

		品目名	説明文	写真
愛知県	蟹江町	いちじく	<p>蟹江町産いちじくは、適度な甘味とほのかな酸味がある上品な味わいの蓬莱柿（ほうらいし）、ほどよい甘味とさっぱりした風味が特徴のドーフィン、表皮が白っぽく小ぶりで糖度が非常に高いホワイトゼノアの3種類です。現在は収穫量は多くありませんが、「蟹江のいちじく」ブランドとして高値で販売されています。</p> <p>8月下旬から10月上旬まで蟹江町まちなか交流センターでPR販売も行っています。スーパーマーケットなどでも購入できます。</p>	
愛知県	蟹江町	いな饅頭	<p>外見は普通の魚の丸焼きですが、中にはギンナンやしいたけを練りこんだ豆味噌がぎっしり入っています。蟹江町には、川と海を自由に行き来できる汽水魚“ボラ”が棲息しており、生後1年程度の幼少期のボラの名を”イナ”と呼び、脂がのっておいしいイナで作られるのが、蟹江の名物いな饅頭です。11月～3月が美味しい季節です。出世魚を用いた料理であることから、祭りや祝いごとのたびに各家庭で作られていました。イナを傷つけずに背骨や内臓を除くには技術が要るので、かつて漁業を営んでいた蟹江町だからこそ広がったメニューです。</p>	
愛知県	蟹江町	もろこ寿司	<p>もろこを醤油やみりんなどの調味料で甘辛にじっくり煮込み、寿司飯の上にきれいに並べて押し寿司にした伝統料理です。もろこは、華麗な姿をしたコイ科の淡水魚のことで、もろこ寿司には全長5センチ前後のもろこが使われます。御節料理の一品や冠婚葬祭など、人が大勢集まるおもてなし料理として出されおり、町内で販売もされています。</p>	

		品目名	説明文	写真
愛知県	蟹江町	ふなみそ	<p>ふなを味噌と大豆で甘辛く炊いてつくられます。以前は各家庭で作られていましたが、現在は旬の時期である冬にはスーパーマーケットでも販売されている惣菜です。</p>	
愛知県	蟹江町	ぼら雑炊	<p>農事の時や、地域の会合など大勢人が集まった時に振る舞われることが多かったこの地域の郷土料理です。</p> <p>「雑炊」といっても「おかゆ」状のものではなく、炊き込みご飯のことを「雑炊」といいます。料理旅館でお召し上がりいただけます（要予約）。</p>	
愛知県	蟹江町	酒・みりん	<p>水郷の利を活かして、古来より酒造りやみりん造りが盛んでした。蟹江町でつくるみりんは、まろやかでコクのある甘みがあり、料理の味を格上げしてくれると全国の料理人の心をつかんでいます。また、濃尾平野の良質米と、木曾三川の伏流水を活かし、特定名称酒もつくられています。</p>	
愛知県	蟹江町	花（鉢花・切花）	<p>ベゴニア、ポインセチア、ブーゲンビリアなどの鉢・切花の生産が盛んです。色とりどりの花が四季を通じて栽培されています。生産者が丁寧に育てた鉢・切花は、生花店などで販売しています。</p>	