

## ほうれんそう

作付面積  
全国 10 位

収穫量  
全国 8 位



一年中、スーパーの店頭に並ぶほうれんそうですが、愛知県産は主に9月から10月にかけて市場へ出荷されます。

主な産地は稲沢市を中心とした尾張西部、安城市などで、都市近郊の主力野菜です。

ほうれんそうは、カロチンやビタミンC、鉄分に加え食物繊維を豊富に含み、緑黄色野菜を代表する栄養価の高い健康野菜です。最近では、あくが少なく、生のままでおいしく食べられるサラダほうれんそうも増えています。

じろまる (じろうまる)  
「次郎丸ほうれんそう」

稲沢市治郎丸町が原産と言われています。葉の切れ込みが多く、やや細いのが特徴です。11月から翌年の2月に収穫されます。気温が低くなると甘さが増します。

主な産地

稲沢市、安城市、岡崎市

## なす

作付面積  
全国 11 位

収穫量  
全国 7 位



熱帯性の植物なので、植物としての旬は夏になりますが、近年は施設栽培が主となり、10月から翌年の7月上旬と長い期間収穫できます。豊橋市、一宮市では施設で千両なすが多く作られています。

露地の夏秋なすは、岡崎市、幸田町や涼しい中山間地の新城市等で多く作られています。6月から11月まで収穫されます。出荷先は名古屋市場と地元市場となっています。

なすの特徴は、煮る、油で揚げる、焼く、蒸す、漬物とバラエティに富んだ料理に使えることです。

主な産地

豊橋市、一宮市、岡崎市、幸田町、新城市

# トマト

作付面積  
全国 5 位

収穫量  
全国 5 位



愛知県各地で産地化が図られ、全国に出荷している愛知県の代表的な作物の1つです。

冬春トマトの主要産地は東三河と海部地域になります。東三河地域では土壌での栽培が多く、海部地域では水耕栽培が多いといった特徴があります。冬春トマトは、生育期が低温なため、時間をかけて成熟するので、甘みがあっておいしいです。

夏秋トマトは、夏でも冷涼な設楽町や新城市が主な産地です。名古屋市場に主に出荷される他、ふるさと便として宅配も行っています。糖度が高いので人気があります。

ミニトマトは東三河と海部地域が主産地です。完熟で糖度の高いミニトマト生産に努めています。

イタリア、フランスなど欧米諸国では、野菜の消費量のトップはトマトです。欧米ではブイヤベースやピザのように調理して食べます。

## 「ファーストトマト」

今では、桃太郎という丸玉系が主流ですが、先端がとがった形をした「ファーストトマト」は愛知県の特産として根強い人気があります。豊橋温室園芸農業協同組合により開発された品種です。田原市や豊橋市で主に栽培されています。

### 主な産地

東三河地域、海部地域

# きゅうり

作付面積  
全国 25 位

収穫量  
全国 13 位



施設栽培が盛んとなり年中出まわるようになりましたが、典型的な夏の野菜です。

愛知県産の収穫は、11月上旬から6月末まで続きます。地元中京市場が中心に出荷されます。市場に極めて近いため、鮮度の高いきゅうりの販売ができます。

### 主な産地

安城市、西尾市、一色町、碧南市、吉良町

## ブロッコリー

作付面積  
全国3位

収穫量  
全国2位



早生品種から晩生品種を組み合わせ、10月から翌年の5月まで収穫されます。1月から2月に収穫する作型では、暖冬の影響で収穫期が年内に早まったり、冷え込みの厳しい冬には収穫が3月まで遅れることもあります。適切な栽培管理により収穫期の分散をはかっています。

一部では、他産地との差別化のため、葉を付けて出荷する取り組みも行われています。葉付きが鮮度の高いおいしいブロッコリーの目安です。

ブロッコリーはカリフラワー同様、キャベツの変種で、小さなつぼみの固まりと茎を食べることから、緑花野菜とも呼ばれています。にんじんと同様に重要な緑黄色野菜のひとつです。

主な産地

田原市、豊橋市

## みつば

作付面積  
全国3位

収穫量  
全国2位



今では、水耕栽培で一年中、手に入りますが、野菜本来の旬は春です。

みつばの香りには、食欲増進のほか、気持ちを落ち着ける作用があると言われています。

きざんで薬味にするほか、吸い物、茶わん蒸し、お正月の雑煮にも入れます。てんぷらに使ってもいい味です。

主な産地

愛西市、名古屋市、稲沢市（旧平和町）、十四山村