

にん しょう  
チャレンジ・アグリ認証

ち いき れん けい か てい  
— 地域連携課程 —

れい わ ねん ど へん  
令和5年度 (ケルたま編)

だい しゅう  
第6週

がく しゅう  
学習レジュメ

のう きょう      せん    か    じょう    きょう      じゅう    ぶん    かん    そう      じょう    たい  
農協の選果状況(十分乾燥した状態で)



# ★出荷の例-1

## たまねぎ出荷規格

階級	1個直径(選別区分)	調製
3L	12cm以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>・品質、形状、色沢とも良好で病害虫、傷害、裂球の無いもの</li> <li>・抽苔していないもの</li> <li>・腐敗、変質していないもの</li> </ul>
2L	9.5~12	
L	8~9.5	
M	7~8	
S	6~7	
2S	5~6	
無印	長玉	3L~2S
B	外皮剥きすぎ	B3L~B2S
C	抽苔、分球玉	C3L~C2S 抽苔、分球玉はネットを分ける

※ 長玉はネットに「長」と記入する。(なるべく大きめに)

しゅつ か れい

# ★出荷の例-1

せん べつ ちょう せい

## ◆選別・調整

- ① 充分乾燥した後、土や汚れた黒皮を除去（外皮の剥脱には注意）
- ② 根をきれいに丁寧に切る
- ③ 茎部の長さは2cm程度残す（指1本程度）

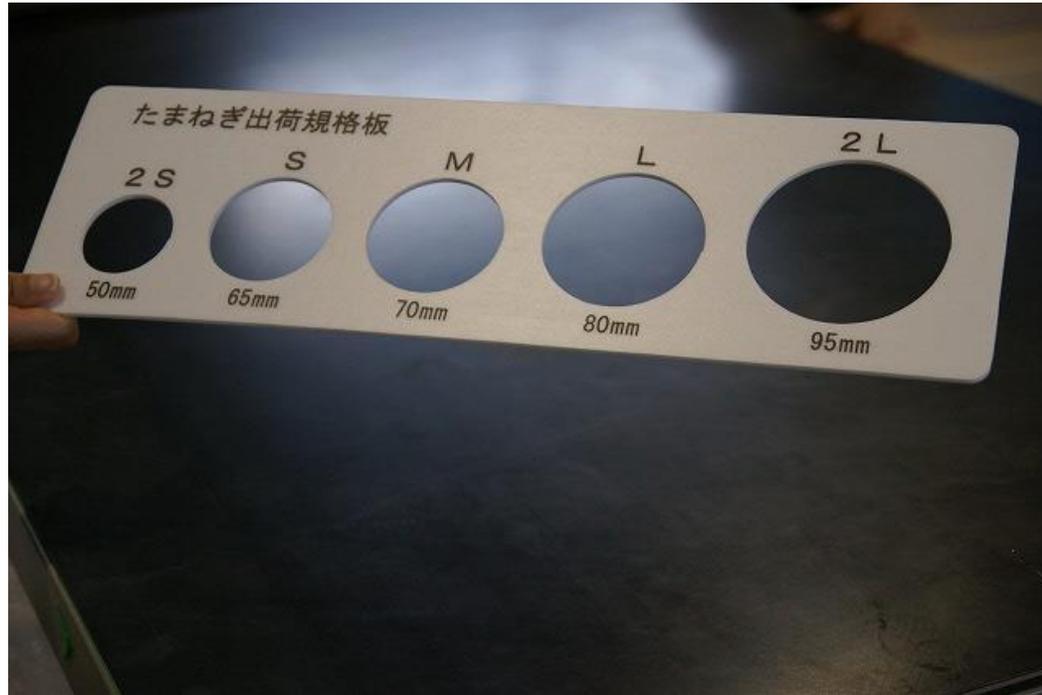
じゅうりょう

## ◆重量について

- 一袋（ネット）重量 10kg 入り目 10%（10.5kg以下は持ち帰り）

※注意：A規格品の中に、抽苔・分球玉が混入している場合は  
等級を下げる可能性があります。

# ★規格



- 2L: 300 ~ g ほっかいどうきかく
- L大: 250 ~ 300 g(北海道規格)
- L : 200 ~ 250 g
- M : 150 ~ 200 g
- S : 100 ~ 150 g

20kgの段ボール箱には

- 2L: ~ 60 個
- L大: 70 ~ 80 個
- L : 80 ~ 100 個
- M : 120 ~ 140 個
- S : 160 個

- 販売先(小売り店:スーパー、八百屋など)によって規格が異なるのが通常
- そのため、市場とは別にパッキング業者が存在する。
- 青果会社が、パッキングまで請け負っていることが多い。
- 販売規格に合わせて、袋詰め、シール張りまでして、小売店へ納品する

# ◆「ケルたま」「<sup>しゅうひん</sup>秀品」の規格について

( 以下3枚 京都府 谷垣氏 原稿 )

- ・2～3玉で500gになれば秀品(基本)  
(500gになれば2玉入、3玉入どちらになってもよいが  
できる限り大きさ統一)
- ・3玉入の場合：1玉150g前後のいわゆるスーパーで  
売っているMサイズを3玉袋詰め
- ・2玉入の場合：1玉250g前後のいわゆるスーパーで  
売っているLサイズを2玉袋詰め
- ・※ただしスーパーの希望により2玉300gで出荷いただく場合がある

## ●<sup>しゅっ か けい たい</sup>出荷形態

- ・外皮をむく
- ・土はできる限り落とす
- ・見た目が悪いもの(黒ずみが著しい等)はNG
- ・スーパーで売っている玉ねぎのイメージで調整

## ●<sup>しゅっ か ほう ほう</sup>出荷方法

- ・無地の透明袋に入れ、赤or黄のバックシーリングテープでとめる  
(新鮮野菜などプリントが入っているものはNG)
- ・500g袋を「120サイズの無地の段ボール・20kg入」に40袋詰め出荷  
→これが1回の出荷量

しゅう ひん      とう きょう      ちよく せつ しゅつ か  
**秀品→東京のスーパーへ直接出荷**

- 月・木着で納品→これを在庫が尽きるまで毎週繰り返す
- 1回あたりの出荷量は500g袋 × 40(20kgの段ボール1箱)
- 早くて7月20日(木)に納品→あくまで暫定で変わる可能性あり
- いかるがの郷出荷終了次第、リフレ・すまいるで交互に出荷。
- 数量次第で10月頃まで出荷。

秀品の出荷イメージ (月・週ごと)

