

		品目名	説明文	写真
愛知県	岡崎市	なす	<p>夏秋なすは岡崎・額田が、施設で栽培される冬春なすは西三河地域が、国の定める指定産地となっています。</p> <p>夏秋なすは7月～9月に、冬春なすは3月～5月に最盛期を迎えます。岡崎市のブランド化推進品目に指定されています。</p> <p>おかざき農遊館、ふれあいドーム岡崎、道の駅藤川宿、グリーンセンター長瀬、はいらっせぬかた、市内の量販店などで販売しています。</p>	
愛知県	岡崎市	法性寺ねぎ	<p>甘く濃厚な味わいとやわらかな食感が持ち味で、葉の青い部分まで美味しく食べることができ、「あいちの伝統野菜」にも選定されています。</p> <p>旬は1月～3月頃です。</p> <p>ねぎは岡崎市のブランド化推進品目に指定されています。</p> <p>おかざき農遊館、ふれあいドーム岡崎、道の駅藤川宿、グリーンセンター長瀬などで販売しています。</p>	
愛知県	岡崎市	じねんじょ	<p>市北部の常磐地域や東部の額田地域などで栽培されています。</p> <p>じねんじょの特徴は、甘みが強いこととすりおろした時の粘りが強いことです。</p> <p>旬は11月～2月です。岡崎市のブランド化推進品目に指定されています。</p> <p>農家直売所、おかざき農遊館、ふれあいドーム岡崎、道の駅藤川宿、グリーンセンター長瀬、はいらっせぬかたなどで販売しています。</p>	

		品目名	説明文	写真
愛知県	岡崎市	にんじん	<p>市内の高橋町では、古くから「高橋にんじん」としても栽培されています。春に収穫されるにんじんは冬の寒さを耐えたため、とても甘く、そのままでもおいしく食べることができます。最近では市内の学校給食にも取り入れられています。</p> <p>おかざき農遊館、ふれあいドーム岡崎、道の駅藤川宿、グリーンセンター長瀬、はいらっせぬかたなどで販売しています。</p>	
愛知県	岡崎市	ぶどう	<p>さわやかな香りと甘い果汁がたっぷりで、ジャムやジュースなどの加工品も販売されています。</p> <p>旬は7月下旬～10月中旬頃です。岡崎市のブランド化推進品目に指定されています。農家直売所、おかざき農遊館、ふれあいドーム岡崎、道の駅藤川宿、グリーンセンター長瀬、はいらっせぬかた、市内の量販店などで販売しています。また、市内にはぶどう狩り園もあります。</p>	
愛知県	岡崎市	いちご	<p>ビタミンCが豊富で甘みと酸味のバランスが良く、食味が抜群です。</p> <p>旬は12月～4月です。岡崎市のブランド化推進品目に指定されています。おかざき農遊館、ふれあいドーム岡崎、道の駅藤川宿、グリーンセンター長瀬、はいらっせぬかた、市内の量販店などで販売しています。</p>	
愛知県	岡崎市	千万町・木下ふるさと米	<p>岡崎の水源・乙川の清流が育む、極少量生産の「幻のお米」ミネアサヒ。やや小粒、香り色つや良く、粘りも適度、うま味がぎゅっ！炊きたてはもちろん、冷めても甘みが増し、美味しくいただけます。</p>	

		品目名	説明文	写真
愛知県	岡崎市	開運 家康御幣	<p>東海道37番目の宿場町である藤川宿には、「ここも三河むらさき麦のかきつはた」と記された芭蕉句碑が建っており、江戸時代、この一帯でむらさき麦が栽培されていたと言われていました。その後、栽培が絶えてしまいましたが、地元の手により復元することができました。</p> <p>むらさき麦を利用した料理は、道の駅藤川宿で提供しています。</p>	
愛知県	岡崎市	ふじかわイノちゃんドッグ	<p>農林業被害の防止や農林業の保全を図るため、捕獲したイノシシを料理に使用しています。</p>	
愛知県	岡崎市	みかわもち豚味噌カツ定食	<p>地元三河の生産者が丹精込めて育てた豚の中から選び抜いた豚肉（みかわもち豚）を活用した料理です。</p>	
愛知県	岡崎市	黄金の鮎甘露	<p>「東海道中膝栗毛」にも登場する岡崎ぬかたの鮎。新鮮なうちにじっくり4時間煮込み、骨まで柔らかく仕上げました。男川やなの自慢のひとつです。自然の恵みをぜひご賞味ください。</p>	
愛知県	岡崎市	ぶどうジャム	<p>甘さとほどよい酸味の岡崎産ぶどう100%で製造されたジャムです。巨峰ジャムと、色々な品種からなるぶどうジャムが販売されています。</p> <p>市内のぶどう園、おかざき農遊館、ふれあいドーム岡崎、道の駅藤川宿などで販売しています。</p>	

		品目名	説明文	写真
愛知県	岡崎市	大門のしめ縄	<p>市北部の大門地区は、県内有数のしめ縄の産地であり、市内で販売されるしめ縄の大半を生産しています。約130年の歴史を持ちあいちの郷土伝統的工芸品としても認定されており、その特徴は、わらの色が青く品質がよいこと、芯までわらを使っているため燃やしても有害物質が発生しないこと、全て地元で手作りされていることがあげられます。</p> <p>材料の稲はしめ縄用の品種で、刈り入れは稲穂が出る前の7月中旬頃から8月中旬頃に行われます。</p>	
愛知県	岡崎市	柚子シロップ	<p>有機無農薬栽培、EM菌の利用、鉱石のミネラル分で土地改良した柚子農園を自社運営。標高約180mの山間部で30年間、無化学肥料で栽培した柚子と種子島産粗糖で作りました。</p>	
愛知県	岡崎市	岡崎いえやす田楽	<p>蒟蒻は水が命。岡崎の源流「男川」の美味しい水と地元産の蒟蒻芋にこだわり、故郷の味、本物の蒟蒻を追求する梅金 味工房 うめきんが、徳川家康と八丁味噌に注目した岡崎発の新しい特産品です。</p>	
愛知県	岡崎市	ぬかた味噌	<p>本宮山から流れる男川の水に育てられた地元産の上質な米、大豆を使い、伝統の赤味噌を製造。手作りの味、ふるさとの味を大切にしたい、安心でおいしいお味噌です。</p>	

		品目名	説明文	写真
愛知県	岡崎市	ぶどうワイン	上品な味わいの岡崎産ぶどう100%で製造されたワインです。甘口、辛口を選べる巨峰ワインの「元康」と、デラウェアワインの「千姫」が販売されています。 市内のぶどう園、おかざき農遊館、ふれあいドーム岡崎、道の駅藤川宿などで販売しています。	
愛知県	岡崎市	茶	市内額田地域等で栽培されています。濃さと渋みを味わうことができ、岡崎市のブランド化推進品目にも指定されています。 市内のお茶販売店、農家直売所、おかざき農遊館、ふれあいドーム岡崎、道の駅藤川宿、グリーンセンター長瀬、はいらっせぬかたなどで販売しています。 また、JAあいち三河による岡崎産の茶葉を使用したペットボトル（500ml）の「岡崎茶」も、おかざき農遊館、ふれあいドーム岡崎、道の駅藤川宿などで販売しています。	
愛知県	岡崎市	三河わ紅茶	自園で代々栽培する150年以上経過した本宮山麓の品種「本宮」の茶葉を摘み、丁寧に仕立てた紅茶。海外産とは異なり、渋みや苦みが少なく、独特の風味と甘い後味が特徴です。	
愛知県	岡崎市	柚子酒	標高350mの山あいであり、全国的にも稀な長軟水・神水（かんずい）で酒作りを行っています。柔らかな水、地元産ゆず果汁、女性杜氏のきめ細かさで仕込んだ、透明感のあふれるリキュールです。	

		品目名	説明文	写真
愛知県	岡崎市	藤川宿むらさき麦	<p>むらさき麦とは高野麦（紺屋麦）で、麦穂や茎の部分が紫色に変色するので、こう呼ばれています。</p> <p>「ここも三河むらさき麦のかきつはた」と松尾芭蕉が詠んだ句にも登場し、戦後まで細々と作られていましたが、いつのまにか作られなくなり、幻の麦となりました。松尾芭蕉句碑にちなんで藤川宿に再現したいという思いから、地元の人々によって復活栽培されています。</p>	
愛知県	岡崎市	みかわエコ薪	<p>三河地域の森林整備で生じる間伐材を、屋根つき倉庫で含水率20%以下に乾燥した、すぐに燃やせる薪。長さ約40、パレット単位（約0.7、約220）売りで、お手頃価格を実現しました。</p>	