



碾茶

西尾市、吉良町、丰田市的西三河平坦地带是抹茶原料“碾茶”之生产地，本县是日本全国为数不多的碾茶产地。“西尾抹茶”已作为地区品牌商标注册登记。



鸡

在明治与大正时代（1868~1926年），人们就开始散养鸡类，如今则引进了“无窗鸡棚”，即隔断与外界接触，控制室温和空气流通等饲养环境，创造了更加优良的卫生条件。



猪

本县每年约产出64万头猪，生产量相当于爱知县总人口三分之一的人全年消耗的猪肉量。爱知县政府为了给消费者提供美味且优质的猪肉，还向生产者提供优良的种猪。

林业

爱知县的东北部分叫做三河山区，是“柳杉树”和“扁柏树”等主要木材的产地。此外，本县自古以来就是绿化用树木的产地，从事绿化用树木生产的户数以及产出树木的棵数均名列日本全国首位。此外，随着木材港以及木材工业基地等设施的建设而发展起来的木料、胶合板等木材产业让爱知县成为了日本屈指可数的木材加工基地。



绿化用树木

从事生产绿化木的林户数以及树木的生产数量均为日本全国第一。生产数量最多的品种是茶梅（学名：Camellia sasanqua），紧接着依次为山毛榉类（学名：Fagaceae）、黄杨类、罗汉松类（学名：Podocarpaceae）、龙柏（学名：Juniperus chinensis）。



木材与木制品

木材与木制品指的是去皮圆木、木料、胶合板、锯材等各类材料。本县设有名古屋港、三河港等大型木材港，而且临近木材的大量消费地区。因此，工厂数量、生产量、产出额等各项数据均在日本全国排名前列。



奶牛

本县以渥美半岛和知多半岛为中心进行奶牛的饲养。近年来随着节省人力、提高信息技术方面的改进，积极引进“自动榨乳器”、“自动哺乳器”等先进技术。



红鳍东方鲀（俗称虎河豚）

幼鱼期在伊势湾与三河湾的滩涂周边海域内成长，长大后游向远州滩外海，可使用绳钩和拖网进行捕获。虎河豚作为鲀科中最高级的食材而闻名于世，本县也以高居全国前列的捕获量为荣。同时，爱知县渔业培育中心进行幼鱼的培养和流放工作。



鳗鱼

主要生产地为三河地区的一色町、丰桥市等，在覆盖塑料薄膜棚的养殖池内加温饲养鳗鱼的技术提高了鳗鱼养殖业的生产力。以“鳗鱼”为食材的名古屋菜“鳗鱼茶泡饭”闻名日本全国。

水产业

本县的海上渔业包含多种渔业类型，因此捕获的鱼类也多种多样，值得自豪的是，以蛤仔为首，“红鳍东方鲀（俗称：虎河豚）”（学名：Takifugu rubripes）、“玉筋鱼”（学名：Ammodytes personatus）及其幼鱼、“对虾”、“梭子蟹”（螯蛄）（学名：Portunus trituberculatus）等多种鱼类的捕获量均在日本全国位列前茅。此外，内水面养殖的“鳗鱼”、“金鱼”、“香鱼”的产量均为日本全国前列。



蛤仔

引以为豪的是，以三河湾的一色海湾地区为首，伊势与三河湾沿岸各个地区的蛤仔捕获量名列日本全国第一位。春季本县的各个地区都会推出“潮干狩猎（赶海）”活动。三河湾最里侧的六条泻地区是幼贝大量繁殖的地点，因此我县政府指定该区域为禁止捕鱼区，同时向其颁发特别捕获许可，将捕获到的幼贝流入县内各个渔场，以期有效利用资源。



对虾

伊势湾与三河湾是对虾的主要产地，可使用小型拖网以及刺网进行捕鱼活动。爱知县渔业培育中心进行幼虾的培养和流放工作，使本县的对虾捕获量在日本全国名列前茅。我县政府1990年选定对虾为“县鱼”。



玉筋鱼

初春时期可捕获幼鱼时期的鱼苗，将其煮干加工后制成“玉筋鱼干”，摆放在商店里出售。本县的玉筋鱼渔业作为资源管理的模范实例闻名于日本全国，2010年3月还取得了MEL（Marine Eco-Label Japan）认证。



海苔（紫菜）

本县的紫菜海苔养殖历史据说可以追溯到古老的江户时代末期（1850年左右），发祥于丰川入海口地区，如今已经发展成为日本全国屈指可数的海苔生产地。从秋季到冬季的这段时期，伊势湾与三河湾的沿岸地区都会在渔场里拉起附有苗种的海苔网进行海苔养殖。成熟的海苔摘取后加工成为干海苔出售。



香鱼

香鱼是木曾川、矢作川、丰川、天龙川各个流域的中上游区域开展的渔业、休闲渔业的捕获对象。利用香鱼欲占地盘的本性的“诱钓香鱼法”可谓一道夏季特有的风景线。另外，东三河地区还进行香鱼的养殖，生产量在日本全国屈指可数。

金鱼

金鱼是鲫鱼忽然变异形成的彩色品种经改良后形成的观赏鱼。本县生产的主要有“和金”、“琉金”、“龙睛”等20多个品种的金鱼，品种丰富为养殖的特点。

