



きんびょう
金俵まくわうり

- ①明治時代 ②江南市周辺、安城市
- ③皮が濃黄色の俵型で、果肉は白色で甘く、香りがよい。
- ④7～8月 ⑤デザート



もちな
餅菜(正月菜)

- ①明治時代 ②尾張地域 ③小松菜に近い在来の菜類であるが、現在の小松菜品種に比べ、葉の色は淡い。食感は柔らかい。
- ④12～1月 ⑤汁物



てんく
天狗なす

- ①昭和戦前 ②設楽町、東栄町、豊根村
- ③果実は400～700gと大型で、果皮は薄い。果肉は柔らかく水分を多く含んでおり、焼くのが最もおいしい。天狗の鼻状の奇形果が発生しやすい。
- ④7～10月 ⑤焼きなす、ソテー



やなまる
八名丸さといも

- ①昭和20年頃 ②新城市 ③形は子イモ、孫イモとも丸い。食味は肉質が柔らかく、粘りが強い。
- ④9～3月 ⑤煮物



ほりゅう
方領だいこん

- ①江戸時代 ②あま市 ③根は全体に純白で、形は首が太く先端にかけて細く曲がっている。葉は横方向に展開する。肉質が緻密で柔らかく、ふるふき大根として美味。
- ④1～2月 ⑤煮物、サラダ



みやじま
宮重だいこん

- ①江戸時代 ②清須市 ③長さ40～45cm、青首で、先端は丸くなく肩である。甘みがあり様々な料理に向く。葉は上を向き切葉である。
- ④11～12月 ⑤煮物、切干し、漬物



おおだか
大高菜

- ①江戸時代 ②名古屋市 ③形は野沢菜に似るが、それより繊維が少なく柔らかい。やや苦みがあり餅菜として利用される。
- ④12～1月 ⑤汁物



あつみしろほなきめざや
渥美白花絹莢えんどう

- ①明治時代 ②渥美地域 ③鮮やかな緑と新鮮で柔らかい香りがする。栽培しやすく、家庭菜園に向く。
- ④4～6月 ⑤汁物、和え物



やごとすん
八事五寸にんじん

- ①大正時代 ②名古屋市 ③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。
- ④12～3月 ⑤煮物、サラダ



のざき
野崎2号はくさい

- ①大正時代 ②名古屋市、尾張地域
- ③頭部がよく包被した円筒型。結球しやすく肉質が柔らかく、甘みがある。
- ④11～12月 ⑤鍋物、漬物



ちた
知多3号たまねぎ

- ①昭和25年 ②大府市、南知多町
- ③形は甲高の真円球で、大玉500g程度。皮は黄色みが強い。肉質は柔らかく、甘みが強い。
- ④6～7月 ⑤サラダ



やふわせ
養父早生(知多早生)たまねぎ

- ①昭和戦後には栽培 ②東海市、知多市
- ③養父は東海市養父町という地名。皮は黄色、形は平型、扁平で尻がくぼんでいる。柔らかく甘みが強い。
- ④2～3月 ⑤サラダ



あいちしろわせ
愛知白早生たまねぎ

- ①明治時代 ②東海市 ③形は平型、扁平で尻がくぼんでいる。色合いは白色。食味は柔らかく甘みが強いため、サラダに向いている。
- ④2～4月 ⑤サラダ

この他にも、愛知縮緬かぼちゃ、木之山五寸にんじん、愛知本長なす、青大きゅうり、ファーストトマト、渥美アールスメロン、落瓜、かりもり(堅瓜)、愛知大晩生キャベツ、野崎中生キャベツ、まつな、姫ささがが「あいちの伝統野菜」に選定されています。

■種に関するお問い合わせ先
愛知県種苗協同組合
(電話0587-54-5151)

<http://www.aichi-tanenae-org.jp/>
または県内お近くの種苗店へ