

		品目名	説明文	写真
愛知県	あま市	こまつな	尾張では、昔から雑煮用の野菜として使用されています。冬の代表的な食材で、近年はどら焼きやおやきなどの具材としても利用され販売されています。 スーパーマーケットや量販店などで販売しています。	
愛知県	あま市	方領大根	水牛の角のように湾曲したものが良品と言われています。肉質は緻密で煮崩れをしにくく甘味があります。12月～1月が旬です。 販売されていません。	
愛知県	あま市	越津ねぎ	尾張地域特産の根深ねぎで、江戸時代に現在の愛知県津島市越津町で栽培されたのが始まりです。あま市美和地区は古くから野菜等が多くつくられ、越津から近い地域であることから栽培されるようになりました。現在でも、あま市美和地区で盛んに栽培されており、尾張地方でも有数の出荷量を誇っています。 青ねぎと白ねぎの中間種で、緑部分も柔らかく美味しく食べることができます。鍋料理をはじめ、刻んで薬味としても利用されており、多彩な料理に使われています。	

		品目名	説明文	写真
愛知県	あま市	ねぎみそせん	あま市特産のねぎを使用した「ねぎみそせん」。味噌は、古くから地元で愛される佐藤醸造の「七宝みそ」を使用しています。お米は国産米を使用し、ねぎの風味と独自の味噌だれの相性は抜群です。おつまみにもよく合うピリ辛味もあります。 美和地区のスーパーマーケット、喫茶店などで販売しています。	
愛知県	あま市	こまなっつパイ	こまつなを使用した「こまなっつパイ」は、JA海部東甚目寺支店が主催した親子スイーツコンテストの最優秀賞に選ばれ、商品化されました。 地元ならではの贈り物として甚目寺地区の和菓子・洋菓子店で販売しています。	