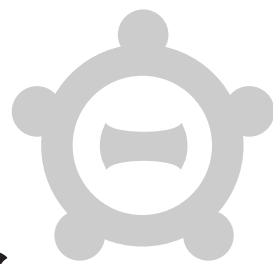


一宮市の 土産物・特産品・工芸品



毛織物製造品

毛織物を中心とした総合テキスタイル産地で、毛織物の出荷額シェアは全国1位。



起土人形

江戸時代中期から粘土を使って、一宮市富田地区で作られ、起宿の名をとって起土人形・起土鈴と呼ばれる。



木魚

一宮市丹陽町三ツ井には手作り木魚の製造元が4軒あり、全国の生産量の約60%を担っている。



妙興報恩禅寺そば

全国に知られる妙興寺そばは、臨済宗妙心寺派の妙興寺の僧侶が考案したとされる。



浮野たまご

40年に及ぶ歴史により、「うきのタマゴ」としてその品質は高く評価され、毎日20万個の卵を名古屋市場をはじめ近県に出荷している。



千秋ねぎ

産地である一宮市千秋町にちなんで名付けられたブランド名で品種は越津ねぎ。



西成切り干し大根

原料の青首ダイコンの産地であり、冬場に好天の日が多く、北西から吹きつける「伊吹おろし」がダイコンの天日干しに適していたため盛んに作られた。



木曽川の鮎一夜干し

アユは別名香魚と言われ、その香りが命。この香りを損なわないように冷風乾燥したもの。



たまねぎの種

木曽川町のタマネギの採種は大正時代からで、現在は木曽川町玉葱採種組合員8名で国産種子の約3分の1を生産している。