

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

豊橋農産物マップ

GAMA
GORI



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

TOYO
KAWA

豊川.C

吉祥山

SHINSHIRO

東名高速道路



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

とよ はし えき
豊橋駅

石巻山

赤岩山

岩屋山

ふたがわ えき
三川駅

東海道本線

KOSAI

東海道新幹線

TOYOHASHI

みち えき
道の駅とよはし

豊橋鉄道渥美線

ばん ばちようせい ち
万場調整池

TAHARA

とよがわようすい
豊川用水

太平洋

とよはしはつ
豊橋初の
にん き
人気スポット!
※詳しくはP26へ

ばん ば ちようせい ち
万場調整池は
おお
すごく大きいよ。
なんめんぶん
バスケットコート何面分

あるのかな?
こた
※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、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!



とよはし のうぎょう

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 めぐ 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。ろ じ や さい か じゅ えんげいさくもつ いなさく た しゅ た よう さくもつ さいばい
 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（うずら）を始め、養豚（ぶた）、養鶏（にわとり）などの
 ちくさん さか ぜんこく のうぎょうさんしゅつがく ほこ さんち
 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。

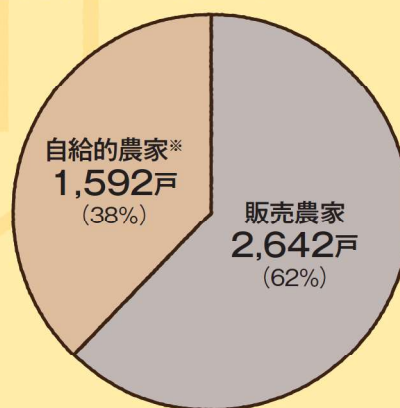
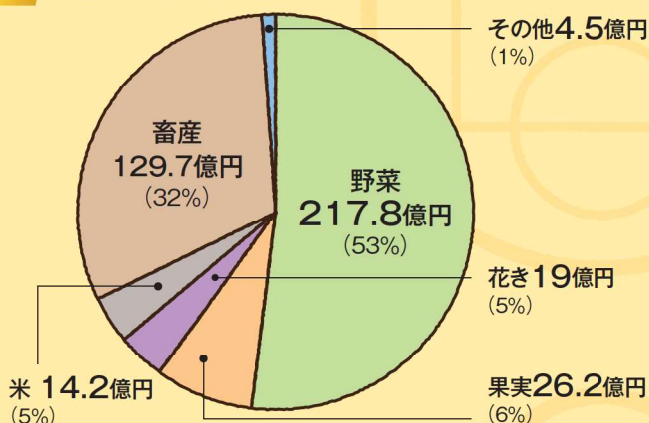
全国14位

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 そう

●農家戸数 ▶ 4,234戸

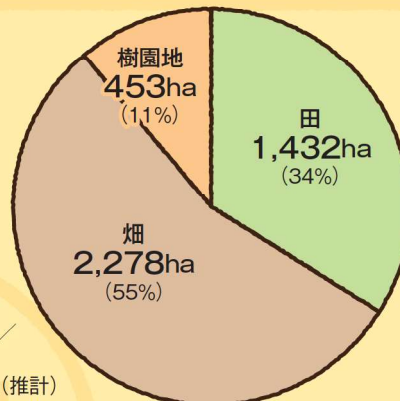
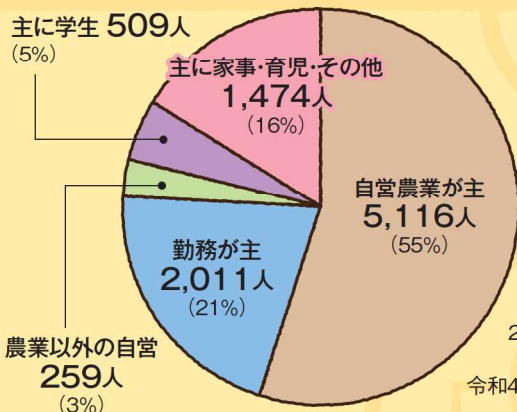


のう か せ たい いん しゅうぎょうじょうたい こ じんけいえいたい

●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

おも 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

おも 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。水分をおさえて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、楕円形で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、実がしっかりとつ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でしたが、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。



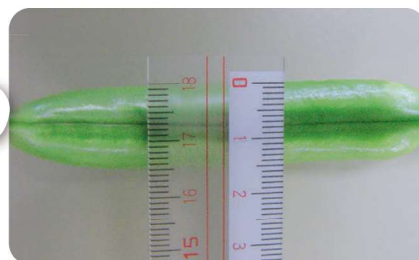
吉井裕鷹選手のイチオシ野菜

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。

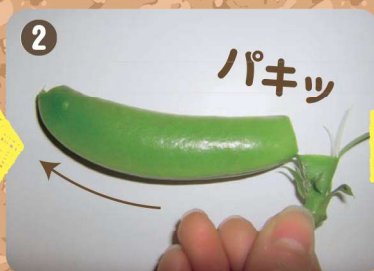
豊橋ブランドは
サヤの厚みが
1センチ以上!



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

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。

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 さぎょうこうりつこうじょう
機械化により作業効率向上

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 せんしゅ
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

はぐく

育むよ!

背番号 ● 8



とよはしのキャベツ

かた 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、その名の通り種まいてから夏は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

ざいりょう
〈材料〉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

つく かた
〈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 公式インスタグラムより)

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、色ムラが出ないように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。

湧川颯斗選手のイチオシ野菜

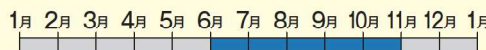
豊橋には全国トップクラスの品質を誇る「豊橋南部とうがん」があるよ!



背番号 ● 14



とうがん



ダンカーの豆知識!

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。



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
ゼリー液 ● ゼラチン…5g ● 水…100cc
● てんさい糖…大さじ2 ● 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Instagramより)

ブロッコリー

Broccoli

キャベツの仲間^{なかま}で豊橋市南部・西部地域^{とよはししなんぶせいぶちいきさいばい}で栽培^{さいばい}され、10月から翌年6月^{がつよくねんがつしゅつか}にかけて出荷^{しゅつか}されます。野菜^{やさい}の中ではたんぱく質^{たんぱくしつ}を多く含み^{おおくふく}、またビタミン、鉄分^{てつぶん}、カルシウム等^{とうえいようまんてん}栄養満点^{やさい}な野菜^{やさい}です。

愛知県^{あいちけん}は「ブロッコリー」出荷量^{しゅっかかりょうぜんこくだい}全国第2位^{いなか}。中でも豊橋市^{とよはしし}は、温暖な気候^{おんだんきこう}をいかして県内^{けんない}でも中心^{しんてき}的な産地^{さんち}となっています。

ブロッコリーが2026年度^{ねんど}から「指定野菜^{ししていやさい}」になります。1974年^{ねんし}に指定^しされたジャガイモ^{いらい}以来^{いらい}、52年^{ねん}ぶりに品目^{ひんもく}が追加^{ついか}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^{ししていやさい}とは、消費量^{しょうひしゃ}が多い野菜^{おおやさい}や多くなること^{おおく}が見込まれる野菜^{みこやさい}です。野菜^{やさい}の値段^{ねだん}を安定^{あんてい}させて、みんながいつでも野菜^{やさい}を食べられるように指定^{ししてい}しています。

指定野菜^{ししていやさい}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^{ひんもく}です。

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^{みどりいろ}の小さ^{ちい}なつぶつぶは、ひとつひとつが『花蕾^{はなづつ}（からい）』と呼ばれる花^{はな}のつぼみです。

収穫^{しゅうかく}しないでそのまま栽培^{さいばい}を続けると、黄色^{きいろ}の花^{はな}がたくさん咲くんだって。



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ぱく質^{たんぱくしつ}を含む

ブロッコリーは選手^{せんしゅ}たちの体作り^{からだづく}

に欠かせない

栄養満点^{えいようまんてん}の

野菜^{やさい}だよ！

背番号 ● 28



サニーレタス

Sunny lettuce

ひ けっきゅうがた 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、とく べにいろ こう かつしよく は
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、しょうわ
昭和
ねん あい ち けん とよはし し のう か めいめい しじょうしゅ か
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、いま ぜんこくてき さいばい
今では全国的に栽培されていま
す。たま て も かる ま
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、いろ こ は さき
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い
きほど、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

ふ つう ちが
普通のレタスと違って、
は ひろ
葉っぱが広がるように
せいちょう
成長するんだ。フェニックスの
つばさ すこ
翼に少し
に
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