* の類 [大和本草] [本草綱目啓蒙] [和漢三才図会]。体長約 35 ^{センチメートル} と日本産鷺類のうちで最も小さい [日本国語大辞典]。アシゴイ (葦五位・蘆五位) と同訓する [日本国語大辞典]。特牛鳥 [和漢三才図会]・ホンナフサギ [大和本草] [日本国語大辞典]・煩惱鷺 [本草綱目啓蒙] [日本国語大辞典] などとも呼ぶ。あまり食用にできなかったでようで、『本朝食鑑』には記載がなく、『当流節用料理大全』 (正徳 4 年 - 1714) に「よし鷓 これはあまり料理に使うことなし。腹楽杯につかう」とある。『料理無言抄』巻四にも「鶺鴒 料理ニモ不賞翫モノ」とある。

(2020 年 10 月 7 日受理)
(2020 年 11 月 5 日採択)