

## ● 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	36本～40本
	L	22cm～23cm	43本～47本
	M	19cm～22cm	52本～56本
	S	16cm～19cm	60本～66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。	①Aに次ぐもの。	①Bに次ぐもの。
②肩おち、尻太り、尻細りがないもの。	②肩おち、尻太り、尻細りが目立たないもの。	②肩おち、尻太り、尻細りの程度が軽微なもの。
③病虫害、傷害がないもの。	③病虫害、傷害が目立たないもの。	③病虫害、傷害の程度が軽微なもの。
④腐敗、変質していないもの。	④同左。	④同左。
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。	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。	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清浄で新鮮なもの。	⑥同左。	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を標準とする。

### 4. 出荷容器

鮮度保持用資材を使用し、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	パック詰め (定数基準)
A ・ B ・ C	3L	12~15	
	2L	16・18・20	2個
	L	24	3個
	M	28・30	4個
	S	32・35	5・6個

※1パックは  
500gを標準  
重量とする。

## 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。 ②変形していないもの。 ③着色状態が均一なもの。 ④花落ちあとが目立たない もの。 ⑤腐敗変質していないもの。 ⑥病虫害、傷害がないもの。 ⑦裂果していないもの。 ⑧空洞がないもの。 ⑨過熟していないもの。 ⑩清浄であること。	①Aに次ぐもの。 ②変形が目立たないもの。 ③同左。 ④花落ちあとが長さ1cm以 内、巾5mm以内のもの。 ⑤同左。 ⑥病虫害、傷害が目立たな いもの。 ⑦裂果はがくの長さの範囲 内であること。 ⑧空洞がめだたないもの。 ⑨同左。 ⑩同左。	①Bに次ぐもの。 ②変形程度が軽微なもの。 ③同左。 ④花落ちあとが長さ2cm以 内、巾8mm以内のもの。 ⑤同左。 ⑥病虫害、傷害の程度が軽 微なもの。 ⑦裂果は果肉に達する尻割 れがないこと。 ⑧空洞の程度が軽微なも の。 ⑨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	1個重量
A	2L	15g以上
	L	10g～15g
	M	7g～10g
B	S	4g～7g

### 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へたは正常であるもの。	①Aに次ぐもの。

### 3. 量目基準

- ・ 1パック正味200gとする。
- ・ 1包装単位の量目は、市場での販売時において6kg（200gパック×30入）、3kg（バラ詰め、200g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	短なす
A	2L	23cm～26cm	12cm～13cm
	L	20cm～23cm	11cm～12cm
B	M	18cm～20cm	10cm～11cm
C	S	15cm～18cm	9cm～10cm

(注) 太さ(直径)は6cm以内とする。

## 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へた割れ及び果皮にぼけがないもの。	②へた割れ及び果皮にぼけが目立たないもの。	②へた割れ及び果皮にぼけが軽微なもの。
③腐敗変質していないもの。	③同左。	③同左。
④病虫害・すれなどの傷害がないもの。	④病虫害・すれなどの傷害が目立たないもの。	④病虫害・すれなどの傷害が軽微なもの。
⑤果梗の切除が適切なもの。	⑤同左。	⑤同左。
⑥変形していないもの。	⑥変形が目立たないもの。	⑥変形の程度が軽微なもの。
⑦曲がりの程度。 (中長なす) 1cm以内 (短なす) 曲がりなし	⑦曲がりの程度。 (中長なす) 2cm以内 (短なす) 1cm以内	⑦曲がりの程度。 (中長なす) 4cm以内 (短なす) 1cm以内
⑩清浄であること。	⑩同左。	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2kg、4kg、5kgを標準とする。
- ・ 小袋は、400g又は500gを標準とする。

## 4. 出 荷 容 器

鮮度保持用資材を使用し、出荷容器はダンボール箱とする。

## ● 大長なす

### 1. 大小基準

等級	階級	長さ	直径	曲がり	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5kgを標準とする。

### 4. 出荷容器

鮮度保持用資材を使用し、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	1個重量	中心重量	1箱の個数	
			10kg	
A	2,800 g 以上	3,500 g	3個	
	2,300 g ~ 2,800 g	2,500 g	4個	
	1,900 g ~ 2,300 g	2,000 g	5個	
	1,600 g ~ 1,900 g	1,750 g	6個	
B	1,400 g ~ 1,600 g	1,500 g	7個	
	1,200 g ~ 1,400 g	1,300 g	8個	
	1,100 g ~ 1,200 g	1,150 g	9個	
	900 g ~ 1,100 g	1,000 g	10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	20~24個
	3S	300 g ~ 400 g	13個	25個以上

- 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。

### 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、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 4 kg、4.5kg、5 kg 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	50 g
A ・ B	L	7cm~9cm	20本以上	10本以上
	M	5cm~7cm	30本	15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、50g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）、1.5kg（1パック50 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	L	10cm～12cm	8本
B	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。