

〈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4)

Food Materials and Foods with Numeral in the Name

(7) Food Materials and Foods with Numeral 7 in the Name (Part 4)

森田 潤 司
(Junji MORITA)

【七 (ななくさ〜ななしゅ)】

ななくさ [なな-くさ]

七種・七草と表記 [日本国語大辞典]。①七つの種類。また、いろいろの意 [広辞苑] [日本国語大辞典]。七種*・七種ともいう。七色*の②に同じ。②春の七種の菜 (春の七草*) の称 [日本国語大辞典]。ななくさ菜*・ななくさの菜*・ななくさの若菜*・七種の若菜*に同じ [日本国語大辞典]。古代中国で七種菜* [日本国語大辞典] [大漢和辞典]。一般に「芹、薺、御行、繁縷、仏の座、松、清白、これぞ七草」といわれるが、種類は時代により、地方により異なる [数のつく日本語辞典]。どの菜も早春に他に先駆けて若葉を出すので、邪気を祓うという意味から [たべもの日本史総覧]、正月七日にななくさ節句 (節供)*・ななくさの祝い*とってこれらを摘み取って、羹 (ななくさの羹*)、粥 (ななくさかゆ (がゆ)*)、雑炊 (ななくさぞうすい*) あるいは汁 (ななくさ汁*) として食した。③七草粥*の略称。『新年を祝う食べ物 (2) 新年を祝う七草粥の変遷』を参照。④七種粥*の略称。『新年を祝う食べ物 (1) 新年を祝う七種粥と小豆粥』を参照。⑤ななくさの節句 (節供)* (ななくさの節*・ななくさの祝い*) の略称 [日本国語大辞典]。⑥ななくさの離子*の略称。ななくさの節句 (節供)*に、七種の菜をのせた俎を叩くこと。また、そのようなさまに物を叩いたり、足拍子を打ったりすること [日本国語大辞典]。⑦植物。アブラナ科のナズナ (薺) の

別称 [日本国語大辞典]。ナズナ はる ななくさ
ななくさかゆ (がゆ)
七草粥*に入れることからの称。群馬県山田郡・埼玉
県川越市・埼玉県入間郡・神奈川県中郡・山梨県南巨摩
郡・静岡県志太郡・奈良県吉野郡などで呼ぶ [日本植物
方言集成] [日本国語大辞典]。栃木県・岡山県吉備郡・岡
山県御津郡でナナグサと呼び [日本植物方言集成] [日本国
語大辞典]、静岡県志太郡でナノクサと呼ぶ [日本植物方
言集成] [日本国語大辞典]。⑧秋の七草の称。秋の野に咲
く、萩・尾花・葛・撫子・女郎花・藤袴・桔梗の七種
をいう [日本国語大辞典]。こちらは食用ではない。

ななくさあえ [ななくさ-あえ]

七草あえ [聞き書奈良の食事]。奈良県山辺郡山添村北野
地域の盆行事料理で、お盆の十四日の昼のお供え [聞き
書奈良の食事]。南瓜・茄子・豆・大根葉・甘藍葉・苺・
唐辛子の葉を湯がいて味噌和えにしたもので、ぼた餅と
ともにご先祖さんに供える [聞き書奈良の食事]。奈良県
北葛城郡磐城村 竹内 地域の七色のおあえ* [聞き書奈良
の食事] に類似。

ななくさ祝い [ななくさ-いわい]

①ななくさの節句 (節供)*に同じ。ななくさの祝い*と
も。②七草祝い [聞き書鹿児島県]。鹿児島地方で正
月七日に行われる数え年七歳になった子どもの無事を祝
う行事 [聞き書鹿児島県]。地域によって、なんかん
ずし*・ななくさずし*・七とこずし*・七とこいずし*・
七とこいのずし*とも呼ぶ [聞き書鹿児島県]。他地方
の七所祝い* [名数数詞辞典] [日本国語大辞典]・七所雑炊*
[広辞苑] [日本国語大辞典]・七雑炊 [名数数詞辞典]・なな
くさ貰*などと呼ぶ行事と同旨。鹿児島地方では、この

日数え年七歳になった子どもは晴れ着をつけて母親とともに親戚や近所など七軒を挨拶回りし、各戸でつくったずし(七草ずし)を七軒分貰って帰る。ずしは雑炊の意だが、実際は飯、餅および七種の若草を混ぜて煮込んだ七草粥*である[聞き書鹿児島の食事]。これを食べると万病にかからず、健やかに成長するといわれている[聞き書鹿児島の食事]。鹿児島県種子島ではこの日を「七歳のひもとぎ」ともいい、この日から正式の帯をする。帯は男の子の場合は父親の兄弟、女の子の場合は母親の姉妹が贈る慣わしとなっている[聞き書鹿児島の食事]。

ななくさおじや [ななくさ-おじや]

七草おじや [聞き書埼玉の食事]。大根・人参・牛蒡・小松菜・里芋・三葉などを入れたおじや [聞き書埼玉の食事]。おじやとは雑炊のこと [広辞苑]。埼玉県入間市藤沢で正月七日の七草*につくる [聞き書埼玉の食事]。

ななくさかい [ななくさ-かい]

七草かい [聞き書和歌山の食事]。七草粥*の転訛。和歌山県東牟婁郡那智勝浦町下里地域では正月七日に、家によっては筋菜(干筋菜)・大根・人参などを入れてあっさり炊いた七草かいをつくる [聞き書和歌山の食事] [日本の正月料理 (聞き書ふるさとの家庭料理⑩)]。

ななくさかえ [ななくさ-かえ]

七草かえ [聞き書青森の食事]。七草粥*の転訛。青森県南部八戸地方で十一月二十四日の大師講さまの年取りの日の供え物 [聞き書青森の食事]。蕨・蕨・栗・人参・ごんぼ(牛蒡)・小豆・茸などを入れた七草かえを拵え、それに桃の木の長い箸を添えてお供えする [聞き書青森の食事]。大師講さまは子どもが多いので他の神様よりも一足早く年取りするのだという。また、大師講さまは大勢の子どもの皆に届くようにと長い箸で食べさせるのだという昔話がある [聞き書青森の食事]。

七色菓子 [ななくさ-かし (がし)]

①江戸時代、甲子祭に大黒天に供えた七種類の菓子 [守貞謄稿] [日本国語大辞典]。しちしゆかし(がし)*とも訓ずる。七色菓子④や七色菓子*の②に同じ。『守貞謄稿』(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) 卷之二十六に〈毎日甲子日は、大黒天を祭る。三都とも二股大根を供す。また江戸にては、七色菓子とて、七種七銭の鹿菓を供す〉とあるように [日本国語大辞典]、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ことが知られる。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、灯心を買う習俗もあった [繪

本江戸風俗往来]。②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*の⑤に同じ。

ななくさかて飯 [ななくさ-かてめし]

七草かて飯 [聞き書群馬の食事]。赤城南麓の群馬県勢多郡富士見村(今の前橋市富士見町)小暮地域の大農家の樺澤家で正月七日につくって食べる混ぜご飯 [聞き書群馬の食事]。「かて」は混ぜるの意 [日本国語大辞典]。「かて飯」は糍飯とも表記し、米が足りないときに、米に他の穀物や野菜・海藻などの食材を混ぜて炊いた飯 [広辞苑] [日本国語大辞典]。樺澤家では川辺でとった芹・畑にある野菜・椎茸・蒟蒻などの材料を菜種油で炒めて砂糖醬油で味をつけ、白米飯に混ぜてつくる [聞き書群馬の食事]。なお、この日、この地域では一般には七草*の入った雑炊(七草雑炊*)を食べる [聞き書群馬の食事]。

ななくさ粥 [ななくさ-かゆ (がゆ)]

料理。ななくさの粥*とも呼ぶ [日本国語大辞典]。大きく二種類がある [語源・由来日本料理大事典]。①七種粥あるいは七草粥と表記 [日本国語大辞典]。人日(正月七日)の朝に一年の無病を祈って食べる「春の七草*」を入れた粥。もとは「春の七草」を入れた羹であった。古代中国にはこの日に七種の若菜(七種菜*)を羹(七種の菜羹*)にして食する風習があった。中国の長江中流域地方の年中行事を記した『荆楚歲時記』(六世紀中頃)に「正月七日を人日と為す。七種の菜を以て羹を為る。是を食ふ人万病なし」と見える [増補俳諧歳時記菓草(上)]。これにならって日本でも平安時代中期より宮中で白馬の節会が催され [数のつく日本語辞典]、内々の儀として「春の七草」を羹(ななくさの羹*)にして食した [数のつく日本語辞典] [民俗行事歳時記] [公武行事歳時記]。それとは別に、日本には古代から正月の上子日(初の子の日)に小松を引いて千代を祝い、若菜を摘んで羹にして食べる風習があった。若菜の数は七種とも十二種ともされる [季節を祝う食べ物(3) 新年を祝う十二種若菜]。後に両行事は混淆し、また、室町時代以降になると羹から粥に変わっていった。江戸時代になると、人日(正月七日)は幕府によって五節句の一つと制定され、人日の節句(節供)・七日の節句(節供)・七草の節句(節供)・七種の節句(節供)*とも呼んだ。武家ではこの日に將軍以下七種の若菜の粥を食する祝儀が定着する [飲食事典] [たべもの起源事典]。これをななくさの祝い*という。この日の粥を七日粥*とも呼ぶ。在府の諸大名も熨斗目長上下で登城して祝儀を言上した [たべもの起源事典] [民俗行事歳時記] [公武行事歳時記]。俗

数のつく食べ物

なぬか(なのか)しょうがつ
に七日 正月*と称し元旦につぐ重要な祝日とされた
[飲食事典]。若菜の粥は後に民間に移り、七種(七草)*
は一般に「芹、薺、御行、繁縷、仏の座、菘、清白、
これぞ七草」と歌われ、これらを粥にした七種 粥
(七草粥)を祝う風習は貴賤ともに定着していった[た
べもの起源事典][数のつく日本語辞典]。粥に入れる七種
(七草)の内容については時代や人によりさまざまは異
説があった。たとえば、七種(七草)の中に海藻を含め
ることもあった。また、必ずしも七種類の若菜を入れる
わけではなく、江戸時代後期では二、三種の若菜を入れて
七草 粥と称することもあり[広辞苑]。江戸では小
松菜を、京坂では蕪を加えて煮た[守貞謄稿]。餅を入
れる地方もある。訛って、ななくさかい*・ななくさか
え*・ななくさけえ*・ななくさげゆ*などと呼ぶ地方も
ある。ななくさぞうすい*にする所もある。『新年を祝う
食べ物(2)新年を祝う七草粥の変遷』を参照。②七種
粥と表記。七種の粥*に同じ。七種 粥*・七種 粥*とも
呼ぶ[日本料理行事・仕来り大事典(用語編)]。正月十五日
に米・粟・黍・小豆など七種の穀類を入れて炊いた粥。
邪気を払うために食する。十五日 粥*とも呼ぶ。十五
日が望月であることから望の粥とも呼ぶ[日本料理行事・
仕来り大事典(用語編)]。『荆楚歳時記』に「正月十五日、
豆糜を作り、油膏を其の上に加え、以て門戸を祠る。」
とある。七種 粥の七種の穀類については時代により
変化があり、後には小豆粥となった。行事食に粥を用い
るのは、「祝」と「粥」の音が同じ「しゅく」であるこ
とによるものと思われる[改定調理用語辞典][新版総合調
理科学事典]。『新年を祝う食べ物(1)新年を祝う七種粥
と小豆粥』を参照。

ななくさけえ [ななくさ-けえ]

七草けえ。七草 粥*の転訛。青森県上北郡七戸町では
正月七日には白米でつくったけえ(白粥)と七種類の野
菜などを入れた澄まし味の汁を神棚に供え、家中で食べ
る[聞き書青森の食事]。汁の材料には人参・牛蒡・豆
腐・蒟蒻・むきたけ・蕨・油揚げなどをよく使うが、
あり合わせのものを七いろ入れることもある。近くの集
落では芹だけを白粥に入れるところもある[聞き書青森
の食事]。

ななくさげゆ [ななくさ-げゆ]

七草げゆ。七草 粥*の転訛。群馬県邑楽郡板倉町大曲
では正月七日にしけりげゆに薺を入れた七草げゆを食べ
る[聞き書群馬の食事]。しけりげゆはひき割り麦六割：
米四割で炊いた薄い塩味の粥[聞き書群馬の食事]。

ななくさ汁 [ななくさ-じる]

七種汁・七草汁と表記。①正月七日の朝に食べる七種の
具を入れた味噌味あるいは醤油味の納豆汁。⑦山形県天
童市天童地区の七草汁は、春の七草*にあやかって七種
類の食材を取り合わせてつくる味噌味の納豆汁[聞き書
山形の食事]。牛蒡・人参・蒟蒻・芋がら・油揚げ・豆
腐を硬いものから順に煮て味噌を加えた汁に、擂り納豆
を入れてかき混ぜ、どろりとさせる。薬味に葱を散ら
す。⑧山形県西村山郡朝日町栗木沢でも七種の具を入
れた味噌味の納豆汁[聞き書山形の食事]。具には、芋が
ら・蒟蒻・豆腐・油揚げ・人参・牛蒡などの他、里
芋・凍み豆腐・蕪を入れる家もある。とにかく七品ほど
の具を用意する。②正月七日の朝に食べる七草*を入
れた味噌味あるいは醤油味の汁。七草雑炊*や七草 粥*に
するところもある[聞き書福岡の食事]。⑦福岡県福岡市
博多区では鯨肉を入れた味噌汁[聞き書福岡の食事]。薄
味の味噌汁に鯨肉・大根・里芋・蒟蒻を入れて炊き、
野菜が柔らかくなったらもう一度味噌の味を整え、前日
叩いておいた七草と鰹菜を入れて混ぜる。④福岡県筑
紫野市原では七草の味噌汁[聞き書福岡の食事]。⑤福岡
県三井郡北野町(今の久留米市北野町)では七種類の菜を
入れた味噌味のおついで(味噌汁)[聞き書福岡の食事]。
芹・鰹菜・まめんじょ(薺)の三種は必ず入れ、そ
の他手近な四種類の野菜を刻んで入れる。鰹を入れると
ころもある。⑥福岡県柳川市西蒲池でも七草入りの味噌
汁[聞き書福岡の食事]。前の晩に七草を湯がいてあらか
た叩いて準備しておいた「たたき菜」をもう一度軽く叩
いて味噌汁に入れる。また、籠の前に下げてある、かな
やまの身を削いで焼いたり、芥子菜と一緒に煮たりして
食べる。④福岡県東区志賀島では塩鱈に七種の青菜を入
れた醤油味の七草汁[聞き書福岡の食事]。かけのいお
から切り取った鱈の身を塩抜きして湯がいた汁に、前夜叩
いておいた青菜を入れ、薄醤油で味付けする。この日の
朝は年の餅を入れて潰し餡に砂糖味で善哉風に甘く仕上
げた小豆雑煮を食べる。昼は赤飯と七草汁を食べる。⑦
佐賀県西松浦郡有田町泉山(今の有田市泉山)では、野菜
や山菜・芹など七種を入れた味噌汁[聞き書佐賀の食
事]。御飯と一緒に食べる。この地方ではお粥や雑炊に
することはまずない。

ななくさずうしい [ななくさ-ずうしい]

七草ずうしい。七草雑炊*の転訛。熊本県鹿本郡植木町
(今の熊本市区植木町)では、正月七日は「小鳥が起き
ん先に起きて飯を炊き、食わなん」といい、早起きして
ずうしい(雑炊)をつくる[聞き書熊本の本の食事]。中には
七草になるようにいろいろな野菜を入れる。正月腹の休

めによい。[聞き書熊本^七の食事]。

ななくさずし [ななくさ-ずし]

七草ずし。七草雑炊*の転訛。①正月七日の七日 正月^{なん かしょうがつ}につくる雑炊。②熊本県球磨郡湯前町下村では干し菜や芹を入れてつくる [聞き書熊本^七の食事]。③宮崎県小林市細野^{ななくさ}では「七草」ともいって、里芋^{サトイモ}・人参^{ニンジン}・鶏肉^{ニク}・菜っ葉^{セリ}・丸餅^{こめ}・米など七種類を入れてつくる [聞き書宮崎^七の食事]。この日はダラの木^{トラノキ}にもろもぎ^{かみしも} (袴の肩の面に似ている木の葉) を添え、小戸に立てる。ダラの木は全体に棘があるので、その棘で鬼が家に入ることができないといわれている [聞き書宮崎^七の食事]。④正月七日に数え年七歳になった子どもの無事を祝ってつくる雑炊。鹿児島県川辺郡笠沙町片浦 (今の南さつま市笠沙町片浦) の七草ずしは、大釜に、昆布^{コンブ}・人参^{ニンジン}・大根^{ダイコン}・里芋^{サトイモ}・エドナ (不断草)・葱^{ネギ}・油揚げ、それに米を入れて炊き、醤油で味付けした中に、正月の餅を入れたものである [聞き書鹿児島^七の食事] [日本の正月料理 (聞き書ふるさとの家庭料理②)]。この地区では、この日子どもは晴れ着をつけて母親とともに親戚に挨拶回りをし、各戸でつくった七草ずしを七軒分貰って帰る [聞き書鹿児島^七の食事]。鹿児島地方では七歳の祝いの行事を、ななくさ祝い*・ななくさずし^{ななくさ}・七とこずし*^{ななくさ}・七とこいのずし*^{ななくさ}・なんかんずし*^{ななくさ}・ななくさ貫*^{ななくさ}などとも呼ぶ。七所祝い*と類似の行事。

ななくさ節句 (節供) [ななくさ-せつく]

七草節句 (節供) [公武行事歳時記]・七種節句 (節供) と表記。ななくさの節句 (節供)*・ななくさの節*と同じ。

ななくさぞうしい [ななくさ-ぞうしい]

七草ぞうしい。七草雑炊*の転訛。①兵庫県宍粟郡千種村 (今の宍粟市千種町) では、正月七日の昼か夜に野菜と餅を入れたななくさぞうしいを炊く [聞き書兵庫^七の食事]。野菜は芹^{セリ}・大根^{ダイコン}・蕪^{カブ}・小葉 (蕪の雑種)・根深^{コナ}・水菜^{ネギ}を使う。餅は正月の小餅を賽の目に切っておく。野菜と餅を入れ、醤油で少々味をつける [聞き書兵庫^七の食事]。②岡山県笠岡市では、正月七日を七日日ぞうしい*とか、ななくさぞうしい^{ななくさ}といっって、この日はその年初めでぞうしいを食べる [聞き書岡山^七の食事]。

ななくさぞうすい [ななくさ-ぞうすい]

七種雑炊・七草雑炊と表記 [日本国語大辞典]。①正月七日につくる七草*を入れた粥 (ななくさ粥*) または雑炊のこと [日本国語大辞典]。邪気を払い、一年中健康で暮らせるように祈りながら、家内一同で祝う。兵庫県赤穂郡・奈良県吉野郡などで呼ぶ [日本国語大辞典]。静岡県周智郡でななくさおじや [日本国語大辞典]・熊本県天

草郡でななくさなずし [日本国語大辞典] と呼ぶ。ななくさぞうすいから訛って、地方により、ななくさずうしい* (熊本県鹿本郡 [聞き書熊本^七の食事])・ななくさずうし (長崎県南高来郡 [日本国語大辞典] [聞き書長崎^七の食事])・ななくさずし* (熊本県球磨郡湯前町 [聞き書熊本^七の食事]) (宮崎県小林市細野 [聞き書宮崎^七の食事])・ななくさぞうすえ* (栃木県西那須野町三島 [聞き書栃木^七の食事])・ななくさぞうしい* (兵庫県宍粟郡千種村 (今の宍粟市千種町) [聞き書兵庫^七の食事]) (岡山県笠岡市 [聞き書岡山^七の食事])・ななくさぞうし (長崎県北松浦 [聞き書長崎^七の食事])・ななくさぞうすい (鳥根県石見 [日本国語大辞典]) などと呼ぶ。また、正月七日につくるので、七日雑炊* (岡山県川上郡 [日本国語大辞典])・七日日雑炊*と呼ぶ。訛って、七日日ぞうしい* (岡山県笠岡市 [聞き書岡山^七の食事])・ななかんぞうすい (岡山県川上郡 [日本国語大辞典])・なんかんどうせ* (鹿児島県沖永良部島 [日本国語大辞典]) (鹿児島県奄美大島 [聞き書鹿児島^七の食事])・なんかんずし* (鹿児島県始良郡・揖宿郡 [日本国語大辞典]) などとも呼ぶ。③新潟県佐渡市粟野江では大豆^{ダイズ}・小豆^{アズキ}・大根葉^{ダイコン}・芹^{セリ}・人参^{ニンジン}・豆腐^{トウモロコシ}・蒟蒻の七種類を入れて七草粥^{ななくさかゆ(がゆ)}を炊き、七草雑炊と呼んでいる [聞き書新潟^七の食事]。④岡山県久米郡久米南町では、正月七日は七日正月*といい、前日六日は摘みぞめ。芹^{セリ}・薺^{ナズナ}だけあつたら七草の代わりにをすといっって、この二種類は必ず摘み、残り五種類はあれば摘む。七日は前日に準備した野菜と米で雑炊をつくる。鯛も切りこむ。餅を六分どおりゆがして入れる [聞き書岡山^七の食事]。⑤鳥取県日野郡日野町舟場では大根の葉その他わずかなもので七草雑炊 (七草粥) をつくって無病息災を祈る [聞き書鳥取^七の食事]。⑥三重県伊賀郡倉部 (今の三重県伊賀市栢植町倉部) では七日正月*といっって七草粥^{ななくさかゆ(がゆ)}または七草雑炊をつくる。雑炊は餅^{ナズナ}・薺^{ナズナ}などを入れてつくる [聞き書三重^七の食事]。⑦愛媛県温泉郡重信町下林 (今の愛媛県東温市下林) では、陰暦正月七日をなずな節句^{ななくさ}といっ、芹^{セリ}・薺^{ナズナ}などを刻み込んだ七草雑炊を炊く。神仏に供え、家族みんなで食べ、無病息災を祈る [聞き書愛媛^七の食事] [日本の正月料理 (聞き書ふるさとの家庭料理②)]。⑧福岡県豊前市合川轟でも七草雑炊を炊く [聞き書福岡^七の食事]。春の七草*を揃えることはできないので、芹^{セリ}・大根葉^{ダイコン}・人参葉^{ニンジン}など三、四種類に餅を入れて炊く [聞き書福岡^七の食事]。七草粥^{ななくさかゆ(がゆ)}を炊くこともある [聞き書福岡^七の食事]。⑨熊本県阿蘇町では、正月七日は「百姓の本正月」ともいっ、七草雑炊あるいは七草粥^{ななくさかゆ(がゆ)}の中に里芋^{サトイモ}・人参^{ニンジン}・蕪^{カブ}・葱^{ネギ}・牛蒡^{ゴボウ}・薺^{ナズナ}など七種の野菜を炊き込む [聞き書熊本^七の食事]。⑩大分県大分市下戸次

数のつく食べ物

備後では、七草は揃わないので、畑のあり合わせの野菜を入れた醤油味の雑炊 [聞き書大分の食事] [日本の正月料理 (聞き書ふるさとの家庭料理⑩)]。⑦大分県大野郡緒方町大字上畑 (今の豊後大野市緒方町上畑) では、家のありあわせの野菜を入れた味噌味の雑炊。床の間に供える [聞き書大分の食事]。⑧宮崎県延岡市野地町では野菜七種類を入れた醤油味の雑炊。毛芋・牛蒡・大根・葱・白菜・人参・椎茸などあるものごとにかく七品入れ、醤油味にする [聞き書宮崎の食事]。⑨鹿児島県種子島では、七日の朝は人参・牛蒡・菜っ葉・三つ葉・大根などを入れた七草雑炊を食べる。⑩子供が七歳になった年の正月七日に、親類などを回ってななくさ粥*や雑炊をもらうこと [日本国語大辞典]。また、そのもの [日本国語大辞典]。この行事をななくさ祝い*・ななくさ貰*・ななくさずし* (鹿児島県川辺郡 [聞き書鹿児島島の食事])・ななしなどうし (鹿児島県沖永良部島 [日本国語大辞典])・七とこずし* (鹿児島県肝属郡 [日本国語大辞典])・七とこいのずし*・なんかんずし* [聞き書宮崎の食事] [聞き書鹿児島島の食事]と呼ぶ地方もある。七所祝い*と類似の行事。

ななくさぞうすえ [ななくさ-ぞうすえ]

七草ぞうすえ [聞き書栃木の食事]。七草雑炊*の転訛。正月七日につくる雑炊。大根・人参・里芋・牛蒡・青菜・蕪など七種の野菜を使い、ななくさ粥*と同じように炊く [聞き書栃木の食事]。この日、栃木県那須郡西那須野町 (今の那須塩原市) 三島では春の七草*を炊き込んだななくさ粥*の代わりに七草ぞうすえをつくる家もある [聞き書栃木の食事]。

ななくさ雑煮 [ななくさ-ぞうじ]

七種雑煮・七草雑煮と表記。正月七日につくる雑煮。この日、ななくさ粥*の代わりにななくさ雑煮をつくる地方も多い。⑪秋田県仙北郡中仙町 (今の大仙市) では、鶏や兎で出汁をとった澄まし汁に七草 (芹・牛蒡・大根・タラの芽・茸・油揚げ豆腐・葱など七種類) を入れてこれを餅を入れる [聞き書秋田の食事]。この雑炊にご飯を入れて一種の餅粥をつくることもある [聞き書秋田の食事]。芹・大根・牛蒡・蕪・蕎麦・里芋・油揚げなど七種類を入れてつくるところもある [聞き書秋田の食事]。⑫秋田県仙北郡田沢湖町 (今の仙北市田沢湖) でも七草雑煮をつくり、これを七草かゆ*といって神々にも供え、家族も食べる [聞き書秋田の食事]。⑬新潟県長岡市山古志種草原では、正月の煮もの残りの始末も兼ね、蕪やいろいろな野菜を入れた餅雑炊にして食べる [聞き書新潟の食事]。⑭和歌山県和歌山市金谷では、七草*のうち野原にある薺を一種入れ、餅を入れた味噌仕立

ての雑煮 [聞き書和歌山の食事]。⑮熊本県天草郡苓北町坂瀬川地区でも家によっては七草雑煮にするところがある [聞き書熊本島の食事]。

ななくさ爪 [ななくさ-つめ (づめ)]

七種爪・七草爪と表記 [日本国語大辞典]。陰暦正月七日のななくさの節句 (節供)*に、邪気を払うために、ななくさの菜*を浸した水や茹でた汁あるいはななくさ粥*に指を浸し、その年初めて爪を切る風習 [日本国語大辞典]。菜爪 [日本国語大辞典]。『守貞謾稿』や『日記記事』 (黒川道祐 [著] 延宝4年-1676) 「正月七日」の条 [日本国語大辞典] に記されている。爪切り湯*といって、七草を浸した湯に入ってから切ったりもする。いわゆる鬼草鳥に爪を取って行かれないようにする予防策といわれる [飲食事典]。

ななくさ菜 [ななくさ-な]

七種菜 [東京年中行事 (明治44年-1911)] [日本国語大辞典]・七草菜 [日本国語大辞典] と表記。ななくさ*の②・ななくさの菜*・ななくさの若菜*・七種の若菜*と同じ [日本国語大辞典]。

ななくさ薺 [ななくさ-なずな (なづな)]

七種薺・七草薺と表記 [日本国語大辞典]。正月七日 (ななくさの節句 (節供)*にななくさ*を囃す時の囃詞 [日本国語大辞典]。『唐土の鳥と、日本のとりと、わたらぬ先に、七草なづな、手につみいれて、元齋計張』 [桐火桶] [日本国語大辞典]、また、「ななくさなづなよ、何じよ何じよ、掻きよせて、ほとほと叩いた」 [歌謡・松の葉] [日本国語大辞典]、「なんくさなづな唐土の鳥と日本の鳥と渡らぬ先に、なんくさなづな手に摘み入れて」、[唐土の鳥が、日本の土地へ、渡らぬ先に、なづな七種、はやしてほと、] [守貞謾稿]、「唐土云々渡らぬさきに、七種なづな」 (江戸 [守貞謾稿]) などと囃したてながら菜を刻んだ [春の七草]。ななくさの囃子の項も参照 [日本国語大辞典]。

ななくさの羹 [ななくさ-の-あつもの]

七種の羹・七草の羹と表記。七種の菜羹*と同じ。『四季物語』 (十四世紀中頃) に「七草の御あつもの」の語があり、『壘囊鈔』 (文安2年-1445または同3年-1446成立) に「七草ノアツモノ」の語がある [日本国語大辞典]。羹とは肉や野菜を汁を多くして熱く煮たもので [日本国語大辞典]、「あつもの」「あつかもの」の意 [日本国語大辞典]。羹・羹・羹とも呼ぶ [日本国語大辞典]。後に、ななくさの粥* [日本国語大辞典]・ななくさ粥*となった。

ななくさの祝い [ななくさ-の-いわい]

ななくさの節句(節供)*と同じ [広辞苑] [日本国語大辞典]。ななくさ祝い*とも。

ななくさのおあえ [ななくさーのーおあえ]

ななくさのおあえ。茹でた七草*を白味噌・胡麻・砂糖で和えたもの。徳島県や香川県の一部で正月七日の七日正月*につくる。㊦徳島県鳴門市黒崎では、七日正月は仕事を休み、神棚に白米のご飯とななくさのおあえを祭り、家族中でななくさのおあえと餅を食べる。餅は焼いて白味噌や砂糖醤油をつけて食べる。七草は、「七草なずな、唐土の鳥が日本の土地へ渡らぬさきに、こーとことや、こーとこと」と唱えながら、俎板の上で包丁の背で七草を叩き、さっと茹でて白味噌・胡麻・砂糖で味をつける [聞き書徳島の食事] [日本の正月料理 (聞き書ふるさとの家庭料理②)]。このまじないは、昔、病気が蔓延したとき、支那の方から悪い鳥が病気を持って飛んで来たので、この鳥が飛んで来ないうちに七草を食べて元気に過ごそうとの願いを込めて料理がつくれ、家族の健康を祈願したことに由来する [聞き書徳島の食事]。㊧徳島県那賀郡羽ノ浦町古庄 (今の阿南市羽ノ浦町古庄) では、前日に春の七草*を摘みに行く。ほとんどのものは揃うが、ないものは杓子菜や菠薐草で補う。この七草をゆがき、俎板にのせ、練木 (すりこぎ) と杓子を両手に持って、七草を叩きながら「七草なんなん唐土の鳥が日本の国へ渡らぬ先に、七草なんなん」と唱える。七日正月の朝にもう一度、家族めいめいが七草を叩いてから、白味噌で和える。七草の味噌和えのほか、とくに「おせち」と呼ぶ膳と白飯を神棚にお供えして、家族は残りをいただく [聞き書徳島の食事]。㊨香川県大川郡引田町坂元 (今の東かがわ市坂元) では前日の夕方、お正月の神様にお神酒、洗米、ご飯をお供えし、茹でた青菜 (菠薐草) と練木 (すりこぎ) を東向きに添えて、裏返した鍋蓋にのせてお正月さまにお供えする。七日正月の朝、神様から青菜を下げ、ほかの青菜と一緒に、豆腐の白和えにする。白飯の横に添え、神様にお供えしてから、朝飯に家族が食べる [聞き書香川の食事]。

ななくさの御物 [ななくさーのーおもの]

ななくさの御物*の②と同じ [日本国語大辞典]。『広本拾玉集』(貞和2年-1346)に「ななくさのおもの」とある [日本国語大辞典]。

ななくさの粥 [ななくさーのーかゆ]

㊦七種の粥・七草の粥と表記。正月七日に七種の菜を入れて炊いた粥 [日本国語大辞典] [大漢和辞典]。七日粥*とも呼ぶ。ななくさ粥*の①と同じ。後世には齋または油菜のみを用いることもあった [日本国

語大辞典]。㊧七種の粥と表記。正月十五日に米・粟・稗・黍など七種類の穀物を入れて炊いた粥 [日本国語大辞典] [大漢和辞典]。七種粥*・七種粥*。ななくさの御物*とも。ななくさ粥*の②と同じ。後世には小豆粥となった [日本国語大辞典]。

ななくさの節 [ななくさーのーせち]

ななくさの節句(節供)*と同じ [広辞苑] [日本国語大辞典]。

ななくさの節句(節供) [ななくさーのーせつく]

七種の節句(節供) [広辞苑]・七草の節句(節供)と表記。江戸時代の五節句(五節供)の一つの人日(陰暦正月七日) [日本国語大辞典]。この日の朝にななくさの粥*を食べて祝う [広辞苑] [日本国語大辞典]。ななくさ節句(節供)*・ななくさの節* [日本国語大辞典]・若菜の節 [広辞苑] [日本料理行事・仕来り大事典用語編]と呼ぶ。また、ななくさの祝い* [広辞苑] [日本国語大辞典]・ななくさ祝い* [聞き書鹿兒島の食事]・ななくさ* [日本国語大辞典]とも呼ぶ。

ななくさの菜 [ななくさーのーな]

七種の菜 [日本国語大辞典]・七草の菜と表記。七種類の若菜 [日本国語大辞典]。春の七草*のこと [日本国語大辞典]。ななくさ*・ななくさ菜*・ななくさの若菜*・七種の若菜*と同じ [日本国語大辞典]。古代中国で七種菜* [日本国語大辞典] [大漢和辞典]。『年中行事秘抄』(十二世紀末)や『拾芥抄』(十三世紀成立・十四-十五世紀増補)に「七種菜」とある [日本国語大辞典]。

ななくさの囃子 [ななくさーのーはやし]

七種の囃子 [日本国語大辞典]・七草の囃子 [広辞苑]と表記。正月七日のななくさの祝い* (ななくさの節句(節供)*) の前日六日の夜あるいは当日の朝に、ななくさ* (ななくさの菜*・ななくさの若菜*) を刻みながらあるいは打ち叩きながら、唄い囃すこと。また、そのときの囃子 [日本国語大辞典]。ななくさ*・ななくさの囃子*・ななくさ拍子* [日本国語大辞典]とも呼ぶ。七日の朝、この叩いたななくさの若菜を粥にして食べる [日本国語大辞典]。『古今要覧稿』(文政4年-1821~天保13年-1842成立)や『桐火桶』(伝藤原定家〔著〕貞治2年-1363頃;寛永15年-1638写) (新校群書類従収載・日本歌学大系収載)などにも記される [日本国語大辞典]。正月六日の夜に、ななくさを清浄な俎に乗せ、俎の傍らに、薪・包丁・火箸・摺り子木・杓子・銅杓子・菜箸など七具を添えて、歳徳神の方向すなわち吉方(恵方)に向かい、七草を包丁や摺り子木で二十八度叩いて、翌七日の朝にさらに二十一度計四十九度叩き、粥に入れて炊くのが古くからの

数のつく食べ物

やり方 [日本料理行事・仕来り大事典]。また、一種類ごとに七回、計四十九回叩くともいう。この時「七草なずな、唐土の鳥が、日本の土地に、渡らぬ先に、ストントン」あるいは「七草なずな、唐土の鳥と、日本の鳥と、渡らぬ先に、七草なずな、トントントン、トントントン」などと唱える慣わしがある（細部は地域によって異なる）[日本料理行事・仕来り大事典]。四十九回叩く理由について、『桐火桶』には「正月七日、七草を叩くに、七つづ、七度通ふなれば、四十九叩くなり」と有識の人申しけるとばかりなり。是もしひて問ひ申しければ、それ迄の事はとて笑つゝ語り給ふ。まづ七草は七星なり。四十九叩くは七曜、九曜、廿八宿、五星、合せて四十九の星をまつるなり。唐土の鳥と。日本のとりと。わたらぬ先に。七草なずな。手につみいれて。亢觜斗張」とある [新校群書類従収載] [日本歌学大系収載]。「亢觜斗張」は、中国古代天文学による二十八宿の中の四つの星で、亢・觜・斗・張を指す。この歌は鳥追い歌に由来する。また、一説に昔大陸からの渡り鳥が野草を食べ尽くし、各地で疫病が大流行したことがあり、これへの反省からななくさを事前に採っておくのが儀式したともいう [日本料理行事・仕来り大事典]。ななくさの汁をつけて爪をさると爪の怪我をしないという俗信（ななくさ爪*）もある [日本料理行事・仕来り大事典]。

ななくさの味噌水 [ななくさーのみそうず]

ななくさの粥*（ななくさ粥*）と同じ [日本国語大辞典]。「味噌水（糝）」は味噌を加えて煮た粥または雑炊 [広辞苑] [日本国語大辞典]。『年中定例記』（大永5年-1525頃）に「七日（中略）内々の御祝の次に、七草の御みそうづ参」とある [日本国語大辞典]。

ななくさの若菜 [ななくさーのわかかな]

七種の若菜と表記。ななくさ*・ななくさ菜*・ななくさの菜* [日本国語大辞典]・七種のわかかな*と同じ。古代中国で七種菜* [大漢和辞典]。『師光年中行事』（正嘉3年・正元元年-1259～文永7年-1270頃）正月に「醍醐天皇延喜十八年正月七日辛巳 後院進七種若菜」とあり [日本国語大辞典]、また、俳諧『季引席用集（内題伊呂波分俳言季引）』（文政元年-1818）に「七種の若菜 ござやう はこべら せり なずな」とある [日本国語大辞典]。

ななくさ拍子 [ななくさーびょうし]

七種拍子・七草拍子 [歌舞伎・滑稽俄安宅新開（慶応元・元

治2年-1865）と表記 [日本国語大辞典]。ななくさの囃子*と同じ [日本国語大辞典]。

ななくさまつり [ななくさーまつり]

七種祭・七草祭と表記 [日本国語大辞典]。陰暦正月七日の朝、ななくさの粥*を神前に供えて行なう神事 [日本国語大辞典]。若菜祭とも呼ぶ [日本国語大辞典]。鹿児島県の鹿児島神宮（今は二月七日）・愛知県の津島神社・岐阜県の水無神社などで行なわれる [日本国語大辞典]。

七種味噌 [ななくさーみそ]

ななくさ味噌の一種。唐辛子の粉・卸し生薑・山椒の粉・陳皮の粉に、好みで黒胡麻・白胡麻・路の蓋などを少しずつ赤味噌に摺り混ぜて練ったもの [日本料理法大全]。これを裏漉し器で練り漉し、鍋に入れ、酒で煮合わせる [日本料理法大全]。

ななくさ貰 [ななくさーもらい]

七種貰・七草貰と表記 [日本国語大辞典]。正月七日に、七歳の子が母親とともに近所や親戚を七軒回って、各戸でつくったななくさ粥* [日本国語大辞典] あるいはななくさずし* [聞き書鹿児島県の食事] を貰い歩き、集めたものを食べる行事 [日本国語大辞典]。福島県会津地方 [日本国語大辞典]・鹿児島県出水地方 [日本国語大辞典]・薩摩半島 [聞き書鹿児島県の食事] などに残る風習。ななくさ祝い* [聞き書鹿児島県の食事] などとも呼ぶ。七所祝い*と同旨。福島県会津地方では今は食物でなく履き物などを出すという [名数数詞辞典]。

七皿 [ななーさら]

七種類の料理 [日本国語大辞典]。また、数多くの料理 [日本国語大辞典]。

七種粥 [ななしゆーかゆ（がゆ）]

しちしゆかゆ（がゆ）*とも訓ずる。ななくさ粥*の②に同じ [日本料理行事・仕来り大事典（用語編）]。

七種の若菜 [ななしゆーのわかかな]

ななくさの若菜*と同じ。『師光年中行事』（正嘉3年・正元元年-1259～文永7年-1270頃）正月に「醍醐天皇延喜十八年正月七日辛巳 後院進七種若菜」とあり [日本国語大辞典]、また、『世語問答』（天文13年-1544）に「延喜十一年正月に後院より七種のわかかなを供すとみえたり」とある [日本国語大辞典]。

（2021年9月5日受理）
（2021年10月7日採択）