

		品目名	説明文	写真
愛知県	安城市	きゅうり	<p>水分が多く淡白な味いや鮮やかな色が、漬物をはじめ、サラダ、酢の物など幅広く利用でき、料理を引き立てます。きゅうりのみずみずしさをつくっている水分は食欲を増進させ、利尿作用を促すと言われています。また、ビタミンCがたっぷり含まれているため、美容と健康には欠かせない野菜とも言えます。ハウス栽培は11月～6月、露地栽培は7月～8月が旬になります。</p> <p>JAあいち中央産直センター各店舗、近隣のスーパーマーケットや量販店などで販売しています。</p>	
愛知県	安城市	ちんげんさい	<p>ちんげんさいは、ミネラルやビタミンが豊富な緑黄色野菜です。中でも、体の中の余分な塩分を排出する働きのあるカリウム、骨を丈夫にするカルシウム、抗酸化作用のあるカロチンが豊富です。安城市では平成14年頃から栽培が盛んになり、今では県内で有数の産地となりました。</p> <p>播種から収穫までの期間が40～70日と短く、気温の変化に比較的強いことから、ハウス栽培の活用によって一年中収穫できます。</p> <p>JAあいち中央産直センター各店舗、近隣のスーパーマーケットや量販店などで販売しています。</p>	

		品目名	説明文	写真
愛知県	安城市	なし	<p>安城市では、明治時代からなしの栽培が始まり、全国の露地産地の中でも、品種が豊富で早くから出荷できる地域の一つです。自然条件と地の利を生かした栽培によって、とっても甘く、果汁がたっぷりでみずみずしいなしができます。冷蔵庫で冷やしてから食べると甘みが引き立ち、一層美味しくいただけます。</p> <p>旬は7月中旬～10月中旬（品種により異なります）です。</p> <p>安城市で育成された新品種「甘ひびき」は、お盆前に収穫できる、中元の贈答品にふさわしい早生品種です。大玉で高糖度のため、評判も上々です。</p> <p>JAあいち中央産直センター各店舗、近隣のスーパーマーケットや量販店などで販売しています。</p> <p>「甘ひびき」については、JAあいち中央ファーマーズマーケットでんまあと安城西部、安城北部と産直センター道の駅デンパーク安城で販売しています。</p>	
愛知県	安城市	いちじく	<p>甘くて独特のうま味のあるいちじくは、栄養豊富で美容と健康に良いと言われています。</p> <p>愛知県は全国1位の生産量を誇り、中でも安城市は県下有数の産地で、碧南市とあわせて一大産地となっています。ハウス栽培は4月中旬～8月中旬が、露地栽培では7月下旬～11月上旬が旬になります。</p> <p>JAあいち中央産直センター各店舗、近隣のスーパーマーケットや量販店などで販売しています。</p>	

		品目名	説明文	写真
愛知県	安城市	箱寿司	<p>安城市の郷土料理です。箱に入れて作ることから「箱寿司」、箱を重ねて詰め木を使って重しをするので「押し寿司」とも呼ばれています。秋祭りの時などに良く作られていました。寿司の具は、ボラのくずし身、玉子の薄焼き、ちくわ、かまぼこの煮たもの、アナゴなどです。</p> <p>「あいちの伝承料理400選」にも選定されています。</p>	 
愛知県	安城市	いちじくグ ラッセ	<p>安城産いちじくを、生食だけでなく加工品でも全国に普及しようと安城市農業委員会の女性委員を中心に4名で製品化しました。やわらかく酸味が利いたさっぱりとした自然の甘みが特徴です。</p> <p>安城市観光協会認定土産品にも認定されています。</p>	