

豊橋の農林水産業

Agriculture, Forestry, and Fisheries



漫画「だもんで豊橋が好きって言っとるじゃん!」© 佐野 妙 / 竹書房

GAMA
GORI



とよはし の う さ ん ぶ つ 豊橋農産物マップ

やあ、ぼくは
さんえん
三遠ネオフェニックスの
こうしき
公式マスコットのダンカーだよ。
いっしょ
ぼくと一緒に豊橋の
のうさんぶつ
どすごい農産物を
べんきょう
勉強しよう!



とよはし し そうごうたいいくかん
豊橋市総合体育館
(フェニックスホームアリーナ)

三河湾

TOYO
KAWA

豊川C

吉祥山

SHINSHIRO

東名高速道路

飯田線

151

豊川放水路

豊川

石巻山

赤岩山

岩屋山

二川駅

東海道本線

KOSAI

東海道新幹線

TOYOHASHI

梅田川

道の駅とよはし

豊橋鉄道渥美線

ばん ばん ばん ばん
万場調整池

とよはし とうがわ
豊川用水

TAHARA

太平洋

とよはしは
豊橋初の
にんき
人気スポット!
※詳しくはP26へ

ばん ばん ばん ばん
万場調整池は
すごく大きいよ。
なんめいぶんぶん
バスケットコート何面分

あるのかな?
※答えはP25へ



さんえん

三遠ネオフェニックス

さんえん
三遠ネオフェニックスは、とよはし し ほんきょう
豊橋市を本拠地
としてB.LEAGUEに所属するプロバスケット
ボールクラブ。ホームアリーナは豊橋市総合体育館!



豊橋の農業

Agriculture

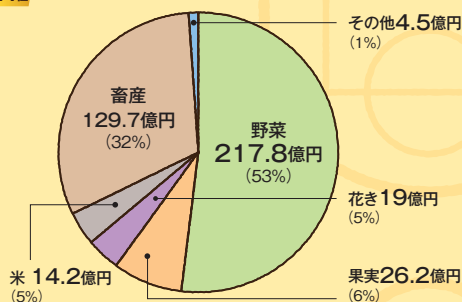


とよがわようすい ゆた みず おんだん き こう めく とよはし のうぎょう さか おこな
豊川用水の豊かな水と温暖な気候に恵まれた豊橋では、農業が盛んに行わ
れています。露地野菜、果樹、園芸作物、稲作など多種多様な作物が栽培さ
れているほか、ようじゅん はじ ようとん ようけい 養鶏 (うすら) を始め、養豚 (ぶた)、養鶏 (にわとり) などの
畜産も盛んで、全国トップクラスの農業産出額を誇る産地となっています。



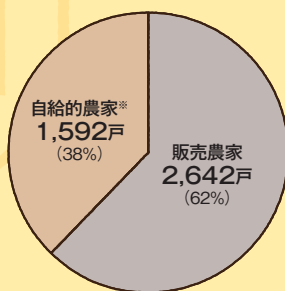
のうぎょうさんしゅつがく

●農業産出額* ▶411億4千万円



のう か こすう

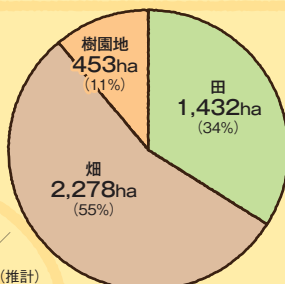
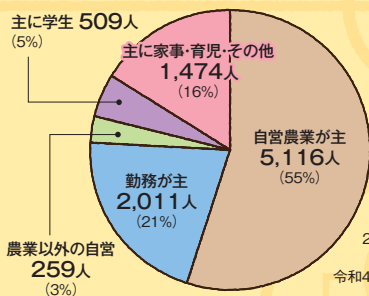
●農家戸数 ▶4,234戸



のう か せたいいん しゅうぎょうしゅうたい こしんけいえいたい
●農家世帯員の就業状態 (個人経営体) ▶9,369人

けいえいこう ち めんせき

●経営耕地面積 ▶4,163ha



2020年農林業センサスより/
農業産出額は
令和4年度市町村別農業産出額 (推計)

参考

豊橋市の人口 ●366,469人
豊橋市の面積 ●262,00km²
(2,620,000ha)
令和6年11月1日現在

*農業産出額とは、農産物の生産額から種や飼料などを除いたものです。
*自給的農家とは、経営耕地面積が30アール未満かつ
農産物販売金額が50万円未満の農家です。

トマト・ミニトマト

Tomato・Cherry tomato

トマト・ミニトマトは市内で120ha栽培されています。豊橋市では主にハウスで栽培されています。最近では土の代わりにヤシガラを使った養液栽培や、最新の技術により機械で自動的にハウス内の温度、水や肥料を調整したりしている農家さんもいます。

※1ha…たて100m、よこ100mの面積

トマト

1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月 1月

主なブランド(代表的なもの)

麗®(れい)、
美(び)、
愛(めぐみ)



ミニトマトの糖度は、普通5度位だけど、豊橋産は9度以上のものも!



おしりのスターマークがおいしいトマトの目印です!

ミニトマト

1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月 1月

主なブランド(代表的なもの)

麗®(れい)、美(び)、愛(めぐみ)、あまえぎみ®



まめ ち しき
ダンカーの豆知識!



フルーツのようなトマト

とても甘いトマト。水分をおさえ栽培することで野菜とは思えないぐらいの甘みがあるよ。



カラフルなミニトマト

赤、黄色、オレンジや緑色といった彩り豊かなミニトマトがあり、味や食感も少しずつ違うよ。また、楕円形やヘタが取れたクリアというミニトマトは給食にも使われているんだ!



豊橋のトマトは『温室育ち』豊橋のトマトは温室で、ゆっくり大切に育てられているよ。そのため、実がしっかりとまって酸味と甘みのバランスが絶妙なおいしいトマトができるんだ。

大浦颯太選手のイチオシ野菜

豊橋産のトマトはとっても甘くておいしいんだ。みんなが食べるハンバーガーにも豊橋産のトマトが使われているかも?

背番号●5



スナップえんどう

Snap pea

スナップえんどうは1970年代にバスケットボール
発祥の地アメリカから持ち込まれた新種のえんどう
で、以前はスナックえんどうとも言いましたが、昭和
58年に「スナップえんどう」に統一されました。

豊橋市では南部地域を中心に栽培されています。
ハウス栽培によるしっかりした生産管理により、
全国トップクラスの品質を保っています。

スナップえんどう

1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月 1月

ブルームと呼ばれる白い粉のようなもの
が付く品種が一般的ですが、豊橋ブランド
「ブルームレス・スティック」は一目で違い
が分かるほど「つやつやぴかぴか」に輝
き、えぐみのない甘みが特徴です。



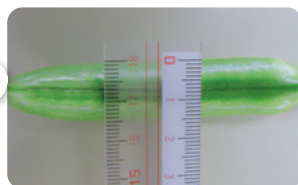
吉井裕鷹選手のイチオシ野菜

シュートで大事なものは手首の
スナップをきかせる
ことなんだよ!!
スナップえんどう
だけに...



背番号・10

ダンカーの豆知識!



ここが違う! 豊橋産

実が成熟してから収穫するためサ
ヤが肉厚で大きく、甘みが強いのが
特徴だよ。

豊橋ブランドは
サヤの厚みが
1センチ以上!



おいしい 食べ方

すじを取って30~50秒間、塩ゆで、または電子レンジで1分30秒~2分加熱するの
が一番簡単な食べ方です。マヨネーズ、塩などお好みで味付けしましょう。

すじの取り方のコツ



おしり側から
むき始めるのが
ポイントです

キャベツ

Cabbage

なんぶ ちいき ちゅうしん やく はたけ さいばい
南部地域を中心に約1,640haの畑で栽培され、豊橋市で最も栽培面積の多い野菜です。

とよはしし なつ なえ つく はたけ う
豊橋市のキャベツは、夏に苗を作って畑に植え付け、秋から春まで収穫します。豊橋市がキャベツの全国的な産地になったのは、真冬でも栽培できる温暖な気候に恵まれていること、そして苗を植え付けてから収穫まで育成に必要な水が豊富にあることが主な理由です。苗を自動的に畑に植え付ける全自動移植機や大型トラクターなどの機械化が進み、キャベツ農家さんの経営規模が大きくなっています。

キャベツ

1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月 1月



まめ ち しき
ダンカーの豆知識!



き かい か さきょうこうりつこうじょう 機械化により作業効率向上

むかし う つ て さきょう おこな えんてん か き
昔は植え付けを手作業で行っており、炎天下での作業はとても大変だったんだ。現在は機械での植え付け作業が可能となり負担は減ってきているよ。

おおた あつや せんじゅ 太田敦也選手のイチオシ野菜

とよはし かぜ つよ
豊橋は風が強い!

でもその風が甘くて

みずみずしい

ダンク級の

おいしい

キャベツを

はくく 育むよ!

背番号●8



とよはしのキャベツ

かた おち ふゆ あま
固くずっしりと重い「冬キャベツ」と、甘くやわらかい「春キャベツ」。豊橋の冬キャベツは生でもおいしいけど、加熱すると甘みが増すよ。

ラディッシュ

生産量
日本一

Radish

ラディッシュとは、明治以降ヨーロッパからやってきた大根のことです。全国で生産されるラディッシュの6割以上は愛知県産で、そのほとんどが豊橋市の大村地区で栽培されています。大村地区で作られたラディッシュは、ブランドラディッシュ「大村ラレシ」として全国に流通しています。

別名「二十日大根」と言われ、その名の通り種まきから夏は20日間程度、冬は45日間程度で収穫できます。ふっくら丸みがあるラディッシュは、実は寒い方が丸くなりやすく、暑いと少し長くなります。

農家さんは消費者の好みに合わせて、様々な大きさを作り分けます。その大きさは7段階もあり、細かい選別を行い消費者の求めるラディッシュを生産しています。

佐々木隆成選手のイチオシ野菜

和食、中華、洋食のどんな料理も合う

ラディッシュは、野菜のオールラウンダー!

背番号●24



夏と冬では味が違うよ。
冬は甘く、夏は辛いよ。



ラディッシュ

1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月 1月



ダンカーの豆知識!



「ラレシ」? 「ラディッシュ」?

なぜ「大村のラディッシュ」のことを「大村ラレシ」と呼ぶか知っている?
英語の「Radish」(=ラディッシュ)が「ラレシ」と聞こえたからなんだって。

おすすめレシピ

ラディ・ペペロンチーノ

2人分

●パスタ…200g ●ラディッシュ…6個

- にんにくチューブ…12cm ●鷹の爪スライス…2つまみ
- オリーブオイル…大さじ4 ●コンソメ顆粒…小さじ2

作り方

- ラディッシュを洗い、ひげ根を切り、丸い根と葉に分け、丸い根は半分に切る。
- 沸騰したお湯に塩とパスタを入れ表示より1分短めに茹でる。
- 茹で上がる30秒ほど前に鍋に葉を入れる。ゆで汁を大さじ5取っておく。
- フライパンにオリーブオイル、にんにく、鷹の爪を入れ弱火で香りが立つまで炒める。
- ③のゆで汁を加え乳化し、丸い根とパスタ、コンソメ顆粒を入れソースと良く絡めたら完成!



(豊橋農業協同組合 公式Instagramより)

とうがん

Winter melon

とうがんの旬は実は夏!暑い夏にもさっぱり食べることができ、ビタミンCやカリウム、食物繊維などが含まれており夏バテ対策にもピッタリ!

冬瓜と呼ばれているのは冬まで長く保存できるからといわれています。出荷量は愛知県が第2位。その9割ほどが豊橋市で生産されています。

「豊橋なんぶとうがん」の品質は全国トップクラス!果実へ傷がつかないようにマットを敷いたり、色ムらがでないよう定期的に身を回して太陽にあて、収穫後には表面を磨いたりと1玉1玉丁寧に育てられており、外観がきれいであることから彫刻を施した飾り物としてや料理の器として使用する需要もあり、他産地と比べて高値で取引されています。

「豊橋なんぶとうがん」は、2022年3月に地理的表示※(GI産品)として登録されています。

わく「がわ」はや「と」せんじゆ
湧川颯斗選手の
イチオシ野菜

とよはし せんごく
豊橋には全国トップクラスの
品質を誇る
「豊橋南部
とうがん」が
あるよ!

背番号●14




とうがん

1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月 1月



ダンカーの豆知識!

さんびん GI産品って?

地域の風土に根付いた独自の環境や古くから伝わる製法で作られる、唯一無二の個性を持った農産品や食品たちを「地理的表示(GI)保護制度」で保護しているんだ。他の人が似たものを作っても、「豊橋なんぶとうがん」は名乗れないんだ。保護されることで生産者はもちろん、消費者である私たちも安心して高品質のものを手に入れることができるんだ。

おすすめレシピ

とうがん みかんと冬瓜のプルプルゼリー

- 【材料】2人分 ●冬瓜…80g ●みかん(缶詰)…10房
程度 ●飾り用ミント…1枚 シロップ ●水…100cc
●てんさい糖…大さじ2 ●ゼリー液 ●ゼラチン…5g ●水…100cc
●果汁100%オレンジジュース…200cc ●てんさい糖…大さじ2

《作り方》

- ①種と皮を取り除いた冬瓜を1cm角に切り茹でこぼした後、鍋にシロップを沸かし冬瓜を10分ほど煮たら取り出し、シロップは捨てる。
- ②ゼリー液用の水から大さじ2ゼラチンに加えふやかす。
- ③鍋にゼリー用の水、オレンジジュース、てんさい糖を入れ一煮立ちさせた後、ふやかしたゼラチンを入れ良く混ぜる。
- ④コップにみかん(缶詰)と①を入れ、その上から粗熱を取った③を入れ2時間以上冷蔵庫で冷やす。
- ⑤冷蔵庫から出しかきまぜた後ミントを載せて完成!



(豊橋農業協同組合 公式インスタグラムより)

ブロッコリー

Broccoli

キャベツの仲間、豊橋市南部・西部地域で栽培され、10月から翌年6月にかけて出荷されます。野菜の中ではたんばく質を多く含み、またビタミン、鉄分、カルシウム等栄養満点な野菜です。

愛知県は「ブロッコリー」出荷量全国第2位。中でも豊橋市は、温暖な気候をいかして県内でも中心的な産地となっています。

ブロッコリーが2026年度から「指定野菜」になります。1974年に指定されたジャガイモ以来、52年ぶりに品目が追加されます。

ブロッコリー

1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月 1月



ダンカーの豆知識！

指定野菜って？

指定野菜とは、消費量が多い野菜や多くなることが見込まれる野菜です。野菜の値段を安定させて、みんながいつでも野菜を食べられるように指定しています。

指定野菜は、キャベツ、きゅうり、さといも、だいこん、トマト、なす、にんじん、ねぎ、はくさい、ピーマン、レタス、たまねぎ、ジャガイモ、ほうれんそうの14品目です。

みどりいろ 緑色のつぶつぶは“つぼみ”

「ブロッコリー」にたくさんついている緑色の小さなつぶつぶは、ひとつひとつが「花蕾（からい）」と呼ばれる花のつぼみです。

収穫しないでそのまま栽培を続けると、黄色の花がたくさん咲くんだって。



つーや かすまー せんじゅー
津屋一球選手のイチオシ野菜

野菜の中でもトップクラスにたんばく質を含む

ブロッコリーは選手たちの体作りに欠かせない栄養満点の野菜だよ！

背番号●28

サニーレタス

Sunny lettuce

ひ けつきゅうがた ひんしゅ
非結球型のレタスであるリーフレタスの品種の
うち、特に紅色から紅褐色がかかった葉のものを
サニーレタスとよびます。サニーレタスは、昭和
47年に愛知県豊橋市の農家が命名し、市場出荷し
たのが始まりで、今では全国的に栽培されていま
す。玉レタスは、手に持って、軽めでふんわり巻い
てあるもの、リーフレタスは、色濃い葉先、さわや
かな香り、みずみずしくパリッとしているものを選
ぶとおいしいよ。



まめ ち しき
ダンカーの豆知識!

なんで赤いの?

サニーレタスは葉が直接日光に当たって成長します。
直射日光のストレスなどから葉が痛むのを防ぐた
め、細胞内に赤色系の色素であるアントシアニンを
蓄えます。サニーレタスは昼夜の温度差が大きい
ほど、葉の赤みが増しますが、あいち産はその赤さ
が特徴です。

ちぎったほうがおいしい?

レタスを鉄の包丁で切ると、繊維が断ち切られて断
面から栄養が出てしまうんだ。そして鉄の包丁が
当たると断面が酸化してしまうので、時間が経つと
切り口から変色してしまうよ。だから手でちぎって
盛りつけたほうが、見た目も味もよくなるんだって。

ダンカーの
イチオシ野菜

普通のレタスと違って、
葉っぱが広がるように
成長するんだ。フェニックスの
翼に少し
似てるかも?



サニーレタス

1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月 1月