

〈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3)

Food Materials and Foods with Numeral in the Name

(7) Food Materials and Foods with Numeral 7 in the Name (Part 3)

森 田 潤 司
(Junji MORITA)

【七 (ちゃじ〜ななか)】

茶事七式 [ちゃじーしちしき]

正式に客を招く一定の形式をもった七種の茶事・茶会 [名数数詞辞典]。茶湯七式とも [名数数詞辞典]。時刻・扱いで分ける [名数数詞辞典]。暁の茶事・朝の茶事・正午の茶事・夜咄の茶事・不時の茶事・飯後の茶事・跡見の茶事をいう [名数数詞辞典] [茶道名数事典]。それぞれの茶事・茶会に供される食事を懷石七種*という [茶道名数事典]。

忠七飯 [ちゅうしちーめし]

埼玉県比企郡小川町の名物海苔茶漬 [たべもの日本史総覧]。創作者に因んだ称。ご飯茶碗のご飯の中央に菜味のさらし葱・刻み海苔・山葵・柚子をのせ、主人がその上から土瓶の熱いおつゆを八分目にかけ、お茶漬をつくる [たべもの起源事典] [日本料理由来事典]。添え物の香の物は、山牛房の味噌漬や浜納豆で、御飯と交互に食べると一段と風味が加わる [たべもの起源事典]。小川町は武蔵野の小京都と云われる美しい町並を持っている。このあたりは平安の頃からの手漉し和紙の産地であり、和紙の町として名高い [たべもの起源事典]。忠七飯は、割烹旅館二葉 (延享5年・寛延元年-1748創業) の八代目館主八木忠七と明治の偉傑山岡鉄舟との出会いから、百年前に生まれた [たべもの起源事典]。鉄舟は高橋泥舟・勝海舟とともに幕末の三舟といわれたが、父の知行地である小川町竹沢を訪れる折々、必ず二葉に立ち寄り、忠七の

調理する料理を食べながら酒を飲むのが常だったという [たべもの起源事典]。慶応3年-1867のある日、鉄舟は忠七に向けて「調理に禅味を盛れ」と注文を出し、それを受けた忠七が苦心に苦心を重ねた上創始したものが、この茶漬けである [日本料理由来事典]。これを食した鉄舟は、日本料理の神髄である「風味」と「清淡」とを合致させたものとし、「我が意を得たり」と激賞して忠七飯と命名した [たべもの起源事典]。鉄舟が極意を極めた「剣・禅・書」三道の意を取り入れたもので、山葵のピリリとした刺激の中に剣の鋭さを蔵し、海苔の極めて淡い味の中に禅を宿し、柚子の高い香りの中に書の精神を観る、という [日本料理由来事典] [たべもの起源事典]。昭和14年-1939、宮内省 (今の宮内庁) の全国郷土料理調査で日本の代表的料理として [日本料理由来事典]、「日本五大名飯」の一つに選ばれた。「日本五大名飯」とは細魚飯 (岐阜県可児市)・うずめ飯 (島根県津和野市)・かやく飯 (大阪浪速)・深川飯 (東京都江東区深川)・忠七飯 (埼玉県小川町) のこと。

田七人參 [デンシチーニンジン]

ウコギ科のサンシチニンジン (三七人參)*の一漢名 [新版食材図典]。別漢名に人參三七・田三七・田漆・田七・三七*・山漆・金不换・血參・參三七などがある [中薬大辞典]。中国では古くから根「三七」「田七」を薬用 (止血・消腫・鎮痛・消炎・強心薬) [中国食物事典] [新訂原色牧野和漢薬草大圖鑑] [中薬大辞典]。ホワイトリカーに浸けて田七人參酒にもする [果実酒・花酒・薬用酒事典 183 種]。田七人參・田三七・田七の称は、①かつて中国国内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
[原色和漢図鑑(上)]。別に、⑩現在多く田野に植えら
れているから田七と呼ぶとする俗説もあるが、怪しい
[原色和漢図鑑(上)]。詳しくは三七人參の項を参照。

藤七大根 [トウシチーダイコン]

ナタネ科のダイコン(大根)の品種。時無大根(一名時
無)の源となった品種。販売した人物小山藤七からの称
[京野菜]。時無大根は早春に種をまいて夏大根の出る前
に収穫できることからの称[日本料理由来事典]。藤七大
根の来歴について、『京野菜』(昭和57年-1982)に「高
山種苗株式会社社長故小野栄三郎氏の談によれば、約
200年~210年前(文政(1810~1820年)の初年頃)、紀伊
郡東九条村(今の京都市南区東九条)の小山藤七という人
が、当時極晩生種であった大根の種子を得て、藤七大根
という名称のもとに、種子を販売したのが、この大根の
源であるという。当時の大根は堀入(吸込系)で地上部
に根が露出することなく、葉は著しく濃緑色で欠刻を
有し、現在の時無大根に比べると、極めて晩生種であ
ったと思われる」とある。藤七大根の採種地は大正5年-
1916頃には京都市左京区南禅寺辺りであったが、同地在
来の浅漬用の南禅寺大根(中堂寺大根系)との間で偶
然に交配が起こり、栽培期間が短い現在の「花不知早太
り時無大根」となったと推定される[京野菜]。この品種
は京の伝統野菜の一つ[事典日本の地域ブランド名産品]で
もあるが、瑞境期大根として各地に普及し、栽培されて
いる[京野菜]。

直七 [ナオーシチ]

高知県宿毛市特産の柑橘。ミカン科のタグマスダチ(田
熊酢橘)の別称[日本の食事事典Ⅱ]。果汁を寿司・酢の
物・刺し身に使う[日本の食事事典Ⅱ]。昔、この地の直
七という魚屋が、魚と一緒に売っており、魚にかけると
おいしいと勧めたことからの称といわれる[日本の食事
事典Ⅱ]。田熊酢橘は広島県尾道市田熊で発見された香
酸柑橘の一種で、酢蜜柑とも呼ばれる[日本の食事事典
Ⅱ]。現在、広島県では栽培されておらず、おもに高知
県の南西に位置する宿毛市およびその周辺の幡多郡で自
家用に栽培されているが、稀少で市場に流通していない
ため、幻の柑橘ともいわれる。

中原七夕魚 [ナカハラータナバタウオ]

スズキ目タナバタウオ科の海水魚[図説有用魚類千種(続
編)]。語源不詳。伊豆半島・三重県・和歌山県の沿岸浅
所の岩礁域に生息する。全長15cm。近縁種の七夕魚*と
違い、背鰭棘部の縁近くを縦走する青色の線がない[新
訂原色魚類大図鑑]。あまり食用とはしない。

七色 [なな-いろ]

①七種の色。赤・橙・黄・青・藍・堇の七つ[日本国語
大辞典]。しちしょくとも訓ずる[日本国語大辞典]。②七
つの種類。また、いろいろな種類[日本国語大辞典]。
七種*・七種・ななくさ(七種・七草)*とも。③
七色菓子*の略称[日本国語大辞典]。④七色唐辛子*の略
称[日本国語大辞典]。

七色菓子 [なないろ-かし (がし)]

①近世初期、庚申に供えた干菓子・砂糖豆・煎餅など七
種類の菓子[広辞苑][日本国語大辞典]。庚申の七色
菓子*・庚申の七色*・七色*とも呼ぶ。万治(1658~1661
年)~延宝(1673~1681年)頃から七色売と称して売り歩
いたという[用捨箱][飲食事典]。『用捨箱』(天保12年-
1841)中十三の「七色賣」の条に「庚申の日には七色
菓子を賣來たれり。當時の人、是を七色賣といへり」、
〈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、錢を入れたるもあり。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』(享保17年-1732山崎尤最[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][飲食事典][日本名数辞典]。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][日本名数辞典]。②江戸で天和
(1681~1684年)頃から、十一月の甲子の日の大黒祭に大
黒天に供えた七種の菓子[日本名数辞典][名数数詞辞
典]。七種菓子*[茶道名数事典]・七種の菓子*・七種
菓子*[守貞謄稿]とも呼ぶ。この日は大黒天に縁起物と
して二股大根を供えたが、江戸では、京都や大坂と違
って菓子も供えていた[守貞謄稿]。『嬉遊笑覧』(文政13年
-1830)巻之十上にも「和漢三才図会」に載たる果子ど
もは、(中略)大黒天などに供ふる七色菓子の類也。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。心は七色がたてもの」などいへり(蛇葡萄の
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)」とある。大黒天に供える七色菓子は
七種とも極めて代価が安い粗菓であった[絵本江戸風俗往
来]。また、赤小豆飯を供えたり、燈心を買う習俗もあ
った[絵本江戸風俗往来]。③天神への供養菓子。元禄
(1688~1704年)頃から天満宮の縁日でも売られて天神へ

の供養菓子ともなった〔嬉遊笑覧〕〔飲食事典〕〔広辞苑〕〔日本国語大辞典〕。『嬉遊笑覧』付録に「菓子屋には今も七色菓子といひて売は、他の仏にそなふり物とす」とある。元禄（1688～1704年）以降、菓子屋で売り出し始めてから、むしろ福神の方が主となり、七種の財宝に形取った打ち物菓子が盛んとなった〔飲食事典〕〔日本名数辞典〕。後に七つの色付けした落雁を主とする干菓子となった〔日本名数辞典〕〔語源・由来日本料理大事典〕。明治年間まで行われたが、今は廃れた〔飲食事典〕〔日本名数辞典〕〔語源由来日本料理大事典〕。④盆の供え物の菓子。蓮の葉にのせる茄子・瓜などの七種類の菓子〔広辞苑〕。京都のお盆の精霊迎えは六道珍皇寺への「六道詣り」。その門前、六道の辻でお盆用の仏具やお供え物とともに七色菓子が売られている〔縁起菓子・祝い菓子〕。なかでも京都東山区但馬屋菓舗の七色菓子は、蓮の花を真ん中に西瓜・茄子・南瓜・大根・観世水などを象った色鮮やかな干菓子が紙のお皿に盛られている〔縁起菓子・祝い菓子〕。⑤長崎県平戸の「おてがけ（お手懸け・お手掛け）」と呼ばれる正月飾りの菓子〔47都道府県・和菓子／郷土菓子百科〕。七色菓子とも呼ぶ。三宝や盆に半紙を敷いて米を乗せ、その中央に橙・鰯・昆布といった縁起のよい食べ物、さらに七色菓子を乗せて飾っておく〔47都道府県・和菓子／郷土菓子百科〕。七種の菓子の内容は特に決まっていないが、干し柿・みかん（餅粉の菓子）・一茶（福岡県朝倉でつくられる茶菓子）・丸ボーロ・寒菊・一口香・へそ餅・辻占菓子（辻占煎餅）などが盛られる〔47都道府県・和菓子／郷土菓子百科〕。これらの菓子を盛った「おてがけ」を家族の真ん中に置いて、元旦に摘まんで食べて新年を祝う〔47都道府県・和菓子／郷土菓子百科〕。⑥伊賀上野藤堂藩（今の三重県伊賀市）の御用菓子所であった長崎屋の干菓子で「長崎屋の七色菓子」と名付けられたもの〔日本銘菓事典〕。

七色辛子〔なないろーからし（がらし）〕

七色唐辛子*の別称。群馬県で呼ぶ〔聞き書群馬の食事〕。

七色汁〔なないろーじる〕

お盆の十四日につくる七種の具を入れた味噌汁〔日本の食事事典Ⅱ〕。〔七色*〕は七種あるいはいろいろな意〔日本の食事事典Ⅱ〕。⑦大井川下流の左岸地域の慣わしで、具は所によって異なる。静岡県志太郡岡部町殿では、十六豆豇*・蕨・大根・ジャガイモ・太干し（芋がら）・油揚げ・豆腐など七種を入れる〔日本の食事事典Ⅱ〕〔聞き書静岡の食事〕。⑧水田地帯の大井川沿いの村では、十六豆豇*・夏大豆・南瓜・里芋・茄子・人参・牛蒡・葱・油揚げを入れる〔聞き書静岡の食事〕。お盆の十

四日の朝につくって仏にお供えし〔日本の食事事典Ⅱ〕、食べる〔聞き書静岡の食事〕。⑨京都府相楽郡和束町では、季節の野菜を七種類入れる。お盆の十四日の夜食に餅と七色汁を供える〔聞き書京都の食事〕。なお、朝食にはぼたもち（小豆餡あるいは黄な粉）と味噌汁をお供えしてから食べる。昼は膳の胡麻和え、夕食には素麺を供える〔聞き書京都の食事〕。

七色雑煮〔なないろーぞうじ〕

牡蠣などの具の出汁の正月雑煮〔聞き書兵庫の食事〕〔日本の正月料理（聞き書ふるさとの家庭料理②③）〕。兵庫県明石市林の漁家では、丸餅を茹で、人参・大根・牛蒡・お焼き（焼き豆腐）・里芋を全て丸く切り、板甫（一名板甫牡蠣〔目八譜〕）や大貝（一名内紫〔目八譜〕）でとった出汁に味噌を加えた汁をかける。同地では、正月元旦の祝いに膳に煮しめ・目刺し・黒豆煮・ごまめに加えて、七色雑煮が欠かせない。

七色漬け〔なないろーづけ〕

神奈川県小田原市名産の漬け物〔広辞苑〕。梅醬醃・ほととぎす巻・桜の花など七種類を取り合わせた漬け物〔広辞苑〕。このうち、ほととぎす巻は落花生・砂糖・胡麻・辛子などを紫蘇の葉で巻いたもので〔大辞泉〕、名称は「ホトトギスのように鳴いてしまうほど辛い」からとされる〔デジタル大辞泉プラス〕。長野県伊那・富山県音川地区・秋田県湯沢などでも七色漬けと称するものがつくられる。

七色茶漬け〔なないろーちゃづけ〕

香の物を七種ほど添えて出す茶漬け飯〔日本国語大辞典〕。また、その店〔日本国語大辞典〕。江戸後期、手軽な料理として流行した〔日本国語大辞典〕。『江戸買物独案内』（文政7年-1824）飲食の部の目次に出ている献立〔図説江戸時代食生活事典〕。堀之内御門前山の井七右衛門の店の他、多くの店を出していたようだが〔図説江戸時代食生活事典〕、献立の詳細は不明。

七色唐辛子・七色蕃椒〔なないろーとうがらし〕

香辛料の一つ。また、それを売る人〔日本国語大辞典〕。唐辛子（蕃椒）・胡麻・陳皮（蜜柑の皮）・芥子（罌粟）・菜種・麻の実・山椒の実などを砕いて混ぜ合わせた香味料〔日本国語大辞典〕〔名数数詞辞典〕〔飲食事典〕。煮物・汁物などに振りかける〔名数数詞辞典〕。七色*〔日本国語大辞典〕・七色辛子*〔聞き書群馬の食事〕とも呼ぶ。江戸時代寛永2年-1625の頃、江戸両国薬研堀の唐辛子屋中島徳右衛門（一説には徳兵衛〔江戸美味い物帖〕）が、生唐辛子・焼き唐辛子を主材料に、胡椒・山椒・陳皮・罌粟の実・麻の実の七種の香辛料を混ぜ合わせて

「七色唐辛子」の名で売り出したのが始めという〔新版食事物典〕〔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かなない〔江戸美味い物帖〕、徐々に全国に広まった。京都の七味屋と信州善光寺の八幡屋は「七味唐辛子」として売り出したようで、一般に関東では七色唐辛子・七色唐辛子・七色・七色辛子*と呼び、といい、関西では七味唐辛子*・七味*と呼ぶ〔食べものはじめて物語〕〔江戸美味い物帖〕。江戸では、張り子で六尺ほどの唐辛子をつくり、それをかついで売り声を掛けて売り歩く行商に人気があった。張り子のなかほどには穴があり、唐辛子の小袋が入っていた〔酒の肴雑学百科〕〔江戸美味い物帖〕。『絵本江戸風俗往来』（明治38年-1905）下編雑によると、「七色とうがらし、十一味とうがらし*」と呼びつつ、箱を持って売り歩く唐辛子売りがあった。また、店売りもあった。なかには畳一畳くらいの台の左右両側に、唐辛子を交叉した絵を描き、その下に「七色とうがらし、十一味とうがらし」と書いた看板を立て、台の中央に七個の小箱と並べ、その前に大中小の袋入りと竹筒の振り出しを並べ、商人は片手に黄銅の匙を持ち、片手に前の箱を持って、口上をいいつつ、調合して売る店もあった。「まず第一に用いますは胡麻。胡麻は精根根気を増し髪（つや）の毛の光沢を出す」といって、これを加える。「次に用いますは東京の肉桂。肉桂は腹中を温めて食気を増す」といって、これを加える。「次に用いますは山椒。山椒は口中を涼して悪気を消す」といって、これを一味加える。こうして七味とも効能を述べ、調合して売ったという。口上が毎回同じでは客も飽きてしまうので、相手を見てからアドリブで変えたりもしたという〔食べものはじめて物語〕。『近世商賈尽狂歌合』（寛政12年-1800）に挿し絵とともに記される口上は「サアサア、ちとしゃべりましょう。台に使いますが、四谷内藤様の名物ハツ房の唐辛子。つぎは黒胡麻。精根気を増しお髪（ちんぴ）の艶を出す。次は陳皮。紀の国の蜜柑の皮の製法、実に毒ありて皮に効能あり。引きたる風邪を發散す。次は芥子。芥子は温法の補薬。次は麻の実。お医者方では麻仁といい、淋病消渴の薬。次ぎに使いますのが朝倉の山椒。からくて大うん薬。次は焼きとうがらし。辛くて、香ばしくておいしい。かように袋一杯詰めまして、またおっこの分迄おまけを入れます。モソツト、モソツト」である〔食べものはじめて物語〕〔東洋文庫版『絵本江戸風俗往来』編者注〕。振り売りの場合も売り言葉が肝心で、随筆「飛鳥川」（文化7年-1810）に記される口上は「とんとんとんとうがらしの粉、ひりりと辛いは山椒の粉、すはすはからいは胡椒の

粉、けしの粉、ごまの粉、陳皮の粉、とんとんとんとうがらしの粉」と、さらに調子がいい〔食べものはじめて物語〕〔東洋文庫版『絵本江戸風俗往来』編者注〕。

七色のおあえ〔なないろーのおあえ〕

奈良県北葛城郡磐城村 竹内 地域の盆行事料理〔聞き書奈良の食事〕。隠元・茄子・南京（カボチャ）・泥芋・十八豆*などの野菜をそれぞれに茹でておき、胡麻・味噌・砂糖をすり鉢で搗り合わせた中に、混ぜて和える〔聞き書奈良の食事〕。素材の泥芋は、里芋のことで、お盆の頃はマイモと呼ぶ種類の芋が小さいけれども食べられる〔聞き書奈良の食事〕。奈良県山辺郡山添村北野地域のななくさあえ*〔聞き書奈良の食事〕に類似。

七色飯〔なないろーめし〕

いろいろなご飯。春日局が食が細くひ弱だった徳川三代将軍家光のために考案したとされる。菜飯（青菜を炊き込んだ飯）・小豆飯・麦飯・粟飯・湯取り飯（米を多めの水で炊き、沸騰したところで箸に取り上げて水洗いし粘り気を洗い流し、再び蒸して柔らかくした飯）・茶飯・乾飯（炊いた飯を水で軽く晒し、天日で乾燥させたもので、熱湯に浸して食べる）〔徳川ごはん〕。

七重草〔ナナエーグサ〕

植物。同名二種がある。花が重層して咲くからことからの称。①サクラソウ科のサクラソウ（桜草）の別称〔俳諧・二見貝〕〔日本国語大辞典〕。漢名は翠蘭花〔図説草木名彙辞典〕。花を生食しても苦みがないが〔食べられる野生植物大事典〕、日本の自生のものは絶滅危惧種で特別天然記念物として保護される〔食べられる野生植物大事典〕。観賞用の栽培品種は多い〔図説草木名彙辞典〕。②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〕。シチジュウソウ*とも訓ずる〔図説草木名彙辞典〕。七重花*・七階草*とも呼ぶ。①の桜草の近縁種で、花は生食でき、花料理の材料だが、少し渋みがある〔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〕。

七尾沢庵〔ななおーたくあん〕

静岡県伊豆半島七尾地方の漬物〔つけ物通〕〔漬物（新・食品事典⑧）〕。独特の風味がある。正しくは、七尾の沢庵*と呼ぶ〔漬物（新・食品事典⑧）〕。熱海温泉では伊豆沢庵と呼ばれている〔漬物（新・食品事典⑧）〕。大根を二十〜三十日くらい天日に干し、米糠と塩で漬けこむ。強い重しをかけ、水が上がってもそのままにして、二夏を越えさせる〔漬物（新・食品事典⑧）〕。漬け方は江戸時代の漬物の総合専門書『四季漬物塩嘉言』（天保7年-1836）にある三年沢庵*と同じである〔原典現

代語訳日本料理秘伝集成第14巻『四季漬物塩嘉言』脚注。

七尾の沢庵ななおのーひね

七尾沢庵*に同じ〔漬け物（新・食品事典⑧）〕。静岡県伊豆半島七尾地方で漬けられ、二夏を超えた「ひね沢庵」が値打ちであることからの称〔漬け物（新・食品事典⑧）〕。

七竈ナナカマ

植物。同名数種がある。①バラ科ナナカマド属のナナカマド（七竈）*の別称〔日本国語大辞典〕。七竈の項の①を参照。②多くの樹木の地方名〔日本植物方言集成〕。例えば、七竈ナナカマドの項の③、⑥～⑩を参照。

七竈ナナカマド

植物。同名数種がある。①バラ科ナナカマド属の落葉小高木。各地の山地に生育〔日本国語大辞典〕。ナナカマオオナナカマド（七竈）*〔日本国語大辞典〕・大七竈エゾナナカマド・蝦夷七竈ヤマナデン〔図説草木名彙辞典〕・山南天〔図説草木名彙辞典〕〔果実酒・花酒・薬用酒事典183種〕〔動植物名よみかた辞典〕などとも呼ぶ。漢名は花楸・花楸樹（いずれも慣用）〔図説草木名彙辞典〕。七竈の語源は、①材が燃えにくく、七度竈に入れても燃え残るところからとされる〔新牧野日本植物図鑑〕〔日本国語大辞典〕。実際には七竈の薪はよく燃えるとの記述もある。例えば『植物名の由来』（1980年）は〈わたし（中村 浩）は越後の赤倉の山荘で何度か冬を過ごしたことがあるが、よくナナカマドの薪をたいて暖を取ったものである。この木の材はよく燃えて決して燃え残ることはない〉と自らの経験を述べている。同様に『草木図誌』（1979年）も〈事実とは合わない〉と経験を述べ、〈名は体をあらわさず、ななかまどは何か別の意味があるのではなからうか〉と別の語源を示唆している。また、⑩七日間炭焼き窯で焼くと、よい炭になるからという説もある〔朝日百科植物の世界5〕。『植物名の由来』は〈炭焼きと関連した名〉で、〈ナナカマドを原木として極上品の堅炭を得るには、その工程に七日間を要し、七日間かまどで蒸し焼きにするというので、七日竈すなわちナナカマドと呼ばれるようになったのだと思う〉とし、七日竈から転じて七竈となったと推測している。七竈は秋にはあざやかに紅葉し、果実は径5²¹/₁₆ぐらいの球形で、赤く熟す。『救荒本草啓蒙』（天保14年－1843）に救荒食用として記載される〔図説草木名彙辞典〕。果実は果実酒にも利用できる〔新訂原色牧野和漢薬草大圖鑑〕〔とっておき果実酒薬酒〕〔果実酒・花酒・薬用酒事典183種〕。北海道ではジャムやマーマレードなどの製造が試みられている〔北海道大学農学部農場研究報告, 28, 19-23, 1993〕。樹皮を薬用（下痢・膀胱疾患）〔新訂原色牧野和漢薬草大圖鑑〕。近縁種に南京七竈*〔世界有用植物事典〕（一

コ バノナナカマド ウラジロノキ
名小葉七竈*〔新牧野日本植物図鑑〕・裏白木〔世界有用植物事典〕・高嶺七竈*〔世界有用植物事典〕〔新訂原色牧野和漢薬草大圖鑑〕・穂咲七竈*〔世界有用植物事典〕〔日本国語大辞典〕・西洋七竈*〔世界有用植物事典〕（一名ヨーロッパ七竈・オウシユウナナカマド）・欧州七竈〔新訂原色牧野和漢薬草大圖鑑〕・錆花七竈〔新訂原色牧野和漢薬草大圖鑑〕・錆花七竈などがある。このうち南京七竈（一名小葉七竈）の果実は食べられる〔世界有用植物事典〕。高山性の高嶺七竈・裏白七竈・錆花七竈の果実も果実酒にできる〔とっておき果実酒薬酒〕〔果実酒・花酒・薬用酒事典183種〕。高嶺七竈の果実はロシアで食用にされる〔世界有用植物事典〕。また、西洋七竈（一名ヨーロッパ七竈・欧州七竈）はヨーロッパの中部から西部に分布し北極圏まで広がっている〔世界有用植物事典〕。果実は日本の七竈に比べて、甘く苦味も少ないのでジャムや料理の添え物としたり、ゼリーなどにして食べられることがあるが、国立健康・栄養研究所の「健康食品の安全性・有効性情報」のウェブサイトでは、西洋七竈（一名ヨーロッパ七竈・欧州七竈）の生の果実にはパラソルビン酸が含まれるため、過剰に摂取すると健康障害のおそれがあると注意喚起している。パラソルビン酸は加熱処理や乾燥するとソルビン酸に変わるので、乾燥または調理した果実は安全なようである。同サイトは日本の七竈に関しては言及していない。欧州では西洋七竈（一名ヨーロッパ七竈・欧州七竈）の果実の生の汁を薬用（利尿・抗壞血病薬）・乾果を薬用（下痢）とし重要な民間薬である〔新訂原色牧野和漢薬草大圖鑑〕。また、材は耐久力が強く細工物に用いる〔日本国語大辞典〕。強い木なので雷除けの霊木とし、軍艦の一部に必ずその材を使うという〔新訂原色牧野和漢薬草大圖鑑〕。また、「ナナカマド」は多くの樹木の地方名でもある〔日本植物方言集成〕〔日本国語大辞典〕。いずれも語源未詳。①の七竈の語源と同義か。②サクラソウ科ヤブコウジ属のカラタチバナ（唐橘）の別称〔図説草木名彙辞典〕。筑後・久留米で呼ぶ〔日本植物方言集成〕〔日本国語大辞典〕。同属の万両*に対して、本種を百両*・百両金*〔世界有用植物事典〕とも呼ぶ。葉は常緑で冬に赤い果実をつけ美しいので観賞用〔図説草木名彙辞典〕。鉢植えなどで栽培もされる〔図説草木名彙辞典〕。液果状の核果は食べられる〔食べられる野生植物大事典〕。③バラ科ナナカマド属のアズキナシ（小豆梨）の別称。青森県で呼ぶ〔日本植物方言集成〕〔日本国語大辞典〕。福島県会津地方でナナカマと呼ぶ〔日本植物方言集成〕。小豆梨の称は、山梨に似た樹で小豆のような実をつけることから。若葉を救荒食用とする〔図説草木名彙辞典〕。果実

も食べられる [世界有用植物事典]。④スイカズラ科のニワトコ (庭常) (接骨木) の別称。秋田県河辺郡・山形県飛鳥で呼ぶ [日本植物方言集成] [日本国語大辞典]。葉・新芽を食用 [図説草木名彙辞典] [食べられる野生植物大事典]。果実をコーヒーの代用 [図説草木名彙辞典]。種子は有毒 [図説草木名彙辞典]。茎・葉・花を薬用 (湿布・発汗・利尿) [図説草木名彙辞典]。⑤バラ科のウミズサクラ (上不見桜) (上溝桜) の別称。青森県西津軽郡・秋田県北秋田郡で呼ぶ [日本植物方言集成] [日本国語大辞典]。小さい花の淡緑色の蕾を塩漬にした杏仁子^{あんじんにこ}が、新潟県の山間部を中心に食用とされる [飲食事典]。また、黒く熟した実はリキュールに使われる。樹皮は樺細工の用材 [図説草木名彙辞典]。⑥ヤグルマ科のフサザクラ (総桜) の別称。神奈川県東丹沢地方・山梨県南巨摩郡で呼ぶ [日本植物方言集成]。埼玉県秩父郡でナラッカマド、長野県松本市・山梨県南巨摩郡・富山県黒部市でナナカマ*と呼ぶ [日本植物方言集成] [日本国語大辞典]。用材。樹皮を鳥糞 [世界有用植物事典]。⑦マンサク科のマンサク (満作) の別称。埼玉県秩父郡で呼ぶ [日本植物方言集成] [日本国語大辞典]。木曾ではナナカマ*と呼ぶ [日本植物方言集成] [日本国語大辞典]。観賞用。葉を薬用 (止血・うがい用) [図説草木名彙辞典]。⑧ハイノキ科の

サワフタギ (沢蓋木) の別称。茨城県笠間・新潟県佐渡で呼ぶ [日本植物方言集成] [日本国語大辞典]。千葉県成田市・長野県松本市・岐阜県揖斐郡ではナナカマ*と呼ぶ [日本植物方言集成] [日本国語大辞典]。食用ではない。枝・葉を紫^{むらさきぞめ}染の媒染 [図説草木名彙辞典]。用材 [図説草木名彙辞典]。⑨モクセイ科のネズミモチ (鼠繭) の別称 [図説草木名彙辞典]。玉椿^{タマツバキ} [世界有用植物事典] [図説草木名彙辞典]。高知県幡多郡・高知県高岡郡でナナカマ*・ナナカマド、和歌山県東牟婁郡ではナナカマモドリと呼ぶ [日本植物方言集成] [日本国語大辞典]。若葉を救荒食用 [図説草木名彙辞典]。熟果をコーヒー代用 [図説草木名彙辞典]。核果を薬用 (強壮) [図説草木名彙辞典]。⑩ツツジ科スノキ属のシャシャンボ (小小ん坊) (漢名南燭) の別称。高知県安芸郡でナナカマ*・ナナカマドと呼ぶ [日本植物方言集成] [日本国語大辞典]。八木*^{ハチボク}とも呼ぶ [日本植物方言集成]。観賞用 [図説草木名彙辞典]。果実は小さな球形で熟すると紫黒色となり、救荒食用 [図説草木名彙辞典] [世界有用植物事典]。ジャムに最高 [食べられる野生植物大事典]。

(2021 年 9 月 5 日受理)
(2021 年 10 月 7 日採択)