

1	はじめに	1
1-1	雑煮の背景	4
1-2	コマツナ	8
2-1	おせち料理	11
3-1	おせち料理の野菜	12
3-1-1	モロキュウリ	13
3-1-2	チョロギ	13
3-1-3	ハナユリネ	14
3-1-4	ハジカミ	16
3-1-5	エビイモ	16
3-1-6	ヤマトイモキントン	17
3-1-7	ネギカブラ	18
3-1-8	クワイ	19
3-1-9	バイカニンジン	20
3-1-10	カンタケノコ	21
3-1-11	2つまもの	22
3-1-12	つまものに使われていたつまもの	23
3-1-13	おせち料理に使われる野菜	23
4-1	つまものとして江戸東京で生産された野菜	25
5	つまものとして足立区産のつまもの	28
5-1	つまもの歴史と現在	28
5-2	つまもの追記	29
5-3	ななくさ(七草)粥の野菜	31
6	端境期など死語になった言葉	34
7	セリ	35
8	カメイドダイコン	37
9	ミツバ	39
10	ツマミナ	41
11	ミョウガ	44
12	ウド	45
13-1	ウドの名前と栽培の変遷	46
13-2	ネギ	47
14		

15	トマト	49
16	ナス	51
17	トウガラシ	53
18	キュウリ	55
19	ダイズ	53
20	エダマメ	53
21	ヤブカンゾウ	59
22	ラッキョウ	60
23	トウガン	61
24	スイカ	63
25	マクワウリ	65
26	シロウリ	67
27	カボチャ	68
28	フジマメ	72
29	ブンゾウマメ	72
30	インゲンマメ	73
31	サヤエンドウ	75
32	ソラマメ	75
33	ナタマメ	77
34	サトイモ	79
35	カンショ	81
36	レンコン	84
37	シソ	87
38	ワケギ	88
39	ツケナ類	89
40	ホウレンソウ	92
41	ダイコン	93
42	キャベツ	103
43	江戸時代の野菜は図譜にどのように描かれたか	106
44	明治時代の野菜の種類はどのようなものがあつたか?	108
45	知られない野菜の育種家たち	110
46	わが国の野菜の促成栽培発祥の地、砂村の先覚者たち	113
47	講演要旨と掲載報文	115
	おわりに	122

注 写真・図は総て著者撮影・作図したもの。