



ジャンル：農林水産物 地域：尾張



## 愛知西地域の農産物

### 特色

木曽川の清流にはぐくまれた豊かな濃尾平野と温暖な気候・・・生産者が丹精込めて育てた農産物をご紹介します。

### 本文

ぎんなん

<https://www.pref.aichi.jp/soshiki/engei/aichisan-kudamono.html>

稲沢市祖父江地区のぎんなんは日本有数の生産量を誇ります。樹齢100年を超えるいちよりの大木が数多く存在し、晩秋に葉は一斉に色づき、街を見事な黄金色に染め上げます。

植木

稲沢の植木づくりは鎌倉時代に始まった伝統ある産業で、今日でも全国有数の産地となっています。

米

木曽川の清流で育った、おいしいお米です。主な品種は「あいちのかおり」「ハツシモ」「コシヒカリ」。特別栽培米もJAで販売しています。

ねぎ

適度な辛みと風味の良さで、料理の名脇役として重宝されます。千秋支店管内で栽培される「越津（こしづ）ネギ」は甘くて食味がよいことで有名です。白根が長いのも特徴です。

みつば

<https://www.pref.aichi.jp/soshiki/engei/aichisan-sonota.html>

稲沢市平和地区で水耕栽培が盛んで、フライト野菜として北海道まで空輸されています。は種から40日ほどで収穫でき、年間を通して出荷されています。

えだまめ

大豆を未熟なうちに収穫したエダマメはビタミンCが豊富です。ペーカロチンは大豆の40倍もあります。

キャベツ

特有の成分・ビタミンUは胃炎や胃潰瘍、十二指腸潰瘍によいといわれています。

ほうれんそう

稲沢北部の「治郎丸ほうれんそう」は民間で最初の東洋系と西洋系の交配種で、特産地である稲沢から全国に普及しました。

ふき

江戸時代から栽培が始まり、品種は「愛知早生ふき」です。

なす

丹陽・稲沢南部・大里地区で栽培が盛んです。品種は「千両」。紫色の色素ナスニンにはコレステロール値を下げて動脈硬化を防ぐ働きがあるといわれています。

パセリ

平和地区で栽培され、出荷は10月～4月です。ビタミン・ミネラル共に豊富です。また、アピオールという成分は食中毒の予防、口臭防止によいといわれています。

たまねぎ種子

木曽川地区は、香川県、静岡県、長野県と並ぶ「たまねぎの種子」の産地です。

きく

千代田・長岡地区で栽培が盛んで、東京では「稲沢の菊」として有名です。3つの色の菊が周年で出荷されています。

### 出荷時期

お問合せください。

### 主な産地

〃

### 宅配の有無

〃

### 主な入手先(産地)

〃

### お問合せ

名称：愛知西農業協同組合

住所：〒481-0033一宮市北小淵字道上15-1

電話：0586-71-6811

FAX：0586-71-5431

ホームページ：<http://www.ja-aichinishi.or.jp/agriculture/>

