

〈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2)

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

#### (7) Food Materials and Foods with Numeral 7 in the Name (Part 2)

森田 潤 司  
(Junji MORITA)

#### 【七 (しちしゅ〜たなばた)】

##### 七種 [しち-しゅ]

①七つの種類。また、いろいろな種類。ななしゅとも訓ずる。七色\*とも。②ななくさ (七種・七草)\*に同じ [名数数詞辞典]。

##### 七重花 [シチジュウケ]

サクラソウ科のクリンソウ (九輪草)\*の別称 [花壇地錦抄] [毛吹草] [日本国語大辞典]。七階草\*・七重草\*・七重草\*などとも呼ぶ。

##### 七重草 [シチジュウソウ]

サクラソウ科のクリンソウ (九輪草)\*の別称 [図説草木名彙辞典]。ナナエグサ\*とも訓ずる [図説草木名彙辞典]。七階草\*・七重花\*などとも呼ぶ。

##### 七種菓子 [しちしゅ-かし (がし)]

七種の菓子\*とも呼ぶ。①室町時代の本膳料理で膳に添えた七種の菓子 [懐石と菓子]。本膳料理の饗応では各膳に九種 [三好亭御成記]、七種、五種、三種の菓子を添えた [懐石と菓子]。時には十一種のこともあった [食物服用之巻 (永正元年-1504)] [懐石と菓子]。菓子は縁高に入れ、それを四方盆に据えて出した [宗五大草紙] [懐石と菓子]。例えば「のし・こんぶ・まんしう・さんきもち・やうかん・かや・かちくり」の七種の種実類が供されている [懐石と菓子]。『宗五大草紙』(享禄元年-1528)には「いりこ、まる鮑、はむなども参候」とある [懐石と菓子]。②初期茶会で出された七種の菓子。また、中

国の趙昌 [筆] の「菓子の絵」。『天王寺屋會記』(天文17年-1548~元和2年-1616) や『松屋会記』(天文2年-1533~慶安2年-1650) などの茶会記から、本膳料理で出だされる菓子の形式が茶道成立期の茶会にも敷衍されていることがわかる [懐石と菓子]。『松屋会記』[宗及茶湯日記] (永禄8年-1565~天正15年-1587) 『山上宗二記』(天正16年-1588頃) によると、菓子を出す代わりに、珠光名物として知られた中国の趙昌 [筆] とされる唐絵双幅 [茶道名数事典] の「菓子の絵」が掛けられることがあった [茶菓子の話]。『山上宗二記』の記述から、左幅は「菓子五種絵」と称し、瑠璃鉢 (青漆盆) に「瓜を中心に、枇杷・桃・蓮・楊梅 (山桃)」の五種の果物 (菓子) を盛ったものが描かれ、右幅は「菓子七種絵」と称し、「石榴を中心に、菱・梨子 (梨)・九年母・桃・若蓮根 (蓮)・葡萄」の七種の果物 (菓子) を盛ったものが描かれていたことがわかる [茶菓子の話] [茶道名数事典]。「菓子五種絵」は武野紹鷗に、「菓子七種絵」は薩摩屋宗祈に伝来し、後に両絵とも織田信長の手に入ったが、本能寺の変で消失したと伝えられる [茶道名数事典]。初期茶会の七種菓子 [しちしゅかし (がし)] は利休以降の茶にも引き継がれている [懐石と菓子]。③茶の湯で茶菓子として用いられる代表的な七種の菓子 [茶道名数事典]。固定しているわけではないが、羊羹・饅頭・あるへい・葡萄・榎・かすてら・煎餅・胡桃・梨などを九種菓子\*といい [続日本料理法大全] [茶道名数事典]、また、これに準じて七種菓子 [しちしゅかし (がし)]、五種菓子\* [ごしゅかし (がし)] という [茶道名数事典]。『続日本料理法大全』(昭和45年-1970) は七種菓子 [しちしゅかし (がし)] に、羊羹・ようひ・かすてら・雪餅・柿・あるへい・結び昆布、

コンブ 昆布・あるへい・饅頭・すあま・煎餅・枝柿・羊羹、あるいはあるへい糖・もろこし餅・落雁・雪餅・くじら餅・もも餅・からいと、を挙げている。裏千家の「真之行台子」と「大円之真」の点前では上用(薯蕷饅頭)・蒸物(餅)・こなし・練り切り・金団・焼菓子・棹物(羊羹)・水物(水菓子)(果物)など七種の菓子が縁高に盛られる。また、「行之行台子」と「大円之草」の点前では菓子を五種とする。どちらも、うち一種は必ず水菓子、つまり果物とし、他はいわゆる生菓子とする。④十一月の甲子祭で大黒天に供える七種の菓子〔茶道名数事典〕。ななくさかし(がし)\*〔日本国語大辞典〕とも訓ずる。七色菓子\*の②や七種菓子\*の①に同じ。

#### 七種粥 [しちしゅーかゆ (がゆ)]

ななしゆかゆ (がゆ)\*とも訓ずる。ななくさ粥\*の②・ななくさの粥に同じ。

#### 七種菜 [しちしゅーさい]

古代中国で人日(正月七日)に摘む七種類の菜草〔大漢和辞典〕。羹(七種の菜羹)にして食べる。『湖廣志書』(刊行年未詳)雲夢縣に「人日採七種菜 和米粉食之曰七寶羹」とある〔古今圖書集成(曆象彙編歲功典)〕〔大漢和辞典〕。明代の『遵生八牋』(明・万曆9年-1591)に「荆土、人日採七種菜、作羹湯、以食之」とある〔大漢和辞典〕。日本ではななくさ\*・ななくさ菜\*・ななくさの菜\*・ななくさの若菜\*・七菜という。

#### 七種食 [しちしゅーじき]

仏教用語。釈迦が五欲を制して涅槃を求めるようにと、食事を喩えとして弟子に説いたこと〔大漢和辞典〕〔名数数詞辞典〕。しちしゅのじき〔佛教大辞典〕・しちしゅしよく\*〔名数数詞辞典〕とも訓ずる。眼は眠りを食とし、耳は聲を食とし、鼻は香りを食とし、舌は味を食とし、身は細滑を食とし、意は法を食とし、涅槃は不放逸を食とす〔大漢和辞典〕〔名数数詞辞典〕。『増一阿含教』卷三十一にある〔大漢和辞典〕〔佛教大辞典〕。いずれも食によって長養を得ることからである〔佛教大辞典〕。

#### 七種食 [しちしゅーしょく]

しちしゅじき(七種食)\*に同じ。

#### 七種大根 [しちしゅーだいこん]

江戸時代の七種類の大根料理。『諸国名産大根料理秘伝抄』(天明5年-1785)上に「大根を葉の元を七、八分(20~28)付けたところで切り、蕪の形につくって葉も蕪状にする。菓子椀物に使うとよい。一色(一品目)である。葉先をこまごまに切って使う。二色(二品目)である。大根の中ほどを林巻に剥く。これをそばろ大根にする。三色(三品目)である。大根を二寸(6)ほ

どに切り真中をくりぬき、牛蒡か、人参を挿し込む。魚類ならば、かまぼこか、その他何でも挿し込む。これを胡麻の油にて揚げ、平茶碗や菓子椀に使う。四色(四品目)である。大根をおろし、膾にする。かやくは適当に入れる。五色(五品目)である。また、前に記した細切大根を三十筋ほど揃えて結び、吸い物に使う。六色(六品目)である。また、大根の尾先を五分(1.5)ほどに切り、塩押しにして、もろみであへ物とし、猪口のものに使う。七色(七品目)である」とある。

#### 七種の菓子 [しちしゅーのーかし]

七種菓子\*に同じ。

#### 七種の菜羹 [しちしゅーのーさいこう]

七種菜\*の羹のこと。古代中国の七種粥\*をいう〔大漢和辞典〕。日本でななくさの羹\*〔日本国語大辞典〕と呼ぶ。

#### 七条芹 [シチジョウーセリ]

セリ科のセリ(芹)で京都産のものを指す〔語源・由来日本料理大事典〕。京都七条付近が産地であったことからの称か。芹は水気の多い湿地や川の畔に自生する多年草。

#### 七城メロン [シチジョウーメロン]

熊本県菊池市七城地区で生産されているウリ科のメロン(舐瓜)〔事典日本の地域ブランド・名産品〕。栽培は多品種でアンデス・アムスメロンを始め肥後グリーンや熊本特産のホームランメロンなどがある〔事典日本の地域ブランド・名産品〕。

#### 七寸餅 [しちすんーもち]

江戸時代の産所祝いの餅の盛り方。五百八十個の小さい餅を周り五寸(約15.2)七寸(約21.2)として二重のように盛る。これを五寸餅\*、七寸餅といい、両方を並べてその他の飾り物とともに飾る。『料理切形秘伝抄(通称庖丁秘密)』(寛永20年-1643頃)下の「御産所の祝の事」の条に挿絵がある。

#### 七星子 [シチーセイジ]

同名数種がある。①植物。セリ科のムカゴニンジン(零余子人参)\*の別称〔名数数詞辞典〕。語源不詳。零余子人参の語源は葉腋に珠芽が付き、根が同科の人参に似ていることから〔日本大百科全書〕。根は人参のように肥大し食用となる〔日本大百科全書〕。②植物。セリ科のドクゼリ(毒芹)の一漢名。大芹。語源不詳。琉球の『質問本草』(天保8年-1837)外篇卷之四に「七星子 オホセリ」とある。猛毒(地下茎)〔図説草木名彙辞典〕。③動物。中国で円口類ヤツメウナギ目ヤツメウナギ科のヤツメウナギ(八目鰻)\*〔八目鰻〕の一漢名〔中薬大辞典〕。七鰻魚・七星子魚などとも呼ぶ〔中薬大辞典〕。食用となる。

七星蛋 [しちせい-たん]

中国料理で家鴨の卵料理の一品。チイシンタン [日本料理法大全]。語源未詳。きれいな粘土三：塩六：硝石一の割合で混ぜ、これに水を加えて泥の少し硬いくらいのものに練り上げる。これを壺か瓶に入れ、その中に家鴨の卵を一週間以上漬け込む [日本料理法大全]。取り出して土を洗い落として茹で卵にし、殻を剥いて包丁で切る。塩気を含んだ味になって珍味である。夏は卵の腐敗を防ぐことにもなる。家鴨の卵は味が淡いので、この製法でよい食品とする [日本料理法大全]。鶏卵もこの方法で夏貯蔵できる [日本料理法大全]。皮蛋に類似。

七星湯 [しちせい-たん (とう)]

料理名。数種がある。①と②は七つの卵を使うことからの称か。①卓子料理の卵料理の一品。『卓子式』(天明4年-1784)には「甘酒を摺って漉し、砂糖を加え玉子七つをつぶれないように入れ、井鉢ごと蒸して出す」とある。また、「又法 湯を煮たてて玉子をつぶれないように割って入れよく煮る。別に甘酒に砂糖を加えたものを温めておき、先の玉子を入れて出す」とある。②普茶料理(精進の卓子料理)の卵料理の一品。鶏卵七個をスープの中に割り落としたもの [日本料理技術選集『料理通』解説] [原典現代語訳日本料理秘集成『料理通』脚注]。③中国卓子料理の飲み物。語源不詳。砂糖湯に胡椒の粉を振ったもの [日本料理技術選集『料理通』解説]。『江戸流行料理通(通称料理通)四篇』(天保6年-1835) 四季卓子大菜小菜之部では、「白い出島砂糖を湯にわかし、人数に合わせて蓋のある器に入れて、胡椒の粉をはなして出す。麦藁の両端の節を切りとって箸のようにして添える、各自このわらしべ吸って飲む」とあり、こちらは飲み物である [日本料理技術選集『料理通』解説]。同書には清国人が食事の後で七星湯を飲んでいる「飲後七星湯を飲む図」もあり、この頃からストローで飲む風習が興味をそそられたものと思われる [日本料理技術選集『料理通』解説]

七線倍良 [シチセーベラ]

スズキ目ベラ科の海水魚 [図説魚と貝の大事典] [魚介類2.5万名前大辞典]。全長20<sup>センチ</sup>。頭と体に、青く縁取られた鮮やかな橙赤色の横帯が七〜八本走ることからの称 [図説魚と貝の大事典]。奄美大島以南から西太平洋に生息 [図説魚と貝の大事典]。観賞魚 [魚介類2.5万名前大辞典] [図説魚と貝の大事典]。めったに釣れず、ふつう食用としない。

七度入り [しちど-いり]

酒器(盃)の大きなもの [日本国語大辞典]。『日葡辞書』(1603~1604年)に「Xichidoiri (シチドイリ)。アルカ

ワラケノ タグイ(訳)酒を飲むためのある種の大きな器」とある [日本国語大辞典]。女房詞では略して、「しちど」と呼ぶ [女性語辞典]。盃には大・中・小の別があり、その形状に従って、二度入り\*・三度入り\*・五度入り\*・七度入りなどと呼んだ [茶道名数事典]。

七肉糕 [しち-にくこう]

普茶料理の一つ。語源不詳。『江戸流行料理通(通称料理通)四篇』(天保6年-1835)に記されているつくり方は、「糯米を強飯に蒸し、少しばかり搗いて強飯混じりになった時にとりわけて、柚の皮を細かく刻み、煎り胡麻、芥子、麻の実を入れ、ほどよくつまみ、葛を少々入れたうどん粉のころもで揚げ、胡桃のおろし醤油をかけて出す。小松菜のべた煮を付け合わせる」 [料理通(日本料理技術選集)]。

七年酒 [しちねん-しゅ]

仕込んで七年経った酒 [日本の酒文化総合辞典]。古酒でも珍重ものの域に達する [日本の酒文化総合辞典]。

七年味噌 [しちねん-みそ]

仕込んでから七年目の味噌 [日本国語大辞典]。また、長年蓄えた味噌。かつて、東北地方では飢饉に備えて毎年味噌を仕込むとき、一桶余分に仕込んでおき、長年蓄えたという [日本国語大辞典]。

七の膳 [しち-の-ぜん]

本膳料理(賓客をもてなす日本料理の形式)で、五の膳\*に続けて七の膳まで出すこと [茶道名数事典]。また、その第七の膳のこと [茶道名数事典]。

七戸の蕎麦餅 [しちへ-の-そばもち]

青森県七戸地方の郷土料理。蕎麦粉を練って餅をつくり、これを茹でてから串に刺して焼き、胡桃味噌または胡麻の代用品の荏胡麻味噌(十稔味噌\*) (現地ではじゅうねみそと呼ぶ)を付けて食べる [そば事典] [蕎麦辞典]。同地方でも三戸では味噌餡を入れた蕎麦餅をかいば(枯れ草)で包み、炉の灰の中に埋めて蒸し焼きにする [そば事典] [蕎麦辞典]。

七杯酢・七盃酢 [しちはい-ず]

調理酢の一種。ななはいず\*とも訓ずる。酢・酒・塩を合わせた合わせ酢 [茶道名数事典]。酢一杯：酒一杯半：焼き塩十分の七杯の割合で合わせ、軽く煮て冷ます [茶道名数事典] [日本国語大辞典]。これに生の魚を漬けたり、掛け酢に使う。夏は塩を多めにする [茶道名数事典]。三杯酢\*より味が軽い [茶道名数事典]。『料理早指南』(文化元年-1804)につくり方が記される [日本国語大辞典]。

七番菜 [しちばん-さい]

①闘茶の会で、七番に渡って出される菜の膳 [日本国語

大辞典)。随筆『昆陽漫録』(宝歴13年-1763)に「七番菜は今の卓子の六碗菜、八碗菜と云ふごとく、茶湯は菜を一番二番と段々に出だすゆへ、七菜のことなるべし」とある〔日本国語大辞典〕。②夢窓国師開山の臨濟宗の寺、鎌倉瑞泉寺の懐石風精進料理。献立の一例は、飯(白飯)・汁(味噌汁)・向付(和え物)・煮物(胡麻豆腐)・焼き物(焼き茄子のようなもの)・預け鉢(煮物の類など)・箸洗い(小吸い物)・八寸\* (海の幸・山の幸)・香の物・湯桶〔精進料理(日本料理技術選集)〕。同寺の七番菜は仏事の懐石献立の膳組であるが、茶懐石に取り入れられた原型であるという〔精進料理(日本料理技術選集)〕。同寺には本膳形式の精進料理として九碗菜\*がある〔精進料理(日本料理技術選集)〕。

#### 七斑の茄 [しちはん-の-ナス]

七色\*の茄。小野小町がモデルの書『玉造小町壮衰書』(平安中期から末期)の主人公玉造小町が口にしたという贅沢な食物(五孫の李\*・五色の瓜\*・七斑の茄)の一つ〔日本古代食事典〕。五色\*に対して七斑\*といったもの〔日本古代食事典〕。

#### 七分粥 [しちぶ-かゆ (がゆ)]

全体の七分目ほど米の入った粥〔日本国語大辞典〕。普通の全粥よりやや柔らかめの粥。普通、粥といえばこの七分粥から全粥を指す〔新版総合調理科学事典〕〔料理用語事典〕。全粥が米の五倍量の水で炊くのにに対して、七分粥は米の七倍量の水で炊く〔穀物・豆(新・食品事典Ⅰ)〕。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〕〔新版総合調理科学事典〕。全粥は米の容量の五倍の水(容積比で米一:水五)あるいは米の重量の六倍の水(重量比で米一:水六)で炊く〔新版総合調理科学事典〕〔穀物・豆(新・食品事典Ⅰ)〕。他の粥はそれぞれ一定量(容積あるいは重量)の米に対して水の量を変化させて炊飯し調整する方法と全粥と重湯の混合割合で調整する方法がある〔新版総合調理科学事典〕。重湯は米重量の十三~十四倍の水で炊き、裏漉しして、裏漉し汁だけを用いる〔新版総合調理科学事典〕。七分粥の場合は個別に炊くときは容積比では米一:水七、重量比では米一:水九の割合とし、混合配合するときの配合容積比は全粥七:重湯三の割合とする〔総合調理用語事典〕〔新版総合調理科学事典〕。いずれも米100g当たりの出来上がり重量は約600~650gとなる〔総合調理用語事典〕。

#### 七福 [シチーフク]

ヒルガオ科のサツマイモ(薩摩芋)(甘藷)の栽培品種。

本種はイタリアで栽培されていた薩摩芋の一品種であったが、1830年代にアメリカに伝わり、明治33年-1900年に広島県安芸郡出身の久保田勇次郎氏によりアメリカから日本に導入された〔日本の野菜〕〔甘藷の歴史〕。伊豆諸島でアメリカ芋とも呼ぶ。〔七福〕の称の由来は、①風土を選ばず作付けできること、②作りやすく不作が少ないこと、③貯蔵性が良いこと、④食味が良いことという四点に加えて、⑤イタリアに伝わり、⑥アメリカに伝わり、さらに⑦日本に伝来したことからという〔東京都労働局HP〕。戦前や戦時中は日本各地で広く栽培されたが、戦後は収量の多い他の品種に代わった〔東京都労働局HP〕。

#### 七福大蔵 [シチフク-オオクラ]

アブラナ科のダイコン(大根)で練馬群系の栽培品種〔食材図典Ⅲ〕。七福大蔵大根とも呼ぶ。尻が円い長円筒形で、肉質が柔らかく沢庵漬けに向く〔食材図典Ⅲ〕。

#### 七分搗き [しちぶ-づき]

①精米歩合の一つ。玄米を搗いて外皮・外胚乳・胚などの部分を七割取り除き、精白すること。また、②その米〔日本国語大辞典〕。七分搗き\*とも呼ぶ〔新版食材図典〕〔新・櫻井食品事典〕。精白歩留まりは米の品種によって違うが、90~94%である〔新版食材図典〕。精白米より色が黒く、消化率はやや悪いが、ビタミンB<sub>1</sub>の含量は多い〔新版食材図典〕〔新・櫻井食品事典〕〔語源・由来日本料理大事典〕。五分搗きの項も参照。

#### 七分搗米 [しちぶづき-まい]

七分搗き\*した米〔新・櫻井総合食品事典〕〔語源・由来日本料理大事典〕。

#### 七分飯 [しちぶ-めし]

米七:挽き割り麦三の割合あるいは挽き割り麦七:米三の割合(七三割\*)で炊いたご飯〔聞き書栃木の食事〕。栃木県では昭和の初期の頃まで、飯は米七:麦三の七分飯が多く、家や地方によっては半飯(米五:麦五)以下の混合率のご飯も見られ、麦七:米三の七分飯(七三割)〔聞き書栃木の食事〕が日常のところもあった〔聞き書栃木の食事〕。

#### 七本立て・七本建て [しちほん-だて]

本膳に七種類の菜をつけること〔茶道名数事典〕〔日本国語大辞典〕。なお、二の膳に五種類の菜をつけることを五本立て(五本建て)\*、三の膳に三種類の菜をつけることを三本立て(三本建て)\*という〔茶道名数事典〕。『安斎随筆』(伊勢貞丈(号は安斎)(著)成立年未詳)に「然れば今世菜数の事を七五三三五三など、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）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〕。なお、流派により、「立て（建て）」を膳の数にいう〔日本料理法大全〕こともあるので注意。七五三の膳の項も参照。

### 七宝〔シチーホウ〕

正月の茶菓子。宝尽くしの七宝を打ち物にした干菓子〔俵屋吉富 HP〕。

### 七本仏〔シチホンーボトケ〕

サカタザメ科の海水魚サカタザメ（坂田鮫）の別称〔新釈魚名考〕〔図説魚と貝の大事典〕。静岡県下田で呼ぶ〔新釈魚名考〕〔図説魚と貝の大事典〕〔日本産魚名大辞典〕。七本仏の称の語源は、『総合民俗語彙』（昭和34年-1956）に「七如来の名を書いた小塔婆をシチホンボトケという。ボトケは塔婆の意」とあるように〔新釈魚名考〕〔図説魚と貝の大事典〕、魚形が小塔婆に似ているからであろうか。同じく、魚形から、東京・千葉・新潟・静岡などで板 仏 鮫・塔婆鮫などと墓標の意味で呼ぶ〔図説魚と貝の大事典〕〔新釈魚名考〕。また、体が扁平で口吻が尖っており、魚形が農具の鋤の形に似ているので〔図説魚と貝の大事典〕、「鋤」と呼ぶ地方も多い〔美味しいマイナー魚介図鑑〕。一方、坂田鮫の称は「逆田」からではないかとの説があるが〔美味しいマイナー魚介図鑑〕、「サカタ」の意味は不明〔図説魚と貝の大事典〕。富山県で鰐鮫と呼ぶ。この語源は鰐の背面の平たい三枚の板を「逆板」と呼ぶが、この魚も平たい頭・胴・尾の三部が逆板のようにつながっているためか〔図説魚と貝の大事典〕。あるいはサカタも「逆板」の転訛かもしれない。「鮫」の称がつくが鮫ではなく、鰐の仲間で鰓や口は腹面に開いている〔図説魚と貝の大事典〕。国内の暖かい水深20～230<sup>cm</sup>の砂地の海域に生息し、おもに底引き網で漁獲される〔図説魚と貝の大事典〕。刺し網・定置網などでも漁獲される。とても味のいい魚であるが、関東ではほとんど食用とされず、近畿以西で好んで食べられる〔美味しいマイナー魚介図鑑〕。刺身や煮付け、薄く切って熱湯にさっと通し、辛子酢味噌などで食べる〔図説魚と貝の大事典〕。また、練り製品やフカヒレスープの材料とする〔図説魚と貝の大事典〕。

### 七味〔しちーみ〕

七味唐辛子\*の略称。関西で訛って「ひちみ」とも呼ぶ。唐辛子（蕃椒）を主とし、いろいろな香味を加えた香辛料〔茶道名数事典〕。『食べ物の名数（6）補遺』の七味の項も参照。

### 七味塩〔しちみーじお〕

食塩に七味唐辛子\*を混ぜたもの〔総合調理用語辞典〕〔語源・由来日本料理大事典〕。天麩羅・魚の揚げ物・変わり揚げに添えられる〔総合調理用語辞典〕〔語源・由来日本料理大事典〕。

### 七味唐辛子・七味蕃椒〔しちみーとうがらし〕

香辛料の一つ。略して七味\*。唐辛子（蕃椒）の粉末を中心に、陳皮（蜜柑の皮）・罌粟の実・麻の実・山椒の実・胡麻・菜種などを砕いて、好みて混ぜ合わせたもの〔日本国語大辞典〕〔語源・由来日本料理大事典〕。現在では青海苔・紫蘇の実なども加えられる〔茶道名数事典〕〔読む食辞苑〕。唐辛子の分量で大辛・中辛・小辛に分ける〔たべもの起源事典〕。かけ蕎麦・かけ饅頭などの薬味にはかかせない〔蕎麦辞典〕。「七味」は、酸・苦・甘・辛・鹹の五種の食味を「五味\*」と呼び、これに「淡」を加えて「六味\*」と呼びならわしてきたことに倣ったもので、主に関西で七味唐辛子・七味と呼ぶ〔たべもの起源事典〕〔数のつく日本語辞典〕〔日本国語大辞典〕〔語源由来日本料理大事典〕。訛って七味唐辛子・七味とも呼ぶ。関東では七色唐辛子\*・七色\*と呼び〔たべもの起源事典〕〔食べものはじめて物語〕〔江戸美味しい物帖〕〔語源由来日本料理大事典〕、関西と対立するが、近代以降の多くの辞書では七色唐辛子を標準語形と認めている〔日本国語大辞典〕。ただし、「七色」の「色」は種類の意であるが、そうした用法が希薄になりつつあることに加えて、商品名としては専ら「七味」が用いられるところから、現在では七味唐辛子の呼称が一般的である〔日本国語大辞典〕。寛永2年-1625江戸両国薬研堀で中島徳右衛門（一説には徳兵衛〔江戸美味しい物帖〕）が「七色唐辛子」の名で売り出したのを初めとする〔新版食物事典〕〔茶道名数事典〕。独特の香味とほどよい辛味が江戸っ子の嗜好に叶い〔江戸美味しい物帖〕、徐々に全国に広まったが、京都の七味屋と善光寺の八幡屋磯五郎は「七味唐辛子」として売り出したようである。『守貞謄稿』（天保8年-1837～嘉永6年-1853完成；慶応3年-1867加筆；明治41年-1908に『類聚近世風俗志』の名で刊行）に「七味蕃椒と号して、陳皮、山椒、肉桂、黒胡麻、麻仁〔略〕等を竹筒に納れ、罌を以てこれを突き刻き売る。諸食にかけて食ふ人多し」とみえ、薬味として当時の人々に好まれ、振売りも行われ

ていたことが記されている [日本国語大辞典]。七味唐辛子の成分は決まっていない。日本三大老舗の成分をみると、東京のやげん堀七味唐辛子本舗 (寛永2年-1625 頃創業) のものは、乾燥生唐辛子・焼唐辛子・山椒・陳皮・黒胡麻・麻の実・罌粟の実。京都東山の産寧坂 (三年坂) の石畳を登りつめ清水道からの参道と出会う角に古風な店を構える七味屋本舗 (明歴2年-1656 頃創業) のものは、鷹の爪 (赤唐辛子)・山椒・白胡麻・黒胡麻・青紫蘇・青海苔・麻の実。信州善光寺名物としても有名な [新版食物事典] 八幡屋磯五郎 (天文元年-1738 頃創業) のものは、蕃椒 (唐辛子)・山椒・陳皮・胡麻・麻種 (麻の実)・白薑 (生姜)・紫蘇である。

#### 七面鳥 [シチメンチョウ]

①キジ科シチメンチョウ属の鳥。雉子類縁の家禽。首から上に羽毛がなく皺のある皮膚が露出し、興奮するとその色が青、赤に変化する所以この称がある [たべもの日本史総覧] [日本料理由来事典] [新版食材図典] [語源・由来日本料理大事典] [日本国語大辞典]。カクラン鳥・ターキー・海雉とも呼ぶ [日本国語大辞典]。飼育品種に黒七面鳥がある。野生種は北アメリカの北緯二十〜四十度に分布するが、古くメキシコのアステカ人によって飼育され、肉は食用や供物に使われ、羽根は装飾に用いられた [新版食材図典]。肉は美味で、欧米ではクリスマスや感謝祭のときにローストにする [飲食事典] [食材図典]。日本では『日本料理法大全』 (明治31年-1898) にも料理法が記される。転じて、②心の変わりやすい人をたとえていう [日本国語大辞典]。同じく、③植物。アジサイ科のアジサイ (紫陽花) の別称。新潟県西頸城郡で呼ぶ [日本植物方言集成] [日本国語大辞典]。佐賀県藤津郡ではヒチメンチョウと呼ぶ [日本植物方言集成] [日本国語大辞典]。花の色が土壌の pH や開花後で変わることからの称。七花\*・七変\*・四片 (四葩)\*・四片の花\*・八仙花\*・七変化とも呼ぶ [図説草木名彙辞典]。有毒。観賞用。葉を薬用 (解熱)・花を薬用 (瘧に特効とされた) [図説草木名彙辞典]。

#### 七葉樹 [シチヨウジュ]

ムクロジ科のトチノキ (栃・椽) の別称 [図説草木名彙辞典]。梵語サプタ・パルナ *sapta-parna* の訳語 [名数教訓辞典]。昔、釈迦の遺教の散逸を防ぐため仏弟子が最初に集まった第一結集の場所にはこの木があり、七葉窟とよばれた [名数教訓辞典]。救荒食品で、堅果から澱粉をとり、椽餅とする [図説草木名彙辞典]。

#### 七輪草 [シチリンソウ]

サクラソウ科サクラソウ属のクリンソウ (九輪草)\* の別称。訛ってヒチリンソウ (ヒチリンソウ)\* と呼ぶ (岐阜 [日本植物方言集成]) [日本国語大辞典] [図説花と樹の大事典]。七階草の項を参照。

#### 七郎 [シチーロウ]

シチロウウオ  
七郎魚\* の略称。

#### 七郎魚 [シチロウウオ]

スズキ目トクビレ科の海水魚 [美味しいマイナー魚介図鑑] [魚介類 2.5 万名前大辞典]。七郎\* と呼ぶ。北海道太平洋沿岸以北に生息 [美味しいマイナー魚介図鑑] [図説有用魚類千種]。白身の上品な味 [食材図典Ⅲ]。呼称は、熊谷次郎直実に因む称をもつ近縁種の熊谷魚、別称次郎、の弟分である近縁種の三郎\* や四郎\* の末弟の七郎という意らしい [美味しいマイナー魚介図鑑]。

#### 七椀茶 [しちわん-ちゃ]

茶の効能を七杯の茶に喩えて述べた語 [数のつく日本語辞典]。廬全七椀ともいう [茶道名数事典]。中国唐代の文人廬全の「走筆謝孟諫議寄新茶詩」に基づく [茶道名数事典]。「一椀は喉吻を潤し、二椀は孤悶を破り、三椀は枯腸を搜り、四椀は輕汗を發し、五椀は肌骨を清々しくし、六椀は仙靈に通じ、七椀は飲み終わらぬうちに両腋に清風が生ずるのを覚える」という [大漢和辞典] [名数教訓辞典] [茶道名数事典]。

#### 七宝 [しっ-ぼう]

正月重箱の詰め方の一つ [読む食辞苑]。重箱の四隅を三角形に使う方法。七宝詰め・隅切りともいう [読む食辞苑]。中央に豪華で見栄えのする伊勢海老や鯛などを飾り、四隅には一品ずつ料理を詰める。華やかに見える詰め方。正月重箱の詰め方には、他に市松・網代・段取り・乱盛りなどがある [読む食辞苑]。

#### 七宝河豚 [シッポウフグ]

フグ科の海水魚 [日本大百科全書]。本州中部以南の各地と西太平洋からインド洋海域に分布する [日本大百科全書] [図説有用魚類千種]。全長 12cm に達する [日本大百科全書]。日本では稀にみられる種で [日本大百科全書] [図説有用魚類千種]、体背面は褐色で、黒色と淡青色の小円点が散在し、腹側は白い [日本大百科全書]。七宝河豚の称はその模様から [図説有用魚類千種]。草河豚などと同様に浅海の砂底中に潜る習性がある。市場価値はない [日本大百科全書]。毒性は不明である [日本大百科全書] [図説有用魚類千種]。

#### 西洋七竈 [セイヨウ-ナナカマド]

バラ科ナナカマド属の落葉低木 [世界有用植物事典]。ヨーロッパ七竈・欧州七竈とも呼ぶ。七竈\* の近縁種

## 数のつく食べ物

[世界有用植物事典]。ヨーロッパに分布する [世界有用植物事典] ことからの称。食用については七竈の項を参照。

### 高嶺七竈 [タカネーナナカマド]

バラ科ナナカマド属の落葉低木 [世界有用植物事典] [新訂原色牧野和漢薬草大圖鑑]。七竈\*の近縁種 [世界有用植物事典]。本州中部以北と北海道の高山帯からオホーツク海沿岸に分布する [世界有用植物事典]。果実は径1.5くらい楕円形で、赤く熟し、ロシアでは食用にされ [世界有用植物事典]、七竈と同様に果実酒にできる [とっておき果実酒薬酒]。果実・木汁を薬用 (下痢・膀胱炎) [新訂原色牧野和漢薬草大圖鑑]。樹皮を染料 [新訂原色牧野和漢薬草大圖鑑]。

### 七夕魚 [タナバタウオ]

スズキ目タナバタウオ科の海水魚 [日本国語大辞典] [日本産魚名大辞典] [図説有用魚類千種 (続編)]。語源不詳。高知県浦戸でホトケと呼ぶ [図説有用魚類千種 (続編)]。全長5.5。近縁種の中原七夕魚\* [図説有用魚類千種 (続編)] にはない背鰭棘部の縁近くを縦走する青色線がある [新訂原色魚類大圖鑑]。南日本・インド洋・西太平洋の珊瑚の下などに生息 [魚介類2.5万名前大辞典]。あまり食用としない。

### 七夕こしひかり [たなばたーこしひかり]

佐賀県白石石地区で減農薬・減化学肥料で栽培されるコシヒカリの特別栽培米の銘柄。毎年佐賀県で最も早く、陰暦七月七日の七夕 (陽暦では八月七日前後) 頃には収穫されることからの命名。収量が少なく、また販売期間も限定的であるため、「幻の米」と呼ばれている。平成22年-2010の新嘗祭に献上された。

### 七夕酒 [たなばたーざけ]

七月七日の七夕に飲む節の酒 [日本の酒文化総合辞典]。七夕祭酒\*・七日酒\*に同じ [日本の酒文化総合辞典]。

### 七夕素麺 [たなばたーそうめん]

陰暦七月七日の七夕に素麺を食べる風習。また、その素麺。室町時代後期からある風習で [たべもの史話]、たとえば『北野社家日記』の「長享三年-1489七月二十八日」の条に「七夕素麺」の言葉がみえる [たべもの史話]。いわれは、平安時代末期の事典『掌中歴』(保延5年-1139以前) や室町時代中期の有職故実書『公事根源』(応永29年-1422) によると、中国古代の伝説上の帝王の一人である高辛氏の子どもが七月七日に死んだ後、一本足の鬼神となって人々を瘡 (疫病) にした。それに苦しんだ人々は、その子が生前好んだ素餅 (麦縄) を命日に供え、またそれを食べたところ瘡を免れたという古伝説があり、この故事に因んだもの [公武行事歳時記] [た

べもの史話]。素餅は小麦粉を細く紐状にしたものを二本縄のように縋い合わせたもの。その形態から、麦縄ともいった [名数数詞辞典]。素餅は七日の御節句 (御節供)\* (七夕) の供物であったが、七夕とも結びつき、七夕の供え物にもなった [たべもの日本史総覧] [たべもの史話]。さらに、素餅を素麺と同じものとする考えから、七夕素麺の風習が生まれた [たべもの日本史総覧] [たべもの史話]。後世、この日武家や地下の人々が白帷子を着て、素麺を贈り合ったり、食したりするのは、素餅の名残だという [民俗行事歳時記]。江戸時代には広く行われていたようで、『東都歳時記』(天保9年-1838) に〈七夕御祝儀 諸侯白帷子にて御礼。今夜貴賤供物をつらねて二星に供し、詩歌をさぐ。家々冷素麺を饗す〉とある [たべもの史話]。当初は煮麺で、冷たくして素麺を食べるのは十七世紀末頃からのことである [たべもの史話]。

### 七夕大根 [タナバターデアクネ]

鹿児島奄美大島で七夕 (陰暦七月七日) の日に種を蒔く大根 [聞き書鹿児島島の食事]。「デアクネ」は大根の転訛。この日に蒔いたものは虫もつかず生育がいいとされている [聞き書鹿児島島の食事]。

### 七夕団子 [たなばたーだんご]

七夕の行事団子。徳島県板野郡鳴門村高島 (今の鳴門市鳴門町高島) の浜屋 (塩業家) で七夕のときにつくって食べていた [聞き書徳島島の食事]。きち粉 (梗米の粉) 五：糯粉五の割合で混ぜ合わせ、水を加えて練り、丸めて沸騰した湯に入れて茹でる。これを笊に上げ、砂糖入りの黄な粉をまぶす。黄な粉の代わりに、団子の周りに餡をまぶしつけることもあった [聞き書徳島島の食事]。

### 七夕餠飴 [たなばたーほうとう]

長野県松本市地方に伝わる陰暦の七夕の頃につくる郷土料理 [デジタル大辞泉プラス]。茹でた餠飴 (幅広の麺) を水にさらし、黄な粉や胡麻、小豆餡を掛けたもの。小豆ほうとう [安曇野市豊科郷土博物館 HP]。同地方では、江戸時代から、陰暦七月七日の七夕に各家の縁側に七夕飾りを飾り、和紙でつくった七夕人形を軒下に吊り下げ、季節の野菜・七夕餠飴・饅頭などを供えて無病息災を祈った [47都道府県・和菓子/郷土菓子百科]。今も一ヶ月遅れの八月七日に七夕の行事が行われる。松本市内田の重要文化財馬場家住宅では昔ながらの七夕飾りが楽しめる。餠飴の振る舞いがある [47都道府県・和菓子/郷土菓子百科]。材料の小麦の穫れる時期がちょうど七夕と重なっていたことから、七夕に餠飴をつくって供えるようになったといわれている。最近では、この時期になると、地元スーパーなどで麺と小豆餡がセットになったものが

ほんの数日間だけ販売される。陽暦七月七日頃にも販売される。

#### 七夕米 [たなばた-まい]

米菓子。新潟県蒲原地区で七夕の頃につくって食べる [聞き書新潟の食事]。春に苗代用にと水に浸けた粳がかなりの量で残ると、これを蒸してから天日に干して、とっておく。石臼で粗く挽いて粳殻を取り、その米を焙烙で煎ると跳ねながら大きく膨れてくる。玄米なので香ばしい [聞き書新潟の食事]。子ども達の御八つ\*となる [聞き書新潟の食事]。

#### 七夕祭酒 [たなばたまつり-ざけ]

七夕(七月七日)に飲む節の酒 [日本の酒文化総合辞典]。七夕酒\*・七日酒\*と同じ [日本の酒文化総合辞典]。『正月揃』(貞享5年-1687)巻第五酒屋の「孟趣」の条に「七月 七夕祭酒」とある [古事類苑収載] [日本の酒文化総合辞典]。七月七日は五節句の一つ七夕で、乞巧奠などが行われ、また、七遊と呼ばれる七種類の遊びを楽しんだ。『古今要覧稿』(文政4年-1821~天保13年-1842成立)に「七遊(七物) 七月七日七遊といふ事、ふるくは物にみえざれども、此事のはじまれるは、南北兩朝の頃よりや初りけん、其證は七月にもなりぬ云々、七日は七百首の詩、七百首の歌、七調子の管絃、七十韻の連句、七十韻の連歌、七百の敷のまり、七獻の御酒なりと(おもひのままの日記) みえたり」とある [古事類苑収載]。古代中国でも庭に酒や干し肉や瓜や果物を並べて乞巧を行った。『荆楚歲時記』(六世紀半頃成立)に「七月七日、牽牛と織女の聚會の夜と為す」「是の夕、人家の婦女、綵縷を結び、七孔の針を穿ち、或いは金・銀・鍮石を以て針を為り、几筵・酒脯・瓜果を庭中に陳ね、以て巧を乞う。喜子、瓜上に網することあらば、即ち以て符応ずと為す」とある [江家次第] [古事類苑収載]。

#### 七夕饅頭 [たなばた-まんじゅう]

七夕の行事菓子。⑦長野県安曇野地方では、陰暦七月七

日の七夕(今は月遅れの八月七日)には、新麦の粉(小麦粉)を練り、小豆餡や野菜(茄子と味噌の餡など)を包んだ七夕饅頭をつくって、収穫した夏野菜などとともに七夕様に供える [47都道府県・和菓子/郷土菓子百科] [聞き書長野の食事]。地粉(中力粉)をベースにした生地で包むことも多い [安曇野市豊科郷土博物館 HP]。この頃は田の草取りの時期なので、七夕饅頭は一度に三升から五升くらいつくり、涼しいところに置いておき、蒸かし直したり、焼いたりして幾日も小昼に食べる [聞き書長野の食事]。なお、隣の松本市では七夕饅頭ではなく、七夕餅\* (小豆ぼうとう) を供える。④長野県佐久市大沢地方では、七夕饅頭\*と呼ぶ [聞き書長野の食事]。②熊本県八代市竜峰地区では、七夕饅頭として糯米の粉(白玉粉)と小麦粉を練りあわせた生地で餡を包み、茗荷の葉で包んで蒸した茗荷饅頭などをつくり、農作業は休む [聞き書熊本の食事]。

#### 七夕麦菓子 [たなばた-むぎかし]

七夕に子どもの成長を祝う菓子。福岡県朝倉市周辺では陰暦七月七日に初七夕といって子どもの七歳の祝いをする [47都道府県・和菓子/郷土菓子百科]。床の間に書き初めした大きな軸・蔓付きの大きな西瓜(七夕西瓜)を飾り、麦菓子(七夕麦菓子)や金花糖(七夕金花糖)など七夕菓子を親戚などに配った。麦菓子は薄く延ばした小麦粉生地に縁起のよい鯛・瓢箪・お相撲さん・茄子・桃・七夕飾りの短冊・彗星・筆などを食紅で書いて、硬く焼き上げたもので、昔はパン屋さんがつくっていた [47都道府県・和菓子/郷土菓子百科]。金花糖は砂糖菓子で、同じく鯛・茄子・桃・短冊・筆などを象り色づけしたもの。同地では現在も陰暦の七夕が近づくと、麦菓子や金花糖などを詰め合わせたものが売られる [47都道府県・和菓子/郷土菓子百科]。

(2021年9月5日受理)  
(2021年10月7日採択)