



あいちほんなが  
愛知本長なす

①昭和10年 ②あま市 ③実は濃い黒紫色で光沢がある。長型18~20cmの食味のよい品種である。  
④7~8月 ⑤焼物、煮物



のびき  
野崎2号はくさい

①大正時代 ②尾張地域 ③頭部がよく包被した円筒型。結球しやすく肉質が柔らかく、甘みがある。  
④11~12月 ⑤鍋物、漬物



のびきちゅうせい  
野崎中生キャベツ

①大正時代 ②尾張地域、三河地域 ③葉は淡緑色の扁平大型球で品質のよい中生種。大正から昭和前半期の日本キャベツの代表的品種。  
④夏蒔きで11~12月、秋蒔きで6~7月 ⑤サラダ、煮物、炒め物



もちな しょうがつな  
餅菜(正月菜)

①明治時代 ②尾張地域 ③小松菜に近い在来の菜類であるが、現在の小松菜品種に比べ、葉の色は淡い。食感は柔らかい。  
④12~1月 ⑤汁物



やなまる  
八名丸さといも

①昭和20年頃 ②新城市 ③形は子イモ、孫イモとも丸い。食味は肉質が柔らかく、粘りが強い。  
④9~3月 ⑤煮物



ほろひょうろ  
方領だいこん

①江戸時代 ②あま市 ③根は全体に純白で、形は首が太く先端にかけて細く曲がっている。葉は横方向に展開する。肉質が緻密で柔らかく、ふるふき大根として美味。  
④1~2月 ⑤煮物、サラダ



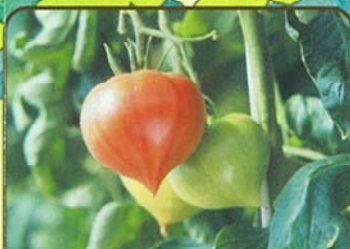
みやしげ  
宮重だいこん

①江戸時代 ②清州市 ③長さ40~45cm、青首で、先端は丸くなで肩である。甘みがあり様々な料理に向く。葉は上を向き切葉である。  
④11~12月 ⑤煮物、切干し、漬物



おれだかな  
大高菜

①江戸時代 ②名古屋市 ③形は野沢菜に似るが、それより繊維が少なく柔らかい。やや苦みがあり餅菜として利用される。  
④12~1月 ⑤汁物



ファーストトマト

①昭和10年頃 ②豊橋市、豊川市、渥美地域 ③生育が旺盛でダブル花房になりやすい。果実はよく肥大し、子室数が多い。食味は粘質で甘みが強く酸味もある。  
④1~3月(ハウス栽培) ⑥サラダ



あつみ  
渥美アールスメロン

①昭和7年 ②渥美地域 ③青皮のアールスメロン。ネットが細かく一面に入る。食味は優れ、香りが良く、肉質はきめ細かく舌ざわりが良い。  
④7~8月 ⑤デザート



あつみしほばけき地産  
渥美白花絹莢えんどう

①明治時代 ②渥美地域 ③鮮やかな緑と新鮮で柔らかな香りがする。栽培しやすく家庭菜園に向く。  
④4~6月 ⑤汁物、和え物



やことごさん  
八事五寸にんじん

①大正時代 ②名古屋市 ③色が濃く、芯が小さい。柔らかく早く煮えるが、煮くずれしない。甘みが強く味付きがよい。  
④12~3月 ⑤煮物、サラダ



あいち たいばんせい  
愛知大晩生キャベツ

①昭和20年代後半 ②名古屋市 ③形状はやや扁平で、2~3kgの大玉になる。抽台が極めて遅い晩生品種で、芯が大きくならない。葉脈が太くて多く、葉が波打っている。葉肉が厚く、甘みがある。  
④4月 ⑤焼きそば、ロールキャベツ



わた  
知多3号たまねぎ

①昭和25年 ②大府市、南知多町 ③形は甲高の真円球で、大玉500g程度。皮は黄色みが強い。肉質は柔らかく、甘みが強い。  
④6~7月 ⑤サラダ



ほっしょうじ  
法性寺ねぎ

①明治時代 ②岡崎市 ③京都の九条ねぎに似ている。甘く味が濃くて柔らかい。太くなると分けつし、ねぎぼうずができにくい。株分けで維持されている。  
④11~3月 ⑤薬味、煮物

この他にも、守口だいこん、木之山五寸にんじん、青大きゅうり、落瓜、かりもり(堅瓜)、養父早生(知多早生)たまねぎ、姫ささがが、「あいちの伝統野菜」に選定されています。

■種に関するお問い合わせ先

愛知県種苗協同組合  
(電話 0587-54-5151)

<http://www.aichi-tanenae.org.jp/>

または県内お近くの種苗店へ