

● レ タ ス

1. 大 小 基 準

等級	階級	1個重量	1箱の個数	
			5kg	10kg
A	2L	650g以上	6・7	12・14
	L	500g～650g	8・9	16・18
・	M	400g～500g	10・11	20・22
B	S	300g～400g	13・14	26～28
	2S	250g～300g	17・18	34～36

2. 品 位 基 準

A	B
①品質固有の形状、色沢を有するもの。 ②適度に結球し裂球のないもの。 ③腐敗、変質および抽苔していないもの。 ④病虫害、その他の損傷のないもの。 ⑤根部の切除が適切であるもの。 ⑥外葉が除去されているもの。 ⑦清浄であること。	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。

● リーフレタス (非結球)

1. 大小基準

等級	階級	1個標準重量	1箱の個数
			4kg
A	2L	375g	12
	L	300g	15
	M	250g	18

- 調整
- ・草丈は22cm前後にそろえて24cm以下とする。
 - ・異品種を混入しない。

2. 品位基準

A
①品種固有の形状、色沢を有するもの。 ②病虫害、腐敗等のないもの ③抽苔部分が7cm以下のもの。 ④根部の切除が適切である。 ⑤清浄であること。

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。

● カリフラワー

1. 大小基準

等級	階級	1個重量	1箱の個数
			6kg
A	3L	1,200g以上	5
	2L	1,000g～1,200g	6
	L	750g～1,000g	7・8
	M	600g～750g	9・10
	S	470g～600g	12・13

- 調整
- ・花蕾の下部が開き始める冬期で2～3日前、春期は4～5日前に収穫する。
 - ・外葉は、早生種で8枚、普通種で5枚以内とし、箱に詰めた後、箱の高さと同じ程度に切りそろえる。

2. 品位基準

A	B
①品種固有の形状を有し、色沢、花締り良好なもの。 ②病虫害、傷害、腐敗等のないもの。	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6kgを標準とする。

4. 出荷容器

出荷容器はダンボール箱・発泡スチロール箱とする。

● ブロッコリー

1. 大小基準

等級	階級	箱詰定数		つぼみの直径
		(標準重量 3 kg)	(標準重量 5 kg)	
A ・ B	3L	6	12	15cm以上
	2L	9	16	13cm～15cm
	L	12	20	11cm～13cm
	M	16	24	9cm～11cm
	S	20	28	8cm～9cm
	側	12	20	

- 調整
- ・ 茎からつぼみまでの長さを14.5cmとする。
 - ・ 側芽は長さをそろえ6個で束ねる。
 - ・ S級未満のつぼみは側芽として束ねる。
 - ・ 適期の物を収穫し、鮮度保持に努める。

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病虫害及び傷害のないもの。 ③つぼみの中心が十分ふくらみ、花房が開く前のもの。	①Aに次ぐもの。

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3kg、5kgを標準とする。

4. 出荷容器

出荷容器はダンボール箱・発泡スチロール箱とする。

● アスパラガス

1. 大小基準

等級	階級	1本重量	1束の本数
			100g
A	3L	50g以上	2
	2L	30g～50g	3
・	L	19g～30g	4～5
B	M	12g～19g	6～8
	S	9g～12g	9～12

- 調整
- ・ 長さを23cm～25cmで切断する。
 - ・ 穂先をそろえて長さが一定になるよう切断する。
 - ・ 根元の白い部分は切断する。
 - ・ 太さ、長さをそろえて、上下2ヶ所を結束する。

2. 品位基準

A	B
①品種固有の形状を有し、色沢が良好で穂先がしまったもの。 ②病虫害、傷害等がないもの。 ③穂先が健全で開いていないもの。	①Aに次ぐもの。 ②茎がやや曲り、穂先が開きぎみのもの。 ③茎部がやや白色で早穫りしたもの。

3. 量目基準

- ・ 1束の重量は100gとする。
- ・ 1包装単位の量目は、市場での販売時において5kg（1束100g×50入）を標準とする。

4. 出荷容器

出荷容器はダンボール箱・発泡スチロール箱とする。