

れんこん

作付面積
全国 3 位

収穫量
全国 3 位

愛知県は、茨城県、徳島県とともにれんこんの全国三大産地の一つとして数えられています。愛知県では、露地栽培とハウス栽培とを組み合わせ、露地栽培で10月から翌年5月、ハウス栽培で6月から9月とほぼ一年中出荷しています。

その生産の歴史は古く、木曾川下流の土質が栽培に適していたことから、江戸時代から海部地域で生産されていました。

愛知県では泥の付いた状態で出荷し、変色を防ぎ新鮮さを保つ工夫をしています。



主な産地
愛西市（旧立田村）

キャベツ

作付面積
全国 1 位

収穫量
全国 2 位

愛知県のキャベツは、作付面積が全国一で、12月から4月にかけて県内をはじめ全国の消費地に出荷されています。

生産の歴史は、全国で最も古く、明治年代に名古屋市近郊で都市園芸として始まり、愛知の伝統野菜に選定された「野崎中生キャベツ」をはじめとする多くの優良な品種を全国各地に送りだしてきました。現在では、温暖な気候や用水が整備された立地条件を活かして東三河地域・知多地域を中心に生産されています。

キャベツは品種により春系と冬系に大別されますが、春系は柔らかく味が良いため生食用に向いています。冬系は硬くしまっていて煮くずれせず、加熱すると甘みが増すことから調理用に向いています。



主な産地
田原市、豊橋市、知多地域

はくさい

作付面積
全国 5 位

収穫量
全国 4 位



愛知県の秋冬はくさいは、豊橋市を中心に生産され、その他、豊田市、尾張地域にも産地があります。

冬から春にかけてが出荷の最盛期です。特に、1月から3月に出荷されるものは厳しい寒さのなかで育つため、葉が厚く育ち、甘味があります。東三河地域では、1つ1つわらで結束し、防寒やほ場での貯蔵性を高めています。

はくさいは、栄養価の高いことで知られており、ビタミンC、鉄分、カルシウム、カリウムが豊富に含まれています。さらに、消化も良く、体内の余分な熱を冷ましてくれるので、健胃や便秘解消にも効果的です。

主な産地
豊橋市、豊田市、尾張地域

ねぎ

作付面積
全国 12 位

収穫量
全国 11 位



現在は様々な栽培体系が確立されたことにより、ねぎは1年を通して供給していますが、植物としての旬は冬になります。

ねぎは、通気性の良い砂地での栽培に適していることが知られています。一般的に分けつねぎと一本ねぎが栽培されています。

ねぎは殺菌作用もあり、刺身にねぎを添えたりします。また、熱を下げる薬であるアスピリンと同じ作用をする硫化アリルが豊富に含まれており、名実ともに「薬味」といえます。

「越津^{こしづ}ねぎ」

あいちの伝統野菜である「越津ねぎ」は津島市越津町が原産地といわれており、一宮市、江南市等尾張地域の特産品となっている分けつねぎです。白い部分から緑の部分まで柔らかく食味に優れていますが、分けつが多いので、一本ねぎより栽培に手がかかります。11月から3月が収穫期です。

主な産地
一宮市、美和町、豊橋市、豊川市、稲沢市