

津島市の 土産物・特産品・工芸品



あかだ、くつわ

江戸時代から津島神社の門前でつくられる津島名物。うるち米ともち米の粉を混ぜて熱湯でこねて蒸し、砂糖を加えた後、油でからっと揚げたお菓子。



いちご

木曽川の肥沃な土地で育った津島いちご(とちおとめ)は粒が大きく、形がよくて美味。春になると一面白い花が咲く。



津島麩

消化・吸収のよい純植物性タンパク食品で、高タンパク低カロリーの伝統食品。めずらしい丸餅型。



もろこの押し寿司

モロコを醤油や酒、みりんなどで時間をかけて煮、押し寿司の具にした郷土料理。



団扇(うちわ)

天王まつりの宵祭・朝祭の絵柄が描かれている風流な名物団扇。



太鼓

津島の太鼓づくりは元禄のころからのもので、代々受け継がれた匠の技。



雪駄

竹皮で編んだ草履に牛革を縫いつけた履物。明治初期に始まった雪駄作りは最盛期には全国生産量の7割以上を占めた。



越津ねぎ

津島市越津町が発祥地。軟白部、葉部ともやわらかく、煮ると甘味が強くなるため、すき焼き等冬の料理によく利用される。



ねぎクッキー

津島市越津町発祥の越津ねぎを使用したクッキー。ねぎの風味が口いっぱい広がる。



甘酒

米こうじを用い、米の粥、または水分を多めに柔らかく炊いた飯を保温し、1晩かけて発酵させる。砂糖を加えないものは自然な甘さがある。