

# だいこん

作付面積  
全国 15 位

収穫量  
全国 13 位

愛知県では11月から12月を中心に出荷される秋冬だいこんと4月から6月にかけて出荷される春だいこんの産地があります。

秋冬だいこんの作型は、だいこんの生育に適しているため、優れた肉質と甘みに富んでいます。

春だいこんの作型は、厳冬期の栽培となるため、トンネル及びマルチを利用しています。柔らかく、みずみずしいのが特徴です。

日本の大根は世界一多品種で高品質です。愛知の伝統野菜にも「方領」<sup>ほうりょう</sup>「宮重」<sup>みやしげ</sup>があります。



## 主な産地

秋冬だいこん 豊橋市、田原市、豊川市、江南市、扶桑町  
春だいこん 江南市、愛西市（旧八開村）、一宮市

# にんじん

作付面積  
全国 9 位

収穫量  
全国 9 位

12月から3月穫りのにんじんが主となります。愛知の冬穫りにんじんは糖度が8度以上有り、甘いのが特徴です。

愛知の伝統野菜に、「八事五寸」<sup>やごと</sup>、「碧南鮮紅五寸」<sup>へきなんせんこう</sup>、「木之山五寸」<sup>このやま</sup>の3種類のにんじんが選ばれています。

カロチンを大量に含む緑黄色野菜のチャンピオンです。



## 〇「あいちの伝統野菜」

品種	やごとごすん 八事五寸にんじん	へきなんせんこうごすん 碧南鮮紅五寸にんじん	このやまごすん 木之山五寸にんじん
歴史	大正時代	大正時代	大正時代
産地	名古屋市	碧南市	大府市
特徴	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。	碧南の砂地土壤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。	芯まで赤い。肉質が柔らかく、食味良好。
旬	12～3月	12～2月	1～2月
料理	煮物、サラダ	煮物、サラダ	煮物、サラダ

## 主な産地

碧南市、西尾市、愛西市（旧八開村）

## だまねぎ

作付面積  
全国 4 位

収穫量  
全国 4 位



一年中出まわっているたまねぎですが、愛知県産は4月～7月に出荷されます。特徴的なのは、収穫したあと天日で干して、すぐ出荷する新たまねぎということです。他産地は貯蔵して通年で出荷します。軟らかい肉質と甘味があるのが特徴で、シチューやカレーに利用するほか、新たまねぎは辛みが少なく、みずみずしいため、生食用としても人気があります。

### 「ペコロス」

知多地域では密植栽培で作られる小たまねぎの生産も盛んで、「ペコロス」の愛称で好評です。英語では、ペティ・オニオンと言い、直訳では小さなたまねぎとなります。「ペコロス」と呼ばれる由来は確かではありませんが、大正時代から昭和初期に日本に伝来したとき、西欧でそう呼ばれていたからとの説が有力です。

### 主な産地

碧南市、大府市、知多市、東海市、豊橋市

## さといも

作付面積  
全国 10 位

収穫量  
全国 11 位



稲の渡来より古いと言われ、縄文時代から続く野菜です。愛知のさといもは肉質が柔らかく、粘りがあります。煮物、蒸しものには最適です。10月から12月に収穫されます。

### 「八名丸<sup>やなまる</sup>さといも」

愛知の伝統野菜である八名丸さといもは、八名郡八名村（現在の新城市）で昭和20年頃に生まれたと言われていています。形は子いも、孫いもとも丸く、食味はやわらかで、粘りが強く、煮物に向きます。地元農協が「八名丸」という商標を登録しており、地域特産物として人気です。

### 主な産地

一宮市、岡崎市、豊田市、新城市