

| | | 品目名 | 説明文 | 写真 |
|-----|-----|-----------------------------|--|--|
| 愛知県 | 清須市 | 土田かぼちゃ | <p>明治時代に愛知県清須市土田地区で作られていたかぼちゃです。愛知県の三大かぼちゃの一つで、もっちりとした甘さと食感が特徴です。</p> <p>「アグリマルシェはるひ」で販売しています。</p> |  |
| 愛知県 | 清須市 | 宮重大根 | <p>青首だいこんの元祖と言われ、市場に流通しているだいこんの半分以上はこの系統に属します。昭和20年代以後、病気の発生や嗜好の変化などにより、昔ながらの宮重大根は姿を消してしまいましたが、平成に入り、純粋な宮重大根を復活させようと、「宮重大根純種子保存会」が発足し、昔の宮重大根に近いだいこんが復活しています。</p> <p>「あいちの伝統野菜」に選定されています。</p> <p>「アグリマルシェはるひ」「ヨシヅヤ清洲店」で販売しています。</p> |  |
| 愛知県 | 清須市 | だいこんきよす | <p>愛知県農業試験場で、宮重大根と美濃早生大根を交配させ、昭和41年頃に開発された白首のだいこんです。品種改良後一般には販売されず幻のだいこんとなっていました。平成21年から本格的に栽培が始まり、学校給食などに使われています。一般に市販されるだいこんよりも辛味が強く、だいこんおろしや漬物などに向いています。</p> |  |
| 愛知県 | 清須市 | 豚肉と宮重大根の煮物、土田かぼちゃのかりかり梅みそかけ | <p>清須市では、一般家庭でも手軽に市の特産物を使用した料理を食べてもらい、消費拡大と広く知ってもらうことを目的として、特産物である「宮重大根」、「土田かぼちゃ」、「だいこんきよす」を始め、かりもり、パセリ、こまつな、ほうれんそう、にんじんなどを使用した特徴的で美味しい料理の創作レシピを募集しています。</p> |   |