

す い か

(1) 等 級

区分 項目	A	B	C
品 位 基 準	1. 形状及び色沢が特に良好であるもの	1. 色沢が良く変形度合いが軽微であるもの	1. 色沢が良く変形度合いが著しくないもの
	2. 果肉に空洞がないもの	2. 果肉の空洞が軽微でカット販売が可能なもの	2. 果肉の空洞が著しくないもの
	3. 熟度が適正であるもの	3. 熟度が適正であるもの	3. 熟度が適正であるもの
	4. 病害、虫害および傷害のないもの	4. 病害、虫害がなく、傷害の程度が軽微であるもの	4. 病害、虫害がなく、傷害の程度が著しくないもの

(2) 階 級

区 分	基 準 重 量 (果実重)	基準個数(1箱当たり)
6 L	11 kg 以上	1 玉
5 L	10 kg 以上 11 kg 未満	2 "
4 L	9 kg 以上 10 kg 未満	2 "
3 L	8 kg 以上 9 kg 未満	2 "
LL	7 kg 以上 8 kg 未満	2 "
L	6 kg 以上 7 kg 未満	2 "
M	5 kg 以上 6 kg 未満	2 "
S	4 kg 以上 5 kg 未満	4 "
SS	3 kg 以上 4 kg 未満	4 "

備 考

1. 区分に合わせた段ボール箱詰めを基本とする。

小 玉 す い か

(1) 等 級

区 分	選 別 基 準
秀	品質・形状が良好、熟度が適正で、病虫害および傷害がないもの
優	秀に次ぐもの
良	優に次ぐもの

(2) 階 級

区 分	基 準 重 量 (果実重)	基準個数(1箱当たり)
4L	3.0 kg 以上	2 玉
3L	2.5 kg 以上 3.0 kg 未満	3 "
LL	2.0 kg 以上 2.5 kg 未満	4 "
L	1.7 kg 以上 2.0 kg 未満	5 "
M	1.5 kg 以上 1.7 kg 未満	6 "
S	1.3 kg 以上 1.5 kg 未満	6 "
SS	1.0 kg 以上 1.3 kg 未満	7 "

備 考

1. 内容量8kgの段ボール箱詰めを基本とする。

ネット系メロン

(1) 等級

区 分	選 別 基 準
秀	品種固有の色沢、形状を有し、熟度適正、無傷で品質優秀なもの
優	秀に次ぐ良好なもの
良	優に次ぐもの

(2) 階 級

区 分	基 準 重 量 (果実重)	基準個数 (1箱当たり)
4L	1.7 kg 以上	3 玉
3L	1.3 kg 以上 1.7 kg 未満	4 "
LL	1.0 kg 以上 1.3 kg 未満	5 "
LA	0.9 kg 以上 1.0 kg 未満	6 "
L	0.75 kg 以上 0.9 kg 未満	6 "
M	0.65 kg 以上 0.75 kg 未満	7 "

備 考

1. 区分に合わせた段ボール箱詰めを基本とする。
2. 玉数を明記する。
3. 対象となる品種は、アンデスメロン等とする。

アールスメロン

(1) 等 階 級

区 分	選 別 基 準	1 箱 当 たり 個 数	1 箱 の 内 容 量	1 果 平 均 果 重
秀	品種固有の色沢、形状を有し、 熟度適正無傷で品質玉ぞろいの 最も優れたもの	玉 5～6	kg 8.0～9.5	kg 1.3～1.9
優	秀に次ぐ良好なもの	4～7	6.0～9.5	0.85～2.4
特	優に次ぐもの	4～7	6.0～9.5	0.85～2.4
良	特に次ぐもの	4～7	6.0～9.5	0.85～2.4

備 考

1. 内容量6.0kg～9.5kgの段ボール箱詰めを基本とし、玉数、重量を表示する。
2. 等階級区分に基づき玉ぞろいを良くし、木毛、包装紙を使用する。
3. 2玉入り内容量4kg程度の箱詰めとすることができる。

き ゆ う り

(1) 等 級

区 分	選 別 基 準
A	品質、形状が良好で過熟、損傷および病虫害を除く。 曲りは1 cm 以内とする。
B	Aに次ぐもので曲りは2 cm 以内とする。
C	Bに次ぐもので曲りは4 cm 以内とする。

(2) 階 級

(段ボール出荷)

区 分	選 別 基 準		
	1 個の長さ	1 個の重量	標準容器の基準個数 (5 kg 詰め)
L	2 2 cm 以上 2 4 cm 未満	1 2 0 g 以上 1 5 0 g 未満	3 6 本
M	2 0 cm 以上 2 2 cm 未満	1 0 0 g 以上 1 2 0 g 未満	3 7 本以上
S	1 9 cm 以上 2 0 cm 未満	8 5 g 以上 1 0 0 g 未満	/
SS	1 8 cm 以上 1 9 cm 未満	7 5 g 以上 8 5 g 未満	

(コンテナ出荷)

区 分	選 別 基 準		
	1 個の長さ	1 個の重量	標準容器の基準個数 (5 kg 入り)
L	2 2 cm 以上 2 4 cm 未満	1 3 0 g 以上 1 6 0 g 未満	4 0 本
M	2 0 cm 以上 2 2 cm 未満	1 1 0 g 以上 1 3 0 g 未満	4 5 "
S	1 9 cm 以上 2 0 cm 未満	1 0 0 g 以上 1 1 0 g 未満	5 0 "

備 考

1. 内容量5 kg の段ボール箱詰めを基本とする。

ト マ ト

(1) 等級

区 分	選 別 基 準
A	品質、形状、色沢がよく、花落ちが良好で、裂果、病虫害および腐敗果を除き、空洞のないなもの
B	Aに次ぐもので、花落ちのあと、空洞が目立たないもの
C	Bに次ぐもので、花落ちのあと、空洞の程度が軽微なもの

(2) 階 級

区 分	標準容器の基準個数（4kg 詰め）
3L	12
LL	15
L	18又は20
M	24
S	28
SS	32

(注) Lについては、18L、20Lとして出荷することができる。

備 考

1. 内容量4kgの段ボール箱詰めを基本とし、箱一杯に詰める。

中 玉 ト マ ト

(1) 等 級

区 分	選 別 基 準
A	形状、色まわり、熟度が良好なもの 奇形、裂果、軟化していないもの へた落ちなく、病害、虫害、傷害のないもの
B	Aに次ぐもの 形状、色まわり、熟度が良好なもの へた落ちなく、病害、虫害、傷害のないもの

(2) 階 級

区 分	基 準 重 量
LL	50 g以上
L	40 g以上 50 g未満
M	30 g以上 40 g未満
S	20 g以上 30 g未満
SS	10 g以上 20 g未満

備 考

1. 内容量2kgの段ボール箱にばら詰めを基本とする。

ミニトマト

(1) 等級

区分	選別基準
A	品質、形状、色沢が良好で、過熟、損傷、病虫害のないなもの
B	Aに次ぐもの

(2) 階級

区分	基準重量	標準容器の基準個数 (200g パック詰め)
LL	15g以上 20g未満	10～14 個
L	10g以上 15g未満	15～20 "
M	7g以上 10g未満	21～30 "
S	5g以上 7g未満	31～40 "
SS	4g以上 5g未満	41～50 "

備考

1. 内容量2.4kgの段ボール箱詰め(200g×12パック)を基本とする。

な す

(1) 等 級

区 分	選 別 基 準
A	品質、形状、色沢良好なもの
B	Aに次ぐもの

(2) 階 級

区 分	基準重量	標準容器の基準個数 (5 kg 詰め)
LL	110 g 以上	45 個
L	90 g 以上 110 g 未満	54 "
M	80 g 以上 90 g 未満	63 "
S	60 g 以上 80 g 未満	72 "

備 考

1. 内容量 5 kg の段ボール箱詰めを基本とする。

小 な す

(1) 等 級

区 分	選 別 基 準
A	品質、形状、色沢良好なもの
B	Aに次ぐもの

(2) 階 級

区 分	中 長 種	丸 な す 種
LL		35g以上 50g未満
L		30g以上 35g未満
M	40g以上 50g未満	25g以上 30g未満
S	30g以上 40g未満	20g以上 25g未満
SS	20g以上 30g未満	
3S	20g未満	

中 長 種：真仙中長などの若採り

丸なす種：うす皮丸、民田などの若採り

備 考

1. 内容量2kgあるいは5kgの段ボール箱詰めを基本とする。

ピ　　ー　　マ　　ン

(1) 等　　級

区　分	選　別　基　準
A	品質、形状、色沢が良好で、果実表面の老化による茶褐色果、日焼け果、病虫害果でないもの
B	Aに次ぐもの

(2) 階　　級

区　分	ポリ袋詰め（4.5kg詰め） ＜小袋（150g）包装＞	ばら詰め（5kg詰め）
	1袋中の個数	1個の重量
L	4	40g以上
M	5	40g未満
S	6	

備　考

1. ポリ袋詰めについては、内容量4.5kgの段ボール箱詰め（150g×30袋）を基本とする。
2. ばら詰めについては、内容量5kgの段ボール箱詰めを基本とする。

パプリカ (カラーピーマン)

(1) 等 級

区 分	選 別 基 準
A	品質、形状、色沢良好で、病虫害の被害のないもの 日焼け果でないもの
B	Aに次ぐもの 果形がわずかに変形しているもの（尻のとがり、ゆがみ、扁平）
C	Bに次ぐもの こぶ果、日焼け果、傷害が軽微なもの

(2) 階 級

区分	基準重量	標準容器の基準個数 (5 kg 詰め)
LL	215 g 以上	20 個
L	175 g 以上 215 g 未満	24 個
M	145 g 以上 175 g 未満	30 個
S	110 g 以上 145 g 未満	36 個
SS	80 g 以上 110 g 未満	46 個以上

備 考

1. 内容量5 kg の段ボール箱詰めを基本とする。
2. 色まわり90%以上での出荷を基本とする。

か ぼ ち や

(1) 等 級

区 分	選 別 基 準
A	品質、形状が良好で、凹凸がなく、病虫害および損傷がなく完熟なもの
B	Aに次ぐもの（ただし、若干の凹凸が見られる形状のもの、また、日焼果の白くなったものは除外する。）

(2) 階 級

区 分 (10kg 定数詰め個数)	基 準 重 量
4 個	2.5kg 以上
5 "	2.0kg 以上 2.5kg 未満
6 "	1.7kg 以上 2.0kg 未満
7 "	1.5kg 以上 1.7kg 未満
8 "	1.3kg 以上 1.5kg 未満
9 "	1.1kg 以上 1.3kg 未満
10 "	1.0kg 以上 1.1kg 未満
11 "	0.9kg 以上 1.0kg 未満
12 "	0.8kg 以上 0.9kg 未満

(注) 実玉数を表示する。

備 考

1. 内容量10kgの段ボール箱詰めを基本とする。

い ち ご

(1) 等 級

区 分	選 別 基 準
秀	適度な着色で、形状が良く、果肉がかたく、パック内で揃っており、並べ方のきれいなもの
優	秀に次ぐもの

(2) 階 級

区分	基準重量	標準容器の基準個数 (300gパック詰めの場合)
3L	34g以上	9個
LL	23g以上 34g未満	13～15個
L	17g以上 23g未満	19～20個
M	12g以上 17g未満	24～26個
S	7g以上 12g未満	ばら詰め

備 考

1. 23g以上で品質、形状がやや劣るものを「AA」、12g以上23g未満で品質、形状がやや劣るものを「A」、7g以上12g未満で品質、形状がやや劣るものを「B」とすることができる。
2. パック詰めの場合は、1パックあたり300gまたは250gとし、内容量1.2kg（300g×4パック）または1.0kg（250g×4パック）の段ボール箱詰めを基本とする。
3. トレー詰めの場合、300g入りのトレーに、20玉、24玉、30玉、36玉等の定数詰めとし、1箱600g（300g×2トレー）の段ボール箱詰めを基本とする。

オ ク ラ

(1) 等 級

区 分	選 別 基 準
A	品種固有の色沢、形状を有し、曲がり5mm以内のもの
B	Aに次ぐもので、曲がり15mm以内のもの

(2) 階 級

区 分	基準の長さ	標準容器の基準個数 (100g詰め)
L	10cm以上 12cm未満	8本
M	8cm以上 10cm未満	10 "
S	6cm以上 8cm未満	12 "

備 考

1. ネットに100g詰めを基本とする。

え だ ま め

(1) 等 級

区 分	選 別 基 準
A	品質、形状、色沢良好で、1莢2粒以上の適熟なもの 過熟莢、未熟莢、病虫害莢、割れ莢、奇形変形莢でないもの
B	品質、形状、色沢がAに次ぐもの 過熟莢、未熟莢、病虫害莢、割れ莢、奇形変形莢でないもの

備 考

1. 莢ものは、5kg（ポリ袋詰め250g×20袋）のダンボール箱または発泡スチロール箱を基本とする。ポリ袋詰めは、200gまたは300gとすることもできる。
2. 枝ものは、1把500gまたは1kgとして結束する。

さやいんげん

(1) 等級

区分	選別基準
A	品質、形状、さやのそろいが良好で、過熟、病虫害のないもの
B	Aに次ぐもの

(2) 階級

区分	選別基準	
	さやの長さ	さや幅
L	18 cm 以上	0.9 cm 以上 1.2 cm 未満
M	15 cm 以上 18 cm 未満	0.7 cm 以上 0.9 cm 未満
S	12 cm 以上 15 cm 未満	0.5 cm 以上 0.7 cm 未満
SS	12 cm 未満	0.5 cm 未満

備考

1. 内容量2kgの段ボール箱詰めを基本とする。

さやえんどう

(1) 等級

区分	選別基準
A	同一品種で、品質及び形状が良好で、病虫害、その他の損傷がなく、豆のふくらみがないもの
B	Aに次ぐもので、豆がふくらみかげんのもの

(2) 階級

区分	選別基準(さやの長さ)
L	6.0 cm 以上
M	4.0 cm 以上 6.0 cm 未満

備考

1. 内容量1 kg または2 kg の段ボール箱詰めを基本とする。
2. ばら詰めとするが、100 g 小袋及びパック詰め出荷もできる。

とうもろこし (スイートコーン)

(1) 等級

区分	選別基準
A	品質、形状良好で粒着密なもの
B	Aに次ぐもの

(2) 階級

区分	基準重量	標準容器の基準本数 (10kg 詰め)
3L	450g 以上	22 本
LL	400g 以上 450g 未満	25 "
L	350g 以上 400g 未満	28 "
M	300g 以上 350g 未満	32 "

備考

1. 内容量10kgの段ボール箱詰めを基本とする。また、5kg詰めとすることができる。

ね

ぎ

(1) 等 級

区 分	選 別 基 準
A	品質、形状良好で、むぎを良くし、太さを揃えたもの（根曲がりは2 cm以内とする。）
B	Aに次ぐもの

(2) 階 級

区 分	選 別 基 準（軟白部の直径）	標準容器の基準本数 （5 kg 詰め）
3 L	軟白部30 cm以上で、直径2.6 cm以上	25本以上
LL	” 直径2.0 cm以上2.6 cm未満	30～33本
L	” 直径1.6 cm以上2.0 cm未満	45本
M	” 直径1.3 cm以上1.6 cm未満	55～60本
S	” 直径1.0 cm以上1.3 cm未満	—

(注) 夏ねぎ（7～9月）及びM・Sについては軟白部を25 cm以上とすることができる。

備 考

1. 内容量5 kgの段ボール箱詰めを基本とする。
2. 葉の長さは10 cm以上確保する。

に ら

(1) 等 級

区 分	選 別 基 準
A	葉色濃緑色で葉肉厚く、病虫害、枯葉のないもの
B	Aに次ぐもの

(2) 階 級

区 分	茎 葉 の 長 さ
L	40 cm 以上 45 cm 未満
M	35 cm 以上 40 cm 未満
S	30 cm 以上 35 cm 未満

備 考

1. 100gを1束とし、内容量4kgの段ボール箱詰めを基本とする。

アスパラガス

(1) 等級

区 分	選 別 基 準
A	品質、形状、色沢良好で穂先の開かぬ長さ24cm以上26cm未満のもの
B	Aに次ぐもの

(2) 階 級

区 分	1束本数(100g)	1本当たり重量	1本当たり太さ
3L	2本	50g以上	
LL	3本	34g以上 50g未満	15mm以上
L	4～5本	20g以上 34g未満	12mm以上 15mm未満
M	6～8本	13g以上 20g未満	10mm以上 12mm未満
S	9～12本	9g以上 13g未満	8mm以上 10mm未満

備 考

1. 内容量5.0kg(100g×50束)の段ボール箱詰めを基本とする。
2. 促成アスパラガスについては、2S(1束本数(100g)17本以上、1本当たり重量4g以上)を設けることができる。

は く さ い

(1) 等級

区分	選別基準
A	品質、形状及び玉揃いがよく、病虫害、その他による損傷のないもの
B	Aに次ぐもの

(2) 階級

区分	基準重量	標準容器の基準個数 (15kg 詰め)
3L	3.5kg 以上	4 個
LL	3.0kg 以上 3.5kg 未満	5 "
L	2.5kg 以上 3.0kg 未満	6 "
M	2.0kg 以上 2.5kg 未満	7～8 "
S	1.5kg 以上 2.0kg 未満	8～10 "

備考

1. 内容量15kgの段ボール箱詰めを基本とする。また、同一階級のものを2玉結束とすることができる。

キ ヤ ベ ツ

(1) 等 級

区 分	選 別 基 準
A	品質（玉のしまり）、形状、玉揃い良好で病虫害および損傷のないもの
B	Aに次ぐもの

(2) 階 級

区 分	基準重量	標準容器の基準個数 (10kg 詰め)
3L	2.0 kg 以上	5 個
LL	1.5 kg 以上 2.0 kg 未満	6 "
L	1.25 kg 以上 1.5 kg 未満	8 "
M	1.0 kg 以上 1.25 kg 未満	10 "
S	0.85 kg 以上 1.0 kg 未満	12 "

備 考

1. 内容量10kgの段ボール箱詰めを基本とする。

ほうれんそう

(1) 等級

区分	選別基準
A	品質固有の形状、色沢を有し損傷及び病虫害葉のないもの
B	Aに次ぐもの

(2) 階級

区分	選別区分(茎葉の長さ)
L	28cm以上
M	25cm以上 28cm未満
S	25cm未満

備考

1. 1把重量を200g、250g、300gとし、根は根毛を除き1~2cmの長さに剪除する。

せいさいい

(1) 等級

区分	選別基準
A	品質、形状、色沢良好で病虫害、損傷のないもの
B	Aに次ぐもの

備考

1. 4kgを1束にして出荷する。

食 用 ぎ く

(1) 等 級

区 分	選 別 基 準
A	品質、形状が良好なもの
B	Aに次ぐもの

(2) 階 級

区分	選 別 基 準 (花の直径)		
	促成菊・抑制菊	夏菊	もって系
L	7 cm 以上	6 cm 以上	5 cm 以上
M	5 cm 以上 7 cm 未満	4 cm 以上 6 cm 未満	3 cm 以上 5 cm 未満

備 考

1. パック詰めは80 gまたは100 gを基本とする。
2. 段ボール箱に10パック詰めを基本とする。
3. バラ詰めは1 kg とし、段ボール箱に入れる。

お か ひ じ き

(1) 等 級

区 分	選 別 基 準
A	品質良好で、病虫害、損傷のないもの
B	Aに次ぐもの

備 考

1. パック詰めは80 gまたは100 gを基本とする。
2. 段ボール箱に20または30パック詰めを基本とする。
3. 出荷調整時、硬化部分は切除する。

セ ル リ ー

(1) 等 級

区 分	選 別 基 準
A	同一品種で色合いよく、病虫害、その他の損傷のないもの
B	Aに次ぐもの

(2) 階 級

ア セルリー

区分	基準重量	標準容器の基準本数 (10kg 詰め)
LL	1.9kg 以上	5 本
L	1.6kg 以上 1.9kg 未満	6 "
M	1.3kg 以上 1.6kg 未満	7 "
S	1.0kg 以上 1.3kg 未満	8 "
SS	0.8kg 以上 1.0kg 未満	9 "
3S	0.7kg 以下	10 "

イ ミニセルリー

区分	基準重量	基準本数
LL	0.9kg 以上	8 本
L	0.8kg 以上 0.9kg 未満	10 本
M	0.7kg 以上 0.8kg 未満	"
S	0.6kg 以上 0.7kg 未満	"
SS	0.5kg 以上 0.6kg 未満	"

備 考

1. セルリーは内容量10kgの段ボール箱詰めを基本とする。
2. 1株毎にポリエチレン等の透明な袋に詰めるか又はフィルム等でつつむ。

レ タ ス

(1) 等 級

区 分	選 別 基 準
A	品種固有の形状を有し、品質、玉締まり、色沢良好なもので、玉揃い良く、病虫害、裂玉、その他損傷のないもの
B	Aに次ぐもの

(2) 階 級

区 分	基準重量	標準容器の基準本数 (5 kg 詰め)
LL	700 g 以上	6・7 個
L	600 "	8 "
M	500 "	9・10 "
S	400 "	11・12 "

備 考

1. 内容量 5 kg の段ボール箱詰めを基本とする。
2. 1 個ずつセロハン等の透明紙で包む（夏ものを除く）。

ブ ロ ッ コ リ ー

(1) 等 級

区 分	選 別 基 準
A	花蕾のしまりがよく品質、色沢良好なもの。収穫が適期で病虫害のないもの
B	Aに次ぐもので、収穫が適期で病虫害のないもの

(2) 階 級

区 分	標準容器の基準花蕾数（2 kg 詰め）
3 L	5 個
LL	6 "
L	8 "
M	12 "

備 考

1. 内容量2 kg の段ボール箱詰めを基本とする。
2. 長さは15 cm 程度に切り揃える。

茎 ブ ロ ッ コ リ ー

(1) 等 級

区 分	選 別 基 準
A	品種固有の品質、形状を有し、色沢良好で病虫害、損傷がないもので、開花していないもの
B	Aに次ぐもの

(2) 階 級

区 分	茎 葉 の 長 さ
L	20 cm 以上 25 cm 未満
M	18 cm 以上 20 cm 未満
S	16 cm 以上 18 cm 未満
SS	15 cm 以下

(注) 茎下部の太さは、最低8mmとする。

備 考

1. 200gのポリ袋を使用し、縦詰とする。
2. 内容量は2kg(200g×10袋)または5kg(200g×25袋)の段ボール箱詰めを基本とする。

あ さ つ き

(1) 等 級

区 分	選 別 基 準
A	品質、形状、病虫害、損傷のないもの
B	Aに次ぐもの

(注) 長さが極端に短いもの、薄皮・根がついているもの、形状が悪いもの、色が極端に薄いものは規格外とする。

備 考

1. 100gまたは200g入りのパック詰めを基本とする。
2. 内容量2kg(100g×20パック)の段ボール箱詰めを基本とする。また、内容量4kg(200g×20パック)とすることができる。

し ゆ ん ぎ く

(1) 等 級

区 分	選 別 基 準
A	品質良好な葉茎の長さ 20cm以上 25cm未満 葉先の良好なもの
B	品質良好な葉茎の長さ 15cm以上 20cm未満 葉先の良好なもの

備 考

1. 1束200gとし、20束とする。この他に、1束150g 20束とすることができる。

五 月 菜

(1) 等 級

区 分	選 別 基 準
A	品質良好で、病虫害、損傷のないもの
B	Aに次ぐもの

(2) 階 級

区 分	選 別 基 準 (茎葉の長さ)
L	2 8 cm 以上 3 2 cm 未満
M	2 4 cm 以上 2 8 cm 未満
S	2 0 cm 以上 2 4 cm 未満

備 考

1. 300gを1把とすることを基本とする。

花 み よ う が

(1) 等 階 級

区 分	選 別 基 準
A	淡紅色60%以上で、品質、形状、色沢良好な球の直径1.5cm以上のもの
B	淡紅色20%以上で、Aに次ぐもの
C	変形、ヤケ、緑化したもので、Bに次ぐもの

備 考

1. 1パック100g詰めを基本とする。また、ポリ袋は500g詰めを基本とする。
2. 過熟（着蕾、開花）及び病虫害におかされたものを除く。
3. よく水洗いしてから水を切り、柄を2cm以内に切り揃える。

根 み つ ば

(1) 等 級

区 分	選 別 基 準
A	品質固有の形状、色沢を有し、損傷および病害虫のないもの
B	Aに次ぐもの

(2) 階 級

区分	選 別 区 分
L	35 cm 以上 40 cm 未満
M	30 cm 以上 35 cm 未満
S	25 cm 以上 30 cm 未満

備 考

1. 1把重量200gを基本とする。
2. 内容量4kg(200g×20把)の段ボール箱詰めを基本とする。
3. 根長は7cmを基本とする。

アスパラ菜

(1) 等級

区分	選別基準
A	品質、形状、色沢良好で病害虫、損傷がないもので花が咲いていないもの
B	Aに次ぐもの

(2) 階級

区分	選別基準 (茎葉の長さ)
L	28 cm 以上 32 cm 未満
M	24 cm 以上 28 cm 未満
S	20 cm 以上 24 cm 未満

備考

1. 内容量4kg (200g×20束) の段ボール箱詰めを基本とする。
2. 階級は、M中心の出荷を目指すことを基本とする。

だ い こ ん

(1) 等 級

区 分	選 別 基 準
A	品質、形状が良好で、損傷及び病虫害がなく、長さ、太さを揃えたもの
B	Aに次ぐもの

(2) 階 級

区分	基準重量	標準容器の基準個数 (10kg 詰め)
3L	1.5kg 以上	7 本
LL	1.2kg 以上 1.5kg 未満	8 "
L	1.0kg 以上 1.2kg 未満	10 "
M	0.8kg 以上 1.0kg 未満	12 "
S	0.7kg 以上 0.8kg 未満	14 "

備 考

1. 内容量を10kgの段ボール箱またポリ袋詰めを基本とする。

か ぶ

(1) 等 級

区 分	選 別 基 準
A	品質、形状、色沢良好で病虫害、損傷のないもの
B	Aに次ぐもの

(2) 階 級

区分	選 別 区 分 (直径)
3 L	直径 8 cm 以上
L L	” 7 cm 以上 8 cm 未満
L	” 6 cm 以上 7 cm 未満
M	” 5 cm 以上 6 cm 未満
S	” 4 cm 以上 5 cm 未満

備 考

1. 内容量10kgの段ボール箱詰めを基本とする。また、ポリ袋を使用することができる。

秋 冬 か ぶ

(1) 等 級

区 分	選 別 基 準
A	品質、形状、色沢良好で病虫害、損傷のないもの
B	Aに次ぐもの

(2) 階 級

区分	選 別 区 分 (重量)
3L	2.0 kg 以上
LL	1.6 kg 以上 2.0 kg 未満
L	1.1 kg 以上 1.6 kg 未満
M	0.8 kg 以上 1.1 kg 未満
S	0.5 kg 以上 0.8 kg 未満

備 考

1. 内容10kgのポリ袋詰めを基本とする。
2. 茎葉を15cm～20cmつけたものを基本とする。

に ん じ ん

(1) 等 級

区 分	選 別 基 準
A	品質、形状、色沢良好で病虫害、損傷のないもの
B	Aに次ぐもの

(2) 階 級

区分	選 別 区 分 (重量)
LL	250 g以上
L	180 g以上 250 g未満
M	120 g以上 180 g未満
S	70 g以上 120 g未満
SS	40 g以上 70 g未満

備 考

1. 内容量10kgの段ボール箱詰めを基本とする。
2. 水洗いし、葉部を切断し、ヒゲ根を取り除き、日陰干しにして、よく水分をとり大きさを揃えて調整する。

ご ぼ う

(1) 等 級

区 分	選 別 基 準
A	品質、形状良好で、病虫害、損傷のないもの
B	Aに次ぐもの

(2) 階 級

区分	選 別 区 分 (長さ)
L	80 cm 以上
M	70 cm 以上 80 cm 未満
S	50 cm 以上 70 cm 未満

備 考

1. 内容量4kgのポリ袋詰めを基本とする。
2. 洗いまたは土ものとし、葉部を切断し、太さ、長さを揃える。

さ と い も

(1) 等 級

区 分	選 別 基 準
A	品質、形状が良好で、損傷および病虫害のないもの
B	Aに次ぐもの

(2) 階 級

区分	選 別 区 分 (重量)
3L	130g以上
LL	100g以上 130g未満
L	70g以上 100g未満
M	40g以上 70g未満
S	20g以上 40g未満

備 考

1. 内容量5kgの段ボール箱詰め、または、内容量4kg、10kgのポリ袋詰めを基本とする。

な が い も

(1) 等 級

区 分	選 別 基 準
A	品質、形状良好で、損傷、腐敗のないもので、丸もの、平もの別に選別する。
B	Aに次ぐもの

(2) 階 級

区分	基準重量	標準容器の基準個数 (10kg 詰め)
LL	1.2 kg 以上	8 本
L	1.0 kg 以上 1.2kg 未満	10 "
M	0.8 kg 以上 1.0kg 未満	13 "
S	0.6 kg 以上 0.8kg 未満	16 "
SS	0.45kg 以上 0.6kg 未満	22 "

備 考

1. 内容量10kgの段ボール箱詰めを基本とする。このほか、8kg詰めとすることができる。

ば れ い し よ

(1) 等 級

区 分	選 別 基 準
A	品質、形状良好で、病虫害や損傷のないもの
B	Aに次ぐもの

(2) 階 級

区分	選 別 区 分 (重量)
3L	250g以上
LL	180g以上 250g未満
L	130g以上 180g未満
M	100g以上 130g未満
S	70g以上 100g未満

備 考

1. 内容量10kgの段ボール箱詰めを基本とする。

に ん に く

(1) 等 級

区 分	選 別 基 準
A	品質、形状良好なもの
B	Aに次ぐもの

(2) 階 級

区 分	選 別 区 分 (球の直径)
LL	7 cm 以上
L	6 cm 以上 7 cm 未満
M	5 cm 以上 6 cm 未満
S	4 cm 以上 5 cm 未満

備 考

1. 内容量1kgの網袋詰めを基本とする。
2. 内容量5kg(1kg×5袋)の段ボール箱詰めを基本とする。

た ら の 芽

(1) 等 級

区 分	選 別 基 準
A	品質、形状、色沢良好で病虫害や損傷のないもの
B	Aに次ぐもの

(2) 階 級

【側芽】

区分	基準重量	1パック当たりの個数
LL	12g以上	5個
L	8g以上 12g未満	6～7個
M	6g以上 8g未満	8～10個
S	4g以上 6g未満	11～15個
SS	4g未満	16個以上

【頂芽】

区分	基準重量	1パック当たりの個数
特LL	12g以上	5個
特L	8g以上 12g未満	6～7個

備 考

1. 内容量1kg(50g×20パック)の段ボール箱詰めを基本とする。また、50g×10パックとすることができる。

う る い (軟白促成)

(1) 等 級

区 分	選 別 基 準
A	品質、形状、色沢良好で、病虫害や損傷のないもの
B	Aに次ぐもの

(2) 階 級

区 分	基準重量	1パック当たりの本数 (100g詰め)
LL	35g以上	2～3本
L	22g以上 35g未満	3～5本
M	13g以上 22g未満	6～9本
S	10g以上 13g未満	10～12本

備 考

1. 内容量2kg(100g×20パック)の段ボール箱詰めを基本とする。
2. 全長23～30cm、うち軟白部の長さを8～12cmとし、軟白の長さをそろえる。

ふき の と う

(1) 等 級

区 分	選 別 基 準
A	品質、形状、色沢良好で、病虫害や損傷のないもの
B	Aに次ぐもの

(2) 階 級

区分	1パック当たりの標準個数	1個の重量の目安
LL	8～10個	—
L	12個	9g以上
M	15個	7g以上
S	18個	6g以上
SS	20～24個	—

備 考

1. 内容量1.6kg（100g×16パック）の段ボール箱詰めを基本とする。

山　　う　　ど（軟白栽培）

(1) 等　　級

区　分	選　別　基　準
A	品質、形状、色沢が良好で、太い軟白部と濃緑の若葉部があるもの
B	Aに次ぐもので、若葉部や側芽が伸び、茎が変色したり、特有の色沢のないもの

(2) 階　　級

区分	基準重量	標準容器の基準本数 (2kg 詰め)
3L	330g以上	4～6本
LL	220g以上 330g未満	7～9本
L	170g以上 220g未満	10～12本
M	130g以上 170g未満	13～15本
S	100g以上 130g未満	16～20本

備　考

1. 内容量2kgの段ボール箱詰めを基本とする。
2. 全長45cm以下、うち軟白部の長さ25～30cmとする。

わ ら び

(1) 階 級

区 分	長 さ
LL	35cm以上
L	30cm以上 35cm未満
M	25cm以上 30cm未満
S	20cm以上 25cm未満

備 考

1. 1把200gを基本とする。