

		品目名	説明文	写真
愛知県	豊田市	じねんじょ	県の推奨品種「夢とろろ」が主に中山間地域で栽培されています。特に旭地区は県内でも最も早い昭和54年から栽培に取り組んできました。天然と変わらない強い粘りと食味の良さが特徴で、贈答品としても好まれ、市の特産品のひとつになっています。	
愛知県	豊田市	七草	昭和52年頃から松平で転作作物としてセリの栽培が始まりました。その後、春の七草すべての品目の栽培が始まり、セットで販売するようになりました。松平の七草セットは香りの良い特産のセリがふんだんに入っており、7品目のバランスと品質が良く、他産地と比べて人気です。	
愛知県	豊田市	はくさい	昭和30年頃から栽培が始まり、現在では玉が大きくなり、病気にも強い品種「黄ごころ」が猿投地区を中心に生産されています。集荷して市場へ出荷する体制が整備されており、品質の良さで高い評価を得ています。	
愛知県	豊田市	なす	主に栽培されているのは長なすの筑陽という品種です。平坦地から中山間地域まで広く栽培されており、6月中旬から10月下旬まで出荷されています。和洋中をはじめ多種多様な料理に利用され、多くの人に好まれています。	
愛知県	豊田市	もも	豊田市北部の猿投地区は「ものの里」と呼ばれ、県下有数の生産量を誇っています。旬は6月下旬～9月ですが、9月に出荷される「ゴールデンピーチ」は、酸味と甘みのバランスが良く、追熟させて食べるのがおすすめです。 JAあいち豊田の直売所、県内のスーパーマーケットや量販店で販売しています。	

		品目名	説明文	写真
愛知県	豊田市	ブルーベリー	甘酸っぱく美味しいだけでなく、「目に良い」とも言われています。皮ごと食べられ食物繊維も摂ることができます。旬は7月～9月です。	
愛知県	豊田市	なし	みずみずしく歯切れの良い豊田のなしは、県下有数の生産量を誇っています。旬は7月下旬～12月ですが、12月に出荷される「愛宕」は、ジャンボなしとも呼ばれており、追熟させて食べると酸味が抜けて甘く美味しくなります。 JAあいち豊田の直売所、県内のスーパーマーケットや量販店で販売しています。	
愛知県	豊田市	いちじく	愛知県は日本一のいちじくの産地。中でも西三河地方は名産地と言われています。市内では、主に平坦地で栽培され、8月から11月中旬まで収穫が行われています。特に上郷地区や高岡地区では転作作物として栽培が増えており、品質が良く、人気があります。	
愛知県	豊田市	すいか	猿投地区を中心に栽培されており、県内有数の産地となっています。6月上旬から7月中旬まで出荷されており、高い糖度と優れた食感（シャリ感）で人気です。カットしても形が崩れにくく、糖度のばらつきが少ないなど安定した品質の高さで好評を得ています。	
愛知県	豊田市	ぶどう	昭和28年に提町にぶどう組合が結成され、本格的に栽培が始まり、市内各地に広がっていきました。現在は猿投・高岡地区を中心に、デラウェアと巨峰が栽培され、6月中旬～9月下旬に収穫されています。ジューシーで甘酸っぱく多くの人に好まれています。	

		品目名	説明文	写真
愛知県	豊田市	いちご	昭和40年頃から栽培始まり、現在では基本的にハウスで栽培され、主に冬場に出荷されています。酸味が少なめでやさしい甘みの「章姫」や、果実が大きくジューシーですっきりとした甘さの「ゆめのか」など、4品種が栽培されています。	
愛知県	豊田市	米	作付面積・収穫量ともに県内1位の産地です。主な品種として、中山間地域では、冷涼な気候に適した光沢と粘りが特徴の「ミネアサヒ」、平坦地では食味が良く収穫時期の早い「コシヒカリ」、遅い品種で病気や害虫に強く農薬を減らすことができる「大地の風」が栽培されています。	
愛知県	豊田市	あゆ	市内を流れる矢作川には毎年数十万から数百万尾余りの天然アユが三河湾からのぼってきます。矢作川漁業協同組合では、河川の水を利用して養殖し、塩焼きや甘露煮、鮎せんべいなども製造しています。	
愛知県	豊田市	とよた五平餅	お米、たれ、ほせの地産地消がとよた五平餅の特徴です。米は、豊田市で栽培された「ミネアサヒ」と「ミネヒビキ」。味噌だれは愛知県産大豆「フクユタカ」を原料として、豊田市内で製造されたもの。ほせは、豊田市で育った木の間伐材を使用しています。豊田市内の各地で、味や大きさ、形などが異なったいろいろな種類の五平餅が販売されています。 とよた五平餅学会加盟店舗で提供しています。	

		品目名	説明文	写真
愛知 県	豊田 市	茶	文化文政（1804～1829年）のころに市南部で栽培が始まったとされています。現在はおよそ50haの茶園で茶が栽培されており、主に「てん茶」、「かぶせ茶」の生産が盛んです。どちらも全国トップレベルの品質を誇り、県内でも有数の茶所となっています。中山間地域の茶園は有機栽培茶園の認定を受けており、販路を世界へ向けPR展開しています。	
愛知 県	豊田 市	しいたけ	松平地区では、菌床で栽培したしいたけを「木の娘（きのこ）」というブランド名で出荷しており、味も香りも良いと好評を得ています。菌床栽培が主流で、松平、足助地区を中心として、一年を通して出荷されています。	
愛知 県	豊田 市	シンビジウム	シンビジウムは洋らんの一種で高級花の代表格です。上郷、高岡地区を中心に栽培されており、県内有数の産地となっています。鮮やかな花色、デザイン、全体のバランスの美しさなど、市場でも高い評価を受けており、市の特産品のひとつになっています。	
愛知 県	豊田 市	きく	産出額・作付面積・出荷量では県内1位・2位を争う小菊の産地であり、年間350万本以上を出荷しています。中山間地域で朝晩の寒暖差が大きい為、花の色が鮮明で美しく、形も良いと高い評価を得ています。下山地区では約120品種、稲武地区では約100品種を栽培しています。	