

《資 料》

数のつく食べ物

(4) 名前に数字の四がつく食べ物

Food Materials and Foods with Numeral in the Name

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

森 田 潤 司
(Junji MORITA)

[四]

四月豆 [ウヅキーマメ]

シガツマメ (四月豆)*とも。マメ科のソラマメ (空豆)の別称 [日本の野菜]。陰暦四月頃にとれるところからの称。漢名蚕豆 [図説草木名彙辞典]。空豆の地方名には若採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] [日本植物方言集成]。駿府 (今の静岡県西部) や伊豆 (今の静岡県東部) では五月豆・五月豆 [本草綱目啓蒙]、房総 (今の千葉県) では雪割豆 [本草綱目啓蒙]、中国地方では夏豆、相模 (今の神奈川県) では冬に植えるので冬豆 [本草綱目啓蒙] と呼ぶ [飲食事典]。また、天竺豆 [名数数詞辞典]、二度豆* [図説草木名彙辞典] と呼び、豆の形からお多福豆・尻豆・屁放豆などとも呼ぶ [日本の野菜]。

御四種 [お-しす]

女房詞で酢のこと [塵袋] [日本国語大辞典]。「御」は接頭語 [貞丈雑記]。「四種*」は四種*ともいい、もともと味噌・塩・酢・酒の四種類の調味料のこと。転じて酢をいう。鎌倉中期の『塵袋』(文永元年-1264-弘安11年-1288)に「女房の中に酢を御しすと云ふ、心如何。御膳に四種という事あり。味噌、塩、酢、酒の四なり。(中略)四種には酢のむねとあれば、(中略)酢を御四種というなるべし」とある [日本国語大辞典]。「食べ物」の名数

(6)の四種の項も参照。

御中四 [お-ちゅうし]

日本料理の献立の一つ。刺身・焼魚・椀・口取りの四種に御飯と酒一本をつけたもの [東京語辞典] [日本国語大辞典]。「中通の四つ物」の略称 [日本国語大辞典]。「御」は接頭語 [貞丈雑記]。「中通」は上等と下等の中間、中くらいの意 [日本国語大辞典]。

四角大麦 [シカクーオオムギ]

イネ科のオオムギ (大麦) の栽培品種。花穂の六列のうち、側方の二列が相寄っており、穂が四角に見えることからの称 [日本国語大辞典]。四角大麦*とも [日本国語大辞典]。

四角竹 [シカクーダケ]

イネ科シホウチク属の中国原産の小型の竹。穂が丸みを帯びた四角形であることからの称。四方竹*・角竹・イボタケとも呼ぶ [日本国語大辞典]。漢名は方竹 [本草綱目啓蒙] [日本国語大辞典]。主に観賞用 [日本国語大辞典]。筍は秋から初冬に出て [日本国語大辞典]、食用にできる。

四角豆 [シカクーマメ]

マメ科の蔓性草木 [食材図典]。莢の断面がとがった四角形で、それぞれの角に翼状のひだ (ウィング) がつくところからの称 [食材図典] [簡明食辞林]。漢名は四稜豆。英名はウィングドビーン [簡明食辞林] [日本料理由来事典]。和名別称には醬油豆 [日本料理由来事典]・羽豆 [食材図典Ⅲ]・豆菜 [食材図典Ⅲ] などがある。ニューギニア東部または熱帯アフリカ原産とされ、第二次世界大戦後日本に導入された [食材図典] [日本料理由来事典]。沖縄での生産が中心であるが [食材図典Ⅲ]、九州、四国の

一部などでも栽培される〔穀物・豆（新・食品事典①）〕。沖縄ではウリズンと呼ぶ。主に若い莢や葉を食する〔新版食材図典〕〔日本料理由来事典〕〔穀物・豆（新・食品事典①）〕〔野菜・藻類（新・食品事典⑤）〕。少し苦みがあるので、煮るか炒めた方が口触りがよい〔日本料理由来事典〕。成熟子実もタンパク質及び脂質に富む〔新・櫻井総合食品事典〕〔穀物・豆（新・食品事典①）〕。地下根も食用になる〔新・櫻井総合食品事典〕〔日本料理由来事典〕〔穀物・豆（新・食品事典①）〕。

四月子〔シガツーシ〕

シゲツシ（四月子）*とも〔図説草木名彙辞典〕。グミ科のグミ（茱萸）（胡頹子）の一種ナツグミ（夏茱萸）（夏胡頹子）の別称〔本草綱目啓蒙〕。実が熟する時期（陰暦四月頃）からの称。『和漢三才図会』（正徳2年-1712）に〈立夏がすぎでからはじめて熟する。それで俗に四月子と称する〉とある。五月胡頹子*とも呼ぶ〔図説草木名彙辞典〕。漢名は胡頹子・木半夏・木半夏〔和漢三才図会〕〔本草綱目啓蒙〕〔日本植物名彙〕、野桜桃〔和漢三才図会〕〔本草綱目啓蒙〕、四月子〔和漢三才図会〕〔本草綱目啓蒙〕。本州の関東から中部、四国の山地に自生するが、庭木にされることもある。液果（正確には偽果）は食用で〔図説草木名彙辞典〕、六月頃に赤く熟すと食べられる。葉・新芽を飲料〔図説草木名彙辞典〕。

四月白菜〔シガツーシロナ〕

アブラナ科の漬け菜のうち、白茎系統のタイサイ（体菜）。第二次世界大戦前に中国長江下流域から導入された。春先の利用に適することからの称〔新版食材図典〕〔食材図典Ⅲ〕。農林水産省は白菜と名付けた〔新版食材図典〕〔食材図典Ⅲ〕。ちなみに、体菜の青茎系統の品種を青梗菜と名付けている〔新版食材図典〕〔食材図典Ⅲ〕〔日本の野菜〕。

四月大根〔シガツーダイコン〕

アブラナ科のハルダイコン（春大根）の別称〔大歳時記〕。大根の一品種。秋に蒔いて翌年の四月頃に収穫することからの称。三月頃に収穫されるものは三月大根*〔大歳時記〕〔本朝食鑑〕とも呼ぶ。いずれも九州など温暖地産のものが多い〔日本国語大辞典〕。例えば諫早市を中心に雲仙四月大根が栽培される〔食材図典Ⅲ〕。越年するので、二年子*・二年子大根*とも呼ぶ〔大歳時記〕。大根より根が細く、葉も細いが、普通の大根の端境期にとれるので、漬物や大根おろしに重宝する〔大歳時記〕。

四月菜〔シガツーナ〕

四月頃に収穫できる野菜の総称〔日本国語大辞典〕。三月菜の項も参照。①アブラナ科のタカナ（高菜）の別称。

神奈川県、三重県、長崎県の一部でいう〔日本国語大辞典〕。高菜は芥子菜の一品種〔日本の野菜〕〔食材図典〕。②アブラナ科のトウナ（唐菜）の別称。愛媛県の一部でいう〔日本国語大辞典〕。唐菜は漬菜の一品種で〔日本の野菜〕〔食材図典〕、九英*・九英菘*・九英蔓青*とも呼ぶ〔図説草木名彙辞典〕。③アブラナ科のシガツナ（四月菜）の一種で、雪解け後、四月を中心に収穫される。アブラナ科洋種系の朝鮮菜種（黒種）と大阪白菜の自然交配種とされる〔都道府県別地方野菜大全〕。福井市角折集落でつくられている〔都道府県別地方野菜大全〕。朝鮮菜種（黒種）に近い四月菜もあり、福井県三国町加戸地区で採種されている〔都道府県別地方野菜大全〕。

四月豆〔シガツーマメ〕

ウヅキマメ（四月豆）*に同じ。マメ科のソラマメ（空豆）（蚕豆）の別称〔本草綱目啓蒙〕。陰暦四月頃にとれるところからの称〔都道府県別地方野菜大全〕。鹿児島甌島〔都道府県別地方野菜大全〕、四国地方の阿波（今の徳島県）、土佐（今の高知県）などでいう〔本草綱目啓蒙〕〔日本国語大辞典〕〔飲食事典〕。静岡県や三重県南牟婁郡ではシガツマメという〔日本国語大辞典〕。

四季桜〔シキーザクラ〕

①バラ科のジュウガツザクラ（十月桜）*の別称〔図説草木名彙辞典〕。秋頃から開花することからの称〔図説草木名彙辞典〕。観賞用。②モクレン科のコブシ（辛夷）の別称〔図説草木名彙辞典〕。北海道、東北でいう〔日本国語大辞典〕。辛夷は樹皮・枝葉から油をとり、花を食用・香料とする〔図説草木名彙辞典〕。③クマツヅラ科のビジョザクラ（美女桜）の別称〔図説草木名彙辞典〕。観賞用。

四季茶〔しきーちゃ〕

中世に行われた闘茶のうち、十種茶*の一形式。四種の茶に四季の名を付けてこれを飲み分ける〔茶道名数事典〕。観応2年-1351十月十二日夜の「四季茶交名」（勝敗表）が現存する。これによると、三種の茶をそれぞれ冬、秋、夏とし、客茶を春とし、冬を一服、秋を三服、夏を三服、春を三服、計十服を飲み分けた〔茶道名数事典〕。四種十服茶の項も参照。

四季糖〔しきーとう〕

白雪糕製の干菓子〔茶道名数事典〕。裏千家十一世玄々斎精中宗室（明治10年-1877歿）好みの四季の銘菓〔茶道名数事典〕〔茶菓子の話〕〔和菓子の辞典〕。干菓子中第一位のもの。米、糯米に白砂糖などを加え、型に入れて打ってつくる〔茶道名数事典〕。紅白二種あり。2対角で高さ1.2寸のやや扁平。二個で一組とする。一種の菓子を以て銘柄により四季に応用できる〔茶菓子の話〕。すなわち、春は

「紅白梅花」, 夏は「夕日の空」, 秋は「菊」, 冬は「寒牡丹」になぞらえ, それぞれ「咲き分け」, 「夕景色」, 「籬の友」, 「室の花」と銘して使い分ける [茶道名数事典] [和菓子の辞典]。

四季成り莓 [シキナリーイチゴ]

バラ科のイチゴ (莓) ^{オランダイチゴ} (莓) の一品種。一年中次々と花が咲き, 実がつくことからの称 [日本の野菜]。

四季の味 [しきーのーあじ]

料理で四季それぞれの味付け。春は酸味, 夏は苦味, 秋は辛味, 冬は鹹味を強くする [読む食辞苑]。四時味*ともいう。四源味の項も参照。

四季の色 [しきーのーいろ]

料理で四季それぞれの色 [読む食辞苑]。春は青色, 夏は赤色, 秋は白色, 冬は黒色と決まっている。これは春は東方の青龍, 夏方は南の朱雀, 秋方は西の白虎, 冬は北方の玄武の色である。

四季の鯉 [しきーのーこい]

江戸時代の料理書『料理切形秘伝抄』(万治2年-1659以前)の鮎子鯉注にある鯉の切り方。未詳。

四季富貴の頭 [しきーふきーのーとう]

キク科の露の若芽である「露の羹」の保存食。四季に使えるところからの称。つくり方は『料理珍味集』(宝暦14年-1764)に, 「四季富貴の頭 ふきのとうの底のないものをよく見定め, 日が暮れてから根を起し米の初糠へ乗せ, 朝七つ時まで露を掛け, 其のまま初糠を上へ乗せ, よく詰めて蓋をして□を紙にて貼り置き, 夏の土用の時節に使うとき, 糠から取り出し, 上を一皮取れば, 青々として冷物などによし」とある。

四季味噌 [しきーみそ]

芥子の実や麻の実など四季折々の香気のあるものを入れた味噌 [広辞苑]。

四月子 [シゲツーシ]

シガツシ (四月子)*に同じ。

四月梵 [シゲツーボン]

アブラナ科のアブラナ (油菜) の別称 [図説草木名彙辞典]。陰暦四月頃に実 (菜種) が熟すこと [本草綱目啓蒙] からの称。「梵」は仏教用語で清浄・神聖なもの [日本国語大辞典]。菜種油は燈用, 食用とした [図説草木名彙辞典]。

四原味 [しーげんみ]

食物の基本的な四種の味。料理の味の基本ともなる。甘味・酸味・鹹味 (塩味) ・苦味の四つ [名数数詞辞典] [茶道名数事典]。四原味に辛味を加えて, 五味*とする。五味に渋味を加えて, 六味*。さらに淡味・不

了味を加えて, 八味*とする [茶道名数事典]。ただし, 舌に味覚細胞が存在するのは甘味・酸味・鹹味 (塩味) ・苦味の四種である。最近, 旨味を感じる味覚細胞の存在も明らかになったので, 味覚生理学的には甘味・酸味・鹹味 (塩味) ・苦味・旨味の五原味とすべきである。辛味, 渋味など他の味は皮膚刺激で感じる味あるいは複合された味である。

四合粉五合団子 [しごうこーごごうだんご]

一人が食べて満腹となる量 [茶道名数事典]。別に「四合すしごごうもち」, 「四合餅五合饅頭」, 「一合雑炊二合粥三合飯」に四合団子五合牡丹餅六合栗餅 など, さまざまにいう [茶道名数事典]。三合飯の項も参照。

四石芋 [シコクイモ]

四国芋に同じ。

四国芋 [シコクイモ]

ナス科のジャガイモ (じゃが芋) の別称 [日本植物方言集成]。山形県西村山郡, 新潟県でいう [日本国語大辞典]。島根県隠岐島ではシココイモ・シコロイモという [日本植物方言集成] [日本国語大辞典]。ジャガイモは食料不足の山村で栽培が奨められたが, 弘法大師の伝説と融合して弘法芋とも呼ばれた。また, 四石もとれることから四石芋*と呼ばれた。四国芋はこれらから転じた称であろう。四国稗*や四国麦*と同趣である。ジャガイモは, また, 八升芋*・二作芋*・二度芋*など呼ばれる。

四国堇 [シコクスミレ]

スミレ科の多年草 [新牧野日本植物図鑑]。本種が最初に四国で発見されたことからの称 [新牧野日本植物図鑑]。同種の堇は実・葉を食用 [図説草木名彙辞典] [食べられる野生植物大事典]。

四国旗竿 [シコクハタザオ]

アブラナ科の二年草 [新牧野日本植物図鑑]。関東地方以西に分布 [新牧野日本植物図鑑]。「旗竿」は直立する草状に由来した称 [新牧野日本植物図鑑]。同種の旗竿 (漢名南芥菜 (慣用) [図説草木名彙辞典]) は若葉・根を救荒食用 [図説草木名彙辞典]。

四石稗 [シコクビエ]

四国稗*に同じ。

四国稗 [シコクビエ]

イネ科オヒシバ属の一年生作物 [日本国語大辞典]。オヒシバ (雄日芝) の栽培品種 [植物3.5万名前大事典] [増補日本イネ科植物図譜]。北アフリカまたはインド原産 [雑穀]。日本には古く中国から渡来したといわれている。いわゆるイネ科ヒエ属の稗 (野稗) とは分類上異なる。穎果を穀物として食用にする [雑穀] [食材図典]。四国稗

数のつく食べ物

の語源には、①「一升蒔いて四石収穫できる」ことから[穀物・豆(新・食品事典Ⅰ)],あるいは②「一反(10[㊦])当り四石とれる」ことから[育てて楽しむ雑穀 栽培・加工・利用],[「四石稗*」と呼び、転じて四国稗と呼ぶようになったという説があり、また、③四国地方でよく栽培されたことからの称という説がある[新牧野日本植物圖鑑][食材図典Ⅲ][増補日本イネ科植物図譜][穀物・豆(新・食品事典Ⅰ)].漢名は稭[正字通]・稭子[正字通][本草綱目啓蒙]・龍爪粟[正字通]・龍爪稷[日本植物名彙]など[図説草木名彙辞典].四国稗の別称には、弘法稗[日本植物方言集成]・雁股稗・カマシ・朝鮮稗[日本植物方言集成]など[食材図典],また、野良稗・唐稗[日本植物方言集成]・鴨股稗・シシ稗・マタ稗[日本植物方言集成]など[図説草木名彙辞典],さらに、三俣(三股・三叉)*・三俣稗(三股稗・三叉稗)*・三角*・三角稗*などがある[日本植物方言集成].他に、三俣稗(三股稗・三叉稗)・和蘭陀稗・和蘭陀稗などと呼ぶ[日本植物方言集成][日本方言大辞典].弘法稗は、良民を救うのに努力した弘法大師に因んで民益のあるこの穀草をこう呼ぶものである[新牧野日本植物圖鑑].四国稗は以前は、補食用として山間部の冷田や山畑にかなり栽培されたらしいが[食材図典][日本国語大辞典],現在ではほとんど栽培されない。まれに牛馬の飼料として栽培される[日本国語大辞典].食用には粉に挽いて味噌汁に入れる団子としたり、種子を炒って粉に挽き、炒り物や熱湯でかき混ぜて食べるか、粉餅にする[食材図典].

四石麦 [シコクームギ]

シコクムギ
四国麦*に同じ。

四国麦 [シコクームギ]

イネ科ジズダマ属のハトムギ(鳩麦)(薏苡仁)の別称[本草綱目啓蒙][新牧野日本植物圖鑑][図説草木名彙辞典].穀物の一つ[雑穀].享保年間(1716~1736年)に渡来。鳩麦の名称は明治以降で、それまでは四国麦と称した[図説草木名彙辞典].今も山口県、兵庫県一部などという[日本植物方言集成][日本国語大辞典].四国麦の語源は四国稗*と同趣で、①一升蒔いて四石とれる(あるいは一反歩(約10[㊦])から四石とれる)ところから「四石麦*」と呼び、四国麦に転じたもの、あるいは②四国でよく栽培されたから、という。③周防(今の山口県)で四国麦というのは[本草綱目啓蒙],往事四国地方から山口県に入ったことからであろう[新牧野日本植物圖鑑].脱穀して日干したものを薏苡仁といい、精白して飯、粥にして食べる[雑穀][食材図典Ⅲ].また、粉にひいて餅にして食べる[本草綱目啓蒙][食材図典].漢方

や民間療法では、薏苡仁には鎮痛、排膿、イボ取りの効果[大和本草],利尿作用、抗腫瘍作用などがあるとされ、薏苡仁湯に使われ、鳩麦茶やシリアル食品などとしても利用される。鳩麦のエキスは保湿作用や美白作用があるとされ、基礎化粧品に配合されることも多い[天然食品・薬品・香料品の事典].

四時菜 [シジーサイ]

アブラナ科のカブ(蕪菁)の漢名別称[本草綱目啓蒙][図説草木名彙辞典].四季を通じて利用できることからの称か。

四時味 [しじーみ]

調理で四季それぞれに応じて五味*(甘・苦・酸・辛・鹹)を加減して味付けし、養生を心がけることをいう[茶道名数事典].春は酸味を強くし、夏は苦味を強くし、秋は辛味を強くし、冬は鹹味を強くする[日本名数辞典][茶道名数事典][名数数詞辞典].四季の味*.五和*ともいう。四源味の項も参照。

四種 [ししゅ]

しす(四種)*とも。①古代日本における四種の調味料。四種物[日本古代食事典]とも。②酢・酒・鹽(塩)・薑(あるいは色利[厨事類記])の四種[類聚雑要抄].奈良時代や平安時代は食膳で各自が好みによって調味料で味をつけた[南窓筆記][食の万葉集][日本古代食事典].③鎌倉中期になると、味噌・塩・酢・酒の四種[塵袋][日本国語大辞典].ここでは醬が味噌に代わっている。酒の代わりに蓼、山葵、薑(ショウガ)の類を加えることもある[門室有職抄][茶道名数事典].大饗などの盛饗の献立では、四種器*に入れて卓上調味料とした。身分が低い者には全部は出されず、塩と酢だけで、これを二種物*といった[日本古代食事典].どちらの場合でも各自で料理を自由に味付けして食べたのである[日本古代食事典].④唐菓子の基本的な四種[日本名数辞典][名数数詞辞典][茶道名数事典].餛飩(蒸餅または饅頭)・索餅(小麦粉または米の粉を練って縄のようにねじって油で揚げたもの)・餛飩(小麦粉を練って蝎虫の形にして油で揚げたもの)・桂心(餅でつくり枝の先に肉桂の粉をつけたもの)[日本名数辞典][名数数詞辞典][茶道名数事典].御四種の項・「食べ物の名数(6)」の四種の項を参照。

四種の甘露 [ししゅーのーかんろ]

料理で青・黄・赤・白の四種類の味の甘露[日本国語大辞典].

四種器 [ししゅーき]

しすき(四種器)とも。①古く四種の調味料を盛って料

理に添えた器。また、②その四種の調味料(酢・酒・鹽(塩)・醬(あるいは色利[厨事類記])類聚雜要抄)。四種の項の①と同じ。四種物[日本古代食事典]ともいう。平安時代の供御や宮中調度の解説書である『類聚雜要抄』(久安2年-1146頃)や鎌倉時代の『厨事類記』(永仁3年-1295頃)に配膳図がみられる。「食べ物の名数(6)」の四種の項を参照。

四種十服茶 [ししゅーじゅつぷくーちゃ]

室町時代に盛んに行われた鬪茶の一種。四種類のお茶を飲み、品定めした。十種茶*の一形式で四種十返、十服茶*などともいう[茶道名数事典]。その後、廃れたが、江戸時代中期、表千家七代如心齋宗左らによって制定された七事式の茶かぶきに加えられて復活した[茶道名数事典]。

方法は有試と無試があり、有試の時は、三種のお茶をそれぞれ四包みずつ、計十二包みつくる。このなかから一種一包みずつ計三包みをとって茶を点てて試しに飲む。すると九包み残る。ここに別種の茶一包みを加える。この茶は試さないものであるから客茶という[日本食物史(下)]。これを合わせて四種十包みとし、これを点てて飲み分ける[茶道名数事典]。三種試、貢茶ともいった[日本食物史(下)]。『壺囊鈔』(文安2-3年-1445-1446)では「十服茶の法、茶三種を以て各四服を裹て各一服を取て試とす。仍残所三々九服也、試みざる茶一種あるが故に是を客と云ふ也。是を三種試と云ふ也」とある。後には無試の方式も生まれた。これは茶三種をそれぞれ三服、さらに客の茶一服を加えた計十服を点てて飲み分け、本・非を当てることを競う方式である[茶道名数事典]。これは裏攻、無試茶、回茶ともいった[日本食物史(下)]、また、四種十返、十服茶*ともいった[茶道名数事典]。進んで茶の数を増やし、七十服茶、百服茶*などというものもあった[日本食物史(下)]。貢茶、回茶という呼称は「孔子の門人顔回は一を聞いて十を知り、子貢は一を聞いて二を知るという故事による」[壺囊鈔][博道隨筆][日本食物史(下)][日本国語大辞典]。

四条大麦 [シジョウーオオムギ]

イネ科のオオムギ(大麦)の栽培品種[日本国語大辞典]。花穂の小穂の六列のうち側方の二列が相寄っており、小穂に粒が実り、これを上から見ると四列に見えることからの称[日本国語大辞典][穀物・豆(新・食品事典Ⅰ)]。四角大麦*とも[日本国語大辞典]。外国でも栽培され、日本では東北地方や北陸地方に限られる。二条大麦の項・六条大麦の項も参照。

四照花 [シショウーカ]

ミズキ科のヤマボウシ(山帽子・山法師)の慣用漢名[図説草木名彙辞典]。花の形状からの称。山帽子(山法師)の称も蕾の形状からという[図説草木名彙辞典]。漢名は羊婆奶[物品識名][日本国語大辞典]。夏に枝頂に白く大きな四枚の苞をつけ、球状の花穂を出す。花自体はごく小さな四弁花で花弁は目立たない。自生するが庭木として鑑賞用[図説草木名彙辞典]。材は細工物に利用[名数教詞辞典]。赤熟した果実を食用にしたり[名数教詞辞典][図説草木名彙辞典][日本国語大辞典]、果実酒にする[食べられる野生植物大事典]。

四条派 [しじょうーは]

日本料理の古い流派の名。四条流*(四條流)の別称。

四条流・四條流 [しじょうーりゅう]

日本料理の古い流派の一つ。四条派*とも[日本国語大辞典]。平安時代光孝天皇に仕えた藤原朝臣山陰卿(藤原政朝)を始祖とする[読む食辞苑][名数教詞辞典]。藤原政朝は京四条に住み、四條中納言あるいは山陰中納言と呼ばれた[たべもの起源事典]。山陰卿は種々の宮中慶賀の日の料理に関することを制定し、調理を職掌とし[日本国語大辞典]、「日本料理再興の祖」とされる。四条流は公家のあいだで発展した。その後、鎌倉時代に四條園流(もしくは単に園流)が分かれた。室町時代に儀典料理の中心となり、大草流・進士流・生間流などが分かれた。室町時代に書かれた『四條流庖丁書』(長享3年-1489)という儀式料理の作法を記した書物が残る。江戸時代になると四條家園部流(四條園部流)などが分かれた。徳川家の膳部は四條園部流によって司られた。今日では関東は四条流、関西は生間流が主流を占める[たべもの起源事典]。

四種 [しーす]

ししゅ(四種)*と同じ[日本国語大辞典]。「食べ物の名数(6)」の四種の項も参照。

四川料理 [しせんーりょうり]

中国四川省地方の料理。山東料理・広東料理・上海料理と並ぶ中国四大料理の一つ。山椒(花椒)や唐辛子などの香辛料を多用する[簡明食辞林]。麻婆豆腐や回鍋肉が有名。

四足 [しーそく]

四本の足を持った動物[日葡辞書][日本国語大辞典]。四足獣・四つ足*・けだもの・けもの(獣)[日本国語大辞典]。また、その肉[日本国語大辞典]。

四手 [しーで]

シデノキ(四手木・幣木)*の略称。いくつかの植物の別称。いずれも春、枝先に花をつけた様子が幣(四手)

数のつく食べ物

(注連縄や玉串などにつけて垂らす紙)に似ていることからの称 [名言通] [新牧野日本植物圖鑑] [日本国語大辞典]。①カバノキ科のアカシデ (赤四手・赤幣, イヌシデ (犬四手・犬幣), クマシデ (熊四手・熊幣), サワシバ (沢柴) などの総称 [日本国語大辞典]。特に②アカシデ (赤四手・赤幣) を指している [日本国語大辞典] [図説草木名彙辞典]。食用部分はないが、椎茸栽培用楳木となる [図説草木名彙辞典]。③バラ科のザイフリボク (采振木) の別称。果実は径約 5mm の小さな球形で紫黒色に熟し食べられるが [図説草木名彙辞典]、渋くてあまりおいしくない。果実酒にすると、ブランデーのような味になるといふ。漢名は枳椇 [本草綱目啓蒙] [日本植物名彙] [薬品手引草]。采振木は四手・四手木* [本草綱目啓蒙]・四手桜* [本草綱目啓蒙] [日本植物名彙]・四手櫓* [本草綱目啓蒙] [薬品手引草]・四手柳* [本草綱目啓蒙] [薬品手引草] ととも呼ぶ [図説草木名彙辞典]。

四手辛夷 [シデーコブシ]

モクレン科の落葉低木ないし小高木 [図説草木名彙辞典] [食べられる野生植物大事典] [日本国語大辞典]。幣辛夷とも書く [和漢三才図会] [図説草木名彙辞典]。「シデ」とは、神前に供える四手 (幣) のことで、花の形からくる称。花びらを食用とし、リキュールもつくる [食べられる野生植物大事典]。

四手桜 [シデーザクラ]

バラ科のザイフリボク (采振木) の別称 [本草綱目啓蒙] [日本植物名彙]。四手の項の③参照。

四手沙参 [シデーシャジン]

キキョウ科の多年草 [図説草木名彙辞典]。「シデ」とは、神前に供える四手 (幣) のことで、花の形から来ている称。若い莖や葉は食用になる [食べられる野生植物大事典]。

四手木 [シデーノーキ]

四手*に同じ。幣木とも書く。四手の項の③参照。

四手櫓 [シデーヤグラ]

バラ科のザイフリボク (采振木) の別称 [日本国語大辞典]。四手の項の③参照。

四手柳 [シデーヤナギ]

バラ科のザイフリボク (采振木) の別称 [日本国語大辞典]。四手の項の③参照。

四斗樽 [しとーだる]

①酒などを入れる容量が四斗 (72.156ℓ) の樽 [広辞苑]。四斗入りの桶や樽を四斗榼あるいは四斗込と呼ぶ地方もある [日本国語大辞典]。転じて、②太った者を比

喩している [東京語辞典] [日本国語大辞典]。

四の膳 [しーのーぜん]

「四」の音を忌んで、よのぜん (四の膳)*とも呼ぶ。客に本膳料理を供する時に、一の膳 (本膳)、二の膳、三の膳*に次いで、出される四番目の膳部 [日本国語大辞典] [広辞苑]。

四杯入 [しはいーいり]

中世 (鎌倉時代~室町時代) の杓の一つ。一杓 (一杯) の容量は標準の杓の二升五合分。すなわち、四杓 (四杯) で一斗 (18.039ℓ) となる。四入とも [日本国語大辞典]。

四半 [しーはん]

幟半とも書く。①材料を四つに分けること。また、分けたうちの一つ。四半分。四分の一 [日本国語大辞典]。②料理用語。四半切り*とも。正方形に切ること [食生活語彙五種便覧]。『古今料理集』(寛文10年-1670~延宝2年-1674頃) や『江戸料理集』(延宝2年-1674) に「四半とは、大方一寸、二寸、四方計にまづ四角に切る事也」とある [図説江戸料理事典] [食生活語彙五種便覧]。室町時代の弓的から出た語らしい [食生活語彙五種便覧]

四飯 [しーはん]

①中国で王者の食事 [字通] [名数数詞辞典]。一日に四度食事をすることからいう [名数数詞辞典]。半旦食 (朝の食事)・昼食 (昼の食事)・舗食 (夕の食事) (舗時 (午後四時頃) の食事)・暮食 (晩の食事) [日本名数辞典] [名数数詞辞典]。中国では、王者は四飯、諸侯は三飯、卿大夫は二飯とされた [日本名数辞典]。②王者が食事する際に、快適に食べられるように音楽を奏でる官 [名数数詞辞典]。

四半切り [しはんぎり]

料理材料の切り方の一つ。四半*とも。切り方には三つある [図説江戸料理事典]。①材料を一辺が一寸 (約 3cm) ないし二寸 (約 6cm) の正方形に切ること (色紙切り) [図説江戸料理事典]。②色紙切りにした材料 (正方形) をさらに半分の長方形に切ること [図説江戸料理事典] [読む食辞苑] [料理通 (日本料理技術選集)]。四角の半分の意。③四分の一に切ること [図説江戸料理事典]。四半分の意。現代では、②が一般的 [料理通 (日本料理技術選集)]。

四分六物相 [しぶろくーもっそう]

米四割 (四合) 麦六割 (六合) の割合で炊いて盛分けにした飯 [日本国語大辞典]。物相は、飯を一人一人に分けて盛る器物 [日本国語大辞典]。

四方 [しーほう]

食物を乗せる器。四方にくり穴のある衝重 (脚に台を

つき重ねて作ったもの) [貞丈雑記] [飲食事典]。三方*と同じ形だが、四方にくり穴を開けたもの [飲食事典] [読む食辞苑]。ちなみに、穴のないものは供饗という [貞丈雑記]。衝重は身分で使い分けたようで、『三内口訣] (三条西実枝 (著) 成立年未詳) に〈盤 四方三方事 大臣以上ハ四方, 大納言以下ハ三方也。〉とある [飲食事典]。現在ではことごとく三方を用いる [雍州府志]。

四方櫃 [シホウ-ガヤ]

イチイ科イヌガヤ属のイヌガヤ (犬櫃) の変種であるチョウセンマキ (朝鮮櫃) (別称 朝鮮櫃 [新牧野日本植物図鑑]) の別称 [図説草木名彙辞典] [日本国語大辞典]。園芸変種で、朝鮮とは関係がない。犬櫃の称は、櫃に似ており、核が苦くて食えないことによる [新牧野植物図鑑]。本種の食用は不明だが、犬櫃の完熟した種子は外皮が軟らかで樹皮臭と渋みがあるものの、甘みがあり一応は食べられる [食べられる野生植物大事典]。また、ホワイトリカーに浸けると甘口のリキュールができる [食べられる野生植物大事典]。

四方胡麻 [シホウ-ゴマ]

ゴマ科のゴマ (胡麻) で実の角が四稜のもの [本草綱目啓蒙]。胡麻の実には角が二稜, 四稜, 六稜, 八稜のものがあり, 二稜, 四稜のものは白胡麻で, これを二方胡麻, 四方胡麻と呼ぶ。六稜, 八稜のものは黒胡麻で, これを六方胡麻*, 車胡麻と呼ぶ。

四方竹 [シホウ-チク]

イネ科シホウチク属のシカクダケ (四角竹)*の別称 [日本国語大辞典]。中国原産の小型の竹。穂が丸みを帯びた四角形であることからこの称。筍は秋から冬に生えてくる。

四方焼き豆腐 [しほうやき-とうふ]

四面を焼いた豆腐の料理 [茶道名数]。白味噌仕立ての汁の椀だねに用いる。八分 (2.5寸) 幅に細長く切った白豆腐を串に刺して四方に焼き目を付けた後, 八分 (2.5寸) 角に切って味噌汁に入れ, 少量の辛子を添える [茶道名数] [包丁への道 (日本料理技術選集)]。六面を焼いた豆腐は六方焼き目豆腐*と呼ぶ [茶道名数事典]。

四文一合 [しもん-いちごう]

江戸時代に, 質の悪い酒, 安酒の別称 [日本国語大辞典]。一合で値四文であったところからいう [日本国語大辞典]。四文二合半*の項も参照。

四文二合半 [しもん-こなから]

江戸時代に, 質の悪い酒, 安酒の別称 [日本国語大辞典]。「こなから」は一升の四分の一, 二合五勺 (二合半), の意。二合半 (こなから) で値四文であったとこ

ろからいう [日本国語大辞典]。四文一合*の項も参照。

四文屋 [しもん-や]

江戸時代末に, 四文均一の商品を売った大道商人。また, その店 [たべもの起源事典] [日本国語大辞典]。飲食物を売った屋台店が多かった [たべもの起源事典]。江戸時代の寛永13年-1636から万延元年-1860にかけて鑄造された寛永通宝は一枚一文であった。しかし, 寛永通宝のうち明和5年-1768の真鍮銭と万延元年-1860の精鉄銭, および文久3年-1863からの文久永宝は一枚四文で, 四文銭, 四当銭, 当四銭と呼ばれた [たべもの起源事典]。四文銭が出回ると, 四文の倍数の値で売る屋台が増えた。このうち四文銭一枚で売る商売が四文屋。『近世職人尽絵詞] (文化年間 1804年~1818年) などに屋台の図がある [たべもの起源事典]。ちなみに, 串団子の団子が一串四個であるのは, 四文銭一枚で買えたからで, この習慣が今に続いているという [たべもの起源事典]。

四郎 [シー-ロウ]

スズキ目トクビレ科サブロウ属の海水魚 [魚介類2.5万名前大辞典]。富山県以北の日本海側に生息する [食材図典Ⅲ]。熊谷次郎直実に因む称をもつ近縁種の熊谷魚, 別称次郎, の弟分に三郎*があり, そのまた弟分とされる [食材図典Ⅲ]。さらなる弟分に七郎魚*がある [美味しいマイナー魚介図鑑]。

四葉 [スウ-ヨウ]

ウリ科のキュウリ (胡瓜) の華北系品種の一つ [日本の野菜]。第二次世界大戦中に我が国に導入され [食材図典], 関西や静岡県などに土着した [日本の野菜]。果実にしわや白いぼが多く, 歯切れが最もよい品種であるが, 日持ちが悪い。現在なお一部で根強い人気がある [食材図典]。

四條笛鯛・四筋笛鯛 [ヨスジ-フエダイ]

スズキ目フエダイ科の海水魚 [図説魚と貝の大事典] [魚介類別名辞典]。体側に明瞭な四本の青色の筋があることからの称 [図説魚と貝の大事典]。小笠原, 南日本からインド洋に生息 [魚の事典] [魚介類2.5万名前大辞典]。熱帯地域での重要な食用魚。白身で上品な中に旨みがある。小笠原や沖縄では好んで食べられている。

四筋縞伊佐幾 [ヨスジ-シマイサキ]

スズキ目シマイサキ科の海水魚 [日本大百科全書 (ニッポニカ)] [魚介類2.5万名前大辞典]。体側に茶褐色の三~四本の筋があることからの称。南日本からインド洋, 西太平洋域に生息。味はややくせがある。

四隅餅 [よすみ-もち]

新築の棟上式で, 家の中央部から四隅に向かって, また

数のつく食べ物

は四隅から外に向かってまく餅〔日本国語大辞典〕。隅の餅〔日本国語大辞典〕。

四つ和え〔よつーあえ〕

四種の食材を白和えにした料理〔茶道名数事典〕。たとえば、小口切りにした牛蒡と独活、賽の目に切った干し大根、黒豆など四品を白胡麻と白味噌を加えた白豆腐で和える〔茶道名数事典〕。

四つ足〔よつーあし〕

四本の足をもつ動物〔日葡辞書〕。けもの(獣)。また、けもの肉〔日本国語大辞典〕。四足*とも〔日本国語大辞典〕。日本では古代から、猪、鹿、狸など獣の肉を食していた〔図説江戸時代食生活事典〕。

四つ組〔よつーぐみ〕

本膳料理の膳組の一つ〔日本国語大辞典〕。飯碗・汁碗・平(=皿)・坪の四つをいう〔名数数詞辞典〕〔日本国語大辞典〕。

四茶・四つ茶〔よつーちゃ・よつーぢゃ〕

朝食と昼食の間の四つの刻(午前十時頃)にとる間食〔日本国語大辞典〕、またはお茶。四間水(四硯水・四建水)、四飯*とも。昔は間食を間水(硯水・建水)と呼んだ。禅宗の僧の間で行われたことばであろう〔食生活の構造(日本料理技術選集)〕。奈良地方では「奈良の七度粥、河内の五度粥」といって農作業の途中に何度かに分けて茶粥などの食事をとった。八つ下がり(午後三時頃)にとる間食は八つ茶*という。つまり「お八つ*」。また、七つ時(午後四時頃)にとる間食は七つ茶*という。

四つの食品群〔よつつーのーしよくひんぐん〕

食品に含まれる栄養素で分類する方法のひとつ。四食品群*・四つの基礎食品群とも。元女子栄養大学学長香川綾による考案〔食品学総論(森田潤司・成田宏史〔編〕)〕。一群は各種の栄養素に富んだ食品(牛乳および乳製品、卵類)、二群は肉や血をつくるもの(魚介類、肉類、豆と豆製品)、三群はからだの調子をよくするもの(緑黄色野菜、淡色野菜、藻類、きのこ類、いも類)、四群は力や体温のエネルギー源となるもの(穀類、砂糖類、油脂類)〔食品学総論(森田潤司・成田宏史〔編〕)〕。四つの基礎食品群を利用し、バランスのよい食事をとることを目的にした食事法(四群点数法)がある。基本的算出方法は次のとおり。食品を上記のように四つの群に分ける。食品の重量を、80^gを1点とする単位で表す。一日に食べるべき食品の量を第一群から第四群の各食品ごとに点数で示すが、第一群から第三群までは、各三点ずつとし、摂取すべきエネルギーにより四群の点数を決める。一日の摂取量の基本点数は二十点(1,600^g)。この方法

を使うと、毎日の食事のエネルギーコントロールが簡単に出来るうえ、栄養のバランスがとれて健康的な食事をする事ができる。三色食品群の項・六つの食品群の項も参照。

四葉萩〔ヨツバーハギ〕

マメ科の多年草〔図説草木名彙辞典〕〔日本国語大辞典〕。谷萩とも呼ぶ〔日本植物名彙〕。羽状複葉で小葉が四~八個であることからの称〔食べられる野生植物大事典〕。若い葉や茎を食用〔食べられる野生植物大事典〕。

四葉鶴〔ヨツバーヒヨドリ〕

キク科の多年草〔食べられる野生植物大事典〕〔図説草木名彙辞典〕〔日本国語大辞典〕。同科の鴨花に似ているが、葉が三~四個輪生する〔日本国語大辞典〕ことからの称。北海道、本州中部以北の山地の草原に生える〔食べられる野生植物大事典〕〔日本国語大辞典〕。若葉を天ぷら〔食べられる野生植物大事典〕。夏に茎、葉を刈り取り、リキュールをつくり、クマリンの香りを楽しむ〔食べられる野生植物大事典〕。

四つほどき〔よつーほどき〕

スッポンおのろし方(切り方)。各々の足を中心におろしていく〔包丁入門(日本料理技術選集)〕。

四つ溝〔ヨツミゾ〕

カキノキ科のシブガキ(渋柿)の一品種。果実の形状からの称。静岡原産〔飲食事典〕。静岡県東部愛鷹山山麓に分布。小粒で横断面は方形。果実の頂点がとがり、下半部に四つの縦溝がある〔飲食事典〕。溝の部分はへこんでいる。果面は黄色で種がほとんどなく、酢し柿として最適〔飲食事典〕。

四目〔ヨツメ〕

スズキ目ケツギョ科の淡水魚オヤニラミ(親睨)の別称〔図説魚と貝の大事典〕。ヨツメウオ(四つ目魚)*の略称。周防(今の山口県東南部)・熊本県玉名郡でいう〔日本国語大辞典〕。島根県鹿足郡では四目鮒と呼ぶ〔日本国語大辞典〕。親睨は全長約14^{cm}。体色は暗褐色で、えらぶたの後縁に眼径大の青黒色の紋がある〔日本国語大辞典〕。この斑紋が、親の隣に子供が並んで、親を睨んでいる様に見えることから親睨といい〔新釈魚名考〕、目が四つあるようにも見えるので四つ目魚*あるいは四目という。南日本の水の澄んだゆるやかな川にすむ。親睨は網漁における厄介者とされ、身も少なく、独特の臭みがあることから、ネコマタギという俗名もあるとおり、食用とされなかった。観賞魚とされる〔日本国語大辞典〕。親睨は他にセイベイ・カワメバル・ミツクリセイベイ・オサカケ・ミコウオ・オサジャコなど呼ぶ〔新釈魚名考〕〔日

本国語大辞典]。

四つ目魚 [ヨツメウオ]

目が四つあるように見える魚。①カダヤシ目ヨツメウオ科ヨツメウオ属の淡水魚アナブレプスの別称 [魚介類2.5万名前大辞典]。また同属の三種の総称 [魚の事典] [魚介類2.5万名前大辞典]。体長は15^{cm}ほど。メキシコから南アメリカ北部の河川に生息する。名称の由来は、眼球が大きく飛び出し、瞳を水平に横切る不透明の仕切りがある [新訂原色魚類大図鑑]、目が四つあるように見えることから。目の上半分を水面上に出して泳ぎ、水面上・下の餌や捕食者を同時に見張る [新訂原色魚類大図鑑] 変わった魚である。本種は食べられるもののおいしくないという。②スズキ目ケツギョ科の淡水魚オヤニラミ (親腕) の別称 [日本国語大辞典]。四目*とも呼ぶ [新訂原色魚類大図鑑] [日本国語大辞典]。食用とはしない。

四目虎鱧 [ヨツメートラギス]

スズキ目トラギス科の海水魚 [海の魚大図鑑] [魚介類2.5万名前大辞典]。本種の雄は両眼の後方に瞳のような黒斑があり [新訂原色魚類大図鑑]、合計四つの目があるように見えることからの称。八丈島、琉球列島、インド洋、西太平洋の浅海の砂礫底に生息 [海の魚大図鑑] [魚介類2.5万名前大辞典]。一般に食用とはしない。

四目似鱧 [ヨツメニギス]

ニギス目デメニギス科の海水魚 [魚介類2.5万名前大辞典]。水晶のような四つの目をもつ深海魚。小笠原諸島、太平洋、大西洋の暖海域に生息 [新訂原色魚類大図鑑]。一般に食用とはしない。

四飯 [よつめし]

四茶*の方言。栃木県安蘇郡、埼玉県北葛飾郡、神奈川県津久井郡などという [日本国語大辞典]。

四つ餅 [よつもち]

①葬式の時、死者に供える餅 [広辞苑]。秋田県男鹿地方では「一升の粳米から先ず四個の白餅を作って、これを四つ餅としてのけて置き、残りを四十九に分け、串に挿して味噌を付けて焼き、これを會葬者全部に食べてもらう。之を食うと風邪を引かぬ」(柳田國男)という。②死後四十九日の忌明けに近親者で食べる食い別れの餅 [日本国語大辞典]。四つの餅を引っ張り合って後ろへ投げたり、墓所へ置いてきたり、寺へ納めたりする [日本国語大辞典]。

四谷そば [よつやそば]

江戸時代にもはやされた四谷物の新蕎麦。『蕎麦全書』(寛延4年-1751)に記載。時代が下がり、四谷の蕎麦の結実が悪くなってくると、信州の新蕎麦の実を四谷の店

に取り寄せて、外の蕎麦殻を取り除いた「挽き抜き」にこしらえ、良いものを選別して、商店に卸していた [蕎麦全書]。これを「深大寺挽き抜きそば」といった [蕎麦全書]。

四つ山漬 [よつやまづけ]

ハボウキガイ科の玉珧^{タイラギ}の貝柱の酒粕漬。名称の語源不詳。福岡県大牟田の名物 [漬け物 (新・食品事典⑧)]。有明海でとれた玉珧^{タイラギ}を数日間塩漬けた後、薄切りにし、砂糖・唐辛子などを加えた酒粕で漬ける。漬けてから一週間ほどで食べられる [漬け物 (新・食品事典⑧)]。

四つ割り [よつわり]

料理で食材の切り方。『当流節用料理大全』(正徳4年-1714)塩魚干物使様庖丁指南に、〈四つわりとは跡先をすこしさり たてに四つに切事也〉とある。『古今料理集』(延宝2年-1674以前か)切り方茸青物等切方の事には〈四つわりとは図のこことく たてに四つにわる事也かわをむかさは香ふかくてよし〉とある。

四つ椀 [よつわん]

懐石用の四種の椀。元来は、①飯椀・汁椀^{ちやつ}・椀^{ざす}・豆子^{まめ}の四種をいう [茶道名数事典]。椀^{ちやつ}は後に平椀ともいい、現在では煮物椀となっている。豆子^{ざす}は箸洗い椀(吸い物椀・小吸い物椀)となっている [茶道名数事典]。したがって、②飯椀・汁椀・平椀(煮物椀)・箸洗い椀(吸い物椀・小吸い物椀)の四種をいう [名数数詞辞典] [日本国語大辞典]。または、③飯椀・汁椀の身と蓋の総称 [読む食辞苑] [日本国語大辞典]。なお、四つ椀のうち、飯椀^{さんわん}・汁椀^み・平椀^{わん}を三椀* (三つ椀)といい、飯椀・汁椀を両椀という [名数数詞辞典]。

四季草 [ヨトキークサ]

ナデシコ科ナデシコ (撫子) の別称 [清艶] [日本国語大辞典]。四季咲きのあることからの称か。苗を救荒食用 [図説草木名彙辞典] [食べられる野生植物大事典]。葉・果実を薬用 (利尿など) [図説草木名彙辞典]。

四度豆 [ヨドマメ]

マメ科のエンドウ (豌豆) の別称 [日本の野菜]。一年に何度も収穫できることからの称。三度豆^{さんどまめ}の項の②も参照。

四の重 [よのーのーじゅう]

重箱 (重詰め) の上から四段目の重 [読む食辞苑]。「四」の音を忌んで「よのじゅう」と呼び、与の重とも書く。

四の膳 [よのーのーぜん]

本膳料理で、四番目に出る膳 [日本国語大辞典]。四の膳*とも呼ぶが [日本国語大辞典] [広辞苑]、「四」の音を忌んで「よのぜん」と呼び、與の膳、与の膳とも書く。四の

数のつく食べ物

膳とも。本膳料理では各人めいめいに本膳（一の膳*）、二の膳*、三の膳*の順に配膳するが、さらにそれに加えて出す第四の膳のこと。本膳の右向こう側に置かれる[大辞林]。丁寧なもてなしを示す。さらにもう一膳出す、より丁寧な場合もあり、これを五の膳*と呼ぶ[名数数詞辞典][日本名数辞典]。三汁七菜*では、四の膳は焼き物膳で、鯛の姿焼きなどを供し[図説江戸料理事典][精進料理(日本料理技術選集)]、五の膳*(台引)に鰯節などを添えて引き出物とする。

四番粉 [よばん-こ]

よんばんこ(四番粉)*とも。蕎麦粉の一種。挽きぐるみ(三番粉*)をとった後、さらに外皮の一部まで挽きこんだ粉。「さなご」とも呼ぶ[そば事典][蕎麦辞典]。外見・味ともに劣る。栄養分はあるが、繊維質が多く、舌ざわりがよくないので、今はあまり食用に使わない[蕎麦辞典]。江戸時代の「馬方そば」はこの類の蕎麦粉を使ったものか[蕎麦辞典]。「馬方そば」は値段が安く量が多かった[そば事典]。

四番茶 [よばん-ちゃ]

よんばんちゃ(四番茶)*とも。三番茶*の後で摘んだ茶。七月頃まで摘む[大歳時記][新版・俳句歳時記]。一番茶の項も参照。

四片・四葩 [よ-ひら]

①花卉が四枚あること。また、その花卉のこと[日本国語大辞典]。特に、②ユキノシタ科のアジサイ(紫陽花・紫陽草)、また、その花のこと。花卉が四枚あることからの称[日本国語大辞典]。花を薬用(解熱剤)[図説草木名彙辞典]。葉も薬用(瘧の特効)[図説草木名彙辞典]。毒性成分が含まれるので食することは避けた方がよい。漢名は紫陽花(誤用)・八仙花など[図説草木名彙辞典]。和名には他に四片の花*・七花*・七変*・四平草などがある[図説草木名彙辞典]。

四片の花 [よひら-の-はな]

ユキノシタ科のアジサイ(紫陽花・紫陽草)の花[増井の井][日本国語大辞典]。四片(四葩)*の②に同じ。

四方 [よ-も]

①江戸時代、江戸日本橋新和泉町(今の東京都中央区日本橋人形町三丁目のうち)にあった酒と味噌を商う四方久兵衛の店の略称[江戸食べもの誌][日本国語大辞典]。四方久、四方の店とも呼ばれた。酒は「澆水」という銘酒を売り出していた。この酒は「四方の澆水」と呼ばれた[日本国語大辞典]。四方の赤*・四方の赤*・四方とも呼ばれた。②酒の肴で出した赤味噌も評判で、四方の味噌*・四方の赤*・四方の赤*・四方の赤味噌*・四方と呼

ばれた[江戸食べもの誌][日本国語大辞典]。③四方の店は伊丹の名酒「劍菱」も売り出し、こちらは四方剣*と呼ばれ[日本国語大辞典]、評判をとっていた。

四方剣 [よも-けん]

江戸時代の酒屋、四方久兵衛の店で売った「劍菱」という酒[日本国語大辞典]。劍菱はもとは伊丹の酒であったが、江戸中期からは四方久兵衛の店や外神田の内田屋が販売元となった[江戸食べもの誌]。四方久兵衛の店の劍菱は略して四方剣と呼ばれた。

四方の赤 [よも-の-あか・よも-の-あから]

①江戸時代の酒屋、四方久兵衛の店で売った銘酒「澆水」のこと[日本国語大辞典]。四方の澆水・四方*とも呼ばれた[日本国語大辞典]。黄表紙『御存商売物』(天明2年-1782)に「鯛のみそづに四方のあかをふるまひ、赤本はちつとのむとあかくなるゆへ」とある[日本国語大辞典]。この店で酒の肴に出した赤味噌も、評判であった。②江戸時代の酒屋、四方久兵衛の店で売った赤味噌。四方の味噌*・四方の赤味噌[みその本(日本料理技術選集)]・四方*とも呼ばれた。川柳に「酒味噌でその名も四方にひびくなり」、「重箱に取り巻かれたる四方の店」とある[江戸食べもの誌]。なお、天明時代、軽妙洒脱な作風の狂歌で活躍した蜀山人こと大田直次郎の狂名は四方赤良であったが、この号は「鯛の味噌づに四方の赤、呑みかけ山の寒からず」という当時の戯作によく出てくる文句からとったものという[江戸食べもの誌]。

四方の味噌 [よも-の-みそ]

江戸時代の酒屋、四方久兵衛の店で売った赤味噌[江戸食べもの誌]。四方の赤*・四方の赤*・四方の赤味噌[みその本(日本料理技術選集)]・四方*とも。

四三盛 [よんさん-もり]

鮪、旗魚、鯛、比目魚などの魚を一字切りやそぎ身にしたときの器への盛り方[日本料理由来事典]。向こう側に四、手前側に三とする[日本料理由来事典]。向こう四、手前二とするのは「しにきれ(死に切れ)」といって嫌われる[日本料理由来事典]。香の物を盛るときも三切れはいけないとされるが、これも「みきれ(身切れ)」という語呂から来ている[日本料理由来事典]。

四食品群 [よん-しょくひん-ぐん]

四つの食品群*に同じ。食品に含まれる栄養素で分類する方法の一つ[名数数詞辞典]。

四番粉 [よんばん-こ]

よんばんこ(四番粉)*に同じ。

四段重 [よんだん-じゅう]

重箱は正式には壺の重、式の重、参の重、四の重*(与

の重)の四段重とし、後の一重は控え重として使う〔食材図典Ⅲ〕。客前には控え重以外の四つの重を並べる。最近では簡略化して三段重や二段重を用いることが多い〔食材図典Ⅲ〕。詰め方は地域や段数によって異なるが、詰める料理の品数は陽数とされる奇数にする〔食材図典Ⅲ〕。

四番茶 [よんばん-ちゃ]

よばんちゃ (四番茶)*に同じ。

料理の四君子 [りょうり-の-しくんし]

日本料理の献立や料理の流れの中の工夫〔読む食辞苑〕。
中国絵画・日本絵画や器の絵付けでは蘭・竹・菊・梅の

高潔な美しさを四人の君子(四君子)にたとえ、これらを画題や文様としたものを四君子という。四君子の黄山石は蘭を、蘇東坡は竹を、陶淵明は菊を、林和靖は梅を好んだことによる〔茶道名数事典〕。これと同じく、献立や料理の流れの中でも、春には蘭の花の情を、夏には竹の風情を、秋には菊の花の品性を、冬には梅の薫香を表すよう工夫する〔読む食辞苑〕。これを料理の四君子という。

(2019年10月1日受理)
(2019年11月5日採択)