

〈資料〉

数のつく食べ物

(7) 名前に数字の七がつく食べ物 (その1)

Food Materials and Foods with Numeral in the Name

(7) Food Materials and Foods with Numeral 7 in the Name (Part 1)

森田潤司
(Junji MORITA)

【七 (か～しちさん)】

懐石七種 [かいせき-しちしゆ]

茶事七式* (茶湯七式とも [名数数詞辞典]) のそれぞれの茶事・茶会に供される食事をいう [茶道名数事典]。

雁七手 [がん-しちて]

包丁式ガンの一種で、雁ガンの肉の切り形で代表的な七種 [茶道名数事典]。生間流では楽包丁・飛連雁・蘇雁・田渡雁・帰雁・芹喰雁・行連雁の七つを挙げる [茶道名数事典]。四条流の鳥類の包丁式には、他に鶴四手・鴨五手・鶴六手*・雉子十二手*などがある [日本料理法大全] [茶道名数事典]。

庚申の七色 [こうしん-の-なないろ]

①菓子。近世初期、庚申こうしんの夜、青面金剛しょうめんこんごうに酒と一緒に供えた、干菓子・砂糖豆・煎餅など七種の菓子 [広辞苑] [日本国語大辞典]。庚申の七色菓子*・七色菓子*・七色*とも呼ぶ [日本国語大辞典]。『用捨箱』(柳亭種彦 [著] 天保12年-1841) の「七色賣」の条に〈庚申の日には七色菓子なないろくわしを賣来うりきたれり。当時の人、是を七色賣なないろウリといへり〉、(世説愚案問答 (寛保二年刻) に曰、昔は庚申の七色、甲子の七色とて鳥目一錢にて七色の供物くもつを売たり。その調へやうハ、干菓子、砂糖、大豆、せんべい様の物を調ふ。さて供物の拵へやうハ、(中略) 小き箱、又は文匣などに仕切をして供物を入たり。(中略) 外に袋財布をいれ持ちたるもあり。又、箱の中に仕切を大きにして、銭を入れたるもあり。是も後に紙に包ミ、仕切

り無の箱に入れ侍る) (注: アンダーラインは著者) とあり、同書は『世説愚案問答』(山崎尤最 [著] 享保17年-1732 自序・寛保2年-1742 刻) の図と文を引いて、その様子を伝える [日本国語大辞典] [日本名数辞典] [飲食事典]。寛保2年-1742 頃、すでに落雁を中心とする優美な干菓子であったと見られる [飲食事典]。②植物。ブドウ科のノブドウ (野葡萄) (一名蛇葡萄 [新牧野日本植物圖鑑] [図説草木名彙辞典]) の果実の別称 [嬉遊笑覧]。熟するにしたがって種々に色づくことから、田舎の小児がこう呼ぶ [嬉遊笑覧]。『嬉遊笑覧』(文政13年-1830) 卷之十上に〈西川裕信が画の『謎の菓子』に、「庚申の盛物とかけて弁慶ととく。心は七色がたても」などいへり (蛇葡萄の果実の色さまざま変ずるを、田舎にて庚申の七色といふも、この事なり) 〉とあり、また、同書付録に〈野葡萄の子を田舎の小児、庚申の七色といふも、種々に色づくものなれば也〉とある (注: アンダーラインは著者)。野葡萄 (一名蛇葡萄) の果実は一般に昆虫による虫癭ちゅうじょうとなり、食用には不適 [図説草木名彙辞典]。食べても食味はまずい [新牧野日本植物圖鑑]。③植物。タデ科イヌタデ属のイシミガワ (石見川・石実皮・石膠) の果実の別称 [本草綱目啓蒙] [日本国語大辞典]。サデクサとも呼ぶ [新訂原色牧野和漢薬草大圖鑑]。石見川の漢名は杠板帰 [新訂原色牧野和漢薬草大圖鑑]・赤地利 [図説草木名彙辞典]。『重訂本草綱目啓蒙』(弘化4年-1847) に〈赤地利 (中略) イシミガワハ、一名アシカキ丹波 後円実ヲムスブ。大サ一分余、ソノ色緑碧紅紫白黒相マヅル。俗ニ、トンボノカシラト云。マタ庚申ノナナイロトヨブ〉(注: アンダーラインは著者) とある。觀賞用 [図説草木名彙辞典]。全草

を薬用（下痢止め・利尿・解熱・腫れ物など）[新訂原色
牧野和漢薬草大圖鑑]。

庚申の七色菓子 [こうしんーのーなないろかし（なな
いろがし）]

庚申の七色*・七色菓子*に同じ [日本国語大辞典]。

黒色七面鳥 [コクシヨクーシチメンチョウ]

キジ科のシチメンチョウ（七面鳥）*の一品種 [日本国語
大辞典]。全身黒色で光沢があることからの称。食用で
肉量が比較的多い [日本国語大辞典]。

小葉七竈 [コバーノーナナカマド]

バラ科ナナカマド属のナンキンナナカマド（南京七竈）*
の別称 [日本国語大辞典] [新牧野日本植物圖鑑]。七竈*の
近縁種で [世界有用植物事典]、葉が七竈より小形である
ことからの称 [新牧野日本植物圖鑑]。果実は食べらる。
詳しくは南京七竈の項を参照。

西条の七草 [さいじょうーのーななくさ]

愛媛県西条で栽培・出荷される春の七草*（芹・薺・
オキホウ ハネベラ ホトケノ 草 スズク スズク
御形・繁縷・仏の座・菘・蘿蔔）のブランド名 [事典
日本の地域ブランド・名産品]。平成 19 年-2007 に特許庁
の地域団体商標に登録された [事典日本の地域ブランド・
名産品]。

三七 [サンーシチ]

植物。同名二種がある。①キク科のサンシチソウ（三七
草）*（一名土三七）の別称 [中国食物事典] [図説草木名彙
辞典] [中薬大辞典] [世界有用植物事典]。名称の語源・利
用については三七草の項の①を参照。②ウコギ科のサン
シチニンジン（三七人參）*（一名人參三七 [中薬大辞
典]）の別称。三七草* [中国食物事典]・田七人參* [新版
食材図典] とも呼ぶ。名称の語源・薬効については三七
人參の項・田七人參の項を参照。

三七草 [サンシチーソウ]

植物。同名二種がある。①キク科の多年草 [中国食物事
典] [図説草木名彙辞典] [中薬大辞典] [世界有用植物事典]。
漢名土三七（慣用 [図説草木名彙辞典]） [新牧野日本植物圖
鑑] [中薬大辞典] [世界有用植物事典]。「三七」の称は葉の
裂片の数からつけられたという [日本大百科全書（ニッポ
ニカ）]。山漆草とも表記し [図説草木名彙辞典]、三七*
 [世界有用植物事典]・山漆・和蘭草・血止・房成三七とも
呼ぶ [図説草木名彙辞典]。ただし、これらの名称は同じ
サンシチソウのサンシチニンジン（三七人參）*（一名田七人參）*
との混称である。中国南部の原産で、慶長年間（1596～
1615 年）に渡来し、暖地の庭園などに栽培される [日本
国語大辞典]。本種の若葉は近縁種の水前寺菜のように食
用になる [世界有用植物事典]。葉を薬用（血止め・毒虫

の解毒・日焼け止め） [図説草木名彙辞典] [中薬大辞典]。
根「菊三七」を薬用（抗マラリア薬・血止め・打撲傷）
 [中薬大辞典] [世界有用植物事典]。②ウコギ科のサンシチ
ニンジン（三七人參）*（一名人參三七 [中薬大辞典]）の
別称 [中国食物事典]。三七*とも呼ぶ。名称の語源・薬
効については三七人參の項・田七人參の項を参照。

三七人參 [サンシチーニンジン]

ウコギ科の多年草 [原色和漢薬図鑑（上）]。漢名は山漆・
金不換 [本草綱目] [中薬大辞典]。中国南部原産 [原色和漢
薬図鑑（上）]。現在、市場では三七*・人參三七・參三七
 [中国食物事典]・田三七・田七などと呼ぶ [中薬大辞典]
 [原色和漢薬図鑑（上）]。他に三七草* [中薬大辞典] [中国食
物事典]・血參 [中薬大辞典]・田漆 [中薬大辞典]・田七人
參* [新版食材図典] などとも呼ぶ。なお、同じく三七草
と呼ぶものにはキク科の三七草*（一名土三七） [本草綱
目] [中薬大辞典] もあるので [新牧野日本植物圖鑑]、注
意。中国で古く十六世紀末頃から [原色和漢薬図鑑
（上）]、根「三七」「田七」を薬用（止血・消腫・鎮痛・
消炎・強心薬） [中国食物事典] [中薬大辞典] [新訂原色牧野
和漢薬草大圖鑑]。葉「三七葉」と花「三七花」も薬用
 [中薬大辞典]。いずれも内服・外用。根を薬膳原料とす
る [中国食物事典]。各漢名の語源については、①山漆は
止血作用があり、「漆のようにしっかりと傷口を癒合す
る」ことからであり、②金不換は「金にも換えがたい」
ほど貴重であるという意味からであるという [本草綱目]。両
説について『本草綱目』（明・万暦 6 年-1578 完成；万暦 23
年-1596 上梓）に「時珍曰く、彼の地（華南番地）の者
は、葉が左に三枚、右に四枚あるから三七と名けるのだ
というが、恐らくはそうではあるまい。或いは本名は
山漆といくので、そのものが能く金瘡を合することが漆
の物を粘着するようだという意味だともいう。この説の
方が首肯すべきに近い。金不換というのは貴重なるもの
という名称である」とある [新註校訂國譯本草綱目] [原色
和漢薬図鑑（上）]。③三七の称の語源については、⑦三七
は山漆の音転とする説がある。「確かに山漆の称はその
薬効に由来したものであろう。しかし、三七（三七）が
山漆の音から来たものとは考えがたい」 [原色和漢薬図鑑
（上）]。また、④この植物の栽培が容易でなく、播種し
てから収穫できるまでに三年～七年も掛かることから
三七と呼ぶという説が、現在中国の民間では通用してい
る。しかし、「これもこのように栽培に年月を要する漢
薬は多種あり納得しがたい」 [原色和漢薬図鑑（上）]。⑤
茎毎に上に七葉を生じ、下に三根を生ずるところから三
七と名付けたという説もある [宦遊筆記（後述）]。⑥この

植物の葉の茎が三つに分かれて、葉が七枚あることから三七と呼ぶという説もある。三椶五葉（三葉柄にそれぞれ小葉が五枚掌状についた状態）という語があり、ウコギ科の御種人參の葉の形態をいったものとされる〔原色和漢薬図鑑（上）〕。したがって、「三七もこれと同様で、五〜七掌状羽葉となり、三椶七葉から『三七』の名が付いたものと推察しうる」〔原色和漢薬図鑑（上）〕。結論的には㊦の説がもっともらしい。また、㊧三七人參・人參三七・參三七の称の「人參」「參」は「その植物形態が人參に似ているところから」〔原色和漢薬図鑑（上）〕である。根はかすかに甘く苦く、頗る人參の味に似ているという〔本草綱目〕〔中国食物事典〕。『本草綱目拾遺』（清・1800年頃）は「昭參」と称する薬物を記載し、『宦遊筆記』（清・乾隆11年-1746）を引用して「三七は広西の南丹諸州の番明中に生じる。茎毎に上に七葉を生じ、下に三根を生ずるところから三七と名付けたのだ。土人が山に入り根を採って曝乾するもので、色はやや黄、形は自足に似て長くて節のあるものだ。その味は微し甘くて苦い。頗る人參に類し、人參は補氣第一、三七は補血第一で、味が同じで功力もやはり等しいところから、世間では並称して人參三七という。薬品中での最も珍貴なものとなっている」（注：アンダーラインは著者）と別説とともに記す〔原色和漢薬図鑑（上）〕。ここでいう「昭參」の「昭」は清代の雲南省昭通府のことで、当時既に雲南省で栽培されていたようである〔原色和漢薬図鑑（上）〕〔中薬大辞典〕。一方、㊨田三七・田七の称は「かつてその産地が広西省田陽、田東の地であったところから、その地に縁のある「田」の字が冠されたものである」という〔原色和漢薬図鑑（上）〕。なお、「現在多く田野に植えられているから田七というとする俗説もあるが怪しい」〔原色和漢薬図鑑（上）〕。田七人參の項も参照。

三汁七菜〔さんじゅう-しちさい〕

本膳料理の汁と菜の数〔広辞苑〕。三種の汁と七種の菜（副食物）の意〔日本国語大辞典〕。いわゆる五の膳*付きの最も丁重なもの〔広辞苑〕。すなわち、本膳（一の膳*）に汁（一の汁*）・膾・坪（煮物）・飯・香の物を配する。本膳の右側に二の膳*を置き、汁（二の汁*）・平皿（煮物）・猪口（浸し物または和え物）を配する。本膳の左側に三の膳*を置き、汁（三の汁*）・刺身・碗（炊き合わせ）を配する〔広辞苑〕〔日本国語大辞典〕。また、本膳の右奥の与の膳（四の膳*）（向こう膳・向詰）には焼き物をつける（焼き物膳）。汁が三つで三汁、膾・坪・平皿・猪口・刺身・碗・焼き物で七菜、合わせて三汁七菜。本膳の左奥の五の膳（引き物膳）（台引と

も呼ぶ）には州浜台あるいは平皿・深皿・大平皿の類を置く。三汁七菜は二汁五菜*に三の膳の汁・刺身（刺躬）・碗を増したものの〔日本料理法大全（石井次兵衛〔著〕明治31年-1898）〕、あるいは二汁七菜*の脇膳に三の汁を増して三の膳としたもの〔日本料理法大全（石井次兵衛〔著〕明治31年-1898）〕と考えてよい。後世、与の膳（四の膳）（焼き物膳）と五の膳（引き物膳）は箸をつけないで、折り詰めにして持ち帰ることが通例となる。二汁五菜以上では、本膳、二の膳、三の膳、与の膳（四の膳）を勧めたときに、亭主の強い肴として台引を出すこともある。台引は何汁何菜という菜数の外になっている〔日本料理法大全〕。中酒ならびに中酒肴（中酒吸い物と小皿肴二種）および両菓子を出すことも二汁五菜以上で行われる〔日本料理法大全〕。台引、中酒、中酒肴および両菓子については二汁七菜の項を参照。

七階草〔シチカイソウ〕

サクラソウ科サクラソウ属のクリンソウ（九輪草）*の別称。岩手県上閉伊郡・宮城県登米郡・富山県東礪波郡で呼ぶ〔日本国語大辞典〕〔図説花と樹の大事典〕。北海道・本州・四国の山麓の湿地帯に生育〔図説花と樹の大事典〕。本種は大きな根性葉から花茎を出し、濃い赤紫の花を車輪状につけ、それが数段になることから〔図説花と樹の大事典〕、七階草〔図説草木名彙辞典〕〔日本国語大辞典〕〔図説花と樹の大事典〕・七重草*〔図説草木名彙辞典〕・七重草・七重草*〔図説草木名彙辞典〕〔図説花と樹の大事典〕・七重花*〔毛吹草〕〔日本国語大辞典〕・七輪草*・七輪草*（岐阜県恵那郡〔日本植物方言集成〕〔日本国語大辞典〕〔図説花と樹の大事典〕）・九輪草・九階草*〔図説草木名彙辞典〕〔図説花と樹の大事典〕・九蓮草*〔図説草木名彙辞典〕・九蓮草*〔図説草木名彙辞典〕などとも呼ぶ。九輪草の称はその様を五重塔などの九輪（先端部分）に譬えたもの〔図説草木名彙辞典〕。サクラソウ属の花は生食でき、花料理を楽しめるが、本種の花はやや渋みがある〔食べられる野生植物大事典〕。全草を薬用（鎮咳・去痰）〔薬草カラー大辞典〕。

七月十日豆〔シチガツトウカ-マメ〕

山口県阿東郡徳佐地区で古くから栽培されているマメ科のインゲンマメ（隠元豆）〔都道府県別地方野菜大全〕。地元で種まき時期からの称〔都道府県別地方野菜大全〕。若菜を食用にする蔓性の平茨隠元。

七穀味噌〔しちこく-みそ〕

徳島県の（有）志まや味噌（創業明治32年-1899）が製造・販売している味噌の一つ〔47都道府県伝統調味百科〕。七種の穀類（粟・糯黍・高黍・稗・大豆・米・麦）を仕込んだ味噌〔47都道府県伝統調味百科〕。雑穀味噌と

も呼ぶ。五種の穀類（粟・高黍・糯黍・稗・大豆）を仕込んだ味噌もあり、これは五穀味噌と呼ばれている〔47都道府県伝統調味百科〕。どちらも四国三郎吉野川の清水を仕込み水としている。味噌汁や合わせ味噌に使われる。徳島県が昔阿波国と呼ばれたことから、阿波アワに結びつけて、味噌の原料に粟など七種の穀類を使うことを発想したという〔47都道府県伝統調味百科〕。

七五三〔しちーごーさん〕

①祝儀の物事に用いる数〔日本国語大辞典〕。一・三・五・七・九の奇数を「陽の数」とし、その中の三つを取って瑞数とし、「七五三」や「五五三」の数を祝儀に用いる〔日本国語大辞典〕。随筆『貞丈雑記』（伊勢貞丈〔著〕宝暦13年-1763年~天明4年-1784；岡田光大〔校訂〕天保14年-1843刊）に〈祝儀に七五三の数をを用うる事、一・三・五・七・九を陽数という。二・四・六・八・十を陰数という。陽は、物を生じ成長せしむる気なり。陰は、物をかがめからず気なり。これに依りて祝儀には陽数を用うるなり〉とある。同書は続けて、初めの一と終わりの九を捨てて、中の七五三や五五三の数をを用いる理由として、〈陽数の内にも、初の一と終の九を捨てて中の七五三ばかり用うるは、陽気のさかんなる所を取り用うる心なり。物の初めはよわし、終はおとろうる。これに依り初の一と終の九を除くなり〉と記す。②日本の儀式料理である式正料理（本膳料理）において、七五三の数に因んだ膳の数をいう。あるいは各膳の菜の数をいう〔和食と懐石〕。七五三の膳しちごさん〔日本国語大辞典〕・七五三の献立こんだて*〔日本料理法大全〕・七五三の料理りょうり*〔日本国語大辞典〕の略。すなわち、①本膳料理の膳の数をいう場合、「七五三」の「七」は食事の饗の膳の際に客前に並べられる膳の数、「五」は五献の際に出される膳の数、「三」は式三献しきさんこん*の際に出される膳の数である〔和食と懐石〕。本膳料理では、まず、式の膳として式三献を出し、次に五献を出し、次に饗の膳として一の膳から七の膳まで出す〔貞丈雑記〕〔飲食事典〕〔日本国語大辞典〕。また、②本膳料理の各膳の菜の数をいう場合、本膳（一の膳*）に七菜、二の膳にぜん*に五菜、三の膳さんぜん*に三菜をつけることをいう〔飲食事典〕〔日本名数辞典〕〔名数数詞辞典〕〔茶道名数事典〕〔日本国語大辞典〕。なお、汁や香の物は品数に入れない〔安斎随筆〕〔日本料理行事仕来り大事典（用語集）〕。『故実礼節聞書』（刊行年不詳）に「七五三のこと、これは本膳に食菜七つ、二の膳に汁二つ菜五つ、三の膳に汁二つ菜三つあるを祝ひの膳ともいひて、規式の時には必ず用ることなり。本膳菜七つは福目・鼠桶・蒲鉾・焼物・和交・香物・塩引等なり、福目は土器に高立をして輪に

据ゑ、鼠桶は曲物にて高さ三寸五分径二寸三分、蓋の上に椀を附けるなり、蒲鉾は板のまゝ盛るなり、和交は昆布と鰯とを交て盛るなり、塩引はそのまま土器に据ゑ、香物は細かに切りて並べ盛にして土器に据ゑるなり、いづれも土器は大重輪に据ゑ高立をするなり云々」（注：アンダーラインは著者）とあるとおりである〔飲食事典〕〔茶道名数事典〕。一方、伊勢貞丈は、七五三しちごさんや五五三ごごさん*を菜の数とするのは三膳まで出すときのことで、一般的に菜の数（②の説）とするのは故実を知らぬ軽卒の誤りであり〔飲食事典〕、膳の数（①の説）とするのが正しいとしている。すなわち、随筆『安斎随筆』（伊勢貞丈（号は安斎）〔著〕成立年未詳）に「地下にて規式の膳部に七五三と云ふは本膳菜七つ二の膳菜五つ三の膳菜三つなり、何も汁数の他なり（香の物も数の外なり）、五五三と云ふも右に准じてしるべし。右は三の膳までの事なり。五の膳七の膳まで出すときは七五三とはいひがたし、菜数多くあるなり。然れば今世菜数の事を七五三五五三など、云ふは誤りなり。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）」（注：アンダーラインは著者）とある〔嬉遊笑覧〕。この記述は少し曖昧だが、随筆『貞丈雑記』（伊勢貞丈〔著〕天明4年-1784頃）巻六飲食の部には「七五三の膳と云事、七とは、めしにてもあれ、湯漬にてもあれ、七の膳まで、出すなり。五とは、初献（ごうに、そへ肴、鯉のあつもの）、二献（まんぢう、そへ肴、うづらの羽もり）、三献（たいのあつ物）、四献（むし麦、そへ肴、たちばなやき）、五献（やうかん、又は、すいせんかん、そへ肴、鮎の一こん煮）。三とは、きやらの膳也、三の膳まで出すなり、料理の調え様、庖丁人の家に定法有り。右は、大草流也。流によりて、替るべし。五五三と云は、七五三を略して、めしにても湯づけにても五の膳まで出すなり」（注：アンダーラインは著者）とある。同じく、随筆『四季草』（伊勢貞丈〔著〕安永7年-1778）巻六秋草下にも「七五三 七五三の膳と云を、今世しらぬ人は、本膳にさい七ツ、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、三本立とて、菜の数の事なり、七五三の膳部にはあらず、七五三といふは、先づ三とは式三献なり、膳三ツあり引わたし、うちみ、わたれなり。五とは五献出すを云、其五献は、初献ざうにの煮雑ごうとなり添肴あり、二献まんぢう添肴あり、三献あつ物吸物の事なり、四献むし麦ひやむぎ、ぬるむ、時節によるべし添肴あり、五献やうかん又水仙の類添肴あり、右の膳何れも組付け物あり、七とは、飯揚げて同じ七の膳まで出すを云ふ

なり、是等の食物の調様は、庖丁の家々に傳へて故實ある事なり、武家の知る事にあらず、庖丁家に尋ねしるべし、(注：アンダーラインは著者)とある[嬉遊笑覧][古事類苑]。このように、伊勢貞丈は、菜の数は「立(建)」というのが正しいとする。たとえば、本膳に七種類の菜をつけることは七本立(七本建)*、二の膳に五種類の菜をつけることは五本立(五本建)*、三の膳に三種類の菜をつけることは三本立(三本建)*である[茶道名数事典]。ただし、料理書により「立(建)」を膳の数にもいうことがあるので[日本料理法大全][日本料理行事・仕来り大事典(実用編)]、注意が必要である。繰り返すと、伊勢貞丈のように「七五三」「七五三の膳」を膳の数とするのは、大草流の解釈とみることができる[和食と懐石]。ところが前出の『安斎隨筆』にある『大草流七五三膳部記』のことと思われる同流の『式三献七五三膳部記』(慶長11年-1606)には「式三献」の三つの膳、「三献」の三つの膳、湯漬けを含む一の膳から七の膳までの「七つの膳」、初献の雑煮膳から「五献」までの五つの膳の献立の絵図が記される[古事類苑収載][原典現代語訳日本料理秘伝集成第18巻収載]。これから見ると「七五三」の「三」が「式三献」のときの三つの膳のことか、式三献に続き「三献」を出すときの三つの膳のことかは議論のあるところとなる。『日葡辞書』(1603~1604年)には「Xichigosan(シチゴサン)〈訳〉七つあるいは三つの膳をととのえ、一つには七つ、一つには五つ、一つには三つの料理を出してある、豪華な宴」とある[日本国語大辞典]。ここでは「七五三」は膳の数でもあり、菜の数でもなることになり、当時、両説が存在していたことを示すものであろう[和食と懐石]。また、室町時代の山科言継の日記『言継卿記』の「弘治二年-1556十一月十九日」の条に「次盃出、湯漬有之、五七三也」とあり、「弘治三年-1557二月二十八日」の条や永禄元年-1558九月五日の条に「湯漬(七五三)」とある[和食と懐石]。ここでの「湯漬」は本膳に湯漬を据えた膳部と考えられるので、「七五三」は本膳に七菜、二の膳に五菜、三の膳に三菜の意味となる。つまり、すでに弘治、永禄の時代に七五三は本膳形式の膳立てでの菜の数を指していたと考えることもできる[和食と懐石]。一般には、「七五三」は伊勢貞丈の説のように本来は「式正料理の膳の数」をいい、時代とともに変わり、いつの頃からか「菜の数」をいうようになったとされているが、①・②両説とも誤りとは決めがたい。③「七五三の祝い」の略[日本国語大辞典]。④注連繩の別称[日本国語大辞典]。⑤婚礼の三日目・五日目・七日目に行なう祝い[日本国語

大辞典]。⑥料理で、材料を同じ大きさに切らないことをいう語[日本料理由来事典]。大・中・小取り混ぜた大きさにならないように「七五三にならないように切る」、「七五三に切つてどうする」などという[日本料理由来事典]。⑦植物。ナス科のトウガラシ(唐辛子)の一品種。テンジクマモリ(天竺守)の別称。和歌山県日高郡で呼ぶ[日本国語大辞典]。果実が一枝に七つ、五つと集まって生じる様子からシチゴサンと呼ぶ[日本国語大辞典]。八房*とも呼ぶ。食用。

七五三五三 [しちごさん-ごごさん]

本膳料理の最高級の形式[食生活語彙五種便覧]。「七五三*」と「五五三*」の意で、七五三の献立*(七五三の膳*・七五三の料理*)と五五三の献立*(五五三の膳*)のこと[日本国語大辞典]。「七五三」は室町時代の『大草殿より相伝之聞書』に記述がある[食生活語彙五種便覧]。「五五三」は「七五三」を少し簡略化したもの。記録に現れる「五五三」は「七五三」より少し後で、『当流節用料理大全』(正徳4年-1714)や『鸚鵡籠中記』(正徳5年-1715)[食生活語彙五種便覧]である。『当流節用料理大全』には「本饗膳式正之図」「七五三式正之図并注」「五五三式正之図并注」および「五三二式正之図并注」の各条があり、「七五三五々三御膳式正之図」と「七五三」「五五三」「五五二」のそれぞれの膳、式の膳、三の膳の膳立て図と菜の数が記されている。『料理歌仙』(寛延元年-1748)には「五々三七五三」の語があり[食生活語彙五種便覧]、「五々三七五三高盛或は婚姻の料理式法第一にして爰に記しかたし師を得て口伝授へし」とある。

七五三の献立 [しちごさん-の-こんだて]
七五三*・七五三の膳*・七五三の料理*に同じ[日本国語大辞典]。

七五三の膳 [しちごさん-の-ぜん]

日本の儀式料理(本膳料理)の決まり[日本名数辞典][名数数詞辞典]。七五三の項で述べたように、本膳料理の膳の数をいう場合と菜の数をいう場合がある。①膳の数をいう場合は、「三」は式の膳の式三献*で出される三つ膳、「五」は式三献に続く饗応と酒宴の五献で出される五つの膳、「七」は饗応で飯菜の膳の際に客前に並べられる七つの膳のことで、この順で出すこと[貞丈雑記][飲食事典][日本国語大辞典][和食と懐石]。また、②菜の数をいう場合は、本膳(一の膳*)に七菜、二の膳*に五菜、三の膳*に三菜をつけること[飲食事典][茶道名数辞典][日本国語大辞典]。七五三の献立*[日本料理法大全]・七五三の料理*[日本国語大辞典]に同じ。

ところで、本膳料理は平安時代に貴族社会の大饗で始まり室町時代になって武家の正式の儀式料理として成立した式正料理のなかから発展してきた饗膳であった〔日本料理法大全〕〔日本料理文化史〕。ここで改めて、室町將軍の御成記や武家故実書により、江戸時代初期まで公卿・將軍家・大名などで行われた正式の饗宴（式正料理）を見てみる。式正料理は酒礼の式三献（式の膳）、饗応（饗の膳）（献部の酒肴の膳および膳部の飯采の膳）、酒宴（献部の酒肴の膳）の三部から構成される〔日本料理文化史〕。まず、酒礼（式の膳）の式三献は主殿（寢殿）で行われるが、式三献には食材・食器・盛り方に一定の決まりがあり〔日本料理由来事典〕〔和食と懐石〕、伊勢流〔日本料理由来事典〕や四条園部流〔日本料理法大全〕では、初献引渡、二献内躬、三献腸煎の膳とする。「雑煮三献」ともいって、初献の引渡膳、二献の雑煮膳、三献の吸い物膳の三つの膳を出すこともある〔日本料理法大全〕〔日本料理由来事典〕（注：雑煮は式三献の初献に出されることがあるが、この場合のように二献に出されることもあり〔日本料理行・仕来り大事典（実用編）〕、式三献から席を移しての献部の初献に、雑煮や五種の削り物が出される記録もあり〔和食と懐石〕、また、後述する七五三膳を出した後に雑煮三献を出す例も見られる〔加賀藩勝姫様御婚礼御規式御用一卷（宝暦11年-1761十一月二十七日）〕）。式三献では膳を出す度に、五度入り*、四度入り、三度入りという大・中・小の三種類の杯で、三回酒をすすめ膳を下げる。これを一献といい、これを三回、計九回酒を勧める〔日本料理基本用語事典（日本料理秘伝集成第十九巻所載）〕。酒の入れ方は銚子の口を二度そそと当て、三度めに入れる〔宗五大草紙〕（注：なお、「一献」とは盃をさすことをいい、酒をさすときに、「一杯」酒を飲むのを「一度」といい、酒肴を出し、三度すなわち三杯飲むことを「一献」と数える〔松の落葉〕〔古事類苑〕〔有職故実大辞典〕。一座に盃をひとたび巡らせて飲むことを「一巡」という〔松の落葉〕〔古事類苑〕）。式三献では三度酒をすすめる形を三回繰り返して計九回酒を勧めるので、これを一般に「三三九度の盃」と呼んでいる〔有職故実大辞典〕。この式三献の方式は平安時代の節会をはじめ加冠、元服、婚礼などの祝宴の饗宴に見られ、後代に及んでいる〔有職故実大辞典〕。式三献の膳の品々は箸をつけず、実際に食されることはなかった〔食物服用之卷（小笠原政清〔書写〕永正元年-1504）〕〔大諸礼集〕〔和食と懐石〕。酒礼の式三献を終えると会所に移り、続いて、第二部の饗応（饗の膳）になる。ここで改めて献部として初献から三献まで酒肴の膳が出され酒献が行われる〔大諸礼集〕〔和食と懐石〕。献部の酒肴の膳に次いで、膳

部となり湯漬けに始まる飯菜の膳を並べる〔和食と懐石〕。膳の数は五膳（客正面に本膳、客からみて本膳の右側に二の膳、本膳の左側に三の膳、本膳の右向こうに与の膳（四の膳*）〈そのため向詰という〉、左奥に飾り物の州浜台などをつけて五の膳*を置く〔日本料理行仕来り大事典（用語集）〕もしくは七膳（本、二、三、与、五、六、七の膳*と向詰からなる〔日本料理由来事典〕）とすることが多い〔和食と懐石〕。七膳を出すのは公方様（室町將軍）お成りの場合の最高の膳とされた〔日本料理由来事典〕。あるいは三膳からなる「七五三膳」（祝い膳で、本膳に七品、二の膳に五品、三の膳に三品をつける〔日本料理由来事典〕）を出すこともある〔飲食事典〕〔日本料理由来事典〕〔茶道名数事典〕〔日本国語大辞典〕〔和食と懐石〕。『お湯殿上日記』（文明9年-1477~文政9年-1826）の「慶長八年-1603」の条に「こん五こん、七五三のく御まいる」とある〔古事類苑収載〕。また、献部の酒肴の膳は一献ごとに膳を引いて改めるが、膳部の飯菜の膳は客に前に並べて置くようである〔和食と懐石〕。『甲陽軍艦』（天正14年-1586以前成立）には「湯漬之事 菜数七五三也」とあって配膳図が示されている〔古事類苑収載〕。このように第二部の饗応では、まず献部の酒肴の膳で初献から三献まで酒献があり、続いて膳部の飯菜の膳がある。さらに第三部の献部（酒宴）となり、酒献が行われる〔和食と懐石〕。酒献は与献（四献）から始まり、十三献や十七献あるいは二十五献に及ぶ場合もあったようである〔和食と懐石〕。さて、「三献」の語は、すでに平安時代の『延喜式』（延長5年-927完成）の太政官の条に見られ、大臣大饗では「三献」の後に飯が据えられている〔和食と懐石〕。式三献に続き、初献から三献までの「酒肴の膳」を出した後に「飯菜の膳」を出すのは平安時代からの作法を受け継いでいると見られる〔和食と懐石〕。このように、式三献と席を移してから出される初献から三献までの「三献」とは、全く別のものであるが〔和食と懐石〕、後に混交し、また略儀となる。実際に食されない、儀式としての式三献は、武家社会において、新たに生み出された儀礼であると考えられる〔和食と懐石〕〔日本料理文化史〕。四条園部流では、式三献が終わってから、御饗膳となり、三本建御饗膳、五本建御饗膳あるいは七本建御饗膳を出す（注：ここでは「本建」は膳の数のこと）〔日本料理法大全〕。このとき、五本建、七本建の場合は、本膳を出す前に新しく三献が出される〔日本料理法大全（石井次兵衛〔著〕明治31年-1898）〕。御饗膳の後に、七五三の献立*の三つの膳（七五三の膳〔日本料理由来事典〕）が続く〔日本料理法大全〕。

これが本膳料理のもとになるものである〔日本料理法大全〕。なお、常の招宴や饗応では三つの膳を出した。献立には七五三（七五三の献立・七五三膳）を随時省略した、^{ごごさん}（^{ごごさん}五五三膳）〔茶道名数事典〕〔飲食事典〕〔日本国語大辞典〕、^{ごごさん}（^{ごごさん}五三三膳）〔大草殿より相伝之聞書〕〔四條家法式（古事類苑収載）〕、^{ごごさん}（^{ごごさん}五三二膳）〔四條家法式（古事類苑収載）〕〔料理献立（古事類苑収載）〕などの儀もあった〔飲食事典〕〔名数数詞辞典〕〔日本料理由来事典〕〔日本料理法大全〕。七五三五三三の項で述べたように『当流節用料理大全』（正徳4年-1714）には、「七五三五々三御膳式正之図」と「七五三」「五五三」「五五二」のそれぞれの膳、式の膳および三の膳の膳立てと菜の数が記されている。『四條家法式』（寛永3年-1626以降）にも七五三膳、五三三膳、五三二膳のそれぞれの式三献、本膳、式の膳、三の膳の膳立てと菜の数が記されている〔古事類苑収載〕〔日本料理法大全も参照〕。吉良流の式三献献立と七五三膳の献立も残っている〔日本料理由来事典〕〔吉良流祝膳の献立（その一）-室町時代・江戸時代の祝膳-、宮腰松子〔著〕、神戸女学院大学論集、15(3)、17-38、1969〕〔吉良流祝膳の献立（その二）、宮腰松子〔著〕、神戸女学院大学論集、16(2)、49-79、1969〕。また、『日本料理法大全』（明治31年-1898）にも本膳料理の七五三の膳、五三二の膳、五三三の膳、五五三の膳のそれぞれの三献、本膳、式の膳、三の膳の膳立てと献立が記されている。室町時代の『大草殿より相伝之聞書』（天文4年-1535~天正元年-1573）〔群書類従収載〕〔原典現代語訳日本料理秘伝集成収載〕によると、各膳の菜の食べ方にも細かい作法があった〔箸の本〕。改めて、室町將軍の御成の記録から、正式の儀式料理である式正料理における式三献や献立を見てみる。永禄四年-1561三月三十日に室町幕府第十三代將軍足利義輝が三好長慶の息義長亭を訪れたときの記録『三好筑前守義長朝臣亭江御成之記』〔群書類従（第二十二輯武家部十卷第四〇九）収載〕および『永禄四年三好亭御成記（足利義輝三好亭御成次第）（三好亭御成記）』〔続群書類従（第二十三輯下武家部八卷第六六二）収載〕では、「四間ノ御成座敷」で儀礼の酒礼としての式三献が行われ、白太刀などの進上があり、「西向九間之座敷」に移り、饗応（饗宴）となる。ここで改めて献部の酒肴の膳が初献から三献まで出され、酒献が行われている〔和食と懐石〕。ここでも献ごとに進物（引き出物）を進上している〔和食と懐石〕。次いで飯菜の膳として〔和食と懐石〕、湯漬けから始まる七の膳まで八汁二十三菜と菓子十一種が出されている〔日本料理文化史〕〔和食と懐石〕。菓子の後に

「御休息所」で休息し、茶の湯が催され、「西向九間之座敷」に戻り、与献（四献）以下十七献までの献部の酒肴の膳が出され、酒献があった〔日本料理文化史〕〔和食と懐石〕（注：『日本料理文化史』では「与献（四献）」は式三献の三献から数えて与献（四献）目としているが、『永禄四年三好邸御成記』を見るに、式三献のあと、席を移して、そこで改めて酒肴の膳が初献から三献まで出されて酒献が行われているので、『和食と懐石』にあるように、「与献（四献）」はこの酒献の三献から数えて与献（四献）目とすべきであろう）。ここでも一献ごとに進物（引き出物）を進上され、猿楽の能が演じられている〔和食と懐石〕。これと同様の饗宴が、永禄十一年-1568五月十七日に朝倉義景が越前一乗谷に足利義昭を饗応した時の『朝倉亭御成記』〔群書類従（第二十二輯武家部十卷第四〇九）収載〕にも記される。ここでは「寝殿」で式三献が行われ、「会所」に移って饗宴となっている。ここで改めて初献から三献までの酒肴が供され、次いで湯漬けから七の膳まで八汁二十三菜と菓子十一種があり、さらに四献から十七献まで酒献があった。

七五三の料理〔しちごさん-の-りょうり〕
しちごさん しちごさん こんだて しちごさん ぜん
七五三*・七五三の献立*・七五三の膳*に同じ〔日本国語大辞典〕。「七五三の料理も大根が出ねば調わず」〔名数数詞辞典〕の言がある。

七五三盛り〔しちごさん-もり〕
儀式や祝事の膳に出す刺身の盛り方〔読む食辞苑〕。平作りにした刺身を縁起の良い奇数（陽数）である三、五、七切れに盛ることからの称。関東の魚屋さんが刺身を盛る方法〔読む食辞苑〕〔語源・由来日本料理大事典〕。「向こう山前波」の山水に形取り、向こう側にけんを置いて小高く盛り、手前は波になぞらえて盛る〔読む食辞苑〕。祝儀には鮪と鯛の紅白合わせ作りに仕立てる。本膳料理の鱈を起源とする盛り方〔読む食辞苑〕。

七献〔しち-こん〕
①七たび酌をすること。七杯の酒。「献」は酒を勧めること〔名数数詞辞典〕。また、②中世以降の酒宴における礼法で、料理と盃を出して酒を三杯勧めることを一献*とし、これを七度繰り返すこと〔名数数詞辞典〕〔日本国語大辞典〕。転じて、③大がかりな酒宴の意〔名数数詞辞典〕。

七三割〔しち-さん-わり〕
挽き割り麦七：米三の割合で炊いたご飯〔聞き書栃木の食事〕。七分飯*とも呼ぶ〔聞き書栃木の食事〕。

（2021年9月5日受理）
（2021年10月7日採択）