

# 米

作付面積  
全国 21 位

収穫量  
全国 21 位

愛知県のお米は、木曾川、矢作川、豊川の三川流域と三河山間部と大きく気候の異なる地域で作られています。そのため、それぞれの地域にあった品種が作られており、収穫時期も8月中旬から10月までとなります。



## 「あいちのかおり」

優れた食味を持ち、栽培し易いため、平成14年から県内の作付面積1位となっています。愛知県農業総合試験場が、「ハツシモ」と「ミネアサヒ」を交配、育成された品種です。

現在はこの「あいちのかおり」に病気に強い性質を交配して持たせた「あいちのかおりSBL」が育成され、作付けられています。Sは縞葉枯れ病、BLはいもち病に強い性質があるため、名付けられました。そのため、減農薬が可能となり、皆さんに安全・安心なお米を届けています。

## 主な産地

あいちのかおりの産地 尾張地域、海部地域  
コシヒカリの産地 安城市、豊田市、豊橋市  
ミネアサヒの産地 新城市、豊田市

## 小麦

作付面積  
全国 10 位

収穫量  
全国 9 位



県内で作られている麦はほとんどが小麦です。また、米に代わる作物として、大部分が水田で作付けられています。11月から12月に播種をし、翌年の6月頃に収穫されます。

県内の小麦はうどん等の麺に適しています。主な品種は「農林61号」と「イワイノダイチ」です。

また、県内の学校給食では、パンやうどんの小麦粉全体の約5分の1に県内産の小麦を使っています。

### 「イワイノダイチ」

平成17年産から本格的な生産を始めています。今後、2,000haまで面積を増やす計画です。「イワイノダイチ」はうどんのめんの色がクリーミーホワイトであることと食感がもちもちする特徴があります。めん用小麦としてはややたんぱく質含量が低い欠点がありますが、それについては栽培技術で高めるよう生産者・試験研究関係者で努力しています。

### 主な産地

安城市、豊田市、西尾市、岡崎市、刈谷市、海部地域

## 大豆

作付面積  
全国 11 位

収穫量  
全国 11 位



愛知県では収穫の終わった麦のあとに作付けられる大豆が多くあります。6月から7月に播種し、11月から12月に収穫されます。愛知県の大豆は豆腐に適した「フクユタカ」がほとんどですが、豆腐の他味噌にも加工されています。

J Aや生産者が組織する加工グループ等でも地元の大豆を使った豆腐や味噌の販売をしているところも多くあります。

大豆の作柄は天候により左右されやすい欠点がありますが、外国産大豆に比べたんぱく質含量が高く、風味が良い点が評価されています。

### 主な産地

安城市、西尾市、岡崎市、豊田市、吉良町、海部地域