

諸国漬物／各都道府県の名産漬物と出荷ベースの多い漬物

県名	名産・特産・土産品等の知名度から見た場合	生産量又は出荷額から見た場合
北海道	<ul style="list-style-type: none"> ● 紅鮭はさみ漬／大根、白菜、キャベツ、人参、胡瓜、紅鮭を交互に積み重ね、甘口麴でつける。 ● にしん漬／キャベツ、大根、人参等野菜を贅沢な上質身欠きにしん、数の子とともに甘口麴で漬け込む。 ● 松前漬／昆布とするめ細切りを醤油とみりんで漬ける。 	沢庵漬、浅漬、醤油漬
青森	<ul style="list-style-type: none"> ● 梅漬／紫蘇巻の梅漬け 	沢庵漬
岩手	<ul style="list-style-type: none"> ● 金婚漬／かりもり瓜に詰め物をした味噌漬または醤油漬 	浅漬、醤油漬
宮城	<ul style="list-style-type: none"> ● 長なす漬／小指ほどの細長い茄子の塩漬で、その紫色は見事である。 	胡瓜醤油漬、浅漬
秋田	<ul style="list-style-type: none"> ● いぶり沢庵／囲炉裏の上でつるし大根を干すための薪の煤のため黒くなったものを本漬けにした燻製沢庵 	
山形	<ul style="list-style-type: none"> ● 菊花漬／菊をはじめとして山菜を多種さざみ合わせ塩漬けにしたもの ● 小茄子の辛子漬／小茄子を洋辛子で漬けたもの 	おみ漬、青菜漬
福島	<ul style="list-style-type: none"> ● 三五八漬／塩、麴、もち米を3：5：8の割合で床をつくり毎日の野菜を漬け込み、翌日仕上げる。 	
茨城	<ul style="list-style-type: none"> ● 納豆漬／刻み野菜を納豆で漬ける。 	大根下漬、浅漬
栃木	<ul style="list-style-type: none"> ● 寿司用がり／寿司用生姜 ● たまり漬／日光を中心にたまり醤油を使用したたまり漬は県の主力名産品 ● 甘楽京漬／良質な歯ごたえと風味の良いらっきょうは県の特産品 	生姜酢漬、らっきょう漬、たまり漬、沢庵漬
群馬	<ul style="list-style-type: none"> ● かりかり漬／歯切れの良い梅漬け 	梅漬類、沢庵漬、福神漬、楽京漬、浅漬
埼玉	<ul style="list-style-type: none"> ● しゃくし菜漬／しゃくし菜の発酵漬 	沢庵漬、べったら漬、奈良漬、なす漬、醤油漬
千葉	<ul style="list-style-type: none"> ● 鉄砲漬／うりの醤油漬 ● らっきょう甘酢漬／甘酢に漬けたらっきょう漬 ● 小茄子のこうじ漬／小茄子を米糴の漬床で漬けたもの 	浅漬
東京	<ul style="list-style-type: none"> ● べったら漬／皮剥き大根の米糴、塩、砂糖等による浅漬 ● 東京沢庵／大根の糖漬で戦後東京沢庵と称して関東地方に広く普及した ● 福神漬／大根、茄子、紫蘇、胡麻、蓮根、なた豆等の刻混合醤油漬 	刻み醤油漬類、浅漬、沢庵漬
神奈川	<ul style="list-style-type: none"> ● 梅干／小田原近在の良質の梅を梅干にしたもの ● 小梅漬／小梅をかた漬にしたもの ● 桜の花漬／桜の花の塩漬で熱湯を注ぎ、花が開いたところを飲む。桜湯は優雅な飲み物 	浅漬、梅干、生姜漬
新潟	<ul style="list-style-type: none"> ● 山海漬／数の子と刻み野菜を粕漬けにしたもの ● 数の子漬／数の子と野菜を醤油で漬けたもの ● 味噌漬詰め合わせ／大根、茄子、胡瓜、生姜、野菜等を味噌で漬けたもの 	沢庵漬、味噌漬、浅漬類、醤油漬
富山	<ul style="list-style-type: none"> ● かぶら寿司／ぶり、サバを薄切りにし、かぶの間に挟んで麴で漬けたもの 	浅漬
石川	<ul style="list-style-type: none"> ● かぶら寿司／ぶり、サバを薄切りにし、かぶの間に挟んで麴で漬けたもの 	らっきょう酢漬
福井	<ul style="list-style-type: none"> ● 花らっきょう／小粒ならっきょうの酢漬 	浅漬
山梨	<ul style="list-style-type: none"> ● 甲州小梅漬／甲州産小梅をかり漬にしたもの 	小梅漬
長野	<ul style="list-style-type: none"> ● 野沢菜／野沢菜の塩漬又は醤油漬 ● やまごぼう味噌漬／やまごぼうを味噌漬に幾度も漬けかえてつくったもの ● わさび漬／わさびの根、茎を細かく切って塩漬けしたものを酒粕と混合したもの 	野沢菜、やまごぼう味噌漬、大根味噌漬、胡瓜味噌漬、わさび漬
岐阜	<ul style="list-style-type: none"> ● 赤かぶ漬／赤かぶを丸のまま塩漬けしたもの ● しな漬／赤かぶをはじめとして、いろいろな野菜を塩漬にしたもの 	沢庵漬
静岡	<ul style="list-style-type: none"> ● わさび漬／わさびの根、茎を細かく切って塩漬けしたものを酒粕と混合したもの ● わさび茶漬／わさびの根、茎を細かく切って塩漬けしたものを三杯酢又は醤油漬けたもの 	わさび漬、沢庵漬、わさび関連商品

	<ul style="list-style-type: none"> ● メロン漬／摘果メロンを塩漬けにしたものを酒粕につけたもの 	
愛知	<ul style="list-style-type: none"> ● 渥美沢庵／渥美の乾燥沢庵 ● 守口漬／守口大根の粕漬 	刻み醤油漬、福神漬、沢庵漬、調味浅漬、奈良漬、その他
三重	<ul style="list-style-type: none"> ● 伊勢沢庵／よく干し上げられた大根を茄子の葉、柿の皮、唐辛子を入れた米糠に漬け込んだもの ● 養肝漬／白瓜の中に瓜、茄子、胡瓜、大根、紫蘇の実等を詰め込みたまり漬にしたもの 	浅漬、沢庵漬
滋賀	<ul style="list-style-type: none"> ● 日野菜漬／日野菜を糠漬けにしたもの ● さくら漬／日野菜を短冊切りにし酢漬けにしたもの 	刻み漬、浅漬
京都	<ul style="list-style-type: none"> ● しば漬／茄子、赤紫蘇の葉、みょうがを塩漬し発酵させたもの ● すぐき漬／すぐき菜の皮をむき塩漬し水洗いした後加温し乳酸発酵したもので、特有の酸味がある。 ● 千枚漬／聖護院かぶらを薄く輪切りにして塩漬し昆布と一緒に漬け込んだもの ● 菜の花漬／開花前の菜の花のつぼみを塩漬けにしたもの 	千枚漬、すぐき
大阪	<ul style="list-style-type: none"> ● 奈良漬／瓜、胡瓜、小西瓜の粕漬 	浅漬、生姜漬
兵庫	<ul style="list-style-type: none"> ● 奈良漬／瓜、西瓜、胡瓜、守口大根、その他野菜の粕漬 	奈良漬、浅漬、醤油漬
奈良	<ul style="list-style-type: none"> ● 奈良漬／瓜、胡瓜、小西瓜、大根などを粕漬に漬けたもの 	生姜漬
和歌山	<ul style="list-style-type: none"> ● 梅干／日本一の生産を誇る良質の梅を梅干加工 ● 紀ノ川漬／大根を麴、塩等でつけたもの 	梅干、沢庵漬
鳥取	<ul style="list-style-type: none"> ● 砂丘らっきょう漬／砂丘産の歯切れの良いらっきょう漬 	
島根	<ul style="list-style-type: none"> ● 津田かぶ漬／赤紫色の津田かぶを糠みそに漬けた物 	
広島	<ul style="list-style-type: none"> ● 広島菜／広島菜漬の塩漬及び醤油漬 	
山口	<ul style="list-style-type: none"> ● 寒漬／大根を塩漬けした後、寒風にさらし、ときどき木槌でたたいて平たく伸ばし、それを春頃まで繰り返し、壺や甕に入れて密封し、発酵させる。 	
徳島		刻み漬
香川	<ul style="list-style-type: none"> ● そら豆漬／そら豆の醤油漬 	
愛媛	<ul style="list-style-type: none"> ● 緋の蕪漬／緋の蕪を塩漬けした後、ダイダイ酢と砂糖でつけたもの。緋色をした美しい漬物 	
高知	<ul style="list-style-type: none"> ● ピーマン漬／高知ピーマンを漬物に仕上げたもの。ピーマン漬物の元祖 	きゅうり醤油漬
福岡	<ul style="list-style-type: none"> ● 高菜漬／高菜の塩漬及び醤油漬 ● 貝柱、海茸粕漬／海産物の粕漬 	高菜漬、沢庵漬、浅漬、醤油漬
佐賀	<ul style="list-style-type: none"> ● 鯨軟骨粕漬／鯨の無骨を短冊状に切り、塩をし脱水して酒粕に漬け込む 	鯨軟骨粕漬
長崎	<ul style="list-style-type: none"> ● 寒干漬／丸干大根を貯蔵し、仕入の都度、手切りあるいは機械細断して醤油漬けにする。 	刻み寒干漬他醤油漬
熊本	<ul style="list-style-type: none"> ● 阿蘇たかな／阿蘇山麓に栽培されている茎の細い高菜漬 	浅漬、沢庵漬
大分	<ul style="list-style-type: none"> ● 細切野菜醤油漬／大根、人参の醤油漬 	沢庵漬
宮崎	<ul style="list-style-type: none"> ● 干し沢庵／干し大根を塩と糠でしっかりと漬けたもの ● 生漬沢庵／生の大根を干さずに塩押し、更の中漬けをし、糠等で本漬けたもの 	沢庵漬、野菜刻み漬、浅漬
鹿児島	<ul style="list-style-type: none"> ● つぼ漬／山川漬を小口切りにし、醤油で漬けた物 ● 桜島大根の粕漬／大きな桜島大根を輪切りにして酒粕に漬けたもの ● 山川漬／干し大根をつぼに漬け込んだもの 	沢庵漬、つぼ漬、桜島大根の粕漬
沖縄	<ul style="list-style-type: none"> ● パパイヤ漬／未熟のパパイヤを半切りにし、種子を除いて、粕漬、みそ漬、黒砂糖にする 	

参考：全国漬物協同組合連合資料