



てん茶

《説明文》西尾市、吉良町、豊田市の西三河平地地域は、抹茶の原料となる「てん茶」の生産地であり、本県も府県別で全国有数のてん茶産地となっています。「西尾の抹茶」は地域ブランド商標として登録されています。



鶏

鶏は、明治・大正時代の平飼養鶏から始まり、現在では外部との接触を遮断し、温度や換気等の飼育環境をコントロールする、衛生面で優れた「ウインドレス鶏舎」の導入も進んでいます。



豚

本県の豚の年間出荷頭数は約64万頭で、愛知県の総人口の約3分の1の年間消費量をまかなうほどの生産量があります。愛知県ではおいしくて品質の良い豚肉を消費者に提供するため、優秀な種豚を生産者に供給しています。

林業

三河山間地域と呼ばれている愛知県の東北部は、本県の主要な木材である「スギ」と「ヒノキ」の産地です。また本県は古からの緑化木産地でもあり、生産戸数と生産本数は全国1位です。そして、木材港や木材工業団地等の整備とともに発展してきた製材・合板等の木材産業は、日本有数の拠点となっています。



緑化木

生産戸数と生産本数はともに全国1位です。生産本数はサザンカが最も多く、以下、カシ類、ツゲ類、マキ類、カイツカイブキの順となっています。



木材・木製品

木材・木製品は、丸太類や製材や合板、木材チップ等のことであり、工場数・生産量・出荷額等が全国的に上位にあります。その理由として、本県には名古屋港や三河港等の大きな木材港があることや、大消費地を控えていることが挙げられます。



乳用牛

渥美半島と知多半島を中心に飼育されています。最近では省力化やIT化が進み、「搾乳ロボット」や「哺乳ロボット」等の先進的な技術の導入も進んでいます。



トラフグ

稚魚は伊勢・三河湾の干潟周辺海域で成育し、成長すると遠州灘に移動し、はえ縄や底びき網等で漁獲されます。フグ類の中の最高級魚として知られ、本県は全国有数の漁獲量を誇っています。本県栽培漁業センターで生産された稚魚の放流が行われています。



うなぎ

三河地区の一色町、豊橋市等を中心に、ビニールハウスで覆った陸上池での加温飼育により生産性の高い養殖が行われています。「うなぎ」を食材とした名古屋飯として「ひつまぶし」が全国的に有名です。

水産業

本県の海面漁業では、多様な方法の漁業により多種多様な魚種が漁獲され、アサリを始め、「トラフグ」、「イカナゴ」、「シラス」、「クルマエビ」、「ガザミ」等全国上位の漁獲量を誇る魚種が多くあります。また、内水面養殖においては、「うなぎ」、「金魚」、「アユ」が全国上位となっています。



イカナゴ

春先に3～5cmのシラス期のものが漁獲され、煮干し加工されて「コウナゴ」として店頭に並びます。本県のイカナゴ漁業は、資源管理のモデルケースとして全国に知られており、2010年3月、MEL(マリン・エコーラベル・ジャパン)認証を取得しました。



ノリ

本県のノリ養殖の歴史は古く、江戸時代末期(1854年)、豊川河口で始まったと言われ、全国有数の生産地として発展してきました。秋から冬にかけて、伊勢・三河湾の沿岸部で、種を付けたノリ網を漁場に張り込んで養殖を行います。成長したノリを摘み取り、乾ノリに加工して出荷します。



アサリ

三河湾の一色干潟を始め、伊勢・三河湾沿岸の各地で漁獲されており、全国一の漁獲量を誇っています。春には、各地で潮干狩りが行われています。三河湾最奥部の六条潟は稚貝が大量発生する場所で、禁漁区に指定するとともに、特別な許可により採捕した稚貝を県内各漁場に放流して、資源の有効利用を図っています。



クルマエビ

伊勢・三河湾が主な産地で、小型底びき網や刺し網で漁獲されます。本県栽培漁業センターで生産された稚エビの放流が行われており、全国有数の漁獲量となっています。1990年に「愛知県の魚」に選定されています。



アユ

木曾川、矢作川、豊川、天竜川の各水系の上中流部で、漁業、遊漁の対象となっています。なわばりを作る性質を利用した漁法「友釣り」が夏の風物詩となっています。また、東三河地域では養殖が行われ、全国有数の生産量となっています。

金魚

《説明文》フナの突然変異種ヒブナを改良した観賞魚です。本県では、「ワキン」、「リュウキン」、「デメキン」を中心に20品種以上が生産され、養殖品種が多いことが特徴となっています。

