

蟹江町の 土産物・特産品・工芸品



ペコニア

エラチオールペコニアの生産量は愛知県内一番で花は一重と八重があり、色は白、黄色、ピンクなどとても豊富。



いな饅頭

イナ（ボラの幼魚）を外観を傷つけないようにエラや骨を除き、中に味噌と椎茸・銀杏・柚子など季節の味覚を混ぜて詰め、香ばしく焼きあげた蟹江名物。

弥富市の 土産物・特産品・工芸品



金魚

約140年前から始まった弥富金魚は、当地が木曾川下流の水郷地帯のため水量・土質ともに金魚養殖に最適であったことも手伝い、日本一の生産量となった。流通拠点

としても日本にいる金魚の全品種である約25種類がすべてそろった一大産地である。



白文鳥

全身が純白で、くちばしと眼環が紅色、脚は淡紅色でその美しさは飼い鳥の中でも他に類をみない。又八地区を中心に文鳥飼育が農家の副業として盛んになり、明

治初年になって突然変異により「白文鳥」が誕生。飼育改良の結果、日本唯一の白文鳥の特産地に発展した。



みつば

全国一位の愛知県のみつばの出荷量の一端を担う弥富市のみつばは、水耕栽培を駆使して周年出荷される作物。