豊田市
TOYOTA CITY

あなたの応援が力になる。

とよた ふるさとマガジン



ふるさと納税に込めた
思いが創る
笑顔を訪ねて。

cover：
Toyota Municipal Museum of Art ｜ 豊田市美術館
Mashiro Miho ｜ 茉白 実歩（WE LOVE とよた スペシャルサポーター）

FURUSATO NOZEI ｜ TOYOTA CITY ｜ 2026



いただいた寄附を、こどもたちの未来のために。

豊田市では、ふるさと納税による寄附を、こどもたちの学びや体験の充実に活用しています。

豊田市のふるさと納税「WE LOVEとよた応援寄附金」は、こどもたちの多様な活動の費用や、スポーツ・文化芸術に触れる機会づくりに活用しています。その一つが、愛称「とよクラ」で親しまれる「とよた地域クラブ活動」です。

「とよクラ」は、これまで中学校教員が顧問として運営してきた部活動に代わり、豊田市が運営主体となって地域の大人が指導に携わる新たな仕組みのこと。こどもたちが安心して継続的にスポーツや文化活動を楽しめる環境を守るとともに、地域全体でこどもを育てるまちづくりを目指すものです。

「とよクラ」は原則として参加費無料で運営されています。これは全国的に見ても極めて大胆な子育て・教育施策。支える財源となっているのが、ふるさと納税による全国からの寄附と、地域企業からの支援です。

家庭の経済状況にかかわらず、全てのこどもに体験の機会を届けたい―。その思いの実現に、ふるさと納税が大きな力を発揮しています。

Pick up

小林 知暉（ともき）（中2/ キャプテン）

監督からは、野球の技術に加え、整理整頓やあいさつといった人としての基本も教わっています。ぼくたちのチームは中学生から野球を始めたメンバーも多いですが、これからも練習をがんばって、豊田市で1番になりたいです。



安藤 五男（いつお）（71 歳 / 監督）



息子も孫も益富中学校の卒業生。恩返しとして野球ができる環境をつくりたいと思い、指導者として手を上げました。野球を好きになってもらいたいので、個性を大切にした指導を心掛けています。こどもや親御さんとの交流も私にとっての喜びです。

スポーツを、もっと身近に。

とよた地域クラブ活動「とよクラ」

中学校の部活動を地域へ広げ、地域の人や団体と連携しながら、こどもたちが継続してスポーツ・文化芸術活動に取り組める場をつくる「とよクラ」。学校だけでなく、地域のさまざまな人たちが関わりながら、こどもたちの「やってみたい」「続けたい」を支えていく新しい仕組みです。



※取材内容は、2026年10月1日時点のものです。

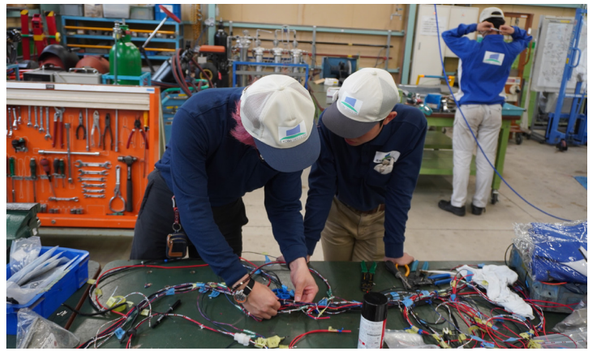
こどもたちの未来を応援する取り組み

manufacturing

ものづくりのプロと一緒に、つくる未来。

丘 KOBA プロジェクト

自動車関連企業の達人とこどもたちがチームになり、未来のモビリティづくりに挑戦。試行錯誤しながら、ものづくりの楽しさや難しさ、仲間とつくり上げる喜びを学びます。



わくわくワールド（とよたものづくりフェスタ）

工作からタイヤ交換、クルマづくりまで、いろんな体験が集まる「わくわくワールド」。こどもたちが楽しみながらものづくりに触れ、そのおもしろさを体感できるイベント。



sports

スポーツを、もっと身近に。

とよたスポーツ体験講座

中京大学やトヨタ自動車のトップスポーツチームなどと連携し、小学生を対象としたスポーツ体験教室を開催。ラグビー、ソフトボール、野球、パラスポーツ、走り方教室を通じて、市にゆかりのあるトップアスリートから、スポーツの楽しさや技術を学びます。



culture

音楽を通じて豊かな心、創造力を育む。

青少年音楽活動の推進

少年少女合唱団、ジュニアマーチングバンド、ジュニアオーケストラを運営し、音楽に触れる機会づくりを進めます。



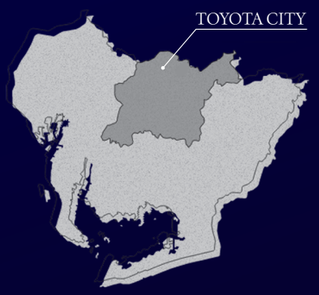
about TOYOTA

愛知県のほぼ中央に位置する豊田市。全国1位の製造品出荷額を誇る「クルマのまち」として知られる一方、市域のおよそ7割を森林が占め、矢作川や田園など豊かな自然にも恵まれています。ものづくり、自然、文化、スポーツなど、多彩な魅力をあわせ持つまちです。

data

人口	412,583 人
世帯数	192,360 世帯
面積	918.32 km²

愛知県全体の面積の約17.8%



nature

市域のおよそ7割を森林が占める豊田市。矢作川をはじめとする清流や山里、田園風景など、豊かな自然が暮らしのすぐそばに広がっています。



香嵐渓の紅葉

manufacturing

世界に知られる「クルマのまち・豊田」。受け継がれてきた技術と挑戦する力から、多彩なものづくりが生まれています。



■蔵元 桝塚味噌（のだみそ株式会社）

国内わずか5%の木桶仕込み 昭和3年創業の蔵が守る、豊田の生味噌



【店舗情報】蔵元 桝塚味噌（のだみそ株式会社）
愛知県豊田市桝塚西町南山 6 番地 /TEL：0565-21-0028/ 定休日：日曜、祝日は不定休

色は濃いのに、味はやさしい。
創業から100年近い桝塚味噌は、
巨大な木桶と四季の寒暖差に熟成を任せる
昔ながらの味噌づくりを守り続けています。

1928年創業の「蔵元 桝塚味噌」は、豊田市で豆味噌を造り続ける老舗の味噌蔵。木桶で仕込む味噌は国内でもわずかといわれる中、同蔵はすべての味噌を木桶で仕込んでいます。蔵に並ぶ約400本の木桶には『蔵ぐせ』を生み出す微生物が住み着いており、四季の寒暖差に任せる天然醸造で、18か月以上かけてじっくりと熟成させています。出荷時に加熱処理をしない生味噌のため、桶から出したての味噌が持つ風味を存分に楽しめます。

4代目の野田好成さんによると、味噌ができるまでに人の手が入るのは4日間だけ。残りの約500日は木桶の中で熟成が進むといいます。だからこそ、野田さんが何より大切にしているのは「おいしくなる環境づくり」。同蔵の味噌は、色の濃さから味が強いと思われがちですが、実際は塩のカドが取れたまろやかな味わいで、県外の人にも食べやすいのが特長です。

野田さんのおすすめは「とろみそ」。とがりのない優しい味だから、野菜や豆腐、ご飯に乗せても、そのまま食べてもおいしい逸品です。





「幻の味噌」とも呼ばれる

日本ノとろみそ（粒）

返礼品情報

500g×2袋

「とろみそ」とは･･･

桝塚味噌の木桶の中心部からしか採れない希少な豆味噌のこと。高さ約3 メートルの木桶で18 か月以上熟成させた味噌のうち、外気に触れず、強い圧力で旨みが凝縮された中心部だけを職人が手掘りで取り出します。1つの木桶から採れるのはわずか5%。メディアでも度々紹介され、「幻の味噌」とも呼ばれています。



【店舗情報】担担麺と麻婆豆腐の店 虎玄 / 愛知県豊田市山之手 5 丁目 91
TEL : 0565-41-5669 / 定休日 : 月曜（祝日の場合は翌火曜）







返礼品情報

担担麺・汁無し担担麺

各3食

濃厚なごまだれがクリーミーに絡む担担麺と、ゴマや肉の旨み、辛み・痺れを凝縮した汁無し担担麺のセット。まろやかさとパンチ、異なる味わいを楽しめます。香ばしいゴマの風味と、麺にしっかり絡む濃厚な味わいをご堪能ください。

「行列に並んでも食べたい」との口コミもある、
担担麺と麻婆豆腐の専門店「虎玄」。
豊田市に本店を置く人気店です。

ミシュランにも掲載された「虎玄」は、担担麺と麻婆豆腐の専門店。地元民にも愛されているのはもちろん、豊田市を離れた人にとっても「懐かしの味」の一つとなっています。

担担麺の決め手は、通常の数倍の多さで使われているゴマの量。すりおろす粗さにもこだわり、あえて粒を残して作る「ごまだれ」が、濃厚な味わいと香ばしい香りを演出します。研究を重ね、開発に2年半を費やしたラー油も味のアクセント。一本一本にクリーミーなスープがしっかりと絡みついた麺を啜り上げると、口いっぱいにゴマの香りが広がります。

麻婆豆腐は、四川の味をベースに、日本人の好みに合うスパイス配合で仕上げられた一品。豆腐にもこだわり抜いているため、口に入れた際の風味と舌ざわりが違います。これはご飯が進む。

どちらも現地で食べられるのはもちろん、ふるさと納税でも注文可能です。聞くところによると「オンライン商品も、作り方通りに作れば、お店で食べる味とほぼ同じ」とのこと。並ばずして食べられる人気店の味、見逃せません。



虎玄からのお礼状

返礼品情報

麻婆豆腐 230g×5食

有名中国料理店の元総料理長直伝レシピに、さらに2 年もの歳月をかけて改良を重ねた自慢の自家製ラー油を使用。単に辛いだけでなく、スパイスの旨みと香ばしさが油にじっくりと溶け込んでおり、一口ごとに奥深いコクが広がります。厳選された本場・四川産の「花椒（ホアジャオ）」を効かせています。

■担担麺と麻婆豆腐の店　虎玄

地元で愛される ミシュラン掲載店「虎玄」の担担麺と麻婆豆腐。



Return Gifts From Toyota

選ばれる、豊田の返礼品。

人気返礼品の一部を紹介します。





医療法人研精会 サン障害福祉サービス

消防ホースリメイクバッグ

1点/約W40×H30×マチ10cm

役目を終えた消防ホースを、福祉施設で一点ものののバッグへアップサイクル。丈夫な素材を生かした、A4サイズ対応の実用的なバッグです。



559 ファーム

希少米 峰旭（ミネアサヒ） 5kg×2袋 計10kg

標高400m の山間地で育てた希少米ミネアサヒ。寒暖差と清らかな水が育む、ツヤ ·粘り ·香りとほのかな甘みが特徴です。



はっぴー農産

米粉のバウムクーヘン

グルテンフリーバウム ハードタイプ 1 個

豊田市産「ミズホチカラ」を自家製粉した玄米粉で焼き上げたグルテンフリーバウム。外はざっくり、中はもっちりしっとり。



トヨタ紡織株式会社

RE:TERRACE スリムポーチ S/M

S…約H110×W140×D20mm　M…約H140×W190×D45mm

廃棄予定だった自動車用シート表皮材をアップサイクル。耐久性や防汚性に優れた素材を生かし、シート縫製の技術で仕立てたスリムポーチです。



ZiZi 工房

ハム・ソーセージセット

5種 計790g （フランクフルト300g／荒挽きウインナー160g／ベーコン150g／ポークウインナー（プレーン）90g／季節限定90g）

豊田市足助町で 1990 年から続く ZiZi 工房。国産豚肉を使い、昔ながらの手づくり製法で仕上げたフランクフルトやウインナー、ベーコンなど 5 種を詰め合わせ。





株式会社 HACHIFUKU

Big プリン

1個（約900g）+飾り用菓子

朝採れ卵をたっぷり使い、低温スチームでじっくり焼き上げた濃厚プリン。通常サイズ約 10 個分、約 900g のビッグサイズです。



アイシン高丘エンジニアリング株式会社

TAOC オーディオ インシュレーター TITE-35S4

4 対 1 組

TAOC のフラッグシップ「スーパーインシュレーター」シリーズの最上位モデル。2 種類の鋳鉄を組み合わせ、機器の振動を抑えながら、安定した音場づくりをサポート。



マルカ果樹園

大玉 次郎柿

約 4kg/15 玉目安 / 等級「秀」

当園の次郎柿は肉厚で食べ応え満点。シャキシャキ · コリコリとした触感が特徴。表皮は紅色がさし大粒で重量感のある柿です。また甘味が強く（糖度約14度）、とてもジューシーな柿です。贈答用にも、自分用にプチ贅沢としても最適です。

※季節限定品のため、時期や収穫状況により、お申し込みいただけない場合がございます。



すぎちく

みかわ牛 肉屋厳選極上部位6種

極上部位6 種 計660g

肉のプロが目利きした、みかわ牛の高級部位や希少部位が目白押し。やや厚めにカットしているので、部位ごとの味や食感の違いをお楽しみ頂けます。



株式会社ファーベル

6種のチーズ MIKAWA-三河-セット

6種 計650g （モッツァレラ80g/カチョカヴァロ180g/ストラッキーノ130g/ファーベル·ブラン80g/フルール·ド·ファーベル100g/MIKAWA-三河-80g）

地元で育まれた新鮮なミルクを使い、ひとつひとつ丁寧に手作りでチーズをつくっています。ミルク本来の風味が生きるフレッシュチーズや、時間をかけて熟成させた奥深い味わいのチーズです。

その他にも返礼品がたくさん

豊田市 ふるさと納税サイト



TOYOTA CITY

TOYOTA FURUSATO MAGAZINE

編集・発行

豊田市 魅力創造部 シティプロモーション課

〒471-8501 愛知県豊田市西町3丁目60番地

0565-34-6758　furusato@city.toyota.aichi.jp