

# 新潟県青果物出荷規格基準

新潟県農林水産部食品・流通課

〒950-8570 新潟市中央区新光町4番地1  
電話 025-280-5743

令和8年4月1日改正

新潟県ホームページで、当該規格基準の電子データ及び写真付き規格基準（さといも、ねぎ、アスパラガス、ブロッコリー、トマト、きゅうり、えだまめ、ル レクチエ、かき（平核無系）、いちじく）を掲載しています。御活用ください。

<https://www.pref.niigata.lg.jp/site/opendata/1356807598958.html>

## 目 次

I. 新潟県青果物出荷規格基準実施要領	1
II. 本規格についての留意事項	2
III. 新潟県青果物出荷規格基準	3

### 野 菜

#### 1. 根菜類・土物類

(1) だいこん	4
(2) かぶ	5
(3) にんじん	6
(4) ごぼう	7
(5) さといも	7
(6) ばれいしょ	8
(7) かんしょ	8
(8) れんこん	9
(9) ながいも	10
(10) たまねぎ	11
(11) にんにく	11
(12) くわい	12
(13) うど	12
(14) たけのこ	13

#### 2. 葉茎菜類

(15) キャベツ	14
(16) はくさい	15
(17) ねぎ	16
(18) ほうれんそう	18
(19) こまつな	19
(20) ちんげんさい	19
(21) レタス	19
(22) カリフラワー	20
(23) アスパラガス	21
(24) ブロッコリー	22
(25) セルリー	23
(26) パセリー	23
(27) しゅんぎく	24
(28) みょうが	24

- (29) に ら・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2 4
- (30) みずな・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2 5
- (31) アスパラ菜・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2 5

3. 果菜類

- (32) トマト・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2 6
- (33) きゅうり・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2 8
- (34) な す・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2 8
- (35) ピーマン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2 9
- (36) ししとう・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2 9
- (37) かぼちゃ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3 0
- (38) 加工トマト・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3 0
- (39) ズッキーニ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3 1

4. 豆 類

- (40) えだまめ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3 2
- (41) さやいんげん・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3 3
- (42) そらまめ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3 4
- (43) スイートコーン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3 4

5. 果実的野菜

- (44) いちご・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3 5
- (45) すいか・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3 6
- (46) メロン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3 7

6. その他野菜

- (47) 食用菊・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4 0
- (48) オクラ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4 0
- (49) マコモタケ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4 0

7. 菌茸類

- (50) 生しいたけ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4 1
- (51) しめじ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4 1
- (52) えのきだけ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4 1
- (53) なめこ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4 2

果 樹

- (54) な し・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4 3
- (55) ぶどう・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4 7
- (56) もも・ネクタリン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4 9
- (57) か き・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 5 1
- (58) く り・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 5 3
- (59) おうとう・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 5 4

(60) う め	5 5
(61) ぎんなん	5 5
(62) りんご	5 6
(63) キウイフルーツ	5 7
(64) いちじく	5 8
(65) 干 柿	5 9
(66) あんぽ柿	5 9

花 き

(67) チューリップ切花	6 1
(68) ユリ切花	6 2
(69) アイリス切花	6 4
(70) グラジオラス切花	6 5
(71) キク	6 6
(72) トルコギキョウ	6 7
(73) ヒマワリ	6 8
(74) ストック	6 9

IV. 青果物出荷包装容器標準規格表	7 0
--------------------	-----

V. 付録 (過去の出荷規格基準改正事項)	7 5
-----------------------	-----

# I. 新潟県青果物出荷規格基準実施要領

## (目 的)

第1条 新潟県青果物出荷規格基準（以下「県規格基準」という。）を設定し、出荷規格を統一することで品質の高位平準化を図り本県産青果物の評価を高める。さらに、生産及び流通の合理化を一層促進し農業経営の安定化を図る。

## (定 義)

第2条 「青果物」とは、本県内で生産された野菜、果物、花き及びこれらの加工品をいう。  
2 「出荷規格」とは、出荷団体等が出荷する青果物の等級、量目及びその基準（荷造、包装等の条件も含む）をいい、別表に定めるもの。

## (規格の設定、改正及び廃止)

第3条 知事は、県規格基準の設定、改正又は廃止を決定するものとする。|  
2 知事は、県規格を設定、改正又は廃止するときは、関係団体等の意見を反映させるものとする。  
3 知事は、毎年1回以上県規格基準に関連する調査を実施するとともに、県規格基準の設定、改正又は廃止にあたっては関係団体等を交えた検討会を開催するものとする。  
4 検討会は次の者で構成する。

- ・ 全国農業協同組合連合会新潟県本部園芸部長
- ・ 農業協同組合代表課長
- ・ 市場代表者
- ・ 農産園芸課長
- ・ 食品・流通課長
- ・ その他

## (規格の遵守)

第4条 青果物を出荷しようとするものは、原則として県規格基準に適合したものを出荷するものとする。  
2 前項の適合についての検証は、出荷者自らの責任で行うものとする。

## (普及指導)

第5条 知事は県規格基準の設定、改正又は廃止したときは、速やかにこれを生産者や関係団体等に周知するものとする。

## (事 務)

第6条 県規格基準の設定、改正又は廃止に関連する事務は食品・流通課が実施するものとする。

## 附 則

平成15年4月1日改正

## Ⅱ. 本規格についての留意事項

1. この規格基準は、県内に生産される主要青果物であって、その主要な販売時期における主要品目について基準を定めたものである。
2. この規格は、品質・形量および包装の三要件のほか、取引改善に資するため必要最小限度の表示事項を定めた。
3. 品位は、規格品と規格外品に区分し、形量・品質の劣る規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。  
規格品は、L・M・S等の形量で区分するが、形量区分のできにくいもの、品質区分を必要とするものについては、A・B等を用いた。  
果実関係品目については、果実全体の等級呼称を統一する方針のもとに秀・優とした。
4. 形量区分の外、多少とも品質区分を加味しなければ、取引上無理な品目については、調製の際二級品を区分してB級表示した。
5. 容器については整理上別表にした。  
なお、容器は原則としてこの基準によって統一を図るが、栽培方法や収穫時期等により青果物の形状・大きさが異なる場合もあり、この基準に基づく生産物の出荷が不可能なことも考慮されるので、容器の作成は産地の実態を十分検討し実施することとする。  
また、荷造運搬、輸送等において損傷を受けにくい良質なものをを用いること。
6. 本表は、通常取り扱われている品目単位の主体的出荷品の標準規格を規定したため、出荷時期により形量区分の不足する場合は補正して規格する。
7. 正味量を保持するため、基準量目の他に自然減耗相当分を見込んだ元詰めをする。
8. 表示は外装に種類、品種名、等級、量目（必要なものは玉数も表示）、出荷団体（者）名等を明記すること。



### Ⅲ. 新潟県青果物出荷規格基準

## 野 菜

# 1. 根菜類・土物類

## (1) だいこん

### ①青首総太り系（代表品種耐病総太り）

品質区分 { A…品質、形状、色沢優良なもの。  
B…Aに次ぐもの。

形量区分	選別標準	調製	容器・量目				荷造方法
			ダンボール	ポリシート	コンテナ		
2L	1本 1,200g以上	洗い、長さ、太さを揃え、ヒゲ根を除く。スの入り、変形、曲り、股裂け、サメ肌を除く。10本束は葉切りを10cmとする。 春だいこん及び早出しのものについては、 2L 1,100g以上 L 900g M 700g S 500g とすることができる。	8本	10kg	5本	12本	色テープで葉部を結束する。2L黄、L紫、M赤、S緑、B品は中おび白とする。結束は、5本ずつ交互に抱合わせ、中央の結束部を含め3ヶ所縛りとし、表だけを十字掛けとする。
L	1,000g		10本			15本	
M	800g		12本		10本	15kg	
S	600g		14本				

・L以上で曲りはB品とする。曲がりの内径は3cm以上最高限度は長さの15%以内とする。  
 ・1本重量1,500g以上を3Lとすることができる。  
 ・ポリシート類には、束、ロンネットを含む。  
 ・選別標準以上の重量のあるものについて、計量区分の後に短（たん）をつけることができる。

### ②つまり系（代表品種 秋づまり、早太り大蔵）

品質区分 { A…品質、形状、色沢優良なもの。  
B…Aに次ぐもの。

形量区分	選別標準	調製	容器・量目		荷造方法	
			ダンボール	ポリ袋・束		
2L	品質、形状、良好な 1本 1,400g以上	洗い、長さ、太さを揃え、ヒゲ根を除く。スの入り、変形、曲り、股裂け、サメ肌を除く。容器詰めものは葉部10cmに切り揃える。	8本	5本	色テープ等で葉部を結束する。2L黄、L紫、M赤、S緑、B品は中おび白とする。	
L	1本 1,200g以上		10本			13kg
M	1本 1,000g以上		12本			
S	1本 800g以上		14本			

・1本重量1,600g以上を3Lとすることができる。  
 ・S以上で曲りはB品とする。曲りの内径は3cm以上、最高限度は長さの15%以内とする。  
 ・選別標準以上の重量のあるものについて、計量区分の後に短（たん）をつけることができる。

### ③みの系（夏みの系）

品質区分 { A…品質、形状、色沢優良なもの。  
B…Aに次ぐもの。

形量区分	選別標準	調製	容器・量目		荷造方法
			ダンボール	ポリ袋・束	
2L	品質、形状、良好な 1本 1,000g以上	洗い、長さ、太さを揃え、 ヒゲ根を除く。スの入り、 変形、股裂け、サメ肌を除 き葉切りを10cmとする。	10本	5本  10本	色テープで葉部を結束 する。2L黄、L紫、M 赤、S緑、B品は中おび 白とする。結束は5本 ずつを交互に抱合せ、 中央の結束部を含め3 ヶ所縛りとし、表だけ を十字掛けとする。
L	1本 800g以上		12本		
M	1本 600g以上		14本		
S	1本 500g以上		18本		
<ul style="list-style-type: none"> <li>・L以上で曲りはB品とする。曲りの内径は3cm以上、最高限度は長さの15%以内とする。</li> <li>・1本重量1,300g以上を3Lとすることができる。</li> <li>・選別標準以上の重量のあるものについて、計量区分の後に短（たん）をつけることができる。</li> </ul>					

### (2) かぶ（小かぶ）

品質区分 { A…品質、形状、色沢優良なもの。  
B…Aに次ぐもの。

形量区分	選別標準	調製	量目(1C/S)		荷造方法
			玉数	束数	
4L	品質、形状、色沢良好な 直径10cm以上	洗い。 割れ、アザを除き、粒を揃 える。	2個	14束	<ul style="list-style-type: none"> <li>・葉部をテープ等で結束する。</li> <li>・1C/Sの入数については正味蘭 に記入。</li> </ul>
3L	直径8cm以上		3個	16束	
2L	直径7cm以上		3個	20束	
L	直径6cm以上		3個	25束	
M	直径5cm以上		5個	20束	
S	直径4cm以上		7個	25束	

(注) B品については規格別に詰め、規格欄にBを記入する。

### (3) にんじん

#### ①長にんじん

品質区分 { A…品質、形状、色沢優良なもの。  
B…Aに次ぐもの。

形量区分	選別標準	調製	容器	量目	荷造方法
2L	品質、形状、色沢良好な 1本重さ 700g以上 長さ 60cm以上	洗い又は土付きとし、太さ、長さを揃える。 葉部は全部切断する。但し、11月末日迄の新人参の葉部は5cm以内とする。	ポリ袋 ネット	4kg 8kg	テープキの字掛け2重廻し。
L	重さ 500g以上 長さ 50cm以上				
M	重さ 300g以上 長さ 40cm以上				
S	重さ 150g以上 長さ 30cm以上				
2S	重さ 100g以上 長さ 25cm以上				

#### ②短根にんじん

品質区分 { A…品質、形状、色沢優良なもの。  
B…Aに次ぐもの。

形量区分	選別標準	調製	容器	量目	荷造方法
2L	品質、形状、色沢良好な 1本280g以上 400g未満	洗い 大きさを揃えヒゲ根を除く。日陰干しにして水分をよくとる。葉部は切断する。 但し、早出のものについては葉部20cm以内とする。B級は100g以上とする。	ダンボール箱	10kg	チョッパー又はガムテープを使用  ポリテープ等でキの字掛け2重廻し
L	重さ 180g以上				
M	重さ 100g以上		ポリ袋 ネット		
S	重さ 70g以上				
2S	重さ 40g以上				

(注) 1 青首(日焼)については区分して出荷する。

2 選別標準以上の重量のあるものについて、計量区分の後に短(たん)をつけることができる。

#### (4) ごぼう

品質区分 { A…品質、形状、良好なもの。  
B…Aに次ぐもの。

形量区分	選別標準	調製	容器	量目	荷造方法
2L	長さ 65 cm以上 太さ(直径) 3.0 cm以上	洗い、又は土、太さ、長さを揃える。葉部は切断する。 但し、新ごぼうは5 cm以内とする。太さは肩から2 cm下がった部分の直径とする。	ダンボール箱	10 kg	ポリ袋はテープ横2ヶ所2重廻し。  束は横1ヶ所2重廻し。  横3ヶ所2重廻し。
L	長さ 65 cm以上 太さ(直径) 2.5 cm以上 3.0 cm未満		ポリ袋	洗い 2 kg 4 kg 5 kg	
M	長さ 60 cm以上 太さ(直径) 2.0 cm以上 2.5 cm未満		束	土 2 kg 4 kg	
S	長さ 45 cm以上 太さ(直径) 1.5 cm以上 2.0 cm未満		束	5 kg 8 kg	
2S	長さ 35 cm以上				
	太さ(直径) 1.0 cm以上 1.5 cm未満				

(注) 長さが選別標準に満たないものについて、計量区分の後に短(たん)をつけることができる。

#### (5) さといも ※県ホームページに写真つき規格基準を掲載しています。

<https://www.pref.niigata.lg.jp/site/opendata/1356807598958.html>

品質区分 { A：孫いもの品質・形状良好で丸正形のもの。  
長：孫いもで、Aと同等品質を有し、縦横比1.7：1以上の肩こけのもの。  
B：子いもの品質良好で、A・長に次ぐもの。

形量区分	選別標準	調製	容器	量目	荷造方法		
3L	品質、形状良好な 1個110g以上	土砂を落とし、毛をよく取除き、粒を揃え病虫害、日焼け、青いものを除く。	ダンボール箱  ポリ袋	5 kg 10 kg	ダンボール箱はガムテープを使用 袋はテープ十字掛け		
2L	80g以上						
L	50g以上						
M	30g以上						
S	20g以上						
2S	20g未満						

## (6) ばれいしょ

品質区分 { A…品種固有の品質、形状、色沢を有する良好なもの。  
B…Aに次ぐもの。

形量区分	標準選別	調製	容器	量目	荷造方法
2L	品質、形状、色沢良好な 1個180g以上 250g未満	土砂をよく落とし、異品種は 混ぜない。 日焼け、緑化、冠水、奇形 傷のものを除く。	ダンボール 箱  紙袋	10 kg 15 kg  20 kg	ダンボール箱はガムテープ又は チョッパーを使用。  袋はテープ十字掛け。
L	〃 130g以上				
M	〃 100g以上				
S	〃 70g以上				

(注) 1個重量250g～350を3L、40g～70g未満を2Sとすることができる。

## (7) かんしょ

品質区分 { A…品種固有の品質、形状、色沢を有する良好なもの。  
B…Aに次ぐもの。

形量区分	選別標準	調製	容器	量目	荷造方法
L	1個330g以上 500g未満	洗い。ヒゲ、前後を切り、 形状を揃える。異品種を混 ぜない。 病虫害、奇形、日焼け、冠 水等のものを除く。 早堀については2S(50g以 上100g未満)を設ける。	ダンボール 箱	5 kg 10 kg	ダンボール箱は、ガムテープ又は チョッパーを使用。
M	200g以上				
S	100g以上				

## (8) れんこん

品質区分 { A…品質、形状、色沢優良なもの。  
B…Aに次ぐもの。

形量区分	選別標準	調製	容器	量目	荷造方法
2L	3節以下で 重さ 1,400g 以上 長さ 60 cm	<ul style="list-style-type: none"> <li>・キズをつけないようにして、できるだけ「きれいに」する。</li> <li>・「フシ」「根」はよく切り取る。</li> <li>・水切りは完全に行うこと。</li> </ul>	ダンボール箱	4 kg	ハンドボクサーで底3ヶ所、上2ヶ所どめとする。
L	3節以上で 重さ 1,000g 以上 1,400g 未満 長さ 60 cm				
M	2節以上 重さ 400g 以上 1,000g 未満				
S	重さ 250g 以上 400g 未満				
2S	重さ 100g 以上 250g 未満				

(注) 根は、太さ(末口) 4 cm以上及び長さ 15 cm以上 20 cm以下とし、Bとする。

(9) ながいも

①ながいも

形量区分	選別標準	調製	容器	量目	荷造方法
2L	品質、形状良好な 1,000g 以上	土砂をよく落とし、毛根をよく 取除く。 丸形と平形を別にする。	ダンボール 箱	8kg	ダンボール蓋をし、横2ヶ所2重 廻し。 ガムテープ又はチョッパーを使用 する。
L	” 800g 以上				
M	” 600g 以上				
S	400g 以上				

②ながいも (パック詰)

品質区分 { A…品質、形状良好で損傷、腐敗のないもの。  
B…A に次ぐもの。  
C…B 級以下のものについてはC と表示する。

形量区分	選別標準		容器	量目	荷造方法
	1号 (24 cm×9 cm)	2号 (20 cm×11 cm)			
2L	重量 300g 以上 長さ 20 cm～24 cm	重量 300g 以上 長さ 15 cm～17 cm	ダンボール 箱	15 kg	500g 入れ パック 30 個詰めとする。
L	重量 200g～300g 長さ 20 cm～24 cm	重量 200g～300g 長さ 15 cm～17 cm			
M	重量 150g～200g 長さ 20 cm～24 cm	重量 150g～200g 長さ 15 cm～17 cm			
S	重量 100g～150g 長さ 20 cm～24 cm	重量 100g～150g 長さ 15 cm～17 cm			

(10) たまねぎ

形量区分	選別標準		調製	容器	量目	荷造方法
	甲高種	扁平種				
2L	品質、形状良好な 横径9 cm以上	品質、形状良好な 横径9.5 cm以上	乾燥、玉揃いをよくし、根を切る。発芽腐敗、変質、玉割れを除く。	ネット  ダンボール箱	20 kg 10 kg	ガムテープ又はチョッパーを使用する。
L	〃 〃 7~9 cm	〃 〃 8~9.5 cm				
M	〃 〃 6~7 cm	〃 〃 7~8 cm				
S	〃 〃 5~6 cm	〃 〃 6~7 cm				

(11) にんにく

形量区分	選別標準	調製	容器	量目	荷造方法
2L	球径7 cm以上のもの	収穫直後水洗いし、根および表皮1枚を除き、玉揃いをよくし傷玉を除く。 茎は1.5 cm以内に切除し、りん片は別扱いとする。 青切りは3~4日陰干しする。	ダンボール箱	10 kg	1 kgネット10個詰めガムテープ貼り。
L	〃 6 cm以上のもの				
M	〃 5 cm以上のもの				
S	〃 4 cm以上のもの				

## (12) くわい

形量区分	選別標準	調製	容器	量目	荷造方法
2L	品質、色沢、形状良好な 1個の直径4.5cm以上	1. B級のさびサビの付着は、表面積10～40%までとする。 2. 洗いを良くする。 3. 外皮はとり除く。	耐水 ダンボール箱	1 kg 2 kg 5 kg	ボクサー又はガムテープで封をする。
L	” 1個の直径4cm以上				
M	” 1個の直径3.5cm以上				
S	” 1個の直径2.5cm以上				
2S	” 1個の直径2cm以上				
3S	” 1個の直径1.5cm以上				
BL	品質、色沢、形状のやや劣るもので 1個の直径3.5cm以上				
BS	” 1個の直径2cm以上				
C	B級の1個の直径2cm以下のもの及び サビ付着度40%以上のもの				

- (注) 1. 1kgについては、ポリ袋詰めで出荷できる。  
2. 1kg未満については、バック詰め出荷できる。

## (13) うど

形量区分	選別標準	調製	容器	量目	荷造方法
2L	品質良好なもの 10本以内 (5 ” )	長さ、太さを揃える。  箱詰めの際としてワラ、新聞紙、色紙等を使用する。	ダンボール箱	4 kg	2箱合せ横2ヶ所2重廻し。  束は横2ヶ所2重廻し。
L	” 15本以内 (8 ” )		ポリ袋		
M	” 20本以内 (10 ” )		束	2 kg	
S	” 25本以内 (13 ” )				

- (注) 1. ( ) 内は、2kg量目の場合である。  
2. 2kg量目は、ハウス物に適用する。

(14) たけのこ

品質区分 { A…品質、色沢良好で若掘りのもの。  
B…Aに次ぐもの。

形量区分	選別標準	調製	容器	量目	荷造方法
2L	品質、形状良好なもの 1本2,000g以上	根をよく切る。 「カラス」「ヤセタ」ものは別扱いとする。早掘りのものは、 2 S500g以上 3 S300g以上 を設ける。	ダンボール	10 kg	ボクサー又はガムテープで封をする。
L	” 1,500g以上				
M	” 1,000g以上				
S	” 700g以上				

## 2. 葉茎菜類

### (15) キャベツ

#### 品位基準

品種固有の形状、色沢を有し、結球適度で、裂球抽苔、萎縮の徴候等がないもの。

病虫の被害及び傷害がなく、老化現象をおこしていないもの。

外葉の除去、茎の切除が適切であり、ごみ、土等の付着物がないこと。

清浄であること。

#### ① 普通系

##### (1) 10 kg標準

形量区分	選別標準		容器	量目	荷造方法
	1箱個数	1個重量			
2L	6	1,500g以上	ダンボール箱 ポリ袋 ネット 合成樹脂かご	10 kg  定数満杯詰めとする。	上下とも4ヶ所以上とめること。
L	8	1,200g以上～1,500g未満			
M	10	900g以上～1,200g未満			
S	12	800g以上～900g未満			

##### (2) 15 kg標準

形量区分	選別標準		容器	量目	荷造方法
	1箱個数	1個重量			
3L	6	2,100g以上	ダンボール箱 ポリ袋 ネット 合成樹脂かご	15 kg  定数満杯詰めとする。	上下とも4ヶ所以上とめること。
(2LA)	8	1,800g以上～2,100g未満			
2L	10	1,500g以上～1,800g未満			
L	12	1,200g以上～1,500g未満			
(MA)	14	1,000g以上～1,200g未満			
M	16	900g以上～1,000g未満			
S	18	800g以上～900g未満			

② 軟質形（品種やひこ）

形量区分	選別標準		容器	量目	荷造方法
	1箱個数	1箱重量			
3L	6	1,800g 以上 ~	ダンボール箱  合成樹脂かご	定数満杯詰めとする。	上下とも4ヶ所以上とめること。
(2LA)	8	1,500g 以上 ~ 1,800g 未満			
2L	10	1,200g 以上 ~ 1,500g 未満			
L	12	1,000g 以上 ~ 1,200g 未満			
(MA)	14	900g 以上 ~ 1,000g 未満			
M	16	800g 以上 ~ 900g 未満			
S	18	700g 以上 ~ 800g 未満			

(16) はくさい

形量区分	選別標準	調製	容器	量目	荷造方法
2L	結球充分にして品質良好な 1個3,000g 以上	むきを良くし、株を揃える。	束  ダンボール箱 ポリ袋ネット	2L } L } 2個	2~4 個を基準とし、帯紙 (ポリエチレンを含む) 使用、横1ヶ所2重廻し。  ポリ袋はテープキの字掛け。
L	” 2,000g 以上			M 3 ” S 4 ”	
M	” 1,500g 以上			15 kg	
S	” 1,000g 以上				

(17) ねぎ ※県ホームページに写真つき規格基準を掲載しています。

<https://www.pref.niigata.lg.jp/site/opendata/1356807598958.html>

① 白ねぎ

○ 春ねぎ (4月～6月出荷のもの) (分けつ性)

品質区分 { A、㉠…品質、形状、色沢優良なもの。  
B…A、㉠に次ぐもの。

品質区分	形量区分	選別標準			調製	容器	荷造方法
		軟白部の太さ	軟白部の長さ	全長			
A	2L	2.0 cm以上 2.5 cm未満	25 cm以上	55 cm	葉は被害葉、落葉を除き、原則として3枚残してむく。 根は0.5 cm以内に切り、切りすぎに注意する。	ダンボール箱	束は葉柄部をテープ、基部をテープ又はゴムで結束する。束の入れ数は箱当たり 2L 2本×10束 L 3本×10束 M 4本×10束
	L	1.5 cm以上 2.0 cm未満					
	M	1.0 cm以上 1.5 cm未満					
㉠	2L	2.0 cm以上 2.5 cm未満	20 cm以上				
	L	1.5 cm以上 2.0 cm未満					
	M	1.0 cm以上 1.5 cm未満					
B			20 cm以上				

(注) 坊主が出たものは出荷できない。

○ 春ねぎ (4月～6月出荷のもの)

品質区分 { A、㉠…品質、形状、色沢優良なもの。  
B…A、㉠に次ぐもの。

品質区分	形量区分	選別標準				調製	容器	量目	荷造方法
		軟白部の太さ	軟白部の長さ	葉身長	全長				
A	2L	2.0 cm以上 2.5 cm未満	30 cm以上	10cm以上	57 cm	ダンボール箱	5 kg	束は葉柄部をテープ、基部をテープ又はゴムで結束する。  定数詰めは5 kgとし、本数は(2L30本)(L45本)	
	L	1.5 cm以上 2.0 cm未満							
	M	1.3 cm以上 1.5 cm未満							
	S	1.0 cm以上 1.3 cm未満							
㉠	2L	2.0 cm以上 2.5 cm未満	25 cm以上 30 cm未満						
	L	1.5 cm以上 2.0 cm未満							
	M	1.3 cm以上 1.5 cm未満							
	S	1.0 cm以上 1.3 cm未満							
B			25 cm以上						

※定数箱詰めを基本とし、5 kgに満たない場合は1～3本ねぎを追加する。

○ 夏ねぎ (7月～9月出荷のもの)

品質区分 { A、㉔…品質、形状、色沢優良なもの。  
B…A、㉔に次ぐもの。

品質区分	形量区分	選別標準				調製	容器	量目	荷造方法
		軟白部の太さ	軟白部の長さ	葉身長	全長				
A	2L	2.0 cm以上 2.5 cm未満	25 cm以上	10cm 以上	57 cm	葉は被害葉、落葉を除き、原則として3～4枚残してむく。 根は0.5 cm以内に切り、切りすぎに注意する。	ダンボール箱	5 kg  定数詰めは5 kgとし、本数は(2L30本)(L45本)	束は葉柄部をテープ、基部をテープ又はゴムで結束する。
	L	1.5 cm以上 2.0 cm未満							
	M	1.3 cm以上 1.5 cm未満							
	S	1.0 cm以上 1.3 cm未満							
㉔	2L	2.0 cm以上 2.5 cm未満	23 cm以上 25 cm未満						
	L	1.5 cm以上 2.0 cm未満							
	M	1.3 cm以上 1.5 cm未満							
	S	1.0 cm以上 1.3 cm未満							
B			23 cm以上						

※定数箱詰めを基本とし、5 kgに満たない場合は1～3本ねぎを追加する。

○ 秋冬ねぎ (10月～3月出荷のもの)

品質区分 { A、㉔…品質、形状、色沢優良なもの。  
B…A、㉔に次ぐもの。

品質区分	形量区分	選別標準				調製	容器	量目	荷造方法
		軟白部の太さ	軟白部の長さ	葉身長	全長				
A	2L	2.0 cm以上 2.5 cm未満	30 cm以上 (10月のみ 27cm以上)	10cm 以上	57 cm	葉は被害葉、落葉を除き、原則として2.5～4枚残してむく。 根は0.5 cm以内に切り、切りすぎに注意する。	ダンボール箱	5 kg  定数詰めは5 kgとし、本数は(2L30本)(L45本)	束は葉柄部をテープ、基部をテープ又はゴムで結束する。
	L	1.5 cm以上 2.0 cm未満							
	M	1.3 cm以上 1.5 cm未満							
	S	1.0 cm以上 1.3 cm未満							
㉔	2L	2.0 cm以上 2.5 cm未満	25 cm以上 30 cm未満 (10月のみ 25cm以上 27cm未満)						
	L	1.5 cm以上 2.0 cm未満							
	M	1.3 cm以上 1.5 cm未満							
	S	1.0 cm以上 1.3 cm未満							
B			25 cm以上						

※定数箱詰めを基本とし、5 kgに満たない場合は1～3本ねぎを追加する。

② 土ねぎ

形量区分	選別標準	調製	容器	量目	荷造方法
M	品質良好で 太さ長径 1.3 cm以上 2.5 cm未満 軟白部の長さ 30 cm以上	土をよく落とす。 葉は切らない。 太は長径 2.5 cm以上のもの。 細は長径 0.8 cm以上 1.3 cm未満のもの。	束	2 kg	テープ等で 3ヶ所を結束する。
S	品質良好で 太さ長径 1.3 cm以上 2.5 cm未満 軟白部の長さ 25 cm以上 30 cm未満				

(18) ほうれんそう

形量区分	選別標準 (茎葉の長さ)	調製	容器	量目	荷造方法
L	27 cm以上 30 cm未満	すぐりを良くし、根を切る。 1束の重量は 200g 又は 250g とし袋詰めとする。	ダンボール箱	20 袋 25 袋	鮮度保持フィルムを使用し、袋詰めとする。
M	24 cm以上 27 cm未満				
S	20 cm以上 24 cm未満				

## (19) こまつな

### 品質基準

品種固有の形状、色沢を有し、病害虫の損傷がなく、株揃いが良好なもの。

形量区分	選別標準 (茎葉の長さ)	調製	容器	量目	荷造方法
L	26 cm以上 30 cm未満	下葉、土砂を取り除き、根部を適切に除去する。 腐敗・変質・抽苔株を除去する。 1束の重さを 200g 又は 250g とする。	ダンボール箱	25 袋	鮮度保持フィルムを使用し、袋詰めとする。
M	22 cm以上 26 cm未満			30 袋	

## (20) ちんげんさい

形量区分	1箱袋数	1袋株数	1袋重量
2L	8	2	350g 以上
L	10	2	300 ~ 350g
M	12	2	250 ~ 300g
S	10	3	300 ~ 350g
2S	12	3	250 ~ 300g

## (21) レタス

### 品質基準

品種固有の形状、色沢を有し、適度に結球しており、裂球していないこと。

腐敗、変質及び抽苔していないこと。

病虫の被害、その他の損傷（軽微なものを除く）がないもの。

変形球、軟球、老化していないもの。

根部の切除が適切であるもの。

形量区分	1個の重量	1箱個数(個)	容器	量目	荷造方法
2L	600g 以上	14 以下	ダンボール箱	5 kg 10 kg 満杯詰め	上面2ヶ所、下面4ヶ所以上でとめること。 ガムテープ使用の場合は、上面4ヶ所以上、下面H型でとめる。
L	500g 以上	16~18			
M	400g 以上	20~22			
S	300g 以上	24~30			
2S	250g 以上	32~38			

(注) 形量、品位基準に達しないものの呼称はBとする。

## (22) カリフラワー

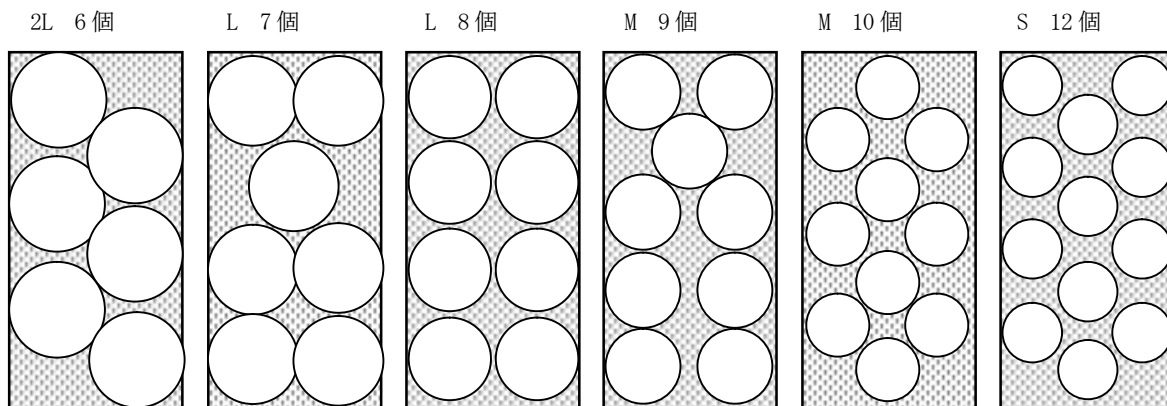
品質区分 { A…品質固有の形状、品質、色沢を有するもの。  
B…Aに次ぐもの。

形量区分	選別標準	調製	容器	量目
2L	花しまり良く、品質、色沢良好な 1箱詰 6個	<ul style="list-style-type: none"> <li>被害葉を取り除き花蕾を保護する程度は残す。</li> <li>花蕾の頂部より上部以上の位置で切り揃える。</li> </ul>	ダンボール箱	6 kg 標準 定数満杯 詰め
L	〃 7～8個			
M	〃 9～10個			
S	〃 12個			

(注) 1 出荷時期によっては、5個を3Lとして出荷することができる。

2 出荷箱に、L 7・8と表記し、該当する内容量に合わせて、7、8のいずれかを○で囲む

箱詰め基準



(23) アスパラガス (グリーン) ※県ホームページに写真つき規格基準を掲載しています。

<https://www.pref.niigata.lg.jp/site/opendata/1356807598958.html>

- 品質区分 { A…品質固有の形状、品質、色沢を有し、曲がり、傷、穂先の開きがないもの。  
 B…Aに次ぐもので、傷み、虫害のないもの。

品質区分	150g 束		100g 束		調 製	容 器	量 目	調 製 方 法
	形量区分	1 束本数	形量区分	1 束本数				
A	2L	3	同左 (150g 束)		穂先を揃え長さ 26 cmとし根部を切り揃える。ただし、硬化部分は全部切断する。 1 箱束数…50 束 (ただし、100g 束の B 級品は 1 束 500g とすることができる。)	ダンボール箱	7.5 kg 5 kg	箱詰めは振動を防ぐため、枕を箱の内側に当てる。  ガムテープ又はチョッパーを使用する。
	LA	4	L	3~6				
	L	5~8						
	M	9~14	M	7~10				
	S	15~22						
B			L	2~10				
			M	11~25				

(24) ブロッコリー ※県ホームページに写真つき規格基準を掲載しています。

<https://www.pref.niigata.lg.jp/site/opendata/1356807598958.html>

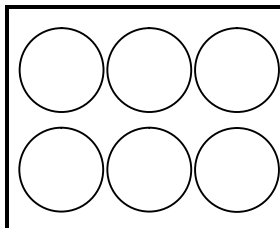
品質区分 { A…品質固有の形状、品質、色沢を有するもの。  
B…Aに次ぐもの。

形量区分	選別標準	調製	容器	量目	荷造方法
3L	花蕾の良好なもの 6個	外葉を取り除き花蕾の頂部から16～17cmの長さに揃うように切る。	ダンボール箱	3kg 4kg 定数満杯詰めとする	満杯詰めとする。 玉揃いをよくし、逆さにしてもくずれないようにしっかりと詰める。
2L	〃 9個				
L	〃 12個				
M	〃 14個				
S	〃 18個				

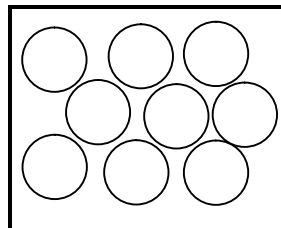
(注) 3kg用、4kg用の専用の箱を各々使用する。

箱詰め基準

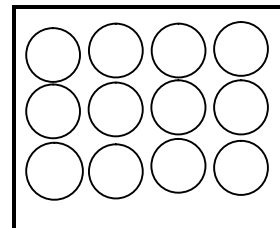
3L (6個)



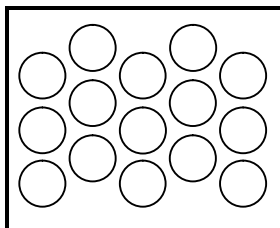
2L (9個)



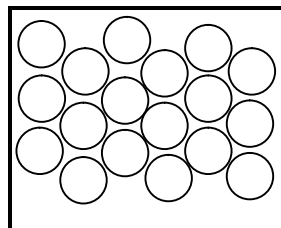
L (12個)



M (15個)



S (18個)



## (25) セルリー

項目	選別標準				調製	容器	量目	荷造方法	
	品質、形状、色沢良好な								
形量	茎葉	節目	重量	内容量	<p>外葉、枯葉を除き、草丈は根切り、葉切りして52cmとする。 1株毎にポリエチレン等の透明な袋に詰め、茎をバラして出荷する場合は、1kgずつポリ袋詰とする。 品質次ぐものはB級に区分する。</p>	ダンボール箱	5kg 10kg	<p>ガムテープ又はチョッパーを使用する。</p>	
	第1節間 13cm以上	外側より 2番目の茎	1株重量	1箱の株数					
	2L	10本以上	21cm以上	2kg以上					5株
	L	〃	〃	1.7kg以上					6株
	M	8本以上	17cm以上	1.4kg以上					7~8株
	S	6本以上	13cm以上	1.0kg以上					9~10株
2S	1箱の株数11株以上で商品価値のあるもの。								

## (26) パセリー

品質区分	選別標準	調製	容器	量目	荷造方法
A	縮みよく、濃緑色のもの	<p>夏期は200g束、冬期はポリエチレン等の透明な袋に200gバラ詰めとし、ホチキス2カ所とめとする。1箱の詰数は夏期40束、冬期50束とする。</p>	すかし箱	8kg	<p>ガムテープ又はチョッパーを使用する。 横2カ所2重廻し。 縦1カ所キの字掛け。</p>
B	縮み、色沢Aに次ぐもの				
C	品質やや劣るもの				

## (27) しゅんぎく

形量区分	選別標準	調製	容器	量目
L	品質良好 草丈 20 cm以上 25 cm未満	洗い、すぐりを良くする。葉先の傷まないものとする。150 g 又は200 g 束とし、葉柄部をテープでまく。	ポリ袋 ダンボール箱	20 束
M	品質良好 草丈 15 cm以上			

## (28) みょうが

品質区分	選別標準	容器	量目	荷造方法
A	同一品種で品質、形状、色沢すぐれ、そろい 良好で病害虫の被害その他損傷のないもの。 鮮紅度 60%以上のも (緑色が 40%未満)。 先端が開いていないもの 花が咲いているものは除く	ポリ袋 パック詰 ダンボール箱	3 kg	1 袋の重量は 100g 200g 1,000g とする。
B	上記等級に次ぐもの。 花が咲いているものは除く		4 kg 5 kg 6 kg	

## (29) にら (露地)

品質区分 { A…葉色濃緑色で葉肉厚く、病害虫、枯葉のない葉幅 6 mm以上のもの  
B…同上で葉幅 4 mm以上のもの。

形量区分	選別標準	調製	容器	量目	荷造方法
L	葉の長さ 44 cm以上 50 cm以下	切口をよく揃え土及びごみを除く。 水洗いは絶対にしないこと。 葉先の枯れているものは取り除く。 白茎の長さは 1 cm 程度とする。	ダンボール箱	4kg (100g×40 束)	小束は、根本にシールを巻き、輪ゴムを二重まわしとする。 箱詰めは縦詰めとする。
M	葉の長さ 38 cm以上 44 cm未満				

### (30) みずな

品質区分 { A品…品質・形状・色が良好で病害虫被害葉のないもの  
B…A品に次ぐもの。

形量区分	選別標準	調製	容器	量目	荷造方法
L	草丈 30cm以上 35cm未満	<ul style="list-style-type: none"> <li>・葉柄の太い外葉、枯葉を取り除き、株元の土砂等を落とす。</li> <li>・抽苔株は混入しない。</li> </ul>	FGフィルム ダンボール箱	200g	・1箱20袋詰め
M	草丈 25cm以上 30cm未満				

### (31) アスパラ菜

品質区分 A品…品質・形状・色が良好で病害虫被害のないもの

形量区分	選別標準	調製	容器	量目	荷造方法
L	7～15本	<ul style="list-style-type: none"> <li>・つぼみまでの長さを25～28cmに揃える。(ただし、第1側枝は20～28cmとする)</li> <li>・草丈35cm以内となるよう葉かきするか切り揃える。</li> <li>・花びらをとる。</li> </ul>	FGフィルム ダンボール箱	200g	・1箱20袋詰め
M	16本以上				

### 3. 果菜類

(32) トマト ※県ホームページに写真つき規格基準を掲載しています。

<https://www.pref.niigata.lg.jp/site/opendata/1356807598958.html>

#### ① トマト（ミニトマトを除く）

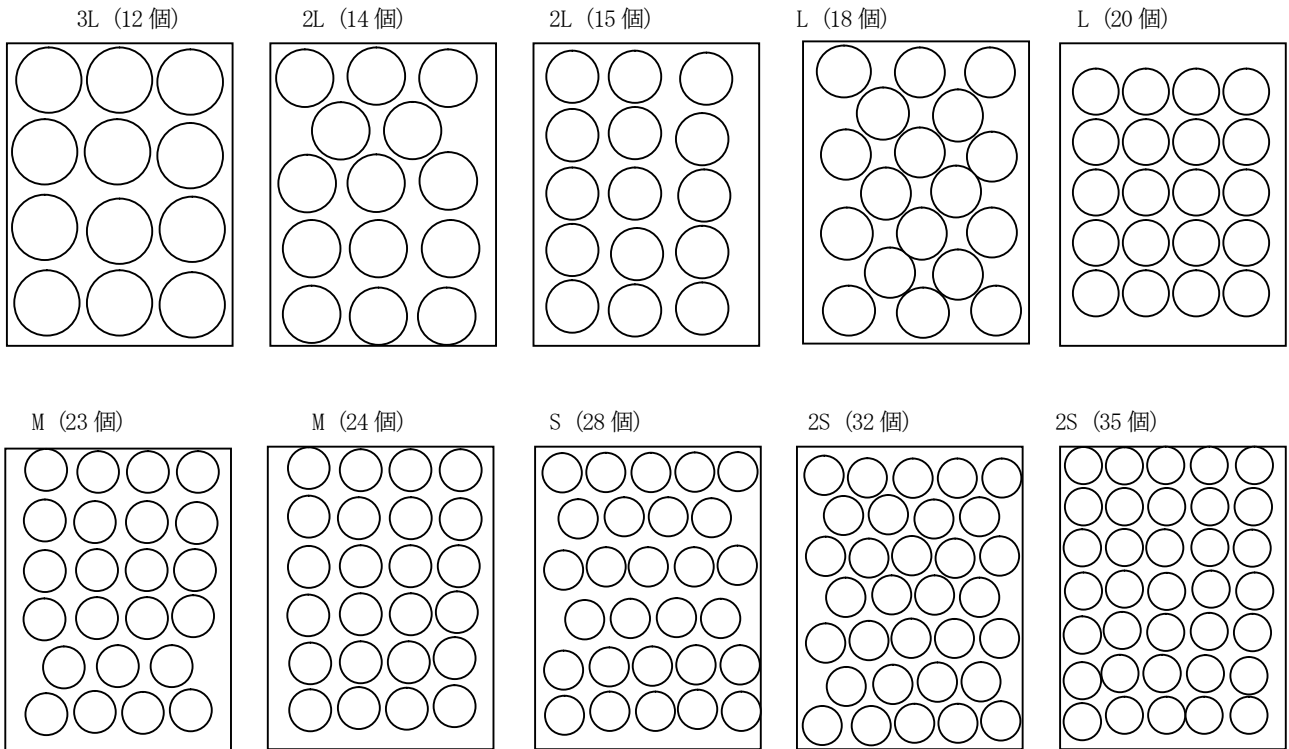
形量区分	選別標準		調製	容器	量目	荷造方法
	1個重量	1箱個数				
3L	310g以上	12個	大小、形状、熟度をそろえ、詰めを密にする。C級については、M以上を大、S以下を小に区分することができる。	ダンボール箱	4kg  満杯詰め	3箱を1梱包とし、横2ヶ所梱包。
2L	265g〃	14・15個				
L	200g〃	18・20個				
M	165g〃	23・24個				
S	140g〃	28個				
2S	115g〃	32・35個				

(注) S、2Sは500gパック詰めで出荷できる。

品質区分の基準（トマト標準規格図によるが、下記を基準とする。）

品質 項目	A	B	C	赤
裂果	裂果のないもの。	放射状、輪状裂果は1果に2本以内で、その長さは1cm以内とする。	長さが3cm以内で傷があまり深くないもの。	A・B級品に該当するが着色が進んだもの。
花落ち	果の大小により異なるが長さ1cm以内とする。	果の大小により異なるが長さ2cm以内とする。	果の大小により異なるが長さ2.5cm以内とする。	
奇形	形の正常でないもの（奇形果、空洞果）などを除く。	奇形果、空洞果など形は正常でなくとも多少のものはよい。	奇形、空洞果などB級品に次ぐもので、商品価値の高いもの。	
過熟 日焼果 損傷果（すり傷、斑点）	混入していないもの。	ほとんどないもの。	Bに次ぐもの。	
尻腐れ果 病虫害被害果	混入していないもの。	同左	同左	
色まわり	着色基準は時期・作型及び地域により発色状態が異なるが下記を標準とする。 4月出荷のもの …8分 5月出荷のもの …6～7分 6・9月出荷のもの …3～4分 7・8月出荷のもの …2分 10月出荷のもの …6～7分			

箱詰めの基準



② ミニトマト

1 品質区分

- A ・ 熟度は果実全体に良好な赤色で完熟果とする。
  - ・ 烈果、病虫害、被害果、奇形果、日焼果、ヘタ取れ果は除く。
- B ・ ヘタ取れ果でA と同一の品質を有するもの。

形量区分	1パック個数	量 目	容 器
L	14～20 個	パック詰	ダンボール箱 バック MT-2
M	21～30 個	200g	
S	31～42 個	入目 5%	

(注) 1 150g, 180g, 250g パック詰もできる。

2 パラ詰 2 kg, 3 kg, 4 kg もできる。

3 L を越えるもの及びS 未満のものについては、2L, 2S として出荷することができる。

(33) きゅうり ※県ホームページに写真つき規格基準を掲載しています。

<https://www.pref.niigata.lg.jp/site/opendata/1356807598958.html>

A	B
ア 品種固有の形状を有し、色沢良好なもの。 イ 適度に生育しているもの。 ウ 曲りの程度が2cm以内であるもの。 エ 肩おち、尻太り、尻細りが目立たないもの。 オ 腐敗、変質していないもの。 カ 病害、虫害、傷害がないもの。 キ 清浄であるもの。	ア 同 左 イ 同 左 ウ 曲りの程度が4cm以内であるもの。 エ 肩おち、尻太り、尻細りの程度が微妙なもの。 オ 同 左 カ 病害、虫害がなく、傷害の程度が軽微なもの。 キ 同 左

階級 \ 区分	1 個 の 長 さ	1 個 の 重 量	容 器	量 目
M	23cm 以上 25cm 未満	120g 以上 140g 未満	A式 ダンボール箱	5kg
S	21cm 以上 23cm 未満	100g 以上 120g 未満		
2 S	19cm 以上 21cm 未満	80g 以上 100g 未満		

階級 \ 区分	1 個 の 長 さ	1 個 の 重 量	箱 当 たり 定 数	容 器	量 目
M	23cm 以上 25cm 未満	120g 以上 140g 未満	42 本	抜型 (平型) ダンボール箱	5kg
S	21cm 以上 23cm 未満	100g 以上 120g 未満	52 本		
2S	19cm 以上 21cm 未満	80g 以上 100g 未満	60 本		

(34) なす

品質区分 { A……品質、形状、色沢がよくぼけないこと。  
B……Aに次ぐもの

形態 区分	卵 形 系		中 長 系		丸 な す 系		本長なす (焼なす)		十 全 な す	
	1 個 重量	1 容器 中 個数	1 個 長さ	1 容器 中 個数	1 個 重量	1 容器 中 個数	1 個 重量	1 容器 中 個数	1 個 重 量	1 容器 中 個数
量目 形量	/	5kg	/	5kg	/	2kg 5kg	/	5kg	/	5kg
3 L	—	—	25cm 以上	30~34	330g 以上	— 15	—	—	—	—
2 L	90~ 120g	54	22 "	35~39	280 "	6 18	330g 以上	15	—	—
L	80g 以上	63	19 "	40~44	250 "	8 20	250 "	20	100~ 120g	40~49
M	70g "	72	16 "	45~50	210 "	9 24	200 "	25	70g 以上	50~60
S	60g "	84	13 "	51~	180 "	11 28	170 "	30	50 "	80~90
2 S	50g "	100	—	—	180g 未 満	12 —	—	—	40 "	110~120

- (注) 1 卵形系とは千両、はやぶさなどの品種をいう。  
2 中長系とは、黒陽、長者などの品種をいう。  
3 丸なす系とは、越の丸、早生大丸などの品種をいう。  
4 丸なす系のハウス早出しものについては400g以上(12個以内)を4Lとすることができる。

## (35) ピーマン

### 品位基準

品種固有の形状色沢を有すること。

果の表面が老化により変色しておらず果梗が適切に切除されていること。

個数・重量 区分 大小区分	小袋（150g）包装		ばら詰め	容器	量目
	1袋中の個数	1個の重量	1個の重量		
L	4以内	35g以上	40g以上	ダンボール箱 ネット袋	ばら詰め5kg 小袋9kg (150g×60袋)
M	5~7	20g以上35g未満	40g未満		

## (36) ししとう

### 品質区分

A	B
<ul style="list-style-type: none"> <li>品質固有の形状で色沢良好なもの。</li> <li>変形していないもの。</li> <li>表面が老化により変色していないもの。</li> <li>腐敗、変質していないもの。</li> <li>病害、虫害、傷害がないもの。</li> <li>果梗の切除の適切なもの。</li> <li>清浄であるもの。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>同左</li> <li>極端な曲がり、ひどい凸凹のもの。</li> <li>同左</li> <li>同左</li> <li>同左</li> <li>同左</li> </ul>

### 形量区分

区分	選別標準		量目	容器	調製・荷造
	果実の長さ	(1パック詰数)			
L	7~8cm	20本標準	パック満杯詰とする。  100g	ダンボール箱	果梗は長さ1.5cmに切り揃え、大小、形状をそろえパックに密に詰める。
M	5~6cm	30本標準			
LS	5cm以上8cm未満、曲1cm以上のもの及び奇形果。 太目の果実で長さ最高9cm未満。 袋120g以上				

(注) 1 50gパック詰めもできる。

2 B品はバラ(1kgDB)出荷とする。

### (37) かぼちゃ

形量区分	選別標準	調製	容器	量目	荷造方法
2L	品質、形状良好な完熟せる 1個 2,000g以上 2,500g未満	未熟病害のものを除く。	ポリ袋 ネット	10kg 15kg	袋はテープキの字 掛け。  ガムテープ又はチ ョッパーを使用す る。
L	” 1,500g以上 2,000g未満		紙袋	15kg	
M	” 1,000g以上		ダンボー ル箱	10kg 15kg	
S	” 500g以上				

### (38) 加工トマト

#### 1. 規格基準

1等	果実は、加工適合品種で個体ごとに完熟に達し、へたがなく色調、品質、形状ともに良好であって、つぶれ、かび、腐敗、病虫害がなく、実割れ、日焼け、肩部の黄色及び緑色が基準内のもので、加工に支障をきたすような極端な小果を除く。
2等	果実は、加工適合品種で個体ごとに完熟に達し、へたがなく色調、品質、形状ともに1等について良好であって、つぶれ、かび、腐敗、病虫害がなく、実割れ、日焼け、肩部の黄色及び緑色が基準内のもので、加工に支障をきたすような極端な小果を除く。
格外	1等及び2等に属さないもの。

#### 2. 基準の解釈

項目	1等	2等
完熟（株切り、枝切り、抜根をしないで着果のまま完全に熟すること。）	完熟しているもの。	同左
色調（果実の表面及び果肉の赤色）	表面色は、トマト標準色同等以上であって果肉色は品種固有の良好な赤色を有するもの。	1等に準ずる良好な赤色を有するもの。
鮮度（追熟、とりおきをしないで完熟果で良くしまり新鮮であること。）	良好なもの。	同左
日焼け 肩部の黄色（完熟果の肩部が黄色のこと） 肩部の緑色（完熟果の肩部が緑色のこと）	表面積の合計が10%以下のもの。	表面積の合計が20%以下のもの。
形状（品種固有の形状）	良好なもの	加工に支障をきたさないもの。
かび（肉眼的に認められるかび） 腐敗（微生物による変質） 病虫害（病果及び虫類、鳥類等の被害）	ないもの ないもの ないもの	同左 同左 同左
実割れ（完熟果が割れていること）	割れ口が乾き変色していないもの。	割れが浅く変色していないもの。
つぶれ（完熟果がつぶれて果汁の出ること）	ないもの	同左

この規格によるトマトの可溶性固形分（20℃における糖用屈折計示度）は、4.0%以上である。又、リコピン含量は、1等は7mg%以上、2等は6mg%以上に相当する。このリコピン含量差は、日焼け、肩部の黄色以外の要因によるものであってはならない。

### (39) ズッキーニ

品質区分 { A: 品質・形状・色沢が優れ、揃いが良好であり、病害虫の被害が無く、その他損傷の無いもの。  
 B: A品に次ぐもの。品質・形状・色沢がやや劣るものや若干の損傷があるもの。

形量区分	1箱あたり本数	1本当たり重量目安	調整・荷造り	容器	量目
L	8	280g	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ヘタ部分は1 cm程度に切り、揃える。</li> <li>・箱の中で動かないよう敷当や緩衝材等を使用する。</li> <li>・長さ、太さを揃え、箱詰めの向きも揃える。 (1箱当たりの本数が多く向きを揃えられない場合は、この限りではない。)</li> </ul>	段ボール箱	2kg
	9	250g			
M	10	220g			
	11	200g			
S	12~14	160g 以上			

## 4. 豆 類

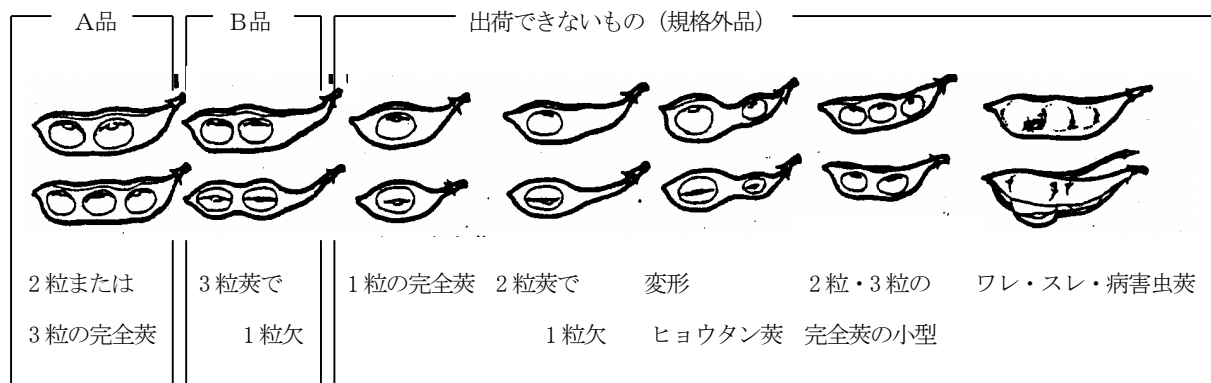
### (40) えだまめ

※県ホームページに写真つき規格基準を掲載しています。

<https://www.pref.niigata.lg.jp/site/opendata/1356807598958.html>

種類	品質区分	選別基準	調製	容器	量目	荷造方法
もぎ	A	2粒莢以上の完全莢	過熟、未熟、病虫害の莢を除く 異品種の混合はしないこと。	ダンボール箱	5kg	1袋 250g、(入目5%) 詰めとしてダンボール箱に入れる。
	B	3粒莢の1粒欠及びAに次ぐもの				

注 もぎ豆のバラ出荷 (5kg ダンボール詰め) をすることができる。



### 枝付き早出し

形量区分	選別標準	容器	量目	荷造方法
L	着サヤ部分の長さが35cm以上のもの	束	2.5kg	1把の重量は500gとし、葉、葉柄は上部3葉前後を残し根付きとする。 結束は上下2ヶ所をビニールテープで結束し、5把をまとめて1束とする。
M	25~35cmのもの			
S	25cm以下のもの			

## (41) さやいんげん

### 品位

A…品質、形状、色沢良好、曲りの程度が1.5cm以内のもの

B…Aに次ぎ、曲りの程度が3.0cm以内のもの

### 品質基準

品質固有の形状色沢を有すること。腐敗又は変質していないこと。異品種が混入していないこと。

病害、虫害、傷害のないこと。過熟でないこと。過柄の切除が適切であること。

### バック・袋詰規格

形 量 区 分		L	M	S
つる有り種	さやの長さ 又はさやの巾	18cm以上 1.1cm~1.3cm	15cm以上 0.8cm以上	12cm以上 0.5cm以上
つるなし種	さやの長さ	15~17cm未満	13cm以上	11cm以上
容 器		ダンボール箱 合成樹脂かご		
量 目		バック詰 6.0kg (150g×40個) バック詰 4.5kg (150g×30個) 袋 詰 5.0kg (500g×10個)		


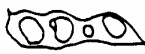





### バラ詰規格

形 量 区 分		L	M	S	並
つる有り種	さやの長さ又は さやの巾	18cm以上 1.1cm~1.3cm	15cm以上 0.8cm以上	12cm以上 0.5cm以上	B品に該当するもので階級区分をしない。
つるなし種	さやの長さ	15~17cm未満	13cm以上	11cm以上	
容 器		ダンボール箱			
量 目		2.0kg			

(42) そらまめ (一寸)

形量区分	選別標準	調製	容器	量目
L	品質良好で過熟な1莢3, 4粒正形、4粒1欠、35g以上	異品種は混ぜない。 日やけ果、病害虫果を除く。 過熟果を除く。	ダンボール箱	4kg
M	品質良好で過熟な1莢2粒正形、3粒1欠、25g以上			
S	品質良好で過熟な1莢1, 2粒正形、2粒1欠、17g以上			

そらまめの出荷規格と荷姿

規格	1 菜の基準	選別のめやす (注意事項)
L	3, 4粒正形, 4粒1欠 35g以上	 3、4粒正形  4粒1欠
M	2粒正形, 3粒1欠 25g以上	 2粒正形  3粒1欠
S	1, 2粒正形, 2粒1欠 17g以上	 1粒  2粒  2粒1欠           (注) 17g以上のものでも、 未熟粒は出荷できない。

(43) スイートコーン

①スイートコーン (味来を除く)

形量区分	選別標準	調製	容器	量目	荷造方法
3 L	1本の重量450g以上	病害虫、鳥害、粒着疎なもの、及び先端のしなびたものを除く。鮮度には特に注意する。	ポリネット	5kg 10kg	ネットは口でむすぶ。  ダンボール箱はガムテープ又はチョッパーを使用する。
2 L	〃 400g以上				
L	〃 350g以上				
M	〃 300g以上		ダンボール箱 合成樹脂 かご	5kg 10kg	
S	〃 250g以上				

②味来

形量区分	選別標準	調製	容器	量目	荷造方法
3 L	1本の重量400g以上	病害虫、鳥害、粒着疎なもの、及び先端のしなびたものを除く。鮮度には特に注意する。	ダンボール箱 合成樹脂 かご	5kg	ダンボール箱はガムテープ又はチョッパーを使用する。
2 L	〃 350g以上				
L	〃 300g以上				
M	〃 250g以上				
S	〃 200g以上				

## 5. 果実的野菜

### (44) いちご

#### ① 越後姫

普通規格			簡易規格			
形量区分	選別標準		調製	形量区分	選別標準	調製
	1粒重	パック入数			1粒重	
4L	40g以上	5～6	置き並べ	大	15g以上	バラ詰め
3L	30g以上	7～9				
2L	20g以上	10～13				
L	15g以上	14～17				
M	10g以上	18～25	バラ詰め	小	6g以上15g未満の正常果でなるべく粒の揃ったもの	バラ詰め
S	6g以上	—				
A	L以上で品質形状の劣るもの		置き並べ	小	6g以上15g未満の正常果でなるべく粒の揃ったもの	バラ詰め
B	M以上で品質形状の劣るもの 5g以上6g未満の正常果		バラ詰め	B	小の質形状の劣るもの 5g上6g未満の正常果	

容器	量目	荷造方法
<ul style="list-style-type: none"> <li>ダンボール箱</li> <li>内装 ガラスボックス</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1パック当たり250g以上(1箱1.0kg以上)</li> <li>※ 正味量を保持するため、自然消費相当分を加味し元詰めとする。(パック・フィルムの重量を除く)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1箱4パック入れとし、5箱を1梱包とする。</li> <li>最上部に上ぶたをし、横2カ所縦1カ所キの字掛けとする。</li> </ul>

注) 原則として普通規格とするが、時的(出荷最盛期等)に簡素規格を出荷市場と協議して採用することができる。

## (45) すいか

### ① すいか（こだますいかを除く）

#### 1. 品 位

秀…品種固有の色沢、形状を有し、黄色部がなく熟度適正、無傷で品質優秀な空洞のないもの。

優…秀に次ぐもので空洞のないもの。

良…優に次ぐもので変形、空洞の少ないもの。

いずれも糖度は11度以上とする。

#### 2. 形 量

形量区分	選 別 標 準 (1果の標準重量)	1 梱の個数	1 梱の基準量目	容 器
5L	11kg 以上	1	11 kg	ダンボール箱
4L	9 kg ～ 11kg 未満	2	20 "	
3L	8 " ～ 9 "	2	17 "	
2L	7 " ～ 8 "	2	15 "	
L	6 " ～ 7 "	2	13 "	
M	5 " ～ 6 "	2	11 "	
S	4 " ～ 5 "	4	18 "	
2S	3.5 " ～ 4 "	4	15 "	

(注) 5Lは2個入れとすることができる（1梱の基準量目22kg）

### ② こだますいか

#### 1. 品 位

秀…品種固有の色沢、形状を有し、黄色部がなく熟度適正、無傷で空洞のないもの。

優…秀に次ぐもので空洞のないもの。

良…優に次ぐもので変形、空洞のないもの。

いずれも糖度は12度以上とする。

#### 2. 形 量

区 分	1 果の重量	1 ケース入個数	箱 規 格
2 玉	3. 5kg 以上	2	2 玉専用箱
3 玉	3. 3kg 以上	3	大箱
4 玉	2. 5 "	4	"
5 玉	2. 0 "	5	"
6 玉大	1. 7 "	6	"
6 玉小	1. 5 "	6	小箱
7 玉	1. 2 "	7	大箱
8 玉	1. 0 "	8	"

(注) 定数満杯詰めとする。

## (46) メロン

### ① トンネルメロン

#### (1) 等級

等級	選 別 基 準
秀	品種固有の色沢、形状を有し、ネットの発現が最も良く、病虫害その他の損傷が無く品位良位なもの。
優	秀に次ぎ品質が優れているもの。
良	優に次ぎ品質が優れているもの。

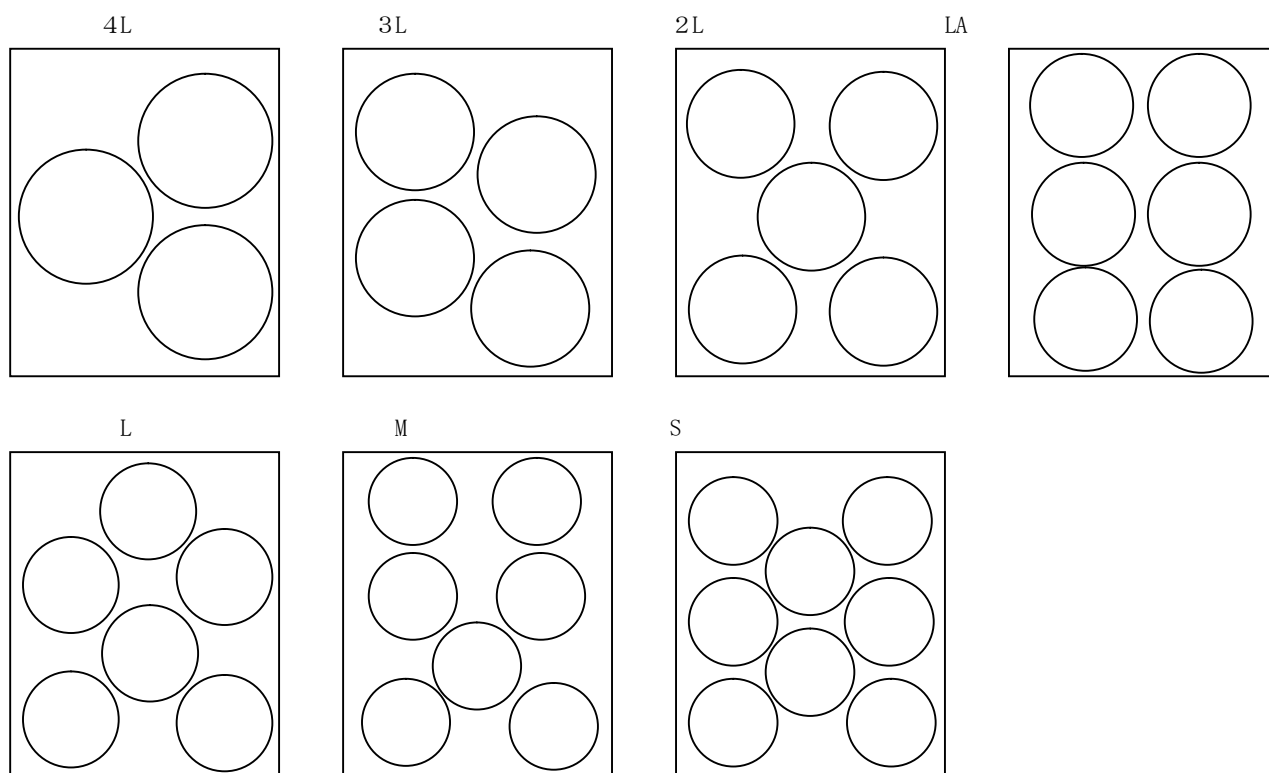
#### (2) 階級区分

区分	1果重基準重量	基 準 玉 数	容 器	量 目
4L	1,700g 以上	3	ダンボール箱	5kg
3L	1,300 "	4		
2L	1,000 "	5		
LA	850 "	6		
L	850 "	6		
M	700 "	7		
S	650 "	8		

(注) 1果重量は基準重量であり、満杯詰めを原則とする。

4Lで箱に入りきらない大きさの場合は2玉詰めとする。

#### 箱詰め基準



## ② 温室メロン

### 1. 等級

秀……品種固有の形状・色沢を有し、ネットの発現が最もよく、糖度14度以上で病害虫その他の損傷がなく、品位良位なもの。

竜頭の黄変していないもの。

優……秀に次ぎ品質が優れており、糖度14度以上のもの。

良……優に次ぎ品質が優れており、糖度13度以上のもの。

### 3. 階級区分

1 果の重量	1 箱の個数	容 器	量 目
2.0kg 以上	4	ダンボール箱	6kg~10kg
1.6 kg~2.0kg	5		
1.0kg~1.6kg	6		
0.85kg~1.0kg	7		
0.85kg 未満	8		

#### 調製及び荷造方法

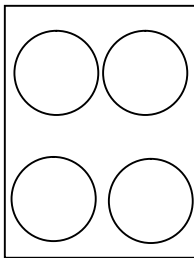
1. 竜頭は、メロンの横径より若干長めとし、鋭利な刃物（カミソリ）でいねいに切断する。
2. 果に付着している果紛・ヤニ等は軟らかい布又はハケできれいにする。
3. 秀・優品については、1玉毎に白ウス紙でメロンのすれ合うところまで、丁寧に包む。
4. シールは指定されたものを使用する。にいがた温室メロンと品種名の入った2枚のシールを貼る。
5. 箱詰めは、玉ぞろいをよくし、配列には細心の注意をする。
6. 底詰めは木毛は十分に使用し、外部に木毛がでないよう紙2枚で巻き込む。枕は、木毛を紙で包み果実が動かないよう固定する。
7. 実玉数・正味の実重量を容器のツマ面に明記する。
8. 結束は、横2カ所とする。

(注) 1. 銘柄を「にいがた温室メロン」とする。

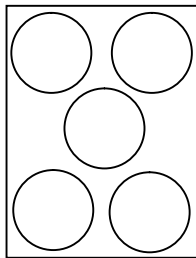
2. キズ玉で良等級以上の品質及び形状を有し、果肉に及ぶキズのないものは、キズ印として出荷することができる。

#### 箱詰め基準

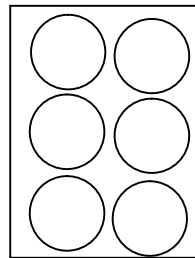
4玉詰め



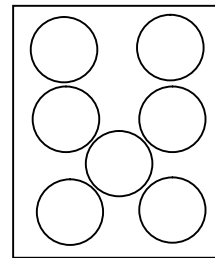
5玉詰め



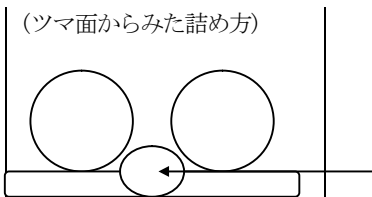
6玉詰め



7玉詰め



(ツマ面からみた詰め方)



### ③ プリンスメロン

秀……正常な形状にして、糖度 13 度以上のもの。  
 優……秀に次ぎ品質が優れているもので糖度 13 度以上。  
 量……上記以外のもの。(但し、糖度については甘味のないものは出荷しないこと。)

形量区分	1箱の個数	1果の重量	備考
3L	7	750g 以上	5kg (満杯づめ)
2L	8	650g	
L	9	550g	
M	11	450g	
S	12	400g	
2S	13~14	350g	

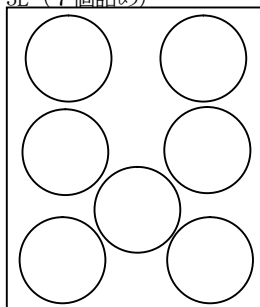
但し、次の階級を設け出荷することもできる。

4L……5～6個詰

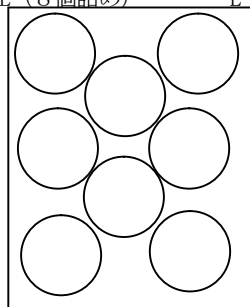
3S……15～16個詰

個数詰め表

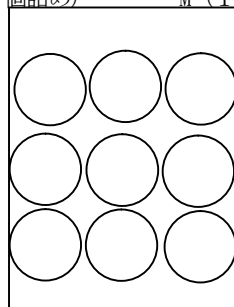
3L (7個詰め)



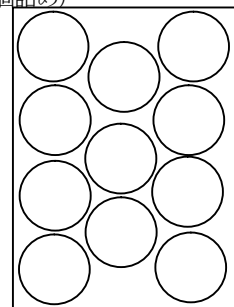
2L (8個詰め)



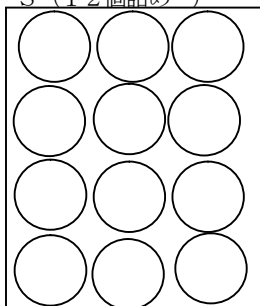
L (9個詰め)



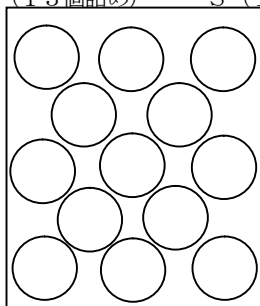
M (11個詰め)



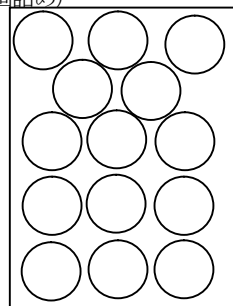
S (12個詰め)



S (13個詰め)



S (14個詰め)



## 6. その他の野菜

### (47) 食用菊

品質区分	選別標準	容器	量目	荷造方法
A	形状色沢にすぐれ良好で病害のないもの。	ダンボール箱	2kg 2.4kg	バラ詰めの場合は2kg。 パック詰めの場合は120g詰めとし、20パックを1箱とする。
B	Aに次ぐもの。			

### (48) オクラ

品質区分 {  
A……品質、形状、色沢優良なもの。  
B……Aに次ぐもの。

形量区分	選別標準		調製	容器	量目	荷造方法
	1本の長さ	1パック本数				
L	10～12cm	8本	果梗の長さは7～10cmとする。	ダンボールコンテナ	2kg (100g×20パック)	トレイパック又はネットに詰め1箱20パックとする。
M	8～10cm	10本				

(注) バラ詰めでもL100本、M200本とすることができる。

### (49) マコモタケ

形量区分	1本の重さ	1袋の本数
3L	150g以上	2本
2L	100g "	3本
L	75g "	4本
M	60g "	5本
S	50g "	6本

## 7. 菌茸類

### (50) 生しいたけ

形量区分	選別標準		調製	容器	量目	品質区分
	傘の直径	入個数				
L	6 cm以上 8 cm未満	4・5枚	傘裏膜の切れかかった時が収穫の適期。石突きのままとする。	1 トレー 100 g 詰め  ダンボール箱	3 kg	A…5～6分開きのもので、形状良好、肉厚、水分少なく汚染病虫害のないもの。 B…7～9分開きのもので、形状良好、肉厚、水分少なく汚染病虫害のないもの。 C…10分開きのもので、形状良好、肉厚、水分少なく汚染病虫害のないもの。
M	5 cm以上 6 cm未満	6・7枚				
S	4 cm以上 5 cm未満	8・9枚				
2S	3 cm以上 4 cm未満	10～12枚				

(注) C品は、100g (ネット)、1kg (D、B) とすることができる。

### (51) しめじ (ヒラタケ)

品質区分 { A…色沢濃厚、傘の形状円形にして、水分少なく奇形病虫害のないもの。  
B…Aに次ぐもの。

形量区分	選別標準	調製	容器	量目	荷造方法
2L	傘の大きさ 30 mm以上のもの	傘の直径基準は1株の中に生育の進んだものの大きさとする。1本のしめじは入れない。	ダンボール箱	1 kg	100g 入れポリ袋又は、パック詰めとする。 200g、300g パック詰めで出荷できる。
L	25～30 mmのもの			3 kg	
M	20～25 mmのもの			4 kg	
S	20 mm以下のもの				

(注) しめじと表示してある場合は、ヒラタケの表示も併記すること。

### (52) えのきだけ

品質区分	選別標準	調製	容器	量目	荷造方法
A	標準的な傘の大きさ8～10 mm、標準的な軸の長さ13～16 cm。水分少なく、色白く、そろいの良いもの。	異物及び変色したものは除く。 袋詰めの祭、脱気を適切に行うこと。	ダンボール箱	6 kg	100g 入れポリ袋 60 袋若しくは200g 入れポリ袋 30 袋 1箱とする。
B	Aに次ぐもの				

(53) なめこ

形量区分	選別標準	調製	容器	量目	荷造方法
L	ツボミの傘の直径 22～28 mm	枯葉、死茸、虫害茸は混入しない。 水漬けしてないもので新鮮であること。 軸の長さは傘の直径以内であること。	ダンボール箱	4 kg	100g 入れポリ袋又は、パック詰めとする。
M	” 16～22 mm				
S	” 10～16 mm				
T	” 10 mm以内				

(注) 1. ポリ袋には天然ナメコ又は生ナメコと明示し、出荷組合又は生産者名を入れる。

2. 石付き及び開きの出荷をすることができる。

### Ⅲ. 新潟県青果物出荷規格基準

## 果 樹

(54) なし

① 日本なし

1. 品 位

等級 事項	秀	優	良
玉ぞろい	形量の大きさ区分のいずれかに該当し、異なる大きさ区分のものが混入しないもの	同 左	同 左
重欠点果	混入しないもの	同 左	同 左
軽欠点果	混入しないもの	著しく混入しないもの	混入の程度が優に次ぎ、商品性を有するもの

備 考

(1) 重欠点果とは、次に挙げるものをいう

- ア 異 品 種 果 品種間相互をそれぞれ異品種果とする。
- イ 腐 敗 変 質 果 果肉が腐敗し、または変質しているもの。(過熟により果肉の変質しているものを含む。)
- ウ 未熟果又は過熟果 糖度または硬度もしくは色沢により成熟度が著しく不十分と認められるものを未熟果とし、硬度または色沢から成熟度が著しく進行しているものを過熟果とする。
- エ 病 虫 害 果 病虫害の被害が果肉におよんでいるもの。
- オ 傷 害 果 雹害、切傷、穴傷または打傷等の生傷、圧傷のあるもの、ただし損傷の軽微なものは除く。
- カ その他の重欠点果 軽欠点果に属する事項で、その被害程度が著しいもの。

(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 さび、日焼、葉害、生理障害及び果皮に止まる程度の病虫害の被害等で外観の劣るもの。
- イ 軽 微 な 傷 害 果 すり傷等重欠点果に属さない傷があるもの。
- ウ その他の軽欠点果 つる抜けのもの、石なし、その他欠点程度の軽微なもの。

2. 形 量

(1) パック詰規格

量 目	二十世紀・幸水		新 高		新興・新王・新美月		あきづき・豊水	
	1箱の玉数	1果の基準重量	1箱の玉数	1果の基準重量	1箱の玉数	1果の基準重量	1箱の玉数	1果の基準重量
10 kg 標準	24玉	400g以上	14玉	710g以上	16玉	625g以上	18玉	555g以上
	28玉	350 "	16玉	625 "	18玉	555 "	20玉	500 "
	32玉	310 "	18玉	555 "	20玉	500 "	24玉	415 "
	36玉	270 "	20玉	500 "	24玉	415 "	28玉	355 "
	40玉	235 "	24玉	415 "	28玉	355 "	32玉	310 "
	44玉	215 "	28玉	355 "	32玉	310 "	36玉	270 "

(注) 1 パックに平詰めとし、2段詰めとする。

2 あきづき・幸水・豊水・新王・新美月については5kg標準とすることができる。(以下省略)

3 二十世紀については基準果重量 450g 以上のものを 20 玉とし、170g 以上のものを 50 玉とすることができる。

- 4 新高については基準果重量830g 以上のものを12 玉とすることができる。
- 5 あきづきについては基準果重量625g 以上のものを16 玉とすることができる。
- 6 新王については基準果重量710g 以上のものを14 玉とすることができる。

2. 等級別最低基準

項目		等級		
		秀	優	良
形状		品種固有の形状のもの	変形の軽微なもの	秀・優以外のもので商品性を有するもの
病虫害	黒斑病	被害の認められないもの	被害の認められないもの	軽微なもので進展のおそれのないもの
	黒星病 その他病害	被害の認められないもの	軽微なもので進展のおそれのないもの	甚だしくないもの
	虫害	被害の認められないもの	被害が果肉に及ばない軽微なもの	同 左
傷害	打傷、枝ずれ その他の傷害	打傷、圧傷がなく、すり傷等の目立たないもの	被害が果肉に及ばない軽微なもの	同 左
	雹害	果肉の損傷が目立たないもの	果皮の損傷や凹みの軽微なもの	甚だしい凹みのないもの
生理障害	石ナシ	被害の認められないもの	被害が軽微なもの	優以外のもので障害部分が果面の1/3 以内のもの
	さび果 あざ果 その他汚損	被害の認められないもの	被害が軽微なもの	優以外のもので被害部分が果面の2/3 以内のもの
	日やけ、その他	被害の認められないもの	軽微なもの	甚だしくないもの
薬害		被害の認められないもの	軽微なもの	甚だしくないもの

② 西洋なし（ル レクチエ）※県ホームページに写真つき規格基準を掲載しています。

<https://www.pref.niigata.lg.jp/site/opendata/1356807598958.html>

1. 品 位

項目	赤秀	青秀	良	
着色	軸の部分に少し青みが残る程度（年により変動する）			
	極端な不正形でないもの			
形状	すじ果	すじ果で果実の1/2程度で軽い物	すじ果で赤秀に次いで程度の軽いもの（浅いが赤道部より上に及ぶ）	すじ果でやや深いすじを有するもの（果形が大きく損なわれるものは良品未満とする）
	黒斑病	軽く目立たない塊1個まで	薄く散らばっているもの（果面の1/3以内で目立たない塊3個まで）	青秀より劣るもののうち商品性を有するもの
外傷痕・斑点状汚損	コルクが薄く目立たないもの（果面の10%以内）	コルクが薄く目立たないもの（果面の1/3以内）		
面状汚損・葉斑	シミだけの薄いもの（果面の10%以内）	薄く散らばって色の薄いもの（果面の1/3以内）		
外観	セイヨウナンシ褐色斑点病	病斑のないもの	直径1mm程度の病斑3個までくぼみのないもの	直径1mm程度の病斑5個まで直径3mm程度の病斑3個まで※合計病斑数5個までくぼみの軽いもの
			停滞型のもの 赤道部付近のもの 密集していないもの	
	石なし	ないもの		
	ブラックエンド	ないもの		極軽微なもの（果皮表面だけのもの、3個まで）
	ゆず肌	てい部のみで程度の軽いもの		てい部～赤道部までの範囲で程度の軽いもの
	日焼け果	ないもの	コルク化していないもの（果面の10%以内）	コルク化していないもの（果面の1/3以内）
	霰・雹・霜被害	ないもの	くぼみのないもの（直径1cm程度3個まで）	青秀に劣るもののうち商品性を有するもの

## 2. 計量

### (1) 4kg箱

容 器	量 目	1 箱 の 玉 数	1 果の基準重量
ダンボール箱	4 kg ※基準重量内で組合せ 正味 4kg 以上とする	6	650g 以上
		7	560 〃
		8	490 〃
		9	430 〃
		10	380 〃
		12	325 〃
		14	275 〃
		16	240 〃
		18	210 〃

### (2) 2kg箱

容 器	量 目	1 箱 の 玉 数	1 果の基準重量
ダンボール箱	2 kg ※基準重量内で組合せ 正味 2kg 以上とする	5	380g 以上
		6	325 〃
		7	275 〃
		8	240 〃

## (55) ぶどう

### 1. 品 位

等 級 項 目	秀	優	良
房の形状 および熟度	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るもの	品種の特性を備え、着色が良く、熟度が適熟であるもの	優に次ぎ、商品性を有するもの
粒 揃 い	粒揃いの最も良いもの (品種の標準一粒重の揃いが概ね80%以上)	粒揃いの良いもの (品種の標準一粒重の揃いが概ね60%以上)	
重欠点果	混入しないもの	同 左	著しく混入が見られず、商品性を有するもの
軽欠点果	混入しないもの	著しく混入しないもの	優に次ぎ、商品性を有するもの
<p>(注) 1. 秀の格付をするものの1粒重については、下記の重さ以上とする。            ・13g：シャインマスカット、無核巨峰、ピオーネ、クイーンニーナ            ・12g：有核巨峰            ・11g：ロザリオ・ピアンコ</p> <p>2. 品質の格付にあたっては、原則として糖度検査を行うものとする。            秀の格付をするものについては、最低次の糖度を有しなければならない。            ・18度：シャインマスカット、デラウェア、ロザリオ・ピアンコ、甲斐路、クイーンニーナ、赤嶺、マスカットベリーA、オリンピア、紅瑞宝            ・17度：無核巨峰、ピオーネ            ・16度：有核巨峰、ネオマスカット            ・14度：キャンベルアーリー</p> <p>3. 秀の格付をするシャインマスカットの着色判定は、「シャインマスカット果実カラーチャート」の2～5を目安とする。</p> <p>4. 等級呼称を「赤秀、青秀、優」とすることができる。</p>			

### 備 考

(1) 重欠点果とは、次に挙げるものをいう。

- |             |  |
|-------------|--|
| ア 異 品 種 果   | それぞれの適用品種以外の品種の果実。                           |
| イ 腐 敗 変 質 果 | 腐敗したものおよび硬化萎縮等の変質したもの。(過熟により肉質の変化しているものを含む。) |
| ウ 未 熟 果     | 糖度または色沢等により成熟度が著しく不十分と認められるもの。               |
| エ 病 虫 害 果   | 病虫害の被害の認められるもの。                              |
| オ 傷 害 果     | 裂傷、生傷、圧傷のあるもの。                               |
| カ その他重欠点果   | 軽欠点果に属する事項、その程度が特に著しいもの。                     |

(2) 軽欠点果とは、次ぎに挙げるもので重欠点果に該当しないものをいう。

外観不良果、黒点、褐点、灰白色、さび等によって外観の劣るもの。

## 2. 形 量

量 目	呼称 区分	1 房 の 重 量 基 準					
		巨 峰 群	デラウエア	ロザリオ・ピア ンコ	キャンベルアー リー	赤 嶺 甲 斐 路	ネオマスカット マスカットベリーA
ダンボール箱 (4kg)	2L	350g 以上	150g 以上 180g 未満	550g 以上 650g 未満	350g 以上 450g 未満	550g 以上 650 未満	400g 以上 500g 未満
	L	300g 以上 350g 未満	110g 以上 150g 未満	450g 以上 550g 未満	250g 以上 350g 未満	450g 以上 550g 未満	300g 以上 400g 未満
	M	200g 以上 300g 未満	75g 以上 110g 未満	400g 以上 450g 未満	200g 以上 250g 未満	400g 以上 450g 未満	200g 以上 300g 未満
	S	—	75g 未満	—	150g 以上 200g 未満	300g 以上 400g 未満	—
量 目	呼称 区分	1 房の 重量基準					
		シャインマスカット					
ダンボール箱 (4kg)	4L	600g 以上 750g 未満					
	3L	450g 以上 600g 未満					
	2L	350g 以上 450g 未満					

(注)

- 「群」は表示した品種の外、品種固有の形状がこれに類似する品種を含むものとする。
- ハウスぶどう、デラウエア、ネオマスカット及び巨峰群については、2kgダンボール箱詰めにする事ができる。また、巨峰群については、化粧箱(1kg等)、1房パック(350g、400g)、2房パック(700g)、800gパック詰めにする事ができる。
- 巨峰、オリンピアの化粧箱の品位については、秀、優のみとし、大きさの呼称区分は2L、Lとする。
- ロザリオ・ピアンコの300g以上400g未満をSとすることができる。
- 赤嶺、甲斐路、ロザリオ・ピアンコの呼称区分については、2Lを7房、Lを8房、Mを9～10房、Sを11房以上とすることができる。

(参 考) 1箱の房数の目安

900g化粧箱の房数(目安)
3房以内

## (56) もも・ネクタリン

### 1. 品 位

等級 事項	秀	優	良
形 状	品種固有の形状のもの。	変形の甚だしくないもの。	優に次ぎ、商品性を有するもの。
病 虫 害	黒星病等の斑点性病害にあつては殆んどないもの。その他の病虫害にあつてはその被害が果皮にとどまり目立たないもの。	黒星病等の斑点性病害にあつては目立たないもの。その他の病虫害にあつてはその被害が果皮にとどまり甚だしくないもの。	
傷 害	裂傷、打傷等の生傷及び圧傷のないもの。枝ずれ等のすり傷にあつては目立たないもの。	裂傷、打傷等の生傷及び圧傷のないもの。枝ずれ等のすり傷にあつては目立たないもの。	
	外観から殆んど核割れが認められないもの。	外観から殆んど核割れが目立たないもの。	
日 焼 け	ないもの。	目立たないもの。	
薬 害	ないもの。	目立たないもの。	
玉 ぞ ろ い	品種ごとに形量の大きさ、区分のいずれかに該当し、異なる大きさ区分のものが混入しないもの。	同 左	
色 沢	品種固有の熟色が秀でたもの。	品種固有の熟色が優良なもの。	
重 欠 点 果	混入しないもの。	同 左	
軽 欠 点 果	ほとんどないもの。	おおむねないもの。	

### 備 考

(1) この規格において重欠点果とは次ぎに挙げるものをいう。

- ア 異 品 種 果                      品種間相互をそれぞれ異品種果とする。
- イ 腐 敗 変 質 果                      果肉が腐敗し、また変質しているもの。(過熟により肉質の変質しているものを含む)
- ウ 未熟果又は過熟果                      糖度、肉質、硬度または色沢により成熟度が著しく不十分と認められるものを未熟果とし、硬度または色沢により成熟度が著しく進行していると認められるものを過熟果とする。
- エ 病 虫 害 果                      病虫害の被害が果肉に及んでいるもの。
- オ 傷 害 果                      切傷、穴傷または打傷等の生傷または圧傷(軽微なものを除く)のあるもの。
- カ その他の重欠点果                      軽欠点果に属する事項で、その被害程度が特に著しいもの。

(2) この規格において軽欠点果とは、次ぎに挙げるもので、重欠点果に該当しないものをいう。

- ア 外 観 不 良 果                      形状不良(核割れを含む)もしくは、色沢不良のものまたは薬害もしくは病虫害の被害で果皮にとどまるもので、外観のおとるもの。
- イ 軽 微 な 傷 害 果                      すり傷等重欠点果に属さない傷があるもの。
- ウ そ の 他                      欠点程度の軽微なもの。

(参考) 1果の等級別最低基準着色の目安

区分 \ 等級	秀	優	良
白鳳系	50%以上	30%以上	30%以上
あかつき	60 "	40 "	40 "
山根白桃	60 "	40 "	40 "
川中島白桃	60 "	40 "	40 "
ゆうぞら	60 "	40 "	40 "
白根白桃	50 "	30 "	30 "
なつっこ	60 "	40 "	40 "
なつおとめ	60 "	40 "	40 "

(注) 1. 白鳳系には日の出を含む。

2. 八幡白鳳は白鳳系に準ずる。

## 2. 形量

1箱の個数	1果の基準重量	容器	量目
13個	370g	ダンボール箱	5 kg
15	330		
16	310		
18	280		
20	250		
22	230		
25	200		
28	180		

(注) 32個を出荷することもできる。

(57) かき (平核無系) ※県ホームページに写真つき規格基準を掲載しています。

<https://www.pref.niigata.lg.jp/site/opendata/1356807598958.html>

1. 品 位

項 目		等 級		
		秀	優	良
形 状		品質固有の形状のもの	同 左	やや不正形なもの
病	炭 そ 病	認められないもの	同 左	同 左
	灰 色 カ ビ 病	認められないもの	同 左	同 左
虫	す す 点 病	認められないもの	赤道部より下位で軽微なもの	10 円硬貨大以内のもの
	す す 病	認められないもの		
	そ の 他 の 病 害	認められないもの	同 左	軽微なもので進展及び軟化のおそれのないもの
	スリップス類、ハマキムシ類、コメツキムシ類、カイガラムシ類、カンザワハダニ	被害の認められないもの	赤道部より下位で軽微なもの	甚だしくないもの
	へ タ ム シ 類	被害の認められないもの	同 左	同 左
害	カ メ ム シ 類	被害の認められないもの	同 左	吸汁痕 1 箇所ですみ果実形状、品質に影響のないもの
	そ の 他 の 虫 害	被害の認められないもの	軽微なもの	甚だしくないもので軟化のおそれのないもの
傷	生 傷 ・ 打 傷	認められないもの	同 左	同 左
	古 傷 ・ 枝 葉 す れ そ の 他 の 傷 害	認められないもの	赤道部より下位で軽微なもの。傷害の固まっているもの	10 円硬貨大以内のもので傷害の固まっているもの
生 理 障 害	パ ッ テ ン 果 ( い れ ず み 果 )	果頂部のみで目立たないもの	1 円硬貨大以内のもの	10 円硬貨大以内のもの
	日 焼 け	認められないもの	同 左	軽微なもの
	果 頂 裂 果 ・ へ タ す き	認められないもの	同 左	同 左
	へ タ 片 障 害	認められないもの	軽微なもの	被害が 2 片以内で軽微なもの
	へ タ 座 障 害 あ ば た 症	認められないもの	同 左	同 左
	そ の 他 障 害	認められないもの	軽微なもので、軟化のおそれのないもの	甚だしくないもので軟化のおそれのないもの
薬 害 ・ お よ び 汚 損		認められないもの	軽微なもので、軟化のおそれのないもの	甚だしくないもので軟化のおそれのないもの

(注) 銘柄を「おけさ柿」とする場合は、等級呼称を「赤秀、秀、優」とすることができる。

## 2. 形 量

呼称区分	1果の基準重量	玉 数 表 示
		2 段 詰
3L	260g 以上	28
2L	220 "	32
L	190 "	36
M	160 "	40
S	130 "	44

(注) 310g 以上を 4L とすることができる。

## 3. 収穫時期別品質基準と着果部位別収穫果皮色 (カマチャート)

### (1) 平核無

項 目		10月4半旬	10月5半旬	10月6半旬	11月1半旬
品質 基準	果実サイズ 糖度(Brix)	M 14%	M・L	L 14.5%	14~15%
	日持ち日数	23日程度		20日程度	18日程度
樹冠	果頂部 果皮色	5.0 ~ 6.0	/	5.0 ~ 6.5	5.5 ~ 7.0
外周	てい部 果皮色	3.0 ~ 5.0	/	4.0 ~ 5.5	4.0 ~ 6.0
樹冠	果頂部 果皮色	5.0 ~ 6.0	/	5.5 ~ 6.5	5.0 ~ 6.5
内部	てい部 果皮色	3.5 ~ 5.0	/	4.0 ~ 5.5	4.0 ~ 6.0

### (2) 刀根早生

項 目		9月6半旬	10月1半旬	10月2半旬	10月3半旬
品質 基準	果実サイズ 糖度(Brix)	S・M 13%	M 13.5%		M・L 13.5~14%
	日持ち日数	24日程度	22日程度		18日程度
樹冠	果頂部 果皮色	4.5 ~ 5.0	/	5.0 ~ 6.0	5.0 ~ 7.0
外周	てい部 果皮色	2.5 ~ 3.0	/	3.0 ~ 5.0	3.5 ~ 6.0
樹冠	果頂部 果皮色	—	/	5.0 ~ 6.0	5.0 ~ 6.5
内部	てい部 果皮色	—	/	3.0 ~ 5.0	3.0 ~ 5.5

(注) 1. 「刀根早生」の10月5半旬と「平核無」の11月3半旬は日持ちの低下や表皮黒変果発生の恐れがあるため、収穫は必ずこの時期より前に終了させる。

2. 樹冠外周部：樹冠外周部に位置し、着果位置がおおむね2~3m

樹冠内部：樹冠骨格枝近くに位置し、着果位置がおおむね1.5m以下

## (58) くり

形量区分	選別標準	調製	容器	量目	荷造方法
3L	品質良好な 篩目 3.8 cm 以上のもの	異品種の混合したもの、割れの目立つもの及び不良品は別扱いとする。 よくふるう。 虫害果は除く。	ダンボール箱  ネット	10 kg 5 kg	ガムテープ又はチョッパ使用。
2L	品質良好な 〃 3.5 cm 〃				
L	品質良好な 〃 3.2 cm 〃				
M	品質良好な 〃 2.9 cm 〃				
S	品質良好な 〃 2.6 cm 〃				
2S	品質良好な 〃 2.6 cm 未満のもの				

(注) 1. 燻蒸処理済のものはその旨表示する。

2. 品種名が明確な場合は固有の品種名を記述する。

3. 品種名が明確でない場合は「くり」と記述する。

## (59) おうとう

## 1. 品 位

項 目	等 級 別 品 位		
	秀	優	良
異 品 種 果	混入しないもの	同 左	優に次ぎ、商品性を有するもの
腐敗変質果	混入しないもの	同 左	
形 状	品種の特性を備え、最も良いもの	品種の特性を備え、良いもの	
色沢及び熟度	品種の特性を備え、着色最も良く、熟度の良くそろったもの (未過熟果を除く)	品種の特性を備え、着色良く、熟度のそろったもの (未過熟果を除く)	
玉 ぞ ろ い	付表の基準に適合し、大きさが良くそろったもの	付表の基準に適合し、大きさがそろったもの	
う る み	ないもの	着色が良く、目立たないもの	
病 虫 害	ないもの	菌核病等の腐敗性のものがなく、その他の被害があっても果皮にとまり、目立たないもの	
傷 害	ないもの	目立たないもの (腐敗を誘発するものを除く)	
その他の欠点	ほとんどないもの	外観を害しないもの	

## 2. 形 量

形量区分	選別標準	容 器	量 目	荷造方法
4L	果径 31mm 以上	ダンボール箱	1. 6 k g	バラ詰め若しくは 200 g パック詰めとする。
3L	28 "			
2L	25 "			
L	22 "			
M	19 "			
S	16 "			

(60) うめ

品質区分 { A…形状、色沢良好なもの。  
B…Aに次ぐもの。

形量区分	選別標準		調製	容器	量目	荷造方法
	藤五郎	小坂梅、越の梅				
2L	25g以上	20g以上	手もぎ 収穫は成熟前の濃緑色の時が適期。 異品種を混ぜない。 病虫害、傷みのものを除く。	ダンボール箱	10kg	ダンボールはガムテープ又はチヨッパーを使用 ネット袋 ポリ袋 1kg入10個
L	20 "	15 "				
M	15 "	10 "				
S	10 "	7 "				
2S	10g未満	7g未満				

(注) 早出しはポリ又はネット1kg詰めとする。

(61) ぎんなん

品質区分 { A…品質色沢が良好なもの。  
B…Aに次ぐもの。

形量区分	選別標準	調製	容器	量目	荷造方法
3L	横径22mm以上	外皮を落としよく乾燥する。  選別機によりふるい分ける。	ダンボール箱	500g × 12	
2L	" 19mm以上				
L	" 16mm以上				
M	" 13mm以上		ネット袋	1kg × 10	ホッチキスで2ヶ所とめる。
S	" 13mm未満				

## (62) りんご

### 1. 品 位

等 級	選 別 標 準
秀	腐敗変質がなく、品種固有の形状を備え、別表による着色割合以上のもので、病虫害及び損傷殆どなく、玉ぞろい熟度最も秀でたもの。
優	腐敗変質がなく、品種固有の形状を備え、別表による着色割合以上のもので、病虫害及び損傷極く軽微で、玉ぞろい熟度優良のもの。
良	腐敗変質がなく、品種固有の形状を備え、別表による着色割合以上のもので、病虫害及び損傷軽微で、玉ぞろい熟度優良のもの。

### (別表) 着色割合の基準

品 種 \ 等 級	秀	優	良
ふ じ つ が る	50%以上 30 "	30%以上 20 "	10%以上 制限せず

### 2. 形 量

基 準 果 重	パック詰め1段5kgの玉数	容 器	量 目
355 g	14個	ダンボール 箱	10 kg 15 kg
310	16		
275	18		
250	20		
215	23		
200	25		
175	28		

## (63) キウイフルーツ

### 1. 品位基準

等級呼称 事 項	秀	優
玉ぞろい	異なる大きさの区別のものが混入しないもの	同 左
重欠点果	混入しないもの	同 左
軽欠点果	混入しないもの	おおむね混入しないもの

(注) 優に該当しないもので、商品性を有するものは、「良」と呼称して出荷することができる。

備 考 (1) 重欠点果とは次ぎに掲げるものをいう。

ア. 異品種果 イ. 腐敗変質果 ウ. 病害虫果 エ. 傷害果

オ. 軽欠点果に属する事項で、その欠点程度が特に著しいもの

(2) 軽欠点果とは、次ぎに掲げるもので重欠点果に該当しないものをいう

ア. 形状不良のもの又は果皮にとどまるする傷等の損傷若しくは病害虫の被害等で外観の劣るもの

イ. その他欠点程度の軽微なもの

### 2. 1果の等級基準

等級呼称 事 項	秀	優
形 状	品種固有の形状を有し秀でたもの	品種固有の形状を有し優良なもの
日 焼 け	目立たないもの	甚だしくないもの
毛 じ	脱落が目立たないもの	脱落が甚だしくないもの
病 虫 害	被害のないもの	軽微なもの
傷 害	切傷・刺傷・圧傷・風傷がほとんど認められないもの	軽微なもの
汚 染	目立たないもの	甚だしくないもの
縦 傷	目立たないもの	甚だしくないもの
そ の 他 の 欠 点	ほとんどないもの	甚だしくないもの

### 3. 形 量

形 量 区 分	1箱の玉数	1果の基本重量	量 目	表 示
3 L	24	145g 以上	3. 6 k g	外装には、品種名、等級、個数又は量目及び出荷者名を表示する。
2 L	27	130 " 145g 未満		
L	30	115 " 130 "		
M	33	100 " 115 "		
S	36	85 " 100 "		
2 S	39	75 " 85 "		

(注) 160g 以上は4L、65g 以上75g 未満は3Sとして出荷することができる。

(64) いちじく (柘井ドーフィン) ※県ホームページに写真つき規格基準を掲載しています。

<https://www.pref.niigata.lg.jp/site/opendata/1356807598958.html>

1. 品 位

等 級 項 目	秀	優
形 状 ・ 着 色	品種の特性を備え、着色のよいもの	品種の特性を備え、着色のわずかに劣るもの
裂 果	1 cm以内	1.5 cm以内
傷 害	認められないもの、擦り傷にあっては目立たないもの	認められないもの、擦り傷にあっては軽微のもの
熟 度	未熟でないもの	同 左

2. 計 量

階 級	果実の重量 (g)	1パックの個数	量 目 ・ 荷 造
		400g	
3 L	120以上	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 1箱1.6kg (400g パック×4) とする。</li> <li>・ 3箱で1梱包とし最上部にふたをして、ひも掛けする。</li> </ul>
2 L	95～119	4	
L	80～94	5	
M	70～79	6	
S	60～69	7～8	

## (65) 干柿

### 1. 品位

秀…乾燥齊一にて洗みなく、形状・色沢・肉質が優秀で、白粉が適度に出ているもの。

優…秀に次ぐもので重欠点果を除く。

(備考) この規格において重欠点果とは、次に掲げるものとする。

- ・乾燥の悪いもの
- ・外観のよくないもの
- ・カビのあるもの
- ・ヘタ・果皮・果芯が残っているもの

### 2. 形量

形量区分	選別標準		調製	容製	量目	荷造方法
	1果重	200gトレー トレー入果数				
2L	48g以上	4	トレー裏側に 生産者番号、包 装月日を記す。	ダンボール箱 (内装トレー 200g入)	2.4kg	1箱12トレー入れと し、3~4箱を1梱包と する。
L	39 "	5				
M	33 "	6				
S	25 "	7・8				

## (66) あんぽ柿

### 1 品位

秀・・・紅・黄色系の明るい色でボリューム感があるもの

優・・・秀に次ぐもので重欠点果を除くのもの

- 重欠点果・・・カビのあるもの
- ・皮、果芯が残っているもの
- ・外形のよくないもの
- ・乾燥の悪いもの
- ・洗みのあるもの
- ・その他、著しく品質が劣るもの

### 2 計量

形量区分	選別標準		容製	量目	荷造方法
	1果重	250gトレー 入果数			
3L	81g以上	3	段ボール箱	1.25kg	1箱5パックとする。
2L	61g "	4			
L	48g "	5			
M	40g "	6			
S	31g "	7・8			

### Ⅲ. 新潟県青果物出荷規格基準

花 き

## (67) チューリップ切花

### 1. 等級

品質	秀	優	良
花、茎、葉のバランス	固く、曲がりなく、バランスが特に良いもの	曲がりなく、バランスの良いもの	優に次ぐもの
花型・花色	品種本来の特性を備え、極めて良いもの	品種本来の特性を備え、良いもの	優に次ぐもの
病虫・障害	ないもの	ないもの	優に次ぐもの
切前	適期のもの	適期のもの	適期のもの

### 2. 形量

(長さ)	90 cm	80	70	60	50	40	35	30	25	20
------	-------	----	----	----	----	----	----	----	----	----

(表示方法)

A群

3L	2L	L	M	S
----	----	---	---	---

B群

2L	L	M	S
----	---	---	---

90 cm							38	33	28	23
-------	--	--	--	--	--	--	----	----	----	----

C群

2L	L	M	S
----	---	---	---

(1箱本数)

10本×5束=50本
------------

A群 ジャクリーン、スプリンググリーン、ブラッシングレディ、フレミングパーロット、メントン 等

B群 アンジェリケ、イルデフランス、ストロングゴールド、バレリーナ、ピンクダイヤモンド、  
ファーストクラス、プリティウーマン、メリーウィドー、リンファンダマーク、レディマーゴット 等

C群 オレンジプリンセス、クリスマスドリーム、フラッシュポイント、ホワイトマーベル、モンテオレンジ 等

(注) 等級によっては、一箱本数を10本×10束=100本とすることができる。

### 3. DBの表示例

品質	長さ	本数
秀	2L	50本

## (68) ユリ切花

### 1. 等級

品質	秀	優	良
花、茎、葉のバランス	曲りなく、バランスが特に良いもの	曲りなく、バランスが良いもの	優に次ぐもの
茎の堅さ (※注参照)	水揚げ後、1本の杭の基部を持ち、45度の角度に傾けた時、茎先端部が30度以上のもの	水揚げ後、1本の茎の基部を持ち、45度の角度に傾けた時、茎先端部が15度以上のもの	水揚げ後、1本の茎の基部を持ち、45度の角度に傾けた時、茎先端部が15度未満のもの
花型・花色	品種本来の特性をそなえ、極めて良いもの	品種本来の特性をそなえ、良いもの	優に次ぐもの
病虫・障害	ないもの	ないもの	優に次ぐもの
切前	適期のもの	適期のもの	適期のもの

### 2. 形量

#### (1) オリエンタルユリ

等級	秀 ・ 優 ・ 良				
階級 (草丈)	100 cm以上	90 cm以上	80 cm以上	70 cm以上	60 cm以上
輪数	7・8輪以上	5・6輪	4輪	3輪	2輪
1箱本数	10・20	10・20	20・30	30	40

注) 品種特性に合わせ上記以外の輪数表示も可とする。

#### (2) スカシユリ・LAユリ

等級	秀 ・ 優 ・ 良				
階級 (草丈)	90 cm以上	80 cm以上	70 cm以上	60 cm以上	50 cm以上
輪数	4輪以上	4輪以上	3輪以上	3輪以上	2輪
1箱本数	50本	50本	80本	100本	100本

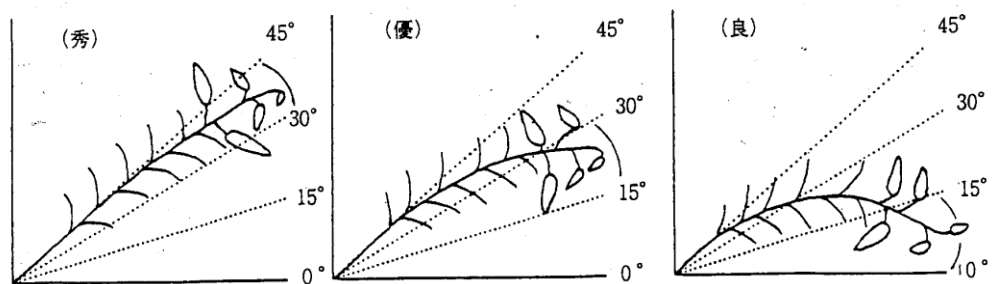
### 3. その他

- (1) 作型等により、やむなく草丈基準と輪数基準が合致しない場合は、両者のうちどちらか数値の小さい方の基準に合わせて階級を設定するものとする。またその場合、ダンボール箱の表示欄には実際の輪数を記入する。
- (2) 石蕾は輪数に入れない。
- (3) 草丈は花の頂部から足までとする。
- (4) 下葉の調製の目安は、オリエンタル系ユリ 20 cm、スカシユリ 15 cmとする。
- (5) 1束本数は、オリエンタル系ユリ 5本、スカシユリ 10本とする。
- (6) 束の足は切りそろえる。

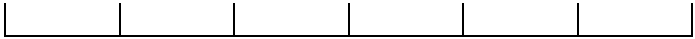

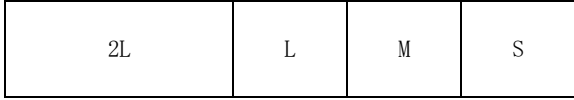

### 4. 表示例

品種	カサブランカ	等級	秀
階級 (草丈)	90cm 以上	輪数	5~6
本数	20	生産者	

※ (注：茎の堅さの測り方)



(69) アイリス切花

品質	秀	優	良	
花、茎、芽のバランス	・固く、曲りなく、均整がとれて、花、茎、葉とともに光沢のあるもの	・茎が秀より細く、葉の光沢が秀より劣り、全体に秀より軟かくしまりが無い	・優に次ぐもの	
花型・花色	・品種本来の特性をそなえ、極めてよいもの	・品種本来の特性をそなえ、大きさが秀よりやや劣るもの	・優に次ぐもの	
病虫・障害	・ないもの	・ないもの	・優に次ぐもの	
切前	・適期のもの	・適期のもの	・適期のもの	
長さ  (表示方法)	65 cm    60    55    50    45    40 			
	アイデアル			
	ブルーダイヤモンド ブルーマジック			
	ブルーリボン ブルーリボンスペシャル アポロ			

(70) グラジオラス切花

品質	秀	優	良
輪数・ボリューム	・8輪以上でボリュームのあるもの	・8輪以上でややボリュームに欠けるもの	・ボリュームに欠けるもの
曲り・病虫害	・品質良好なもの	・軽度の曲り、葉の傷みのあるもの	・病虫害の加害のあるもの ・極端な曲り
切前	・適期のもの	・適期のもの	・適期のもの
長さ  (表示方法)	<p>The diagram illustrates the length specifications for Gladiolus cut flowers. A horizontal line is marked with 125 cm, 110, 100, 90, and 80. Below it, a box is divided into four sections labeled 2L, L, M, and S.</p>		

(71) キク (大菊)

階級 (長さ) 等級 (品質)	90 以上 (2L)	80 (L)	70 (M)	70 以下 (S)	品 質 区 分	
	草丈 90 cm以上	草丈 80 cm以上 90 cm未満	草丈 70 cm以上 80 cm未満	草丈 60 cm以上 70 cm未満		
秀	茎直径 6.0 mm以上  花首長 6.0 cm以下	同 左	同 左	同 左	花・茎・葉の バ ラ ン ス	曲りがなくバランスが特に 良くとれているもの
					花型・花色	品種本来の特性をそなえ、 花型・花色ともに極めて良 好なもの
					病 害 虫	病害虫が認められないもの
					損 傷 等	日やけ、葉害、すり傷等が 認められないもの
					切 り 前	切り前が適期であるもの
優	茎直径 5.0 mm以上  花首長 7.0 cm以下	同 左	同 左	同 左	花・茎・葉の バ ラ ン ス	曲りがなくバランスが良く とれているもの
					花型・花色	品種本来の特性をそなえ、 花型・花色ともに良好なも の
					病 害 虫	病害虫がほとんど認められ ないもの
					損 傷 等	日やけ、葉害、すり傷等が ほとんど認められないもの
					切 り 前	切り前が適期であるもの
良	優に次ぐもの	同 左	同 左	同 左	優に次ぐもの	
<p>その他</p> <p>① 入れ本数標準 10本×10束=100本</p> <p>② 切り前については規格図を参考にすること</p>						

## (72) トルコギキョウ

### 1. 等級

品質	秀	優	良
花、茎、葉のバランス	曲りがなく、特にバランスが良くとれているもの	曲りがなく、バランスが良くとれているもの	優に次ぐもの
花型・花色	品種固有の特性をそなえ、極めて良いもの	品種固有の特性をそなえ、良いもの	優に次ぐもの
病虫害	認められないもの	ほとんど認められないもの	優に次ぐもの
損傷等	日焼け、葉害、すり傷等が認められないもの	日焼け、葉害、すり傷等がほとんど認められないもの	優に次ぐもの
茎の硬さ	垂直に立てた状態で垂直を維持	曲りが軽微なもの	優に次ぐもの
備考	1本の花蕾数 普通咲き系 8輪以上で3~4輪咲かず 八重咲き系 6輪以上で2~3輪咲かず		

### 2. 形量

等級	秀・優・良			
階級	2L	L	M	S
草丈	80 cm以上	70 cm以上	60 cm以上	50 cm以上
1箱本数	30本	40本	50本	100本
備考	<ul style="list-style-type: none"> <li>・10本一束とする。</li> <li>・八重咲きなどで入りきれないものは上記の本数以内にはできるが、10本単位で入れ、ダンボールには実数を表示する。</li> <li>・輪数表示はしない。</li> </ul>			

## (73) ヒマワリ

### 1. 等級

項目	秀	優
花	花色が鮮明で品種固有の特性を保持し、色沢、形状とも極めて良好であるもの	花色が鮮明で品種固有の特性を保持し、色沢、形状とも良好であるもの
葉	花とのバランスがとれているもの 葉色が鮮明なもの	同 左
茎	茎の曲りが少ないもの	茎の曲りが少ないもの
病害・障害等	認められないもの	ほとんど認められないもの

### 2. 形量

等級	秀・優				
	3L	2L	L	M	S
花径	15cm 以上	12cm 以上 15cm 未満	9cm 以上 12cm 未満	6cm 以上 9cm 未満	6cm 未満
草丈	80cm 以上			70cm 以上	60cm 以上
1箱本数	40本	50本		60本	
備考	<ul style="list-style-type: none"> <li>・花径は開花時の花の直径とする。</li> <li>・一箱内の花径は極力揃える。</li> <li>・一束は10本とし、束の足は揃える</li> <li>・一束の中で花部は向きを一方に揃え、花が重ならないようにする。</li> <li>・葉は3枚程度を残し、その他はすべて取り除く。</li> </ul>				

## (74) ストック

### 1. 等級

品 質	秀	優	良
花、茎、葉の バ ラ ン ス	曲りがなく、特にバランスが良 くとれているもの	曲りがなく、バランスが良くと れているもの	優に次ぐもの
花 型 ・ 花 色	品種固有の特性を備え、極めて 良いもの	品種固有の特性を備え、良いも の	優に次ぐもの
病 害 ・ 障 害 等	認められないもの	ほとんど認められないもの	優に次ぐもの
茎 の 硬 さ	硬く、横にしても下垂しないも の	横にしても下垂がわずかなもの	優に次ぐもの
分 枝 数 (スプレータイプのみ)	2L、Lは5本以上7本以下 M、Sは4本以上6本以下	2L、Lは4本以上7本以下 M、Sは3本以上6本以下	優に次ぐもの
備 考	(スタンダードタイプ) 間伸びが著しいものは「良」とする。		

### 2. 形 量

#### (1) スタンダードタイプ

等 級	秀 ・ 優 ・ 良			
階 級	2L	L	M	S
草 丈	80 cm以上	70 cm以上 80 cm未満	60 cm以上 70 cm未満	50 cm以上 60 cm未満
1 箱 本 数	80 本	100 本		
備 考	<ul style="list-style-type: none"> <li>一束は10本とする。</li> <li>出荷時の開花輪数は8輪程度（花穂の2/3程度）とする。</li> </ul>			

#### (2) スプレータイプ

等 級	秀 ・ 優 ・ 良			
階 級	2L	L	M	S
草 丈	70 cm以上	60 cm以上 70 cm未満	50 cm以上 60 cm未満	40 cm以上 50 cm未満
1 箱 本 数	50 本			
備 考	<ul style="list-style-type: none"> <li>一束は5本とする。</li> <li>出荷時の開花輪数は、一番多く開花した分枝で3~4輪とする。</li> </ul>			

## IV. 青果物出荷包装容器標準規格表

- (注) 1. ダンボール箱は普通 A 式を原則とするが内容量(軽量・小量)により B 式又はその変形を使用する。
2. 収穫時期又は栽培方法等により青果物の形状、大きさが特に異なる場合もあり、この基準に基づく生産物の出荷が難しい場合も考えられるので、容器の作成にあたっては、事前に産地の実態を十分検討する。

単位 mm

ダンボールは内法

	品名	量目	容器の種類			備考
			ダンボール	袋	その他	
1	だいこん(青首)	10 kg	520×270×170			
2	かぶ	15 kg	500×400×350			
3	にんじん	10 kg	A式 490×240×155			
4	ごぼう	10 kg	A式 900×220×160			
5	さといも	5 kg	A式 390×250×105			
6	ばれいしょ	10 kg	A式 360×245×205			
7	かんしょ	5 kg	A式 420×230×95			
	〃	10 kg	A式 390×250×195			
8	れんこん	4 kg	抜型 535×205×120			
9	ながいも	8 kg	A式 600×298×127			
10	たまねぎ	20 kg	A式 370×250×250			
11	にんにく	10 kg	A式 385×285×210			
12	くわい	2 kg	A式 220×220×100			
13	うど	2 kg	抜型 795×185×62			
15	キャベツ	10 kg	A変 540×345×160	ポリ		
	〃(軟質系)	15 kg	A変 470×345×345			
16	はくさい	15 kg	A変 550×300×290	ポリ		
17	ねぎ	5 kg	A変 610×245×100			
18	ほうれんそう	30束	A式 475×270×320			
19	こまつな	25袋 ・30袋	A式 470×320×300			
21	レタス	10 kg	A式 520×320×260			
22	カリフラワー	6 kg	A式 505×265×155			
23	アスパラガス	5 kg	NS 290×280×200			
	〃	7.5 kg	A式 365×290×200			

	品名	量目	容器の種類			備考
			ダンボール	袋	その他	
24	ブロッコリー	3 kg	390×270×190 A式			
	〃	4 kg	400×290×190 抜型			
27	しゅんぎく	4 kg	430×260×290 A式			
28	みょうが	4 kg	350×245×150 A式			
29	にら	4 kg	300×220×610 抜型			
32	トマト	4 kg	430×280×75 AS抜			
32	ミニトマト	3 kg	485×250×115 A式			
33	きゅうり	5 kg	400×250×95 抜型(平箱)			
	〃	5 kg	465×380×80 A変			
34	なす	2 kg	355×242×70 A式			
	〃	5 kg	360×300×130 ASN			
35	ピーマン	5 kg	460×290×195 AS			
36	ししとう	3 kg	475×325×135			
37	かぼちゃ	10 kg	480×280×220 A式			
40	えだまめ	6 kg	410×320×180 AS			
41	さやいんげん	2 kg	425×250×60 A式			
	〃	4.5 kg	470×320×120 A式			
	〃	6 kg	375×320×220 A抜			
42	そらまめ	4 kg	450×300×95			
43	スイートコーン	5 kg	315×270×165 A式			
	〃	10 kg	510×330×160 抜型			
44	いちご	1.0 kg	347×237×80 抜型		パック 250g×4	越後姫
45	すいか	1玉用	290×290×310 A式	紙袋 698×240×380		
	〃	2玉用	480×240×250 A式			

	品名	量目	容器の種類			備考
			ダンボール	袋	その他	
	〃	2玉用	520×260×270 A式			
	〃	3～4玉用	413×403×230 A式			
	〃	3～4玉用	445×435×235 大A式			
45	こだますいか	5～8ヶ	500×295×180 小A式			
	〃	5～8ヶ	431×280×170 A式			
46	トンネルメロン	5～8ヶ	400×270×170 手下付			
	〃	2ヶ	330×160×180 抜型			
	温室メロン	4～8ヶ	430×305×155 A式			
	プリンスメロン	5kg	365×245×115 AS			
	トンネルメロン (イエローワン)	6～8kg	400×270×170 AS			
	トンネルメロン (アムスメロン)	5kg	365×265×175 AS			
	トンネルメロン (アンデスメロン)	5kg	360×255×155 AS			
54	なし(二十世紀)	10kg	460×305×200 A変			無袋出荷
	〃(八雲)	5kg	460×305×105 A式			
	〃(新興)	10kg	460×305×205 A式			パック使用
	〃(幸水)	5kg	460×305×95 A式			〃
	〃(〃)	10kg	460×305×180 A式			〃
	〃(豊水)	10kg	460×305×205 A式			〃
	〃(ルレクチェ)	2kg	310×195×110 (フタ 270×326)			
	〃(〃)	4kg	410×265×120 (フタ 345×436)			
55	ぶどう	2kg	抜型 310×195×97			
	〃	4kg	抜型 410×264×110 抜型			

	品名	量目	容器の種類			備考
			ダンボール	袋	その他	
56	〃〔タノブラック〕 もも	4 kg 5 kg	410×280×120 抜型 460×305×95			パック使用
57	かき 〃	7.5 kg 5 kg	560×350×75 NS 500×300×75			
58	〃 くり	10 kg 5 kg	A式 385×308×187 A式 370×260×90			
59	〃 おうとう	10 kg 1.6 kg	A式 370×260×165 抜型 496×337×52		パック 200g×8	
60	うめ 〃	5 kg 10 kg	抜型 400×250×105 A変 381×267×185			
61	ぎんなん 〃	500g 6 kg	A式 155×120×53 A式 382×350×124			
62	〃 りんご	10 kg 5 kg	A式 360×270×200 A式 460×305×110			
63	〃 キウイフルーツ	10 kg 3.6 kg	A式 460×318×188 NS 405×325×65			
64	いちじく	1.6kg	NS 350×250×100 NS			
65	干柿	3.6 kg	398×332×60			(参考)
73	ヒマワリ		1,000×350×160			
74	ストック (スタンダードタイプ) (スプレータイプ)		1,000×300×200 1,000×350×200			

## V. 付録

## 新潟県青果物出荷規格基準改正事項

平成9年4月1日改正

年度	品目	改訂項目	改正事項
H8	きゅうり	形 量	平箱・定数詰め規格の新設
	さやいんげん	品 位	曲り程度の追加
		形 量	バラ詰規格の新設 つるなし種のさやの長さの変更
		量 目	5kg袋詰め追加
	アスパラガス	形 量	150g束の追加
	いちご	規 格	「越後姫」規格の新設
	メロン	規 格	「タカミメロン」規格の新設
	チューリップ切花	形 量	50本入りの追加
	ユリ切花	品 位	茎の堅さの数値化
形 量		スカシユリⅠ・Ⅱの統合	

平成10年4月1日改正

年度	品目	改訂項目	改正事項
H9	かぶ(小かぶ)	量 目	2L、M、Sの玉数・束数の改正
	生しいたけ	規 格	ネット規格の削除
		容 器	1トレ100g詰め追加

平成11年4月1日改正

年度	品目	改訂項目	改正事項
H10	ぶどう	品 位	ロザリオ・ビアンコ秀品の糖度基準18度設定
	かき	品 名	かき(ひらたねなし)→かき(平核無系)
		玉 数	ダンボール2段詰め規格新設及び量目(10kg)削除
		形 量	2S規格の削除
トルコギキョウ	新 設		

平成12年4月1日改正

年度	品目	改訂項目	改正事項
H11	こまつな	新 設	
	すいか	量 目	2Sの5玉詰めから4玉詰めへの変更
		糖 度	糖度基準(11度以上)の設定
	えのきだけ	選 別	軸の長さの変更(12~14cm→13~16cm)
		荷造方法	200g詰め追加
	西洋なし (ルレクチェ)	1箱個数	11玉、13玉詰め削除
		基準重量	1果の基準重量の変更
		注 書	基準重量内での組み合わせ、正味4kg以上
	ぶどう	品 位	等級呼称を「赤秀、青秀、優」とできる
	かき	品 位	等級呼称を「赤秀、秀、優」とできる
		形 量	3Lの規格表への記載及び4L規格の注書き
おうとう	荷造方法	250gパック詰め追加	

平成13年4月1日改正

年度	品目	改訂項目	改正事項
H12	ねぎ	形量	M規格軟白部の太さの変更 S規格の新設
		選別	軟白部の長さの変更
	にら	選別	葉の長さの変更
	すいか	形量	5L規格の新設 4L規格の選別標準及び1梱基準量目の変更
		ルレクチェ	品位
	ぶどう	品位	注書き1にロザリオ・ビアンコの規格を追記
		形量	1房重量基準にロザリオ・ビアンコ規格新設注書き4、5にロザリオ・ビアンコ規格追記
	チューリップ切花	形量	品種別の形量区分の設定
	ヒマワリ	新設	
ストック	新設		

平成15年4月1日改正

年度	品目	改訂項目	改正事項
H14	いちご	選別	量目、パック入数等改正
	ねぎ	品質	調整の葉数を改正
	スイートコーン	新設	スーパースイートタイプ「味来」の規格新設
	かぶ	形量	Lの玉数・束数を変更
	こだま	品位	良品の品位改正
		すいか	形量

平成16年4月1日改正

年度	品目	改訂項目	改正事項
H15	カリフラワー	調製	調製方法を明確な表現に改正
	ブロッコリー	量目	4kgの追加
	メロン	規格統一	ふかみどりメロン、イエローワン、アムスメロン、アンデスメロンの規格を統一
	オータムポエム	新設	
	みずな	新設	

平成16年9月14日改正

年度	品目	改訂項目	改正事項
H16	かき	収穫基準	収穫時期別品質基準と着果部位別収穫果皮色を研究データに基づき改正

平成17年4月1日改正

年度	品目	改訂項目	改正事項
H16	えだまめ	量目	もぎ段ボール箱5kg追加
		荷造方法	もぎ段ボール箱詰めのを250g、300g（入目）5%）に変更
	いちご（女峰）	廃止	出荷規格の削除、
	メロン（トンネルメロン） （露地メロン） （温室メロン）	規格等級 廃止 品種 階級区分	露地メロンをトンネルメロンに集約 温室メロンと同様の表現に改正 露地メロンの出荷規格を削除 アールスメロン系を含めるため品種名の削除 シールの指定
	ユリ切花	計量	オリエンタルユリ及びスカシユリ・LAユリの階級を草丈に変更と輪数表示の追加

平成18年4月1日改正

年度	品目	改訂項目	改正事項
H18	すいか（こだますいかを除く）	計量	計量区分5L規格の入り個数追加
	こだますいか	計量	形量区分に2玉規格追加

平成20年4月1日改正

年度	品目	改訂項目	改正事項
H20	ねぎ	規格	春ねぎを分けつ性と一本ねぎに規格を細分化
	カリフラワー	計量	計量区分のL規格の入り個数を7～8に改正
	みょうが	選別	選別標準の改正
	いちご	品種	一部品種（盛岡16号）の削除
	なし	品種	一部品種（新水）の削除 一部品種（あきづき、豊水）の規格の新設、統合
	ぶどう	品種	一部品種（タノレッド、北光）の削除

平成21年4月1日改正

年度	品目	改訂項目	改正事項
H21	みょうが	荷造方法	50g詰パットの追加
	えだまめ	注書	もぎ豆のバラ出荷5kg規格の追加
	いちご	品種順序	記載順序を①越後姫②宝交早生に入れ替え
	なし（日本なし）	品種	一部品種（新星）の削除
	ぶどう	品種	一部品種（赤嶺、甲斐路）の規格の新設
		形量 注書	ロザリオ・ピアンコの1房重量基準の改正 ロザリオ・ピアンコの呼称区分の改正
	いちじく（榎井ドーナツ）	規格 重量	400gパック規格（1箱1.6kg）の追加 4L規格の削除及び各重量規格の改正

平成22年4月1日改正

年度	品目	改訂項目	改正事項
H22	いちご (越後姫)	選別標準 量目	L規格のパック入数を18~20に変更 M規格パックの変更(280gパック)
	全体	量目	「標準」「入目」の削除

平成23年4月1日改正

年度	品目	改訂項目	改正事項
H23	チューリップ	形量	1箱本数を10本×5束=50本に改正
	ヒマワリ	形量	茎径選別から花径選別へ改正 階級を4区分から5区分に変更

平成24年4月1日改正

年度	品目	改訂項目	改正等事項
H24	トマト	荷造方法	M規格の1箱個数を23個又は24個に改正
	ぶどう	荷造方法	化粧箱重量を900g、3房以内に改正
	ぎんなん	形量	大粒種と在来種の規格を統合
	干柿(ひらたねなし)	その他	・表題「干柿(ひらたねなし)」の(ひらたねなし)を削除 ・規格ごとの1果重のパック入果数等の改正
	あんぽ柿	規準設定	新たに基準を設定

平成25年4月1日改正

年度	品目	改訂項目	改正等事項
H25	しゅんぎく	調製・量目	150g/1束の新設及び量目を20束に改正
	オータムポエム	標題の改称	アスパラ菜に改称
	トマト	荷造方法	L規格18個詰め及びM規格23個詰め の詰め方を改正

平成26年4月1日改正

年度	品目等	改訂項目	改正等事項
H26	うど	容器	木箱を削除
	たけのこ	調整・容器・量目・荷造方法	調整の「ザラ」の文言削除 容器を段ボールに統一 量目を10kgに統一 荷造方法をボクサー又はガムテープで封をすることに統一
	しゅんぎく	容器	かごを削除
	要領	検討会の開催	検討会の開催基準を規定

平成27年4月1日改正

年度	品目	改訂項目	改正等事項
H27	ねぎ	選別基準	夏ねぎ（7月～9月）A品の軟白部の長さ
	ブロッコリー	形量区分	枝の削除
	えだまめ	種類、量目、荷造方法	枝付きの削除、量目6kgの削除、荷造方法の300g詰め削除、注書き6kgの削除及び文言修正
	ぶどう	品種の追加	シャインマスカットの規格を追加
	アスパラガス ブロッコリー トマト えだまめ	写真付き規格	写真付き規格を新たに策定

平成28年4月1日改正

年度	品目	改訂項目	改正等事項
H28	カリフラワー	形量区分	計量区分Mの1箱詰数を10個から9～10個に改正
	いちご	形量、選別標準量目	現状に即した形量、選別基準、量目に変更
	マコモタケ	新設	
	なし (西洋なし ルレクチェ)	品位、形量 写真付き規格	現状に即した品位、形量に変更
	ねぎ きゅうり	写真付き規格	写真付き規格を新たに策定

平成29年4月1日改正

年度	品目	改訂項目	改正等事項
H29	さといも	写真付き規格	写真付き規格を新たに策定
	カリフラワー	箱詰め基準	箱詰め基準の模式図を追加
	ぶどう	品位	シャインマスカットの品位を現状に即した形に変更
	いちじく	品位 写真付き規格	品位（裂果）の基準を現状に即した形に変更 写真付き規格を新たに策定
	チューリップ	形量	A、B、C群に属する品種を現状に即した品種に変更

平成30年4月1日改正

年度	品目	改訂項目	改正等事項
H30	さといも	選別標準	現状に即した選別標準に変更
	ぶどう	品位	シャインマスカットの着色判定目安を追加
		形量	化粧箱の規格を現状に即した規格に変更
	かき（平核無系）	品位	いれずみ症の標記を修正 注釈の文書を整理
形量 写真付き規格		3段詰を削除 写真付き規格を新たに策定	
おうとう	形量	4L・3Lの選別標準を追加 量目・荷造方法を現状に即した形に変更	

平成31年4月1日改正

年度	品目等	改訂項目	改正等事項
H31	かぼちゃ	品位	芳香基準を削除
	ズッキーニ	新設	
	日本なし	形量	新王・新美月のパック詰規格を追加
	ぶどう	品位	良品の基準の明確化
	もも・ネクタリン	品位	良品の基準の明確化
			なつっこ・なつおとめの着色の目安を追加
	おうとう	品位	良品の基準の明確化
	ぎんなん	形量	Sサイズの選別標準の修正
青果物出荷包装 容器標準規格表	トンネルメロン	ふかみどりメロンを削除	
	なし	新水・新星を削除	

令和3年4月1日改正

年度	品目等	改訂項目	改正等事項
R3	すいか	形量	こだますいかの1果重量を修正
	メロン	等級・階級区分	タカミメロンを削除（トンネルメロンに統合）
	ぶどう	品位・形量	品種名を修正（マスカットベリーA）
	いちじく	量目	500gを削除

令和5年4月1日改正

年度	品目等	改訂項目	改正等事項
R5	いちご (越後姫)	量目 選別標準 調製	量目を250gに変更 各形量区分のパック入数を変更 M規格の調製方法をバラ詰めに変更
	いちご (宝交早生)	廃止	規格を廃止
	青果物出荷包装 容器標準規格表	いちご	越後姫の規格を変更 宝交早生の規格を廃止

令和6年4月1日改正

年度	品目等	改訂項目	改正等事項
R6	ブロッコリー	調製	頂部からの長さを変更

令和7年4月1日改正

年度	品目等	改訂項目	改正等事項
R7	ぶどう	品位、形量	1粒重最低重量、最低糖度、1房の重量 基準を改正

令和8年4月1日改正

年度	品目等	改訂項目	改正等事項
R8	ねぎ	選別基準 調製 量目	軟白部の長さ、葉身長、全長を一部変更 葉の枚数を一部変更 5kgに満たない場合の入り数を追加
	西洋なし(ルレ クチエ)	品位	すじ果、セイヨウナシ褐色斑点病の基準 を一部変更 短形果、首太果の基準を削除

