



漬物ポータルサイト

- ▶ 漬物について
 - ▶ 漬物の種類
 - ▶ 漬物の歴史
 - ▶ 漬物の製造法
 - ▶ 漬物と健康
 - ▶ 漬物関連の文献
 - ▶ 全国の特産物案内
 - ▶ 毎月21は漬物の日
 - ▶ よくあるQ&A
 - ▶ 漬物を使った料理レシピ
 - ▶ 統計・資料
- 全日本漬物協同組合連合会について

会員専用サイト

全国の特産物案内

[地域と名前で調べる漬物検索]

県名	生産量または出荷額から見た場合	名産・特産・土産品等の知名度から見た場合
北海道	沢庵漬、浅漬、醤油漬	<ul style="list-style-type: none"> ● 紅鮭はさみ漬 大根、白菜、キャベツ、人参、きゅうり、紅鮭を交互に積み重ね、甘口こうじで漬ける ● にしん漬 キャベツ、大根、人参等野菜をぜいたくな上質身欠きにしん、数の子とともに甘口こうじで漬け込む ● 松前漬 昆布とするめ細切りを醤油とみりんで漬ける
青森	沢庵漬	<ul style="list-style-type: none"> ● 梅漬 しそ巻きの梅漬
岩手	浅漬、醤油漬	<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
宮城	きゅうり醤油漬、浅漬	<ul style="list-style-type: none"> ● 長なす漬 小指ほどの細長いなすの塩漬で、その紫色はみごとである
秋田		<ul style="list-style-type: none"> ● いぶりたくあん 囲炉裏の上に吊るして大根を干すための薪の煤のため黒くなったものを本漬にした燻製沢庵
山形	おみ漬、青菜漬	<ul style="list-style-type: none"> ● 菊花漬 菊をはじめとして山菜を多種きざみ合わせ塩漬にしたもの ● 小なすのからし漬 小なすを洋がらして漬けたもの

福島	きゅうり醤油漬、浅漬	<ul style="list-style-type: none"> • 三五八漬 塩・麴・餅米を3:5:8の割合で床をつくり毎日の野菜を漬け込み、翌日漬け上げる
茨城	大根下漬、浅漬	<ul style="list-style-type: none"> • 納豆漬 刻野菜を納豆で漬ける
栃木	生姜酢漬、らっきょう漬、たまり漬、沢庵漬	<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しょうゆを使用したたまり漬は県の主力名産品 • 甘らっきょう漬 良質な歯ごたえと風味のよいらっきょうは県の特産品
群馬	梅漬類、沢庵漬、福神漬、楽京漬、浅漬	<ul style="list-style-type: none"> • かりかり漬 歯切れのよい梅漬
埼玉	沢庵漬、べつたら漬、奈良漬、なす漬、醤油漬	<ul style="list-style-type: none"> • しゃくし菜漬 しゃくし菜の発酵漬
千葉	浅漬	<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 小茄子を米糀の漬床で漬けたもの
東京	刻み醤油漬類、浅漬、沢庵漬	<ul style="list-style-type: none"> • べつたら漬 皮剥大根の米糀、塩、砂糖等による浅漬 • 東京沢庵 大根の糠漬で戦後東京たくあんと呼ばれて関東地方に広く普及した • 福神漬 大根、茄子、志そ、ごま、蓮根、なた豆等の刻混合醤油漬
神奈川	浅漬、梅干、生姜漬、醤油漬	<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

		<ul style="list-style-type: none"> 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
新潟	沢庵漬、味噌漬(各種)、浅漬類、醤油漬	<ul style="list-style-type: none"> 山海漬 数の子と刻野菜を粕漬にしたもの 数の子漬 数の子と野菜を醤油で漬け込んだもの 味噌漬詰合せ 大根、茄子、きゅうり、生姜、野菜等を味噌で漬け込んだもの
富山	浅漬	<ul style="list-style-type: none"> かぶら寿し ブリ、サバをうす切りし、かぶの間にはさんで麴で漬けたもの
石川	らっきょう酢漬	<ul style="list-style-type: none"> かぶら寿し ブリ、サバをうす切りし、かぶの間にはさんで麴で漬けたもの
福井	浅漬	<ul style="list-style-type: none"> 花らっきょう 小粒ならっきょうの酢漬
山梨	小梅漬	<ul style="list-style-type: none"> 甲州小梅漬 甲州産小梅をかた漬にしたもの
長野	野沢菜、やまごぼう味噌漬、大根味噌漬、きゅうり味噌漬、わさび漬	<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 やまごぼうを味噌に幾度も漬け換えてつくったもの わさび漬 わさびの根・茎を細断、塩漬したものを酒粕と混合したもの
岐阜	沢庵漬	<ul style="list-style-type: none"> 赤かぶ漬 赤かぶを丸のまま塩漬にしたもの 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
静岡	わさび漬、沢庵漬、わさび関連商品	<ul style="list-style-type: none"> わさび漬 わさびの根・茎を細断、塩漬したものを酒粕と混合したもの わさび茶漬 わさびの根・茎を細断、塩漬したも

		<p>のを三杯酢又は醤油漬にしたもの</p> <ul style="list-style-type: none"> メロン漬 摘果メロンを塩漬したものを酒粕につけたもの
愛知	刻み醤油漬、福神漬、沢庵漬、調味浅漬、奈良漬、その他	<ul style="list-style-type: none"> 渥美沢庵 渥美の乾燥たくあん 守口漬 守口大根の粕漬
三重	浅漬、沢庵漬	<ul style="list-style-type: none"> 伊勢たくあん よく干し上げられた大根をなすの葉、柿の皮、唐がらし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、きゅうり、大根、しその実等を詰めこみたまり漬にしたもの
滋賀	刻み漬、浅漬	<ul style="list-style-type: none"> 日野菜漬 日野菜をぬか漬にしたもの さくら漬 日野菜を短冊切りにし酢漬にしたもの
京都	千枚漬、すぐき	<ul style="list-style-type: none"> しば漬 茄子、赤じその葉、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のち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にしたもの
大阪	浅漬、生姜漬	<ul style="list-style-type: none"> 奈良漬 瓜、きゅうり、小西瓜の粕漬
兵庫	奈良漬、浅漬、醤油漬	<ul style="list-style-type: none"> 奈良漬 瓜、西瓜、きゅうり、守口大根、その他野菜の粕漬
奈良	生姜漬	<ul style="list-style-type: none"> 奈良漬 瓜、きゅうり、小西瓜、大根などを

		粕漬に漬けたもの
和歌山	梅干、沢庵漬	<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 紀の川漬 大根を麴、塩等で漬けたもの
鳥取		<ul style="list-style-type: none"> 砂丘らっきょう漬 砂丘産の歯切れのよいらっきょう漬
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もの
岡山		
広島	広島菜漬、浅漬	<ul style="list-style-type: none"> 広島菜漬 広島菜漬の塩漬及び醤油漬
山口		<ul style="list-style-type: none"> 寒漬 大根を塩漬にした後、寒風にさらし、ときどき木づちでたたいて平たくのばしそれを春ごろまでくり返し、つぼやかめに入れて密封し、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 緋のかぶを塩漬後、ダイダイ酢と砂糖で漬けたもの。緋色をした美しい漬物
高知	きゅうり醤油漬	<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。ピーマン漬けものの元祖
福岡	高菜漬、沢庵漬、浅漬、醤油漬	<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
佐賀	鯨軟骨粕漬	<ul style="list-style-type: none"> 鯨軟骨粕漬 鯨の蕪骨を短冊状に切り塩をし脱水して酒粕に漬けこむ

長崎	刻み寒干漬他醤油漬	<ul style="list-style-type: none"> 寒干漬 丸干大根を貯蔵し、仕入れのつど手切りあるいは機械細断して醤油漬する
熊本	浅漬、沢庵漬	<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
大分	沢庵漬	<ul style="list-style-type: none"> 細切野菜醤油漬 大根、人参の醤油漬
宮崎	沢庵漬、野菜刻み漬、浅漬	<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、更に中漬けをし、糠等で本漬したもの
鹿児島	沢庵漬、つぼ漬、桜島大根の粕漬	<ul style="list-style-type: none"> つぼ漬 山川漬を小口切りにし、醤油で漬けたもの 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
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