

## ● きゅうり

### 1. 大小基準

等級	階級	1本の長さ	1箱の本数（5kg）
A ・ B ・ C	2L	23cm以上	37本～40本
	L	21cm～23cm	42本～47本
	M	19cm～21cm	52本～57本
	S	16cm～19cm	60本～65本

調整 ・果梗の切除はハサミを使用し、5mm以内とする。  
 ・異品種を混入しない。

### 2. 品位基準

A	B	C
①品種固有の形状を有し色沢良好なもの。 ②肩おち、尻太り、尻細りがないもの。 ③病虫害、傷害がないもの。 ④腐敗、変質していないもの。 ⑤曲がりの程度が2L・L・Mで1.5cm以内、Sで1cm以内であるもの。 ⑥清浄で新鮮なもの。	①Aに次ぐもの。 ②肩おち、尻太り、尻細りが目立たないもの。 ③病虫害、傷害が目立たないもの。 ④同左。 ⑤曲がりの程度が2L・L・Mで3cm以内、Sで2cm以内であるもの。 ⑥同左。	①Bに次ぐもの。 ②肩おち、尻太り、尻細りの程度が軽微なもの。 ③病虫害、傷害の程度が軽微なもの。 ④同左。 ⑤曲がりの程度が2L・L・Mで4cm以内、Sで3cm以内であるもの。 ⑥同左。

### 3. 量目基準

1包装単位の量目は、市場での販売時において4kg、5kg、10kgを標準とする。

### 4. 出荷容器

出荷容器はダンボール箱とする。

# ● ト マ ト

## 1. 大 小 基 準

等級	階級	箱詰定数	1個重量	パック詰め (定数基準)
A ・ B ・ C	3L	13・15	250g以上	2個
	2L	18・20	200g～250g	
	L	24	160g～200g	3個
	M	28	130g～160g	4個
	S	35	100g～130g	5・6個

※1パックは400g、500gを標準重量とする。

但し、着色の進んだものは“赤”として等階級を区分する。

## 2. 品 位 基 準

A	B	C
①品種固有の形状を有し色沢良好なもの。	①Aに次ぐもの。	①Bに次ぐもの。
②変形していないもの。	②変形が目立たないもの。	②変形程度が軽微なもの。
③着色状態が均一なもの。	③同左。	③同左。
④花落ちあとが目立たないもの。	④花落ちあとが長さ1cm以内、巾5mm以内のもの。	④花落ちあとが長さ2cm以内、巾8mm以内のもの。
⑤腐敗変質していないもの。	⑤同左。	⑤同左。
⑥病虫害、傷害がないもの。	⑥病虫害、傷害が目立たないもの。	⑥病虫害、傷害の程度が軽微なもの。
⑦裂果していないもの。	⑦裂果はがくの長さの範囲内であること。	⑦裂果は果肉に達する尻割れがないこと。
⑧空洞がないもの。	⑧空洞がめだたないもの。	⑧空洞の程度が軽微なもの。
⑨過熟していないもの。	⑨同左。	⑨同左。
⑩清浄であること。	⑩同左。	⑩同左。

### 3. 量 目 基 準

- ・箱詰定数

ただし、1包装単位の量目は、市場での販売時において箱詰4kg、パック詰6kg・10kgを標準とする。

### 4. 出 荷 容 器

出荷容器はダンボール箱とする。

## ● ミニトマト

### 1. 大 小 基 準

等級	階級	直 径	1 箱の個数
			200 g
A	2L	34mm以上	9～11
	L	30mm～34mm	12～14
	M	26mm～30mm	15～16
B	S	21mm～26mm	17～20
	2S	17mm～21mm	21～25

### 2. 品 位 基 準

A	B
①品種固有の形状を有し、色沢良好なもの。 ②変色していないもの。 ③熟度が適熟であるもの。 ④球形は正形であるもの。 ⑤へたは正常であるもの。	①Aに次ぐもの。 ②熟度はやや過熟、やや未熟のもの。

(注) 糖度は8度以上を目標とする。

### 3. 量 目 基 準

- ・ 1 パック正味200 g とする。
- ・ 1 包装単位の量目は、市場での販売時において 3 kg (バラ詰め、200 g パック×15入) を標準とする。

### 4. 出 荷 容 器

出荷容器はダンボール箱とする。

## ● な す

### 1. 大 小 基 準

等級	階級	1本の長さ	
		中長なす	丸なす
A ・ B ・ C	2L	22cm～25cm	12cm～13cm
	L	19cm～22cm	11cm～12cm
	M	16cm～19cm	10cm～11cm
	S	13cm～16cm	9cm～10cm

### 2. 品 位 基 準

A	B	C
①品種固有の形状を有し色沢良好なもの。 ②へた割れ及び果皮にぼけがないもの。 ③腐敗変質していないもの。 ④病虫害・すれなどの傷害がないもの。 ⑤果梗の切除が適切なもの。 ⑥変形していないもの。 ⑦曲がりの程度。 (中長なす) 1 cm以内 (丸なす) 曲がりなし ⑩清浄であること。	①Aに次ぐもの。 ②へた割れ及び果皮にぼけが目立たないもの。 ③同左。 ④病虫害・すれなどの傷害が目立たないもの。 ⑤同左。 ⑥変形が目立たないもの。 ⑦曲がりの程度。 (中長なす) 2 cm以内 (丸なす) 1 cm以内 ⑩同左。	①Bに次ぐもの。 ②へた割れ及び果皮にぼけが軽微なもの。 ③同左。 ④病虫害・すれなどの傷害が軽微なもの。 ⑤同左。 ⑥変形の程度が軽微なもの。 ⑦曲がりの程度。 (中長なす) 4 cm以内 (丸なす) 1 cm以内 ⑩同左。

### 3. 量 目 基 準

- ・ 1包装単位の量目は、市場での販売時において2 kg、4 kg、5 kgを標準とする。
- ・ 小袋は、400 g 又は500 g を標準とする。

### 4. 出 荷 容 器

出荷容器はダンボール箱とする。

## ● 長 な す

### 1. 大 小 基 準

等級	階級	長さ	直 径	曲がり(1)	曲がり(2)	本数
A	3L	34cm以上	5cm以内	4cm以内	/	22本以上
	2L	30cm～34cm	〃	3cm以内		26本以上
	L	28cm～30cm	〃	〃		30本以上
B	3L	34cm以上	5.5cm以内	/	7cm以内	22本以上
	2L	30cm～34cm	〃		5cm以内	26本以上
	L	28cm～30cm	〃		〃	30本以上
C	L	30cm以上	6cm以内	/	13cm以内	/
	M	25cm～30cm	5cm以内		11cm以内	

### 2. 品 位 基 準

A	B	C
①品種固有の形状を有し色沢良好なもの。 ②へた割れ及び果皮にぼけがないもの。 ③病虫害、すれなどの傷害がないもの。 ④変形していないもの。 ⑤腐敗変質していないもの。	①Aに次ぐもの。 ②へた割れ及び果皮にぼけが目立たないもの。 ③すれなど、傷害が目立たないもの。 ④変形が目立たないもの。 ⑤同左。	①Bに次ぐもの。 ②へた割れ及び果皮にぼけの程度が軽微なもの。 ③すれなどの傷害の程度が軽微なもの。 ④変形の程度が軽微なもの。 ⑤同左。

### 3. 量 目 基 準

1 包装単位の量目は、市場での販売時において 5 kg を標準とする。

### 4. 出 荷 容 器

出荷容器はダンボール箱とする。

## ● かぼちゃ

### 1. 大 小 基 準

#### (1) 中 型 種

等級	階級	1 個 重 量	1 箱の個数	
			10kg	
A ・	3L	2,300 g 以上	4個	
	2L	1,600 g ~ 2,300 g	6個	
	L	1,200 g ~ 1,600 g	8個	
B	M	900 g ~ 1,200 g	10個	
	S	700 g ~ 900 g	12~14個	

#### (2) 小 型 種

等級	階級	1 個 重 量	1 箱の個数	
			5 kg	10kg
A ・	3L	1,100 g 以上	4個	7~ 9個
	2L	900 g ~ 1,100 g	5個	10・11個
	L	750 g ~ 900 g	6個	12・13個
B ・	M	600 g ~ 750 g	8個	14~16個
	S	500 g ~ 600 g	9個	17~20個
C	2S	400 g ~ 500 g	10個	20個
	3S	300 g ~ 400 g		

- 調整
- ・花梗を短く切る。
  - ・熟度に注意し、若採りはしない。
  - ・品種を明記すること。
  - ・土等の付着はふき取る。

## 2. 品 位 基 準

A	B	C
①品種固有の特性を有し、形状、色沢が良好なもの。 ②完熟したもの。 ③病虫害、その他損傷のないもの。 ④腐敗、変質のないもの。 ⑤花おちが通常のもの。	①完熟で形状の整っているもの。 ②色のりの悪い部分が小さいもの。 ③無病で傷の程度が小さいもの。 ④花おち部分が小さいもの。	①完熟したもの。 ②市場性のあるもの。

## 3. 量 目 基 準

1 包装単位の量目は、市場での販売時において 5 kg、10kgを標準とする。

## 4. 出 荷 容 器

出荷容器はダンボール箱とする。



## ● ピーマン

### 1. 大小基準

等級	階級	1 個 重 量	
		大型種	中型種
A	2L	80 g 以上	30 g 以上
	L	60 g ～80 g	25 g ～30 g
	M	40 g ～60 g	/
	S	30 g ～40 g	
B	L	60 g 以上	20 g 以上
	M	30 g ～60 g	

調整 ・果梗は短く切る。  
・若採りする。

### 2. 品位基準

A	B
①品種固有の形状を有し、色沢良好なもの。 ②変形していないもの。 ③果の表面が、老化により変色していないもの。 ④病虫害・傷害・腐敗・変質等がないもの。 ⑤果梗の切除が適切であること。 ⑥清浄であるもの。	①Aに次ぐもの。

### 3. 量目基準

・1包装単位の量目は、市場での販売時において4kg、4.5kg、5kgを標準とする。

ただし、大型種 { 5 kg (ばら詰め)  
4 kg (200 g 小袋×20入) }

中型種 { 4 kg (ばら詰め)  
4.5kg (150 g 小袋×30入) }

### 4. 出荷容器

出荷容器はダンボール箱とする。

## ● ししとう

### 1. 大小基準

等級	階級	長さ	1パックの本数
			100 g
A ・ B	L	7cm～9cm	20本以上
	M	5cm～7cm	30本

- 調整
- ・形状をそろえる。
  - ・果梗は1 cm残す。
  - ・病虫害、外傷、過熟、奇形果は除く。

### 2. 品位基準

A	B
①品質、形状、色沢良好で適熟なもの。 ②曲りは5 mm以内のもの。	①Aに次ぐもの。

### 3. 量目基準

- ・1パックの重量を100 g とする。
- ・1包装単位の量目は、市場での販売時において3 kg（1パック100 g × 30入）を標準とする。

### 4. 出荷容器

出荷容器はダンボール箱とする。

## ● スイートコーン

### 1. 大 小 基 準

等級	階級	1本重量	1箱の本数	
			5kg	10kg
A	4L	450g以上	10本	20本
	3L	400g～450g	12本	25本
	2L	350g～400g	14本	30本
B	L	300g～350g	16本	35本
	M	250g～300g	20本	40本
	S	200g～250g	25本	50本

- 調整
- ・鮮度には特に注意する。
  - ・絹糸（毛）は取らないこと。
  - ・果梗先端を切りそろえる。
  - ・外葉は5枚以上残す。
  - ・切り口を5cm程度残して切りかえす。

### 2. 品 位 基 準

A	B
①品種固有の特性を有し、形状、色沢が良好なもの。 ②熟度が乳熟期であるもの。 ③実入り90%以上でしなびのないもの。 ④病虫害、鳥害、腐敗、変質のないもの。	①Aに次ぐもの。 ②実入り80%以上のもの。 ③頭部にわずかな不稔粒が見受けられるもの。

### 3. 量 目 基 準

1包装単位の量目は、市場での販売時に5kg、10kgを標準とする。

### 4. 出 荷 容 器

出荷容器はダンボール箱とする。

## ● おくら

### 1. 大小基準

等級	階級	1果の長さ	1ネットの本数
			100g
A・B	L	10cm～12cm	8本
	M	6.6cm～10cm	10～12本

- 調整
- ・果梗の長さは7～10mmとする。
  - ・いぼ果、白果等を混入しない。

### 2. 品位基準

A	B
①品種固有の形状を有し、色沢良好なもの。 ②病虫害、傷害等のないもの。 ③曲りの程度が5mm以内のもの。	①Aに次ぐもの。 ②曲がりの程度が15mm以内のもの。

### 3. 量目基準

- ・1ネットの重量を100gとする。
- ・1包装単位の量目は、市場での販売時において2kg（1ネット100g×20入）を標準とする。

### 4. 出荷容器

出荷容器はダンボール箱とする。