

〈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5)

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

#### (7) Food Materials and Foods with Numeral 7 in the Name (Part 5)

森田 潤 司  
(Junji MORITA)

#### 【七 (ななた〜やま)】

##### 七たてじゆし [ななたて-じゆし]

沖縄県の郷土料理。七種類の具を入れた炊き込み御飯 [日本の食事事典Ⅱ]。「たて」は種類などの数を表わし、「じゆし」は雑炊の訛り。粟・米・豚肉・昆布・人参・葱・煮干しの粉を入れ味噌で味付けする [聞き書沖縄の食事]。宮古島では陰暦正月七日には、床の間と神棚にお供えした花米を下げて、ななたてじゆしを炊き、神様にお供えして今年の健康を祈り、家族揃って頂く [聞き書沖縄の食事]。同地域では十二月二十二日の冬至を小正月しょうがつとって同じものをつくる [聞き書沖縄の食事]。

##### 七茶飯 [なな-ちやめし]

淡路島の兵庫県三原郡南淡町 (今の南あわじ市) で立春の日の七つ時 (今の午後四時頃) に食べるご飯 [聞き書兵庫の食事]。米一升 (約15きぬ) (1.804びん) に炒り豆を五勺 (90.195びん) くらいを混ぜて炊く [聞き書兵庫の食事]。前日の節分の鬼追いに打った炒り豆まめを、茶碗の糸底などでごろごろと押して皮を取り、二つに割って、水に浸けてふやかし、飯に炊き込んで七茶飯ななちやめしをつくる [聞き書兵庫の食事]。神棚にお供え、家族も食べる。おかずは赤鰯アカイワシ (一名大羽鰯) の焼いたもの。赤鰯は災いを逃れるというだけでなく、寒の頃はよく脂が乗っておいしい [聞き書兵庫の食事]。

##### 七つ梅 [ななつ-うめ]

「剣菱」や「男山」と並ぶ江戸時代を代表する銘酒。田

沼父子の頃 (明和4年-1767~天明6年-1786頃)、摂津国池田 (今の大阪府池田市) で製造され、江戸の木綿屋が売り出した [日本国語大辞典]。七つ梅は七曜星紋、俗に梅鉢紋ともいい、田沼父子の紋所で、それにあやかっただけであるという [日本国語大辞典]。

##### 七桔梗 [ナナツ-キキョウ (ギキョウ)]

ナス科の多年草ハシリドコロ (走野老) の別称 [図説草木名彙辞典] [日本国語大辞典]。東都方言 [物類品隣]。漢名は莨菪 (慣用) [図説草木名彙辞典]。走野老は全草有毒で、食用ではない。中毒すると走り出すところによる称という [図説草木名彙辞典]。地下茎を莨菪根ろうとうこん (ルート根) といい、薬用 (鎮痛・鎮痙・眼薬) [図説草木名彙辞典]。

##### 七つギザミ [ナナツ-ギザミ]

ハゼ科の淡水魚キヌバリ (絹張) の別称 [図説有用魚類千種] [日本産魚名大辞典] [魚の名前]。山形県西田川郡 (今の鶴岡市) で呼ぶ [図説有用魚類千種]。体長10きぬ。頭部には眼を通る一本の横帯があり、その後方に斜めの帯がある。また、体側には黄色く縁取られた横帯があるが、九州西部から東北地方産のものは七条であること [図説有用魚類千種] からの称。なお、相模湾から瀬戸内海東部までの産のものは六条 [図説有用魚類千種]。ごく浅い海に生息し、釣りなどで採集されるが、普通は食用とはしない。美しい色彩なので観賞魚として飼育することがある。

##### 七つ団子 [ななつ-だんご]

京都府相楽郡和束町で葬式後に仏に供える団子 [聞き書京都の食事]。米粉を沸騰した湯で捏ねて茹でたもの。七日ごとにお供えし、墓参りをする。四十九日の忌明けの

日は、団子七個を一本の串に刺したものを七本つくる。団子の数は計四十九個である〔聞き書京都の食事〕。なぬかなぬか(なのぬかのか) だんご しじゅうく だんご しじゅう  
七日 七日の団子\*と同旨。四十九団子の項・四十九の餅の項も参照。

七茶・七つ茶 [ななつーちゃ (ちゃ)]

七つ時 (今の午後四時頃) にとる間食 [日本国語大辞典]。七飯\*。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で何度かに分けて茶粥などの食事をとった。七つ茶の他、四つ時 (今の午前十時頃) にとる間食は四つ茶\*、八つ下がり (今の午後三時頃) にとる間食は八つ茶\* (御八つ\*) という。

七つ星 [ナナツーボシ]

ニシン科の海水魚マイワシ (真鯛・真鯛) の別称 [日本国語大辞典] [魚介類 2.5 万名前大辞典] [魚介類別名辞典]。東北・兵庫県明石で呼ぶ [図説魚と貝の大事典]。体側に星のように並ぶ斑点から出た称 [広辞苑] [日本国語大辞典] [図説有用魚類千種]。食用魚の代表 [図説魚と貝の大事典] [魚介類 2.5 万名前大辞典]。

七つ饅頭 [ななつーまんじゅう]

七夕の行事菓子。七夕饅頭\*と同じ。長野県佐久市大沢地方では、陰暦七月七日の七夕 (今は月遅れの八月七日) には、小豆餡を入れた炭酸饅頭をたくさんつくり、七夕様を飾って農作物と一緒に供える [聞き書長野の食事]。この日は「七くら (七回) 浴びて七つ饅頭」といって川に水遊びに行き、饅頭をたくさん食べる [聞き書長野の食事]。

七目 [ナナツーメ]

ヤツメウナギ科のカワヤツメ (川八目・河八目)\* の別称 [美味しいマイナー魚介図鑑] [魚介類別名辞典]。鳥取・島根で呼ぶ [図説魚と貝の大事典]。八目\* と同義の称。

七飯・七つ飯 [ななつーめし]

昼食と夕食との間の七つ時 (今の午後四時頃) にとる食事 [日本国語大辞典]。七つ・御七つ・七つ茶\*・七つ間水・七つ小昼などとも呼ぶ [日本国語大辞典]。

七とこいずし [ななとこいーずし]

鹿児島地方で正月七日につくる味噌味の雑炊 [聞き書鹿児島島の食事]。七所雑炊\* の転訛。「七とこい」は「七所」の訛りで、「ずし」は「雑炊」の訛り。七とこいのずし\*・七とこずし\* と同じ。鹿児島県鹿屋市下高隈では、米と、大根・人参・里芋・菜の葉 (山東菜)・春菊・セイ (芹) と餅など七種の具を入れ、一年中健康で暮らせるように祈りながら、七とこいずしをつくり、味噌で味付けする [聞き書鹿児島島の食事]。これを全部その日のうちに食べ終わらないと夏のほとくい (雑草) を取り切れ

ないというので、みんな頑張って食べる [聞き書鹿児島島の食事]。また、この日を七日節ともいい、子どもの七歳の祝いで、七歳になった子どもはお重箱を持って回り、近所の七軒からずしを貰う。お祝い事として二銭銅貨をずしに添えて祝ってくれる (昭和初期の頃の話) [聞き書鹿児島島の食事]。ななくさ祝い\*・七所祝い\*とも呼ぶ行事に同じ [聞き書鹿児島島の食事]。

七とこいのずし [ななとこいーのーずし]

①鹿児島地方で正月七日につくる雑炊 [聞き書鹿児島島の食事]。七所雑炊\* の転訛。「七とこい」は「七所」の訛りで、「ずし」は「雑炊」の訛り。ずしは雑炊の意だが、実際は飯と餅、若菜などを混ぜて煮込んだ粥あるいは柔らかい混ぜご飯で、地域に応じて、その土地の産物を入れて炊いているが、一般に芹だけは欠かさず入れている [聞き書鹿児島島の食事]。たとえば⑦鹿児島県鹿屋市地区では、仏様に供えるので、鰹節を入れない [聞き書鹿児島島の食事]。④奄美大島の鹿児島県大島郡瀬戸内地区では、火ばかしした (火で炙り干した) 魚・ウア (豚)・キビリヤ (葱) などを入れる [聞き書鹿児島島の食事]。②鹿児島地方で正月七日の子どもの七歳の祝いにつくる雑炊。ななくさ祝い\*・七所祝い\*とも呼ぶ行事 [聞き書鹿児島島の食事]。地域により、七とこいのずし・七とこいずし\*・七とこずし\*・ななくさずし\*・なんかんずし\*などとも呼ぶ [聞き書鹿児島島の食事]。この日、七歳になった子どもは親戚や近所など七軒を回り、各家からずしを貰ってくる。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。因みに、鹿児島県薩摩川内市入来地区では醤油味のずしをつくる。茸・人参・芹・牛蒡・大根・干し海老・鶏肉または山鳥の肉などを、やや多めの水加減にして醤油を加え、米と一緒に炊き上げる。炊き上がったら、小さく切った餅を差し込んで柔らかくなるまで蒸らす。お椀にずしを盛り、帛紗を掛けて今年七歳になった子どものいる家に配り、家でも食べる [聞き書鹿児島島の食事]。

七所祝い [ななとこーいわい]

南九州一帯の風習 [日本国語大辞典]。七歳になる子どもが正月七日に隣り近所の七軒から雑炊をもらい集めて食べる行事。運がよくなるとも健康になるという [名数数詞辞典] [日本国語大辞典]。宮崎県都城市では七所祝という [聞き書宮崎の食事]。七種貰 (七草貰)\* [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]・ななくさ祝い\* [聞き書鹿児島島の食事]・ななくさずし\*・七とこいずし\* [聞き書鹿児島島の食事]・七とこいのずし\* [聞き書鹿児島島の食事]・七とこずし\* [日本方言

大辞典〕・なんかんずし\*〔聞き書宮崎の食事〕〔聞き書鹿児島  
の食事〕に同じ。

#### 七とこずし〔ななとこーずし〕

鹿児島県肝属郡〔日本方言大辞典〕や宮崎県都城地方(旧  
島津藩)の郷土料理〔デジタル大辞泉プラス〕。七所雑炊\*  
の転訛〔日本方言大辞典〕。「七とこ」は「七所」の訛り  
で、「ずし」は「雑炊」の訛り。正月七日の行事「なな  
とこさん」につくる七種類の野菜の入った雑炊〔デジタ  
ル大辞泉プラス〕。「ななとこさん」は数えて七歳の子ど  
もが近所の家を七軒まわり、七種類の野菜の入った雑炊  
(七とこずし) 食べさせてもらう行事〔デジタル大辞泉プ  
ラス〕。ななくさ貫\*・七所祝い\*に同じ。鹿児島県沖永  
良部島では「ななしなどうし」という〔日本方言大辞  
典〕。

#### 七所雑炊〔ななとこーぞうすい〕

七所祝い\*に貫い集める雑炊〔日本国語大辞典〕。訛って、  
七とこずし\*・七とこいずし\*・七とこいのずし\*とも呼  
ぶ。

#### 七度プロ〔ナナドープロ〕

マメ科のウズラマメ(鶉豆)の一種〔日本の正月料理(開  
き書ふるさとの家庭料理②)〕。「プロ」は「不老」の訛り  
で、不老長寿の豆の意か。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)では大晦日の年取り膳に塩鮭  
や数の子などととともに七度プロの煮豆が並ぶ〔日本の正  
月料理(聞き書ふるさとの家庭料理②)〕。

#### 七杯酢・七盃酢〔ななはいーす(ず)〕

酢と酒に塩を加えて煮て冷ました調味酢〔日本たべもの百  
科〕。しちはいず\*とも訓ずる。

#### 七花・七変〔ナナバナ〕

ユキノシタ科のアジサイ(紫陽花)の別称〔図説草木名  
彙辞典〕。四片の花\*・四片(四葩)\*とも呼ぶ。紫陽花に  
ついては四片(四葩)の項・七面鳥の項の③を参照。

#### 七彦粥・七日子粥〔ななひこーかゆ(がゆ)〕

七彦の粥(七日子の粥)\*に同じ〔飲食事典〕。

#### 七彦の粥・七日子の粥〔ななひこーのーかゆ〕

お七夜\* (子どもが生まれて七日目)の産養の祝いに用  
いる粥〔日本国語大辞典〕〔たべもの江戸史〕〔正月縁起の食  
べもの 粥と雑炊(佐藤節夫〔著〕, 食の科学, 1月号(通巻  
239号), 32-41, 1998)。子の成長と子孫繁栄を願って食べ  
る〔日本料理行事・仕来り大事典(用語編)〕〔語源・由来日本  
料理大事典〕。ななひこのかい〔藻塩草〕・七彦 粥 (七  
日子粥)\*・長彦の粥〔広辞苑〕〔日本国語大辞典〕とも呼  
ぶ。「長彦」は稲の別称〔広辞苑〕〔日本国語大辞典〕。  
「七彦」「七日子」は甲斐国にあった地名で、今の山梨県

山梨市七日市場に相当するが、昔は都留郡に属した〔飲  
食事典〕。現在、同地に七日子神社がある〔飲食事典〕。古  
来この地の米は大嘗会のための朝廷への貢ぎ物とされ、  
また、粥にしたものは啜り粥の儀などに用いられたとい  
う〔倭訓栞〕。『藻塩草』(永正10年-1513)一九・食物に  
「ななひこのかい(中略)甲斐国長ひこの米の粥と云て、  
すする粥のこと也と」ある〔日本国語大辞典〕。宮中のお  
七夜(産後七夜)の産養にもこの地の米を取り寄せて粥  
に用いられた〔飲食事典〕。産地の「甲斐」の音が「粥」  
に通じ、「七彦」「七日子」は七皇子、また七世の孫の義  
で七代先までの子孫繁栄に附会し、地名の「都留」も鶴  
の長寿にあやかりとうする縁起であったという〔飲食事  
典〕。由来として次のような話がある。第二十九代欽明  
天皇(540年)の御代、皇后聖塩媛が御懐妊の御時に、  
天皇は勅命を以て甲斐国に七日子の神「祭神 木花開  
耶姫命 大山 祇命 彦火火出見尊」を祀られ 御神  
田による貢米を宮中に召された〔角川日本地名大辞典 19 山  
梨県〕。皇后御臨産に当たり、貢米を御粥に炊いて差し  
上げると、いと安らかに皇女を御出産せられた。これは  
七日子の米粥の御得と思召され、御名を豊御食炊屋姫  
尊と崇め奉った。この御方が後の第三十三代推古天皇で  
ある。摂政の聖徳太子は神慮を仰ぎ、奉幣を厚くされ  
た。爾来、七日子の米粥の神事は、宮中の産養の吉例と  
して行われたことが、平安期の『長秋記』(長治2年-  
1105~保延2年-1136年)、『王海(玉葉)』(長寛2年-1164  
~建仁3年-1203)等に記録されている〔七日子神社氏子中  
(境内説明板より)〕〔山梨百科事典(増補改訂版)〕〔山梨県の地  
名〕。別説に大兄皇子(後の用明天皇)のご出産の折とい  
い〔山梨百科事典(増補改訂版)〕、皇后はそれ以来七皇子  
六皇女をお産みになり、皆、健在であらせられたので、  
これは七日子神社の米粥の御徳であるとして、七日子  
粥の神事は以来宮中の吉例となったという〔山梨百科  
事典(増補改訂版)〕。因みに六皇女のうちには前述したよ  
うに豊御食炊屋姫尊と申し上げて、後に推古天皇と  
なられた方もあられる〔山梨百科事典(増補改訂版)〕。

#### 七日粥〔なぬか(なのか)ーかゆ(がゆ)〕

ななくさ粥\*・ななくさの粥\*に同じ〔日本国語大辞典〕  
〔民俗行事歳時記〕。正月七日の朝に食べることから称。  
兵庫県城崎郡香住町境では小豆粥の中に餅を入れた粥を  
食べる〔聞き書兵庫の食事〕。

#### 七日酒〔なぬか(なのか)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〕。  
たなばたざけ たなばたまつりざけ  
七夕酒\*・七夕祭酒\*に同じ〔日本の酒文化総合辞典〕。『狂  
歌酒百首(狂歌酔吟草百首)』(暁月坊〔著〕文永2年-1265~

嘉暦3年-1328頃)の「秋 十五首」の一つに「まれにあふはしめ秋の七日さけ けふ七夕に手向けてぞのむ」とある〔日本の酒文化総合辞典〕。

#### 七日鮫 [ナヌカ (ナノカ)-ザメ]

トラザメ科の海水魚〔日本国語大辞典〕〔魚介類2.5万名前大辞典〕〔図説有用魚類千種〕。名称の由来は「陸地に上げても七日生きる」という言い伝えから〔魚の名前〕。地方名の五臓鮫は内臓(五臓六腑)を膨らませることから〔魚の名前〕、また、大きく親しみ深いものを太郎と呼ぶところから、七日太郎鮫とも呼ぶ〔魚の名前〕。北海道南部以南の日本各地・東シナ海の水深20~300mの海底に生息〔日本国語大辞典〕〔図説魚と貝の大事典〕。体長1mほどになる。頭部は幅広くて縦扁し、体色は灰褐色の地に暗褐色の斑紋が不規則にある。敵を威嚇するため、河豚類のように水や空気を吸い込んで腹を膨らませる習性を持つ〔図説魚と貝の大事典〕。釣りや底引き網などで漁獲される〔図説魚と貝の大事典〕。蒲鉾など練り製品の材料とする〔日本国語大辞典〕〔図説魚と貝の大事典〕。

#### 七日正月 [なぬか (なのか)-しょうがつ]

正月七日の祝い〔民俗行事歳時記〕。なぬか(なのか)しょうがち・なぬか(なのか)の節句(節供)\*〔民俗行事歳時記〕・なんかしょうがつ(宮崎県小林市〔聞き書宮崎の食事〕)とも呼ぶ。正月六日の夜は、六日年越などという、年越しの行事が各地で行われる。古来宮中では七日の節会で、左右馬寮の白馬を庭中に引きまわし、紫宸殿で天皇が御覧になった後に、群臣に宴を賜う儀式、白馬の節会が行われた〔名数数詞辞典〕〔平安朝の年中行事〕。この日に白馬を見ると年中の邪気を払うという中国の故事による〔名数数詞辞典〕〔平安朝の年中行事〕。朝には内々の儀としてななくさの節\*・ななくさ節句(節供)\*・ななくさの節句(節供)\*・若菜の節\*といって、春の七草\*を入れて炊いた粥(ななくさ粥\*)を祝った。江戸時代に入って幕府の五節句(節供)の一つに数えられた〔名数数詞辞典〕〔公武行事歳時記〕。正月七日は五節句(節供)の初めの人日で、ななくさ粥などを食べ、その年の無病息災を祈願し、遊宴などを催した〔俳諧・俳諧歳時記葉草〕〔日本国語大辞典〕。また、ななくさ爪\*といって、粥の中に爪を浸した後に爪を切るという習慣もあった〔名数数詞辞典〕。一般には、この日で正月の行事は終わりで門松や松飾りなど正月飾りを取りはずす土地が多い〔名数数詞辞典〕。

#### 七日ずし [なぬか (なのか)-ずし]

正月七日につくる雑炊。七日雑炊\*の転訛。「ずし」は雑炊の意。㊦宮崎県日南市油津西町では七種類の野菜を

入れた雑炊〔聞き書宮崎の食事〕。この日を七日正月\*  
といて、里芋・大根・菜っ葉・芹など見繕った七種類の野菜を入れた七日ずし(七草雑炊\*とも)をつくり、神様に供えてから家族も食べる〔聞き書宮崎の食事〕。㊧鹿児島県では実際は飯・餅および七種の若菜を混ぜて煮込んだ七草粥\*であることが多い〔聞き書鹿児島島の食事〕。

#### 七日雑炊 [なぬか (なのか)-ぞうすい]

七日の雑炊\*・七日日雑炊\*とも呼び、訛って七日ずし\*とも呼ぶ〔聞き書宮崎の食事〕〔聞き書鹿児島島の食事〕。㊨正月七日に七草粥\*の代わりにつくる雑炊。㊩岡山県笠岡市では、訛って七日日ぞうしい\*とか、ななくさぞうしい\*と呼ぶ〔聞き書岡山の食事〕。㊪岡山県真庭郡中和村(今の真庭市蒜山)〔聞き書岡山の食事〕と苫田郡阿波村(今の津山市阿波)〔日本の正月料理(聞き書ふるさとの家庭料理②)〕では野菜や海藻を入れた味噌味の雑炊〔聞き書岡山の食事〕。ご飯に、一、二、三、五、七日の毎朝神様に小さく切って供えた餅と、大根・人参・串柿・ギンパソウ(ホンダワラ)・芹を入れてつくり、味噌で味をつける〔日本の正月料理(聞き書ふるさとの家庭料理②)〕。㊫広島県双三郡君田村(今の三次市君田町)櫃田では青菜を入れた粥〔聞き書広島島の食事〕〔日本の正月料理(聞き書ふるさとの家庭料理②)〕、この日は七日正月\*と呼び、七日雑炊を食べる。本当の七草\*は揃わないが、雪の下に芽を出したものがあれば使う。見つからないときは漬物の蕪の青い葉を使う〔聞き書広島島の食事〕〔日本の正月料理(聞き書ふるさとの家庭料理②)〕。㊬鹿児島県奄美大島では訛ってなんかんどうせ\*と呼ぶ〔聞き書鹿児島島の食事〕。㊭鹿児島県・宮崎県などで正月七日に、七歳になった子どもを祝うために、七種類の具を入れてつくる雑炊〔聞き書鹿児島島の食事〕。訛ってなんかんずし\*と呼ぶ〔聞き書鹿児島島の食事〕〔聞き書宮崎の食事〕。

#### 七日七日の団子 [なぬかなぬか (なのかなのか)-の-だんご]

群馬地方で葬送につくる枕団子〔聞き書群馬の食事〕。この地域では、集まった主婦たちが新たに米を挽いて粉にし(このときの石臼は左回しにする)、団子をつくる。団子は平べったくし中央をくぼませ、六個つくる〔聞き書群馬の食事〕。以後、七日ごとにつくるので、七日七日の団子と呼ぶ。六個の団子・水飲み団子とも呼ぶ〔聞き書群馬の食事〕。団子の数は三十六個、四十九個など地域によって違いがある〔聞き書群馬の食事〕。七つ団子\*も同旨。

#### 七日の御節句(御節供) [なぬか (なのか)-の-おんせちく]

陰曆七月七日なぬか(なのか) せちの節なぬか(なのか) せつく [名数数詞辞典] (七日節句なぬか(なのか) せち (節供)・七夕の節) に供えた供御 [公武行事歳時記]。中国の七夕祭が我が国にも導入され、奈良時代に我が国の棚機たなはたつ女信仰めと習合して七日なぬか(なのか)の御節句おみせち ぐ (御節供) となった [民俗行事歳時記]。この日、宮中ではおこり禊よけの呪いに、内膳司あさかぐれいから朝餉あさくべいに素餅さくべいを天皇に献じた [名数数詞辞典]。素餅さくべいは小麦粉コムギを細く紐状にしたものを二本縄なのように編むい合わせたもの。その形態から、麦縄むぎなわともいった [名数数詞辞典]。後世、この日武家や地下の人々が白帷子あざきを着て、素麵すくべいを贈り合ったり食したりするのは、素餅さくべいの名残だという [民俗行事歳時記]。七夕素麵たなはたそうめんの項も参照。

なぬか (なのか) の節句 (節供) [なぬか (なのか) - の - せつく]

① 七日正月なぬか(なのか) しょうがつ\*に同じ。②新潟県などで正月七日ななくさ (七種・七草)\*をいう [日本国語大辞典]。

七日の雑炊 [なぬか (なのか) - の - ぞうすい]

七日雑炊なぬか(なのか) ぞうすい\*に同じ。

七日日 [なぬか (なのか) - び]

七月七日の行事。①七月七日の七夕の行事。山形県東田川郡朝日村倉沢 (今の鶴岡市倉沢) では、百合根ユリネ\*を掘ユリっておき、お膳ユリめしに百合飯ユリめし\*を炊く [祭りと行事のごちそう (聞き書ふるさとの家庭料理別巻)]。②七月七日のお盆の行事。

七日盆なぬか(なのか) ぼん [日本国語大辞典] に同じ。三陸のお盆は七月一日の迎え火にはじまる。⑦岩手県紫波郡紫波町片寄では七日は休み、七回水浴びをし、七回着物を取り替えるといわれている [祭りと行事のごちそう (聞き書ふるさとの家庭料理別巻)]。合わせて、素麵すくべいまたは饅頭まんじゅうを煮て、お歳神様に供える。汁は醤油か澄まし (味噌に水を加えて煮た汁を澄ませたもの) を使い、はしりの茗荷アズキを散らす。それに小豆入りのかま焼き (小豆餡アズキあんを米粉で包んだ半月形の茹で饅頭) をつくり、胡瓜キュウリの膾なます、胡瓜キュウリの当座漬あてけなどを添える [祭りと行事のごちそう (聞き書ふるさとの家庭料理別巻)]。④岩手県宮古市重茂では、この日、井戸替え、墓払い (墓掃除や山道の木の枝払い)、お磨き (仏具の手入れ) をする。また、七日に因んで七回水浴び (水泳) をして、小豆アズキぱつとうコムギ (小麦粉をひもかわひもかわ状につくって、小豆汁粉アズキ粉に入れたもの) を七回食べる [祭りと行事のごちそう (聞き書ふるさとの家庭料理別巻)]。⑤岩手県和賀郡湯田町 (今の和賀郡西和賀町) では、この日ふかし (赤飯おこわ) を仏様に供え、ふかしを七回食べて七回水泳する。夜は盆踊りが盛んに行われる [祭りと行事のごちそう (聞き書ふるさとの家庭料理別巻)]。

七日日ぞうしい [なぬかび (なのか) - ぞうしい]

正月七日に食べる七草ななくさ\*を入れた雑炊なぬか(なのか) びぞうすい。七日日 雑炊なぬか(なのか) びぞうすい\*の転訛。七日 雑炊なぬか(なのか) びぞうすい\*に同じ。岡山県笠岡市では、正月七日は七日日ぞうしいとか、ななくさぞうしい\*とって、その年初めて、ひき割り麦ムギのぞうしいをつくって食べる [聞き書岡山の食事]。これは裸麦ハダカムギを挽き臼で粗挽きしたものに、菠薐草ホウレンソウ・牛蒡ゴボウ・大根葉ダイコン・芹セリ・薺ナズナなど七草ななくさを入れたぞうしい (雑炊) で [聞き書岡山の食事]、この中に丸餅まるもちを切って入れる [聞き書岡山の食事]。「七日日ぞうしい、底うれしい」というように、鍋の上の方は水分が多くておいしくないが、底ほど濃くておいしい。また、「やせている者には、底のほうを食べさせよ。肥える」という。「底うれしい」のもひとつの意味は、底の方に餅が沈んでいるからである [聞き書岡山の食事]。年神や門松にぞうしいを供えてから頂く。正月料理を食べて口は肥えているが、七日頃になると、かえってぞうしいがとてもおいしい [聞き書岡山の食事]。

七日日雑炊 [なぬかび (なのか) - ぞうすい]

正月七日に七草粥ななくさかめ\*の代わりにつくる雑炊 (ななくさ雑炊\*)。七日 雑炊なぬか(なのか) びぞうすい\*・七日の雑炊なぬか(なのか) びぞうすい\*に同じ。訛って、岡山県笠岡市では七日日ぞうしい\* [聞き書岡山の食事]、岡山県川上郡ではななかべ雑炊なぬか(なのか) びぞうすい [日本国語大辞典] と呼ぶ。

七日味噌 [なぬか (なのか) - みそ]

江戸時代の即席味噌 [みその本 (日本料理技術選集)] [日本料理法大全]。漬け込んだ後、中搗きをしてから七日目過ぎに用いることからの称 [黒白精味噌]。つくり方は『黒白精味噌』(延享3年-1746年) 上巻一の「味噌の法」の条に記されている [図説江戸料理事典]。同書によると「七日味噌 上々大豆壺斗一夜水に漬置わらしをはき、ふみ候へば、皮とる也。白糍一斗三升、上白こわめし五升。塩あじ三升、右常のごとくつき合、五日目に中つきをよくして、豆のつぶ見えぬ程につきて入れ置候へば、七日味噌とは申し候得共。一四五日二十日過候て、よき也」(注: アンダーラインは著者) [古典料理の研究 (十三): 『黒白精味噌』について - (松下幸子・吉川誠次・山下光雄, 千葉大学教育学部研究紀要, 第36巻第2部, 307-346, 1988) 収載]。『料理珍味集』(宝暦14年-1764) 巻之五に記されるつくり方もほぼ同じで、(七日味噌 白糍あじ 壺升但米にて一升の積也。塩二合三勺十四五日も前に合をき豆壺升能にて飴あめを入搗 右のしほ糍入る暖なるを桶へつきこみをき 七日過て用ゆ) (注: アンダーラインは著者) (七日味噌 白糍一升。ただし米の量で一升 (1.44 觔) と塩二合三勺 (514<sup>g</sup>) を十四、十五日前に合わせしておく。豆一升 (1.35 觔) をよく煮て、飴あめを入れて搗く、先

## 数のつく食べ物

につくっておいいた塩栴を入れ、温かなうちに桶へ搗き込み、そのまま置いて七日過ぎてから用いる）〔続日本料理法大全〕とある。

### なんかんずし [なんかん-ずし]

正月七日につくる雑炊。七日雑炊\*あるいは七日の雑炊\*の転訛。「なんかん」は七日の訛りで、「ずし」は雑炊の訛り。七日ずし\*とも。㊦宮崎県都城市では正月七日の七所祝（七所祝い\*）につくり、七歳になった子ども達の成長を願って、お祝いと厄払いをする〔聞き書き宮崎の食事〕。昆布・人参・揚げ豆腐・餅・芹・鶏肉・牛蒡などが入ったなんかんずし\*（七草ずし\*とも呼ぶ）をつくり、七歳の子どものいる家に持って行く。そのとき十銭くらいのお祝い金を一緒にあげる（昭和初期の頃の話）。ところによっては逆に七歳になった子どもが、七軒の家からなんかんずしをもらって歩く〔聞き書き宮崎の食事〕。㊧鹿児島県始良郡粟野町恒次（今の始良郡湧水町恒次）では、七草\*を入れた雑炊。七草を入れるといっても、この時期には芹や薺ぐらいいしか摘めないので、大根・蕪のほかは里芋・椎茸・春菊・人参などで七種を揃える。壓節で出汁を取り、薄い味噌味にして米を炊き、ご飯が煮えたら餅を突っ込むように押し込み、若菜は最後に入れて香りが残るようにする〔聞き書き鹿児島島の食事〕。七歳になった女の子は、この日、四つ身裁ちの晴れ着を着せられ、近所の七軒を回り、お盆の上の木の椀に七草を入れたなんかんずしを貰う〔聞き書き鹿児島島の食事〕。昔からなんかんずしは万病を払うとされ、七歳まで育ててきた子ども災難を七軒で分担してあげるといふ願いが込められている〔聞き書き鹿児島島の食事〕。七所祝い\*・ななくさ祝い\*・ななくさ貰\*などと類似の行事。

### なんかんどうせ [なんかん-どうせ]

正月七日につくる味噌味の雑炊。七日雑炊\*あるいは七日の雑炊\*の転訛。「なんかん」は七日の訛りで、「どうせ」は雑炊の訛り。鹿児島県奄美大島で呼ぶ〔聞き書き鹿児島島の食事〕。同地域でのつくり方は、米三合（約450g）に水一升（約1.80ℓ）くらいを入れて火にかけ、塩豚を洗って少し大きく切ったものを入れて煮る。そこへ昆布を四角に切ったものと、大根・人参をせんに切ったものを入れてさらに煮る。ときどきあくを掬いながらことごと煮て、玉菜（キャベツ）・不断草を三分（約0.3ℓ）幅くらいに切って入れ、お粥の状態になるまで煮る。味噌を加えて味を付け、下ろし際にフィル（胡）の葉の細切りをたっぷり入れる〔聞き書き鹿児島島の食事〕。

### 南京七竈 [ナンキン-ナナカマド]

バラ科ナナカマド属の落葉低木〔新牧野日本植物圖鑑〕。七竈\*に似ているが、樹が小型であることからの称〔新牧野日本植物圖鑑〕〔新訂原色牧野和漢薬草大圖鑑〕。「南京」は小型のものにつける形容詞で、“外来”を意味しない〔新牧野日本植物圖鑑〕〔新訂原色牧野和漢薬草大圖鑑〕。小葉七竈\*〔日本国語大辞典〕〔新牧野日本植物圖鑑〕・ヤマサンショウ〔物品識名拾遺〕〔日本国語大辞典〕とも呼ぶ。本州の福島県以西・四国・九州の山地に生える〔日本国語大辞典〕〔朝日百科 植物の世界5〕〔世界有用植物事典〕。果実は長さ1.5cmくらいの長円形で赤熟する〔日本国語大辞典〕。切り花に利用される〔世界有用植物事典〕。近種の七竈\*と同様に果実は食べられる〔世界有用植物事典〕。また、果実酒をつくる〔新訂原色牧野和漢薬草大圖鑑〕。果実の生の汁を薬用（利尿・抗壞血病）・乾果を薬用（下痢）〔新訂原色牧野和漢薬草大圖鑑〕。七竈\*の項も参照。

### 二汁七菜 [にじゅう-しちさい]

本膳料理の汁と菜（副食物）の数〔広辞苑〕。汁が二つで二汁、菜が膳・坪・平（平皿）・猪口・刺躬（差躬）・茶碗・焼き物の七つで七菜、合わせて二汁七菜である。二汁五菜\*に菜二品（刺躬（差躬）と茶碗）を付けた脇膳（三の膳\*）を添えるもの〔日本料理法大全（石井次兵衛〔著〕明治31年-1898）〕〔日本国語大辞典〕（注：この場合のように三の膳に汁を付けなときは脇膳と呼ぶ〔日本料理行事・仕来り大事典（用語集）〕〔広辞苑〕）。すなわち、本膳（一の膳\*）に汁（一の汁\*）・膳・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。本膳の左側に脇膳（三の膳）を置き、刺躬（差躬）・小猪口・茶碗をつける。与の膳（四の膳\*）（焼き物膳）（向こう膳・向詰）を付ける〔日本料理法大全に図あり〕。脇膳（三の膳）の刺躬（差躬）は杉地紙に盛るのが正しいが、略して長皿に盛ってもよい〔日本料理法大全〕。杉地紙を用いたときは、香の物は杉小角に盛る。そして平も丸杉箱に盛ることになる〔日本料理法大全〕。刺躬（差躬）には小猪口（辛味猪口）をつける。煎り酒・酢味噌、または好みで煎り酒醤油・煮返し醤油なども用いる〔日本料理法大全〕。平の丸杉箱は、白練り味噌・練り葛引きを用いる。煮染めは略式である〔日本料理法大全〕。二汁五菜\*以上では、本膳から与の膳（四の膳）（焼き物膳）まで勧めたときに、殊により、続けて亭主の強い肴として台引を出すことがある。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〕。主人は自分で台引を持ち出して、お客の平皿の蓋を請い受けて、それに盛って差し上げる〔日本料理法大全〕。台には客の人数よりも多

く盛って持ち出し、銘々のお客に付けて差し上げたら、すぐに台を持って次の間に下がる。このように台に盛って持ち出して銘々に引くので台引（引くとは勧め出すこと）という〔日本料理法大全〕。台引の台は八寸\*に敷き紙をするか、白木の内片木（注：白木の内片木は、白木の片木を膳の内に引くことをいう）に盛って台に据える。また、二汁五菜と同じく中酒と中酒肴（中酒吸い物と中酒肴と猪口肴）と菓子を出す。中酒はご飯を食べている間に勧めのお酒をいい、中酒を飲むときの肴が中酒肴である。菓子は両菓子が出るが、はじめに縁高盛、蒸菓子一品一つ盛、向こうへ水栗一つ、鱗切煮柴河茸（口取り）一つ付け込む。これは濃茶菓子で、次に濃茶が出る。それから後菓子といって、五品か七品の干菓子を皿盛りにして杉楊枝二本を添えて八寸台に乗せて出る。次に薄茶が出る〔日本料理法大全〕。なお、三汁七菜\*とするときは、三の膳に汁（三の汁\*）が増えるだけで、他は二汁七菜と同じである〔日本料理法大全〕。また、二汁六菜・二汁八菜・二汁十菜など偶数の菜は婚礼や仏事には用いられるが、普通は用いない〔日本料理法大全〕。茶碗を除いて八菜というときには、台引にするか、御銘々の小器に入れて出しても、また焼き物の前に置いてもよい〔日本料理法大全〕。

#### 春の七草 [はるの七なくさ]

名数。正月七日に摘んで、ななくさ粥\*に入れる七種の若菜。ななくさ\*とも。一般に芹・薺・御形・繁縷・仏座・菘・蘿蔔の七種をいう〔日本語大辞典〕〔茶道名数事典〕。「季節を祝う食べ物 (2) 新年を祝う七草粥の変遷」を参照。

#### 七輪草 [ヒチリンソウ・ヒチリンソー]

サクラソウ科サクラソウ属のクリンソウ（九輪草）\*の別

称。岐阜で呼ぶ〔日本植物方言集成〕〔図説花と樹の大辞典〕〔日本語大辞典〕。シチリンソウ（七輪草）\*の転訛。七階草の項を参照。

#### 穂咲七竈 [ホザキーナナカマド・ホザキーノーナナカマド]

バラ科ホザキナナカマド属の落葉低木〔日本語大辞典〕〔図説草木名彙辞典〕。北海道・青森県下北半島に生育〔日本語大辞典〕〔朝日百科 植物の世界5〕。葉形が同科の七カマド\*に似ており、花が穂状につくことからの称〔日本語大辞典〕。イワキキンネとも呼ぶ〔日本植物名彙〕〔日本語大辞典〕。葉柄と中軸に粗毛が密生している〔図説草木名彙辞典〕。觀賞用〔図説草木名彙辞典〕。果実は袋果で密毛があり、七竈と異なり裂開する〔世界有用植物事典〕。果実を七竈と同様に果実酒にする〔とっておき果実酒薬酒〕。

#### 真魚鯉七手 [マナガツオーしちて]

魚類の包丁式の一〔茶道名数事典〕。真魚鯉の切り方の代表的な形。四条流の魚類の包丁式には、他に、鮓三手、鱸六手\*、雑魚六手\*、鯛九手\*、鯉四十一手がある〔日本料理法大全〕〔茶道名数事典〕。

#### 七星子 [ムカゴーニンジン]

セリ科の多年草。零余子人參\*とも表記。シチセイシ（七星子）の項の①を参照。

#### 山七面鳥 [ヤマシチメンチョウ]

野鳥。ツル目ノガン科のノガン（野雁）の別称〔日本語大辞典〕。語源不詳。漢名鴉〔図説日本鳥名由来辞典〕。ユーラシア大陸北部で繁殖し、昔はかなり渡来したらしいが、現在は稀である〔図説日本鳥名由来辞典〕。食用とされることもある〔本朝食鑑〕。

(2021年9月5日受理)  
(2021年10月7日採択)