

生活協同組合 あいコープみやぎ

2009 年度

野菜の出荷規格及び検品基準

～ 組合員の皆様へ ～

市販の野菜は、まるで工業製品のように細かくサイズや形を揃え、きれいに洗って束ね、見かけをよくすることが求められます。しかし、それは野菜本来の価値ではありません。私たちの産直野菜は見かけよりも、野菜本来の価値である、おいしさ、栄養と安全性を重視します。細かなサイズ分け・ランク分けはせず、また土付きのままお届けすることを基本としています。

ただし勿論、その野菜本来のおいしさや栄養が十分に保たれるような品質の基準、私たちが納得して利用できるような大きさ・重さの基準が必要です。そこで、あいコープみやぎでは生産者と協議の上、「野菜の出荷規格」を定めました。生産者はこの規格に基づいて出荷し、あいコープみやぎではこの規格に基づいて検品しています。

- \* 作柄不良等のため、やむを得ず規格外品をお届けする場合は、必ずお知らせや生産者カードを添付しお伝えします。またホームページ「まんまどっとこーぷ・配達変更のお知らせ」に表記いたします。
- \* 万が一、何のお知らせもなく、この出荷規格に合わない野菜が届いた場合は、恐れ入りますが、あいコープみやぎまでご連絡ください。

生活協同組合 あいコープみやぎ

2009/7/16 改定

## 葉菜類

### ホウレン草

標準 200 g

保管は予冷庫

セット

- ①草丈 33 cm位まで（袋からはみ出さないこと）
  - ②黄変、傷みの出やすい下葉は取り除く
  - ③とろけ、極端な病変・虫食いは不可
  - ④根は切る
  - ⑤なるべく泥は落とす
  - ⑥ 3株以上～15株まで
  - ⑦特例として夏場 7～9月は 150 g もしくは 170 g の規格
- \*ちぢみホウレン草は別扱いとする。

### 小松菜

標準 200 g

保管は予冷庫

セット

\*ユキ菜・

オータム

ポエム

つぼみ菜

も参照

- ①草丈 35 cm位まで（袋からはみ出さないこと）
  - ②黄変、傷みの出やすい下葉は取り除く
  - ③とろけ、極端な病変・虫食いは不可
  - ④根は切る
  - ⑤なるべく泥は落とす
  - ⑥ 4株以上入れること
  - ⑦特例として冬場 2～3月は 250 g の規格
- \*品種および栽培上の違いによってできる茎の太った小松菜については基本的に別基準とする。
- \*在来種（一般種）を作るよう努める。
- \*今後品種についてはほうれん草と同様に食味などを考慮して協議する。

### 春菊

標準 150 g

保管は予冷庫

セット

- ①背丈 葉先が袋から出ないこと（長さは約 25 c m）
- ②霜害にあった茎の硬いものは不可
- ③霜害の葉は除く
- ④とろけ、極端な病変・虫害、葉枯れは不可

### ニラ

標準 200 g

保管は予冷庫

セット

- ①背丈 葉先が袋から出ないこと
- ②葉先が少し黄変した程度は可だが、量目を多めにすること
- ③とろけ、極端な病変・虫害は不可
- ④夏場の 6～8月は品質に注意
- ⑤基本は袋にバラ詰め
- ⑥7～8月には花ニラが少量まじる

### 白菜

保管は予冷庫

セット

- ①規格表示がない通常の白菜は 1.5 kg以上～上限 3.5k g まで、ゴマ病不可
  - ②内部に達する虫食いは不可
  - ③とろけ、病変の著しいものは不可
  - ④しおれやあたりを防ぐ品質保持のため外葉は付ける
  - ⑤虫または虫のフンが付いてヒドイものは不可
- \*ミニ白菜は 1個 600 g～1 k g を目安とする。（上限 1.2k g まで）
- \*ミニ白菜は袋入れが必要（白菜との差別化）

### モロヘイヤ

標準 100 g

保管は予冷庫

セット

- ①背丈 葉先が袋から出ないこと（長さは約 20 c m前後）
- ②とろけ、黄変は不可
- ③茎ばかりのものは不可
- ④虫食いのひどいものは不可
- ⑤しおれは不可
- ⑥茎部分の茶変色は不可

⑦花と芽はできる限り取り除く

**チンゲン菜**

標準 200 g

保管は予冷庫

セット

- ①虫食いの多いものは不可
- ②とろけや傷んだ葉はむしる
- ③切り口の切りすぎに注意する

**キャベツ**

保管は予冷庫

セット

- ①重量は 800 g ~ 1.8 k g まで可 (中心規格は 1.0 ~ 1.3 k g)
- ②外葉を 1 枚つける (むきすぎは不可)  
\*袋に入れば外葉つけなくとも可 (カード付)
- ③虫食いのひどいものは不可
- ④アブラムシは外葉のみであれば可
- ⑤とろけ、病変の著しいものは不可
- ⑥切り口のカビは不可
- ⑦割れ、とう立ち、花咲したものは不可
- ⑧むき過ぎで白くなっているものは不可
- ⑨虫食いの穴が変色しているものは不可
- ⑩虫のフンが付いてヒドイものは不可

**グリーンボール**①重量は通常 800 g 以上

保管は予冷庫

セット

- ②外葉は 2 ~ 3 枚付け実の部分がむき出しにならないようにする
- ③とんがりは軽微なものは可
- ④実割れしているものは不可

**レタス**

保管は予冷庫

セット

- ①重量は通常 250 g ~ 800 g
- ②巻きすぎて硬いのは不可 (石レタスは不可)
- ③外葉を付ける
- ④巻きのあまいものは不可
- ⑤とろけ、極端な病変・虫食いは不可
- ⑥黄変・しもやけした場合、剥きは外葉まで
- ⑦しんの傷みは不可 (やわらかいもの不可)
- ⑧雨日の収穫は十分に水きりして裸で出荷
- ⑨作柄が悪く、球根が良くない時は 2 ヶ組にする (500 g 以上)
- ⑩虫のフンの付いてヒドイものは不可
- ⑪葉の中まで泥が混入しているものは不可
- ⑫双子などの奇形果は不可
- ⑬霜害、風害により中の葉が変色しているものは不可

**半結球**

**レタス**

保管は予冷庫

セット

- ①重量は 150 g 以上
- ②他、レタスに同じ

**サニー**

**レタス**

保管は予冷庫

セット

- ①重量は 200 g 以上
- ②他、レタスに同じ

## ネギ

保管は予冷庫  
別積み

- \*むきネギ 400g 3～8本、土ネギ 1kg 6～12本
- ①太さ 0.8～3.0cm
- ②軟白部の長さ 春・夏（4～10月）・・・20cm以上  
秋・冬（11～3月）・・・25cm以上
- ③1本当たり 50～250g（土ねぎは300g）
- ④とろけ、病変の著しいものは不可
- ⑤多少のサビ病は可（サビ病は葉先を2～3本残しカット可）
- ⑥泥付きの場合、さび病や黄変がひどい時は葉先をカットする
- ⑦根を深く切りすぎないようにする
- ⑧外葉は3～4枚残す。さびが出たときは2枚までとする
- ⑨ねぎ坊主がでたものは出荷不可

## みょうが

保管は予冷庫  
セット

- ①実がとろけている物、花が咲きすぎている物は不可

## ブロッコリー

保管は冷蔵庫  
セット

- ①全長 17cm前後、枝付き出荷が基本
- ②花部の直径10cm以上～上限16cmまで、約200g以上のもの  
\*基本は冷し込みの上、Pプラス包材を使用  
\*10cm以下のものは2個で1パック
- ③花芽が膨らんでいるものは黄色くなりやすいので注意する
- ④黒点病、軟腐、黄変、腐り、虫食いは不可
- ⑤奇形やフワフワなものは不可とするが異形の軽微なものは2個入れる

## 果菜・豆類

### トマト

保管は予冷庫  
セット

- ①重量は1個当たり 70～400g
- \*500g（2～6玉） \*1kg（4～10玉）
- 大玉傾向の場合に限り
- \*500g・・・Lサイズ以上であれば2玉入れ可
- \*1kg・・・Lサイズ以上であれば4玉入れ可
- \*必ず、お知らせの紙を入れる
- \*Sサイズ 70～120g \*Mサイズ 110～150g
- 8月盆明け頃等、小玉傾向になる場合は、相談の上例外表示する
- ②穴あき・傷つきは基本的に不可
- ③スジ付（チャック果等）は1玉1本までは可
- ④極端な奇形果は除く
- ⑤極端な空洞果は除く
- ⑥基本的に完熟出荷とする
- ⑦とろけ、極端な病変・虫害がないもの

### ミニトマト

保管は予冷庫  
セット

- ①通年 150g（10玉～20玉）規格とし、大小混み玉は可（但しグラム調整的な大小数個の混み玉は不可）
- ②基本的に完熟出荷とする
- ③極端に小さいものや大きいものは不可
- ④裂果のないもの
- ⑤病変・虫害のないもの
- ⑥実割れして汁が出ているものは不可

キュウリ ①1本平均重量が約80g～150g（S～L）になるようパックする  
保管は予冷庫 \* 極端に大きいものは1袋につき1本まで可（直径は3.8cm以下）  
セット ②1本の長さの規格は18cm～30cmまで  
③通常品の曲りは2cmまで（1袋1本まで）  
\* 徳用については、曲りは4cmまで  
③傷果や腹白は不可  
④空洞（ふかふか）は除く  
⑤極端な奇形果（尻太など）、短形は不可  
⑥とろけ、極端な病変や虫害は不可  
\* 規格は3本、5本が基本。徳用は7本以上とし、収量に合わせて企画

ナス ①重さ 60～160g / 1本  
保管はドライ ②とろけ、変色、極端な病変、虫食いは不可  
セット ③“スレ”は細いものを2本まで  
④“こすれ”は1ヶ所まで（大きいものは不可）  
⑤ガクの茶変色したものは不可  
⑥スカスカのナスは不可  
⑦台風等でスレ果が多発する場合はその旨のお知らせカードを入れること  
\* 規格は300g 2～4本、450g 4～6本、徳用1kg 10本～14本

ピーマン ①重さ 25～60g / 1個  
保管はドライ ②3個～6個 / 150g、6～12個 / 300g  
セット ③赤色や黄色のピーマンは不可  
④へたの変色など、とろけ、病変は不可  
⑤虫食いは不可  
⑥極端な奇形は不可

トウモロコシ \* 1本あたりは最低280g以上とし、3本組900g、5本組1500g  
保管は冷蔵庫 \* イエロー系、バイカラー系等基本重量規格は共通  
セット ①1本に不稔（4cm）のものは2本で1本とみる。  
②3本900g 5本1500gに満たない時はもう1本プラスする  
③先端の虫食いは切り落とし可  
④虫食い1ヶ所まで可  
⑤傷み、とろけ、カビのあるものは不可  
⑥過熟の物は不可（かたいもの）  
⑦基本的にお届けの前日収穫した物を届ける

枝豆 ①ひとつのさやに1粒しかないものも可とするが、量目通り入れる  
保管は冷蔵庫 ②カメムシ等の被害のひどいものは不可  
セット ③サヤが変色（黄色）しているものは不可  
\* 県内産 300g、だだちや豆 300g、県内産秘伝 250g

インゲン ①太くて実（豆）が入りすぎたものは除く  
保管は予冷庫 ②病害が発生して変色しているもの、とろけているものは不可  
セット \* 規格は基本は100g、他80g～150g（季節や産地による）

そら豆 ①ひとつのさやに1粒しかないものも不可  
保管は予冷庫 ②病害が発生して変色しているもの、とろけているものは不可

セット ③極端なサビのついたものは不可  
\*規格は500g

**カボチャ** ①重量は規格に合わせて出荷 (ex.約 800g、1kg 以上などし、1.5 倍  
ま  
保管はドライ で可)  
セット ②収穫までの日数は 40~50 日を目安とし、果梗がコルク化した時とする  
③腹白が目立たないもの、ないし腹白が全体の 25%以内のものは可  
④病虫害、傷害のないもの (果梗周辺の腐りやカビ等には気をつける)  
⑤ヘタ腐れのあるもの、カビのあるものは不可  
⑥傷やへこみは 1ヶ所まで可、変形は極力外す  
\*ミニカボチャは 300g

**オクラ** ①実がとろけているもの、傷みやカビのあるものは不可  
保管は予冷庫 \*100g 7本以上とする  
セット

**ズッキーニ** ①200g~450g / 1本  
保管はドライ ②極端な奇形 (先細り、くぼみ、中太など) は不可  
セット ③色むらのあるものも不可  
④緑色系のものに限る

## 根菜類

**ジャガイモ** ①重さ 6月まで...60~330g / 1個 7月以降...70~330g / 1個  
保管はドライ ②1袋に...S (80g 以下) 3個まで  
セット 300g 以上2個まで  
1kg 袋は5~10個を基本とする  
③2次成長は1ヶ所 (軽微なもの: 膨らみ 1cm) あるもの1個まで/1kg 袋  
④くびれが出ているものは不可、キズ、虫食いは不可  
⑤割れは1ヶ所浅い (長さ 2cm 深さ 5mm 以下) もの1袋につき1個まで可  
⑥日焼け (緑に変色) は不可  
⑦ソウカ病は軽いものは可 (ニキビ状のものは不可)  
⑧ぬれているものは除く (梅雨時は結露あり)  
⑨傷み、とろけ、カビのあるものは不可

## 人参 (土付)、洗い共通

**人参 (土付)** ①春人参...70~400g / 1本  
保管はドライ \*2~5本 / 500g  
**洗い人参** \*3~8本 / 700g \*4~10本 / 1kg  
保管は冷蔵庫 秋人参...80~400g / 1本 \*4~8本 / 1kg  
セット ②直径 2cm 以下の細いものは不可  
右規格共通 ③割れ、腐れ、人参上部のカットは不可  
④小指の先程度の二股は可  
⑤キズは 1cm 以内で乾いていれば可  
⑥虫食いについては、表面のわずかで乾いていれば可  
⑦日焼けによる変色部は芯のまわり 1cm 位まで

- ⑧曲りは1cmまでは可
- ⑨短根のものは、直径の2倍以上の長さがあれば可
- ⑩くびれは1本まで
- ⑪多少のねじれは可

### 葉付き人参

保管は予冷庫  
別積み

- ①3～6本入れ／500g以上
- ②テープ止めをおこない束ねたものを袋入れする
- ③可食（根）部分は350g以上になるようにする

### 大根

保管はドライ  
別積み

- ①重量の基準は900g～2kgまで
- \*800～900gについては天候や作柄状況を考慮して判断
- \*曲りは5cmまで \*基本は袋入れ&カード付（袋ない時は泥を落とす）
- ②通年、形状の基本は約15cm茎葉を残してカットする
- ③二股は不可
- ④ねじれは不可
- ⑤ス入りは不可
- ⑥少々の虫なめは可（指でかくれる程度のもの）
- ⑦虫害が中に達するものは不可
- ⑧病変のあるものは不可
- ⑨霜による肩・きびの傷みは3cm位まで
- ⑩実の割れは不可
- ⑪畑でカットして、黒スジ・スなどをチェックする
- ⑫不作の場合に限り2本1組での出荷が可
- \*この場合、箱ごとに商品形態を揃えること

### かぶ

保管はドライ  
セット

- ①4～8玉／700g \*直径の目安は4～8cm
- \*袋入れ&カード付（葉が入るような大きさのもの）
- ②枯葉や黄変した葉は取り除き、茎葉の鮮度にも留意する
- ③冬の期間は丈の長さの基準はない
- ④基本的に水洗い不要、しかし泥がひどい時はきちんと落とす

### れんこん

保管は予冷庫  
セット

- ①1ヶ当たり100g以上、規格500g2～4ヶ
- ②ヒゲ、泥はとる
- ③柔らかく、つぶれやすいものは不可
- ④病変の著しいものは不可
- ⑤病気で中が黒変しているものは不可
- ⑥基本的に中に土が入っているものは不可
- ⑦スライス状にカットしているものは不可

### さつま芋

保管はドライ  
セット

- ①9月以降は100～650g
- ②1袋（1kg）2～5本
- ③くびれは1ヶ所まで可
- ④カビ、腐りのあるものは不可
- ⑤曲りは軽いものは可（への字くらいのもの）
- ⑥虫害が中まで入っているものは不可
- ⑦皮むけは5ヶ所以上のもの、全体に広がっているものは不可
- ⑧表面のぬめり・ハリガネムシの虫食いは不可
- ⑨折れているものは不可

⑩袋にシミが付いているものは要注意

\*無農薬さつまいもについては、別途調査して規格を定める

### 里芋

保管はドライ  
セット

- ①10月からの出荷は1個当たり 30～250g
- ②9～10月出荷に限り1個当たり 25～250g
- ③1袋4～12個まで
- ④割れ、芽なしは不可（上部が平なものは可）
- ⑤棒状の長いものは不可（異形）
- ⑥上茎は必ず取る
- ⑦孫付は必ず分離する ひ孫は必ず除去する
- ⑧中が赤いものは不可
- ⑨まわりのケバケバはとる
- ⑩冷害のものは不可

### ゴボウ

保管はドライ  
少量はセット

- ①カットごぼうは25～30cm程度にカットしたもので1本30～200g
- ②カットごぼう350gは3～6本、通常のもの700gは3～8本
- ③曲りは不可
- ④切り口（太さ）は1～3cm、極端に太い物は不可
- ⑤虫害は中まで入っていないならば可
- ⑥ひげ根は軽く落とす
- ⑦ス入りは極力避ける（花びら状のものは不可）
- ⑧皮むけは可
- ⑨二股は切れば可

### 新ゴボウ

保管はドライ  
セット

- ①カット時で1本25～30cmぐらい
- ②3～5本/袋250g（1本当たり50g以上）
- \*他については通常のゴボウと同じ

### 長芋

保管はドライ  
別積み

- ①基本的に1本ものとする
- ②特性上、折れることもあるので1回折れたもの（2分割）は可

### 長芋パック

保管は予冷庫  
セット

- ③3分割に折れた物は不可、多少の曲り等は可
- ④商品形態は新聞巻き又は袋入れ&カード添付を基本とする

### 玉ネギ

保管はドライ  
セット

- ①大きさ 5～12cm/玉
- ②重さ（丸玉種）80～500g/玉
- ③とう立ちは不可
- ④根を取り、泥を落とす
- ⑤1kg袋は4～8個を基本とする
- ⑥とろけ、傷みのあるものは不可

### 赤玉ネギ

保管はドライ  
セット

- ①大きさ 5～12cm/玉
- ②重さ（丸玉種）80～500g/玉
- ③とう立ちは不可
- ④根を取り、泥を落とす
- ⑤500g袋は1～4個を基本とする
- ⑥とろけ、傷みのあるものは不可



菌茸

①むれて変色しているものは不可

保管は冷蔵庫