

# 茨城県青果物標準出荷規格

令和 6 年 3 月

茨 城 県

# 茨城県青果物標準規格実施要綱

昭和38年12月制定	平成6年3月改定
昭和40年3月改定	平成9年3月改定
昭和42年3月改定	平成12年3月改定
昭和45年3月改定	平成15年3月改定
昭和49年3月改定	平成18年3月改定
昭和51年3月改定	平成21年3月改定
昭和54年3月改定	平成24年3月改定
昭和57年3月改定	平成27年3月改定
昭和60年3月改定	平成30年3月改定
昭和63年3月改定	令和3年3月改定
平成3年3月改定	令和6年3月改定

## (目 的)

第1 この要綱は、青果物の出荷規格を統一し、これを普及することにより商品性の向上と取引の公正、円滑化を図り、もって本県産青果物の声価を高め、農業経営の安定向上に資することを目的とする。

## (定 義)

第2 この要綱において「青果物」とは、県内において生産される野菜、果実、及び菌茸類等であって別表に掲げるものをいう。

2 この要綱において「出荷規格」とは、出荷する青果物の品質、形量及び包装等についての基準をいう。

## (規格の設定)

第3 知事は、茨城県青果物標準出荷規格（以下「県規格」という。）を設定、改正又は廃止するものとする。

2 知事は、県規格を設定、改正又は廃止しようとするときは、あらかじめ出荷団体、卸売市場、その他関係機関の意見を聞くものとする。

## (普及指導)

第4 知事は、県規格を設定、改正又は廃止したときは、直ちにこれを周知し必要と認めた場合、指導説明会等を開催するものとする。

## (県規格の遵守)

第5 青果物を出荷しようとする者は、県規格を参考として出荷するものとする。

2 出荷団体等は、県規格により出荷しようとする青果物について自主検査を行うものとする。

## (法令遵守)

第6 JAS法等、関連法令について遵守する。

(別 表)

野菜 及び 菌茸類	<p>根菜類 だいこん、かぶ、にんじん、ごぼう、短根ごぼう、たけのこ、れんこん</p> <p>葉茎菜類 はくさい、さんとうさい、きょうな、みずな、こまつな、キャベツ、グリーンボール、ほうれんそう、ねぎ、わけぎ、ふき、うど、山うど、根みつば、切りみつば、糸みつば、しゅんぎく、せり、にら、セルリー、ミニセルリー、アスパラガス、カリフラワー、ブロッコリー、レタス、サニーレタス、パセリ、タアサイ、ちんげんさい、わさび菜、ヨウサイ (あさがお菜)、パクチー</p> <p>果菜類 きゅうり、かぼちゃ、なす、トマト、ミニトマト、ピーマン、ししとう、とうもろこし、にがうり、ズッキーニ</p> <p>豆科野菜 いんげん、さやえんどう、グリーンピース、そらまめ、えだまめ</p> <p>土物類 かんしょ、ばれいしょ、さといも、やつがしら、セレバス、やまといも、ながいも、たまねぎ、にんにく、らっきょう、エシャレット</p> <p>つま物・香辛野菜 根しょうが、はしょうが、みょうが、みょうがたけ、大葉、たらめ</p> <p>菌茸類 生しいたけ、生なめこ、シメジ、えのきだけ、マッシュルーム</p> <p>その他野菜 ゆず、うめ</p>
果 実	<p>いちご、すいか、こだますいか、いちぢく、ネット系メロン、プリンズメロン、キンショウメロン、パパイヤメロン、アールスメロン、りんご、キウイ、なし、ぶどう、もも、かき、くり、ブルーベリー</p>

## 本規格についての留意事項

1. この規格は、県内に生産される主要青果物であってその主な出荷時期における主要品目についての基準を定めたものである。
2. この規格は、品質・形量及び包装の三要件のほか、取引改善に資するため必要最少限度の表示事項を定めた。
3. 品位は、合格と格外に区分し、形量・品質の劣る格外品は、原則として出荷しないこととするが、出荷の必要を生じた場合はその旨表示して出荷する。
4. 合格品はL・M・S等で表示することとしたが、形量区分の出来にくいもの、特殊なものについては、A・B等を使用した。
5. 正味量を確保するため基準量目他に自然減耗相当分を見込んだ元詰めをすること。
6. 枯葉、病虫害等のものを除き異品種を混ぜない。
7. バラ出荷の解消を期し、統一した荷姿で出荷すること。
8. 出荷の際は、産地名、品種名、大きさ、等級、内容量及び出荷者名又は商標を表示すること。
9. 下記用語について、以下のとおり定義する。
  - 【入目】表示重量を下回ることが無いように、出荷調整時に出荷後の水分減耗等を考慮して計量する時の目安。
  - 【標準】原則的に表示重量を下回ることが無いように、選別標準を守って計量、選別する。重量野菜や1箱入数を重視する品目（根菜類、果菜類等）で用いる。



# 目 次

## ○野 菜

### 根 菜 類

だいこん（中長系）	1
〃（つまり系、中太系）	1
か    ぶ	2
にんじん（短根）	2
ご    ぼ    う	3
短根ごぼう	3
たけのこ	4
れんこん	4
〃（パック詰）	4
〃（早堀）	5

### 葉茎菜類

はくさい	5
さんとうさい	6
きょうな	6
みずな	7
みずな（若取り）	8
こまつな	8
キャベツ（平箱）	9
グリーンボール	9
ほうれんそう	10
ね    ぎ	10
〃（土付き）	11
わ    け    ぎ	11
ふ    き	12
う    ど	12

山 う ど .....	13
根みつば .....	13
切みつば .....	14
糸みつば .....	14
しゅんぎく (中葉系) .....	15
"    (株張種) .....	15
せ り .....	16
に ら .....	16
セルリー .....	17
ミニセルリー .....	18
アスパラガス .....	18
カリフラワー .....	19
ブロッコリー .....	19
レ タ ス .....	20
サニーレタス (グリーンカール、プリーツレタスを含む) .....	20
パ セ リ .....	21
タアサイ .....	21
ちんげんさい .....	21
"    (袋詰め) .....	22
わさび菜 .....	22
ヨウサイ (あさがお菜) .....	22
パクチー .....	23
パクチー (袋詰め) .....	23
<b>果 菜 類</b>	
きゅうり .....	24
"    (コンテナ平箱) .....	24
かぼちゃ (大果性品種) .....	25
"    (中果性品種) .....	25
な す .....	26

なす (袋詰め) .....	26
ながなす .....	27
ながなす (平箱) .....	27
トマト .....	28
〃 (パック詰) .....	28
ミニトマト .....	29
〃 (バラ詰め) .....	29
ピーマン .....	30
ししとう .....	30
とうもろこし .....	31
にがうり .....	31
ズッキーニ .....	32

## 豆科野菜

いんげん (つる性) .....	32
さやえんどう .....	33
グリーンピース .....	33
そらまめ .....	34
えだまめ (枝付き) .....	34
えだまめ .....	35

## 土物類

かんしょ .....	35
ばれいしょ .....	36
さといも .....	36
やつがしら .....	37
セレベス .....	37
やまといも .....	38
ながいも .....	39
〃 (パック詰) .....	40
たまねぎ .....	41



にんにく .....	41
らっきょう .....	42
エシャレット .....	42

### つま物・香辛野菜

根しょうが（近江しょうがの新しょうがに限る） .....	43
〃    （近江しょうがの貯蔵もの） .....	43
〃    （近江しょうが以外のもので新もの貯蔵もの） .....	44
はしょうが .....	44
みょうが .....	45
みょうがたけ .....	45
大    葉 .....	46
たらのめ .....	46

### 菌 茸 類

生しいたけ（ネット詰） .....	47
〃    （トレーパック詰） .....	48
生なめこ .....	48
シメジ（ヒラタケ、カンタケ） .....	49
えのきだけ .....	49
マッシュルーム（根付き） .....	50

### その他野菜

ゆ    ず .....	50
う    め .....	51

## ○果 実

いちご (とちおとめ) .....	52
"    (    "    ) バラ詰め .....	53
いちご (いばらキッス) .....	54
"    (    "    ) 平詰パック .....	55
すいか .....	56
こだますいか .....	57
いちぢく .....	58
ネット系メロン (アンデス、イバラキング、赤肉系) .....	59
プリンスメロン .....	60
キンショーメロン .....	61
パパイヤメロン .....	62
アールスメロン .....	63
りんご .....	64
キウイ (ヘイワード種) .....	66
なし (パック詰) .....	67
ぶどう (巨峰群) .....	68
"    (デラウェア、キャンベルアーリ、ネオマスカット、ベリーA) .....	69
もも .....	70
かき .....	71
くり .....	72
ブルーベリー .....	73



品 名 <b>だいこん</b> （中長系）						
区分	選 別 標 準		調 整	容 器	内容量	荷 造 方 法
3 L	1 本 1.6kg 以上	6 本	①洗いを良くし、 長さ、太さを揃 えヒゲ根を除く。 ②葉部は15cm以内 とし、葉先を切 り揃える。	D・B	10kg 標準	
2 L	” 1.2～ 1.6kg	8 本				
L	” 1.0～ 1.2kg	10本				
M	” 0.8～ 1.0kg	12本				
S	” 0.6～ 0.8kg	14～ 16本				

品 名 <b>だいこん</b> （つまり系、中太系）						
区分	選 別 標 準		調 整	容 器	内容量	荷 造 方 法
2 L	1 本 2.5kg以上	4 本	①洗いを良くし、 長さ、太さを揃 えヒゲ根を除く。 ②葉部は15cm以内 とし、葉先を切 り揃える。	D・B	10kg 標準	
L	” 2.0～2.5kg	5 本				
M	” 1.5～2kg	6 本				
S	” 1.0～1.5kg	8 本				

品名 かぶ							
区分	選別標準	1束の個数	1箱の束数	調整	容器	内容量	荷造方法
4 L	品質形状色沢良好な 直径 8 cm以上	3 個	10	葉部の長さが25cm以上のものは25cm程度に切り揃える。	D・B	10kg標準	葉部をテープで結束する。詰め方は根部を外にして角詰めとする。
3 L	〃 7 cm以上	5	8				
2 L	〃 6 cm以上	5	10				
L	〃 5 cm以上	7	10				
M	〃 4 cm以上	7	12				
S	〃 4 cm以下 3 cmまで	7	15				

B級は青首、色沢のやや悪いもの、C級はワレ等。

品名 にんじん（短根）		品質区分	A：品質形状色沢優良なもの B：Aに次ぐもの				
区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法		
3 L	1本450g以上	①洗いを良くし、大きさを揃えヒゲ根を除く。 ②日陰干しにして水分をよくとる。 ③葉部は切り揃える。	D・B	10kg 入目 5%	M以下は袋 500g×20入れを原則とする。		
2 L	300g以上						
L	200g以上						
M	150g以上 (本数3本)						
S	90g以上 (4～5本)						
2 S	50g以上 (6～9本)						

Lは42本以上とする。

品名 ごぼう						
区分	選別標準		調整	容器	内容量	荷造方法
	長さ	直径				
2 L	70cm以上	3.5cm	土と細根を取り茎葉は1.5cm以内とする。	D・B ポリ袋	10kg 4kg 入目 5%	D・Bは結束用テープで、横2ヶ所結束する。
L	〃	2.5				
M	〃	2.2				
2 M	〃	2.0				
S	60～	1.5				
2 S	40～	1.0				
3 S	35～	1.0				

定数詰め、入り数を表記することができる。

品名 短根ごぼう			品質区分	A：品質、形状、色沢良好なもの B：A品に次ぐもの		
区分	選別標準		調整	容器	内容量	荷造方法
	1袋の個数	長さ				
3 L	1	35cm～42cm	①茎の部分を約2.5cm残す。 ②根先の部分は袋にあわせて切り揃える。 ③同じ袋に入れる物同士の長さ、太さを揃える。	D・B	4kg 標準	200g×20袋とする。
2 L	2	35cm～42cm				
L	3	35cm～42cm				
M	4	35cm～42cm				
S	5～6	30cm～35cm				
2 S	7～8	30cm～35cm				

品 名 たけのこ					
区分	1本の重量	調整	容器	内容量	荷造方法
3 L	2,500 g以上		D・B	5 kg 10kg  入目 7%	早出しものは5 kg箱詰合せとして2箱合せとする。
2 L	1,500～2,500 g 未満				
L	1,000～1,500 g 〃				
M	500～1,000 g 〃				
S	300～ 500 g 〃				
2 S	100～ 300 g 〃				

品 名 れんこん		品質区分 A：品質、形状、色沢良好なもの B：A品に次ぐもの				
区分	選別標準	1箱当り本数	調整	容器	内容量	荷造方法
L	2～4節で 1,400 g以上	本 3	①よく洗い、 ふでを除く。 ②節のカットを適切 に行う。	D・B (ただし、高 温期は 温度管 理ので きる容 器)	4 kg  入目 10%	平箱を使用 する。
M	2～4節で 400 g～1,400 g 未満	〃 4～7				
S	2～3節で 200 g～ 400 g 未満	〃 14～18				
2 S	1～2節で 70 g～ 200 g 未満	〃 26～32				

品 名 れんこん (パック詰)		品質区分 A：品質、形状、色沢良好なもの B：A品に次ぐもの				
区分	選別標準		調整	容器	内容量	荷造方法
	1パックの重量	1パック詰個数				
L	400 g以上	1個		D・B (ただし、 高温期は 温度管 理ので きる容 器)	4 kg 標準	
M	330 g以上	2個				
S	330 g以上	3～4個				

品名 <b>れんこん</b> (早堀)		品質区分	A: 品質、形状、色沢良好なもの B: A品に次ぐもの			
区分	選別標準		調整	容器	内容量	荷造方法
	1本の重量	1箱本数				
M	200g以上	3～5本		温度管理 のできる 容器	2kg	
S	50g以上 200g未満	—			入目 10%	

品名 <b>はくさい</b> (深箱)		品質区分	A: 結球充分にして品質良好なもの 根部、外葉を適切に除去するもの B: A品に準ずるもの (むき玉、軽度な虫害等)		
区分	選別標準	1株標準	容器	内容量	荷造方法
3L	5株	3kg	D・B	15kg	封緘針は使用し ない。
2L	6″	2.5″			
L	8″	2″			
(平箱)					
区分	選別標準	1株標準	容器	内容量	荷造方法
3L	3株	4.5kg	D・B	13kg	封緘針は使用し ない。
2L	4″	3.5″			
(平箱)					
区分	選別標準	1株標準	容器	内容量	荷造方法
2L	4株	2.5kg	D・B	10kg	封緘針は使用し ない。
平箱10kgは春のみ使用できる。					



品 名 さんとうさい					
区分	選 別 標 準	調 整	容 器	内容量	荷 造 方 法
L	品質良好な 1株 4,000g以上	根部、外葉を除き 株を揃える。	束 D・B	4株 15kg	横1ヶ所二重廻 しとする。
M	〃 2,500g以上				
S	〃 1,500g以上				

品 名 きょうな					
区分	選 別 標 準	調 整	容 器	内容量	荷 造 方 法
L	品質良好な 1株 3,000g以上	①根を切る。 ②枯葉を除く。	束 ポリ袋 D・B	4、6 株 8、10、 12、15 株 10kg 標準	①横1ヶ所二重 廻し。 ポリ袋 ②テープ十字掛 け。 株数を明記す る。
M	〃 2,000g以上				
S	〃 1,000g以上				

品名 みずな		品質区分		A：品質良好なもの B：A品に次ぐもの		
区分	選別標準	1袋の株数	調整	容器	内容量	荷造方法
L	40～45cm	3株以上	①病虫害のない色沢良好なものとし、枯葉、折れた茎をとり株元を揃え、平束とする。 ②原則として水洗いはしないが、株元の土は葉茎を傷めないよう注意して軽く洗い、水切りをよく行う。	D・B	5kg 入目 10% 以上	①200g×25袋とする。 ②鮮度保持フィルム使用とする。
M	35～40cm					

品名 みずな (若取り)		品質区分		A: 品質良好なもの B: A品に次ぐもの		
区分	選別標準	1袋の株数	調整	容器	内容量	荷造方法
L	33cm以上	3株以上	①病虫害のない色沢良好なものとし、枯葉、折れた茎をとり株元を揃え、平束とする。 ②原則として水洗いはしないが、株元の土は葉茎を傷めないよう注意して軽く洗い、水切りをよく行う。	D・B	4kg 入目 10%以上	①200g×20袋とする。 ②鮮度保持フィルム使用とする。
M	23～33cm					

品名 こまつな						
区分	選別標準	1袋の株数	調整	容器	内容量	荷造方法
L	品質良好な葉茎30cm以上 35cm未満	3株以上	①葉先の傷まないものとする。 ②洗い、すぐりを良くし、根をよく切る。	D・B	5kg 入目 10%	①200g×25袋とする。 ②鮮度保持フィルム使用縦詰めとする。
M	“ 葉茎25cm以上 30cm未満					

品名 <b>キャベツ</b> (平箱)						
区分	選別標準		調整	容器	内容量	荷造方法
	1箱の個数	1個の重量				
3 L	5個	2,000 g 以上	①根部、外葉を除去する。 ②品質、形状、結球のよいもので玉揃いをよくする。	D・B	10kg 標準	封緘針は使用しない。
2 L	6	1,700 g 以上				
L	8	1,300 g 以上				
M	10	1,100 g 以上				

Sを設けることができる。

品名 <b>グリーンボール</b>						
区分	選別標準		調整	容器	内容量	荷造方法
2 L	1箱当りの個数 8個		外葉を1枚つける。	D・B	10kg 標準	封緘針は使用しない。
L	9					
M	12					

品名 ほうれんそう					
区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
L	茎葉の長さ 30cm以上33cm未満	①品質良好な葉茎 もので根を切り 株元を洗う。 ②枯葉、病葉をつ みとる。	D・B	5 kg  入目 10% 以上	①200 g × 25袋 とする。 ②鮮度保持フィ ルム使用縦詰 めとする。
M	26cm以上30cm未満				
S	22cm以上26cm未満				

品名 ねぎ							
区分	選別標準			調整	容器	内容量	荷造方法
	本数	太さ	軟白部の長さ				
2 L	30	2.3cm以上	(夏出し) 25cm以上 (秋冬出し) 30cm以上	むき方は 成熟葉3 葉を残す までむく ことを原 則とする。	D・B	5 kg 標準	逆さ詰め とし、ねぎの表を 上にして 揃える。
L	36	2.0cm以上 ～2.3cm未満					
M	45	1.7cm以上 ～2.0cm未満					
S	55	1.5cm以上 ～1.7cm未満					
2 S	70	1.2cm以上 ～1.5cm未満	(夏出し) 20cm以上 (秋冬出し) 25cm以上				
細	80以上	1.0cm以上 ～1.2cm未満					

品名 ねぎ（土付き）					
区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
L	軟白部の長さ 28cm以上	①土を良く落とし、葉は切らず島田結束とする。 ②軟白部の直径が3cm以上のものは除く。 ③軟白部の直径が1cm以下のものは除く。	束	2kg 1kg  入目 10%	テープにて葉、葉柄、茎部の3ヶ所を結束する。
M	同 23cm以上 28cm未満	④根は若干残して切り揃える。 ⑤曲がり程度は4cm以内とする。 ⑥軟白部の直径が1cm、3cmに近い太さのものをいずれも1/3以上入れない。			

軟白部の直径3.0cm以上のものを「太」  
軟白部の直径1.0cm以下のものを「細」とすることができる。

品名 わけぎ					
区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
2L	白身の長さ 5～10cm 長さ65cm以上	①1束は150gとし、箱の詰数は30束とする。 ②本葉は3枚とする。	D・B	4.5kg  入目 5%	①白身の部分をテープ等で1ヶ所結束する。 ②縦詰めとする。
L	白身の長さ 5～10cm 長さ50～65cm				
M	白身の長さ 5～10cm 長さ50cm以内				

品名 ふ き						
区分	選別標準	調整		容器	内容量	荷造方法
2 L	茎の長さ 71～80cm	1束の本数 6	1箱の束数 8～9	D・B クラフト紙	4 kg 8 kg	①D・Bは、2箱重ね結束する。 ②クラフト紙は10本束を合わせてクラフト紙に包み、横3ヵ所二重廻しとする。
L	61～70	6	9～10		入目 5%	
M	51～60	12	9～10			
S	41～50	20	10～11			
2 S	35～40	20以上	12以上			

品名 う ど					
区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
3 L	4 kg箱入個数 品質良好なもので 5～6本	長さ、太さを揃える。	D・B	4 kg	①2箱合わせ、横2ヶ所二重廻しとする。 ②箱詰の敷当として色紙を使用する。
2 L	” 7～10本以内			入目 5%	
L	” 11～13本以内				
M	” 14～17本以内				
S	” 18～22本以内				

品名 山うど						
区分	選別標準		調整	内容量	容器	荷造方法
3 L	1箱入本数 5～6本	1本重量 350g以上	①品質良好なもので全長43cm以上（芯の長さ31～33cm）うち軟白部の長さは20～25cmとする。 ②地物は全長38cm以下うち軟白部の長さは18～22cmとする。 ③長さ太さを揃える。 ④最下部の袴をつける。 ⑤赤芽と白芽を混入しない。 ⑥芯の開きは5分を限度とする。	2 kg  入目 5%	D・B	4箱を1梱包とする。
2 L	” 9本定数	” 230g ”				
L	” 12本定数	” 170g ”				
M	” 15～18	” 120g ”				
S	” 20～25	” 85g ”				
A	” 12本以内	” 170g ”				
B	” 25本以内	” 85g ”	①品質・形状、色沢の劣るもの。 ②袴のついてないもの。			

品名 根みつば		品質区分		A：品質良好で茎葉に傷みのないもの B：A品に次ぐもの		
区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法	
2 L	茎葉の長さ 35cm以上	①良く洗いすぐりをよくして根部の泥を良く落とす。 ②枯葉を除き水きりをよくし結束巾12cmの平束とし、根部の長さは、8cmで切る。 ③白い茎の部分は、12cm以上とする。	D・B	6 kg  入目 5%	①300g×20束とする。 ②結束はテープを使用する。 ③新聞紙をダンボールの底と上に使用する。	
L	茎葉の長さ 28～35cm					
M	茎葉の長さ 20～28cm					



品 名 切みつば					
区分	選 別 標 準	調 整	容 器	内 容 量	荷 造 方 法
A	品質良好、とくに茎葉に傷、しみのないもの 茎の長さ15cm以上	①水きりをよくする。 ②切り揃えをよくする。	大束 D・B 籠 鮮度保持フィルム	大束 1.5kg (500g ×3束) 鮮度保持フィルム 1.6kg 入目 5%	①大束(500g×3束) 結束は切口より5cmのところをテープで結束する。 ②鮮度保持フィルム(縦詰め、40g×40個)
B	Aに次ぐもので茎葉に傷、しみさびが若干あり又葉の大きすぎるものを除く。 茎の長さ10cm以上				

品 名 糸みつば					
区分	選 別 標 準	容 器	内 容 量	荷 造 方 法	
	老化葉、病葉を除き、長さ25～30cmで切り揃える。	D・B	1kg  入目 5%	①100g×10束とする。 ②テープで結束する。 ③フィルムで包装する。	

品名 しゅんぎく (中葉系)		品質区分 A: 品質良好なもの B: A品に次ぐもの		
選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
葉茎 20cm以上 24cm未満	①色沢良好で葉先の傷まないもの。 ②枯葉、病葉は取り除く。 ③葉先を揃えて株元を切り揃える。 ④すぐりをよくする。	D・B	3kg  入目 10%	150g × 20袋とする。

品名 しゅんぎく (株張種)		品質区分 A: 品質良好なもの B: A品に次ぐもの		
選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
葉茎 20cm以上 24cm未満	①色沢良好で葉先の傷まないもの。 ②枯葉、病葉は取り除く。 ③葉先を揃えて株元を切り揃える。 ④すぐりをよくする。	D・B	3kg  入目 10%	150g × 20袋とする。

品 名 せ り		品質区分		A：品質良好なもの B：A品に次ぐもの	
区分	選別標準	調 整	容 器	内容量	荷造方法
L	根元から葉先まで 35cm～43cm	①根を良く洗い根株を揃え 3cmで切る。 ②黄色、枯葉、雑草等を取り除き、水切りをよくする。 ③根元から5cmのところを結束する。	D・B	3.6kg  入目 5%	①120g×30束とする。 ②束はテープ結束とする。
M	〃 25cm～35cm				
S	〃 20cm～25cm				

品 名 に ら		品質区分		A：葉色、濃緑色で葉内厚く病虫害、枯葉のない 葉幅8mm以上のもの B：同上で葉幅6mm以上のもの	
区分	選 別 標 準	調 整	容 器	内容量	荷造方法
2L	葉長35cm以上 50cm未満	①軟白部の長さは3cm以内とする。 ②土およびゴミをよく取り除く。 ③結束後切りなおし、切口を揃える。 ④水洗いは絶対しない。 ⑤葉先の枯れているものはつみとる。 ⑥葉の折れに注意する。	D・B	4kg  入目 10kg	①1束100gで1箱40束縦詰めとする。 ②テープ結束とする。
L	葉長30cm以上 35cm未満				
M	葉長25cm以上 30cm未満				

(注) 葉色濃緑色で葉肉厚く病虫害のない葉巾8mm以上12mm未満で葉先のつみとりが見えるものはBに入れる。

品名 <b>セルリー</b>		品質区分			A：品質良好なもの B：A品に次ぐもの	調整	容器	内容量	荷造方法
区分	選別標準								
形量	項目	品質、形状、色沢良好なもの				①外葉、枯葉を除き草丈は根切、葉切して53cmとする。 ②1株ごとにポリエチレン等の透明な袋に詰める。 ③茎をバラとして出荷する場合は1kgずつポリ袋詰めとする。	D・B	10kg標準	テープを使用する。
		茎数	節間	重量	内容量				
	第1節間13cm以上	第1節間まで	1株重量	1箱の株数					
	2L	10本以上	16cm以上	1.9kg以上	5株				
	L	8本	16cm以上	1.6kg以上	6株				
	M	8本以上	16cm以上	1.3kg以上	7株				
S	6本以上	13cm以上	1.1kg以上	8株					
2S	6本以上	13cm以上	1.0kg以上	10株					

2Lに3株のハーフ箱を設けることができる。

品名 ミニセルリー						
区分	選別標準		調整	容器	内容量	荷造方法
	1株重量	1箱の株数				
L	1.0～1.2kg 未満	5株	①外葉、枯葉を除き草丈は根切りして53cmとする。 ②1株ずつ包装する。	D・B	5kg 標準	
M	0.8～1.0kg	6株				

品名 アスパラガス		品質区分		A：品質良好なもの B：A品に次ぐもの		
区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法	
3L	1束本数 2本	①穂先の開かない長さ25cmのものを規格品とする。 ②穂先を揃え、長さを一定にして根部を切り揃える。 ③軟化物分を全部切断する。	D・B	3kg 入目 5%	①1束は100gとし、テープで2ヶ所結束する。 ②1箱の詰数は30束とする。 ③箱詰は振動を防ぐため枕を箱の内側に当てる。 ④鮮度保持が必要な場合は、発泡スチロール容器を使用することができる。	
2L	3本					
L	4～5本					
M	6～8本					
S	9～12本					

品名 <b>カリフラワー</b> 品質区分 A：花しまりよく、品質、白色良好なもの B：A品に次ぐもの					
区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
3 L	1箱の個数 5個	①外葉は7～8枚とし、花蕾より上部2cm以内で切り揃える。 ②外葉のつけすぎに注意する。	D・B	6kg 標準	①品傷みしないように詰める。 ②満杯詰めとする。
2 L	6				
L	8				
M	10				
S	12				

品名 <b>ブロッコリー</b> 品質区分 A：花しまりよく、品目固有の形状、色沢を有し、病虫害及びその他による損傷なく、花蕾良好なもの B：A品に次ぐもの					
区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
3 L	1箱の個数 8個以下	外葉は切り取り、全長は花蕾の頂点より15cm程度に切り揃える。	D・B	4kg 標準	品傷みを防止するため、満杯詰めとする。
2 L	9				
L	12				
M	15				
S	18、20				
枝	1箱の詰数は12束を原則とする。				

2 Sを設けることができる。

品 名 **レタス**

品質区分

ム印：若どりで品質、形状、色沢良好なものの弾力性のあるもの

大：品質、形状がム印品に次ぐもので1箱の個数が12個、15個のもの

中：品質、形状がム印品に次ぐもので1箱の個数が19個、22個のもの

B：大・中品に次ぐもの

区分	選別標準	調 整	容 器	内容量	荷造方法
	1箱の個数				
3 L	12個	①適度の結球をしていること。 ②腐敗、変質、抽苔をしていないこと。 ③病虫害の被害がないこと。 ④根部は丁寧に切り、外葉をつけすぎないこと。 ⑤切り口は乾いた白い布できれいに拭き取り、土やごみが付着していないこと。	D・B	10kg 標準	封緘針は使用しない。
2 L	15				
L	19				
M	22				
S	30				

品 名 **サニーレタス** (グリーンカール、プリーツレタスを含む)

区分	選別標準	調 整	容 器	内容量	荷造方法
2 L	1箱の個数 12個	①草丈が21～23cmのものを規格品とする。 ②1個ずつ包装する。	D・B	4.5kg 標準	封緘針は使用しない。
L	15				
M	18				

品 名 パセリ					
区分	選 別 標 準	調 整	容 器	内容量	荷造方法
A	縮みよく濃緑色のもの	①年間ポリ袋出荷とする。 ②15～20本/袋で200gバラ詰めとする。	D・B	5 kg	1箱の詰数は25束(袋)とする。
B	縮み色沢Aに次ぐもの			入目 5%	
C	品質やや劣るもの				

品 名 タアサイ						
区分	選 別 標 準		調 整	容 器	内容量	荷造方法
	1株重量	1箱株数				
3 L	300 g以上	7株	①株の大きさを揃える。 ②根を切り、株元をきれいに洗う。 ③病虫害のないもの。 ④抽苔していないもの。	D・B	2 kg 標準	
2 L	220～270 g 未満	8・10				
L	170～220 g 未満	11・13				
M	150～170 g 未満	14・15				
S	110～150 g 未満	16・20				

品 名 ちんげんさい						
区分	選 別 標 準		調 整	容 器	内容量	荷造方法
	1株重量	1箱株数				
3 L	160～200 g	12株	①根部はていねいに切り、外葉を除去する。 ②鮮度良く、病虫害、黄変、損傷のないもの。	D・B	2 kg 標準	葉部を内側にして箱詰めする。
2 L	130～160 g	16				
L	100～130 g	20				
M	80～100 g	24				
S	60～80 g	26～30				



品名 <b>ちんげんさい</b> (袋詰め)							
区分	選別標準			調整	容器	内容量	荷造方法
	1株重量	1袋株数	袋数				
3 L	160~200 g	2株	6	①根部はていねいに切り、外葉を除去する。 ②鮮度良く、病虫害、黄変、損傷のないもの。	D・B	2 kg 標準	①鮮度保持フィルム使用とする。 ②葉部を内側にして箱詰めする。
2 L	130~160 g	2	8				
L	100~130 g	2	10				
M	80~100 g	2	12				
S	60~ 80 g	2	10				

品名 <b>わさび菜</b>					
選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法	
品質良好なもの 葉茎20cm以上30cm未満	①葉先の傷みがないものとする。 ②病虫害のないものとする。 ③1袋あたりの最低本数は5本とする。	D・B	2.4kg	①120 g × 20袋とする。 ②ダンボールに縦詰めとする。	

品名 <b>ヨウサイ</b> (あさがお菜) 品質区分					
				A：品質、形状、色沢良好なもの B：A品に次ぐもの	
選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法	
品質良好なもの 葉茎長さ40cm	病虫害、傷みのないものとする。	D・B	2 kg 入目 10%	150 g × 15袋とする。	

品名 パクチー					
区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
発泡	<ul style="list-style-type: none"> <li>品質良好で葉茎に傷みのないもの</li> <li>葉茎30cm以上40cm未満</li> <li>根の長さ5cm以上</li> </ul>	①根をよく洗い、変色、枯葉をよく取り除く。 ②水切り不足によるトロケが出るので、水切りには十分注意する。 ③袋からはみ出さないこと。 ④病害虫のないもの ⑤2株以上入れること。	発泡	1.5kg 入目10%以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>100g×15束</li> <li>テープ使用</li> </ul>

品名 パクチー（袋詰め）					
区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
D・B	<ul style="list-style-type: none"> <li>品質良好で葉茎に傷みのないもの</li> <li>葉茎30cm以上40cm未満</li> <li>根の長さ5cm以上</li> </ul>	①根をよく洗い、変色、枯葉をよく取り除く。 ②水切り不足によるトロケが出るので、水切りには十分注意する。 ③袋からはみ出さないこと。 ④病害虫のないもの ⑤2株以上入れること。	D・B	1kg 入目10%以上	50g×20袋とする。
				500g 入目10%以上	50g×10袋とする。
				900g 入目10%以上	30g×30袋とする。

品名 きゅうり		品質区分		A：品質、形状、色沢良好なもの B：A品に次ぐもの		
区分	選別標準		調整	容器	内容量	荷造方法
	重量	1箱入本数				
L	1本120g以上 140g未満	39～42本	①過熟、われ、傷みを除く。 ②曲りは次により区分する。 A品 1.5cm以内 B品 3.0cm以内	D・B	5kg 標準	2箱重ねとし、キの字掛けにする。
M	110g以上 120g未満	48				
S	90g以上 110g未満	54				
2S	80g以上 90g未満	60				

品名 きゅうり (コンテナ平箱)		品質区分		A：品質、形状、色沢良好なもの。曲りは1.5cm以内 B：A品に次ぐもの。曲りは3.0cm以内		
選別標準		調整	容器	内容量	荷造方法	
1箱入本数	1本の重量					
40本	135g 中心	形、長さを揃える。	D・B	5kg 標準		
50本	110g 中心					
54本	100g 中心					

品名 かぼちゃ (大果性品種)		品質区分 A: 品質、形状良好な完熟したもの B: A品に次ぐもの		調整	容器	内容量	荷造方法
区分	選別標準						
	1個の重量	1箱個数					
2L	1個2,000g以上～ 2,500g未満	4～5個	①未熟、病害のものは除く。 ②風乾をしっかりすること。	D・B	10kg  入目 5%	個数を表示する。	
L	1個1,500g以上～ 2,000g未満	6～7					
M	1個1,000g以上～ 1,500g未満	8～9					
S	1個500g以上～ 1,000g未満	10～12					

品名 かぼちゃ (中果性品種)		品質区分 A: 品質、形状良好な完熟したもの B: A品に次ぐもの		調整	容器	内容量	荷造方法
区分	選別標準						
	1個の重量	1箱個数					
2L	1個1,500g以上 ～1,800g未満	6～7個	①未熟、病害のものは除く。 ②風乾をしっかりすること。	D・B	10kg  入目 5%		
L	1個1,200g以上 ～1,500g未満	8～9					
M	1個 900g以上 ～1,200g未満	10～11					
S	1個 800g以上 ～ 900g未満	12～14					

品名		なす 品質区分		A：品種固有の形状で品質、鮮度、色沢良好でキズのないもの B：A品に次ぐもの		
区分	選別標準		調整	容器	内容量	荷造方法
	1個の重量	1箱個数				
L	100g以上～130g未満	54個	①形を揃え過熟、われ、スレを除く。 ②なり軸を切り揃える。	D・B	5kg標準	
M	75g以上～100g未満	63				
S	65g以上～75g未満	72				

130g以上、65g未満は別規格とすることができる。  
袋詰めすることもできる。

品名		なす(袋詰め) 品質区分		A：品種固有の形状で品質、鮮度、色沢良好でキズのないもの B：A品に次ぐもの		
区分	選別標準		調整	容器	内容量	荷造方法
	1個の重量	1袋個数				
L	1本当たり重量 100g以上～130g未満	4個	袋詰め出荷のA・Bのもの	D・B	10kg標準	1袋400g×25袋とする。
M	75g以上～ 100g未満	5				

品名 <b>ながなす</b> 品質区分		A：品種固有の形状で品質、鮮度、色沢良好で キズのないもの B：A品に次ぐもの		
区分	選別標準		容器	内容量
	本数	果長		
3 L	30～32本	25～28cm	D・B	5 kg 標準
2 L	35～37	22～25		
L	40～42	19～22		
M	45～47	16～19		
S	50～52	13～16		

品名 <b>ながなす</b> (平箱) 品質区分		A：品種固有の形状で、品質、鮮度、 色沢良好でキズのないもの B：A品に次ぐもの				
区分	選別標準		調整	容器	内容量	荷造方法
	本数	果長				
L	36	19cm以上 22cm未満	形を揃え、過熟、 われ、スレを除く。	平箱 D・B	5 kg	規定のフィルム で包む。
M	40	16cm以上 19cm未満				

品名 トマト		品質区分 A：品質形状、熟度の良好なもの B：A品に次ぐもの			
区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
2 L	15個	大小、形状、熟度を揃え、詰めを密にする。	D・B	4 kg 標準	2～3箱重ねとし、キの字掛けとする。
L	18・20				
M	24				
S	28				
2 S	32・35				

3 Lを設けることができる（12～13個入）

品名 トマト（パック詰）			品質区分 A：品質形状、熟度の良好なもの B：A品に次ぐもの			
区分	選別標準		調整	容器	内容量	荷造方法
	正方形パック	長方形パック				
L	4個	4個	大小、形状、熟度を揃える。	D・B	5 kg、 6 kg	① 1パック500gとし、 5 kgは1箱10個入、 6 kgは1箱12個入りとする。 ② 出荷箱はパック専用ダンボールを使用する。 ③ パックはホック又はテープ止めとする。 (ホックが望ましい)
M	4	5				
S	5	6				

品 名 ミニトマト						
区分	選 別 標 準		調 整	容 器	内容量	荷造方法
	1 個の重量	1 パック個数				
2 L	15 g 以上	10~15	① 熟度を完熟に揃える。 ② 裂果、傷み果を除く。	D・B	2.4kg 標準	パック (200 g×12個)
L	10~15 g 未満	16~20				
M	7~10 g "	21~30				
S	5~7 g "	31~40				
2 S	3~5 g "	41~50				

品 名 ミニトマト (バラ詰め)						
区分	選 別 標 準	調 整	容 器	内容量	荷造方法	
2 L	15 g 以上	① 熟度を完熟に揃える。 ② 裂果、傷み果を除く。	D・B	3 kg 標準		
L	10~15 g 未満					
M	7~10 g "					
S	5~7 g "					



品名 <b>ピーマン</b>		品質区分		A：品質、形状、色沢良好なもの B：A品に次ぐもの		
区分	選別標準		調整	容器	内容量	荷造方法
L	1個の重量 33～39g	150g個数 4ヶ	①粒を揃える。 果梗（なりじく）は短く切る。 ②B品についてはS以上の階級でAに次ぐもの。	D・B	7.5kg 標準	150g×50とする。
M	26～32g	5～6ヶ				
S	20～25g	7～8ヶ				
バラ 2L	60～79ヶ				4kg	
バラ L	80～95ヶ					

品名 <b>ししとう</b>		品質区分		A：品質、形状、色沢良好なもの B：A品に次ぐもの		
区分	選別標準		調整	容器	内容量	荷造方法
L	果の長さが 7～9cm		①曲りは5mm以内とし果梗の長さは2cmとする。 ②病果、外傷果、赤果、日焼を除く。	D・B	3kg 標準	100gパック×30入りとする。
M	〃 5～7cm				1.5kg 標準	

品名 <b>とうもろこし</b> 品質区分 A：病虫害、つぶの不揃い、未熟、しなびがなく先端まで実の入っているもの（先端不揃2cm以内） B：A品に次ぐもの							
区分	選別標準			調整	容器	内容量	荷造方法
	1本の重量	10kg本数	5kg本数				
3 L	450 g 以上	22本	11本	①病虫害、鳥害、粒着疎なもの及びしなびたものを除く。鮮度には特に注意する。 ②柄の長さは5 cm ③鬼葉は4～5枚	D・B	5 kg 標準	
2 L	450 g 未満 380 g 以上	26本	13本				
L	380 g 未満 300 g 以上	32本	16本				
M	300 g 未満 250 g 以上	40本	20本				

品名 <b>にがうり</b> 品質区分 A：品質、形状、色沢良好なもの B：A品に次ぐもの							
区分	選別標準		調整	容器	内容量	荷造方法	
	1箱の個数	長さ					
3 L	8	30cm～35cm	①長さ、太さ、重量、果皮色を揃える。 ②過熟果、病虫害、奇形果を除く。	D・B	3 kg 標準		
2 L	10	25cm～30cm					
L	12	20cm～25cm					
M	14	15cm～20cm					

品 名 <b>ズッキーニ</b>				品質区分 A：品質良好なもの B：A品に次ぐもの			
区分	選 別 標 準			調 整	容 器	内 容 量	荷 造 方 法
	1 箱 の 個 数		長 さ				
	2 kg	4 kg					
2 L	6 本	12本	22cm以上	①へたを約1cm 残して平らに 切る。 ②花は取り除く。 ③ゴミ、泥、水 滴等は拭き取 る。	D・B	2 kg 4 kg 標準	
L	8 本	16本	20～22cm				
M	10本	20本	16～19cm				
S	12本	24本	16cm未満				

品 名 <b>いんげん（つる性）</b>							
区分	選 別 標 準			調 整	容 器	内 容 量	荷 造 方 法
L	品質形状色沢良好な 莢 巾 1.3cm～1.1cm以上			①異品種は混ぜない。 ②過熟、病虫害の ものを除く。 ③莢を揃えて詰め る。	D・B ポリ袋 パック	2 kg  入目 5%	
M	〃 0.8cm以上						
S	〃 0.5cm以上						

品 名 さやえんどう					
区分	選 別 標 準	調 整	容 器	内容量	荷 造 方 法
A	品質、形状、色沢良好な若莢のもの	①つるは短く切り、異品種は混ぜない。 ②霜莢は別扱いとする。	D・B	4 kg	
B	Aより実入のもの			入目 5 %	
C	A、B以外のもの				

品 名 グリーンピース					
区分	選 別 標 準	調 整	容 器	内容量	荷 造 方 法
A	完熟した色沢良好な1莢4粒以上のもの	つるは短く切り、異品種を混ぜない。	D・B	5 kg 10kg	
B	Aよりやや品落ちするもの			入目 5 %	
C	「マケ」「シミ」等品質の劣るもの				

品 名 そらまめ					
区分	選 別 標 準		容 器	内容量	荷造方法
L	品質良好で適熟な1サヤ3粒以上正形の35g以上のもの		D・B	4kg  入目 5%	
M	品質良好で適熟な1サヤ2～3粒正形の25g以上のもの				
S	品質良好で適熟な1サヤ1～2粒正形の20g以上のもの				
B	規格外、上記以外のものはBとする。				

品 名 えだまめ（枝付き）					
区分	選 別 標 準	調 整	容 器	内容量	荷造方法
A	品質良好な正形適熟なもの	1束500gとし、上下2ヶ所をとめる。	D・B かご	10kg	500g×20束とする。
B	Aに次ぐもの				

品 名 えだまめ					
区分	選 別 標 準	調 整	容 器	内容量	荷造方法
A	品質良好、正形適熟な1莢2粒以上のもの	過熟、未熟、病虫害のサヤを除く。土などの汚れを落とす。	D・B	6 kg	①300g×20袋 ②ネット袋に莢詰めとし口袋で3ヶ所とめる。
B	Aに次ぎ、1莢1～2粒正形のもの				

品 名 かんしょ						
<p>A：品質固有の形状を有し、色沢、品質良好なもの          B：変形、色沢否なもの。軽度の傷、線虫害をうけたもの          品質区分 丸：A級のもので、最大直径の2.5倍以内とする。A級以外のものはC級とする。          C：A、B、丸を除き規格はM以上とする。</p>						
区分	選 別 標 準		調 整	容 器	内容量	荷造方法
	1個の重量	1箱の本数				
3 L	700 g 以上	5 本以上	①ひげ、前後を切り、形状を揃える。 ②病虫害、奇形、日焼け、冠水等のものを除く。 ③異品種混入を防ぐ。	D・B	5 kg 標準	
2 L	500～700 g	8 本以上				
L	350～500 g	12本以上				
M	200～350 g	18本以上				
S	100～200 g					
2 S	50～100 g					

早出し規格を設けることができる。

A L、A Mで28cm以上のものは「長」とする。

品名 ばれいしょ		品質区分		A：品質良好なもの B：A品に次ぐもの	
区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
3 L	250～350 g 未満	①土砂を落とし異品種は混ぜない。 ②病虫害、奇形、日焼け、冠水等のものを除く。 ③風乾をしっかりとすること。	D・B	10kg	
2 L	180～250 g 未満			入目 5%	
L	130～180 g 未満				
M	80～130 g 未満				
S	50～80 g 未満				
2 S	30～50 g 未満				

品名 さといも					
区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
2 L	品質、形状良好な 1個100 g 以上	①土砂を落とし、毛をよく取除き、粒を揃え、病虫害、日焼け、せみ、青いものを除く。 ②孫及び早堀については2 S (10 g 以上20 g 未満)を設け5 kg 詰とする。	D・B  袋(ビニール)	5 kg 10kg	袋は十字掛け
L	” ” 70 g 以上			入目 5%	
M	” ” 40 g 以上				
S	” ” 20 g 以上				

品 名 やつがしら					
区分	選 別 標 準	調 整	容 器	内容量	荷 造 方 法
L	品質、形状良好な 800g以上	①大、小、形状を揃える。 ②土、毛根を除く。	D・B 袋	10kg	紙袋は十字掛け
M	” 500g以上			入目 5%	
S	” 300g以上				

品 名 セレベス					
区分	選 別 標 準	調 整	容 器	内容量	荷 造 方 法
2 L	品質、形状良好な 1個120g以上 250g未満	土砂を落とし、毛を除き、粒を揃える。	D・B ポリ袋	5kg	ガムテープ又はボクサーを使用する。
L	” 80g以上			入目 5%	
M	” 50g以上				
S	” 30g以上				
2 S	” 10g以上				

- 注) 1. 250g以上のものは3Lとする。  
 2. BLはL以外の品落ちのもので1個80g以上とする。  
 BMはS以上も品落ちのもので1個30g以上とする。



品名 やまといも					
区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
2 A	品質、形状良好な 1個の重量 280～800 g	①大きさ、形状を揃える。 ②品質（色つや、肉厚）の劣るものは1階級下へ。 ③棒型のものは別扱とする。	D・B	4 kg  入目 5 %	箱の中の荷が動かないよう押さえを使用し、なわかけは横2ヶ所縦1ヶ所2重まわしキの字掛けとする。
A	2 Aに次ぐもの " 200 g以上				
B	Aに次ぐもの " 150 g以上				
C	Bに次ぐもの				
D	上記以外のもの				

品名 **ながいも** A：品質固有の形状色沢を有し、腐敗、変形、傷のないもの。  
 病虫害の被害なく、圧傷等の傷害を受けていないこと。  
 品質区分 B：A品に次ぐもので病虫害、生傷、圧傷等の被害のないもの。  
 平：「A平」凹部が1ヶ所で、その深さが3cm以内のもの。  
 「B平」最下部の凹部が2ヶ所以上曲がっているもの。

区分	選別標準		調整	容器	内容量	荷造方法
	重量	1箱本数				
3 L	1,200 g 以上	8 本	土砂をよく落とし、毛根を取り除く。	D・B	10kg 標準	
2 L	1,000 g ~ 1,200 g 未満	10 "				
L	800 g ~ 1,000 g "	12 "				
M	600 g ~ 800 g "	16 "				
S	400 g ~ 600 g "	25 "				
平	800 g 以上					

品名 **ながいも** A：品質固有の形状色沢を有し、腐敗、変形、傷のないもの。  
 (パック詰) 病虫害の被害なく、圧傷等の損害を受けていないこと。  
 品質区分 B：A品に次ぐもので病虫害、生傷、圧傷等の被害のないもの。  
 平：「A平」凹部が1ヶ所で、その深さが3cm以内のもの。  
 「B平」最下部の凹部が2ヶ所以上曲がっているもの。

区分	選別標準		調整	容器	内容量	荷造方法
	1パック重量	1パック詰本数				
3 L	500 g 以上	1 本		D・B	10kg 標準	① 1箱20パック入れとする。 ② トレイの長さ 3 L 18cm 2 L } 22cm 平 } B平 } とする。
2 L	500 g "	"				
L	450 g "	"				
M	500 g "	2 本				
S	500 g "	3 本				
A平	500 g "					
B平	500 g "					

品名 たまねぎ 品質区分 品質、形状、色沢良好なもの						
区分	選別標準		調整	容器	内容量	荷造方法
	甲高種	偏平種				
2 L	9 cm以上	9.5cm以上	腐敗、抽苔なく 葉鞘及び根の切 除をする。	D・B 網袋	10kg  入目 5%	上面下面4ヶ 所どめとする。
L	7 "	8 "				
M	6 "	7 "				
S	5 "	6 "				

品名 にんにく 品質区分 A：品質、形状良好なもの B：A品に次ぐもの						
区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法	
2 L	球茎7 cm 以上のもの	①根を除き、玉揃 いよくし、傷玉 を除く。 ②茎は2 cm以内に 切除し、りん片 は別扱いとする。	D・B	10kg 標準	①ネット袋は、 1,000 g 入れ とする。 ②1,000 g × 10 個とする。	
L	6 ~ 7 cm					
M	5 ~ 6 cm					
S	4 ~ 5 cm					

品名 らっきょう					
区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
L	品質、形状良好なものの1個の重量 8 g以上	①土洗い、首根は短く切り、青混入、病虫害は除く。 ②収穫は晴天に行うこと。	D・B	5 kg	
M	” 4 g以上～8 g未満			10kg	
S	” 4 g以下			入目 5%	

品名 エシャレット					
区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
2 L	品質良好で 1束5～6球	根の切除、あま皮のむきを適切に行う。	D・B	1 kg 標準	10束を1箱に入れ、5箱結束とする。
L	” 7～8				
M	” 9～11				

Sを設けることができる。

品名 根しょうが						
[近江しょうがの 新しょうがに限る]		品質区分		A：肌白く、紅の美しい無傷のもの。 B：肌の悪いもの、茎元の青いもの及び傷もの。		
区分	量目 区分	重 量	調 整	容 器	内容量	荷造方法
A	L	200 g 以上	① 茎は1.5 cm 以内に切る。青い物分は根元から切り除く。 ② 洗浄を充分行い黒い「あま皮」は完全に除く。 ③ 掘取時の新しょうがは肌を乾燥させないように注意する。	D・B	4 kg	白色グラシン紙を上下にしく。
	M	130～200 g			入目 5 %	
	S	80～130 g				
B	L	200 g 以上				
	M	130～200 g				

品名 根しょうが						
[近江しょうがの 貯蔵もの]		品質区分		A：肌の良いもの、やせたものは1階級おとす。 B：肌の悪いもの及び色黒、頭つつぶれたもの。		
区分	量目 区分	重 量	調 整	容 器	内容量	荷造方法
A	L	200～340 g	洗いをよくする。	D・B	5 kg	テープ止めとする。
	M	150 g 〃			入目 5 %	
	S	100 g 〃				
B	L	200 g 〃				
	M	150 g 〃				
パック		50 g 以上	100 g 標準とする。			

品名 <b>根しょうが</b>		品質区分			
〔近江しょうが 以外のもので 新ものの貯蔵もの〕		A：品質固有の形状、色沢、品質良好なもので 傷みのないもの B：A品に次ぐもので、傷み、変色のないもの			
区分	重量	調整	容器	内容量	荷造方法
L	100g以上	①茎は1.5cm以内に切り揃える。 ②洗いを十分に行い「あま皮」は完全に除く。 ③年間出しの新しょうがは肌の乾燥を防ぐ。	D・B	5kg	①テープ止めとする。 ②リン酸塩等による発色をしない。
M	50～100g			10kg	
S	50g未満			入目 5%	

品名 <b>はしょうが</b>		品質区分			
		A：品質固有の形状を有し、鮮紅色の優良なもの B：A品に次ぐもの			
区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
		水洗いしテープで結束して、全体の長さを50cmに切り揃える。	D・B	4.8kg	120g 1束を10束で結束し、4把入れとする。

品名 みょうが					
区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
A	淡紅度 60%以上	①過熟（花蕾の開花）および病虫害におかされたものを除く。 ②よく水洗いしてから水を切り、柄を2cm以内に切り揃える。	D・B ポリ袋	4kg 標準	パック詰 100g×40入とする。
B	〃 40%以上			10kg 標準	ポリ袋 1kg×10入とする。
C	〃 20%以上				
D	変形、ヤケ、緑化したもの				

品名 みょうがたけ					
区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
L	紅付良好なもの 13～16本	①病虫害におかされているものを除く。 ②よく水洗いする。 ③水切りを良くする。	D・B	7kg 標準	ポリパック1個 200g詰めとし、 35個入れとする。
M	〃 20～25本				
S	紅付ややA品より劣るもの 35本				



品名 大葉		品質区分		A：品質、形状、色沢良好なもの B：A品に次ぐもの	
区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
2 L	葉長 10cm～11.5cm	①形状、色沢が良く、病虫害のないもの。 ②大きさを揃える。	D・B	2 kg 標準	10枚を1束として、1パック10束の20パック入れとする。
L	〃 8.5cm～10cm未満				
M	〃 7 cm～8.5cm				

品名 たらめ					
区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
2 L	8個以内	①葉の展葉部分を3 cm以内にとめる。 ②形状、大きさを揃える。	D・B	2 kg 標準	1パックを100g詰めとし、20パック入れとする。
L	9～12				
M	13～15				
S	16～22				
2 S	23～30				
外	31個以上				

品名 **生しいたけ**  
(ネット詰)

A：菌傘の開きが6分開き以内のもので、色  
沢及び形状が良好で、菌傘の肉が厚く、  
水分含有量は比較的少なくおよび病虫害  
のないもの

品質区分 B：菌傘の開きが8分開き以内のもので色沢・  
形状・菌傘の肉厚・水分含有量がAに次  
ぐもので、汚染及び病虫害のないもの

C：Bに次ぐもの

S：A・Bのうち傘の直径の小さいもの

区分	菌傘の直径	標準入個数	容器	内容量	荷造方法
A	4～8 cm	6～9個 傘の大きさを揃 える。	D・B	2.5kg  入目 10% 以上	100 g 詰×25入と する。
B	4～8 cm	6～9個			
C	4～8 cm	6～9個			
S	3～4 cm	10～12個			

品名 <b>生しいたけ</b> (トレーパック詰)		品質区分			
		A：菌傘の開きが6分開き以内のもので、色沢及び形状が良好で、菌傘の肉が厚く、水分含有量は比較的少なくおよび病虫害のないもの			
		B：菌傘の開きが8分開き以内のもので色沢・形状・菌傘の肉厚・水分含有量がAに次ぐもので、汚染および病虫害のないもの			
		C：Bに次ぐもの			
区分	菌傘の直径	1パックの入個数	容器	内容量	荷造方法
L	6～8 cm	4 個	D・B	3 kg (100 g × 30個) 標準 (満杯詰)	①縦16 cm、横9.8 cm、深さ22mmのトレーパック詰を標準とする。 ②1パックの入個数を表示する。
M	4～6 cm	6 又は 8 個			
S	3～4 cm	10又は12個			

品名 <b>生なめこ</b>					
区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
L	傘の直径 2.0cm以上 3.0cm以下	①傘の開きは何れも7分開き以内で色沢、形状良好で肉厚のもの。 ②水洗い、水切りをよくする。 ③鮮度には特に注意する。	D・B	4 kg 標準	①ダンボール箱は100 g 容器で40袋(個)入りとする。 ②ダンボール箱は2箱合キの字掛けとする。
M	傘の直径 1.0cm以上 2.0cm以下 柄の長さ傘の径と同じ				
S	傘の直径 1.0cm以内 柄の長さ 1.0cm以内のもの				
L S	傘の直径 1.0～3.0cm				

品 名 シメジ (ヒラタケ、カンタケ)					
区分	選 別 標 準	調 整	容 器	内 容 量	荷 造 方 法
L	傘の直径 2.5cm以上 3.5cm以内	傘の直径は、最大のもの径をいい、シメジに似て株張りがよく色の濃いもの。	D・B	3 kg  入目 5 %	パック 100 g でダンボール箱30個入りにして2箱としキの字掛け
M	2.0cm以上 2.5cm以内				
S	2.0cm以上				
L S	2.0cm以上 3.5cm以内				

品 名 えのきだけ					
区分	選 別 標 準	調 整	容 器	内 容 量	荷 造 方 法
A	傘の開き10mm以内で軸は白くくきの長さ13cm未満のもの		D・B	5 kg 標準	100 g をポリエチレン袋に入れ50袋詰めとする。
B	傘の開き10mm以上で軸はいく分色付き、くきの長さ13cm程度のもの				
C	A・B級に属さないもの				

品 名 マッシュルーム（根付き）				
区分	選 別 標 準	調 整	容 器	荷 造 方 法
2 L	1 パック 詰数 5 個	鮮度及び形状が良 く無キズなもの。	D・B	パック 130 g 入×12 パック 詰めとする。
L	6～7 ”			
M	8～10 ”			
S	11～13 ”			

品 名 ゆ ず		A：ゆず固有の色沢形状を揃え、玉揃いよく病 虫害の被害なく、適熟のもの				
黄 玉 成熟果		品質区分 B：A品に次ぐもので、病虫害の被害が少ない もの				
		C：B品に次ぐもの				
区分	選 別 標 準		調 整	容 器	内 容 量	荷 造 方 法
	1 個 の 直 径	個 数				
3 L	7.5cm以上	9	平箱一段詰め とする。果梗 は元から剪除 する。	D・B	1.5kg 標準	1 箱 1.5 kg 詰 めを 5 箱重ね てキの字掛け とする。
2 L	6.5～7.5cm以下	11・12				
L	6.0～6.5 ”	14				
M	5.5～6.0 ”	16				
S	4.5～5.5 ”	20				

品名 う め						
区分	選別標準		調整	容器	内容量	荷造方法
2 L	1個重量 30g以上		①手もぎ 収穫は成熟期 (濃緑色の時) が適期とし、異 品種は混ぜない。 ②スス病、ホウ素 欠乏果は出荷し ないこと。 ③ A品はSSを認 める。	D・B	4kg  入目 5%	ポリエチレンま たはビニール袋 を1kg当1枚入 れること。
L	" 25g以上					
M	" 20g以上					
S	" 15g以上					
区分	果色 (熟度)	日焼	病害	虫害	キズ	生理障害
A	緑の濃い もの	ないもの	ないもの	1カ所以内 (5mm以内)	1カ所以内 (5mm以内)	ないもの
B	緑の薄い もの	日焼けし たもの	黒星病斑表面 積10%以内の もの。スス病 のないもの。	2カ所以上 (5mm以上)	2カ所以上 (5mm以上)	ないもの

品名 **いちご** (とちおとめ)

品質区分

レギュラー：品質、形状良好なもの

A：形状がやや劣るもの

B：形状が劣るもの

区分	選別標準			調整	容器	内容量	荷造方法	
	パック粒数		1粒の重量					
3 L	上段	8 (3+2+3)	12	22 g 以上	並べる	D・B	パック 270 g以上 (皆掛)	パック 4 個 入を 1 箱と し、5 箱を 1 梱とする。
	下段	4 (1+2+1)						
2 L	上段	11 (4+3+4)	17	15 g 以上				
	下段	6 (2+2+2)						
L	上段	13 (3+2+3+2+3)	21	11 g 以上				
	下段	8 (2+1+2+1+2)						
M	32以内			9 g 以上	バラ・上段 置き並べる			
S	43以内			7 g 以上				
A	上段	6～9粒	14 以内	20 g 以上	並べる			
	下段	3～6粒						
2 A	24以内			11 g 以上				
B	—			6 g 以上	バラ・上段 置き並べる			

1. デラックスを設けることができる。(パック粒数12・15粒、量目400 g 以上、それ以外は3 Lに準ずる。)
2. 特Aを設けることができる。(パック粒数6～8粒、1粒の重量40 g 以上、それ以外は3 Lに準ずる。)

品名 いちご（とちおとめ）バラ詰め						
区分	対象レギュラー 形量区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
		1粒の重量				
V	3 L	11 g 以上	並べる	D・B	パック 290 g以 上	パック 4 個 入を 1 箱と し、5 箱を 1 梱とする。
	2 L					
	L					
	A					
	2 A					
W	M	7 g 以上	置き並べる			
	S					

大きさのばらつきをなくし、玉揃えをよくして見栄えをよくする。



レギュラー：品質、形状良好なもの

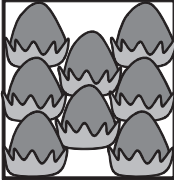
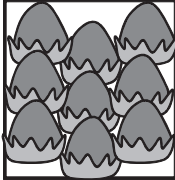
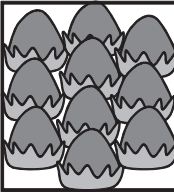
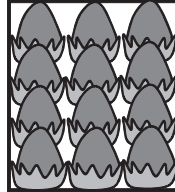

品名 **いちご** (いばらキッス) 品質区分 A：形状がやや劣るもの

B：形状が劣るもの

区分	選別標準			調整	容器	内容量	荷造方法	
	パック粒数		1粒の重量					
2 L	上段	11 (4+3+4)	17	15 g 以上	並べる	D・B	パック 4 個 入を 1 箱と し、5 箱を 1 梱とする。	
	下段	6 (2+2+2)						
L	上段	13 (3+2+3+2+3)	21	11 g 以上				
	下段	8 (2+1+2+1+2)						
M	32以内		9 g 以上	バラ・上段 置き並べる				
S	43以内		7 g 以上					
A	上段	6～9粒	14 以内	20 g 以上				並べる
	下段	3～6粒						
2 A	24以内		11 g 以上					
B	—		6 g 以上	バラ・上段 置き並べる				

1. ラップは、全期間・全等級に使用し、横掛けとする。
2. バラ詰めものは、へたの方向を下に揃え、見映えを良くする。
3. 浮種の極端なものは、出荷しない。
4. Aについては、上段を6・8・9粒のものだけとする。
5. 満杯詰めとし、ボリューム感を出し見映えを良くする。
6. 着色や大きさのバラツキをなくし、玉揃いを良くする。
7. 下段が小さくならないように注意する。

品名 **いちご** (いばらキッス) 平詰パック

パック粒数	1粒の重量	量目	パック詰の表	詰め方
8	40 g 以上	300 g 以上 満杯詰め	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>8</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>9</p>  </div> </div>	緩衝材使用
9	34 g 以上		<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>10</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>12</p>  </div> </div>	
10	30 g 以上		<div style="text-align: center;"> <p>15</p>  </div>	
12	25 g 以上			
15	20 g 以上			

品名 すいか		秀：品質固有の色沢、形状を有し熟度適正、無傷で品質優秀な空洞のないもの		
品質区分		優：秀に次ぐ空洞のないもの		
		良：優に次ぐもので変形、空洞等の少ないもの		
区分	1果の重量	1箱の個数	調整	容器
4 L	9.0kg以上	2個	大小、形状、熟度を揃えて詰を密に、満杯詰めとする。	D・B
3 L	8.0 "	2		
2 L	7.0 "	2		
L	6.0 "	2		
M	5.0 "	2		
S	4.0 "	4		

※ 2 Sを設けることができる。

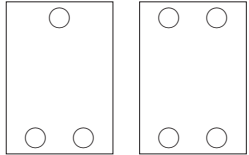
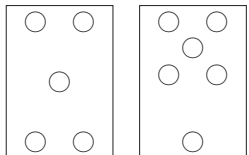
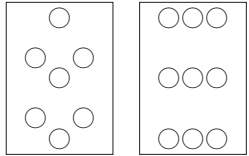
品名 **こだますいか**

品質区分

秀：品質、形状、色沢良好なもの

優：秀に次ぐもの

良：優に次ぐもので変形の少ないもの



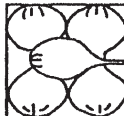
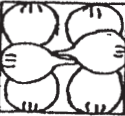
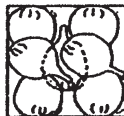

区分	1果の重量	1箱の個数	調整	容器	個数詰の表
3 L	2.5kg 以上	3 玉	大小、形状、熟度を揃えて詰を密に、満杯詰めとする。	D・B	<p>3 L                  2 L</p> 
2 L	2.1kg "	4 "			<p>L                      M</p> 
L	1.7kg "	5 "			<p>S                      2 S</p> 
M	1.3kg "	6 "			
S	1.0kg "	7 "			
2 S	0.8kg "	9 "			

※ 3 S以下は、玉数表示とする。

品名 いちぢく

秀：品質固有の色沢、形状を有し、熟度適正、  
無傷で品質優秀なもので色付きの程度は70  
%以上  
優：秀品に次ぐもの

品質区分

区分	選別標準(1パックの入目)		容器	内容量	パック詰の表		荷造方法
	パック粒数	1粒の重量			3 L	2 L	
3 L	3	130 g 以上	D・B	1パッ ク400g 以上			1箱4パッ ク入れと し、キの 字掛けと する。
2 L	4	105 g 以上		1.6kg 標準	L 	M 	
L	5	85 g 以上			S 	S 	
M	6	70 g 以上					
S	7~8	60 g 以上					

品名

**ネット系メロン**

(アンデス・イバラキング・タカミ・赤肉系)

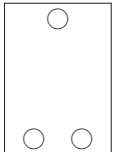
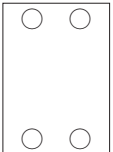
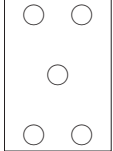
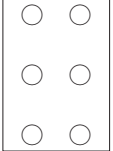
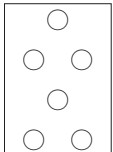
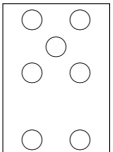
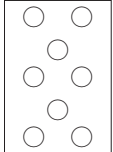
品質区分

秀：正常な形状で糖度14度以上のもの（軽度の日焼け果も含む）

優：秀に次ぎ、品質が優れているもので、糖度14度以上のもの

良：上記以外のもの

ただし、糖度については、甘味のないものは出荷しないこと

区分	1箱の個数	調整	容器	個数詰の表		荷造方法
4 L	3個	大小、形状、熟度を揃える。	5 kg D・B	4 L	3 L	満杯詰め (モールド詰めはこの限りではない)
3 L	4 "					
2 L	5 "			2 L	LA	
LA	6 "					
L	6 "			L	M	
M	7 "					
S	8 "			S		
						

品名

# プリンスメロン

品質区分

秀：正常な形状で糖度14度以上のもの（軽度の日焼け果も含む）

優：秀に次ぎ、品質が優れているもので糖度14度以上のもの

良：上記以外のもの

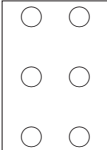
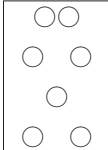
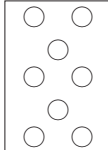
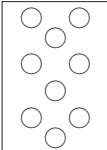
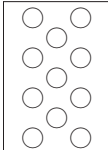
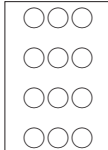
ただし、糖度については、甘味のないものは出荷しないこと

区分	1箱の個数	容器	個数詰の表	荷造方法
3 L	6個	5 kg D・B	<p>3 L      2 L      L A</p>	満杯詰め (モールド詰めはこの限りでない)
2 L	7 "		<p>L      M      S</p>	
L A	8 "			
L	9 "			
M	11 "			
S	12 "			

品名  
**キンショーメロン**

品質区分

秀：正常な形状で糖度14度以上のもの（軽度の日焼け果も含む）  
 優：秀に次ぎ品質が優れているもので糖度14度以上のもの  
 良：上記以外のもの  
 ただし、糖度については、甘味のないものは出荷しないこと

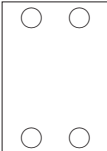
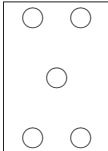
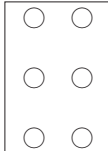
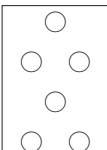
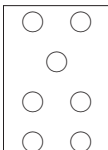
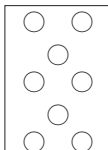
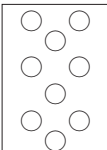
区分	1箱の個数	容器	個数詰の表	荷造方法
3 L	6個	5 kg D・B	3 L 	満杯詰め (モールド詰めはこの限りでない)
2 L	7 "		2 L 	
L A	8 "		L A 	
L	9 "		L 	
M	11 "		M 	
S	12 "		S 	



品名  
パイヤメロン

品質区分

秀：正常な形状で糖度14度以上のもの（軽度の日晒け果も含む）  
 優：秀に次ぎ品質が優れているもので糖度14度以上のもの  
 良：上記以外のもの  
 ただし、糖度については、甘味のないものは出荷しないこと

区分	1箱の 個数	容器	個数詰の表	荷造方法
4 L	4個	5 kg D・B	4 L 	満杯詰め (モールド 詰めはこの 限りでない)
3 L	5 "		3 L 	
2 L	6 "		2 L 	
LA	6 "		LA 	
L	7 "		L 	
M	8 "		M 	
S	9 "		S 	

品名

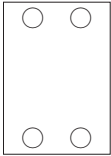
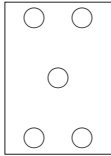
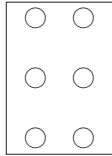
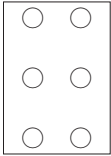
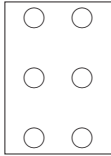
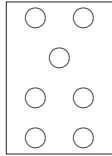
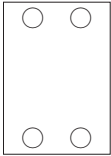
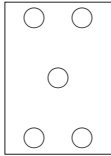
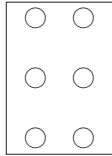
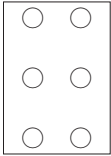
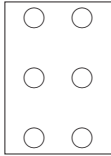
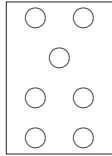
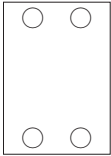
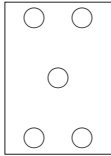
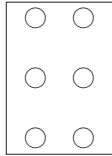
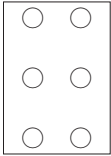
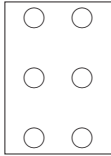
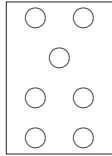
アールスメロン

品質区分

秀：正常な形状で糖度14度以上のもの

優：秀に次ぎ品質が優れているもので糖度14度以上のもの

良：優に次ぐもの

区分	1果の重量	1箱の個数	容器	個数詰の表												
4 L	2,200 g 以上	4 個	D・B	<table style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>4 L</td> <td>3 L</td> <td>2 L</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>L</td> <td>M</td> <td>S</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	4 L	3 L	2 L				L	M	S			
4 L	3 L	2 L														
																
L	M	S														
																
3 L	1,900 g "	5 "														
2 L	1,700 g "	6 "														
L	1,500 g "	6 "														
M	1,200 g "	6 "														
S	1,000 g "	7 "														

品名 <b>りんご</b>	<p>秀：玉揃いは、区分のいずれかの1つに該当し、異なる区分のものが混入しないもの。また重欠点果が混入せず、軽欠点果がほとんどないもの。色沢においては別表の基準を満たしているもの。その他の品種においては、品種固有の熟色が秀いでたもの。</p> <p>品質区分 優：玉ぞろい、重欠点果は同上。軽欠点果については、おおむね混入しないもの。色沢においては別表基準を満たしているもの。その他の品種においては、品種固有の熟色が優良のもの。</p> <p>良：玉ぞろい、重欠点果は同上。軽欠点果については、著しく混入しないもの。色沢においては別表の基準を満たしているもの。その他品種にあっては、品種固有の熟色が良好なもの。</p>
---------------	---

区 分			1 果 の 基準重量 (グラム)	内 容 量
祝・旭・紅玉 国 光 群	デリシャス系 ふじ・つがる 印 度 群	陸 奥 群		
(玉)	(玉)	(玉)		15kg 10kg
		8	1,625	
		9	555	
		10	500	
		11	455	
		12	415	
		13	385	
14	14	14	355	
16	16	16	310	
18	18	18	275	
20	20	20	250	
23	23	23	215	
25	25	25	200	
28	28		175	
30			165	
33			150	
35			140	

(注) 1. 重欠点果とは次のものをいう。

- (ア) 異品種果
- (イ) 腐敗変質果
- (ウ) 病虫害果
- (エ) 未熟果
- (オ) 傷害果

2. 軽欠点果とは次のもので重欠点果に該当しないもの。

- (ア) 外観不良果

3. 「群」は、表示した品種の外、品種固有の形状がいずれかに類似する品種を含むものとする。

4. パック詰めの場合は、1箱内のパックは同じ穴数のものを使用し、パックの穴の大きさに適合する果実をパックの穴数だけ詰めるものとする。

(別表)

### 着色割合の基準

品 種 \ 等 級	秀	優	良
	%	%	%
旭	60 以上	50 以上	20 以上
デリシャス	70 "	50 "	30 "
スターキング デリシャス	80 "	60 "	40 "
紅 玉	80 "	50 "	30 "
印 度	40 "	20 "	制限せず
国 光	70 "	50 "	30 以上
ふ じ	50 "	30 "	10 "
陸 奥 (有袋)	50 "	30 "	制限せず
つ が る	30 "	20 "	制限せず
ジョナゴールド	60 "	40 "	20 以上

品名 <b>キウイ</b> (ヘイワード種)		秀：玉揃いは、区分のいずれか1つに該当し、異なる区分のものが混入しないもの。また、重欠点果・軽欠点果の混入がないもの。		
品質区分		優：玉揃い、重欠点果については秀同様。軽欠点果はおおむね混入しないもの。		
		良：玉揃い、重欠点果については秀同様。軽欠点果は著しく混入しないもの。		
区分	1箱の個数	1果の基準重量(グラム)	内容量	容器
3 L	24個	145以上	3.6kg 標準	D・B
2 L	27〃	130以上145未満		
L	30〃	115以上130未満		
M	33〃	100以上115未満		
S	36〃	85以上100未満		
2 S	39〃	75以上 85未満		
3 S	42〃	65以上 75未満		

1. 重欠点果とは、次に掲げるものをいう。

- (ア) 異品種果
- (イ) 腐敗変質果
- (ウ) 過熟果
- (エ) 病虫害果
- (オ) 傷害果
- (カ) 毛じの脱落が著しいもの。

2. 軽欠点果とは、次に掲げるもので重欠点果に該当しないものをいう。

- (ア) 外観不良果
- (イ) 毛じの著しく脱落していないもの。

品名なし  
(パック詰)

秀：玉揃いは、区分のいずれか1つに該当し、異なる区分のものが混入していないもの。また、重欠点果、軽欠点果が混入していないもの。  
 優：玉揃い、重欠点果は同上。軽欠点果については、著しく混入しないもの。  
 良：玉揃い、重欠点果は同上。軽欠点果については、混入の程度が優に次ぎ、商品性を有するもの。

区分 ※1	1パックの穴数			1果の基準重量
	幸水・豊水・あきづき	新高・恵水等大玉系	特選恵水 ※2	
10		5	5	1,000g以上
12		6	6	780g以上1,000g未満
14		7	7	650g " 780g "
16	8	8	8	600g " 650g "
18	9	9	9	550g " 600g "
20	10	10	10	500g " 550g "
24	12	12		400g " 500g "
28	14			350g " 400g "
32	16			310g " 350g "
36	18			270g " 310g "
40	20			235g " 270g "

※1 玉数/10kg

※2 特選恵水

恵水の秀品のうち、1パックの穴数5～10玉以上、1果の基準重量500g以上、糖度13度以上のもの

(注) 1. 重欠点果とは次のものをいう。

- (ア) 異品種果
- (イ) 腐敗変質果
- (ウ) 病虫害果
- (エ) 未熟果
- (オ) 傷害果

2. 軽欠点果とは次のもので重欠点果に該当しないものをいう。

- (ア) 外観不良果

3. 1箱内のパックは同じ穴数のものを使用し、パックの穴の大きさに適合する果実をパックの穴数だけ詰めるものとする。

品名 **ぶどう**

(巨峰群) 品質区分

秀：品種の特性を備え、着色が最も良く、熟度が適  
熟かつ斉一であり粒揃いが良いもの。

優：秀に次ぎ品質が優れているもの。

良：(格外)：秀優及び形量の規格に適合しないもの。

区分	1房の重量区分	1kgダンボール 入房数	容器	内容量	荷造方法
2L	550～365g	2～3房	D・B	1kg  入目 5～10% (50～100g)	① 1段4箱並べ3 段重ね(12kg) とし、外箱を包 装する。 ②房を揃える。
L	275～220〃	4～5〃			
M	185～160〃	6～7〃			
S	135g前後	8〃			

品名 **ぶどう** (デラウェア・キャンベルアーリー・ネオマスカット・ベリーA)

秀：品種の特性を備え着色が最もよく、熟度が齊一で粒揃いの最もよいもの。

品質区分

優：品種の特性を備え、粒揃いのよいもの。

良：(格外)：秀、優および形量の規格に適合したもの。

区分	選別標準 (1房重量基準)			調整	容器	内容量	荷造方法
	デラウェア	ネオマスカット	キャンベルアーリーベリーA				
2L	150g以上	400g以上	380g以上		D・B	4kg 入目 5%	①敷紙を敷き、果実を詰めて敷紙を折り返し、その上を木毛で覆う。 ②2箱を1梱として横2カ所2重回しキの字掛けとする。
L	g未満 110~150	g未満 300~400	g未満 280~380				
M	g未満 75~110	g未満 200~300	g未満 200~280				
S	g未満 50~75	g未満 180~200	g未満 180~200				



品 名 も も

品質区分 秀：玉揃いは、区分のいずれか一つに該当し、異なる区分のものが混入しないもの。また色沢は品種固有の熟色秀で、重欠点果は混入せず、軽欠点果はほとんどないもの。

優：玉揃い、重欠点果は秀同様。色沢は品種固有の熟色優良なもので、軽欠点果がはなはだしくないもの。

区 分						内容量
ネ ク タ リ ン						
も も		興津または品種固有の形状がこれに類似する品種		秀峰または品種固有の形状がこれに類似する品種		
1箱の個数	基準果重	1箱の個数	基準果重	1箱の個数	基準果重	
16個	310 g	—	—	—	—	5 kg (ただしネクタリンについては、4.5 kg 詰めもできることとする。)
18	280	22個	230 g	20個	250 g	
20	250	25	200	22	230	
22	230	28	180	25	200	
25	200	30	150	28	180	

(注) 1. 重欠点果は、次に掲げるものをいう。

- (ア) 異品種果
- (イ) 腐敗変質果
- (ウ) 未熟果又は過熟果
- (エ) 病虫害果
- (オ) 傷害果

2. 軽欠点果とは、次に掲げるものをいう。

- (ア) 外観不良果
- (イ) 軽微な傷害

品名かき				
秀：玉揃いは、区分のいずれか一つに該当し、異なる区分のものが混入しないもの。 品質区分 また、重欠点果、軟欠点果が混入しないもの。 優：玉揃い、重欠点果は秀同様。軽欠点果はおおむね混入しないもの。 良：玉揃い、重欠点果は秀同様。軽欠点果は著しく混入しないもの。				
区分	富有・次郎群		ひらたねなし・伊豆西村早生群	
	1果の基準重量(g)	1箱当りの標準個数	1果の基準重量(g)	1箱当りの標準個数
2L	250以上	28個	220以上	32個
L	220以上250未満	32	190以上220未満	36
M	190以上220未満	36	160以上190未満	40
S	160以上190未満	42	130以上160未満	46
2S	130以上160未満		100以上130未満	

(注) 1. 重欠点果とは次のものをいう。

- (ア) 異品種果
- (イ) 腐敗変質果
- (ウ) 未熟果又は過熟果
- (エ) 病虫害果
- (オ) 傷害果

2. 軽欠点果とは次のもので重欠点果に該当しないものをいう。

- (ア) 外観不良果
- (イ) 軽微な傷害であるもの。

3. 「群」は、表示した品種の外、品種固有の形状がこのいずれかに類似する品種を含むものとする。

4. 1果の重量が富有・次郎群で310グラム以上のものの区分は、3Lとすることができる。

品 名 く り				
区分	果の長径 (mm)	選 別 調 整	容 器	内容量
3 L	まる目のふるいの直径が39mm以上	玉揃いを揃え、異品種及び欠点果を混入しない。	D・B	10kg 5 kg
2 L	35mm以上 39mm未満			入目 5 %
L	32 " 35 "			
M	29 " 32 "			

(注) 欠点果とは次のものをいう。

- (ア) 腐敗変質果
- (イ) 未熟果
- (ウ) 病虫害果
- (エ) 変質果、ワレ等で、その程度が著しいもの。

品 名 <b>ブルーベリー</b>	
区 分	選 別 標 準
SPL	21mm以上
3 L	18mm～21mm以下
2 L	15mm～18mm以下
L	12mm～15mm以下
M	12mm以下
<p>調整の際の注意事項</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 熟度を揃え、未熟果・過熟果を混入しないこと。</li> <li>* 障害果・腐敗果の混入をしないこと。</li> <li>* 果梗・葉等のゴミを取り除くこと。</li> <li>* 収穫の際はブルーム（果粉）が落ちないように注意すること。</li> </ul>	



## 茨城県青果物標準出荷規格

昭和38年12月	制定
昭和40年 3月	改定
昭和42年 3月	改定
昭和45年 3月	改定
昭和49年 3月	改定
昭和51年 3月	改定
昭和54年 3月	改定
昭和57年 3月	改定
昭和60年 3月	改定
昭和63年 3月	改定
平成 3年 3月	改定
平成 6年 3月	改定
平成 9年 3月	改定
平成12年 3月	改定
平成15年 3月	改定
平成18年 3月	改定
平成21年 3月	改定
平成24年 3月	改定
平成27年 3月	改定
平成30年 3月	改定
令和 3年 3月	改定
令和 6年 3月	改定

制定 茨 城 県  
発行 農林水産部産地振興課  
印刷所 (株) 東 洋 印 刷

---

---

茨 城 県

TEL

農林水産部産地振興課

029-301-3950

農産物販売推進東京本部

03-5492-5411

---

---