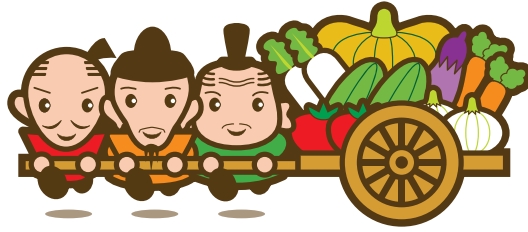


# あいちの伝統野菜 マップ

- ① 歴史
- ② 産地
- ③ 特徴
- ④ 旬
- ⑤ 料理



治郎丸ほうれんそう



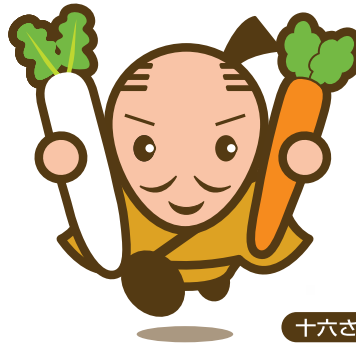
**わせ 早生かりもり**

①明治時代 ②尾張地域、刈谷市、碧南市 ③短円筒形の薄緑色。歯切れの良い食感から初夏を代表する食材である。  
④7～8月 ⑤漬物

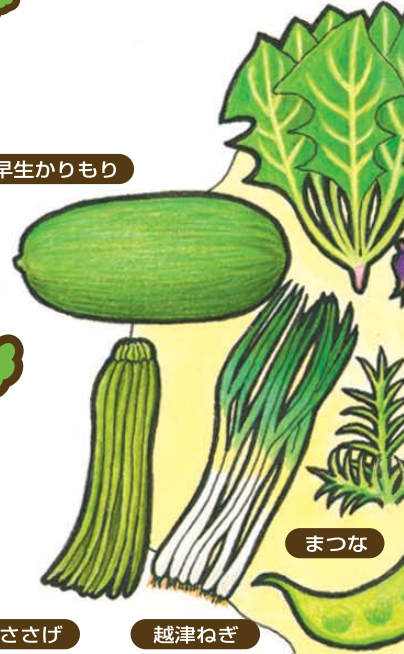


**しゅうろく 十六ささげ**

①大正時代には現存 ②愛西市、稲沢市 ③つる性で生育旺盛。さやの長さは30cm内外で淡緑色。豆は赤褐色。若いさやを食する代表的な夏野菜。  
④7～8月 ⑤和え物、煮物、炒め物



早生かりもり



まつな

十六ささげ

越津ねぎ

白花千石




**こしづ 越津ねぎ**

①江戸時代 ②あま市、愛西市、一宮市、江南市、津島市 ③分けつ性が高く、葉と軟白とも食用にできる。分けつが4～5本になり葉の色はやや淡く、柔らかい。  
④10～3月 ⑤すき焼き、煮物



**しるはなせんごく 白花千石 (ふじまめ)**

①明治時代 ②あま市 ③つる性でさやは淡緑色、柔らかく適度な香気がある。  
④7～8月 ⑤和え物



**もりぐち 守口だいこん**

①昭和23～25年 ②扶桑町 ③直径は2cm前後、根の伸長が旺盛で長さは1m20～30cm前後、長いものでは1m80cm以上にも達する。肉質が緻密でしまっている。  
④12～1月 ⑤漬物



**ほっしょうじ 法性寺ねぎ**

①明治時代 ②岡崎市 ③京都の九条ねぎに似ている。甘く味が濃くて柔らかい。太くなると分けつし、ねぎぼうずができにくいいため、株分けで維持されている。  
④11～3月 ⑤薬味、煮物



**あいちわせ 愛知早生ふき**

①明治時代 ②知多地域、稲沢市、愛西市 ③香りが高く葉柄の伸びが早く、太い。生育が旺盛で収穫も多い。  
④10～5月 ⑤煮物



**へきなんせんこうすん 碧南鮮紅五寸にんじん**

①大正時代 ②碧南市 ③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。  
④12～2月 ⑤煮物、サラダ



**わせ 早生とうがん**

①明治時代 ②安城市ほか ③県内全域で栽培。果実は熟すると表面に白い粉を吹き、最大でも3kg程度である。  
④7～8月 ⑤汁物、煮物

愛知