

出雲市場近郊野菜出荷規格

令和6年4月
島根県農業協同組合
出雲大同青果(株)

	果					菜					根					葉					その他																																																																																																																																																																																																																																									
	品名	調整	量目	選別基準及び荷造り方法	出荷容器	品名	調整	量目	選別基準及び荷造り方法	出荷容器	品名	調整	量目	選別基準及び荷造り方法	出荷容器	品名	調整	量目	選別基準及び荷造り方法	出荷容器	品名	調整	量目	選別基準及び荷造り方法	出荷容器																																																																																																																																																																																																																																					
果	きゅうり	長さ太さをそろえる。	5kg ポリ袋 10kg (まがり下級品)	階級 2L 1本の長さ 24~26cm L 22~24cm M 19~22cm S 16~19cm	コンテナ	葉ごほう	洗いをよくし、葉は除く。 茎の長さもそろえる。	400g×10把	結束テープを使用。	コンテナ ポリ袋	菜	とまと	大きさ着色をそろえる。 尻割れは表示する。	6kg	階級 3L 1果の重量 250g以上 2L 200g以上 L 160g以上 M 130g以上 S 100g以上	コンテナ	ブロッコリー	開花したものや変色したもの は混入しない。	容器に個数満杯詰 (1段詰)	階級 2L 12玉 L 15玉 M 18玉 側枝 200g×15袋	コンテナ	ミニトマト	大きさ着色をそろえる。	200g×30パック	階級 2L 1パック個数 12個 L 13~15個 M 16個 S 17~26個 2S 27個以上	コンテナ	葉わさび	葉先の痛まないもの。	100g×20把		コンテナ	モロヘイヤ	病害虫を除去、葉先の痛ま ないもの。	100g×30袋	ボードン袋を使用。	コンテナ	インゲン	過熟、病害虫を除去。 莢をそろえてつめる。	150g×30パック バラは4kg		コンテナ	モロッコ	過熟、病害虫を除去。 莢をそろえてつめる。	150g×30パック バラは4kg		コンテナ	さやえんどう	過熟、病害虫を除去。 莢をそろえてつめる。	4kg 150g×30パック		コンテナ	グリーンピース (むき実)	過熟、病害虫のもの除く。	1kg	ボードン袋を使用。	コンテナ	スナックエンドウ	過熟、病害虫を除去。 莢をそろえてつめる。	150g×30パック バラは4kg		コンテナ	えだ豆	よく実のつったもの。 葉は除く。	300g×10把	ビニールテープで結束。	コンテナ ポリ袋	だいこん	洗い、水切りをよくし、長さ 太さをそろえ、ヒゲ根を除く。	10本詰 大根の首部分をポリ テープでしばる。	等級 秀 4L 6 1,800g以上 およ 3L 7 1,550g以上 よ 2L 8 1,300g以上 び 1L 10 1,100g以上 優 M 12 900g以上 S 14 750g以上	コンテナ ポリ袋	かぼちゃ	未熟、病害虫を除去。 玉ぞろえをよくする。	10kg	階級 2L 1個の重量 2~2.5kg L 1.5kg以上 M 1.0kg以上 S 0.8kg以上	コンテナ ポリ袋	丸だいこん	洗い、水切りをよくし、長さ 太さをそろえ、ヒゲ根を除く。 葉は1/3切る。	大-5本 小-7本		コンテナ	つけうり	大きさをそろえる。 過熟を除く。	10kg	階級 2L 重量 1kg以上 L 700g~1kg M 500g~700g S 400g~500g 2S 400g以下	ポリ袋	にんじん	洗いをよくし、長さをそろ え、ヒゲ根を除く。	葉切 10kg	階級 2L 1本の重量 250g以上 L 200g以上 M 150g以上 S 100g以上	コンテナ ポリ袋	あじうり	大きさをそろえる。 着色のよいもの。	8kg	満杯詰。	コンテナ	ごぼう	土砂を落とし形状良好で空 洞のないもの。	2kg	2ヶ所をビニールテープで結束。	コンテナ ポリ袋	スイートコーン	絹糸(毛)は取らない。 鮮度には特に注意、外葉は6 ~7枚つける。 軸は5cmとする。	ダンボール詰 10kg コンテナ 7kg	階級 3L 400g以上 15 2L 350g以上 20 L 300g以上 25 M 250g以上 30 S 200g以上 35	コンテナ	ばれいしよ	乾燥を十分ににする。 土砂を落とし、日焼緑化、奇 形、傷ものを除く。	10kg	階級 3L 1個の重量 260g以上 2L 170g以上 L 110g以上 M 60g以上 S 40g以上	コンテナ ポリ袋	そうめんうり	未熟果は除く。	10kg	満杯詰。	コンテナ	たまねぎ	乾燥を十分にし病害虫、土 砂等の異物の付着を除く。 秀品：皮むきの無いもの	10kg	等級 秀 2L 9.6cm以上 L大 9.1cm以上 L 8.0cm以上 M 7.0cm以上 S 6.0cm以上 優 L 8.0cm以上 M 5.0cm以上	ネット	キャベツ	球をそろえる。 結球のよいもの。 茎は短く切る。 外葉を2枚つける。	10kg(寒玉) 8kg(春キャベツ)	階級 4L 1,600g以上 5玉 3L 1,400g以上 6玉 2L 1,200g以上 7玉 L-8 1,000g以上 8玉 L-9 900g以上 9玉 M 800g以上 10玉	コンテナ ポリ袋	葉たまねぎ	洗いをよくし、大きさをそ ろえ、根は切る。	400g×10把 大きいもの-4kg詰	400g束は結束テープで使用。	コンテナ ポリ袋	小かぶ	洗いをよくし、大きさをそ ろえ、ヒゲ根は切る。	300g×10把	葉部を結束テープで使用。	コンテナ ポリ袋	かぶ赤	洗いをよくし、大きさをそ ろえ、ヒゲ根は切る。	大3本を1束×10束 小5本を1束×10束		コンテナ ポリ袋	かぶ白	洗いをよくし、大きさをそ ろえ、ヒゲ根は切る。	5kg 大10本入 小20本 入 中15本入		コンテナ ポリ袋	小ねぎ	100g×30把	根部を一部結束する。 結束テープ使用。	コンテナ ポリ袋	さいとも	土砂を落とし、毛をよく除 き、粒をそろえ病害虫、日焼 を除く。	10kg	階級 3L 1個の重量 150g以上 2L 100g以上 L 70g以上 M 50g以上 S 30g以上 2S 20g以上	コンテナ ポリ袋	ワケギ	土を落とし、病害虫を除去 大きさをそろえる。	200g×15把	草丈 25cm~50cm 結束テープ使用。	コンテナ ポリ袋	洗いさいとも	洗いを十分に行う。	300g×20袋	粒をそろえる。	コンテナ	タカナ	葉先の痛まないもの。	300g×10把	結束テープ使用。	コンテナ ポリ袋	ながいも	大きさ、長さをそろえる。 ヒゲ根を取る。	5kg		コンテナ ポリ袋	春菊	葉先の痛まないもの。 根はつけない。	200g×15把	ボードン袋を使用。	コンテナ	かんしよ	つるひげ及び尻根は適当に 切る。表皮がむけにくい様に する。	5kg	階級 3L 1個の重量 600g以上 2L 400g以上 L 250g以上 M 150g以上 S 100g以上	コンテナ	チンゲンサイ	葉先の痛まないもの。	300g×10把	結束テープ又はボードン袋使用。	コンテナ	割干だいこん	乾燥のよいもの。	2kg ポリ袋 100g×30P	コンテナ	サニーレタス リーフレタス	枯葉等を除去、株のまま出 荷。	容器に個数満杯詰 (1段詰)	個数を表示する。	コンテナ	水ぶき	長さ太さをそろえ、葉先を 1/3切る。	10本×10把	葉部をビニールテープで結束。	ポリ袋	はくさい菜	病害虫を除去、葉先の痛ま ないもの。	200g×15把	ボードン袋を使用。	コンテナ	たけのこ	調整は出荷当日早朝に行 う。	10kg	階級 2L 本数 5本以下 L 6~9本 M 10~13本 S 14本以上	コンテナ ポリ袋	だいこん菜	病害虫を除去、葉先の痛ま ないもの。	200g×15把	ボードン袋を使用。	コンテナ	小チク	大きさをそろえる。	5kg		コンテナ ポリ袋	小松菜	病害虫を除去、葉先の痛ま ないもの。	200g×15把	ボードン袋を使用。	コンテナ	生シイタケ	定数詰	100g×30パック 格外300g袋	階級 2L 傘の直径 6~8cm 4枚 L 5~6cm 6枚 M 4~5cm 8枚 S 3~4cm 11~12枚 A 8cm以上 2枚	コンテナ	水菜	病害虫を除去、葉先の痛ま ないもの。	200g×15把	ボードン袋を使用。	コンテナ	はくさい	玉をそろえる。 茎を短く切る。 外葉を2~3枚つける。	10kg	階級 2L 1玉の重量 3.3kg以上 3個 L-8 2.5kg以上 4個 L-9 1.5kg以上 5~6個 M 1.0kg以上 7~8個	コンテナ ポリ袋	カリフラワー	外葉は5枚以内とし未開 花で病害虫のないもの。 開花したものや変色したも のは混入しない。	容器に個数満杯詰 (1段詰)	階級 2L 1個の重量 1kg以上 L 750g以上 M 600g以上 S 500g以上	コンテナ	アスパラガス	穂先が健全でハカマに側枝 がおさまっている。 病害虫、損害等が無いもの。 元部が白くない。	50束	階級 3L(秀) 50g以上 2本 2L(秀) 34g~49g 3本 L(秀) 18g~33g 4本~6本 M(秀) 12g~17g 7本~9本 A(*) 12g以上 2本~9本 B(*) 7g~11g 10本~15本 規格外品(*) 7g以上	コンテナ

◎…各品目とも数量・規格を表示する。病害虫の被害を受けたものは除く。入目は各品目とも5%。
①…生産履歴(トレサビリティ)の記載をお願いします。開取りをする事があります。
②…P詰めホツキチ止めは禁止。 ◎…加工品は裏表示シールを貼る。

※ コンテナを清掃し新聞紙を敷いて野菜を出荷して下さい。