

はじめに…… 4

一、大小…… 6

二、井籠…… 22

三、看板…… 36

四、随筆『守貞謾稿』…… 50

五、番付…… 66

六、菓子製法書(版本)…… 82

七、菓子製法書(写本)…… 98

八、菓子見本帳…… 114

九、菓子袋…… 130

十、実物の菓子…… 142

十一、手紙…… 158

十二、茶会記と茶道具…… 172



甘味のはじまりって?…… 21

羊羹の由来って?…… 35

国産砂糖はいつから
作られているの?…… 49

「和菓子」という言葉は
いつからあるの?…… 65

和菓子と洋菓子、何が違うの?…… 81

餡はいつからあったの?…… 97

和菓子の「匂い」には
どんな意味がある?…… 113

上菓子って何?…… 129

昔はどんなパッケージが
あったの?…… 141

乳製品を使った
日本の菓子がある?…… 157

粽五把ってどのくらい?…… 171

御留菓子って何?…… 183

おわりに…… 184

主な参考文献とウェブサイト…… 187

索引…… 191

表紙図版：『御菓子雛形』より 国立国会図書館蔵・
『御蒸菓子繪形』より 東京都立中央図書館特別文庫室蔵
別丁扉図版：『御蒸菓子繪形』より 東京都立中央図書館特別文庫室蔵
扉図版：『江戸名所図会』より 国立国会図書館蔵

※本書は月刊『なごみ』2020年連載「史料が語る 和菓子とくらし」を元に
加筆修正・再編集してまとめたものです。