

あいちの伝統野菜 マップ

- ① 歴史
- ② 産地
- ③ 特徴
- ④ 旬
- ⑤ 料理



早生かりもり

①明治時代 ②尾張地域、刈谷市、碧南市 ③短円筒形の薄緑色。歯切れの良い食感から初夏を代表する食材である。
④7~8月 ⑤漬物

十六ささげ

①大正時代には現存 ②愛西市、稲沢市 ③つる性で生育旺盛。さやの長さは30cm内外で淡緑色。豆は赤褐色。若いさやを食する代表的な夏野菜。
④7~8月 ⑤和え物、煮物、炒め物

越津ねぎ

①江戸時代 ②あま市、愛西市、一宮市、江南市、津島市 ③分けつ性が高く、葉と軟白とも食用にできる。分けつが4~5本になり葉の色はやや淡く、柔らかい。
④10~3月 ⑤すき焼き、煮物

白花千石(ふじまめ)

①明治時代 ②あま市 ③つる性でさやは淡緑色、やわらかく適度な香気がある。
④7~8月 ⑤和え物

まつな

①明治時代 ②あま市 ③形は松の葉に似て、生育は旺盛である。幼葉を食し、味は淡泊で食感は粘質である。
④12~1月 ⑥汁物、さしみのツマ

愛知縮緬かぼちゃ

①昭和7年 ②大治町、大府市 ③果実は大きく扁平で、着果数は少ない。果皮に特有のひだが多くあり、硬い。果肉は果皮近くが緑色で、中心は濃黄色である。
④6~7月 ⑤煮物

愛知白早生たまねぎ

①明治時代 ②東海市 ③形は平型、扁平で尻がくぼんでいる。色合いは白色。食味は柔らかく甘みが強い。そのため、サラダに向いている。
④2~4月 ⑤サラダ

愛知早生ふき

①明治時代 ②知多地域、稲沢市、愛西市 ③香りが高く葉柄の伸びが早く、太い。生育が旺盛で収量も多い。
④10~5月 ⑤煮物

碧南鮮紅五寸にんじん

①大正時代 ②碧南市 ③碧南の砂地土壌に適した品種である。根は先の詰まった総太タイプ。色が濃く芯の老化も遅く春先まで収穫できる晩生品種である。
④12~2月 ⑥煮物、サラダ

早生とうがん

①明治時代 ②安城市ほか ③県内全域で栽培。果実は熟すると表面に白い粉を吹き、最大でも3kg程度である。
④7~8月 ⑥汁物、煮物

渥美白花絹莢えんどう

①明治時代 ②安城市ほか ③県内全域で栽培。果実は熟すると表面に白い粉を吹き、最大でも3kg程度である。
④7~8月 ⑥汁物、煮物

ファーストトマト

①昭和戦前 ②設楽町、東栄町、豊根村 ③果実は400~700gと大型で、果皮は薄い。果肉はやわらかく、水分を多く含んでおり、焼くのが最もおいしい。天狗の鼻状の奇形果が発生しやすい。
④7~10月 ⑥焼きなす、ソテー

天狗なす

①昭和戦前 ②設楽町、東栄町、豊根村 ③果実は400~700gと大型で、果皮は薄い。果肉はやわらかく、水分を多く含んでおり、焼くのが最もおいしい。天狗の鼻状の奇形果が発生しやすい。
④7~10月 ⑥焼きなす、ソテー

早生かりもり

十六ささげ

越津ねぎ

白花千石

愛知白早生たまねぎ

愛知早生ふき

守口だいこん

野崎2号はくさい

金俵まくわうり

野崎中生キャベツ

宮重だいこん

餅菜

方領だいこん

大高菜

愛知本長なす

愛知縮緬かぼちゃ

まつな

碧南鮮紅五寸にんじん

愛知早生たまねぎ

早生とうがん

愛知早生ふき

渥美白花絹莢えんどう

愛知早生ふき

ファーストトマト

愛知早生ふき

天狗なす

愛知早生ふき

八名丸さといも

愛知早生ふき

渥美アールスメロン

愛知早生ふき

ファーストトマト

治郎丸ほうれんそう

①大正時代 ②稲沢市 ③種子は刺がある。葉は切れ込みが多く、やや細長い。根は桃色が鮮やか。気温の低下により糖度が上がる。ほうれんそう特有の香りが高い。
④11~2月 ⑤和え物、炒め物

金俵まくわうり

①明治時代 ②江南市周辺、安城市 ③皮が濃黄色の俵型で、果肉は白色で甘く、香りがよい。
④7~8月 ⑤デザート

天狗なす

①昭和戦前 ②設楽町、東栄町、豊根村 ③果実は400~700gと大型で、果皮は薄い。果肉はやわらかく、水分を多く含んでおり、焼くのが最もおいしい。天狗の鼻状の奇形果が発生しやすい。
④7~10月 ⑥焼きなす、ソテー

天狗なす

天狗なす