

## 10. 主要野菜の標準出荷規格表

き ゆ う り (夏秋)				
区分	選 別 基 準		調 整	荷 造 方 法
	長 さ	本数の目安		
L	24~28cm 以内	35 本	長さ、太さをそろえる。 過熟、まがり、異品種を混入しない。 曲りは 1.5cm 以内。	ダンボール 5Kg 入目 10%
M	20~23cm 以内	45 本		
S	16~19cm 以内	55 本		

と ま と (夏秋)						
区分	選 別 基 準		調 整	荷 造 方 法		
2L	200g~250g 以内		大きさをそろえ、過熟果を除く。	ダンボール 4Kg 入目 10%		
L	160g 以上					
M	130g 以上					
S	100g 以上					

な す (長 7~9 月)				
区分	選 別 基 準		調 整	荷 造 方 法
L	長さ 25cm 以上	重さ 140g~190g	形、長さをそろえ割 れ、すれを除く。 果梗を切る。	ダンボール 5Kg 入目 10%
M	〃 20cm 以上	〃 120g		
S	〃 15cm 以上	〃 80g		

な す (中長 6~7 月)					
区分	選 別 基 準			調 整	荷 造 方 法
	長 さ	重 さ	本数の目安		
2L	24cm まで	140g 以上	35 本	色沢、形、品質、良好 なもの。 曲り 2cm 以内	ダンボール 5Kg 入目 10%
L	21cm 以上	120g 以上	40 本		
M	18cm 以上	110g 以上	45 本		
S	15cm 以上	80g 以上	50 本		

ピ ー マ ン (7~9 月)						
区分	選 別 基 準		調 整	荷 造 方 法		
L	60g 以上		粒をそろえ、果梗を短く切る。	ネット、又はダンボール 5Kg 入目 10%		
M	40g 以上					
S	20g 以上					

たまねぎ(一般)			
区分	選別基準	調整	荷造方法
2L	300g以上	土落しを十分にする。 分球抽苔、その他傷害球を除く。 くび、及び根を切断する。	ネット 10Kg ダンボール 入目 10%
L	190g以上		
M	120g以上		
S	60g以上		

たまねぎ(契約)			
区分	選別基準	調整	荷造方法
規格品	1玉 100g以上	腐敗、変質していないもの、抽苔、 を除く、茎葉根を切除。	ネット 10Kg 入目 10%
規格外	1玉 60g以上		

ばれいしょ			
区分	選別基準	調整	荷造方法
2L	170g以上	異品種を混ぜない。 日焼、緑化、冠水、傷物を除く。 乾燥を十分にする。	10Kg ダンボール ポリ袋 入目 10%
L	110g以上		
M	60g以上		
S	40g以上		

さといも			
区分	選別基準	調整	荷造方法
L	100g以上	土落し、毛むしりをよくし、粒をそろ える。 傷害ものを除く。	ポリ袋 10Kg ダンボール 入目 10%
M	70g以上		
S	50g以上		

えだまめ			
選別基準	調整	荷造方法	
草丈 25cm 前後のもの	実入りが良く、実さやがつまつて着生しており、適熟なもの。 1さや1粒除く。	1束 300gをテープ等で結束し、ダンボールに30束入れる。	

はくさい (秋、冬、春)			
区分	選別基準	調整	荷造方法
2L	3,000g 以上	結球よく、品質良好なもの。 むきを良くし、球そろいを良くする。	ポリ袋 10Kg
L	2,000g 以上		※高温期
M	1,500g 以上		ネット、ダンボール 10 Kg
S	1,000g 以上		入目 10%

キャベツ (秋、冬、春)			
区分	選別基準	調整	荷造方法
2L	2,000g 以上	品質、形状、玉しまり、玉ぞろいの 良いもの。 外葉のはぎを良くする。	ポリ袋 10Kg
L	1,500g 以上		※高温期
M	1,000g 以上		ネット、ダンボール 10 Kg
S	800g 以上		入目 10%

レタス (秋、冬)			
区分	選別基準	調整	荷造方法
L	13 玉まで	外葉を3枚以内つけ、根を切り、玉 ぞろい、玉しまりの良いもの。	ダンボール 10Kg
M	14~18 玉		入目 10%
S	19~26 玉		
S	26 玉以上		

だいこん (美濃早生系)			
区分	選別基準	調整	荷造方法
2L	1,200g ~1,500g 以上	30cm 以上	ポリ袋又はロンネットで包み、10 本結束
M	1,000g 以上		
S	800g 以上		

だいこん (秋、冬)			
区分	選別基準	調整	荷造方法
2L	3,000g~4,000g 以内	洗い、長さ、太さをそろえ、曲り、 股さけを除く。	ポリ袋 10 本 結束
L	2,000g 以上		
M	1200g 以上		

聖護院だいこん				
区分	選別基準	色別	調整	荷造方法
2L	1,700g以上5本	黄	水洗、病葉、ひげ、根をとる。 葉は切らない。 尻は1~2cm残して切る。	ポリ袋に入れ結束
L	1,200g以上10本	青		
M	900g以上10本	赤		
優	10本	白		

金時にんじん				
区分	選別基準		調整	荷造方法
L	長さ23cm以上	重さ250g以上	太さ、長さをそろえ、色鮮明でコブの少ないもの。	葉部を残し、5Kg単位に結束し ポリ袋に入れる。
M	〃18cm以上	〃200g以上		
S	〃15cm以上	〃150g以上		

洋にんじん				
区分	選別基準		調整	荷造方法
	3寸系	5寸系		
2L	150g以上	250g以上	大きさをそろえ、ひげ根を除く。 トンネルものは葉を結束する。	ポリ袋  ネット 10Kg  ダンボール  入目 10%
L	100g以上	150g以上		
M	60g以上	120g以上		
S	60g以下	80g以上		

れんこん				
区分	選別基準		調整	荷造方法
L	2~3節で8本以内		土つき。	トロ箱、ダンボール  ※5Kg入の場合は半量  入目 10%
M	2~3節で10本以内			
S	2節で10本以内			
芽				
外				

新ごぼう				
区分	選別基準		調整	荷造方法
2L	1束 4本	1束 500g  長さ 30cm以上  長さ、太さをそろえる。  葉部は10cm残して切りそろえる。	ポリ袋  20束結束	
L	5~7本			
M	8~10本			
S	11~14本			
外				

ブロッコリー			
区分	選別基準	調整	荷造方法
2L	300g以上 7本	品質固有の形状を有し、品質良好で病害虫、損傷なく花締り良好なもの。頂花は2L～Sとし、側枝はAとする。	ダンボール 2Kg
L	200～300 8～10本		入目 10%
M	150～200 11～14本		ダンボール上部に 2cmの空間ができるよう根元切りそろえ、満杯に詰める。
S	120～150 15～18本		
A	側枝でL～M		

いんげん			
区分	選別基準	調整	荷造方法
秀	品質、形状、色沢が良好で長さが整い若どりもの	異品種、過熟品を除き、さやをそろえる。	ダンボール 2Kg
優	秀に次ぎやや過熟なもの		ポリ袋 100g
良	品質、色沢が劣り、変形、過熟なもの		入目 10%

きぬさや			
区分	選別基準	調整	荷造方法
秀	品質、形状、色沢が良好で若さや実入りは扇平程度のもの	異品種、小さや、霜害品は除き、つるは短く切る。	ダンボール 2Kg
優	秀に次ぐもの		ポリ袋 100g 入目 10%

しょうが			
区分	選別基準	調整	荷造方法
L	250g以上(1塊50g以上)	土落しを良くし茎は1cm以内とする。	ダンボール 4Kg
M	100g以上(1塊30g以上)		
S	100g以上(1塊30g以上)		入目 10%

ホーレン草 10月～6月(露地もの)			
区分	選別基準	調整	荷造方法
L	28～33cm 200g	洗いすぐりを良くし枯葉を除く。 同一品種で形状光沢良好。	ダンボール 30束入
M	22～27cm 200g		

ホーレン草 6月～9月(施設、雨よけもの)				
区分	長さ(cm)	束当たり本	調整	荷造方法
2L	30～35	10本以内	品質固有の形状をしており色沢良好なもの。 抽苔及び病害虫のないもの。	1束 200～210g 専用ダンボール使用 20束入
L	25～30	12本以内		
M	20～25	16本以内		
S	15～20	18本以内		
A	35以上のも 25以下のも	大 小	上記に次ぐ品質なもの。	

サニーレタス(周年)			
区分	選別基準	調整	荷造方法
L	250g以上 15玉入	枯葉、抽苔を除く。	ダンボール 4Kg 入目 10%
M	250g以下 20玉入		

中ネギ(周年)			
区分	選別基準	調整	荷造方法
L	60～75cm 100g	枯葉、赤葉を除去し、土砂、異物が付着していないもの。	ダンボール 30束入 入目 10%
M	60cm以下 100g		

小ネギ(周年)			
区分	選別基準	調整	荷造方法
L	25～30cm 100g	枯葉、赤葉を除去し、土砂、異物が付着していないもの。	ダンボール 20束入 入目 10%
M	25cm以下 100g		

小物束物			
区分	選別基準	調整	荷造方法
みつば	1束 50g以上	ポリ袋(底なし)利用。 洗いを良くし長さをそろえる。 同一品種で洗いを良くする。 同一品種にて形状、色沢良好。 輪ゴム等は使用しないこと。	ダンボール 20束
パセリ	1束 30g以上		ダンボール 20束
春菊	1束 150g以上		10～5月 角底ポリ袋 6～9月 ダンボール 30束 20束
わけぎ	1束 100g以上		ダンボール 20束
小松菜 みずな 広島菜 青菜	1束 200g以上		10～4月 角底ポリ袋 5～9月 ダンボール 20束 20束

い ち ご			
区分	選別基準	調整	荷造方法
2L	12個以内	300gパック満杯詰めとする。 固有の品質形状、色沢を有し、過熟で病害なきもの。	ダンボール 4パック 5箱合せ
L	15個〃		
M	20個〃		
S	30個〃		
2S	36個〃		
外	36個以上		

●化粧箱

平田メロン規格表

区分	選別基準		調整	荷造方法
	1玉の重量	個数		
3L	2,000g～2,300g	2個	特と秀品のみ。 ム印と○印は入れない。	指定の化粧箱
2L	1,800g～2,000g			
L	1,600g～1,800g			

※規格は9cm×13cmの紙に書き化粧箱の上におき輪ゴムをかける。

●5Kg入ダンボール

区分	選別基準		調整	荷造方法
	1玉の重量	個数		
特大	2,300g以上	2個	秀、ネットの張りがこまやかで平均していて、形状が整い、熟度適正、無傷で品質優秀なもの。 ※ム印、○印のみ3L、4Lをつくる。	指定のダンボール使用
4L	2,000g～2,300g	3個		
3L	1,700g～2,000g	4個		
2L	1,500g～1,700g	4個		
L	1,300g～1,500g	5個		
M	1,100g～1,300g	5個		
S	800g～1,100g	6個		
2S	600g～800g	8個		

※ダンボールに規格印を押すときの注意

特……秀のもの、秀……優のもの、おさない……良のもの、外品は○印をする。