

かき

収穫量
全国 6 位

作付面積
全国 6 位



愛知県の中心となる品種は「次郎柿」で、全国 1 の収穫量です。10月～11月の出荷が中心ですが、近年ではハウス栽培もされ、9月上旬から出荷できます。

かきは、甘みにコクがあり、ビタミンCをみかんの2倍も含み、カロチン、食物繊維、カリウム、タンニンなども豊富に含んでいます。

ふでがき 「筆柿」

幸田町では、形が筆の穂に似ていることから、その名がついた「筆柿」が栽培され、町の特産となっています。

主な産地
豊橋市、幸田町、新城市

旬 9月～10月（西村早生・筆柿）
10月～11月（次郎柿）

いちじく

産出額
全国 1 位



愛知県でいちじく栽培が本格化したのは昭和40年代に入ってからです。現在では、安城市や碧南市を中心とした西三河地域や知多地域では、露地いちじくが栽培されています。また、御津町を中心とした東三河地域ではハウスいちじくが栽培されており、日本一の産地となっています。

甘くて独特のうま味のあるいちじくは、食物繊維を始めビタミン類やカルシウム、鉄分などのミネラルを多く含んでいます。また、産地ではいちじくを使ったジャムやジュースも開発されています。

主な産地
安城市、碧南市、常滑市、東海市、御津町

旬 8～10月（露地栽培）
5～7月（ハウス栽培）

ぎんなん

産出額
全国 1 位



特有な香りとほろ苦い風味が特徴の秋の味覚・ぎんなんは、愛知の特産品のひとつで産出額は全国一位です。

ぎんなんが実るイチョウは、古くから神社や寺院に植えられたり、街路樹としても親しまれています。本県では稲沢市（旧祖父江町）一帯で古くから栽培されていて、ぎんなん生産の中心となっています。市内には樹齢100年を超える大木があちこちにあり、晩秋となると黄金色に染まった素晴らしい風景が一望できます。

ぎんなんは、タンパク質やカロチンを豊富に含み、栄養価も高いです。

茶わん蒸しをはじめ、おこわ、油で炒るなどいろいろな食べ方がありますが、地元では、まんじゅう、もち、こんにやくなどの加工品もあり、名産品として親しまれています。

主な産地

稲沢市（旧祖父江町）、一宮市

旬 9月～11月

いちご

作付面積
全国 5 位

収穫量
全国 7 位



愛知県のいちご栽培は、明治時代に始まりました。植物の旬は初夏ですが、現在では施設栽培によって、12月から翌年の5月まで出荷されます。

いちごの品種は、10年ぐらいのサイクルで移り変わっています。最近では、食味のよい「とちおとめ」「章姫（あきひめ）」などが人気です。

イチゴは果実が軟弱なので、収穫とパック詰めは丁寧に行います。収穫は午前中に行いその日のうちに出荷します。

「ゆめのか」

愛知県が平成16年度に育成した新品種です。果実は大きくてよく揃い、ジューシーですっきりした甘さが特長です。今後、本県のオリジナル品種として普及拡大が期待されています。

主な産地

愛西市、豊橋市、吉良町、幸田町、岡崎市、御津町、津島市、蒲郡市

旬 12月～翌年5月