

		品目名	説明文	写真
愛知県	一宮市	なす	主に「千両」や「筑陽」という品種を露地や施設で通年栽培しています。皮・果肉ともに柔らかく、調理しやすいのが特徴です。 ナスの紫色を作り出している「ナスニン」という成分には、血行を良くし、ガンの予防や細胞の老化を防ぐ働きがあります。	
愛知県	一宮市	ねぎ	「越津（こしづ）ネギ」は甘くて食味が良く、白根が長いのが特徴です。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。 ネギに含まれる成分アリシンには、ビタミンB1の吸収を助け、食欲を増進、体を温める効果があります。	
愛知県	一宮市	だいこん	春だいこんと秋冬だいこんを栽培・出荷しています。 ダイコンには、ビタミンCや消化を助けるジアスターゼなどの酵素が豊富で、辛みの成分アリルイソチオシアネートが胃液の分泌を促し、腸の働きを整え、痰を切る効果があります。	