

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	洗ひ、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	洗ひ、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	13kg	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			
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		

10 kg

・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。
 ・1本重量1,300g以上を3Lとすることができる。
 ・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。

(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	・葉部をテープ等で結束する。 ・1C/Sの入数については正味蘭 に記入。
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	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		ポリ袋		
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"> ・キズをつけないようにして、できるだけ「きれいに」する。 ・「フシ」「根」はよく切り取る。 ・水切りは完全に行うこと。 	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 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		
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 } S } 3 ”	
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	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							
㉠	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、㊤…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	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							
㊤	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、㊤…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 (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							
㊤	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

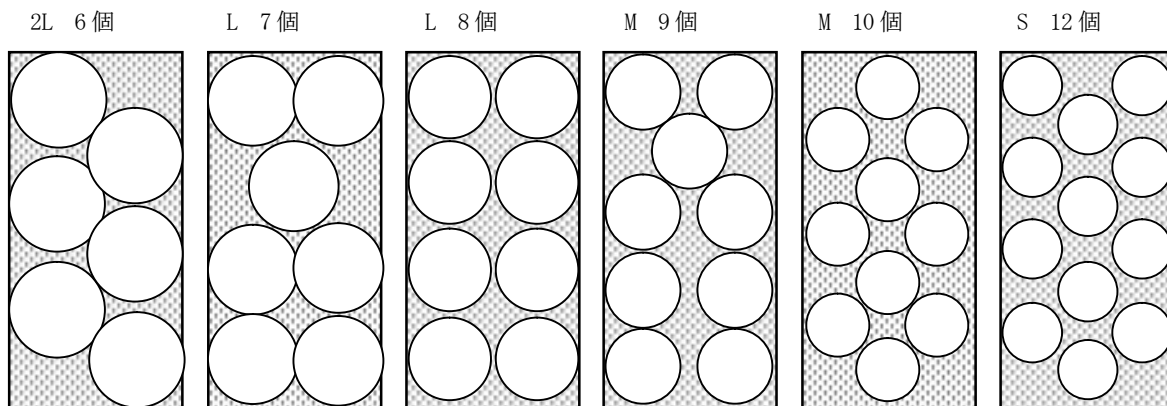
品質区分 { A…品質固有の形状、品質、色沢を有するもの。
B…Aに次ぐもの。

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"> 被害葉を取り除き花蕾を保護する程度は残す。 花蕾の頂部より上部以上の位置で切り揃える。 	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>

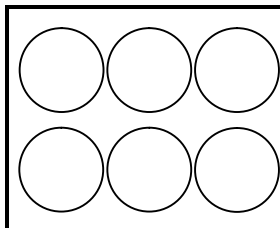
品質区分 { A…品質固有の形状、品質、色沢を有するもの。
B…Aに次ぐもの。

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				

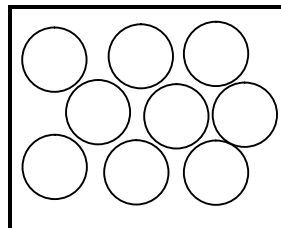
(注) 3kg用、4kg用の専用の箱を各々使用する。

箱詰め基準

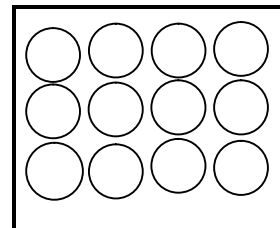
3L (6個)



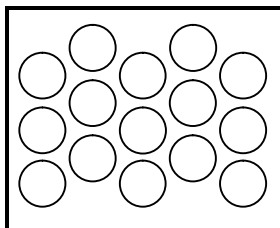
2L (9個)



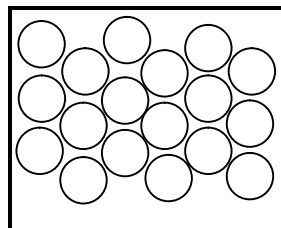
L (12個)



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"> ・葉柄の太い外葉、枯葉を取り除き、株元の土砂等を落とす。 ・抽苔株は混入しない。 	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"> ・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) ・草丈35cm以内となるよう葉かきするか切り揃える。 ・花びらをとる。 	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）

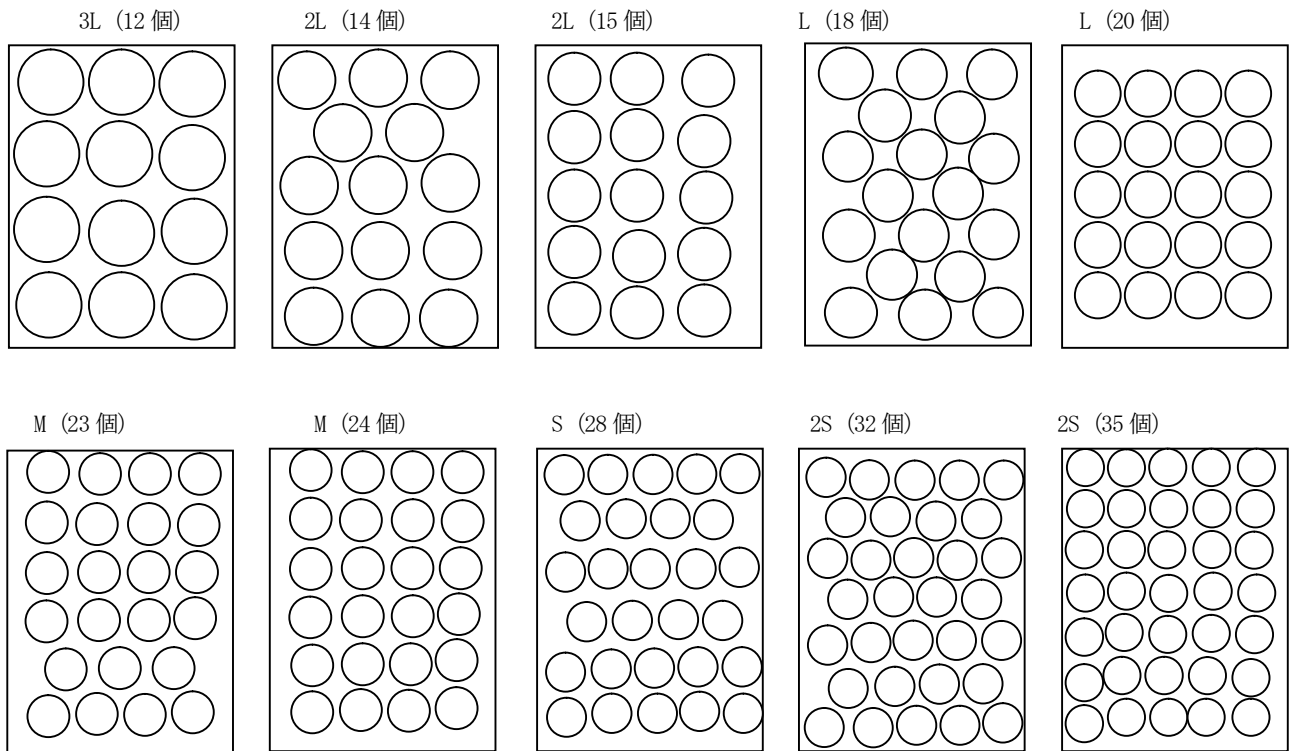
形量区分	選別標準		調製	容器	量目	荷造方法
	1個重量	1箱個数				
3L	310g以上	12個	大小、形状、熟度をそろえ、詰めを密にする。C級については、M以上を大、S以下を小に区分することができる。	ダンボール箱	4kg 満杯詰め	3箱を1梱包とし、横2ヶ所梱包。
2L	265g〃	14・15個				
L	200g〃	18・20個				
M	165g〃	23・24個				
S	140g〃	28個				
2S	115g〃	32・35個				

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

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"> ・ヘタ部分は1 cm程度に切り、揃える。 ・箱の中で動かないよう敷当や緩衝材等を使用する。 ・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。) 	段ボール箱	2kg
	9	250g			
M	10	220g			
	11	200g			
S	12~14	160g 以上			

4. 豆 類

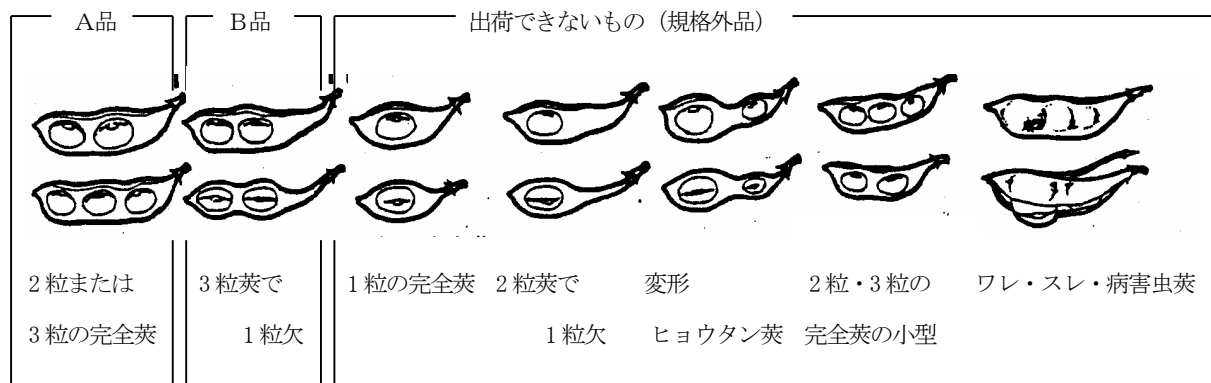
(40) えだまめ

※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)		

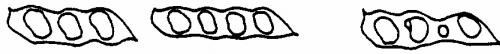

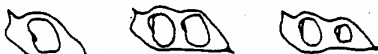
バラ詰規格

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	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			10kg	
L	〃 350g以上		ダンボール箱 合成樹脂 かご	5kg	
M	〃 300g以上			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"> ・ダンボール箱 ・内装 ガラスボックス 	<ul style="list-style-type: none"> ・1パック当たり250g以上 (1箱1.0kg以上) ※ 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) 	<ul style="list-style-type: none"> ・1箱4パック入れとし、5箱を1梱包とする。 ・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。

注) 原則として普通規格とするが、時期的(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。

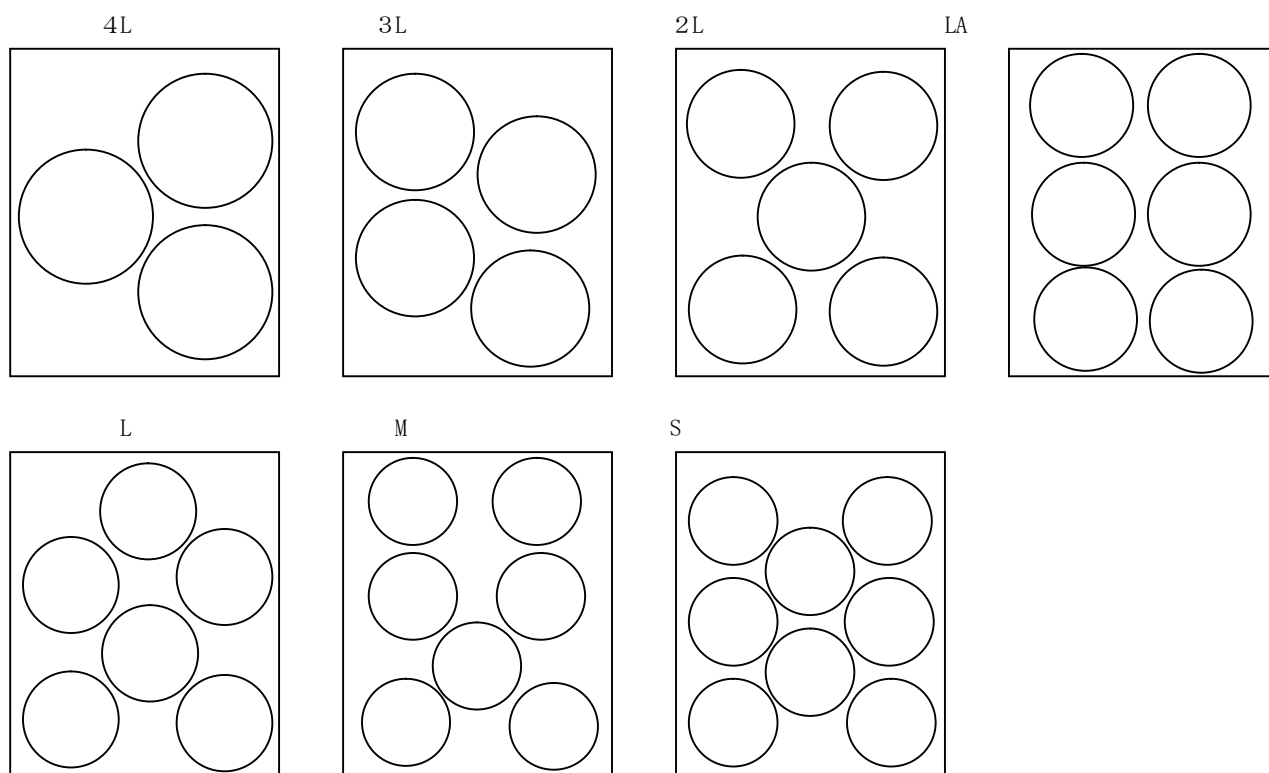
(2) 階級区分

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

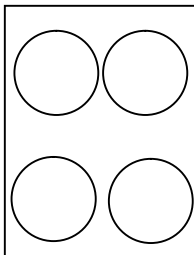
1. 竜頭は、メロンの横径より若干長めとし、鋭利な刃物（カミソリ）でいねいに切断する。
2. 果に付着している果紛・ヤニ等は軟らかい布又はハケできれいにする。
3. 秀・優品については、1玉毎に白ウス紙でメロンのすれ合うところまで、丁寧に包む。
4. シールは指定されたものを使用する。にいがた温室メロンと品種名の入った2枚のシールを貼る。
5. 箱詰めは、玉ぞろいをよくし、配列には細心の注意をする。
6. 底詰めは木毛は十分に使用し、外部に木毛がでないよう紙2枚で巻き込む。枕は、木毛を紙で包み果実が動かないよう固定する。
7. 実玉数・正味の実重量を容器のツマ面に明記する。
8. 結束は、横2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

(注) 1. 銘柄を「にいがた温室メロン」とする。

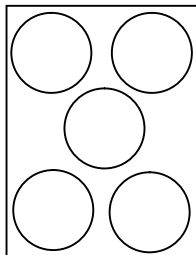
2. キズ玉で良等級以上の品質及び形状を有し、果肉に及ぶキズのないものは、キズ印として出荷することができる。

箱詰め基準

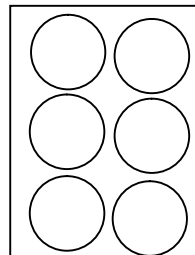
4玉詰め



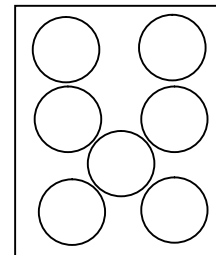
5玉詰め



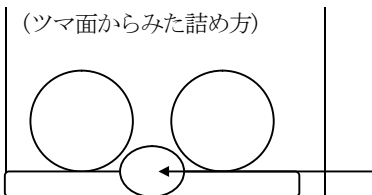
6玉詰め



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	

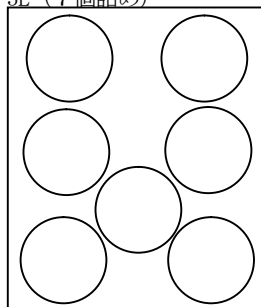
但し、次の階級を設け出荷することもできる。

4L……5～6個詰

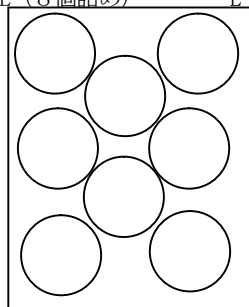
3S……15～16個詰

個数詰め表

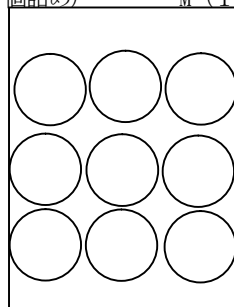
3L (7個詰め)



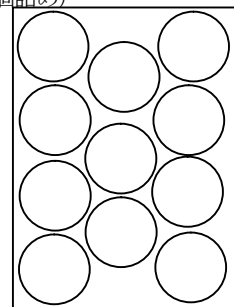
2L (8個詰め)



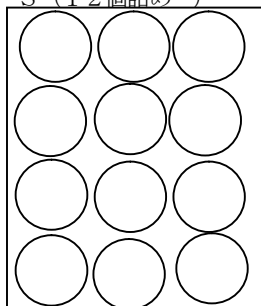
L (9個詰め)



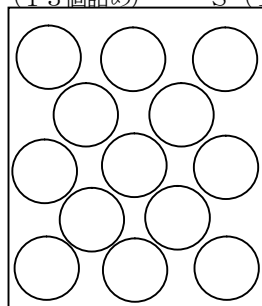
M (11個詰め)



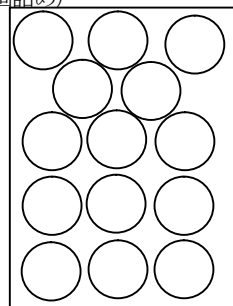
S (12個詰め)



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。