

● だいこん

1. 大小基準

(1) 10月～6月（秋冬・春だいこん）

等級	階級	1本重量	本数
A	4L	1,800g以上	6
	3L	1,500g～1,800g	7
	2L	1,200g～1,500g	8
B	L	1,000g～1,200g	10
	M	850g～1,000g	12
	S	700g～850g	15

(2) 7月～9月（夏だいこん）

等級	階級	1本重量	本数
A	3L	1,200g以上	7
	2L	900g～1,200g	10
B	L	700g～900g	12
	M	550g～700g	15

(3) 丸だいこん（年間）

等級	階級	1本重量	本数
A ・ B	L	2.0kg以上	4・5
	M	1.5kg～2.0kg	6・7
	S	1.0kg～1.5kg	8～10

2. 品 位 基 準

A	B
<ul style="list-style-type: none">①品種固有の形状、色沢を有するもの。②岐根及び裂根のないもの。③す入りのおそれ及び抽苔していないもの。④病虫害、傷害、腐敗、変質等がないもの。⑤葉柄は15cm以内に切除されているもの。⑥洗いを良く、水切りが十分されているもの。⑦土砂、その他異物の付着がなく、細根の切除等調整が良好なもの。⑧曲りは、1.5cm以内のもの。	<ul style="list-style-type: none">①Aに次ぐもので、病虫害の軽微なもの。②曲りは、1.5～3.0cmのもの。

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10kgを標準とする。

4. 出 荷 容 器

出荷容器はダンボール箱、ポリエチレン袋とする。

● にんじん

1. 大小基準

等級	階級	1個重量
A	3L	300 g ~ 400 g
	2L	230 g ~ 300 g
B	L	170 g ~ 230 g
	M	120 g ~ 170 g
	S	80 g ~ 120 g

- 調整
- ・ 洗い、長さ、太さを揃え、ひげ根をおとす。
 - ・ 金時にんじんは、葉柄の長さを5 cm以内に切る。
 - ・ 西洋にんじんは、葉柄を切除する。

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抽苔していないもの。 ③病虫害、凍害、傷害、腐敗、変質がないもの。 ④岐根及び裂根がないもの。 ⑤はだあれ現象、けい部の緑化がないもの。 ⑥葉柄及び細根の切除が良好なもの。 ⑦土砂などの異物がほとんど付着していないこと。	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。

● たまねぎ

1. 大小基準

等級	階級	球の横径
A	2L	9.5cm以上
	L	8.0cm～9.5cm
B	M	7.0cm～8.0cm
	S	6.0cm～7.0cm
	2S	5.0cm～6.0cm

2. 品位基準

A	B
<ul style="list-style-type: none">①品種固有の形状を有し、色沢良好なもの。②抽苔及び萌芽していないもの。③けい部の締り、その他玉締りが良好なもの。④病虫害、傷害、腐敗、変質がないもの。⑤分球及び裂球がないもの。⑥葉鞘、根の切除等調整が良好で、外皮の剥脱がないもの。⑦適度に乾燥し、土砂などの付着がほとんどないもの。⑧早生、中生、晩生、その他異品種の混入しないもの。	<ul style="list-style-type: none">①分球及び変形の軽微なもの。②傷害軽微なもの。③外皮の剥落が少ないもの。④その他はA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10kgを標準とする。

4. 出荷容器

出荷容器はダンボール箱・ネット袋とする。

● ばれいしょ

1. 大 小 基 準

等級	階級	1個重量
A ・ B ・ C	3L	260 g 以上
	2L	170 g ~ 260 g
	L	110 g ~ 170 g
	M	70 g ~ 110 g
	S	40 g ~ 70 g
	2S	20 g ~ 40 g

- 調整・日焼・緑化・冠水奇形を除く。
・土をよく落とし風乾する。
・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するもの。 ②萌芽していないもの。 ③新鮮であって、病虫害、傷害がないもの。 ④腐敗、変質していないもの。 ⑤土砂など異物がほとんど付着していないもの。	①Aに次ぐもの。	①B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10kg・20kgを標準とする。

4. 出 荷 容 器

出荷容器はダンボール箱・紙袋とする。

● さといも

1. 大小基準

等級	階級	1個重量
A	3L	150 g 以上
	2L	100 g ~ 150 g
	L	70 g ~ 100 g
	M	50 g ~ 70 g
	S	30 g ~ 50 g
	2S	20 g ~ 30 g

- 調整
- ・ 収穫後は充分風乾する。
 - ・ 土を落とし毛をよく除く。
 - ・ 水洗いしない。
 - ・ 日焼、青いものを混入しない。

2. 品位基準

A
①品種固有の形状を有するもの。 ②萌芽していないもの。 ③病虫害及び傷害がないもの。 ④変形、腐敗、変質していないもの。 ⑤土砂などの異物がほとんど付着していないもの。

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。

● かんしょ

1. 大小基準

等級	階級	1 個 重 量	
		早 掘 り	普通掘り
A	3L	400 g ~ 600 g	600 g 以上
	2L	250 g ~ 400 g	400 g ~ 600 g
	L	150 g ~ 250 g	250 g ~ 400 g
	M	100 g ~ 150 g	150 g ~ 250 g
B	S	60 g ~ 100 g	100 g ~ 150 g
	2S	30 g ~ 60 g	50 g ~ 100 g

- 調整
- ・ つるひげ、細根は十分除去し、表皮がむけないようにする。
 - ・ 異品種を混入しない。

2. 品位基準

A	B
①品種固有の形状を有し、色沢が良好なもの。 ②病虫害、傷害、腐敗、日焼等がないもの。 ③横しま症の発生していないもの。 ④乾燥よく保管に耐えるもの。	①Aに次ぐもの。 ②横しま症の発生が少ないもの。

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。

● やまのいも

1. 大小基準

等級	階級	1個重量
A	3L	500 g 以上
	2L	350 g ~500 g
B	L	250 g ~350 g
	M	150 g ~250 g
	S	100 g ~150 g

- 調整
- ・土砂を除き、大きさをよくそろえること。
 - ・異品種を混入しないこと。

2. 品位基準

A	B
①品種固有の形状を有し、色沢が良好なもの。 ②病虫害、傷害、腐敗等がないもの。 ③丸型で凹凸の少ないもの。	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。

● ながいも

1. 大小基準

等級	階級	1個重量
A	3L	1,300 g 以上
	2L	1,000 g ~ 1,300 g
B	L	750 g ~ 1,000 g
	M	500 g ~ 750 g
	S	350 g ~ 500 g

- 調整
- ・土砂をよく落とし、根毛をとり除く。
 - ・丸型と平型を区別する。

2. 品位基準

A	B
①品種固有の形状を有し、色沢が良好なもの。 ②病虫害、傷害、腐敗等がないもの。 ③割れのないもの。	①Aに次ぐもので、変型、割れの少ないもの。

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。

● れんこん

1. 大小基準

土 つ き	等級	階級	選別基準
	A	3L	3節以下 重量 2,000 g 以上 長さ 概ね60 c m
		2L	4節以下 重量 1,500 g ~2,000 g 長さ 概ね60 c m
		L	2節以上 重量 500 g ~1,500 g
		M	1節以上 重量 300 g ~500 g
		S	1節以上 重量 150 g ~300 g

2. 品位基準

A
①品種固有の形状を有するもの。 ②病虫害、傷害等がないもの。

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土つきで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。

● か ぶ

1. 大 小 基 準

等級	階級	大・中かぶ		小 か ぶ	
		根の直径	1箱の本数	1個重量	1束の本数
			10kg		1束
A ・ B	2L	13cm以上	8	400g以上	2
	L	12cm～13cm	10	280g～400g	3
	M	10cm～12cm	12	160g～280g	5
	S	10cm以下	15	120g～160g	7

2. 品 位 基 準

A	B
①品種固有の形状を有し、色沢が良好なもの。 ②裂根のないもの。 ③す入りのおそれ及び抽苔していないもの。 ④病虫害、傷害等がないもの。 ⑤ひげ根を除去し、洗いが十分されているもの。	①Aに次ぐもので抽苔の程度の軽いもの。

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10kgを標準とする。

4. 出 荷 容 器

出荷容器はポリ袋、ダンボール箱とする。

● しょうが

1. 大小基準

等級	階級	1 個 重 量	
		囲	新
A ・ B	2L	300 g 以上	200 g 以上
	L	200 g ~ 300 g	150 g ~ 200 g
	M	140 g ~ 200 g	100 g ~ 150 g
	S	100 g ~ 140 g	80 g ~ 100 g

- 調整
- ・土をよく落とし、ひげ根をとる。
 - ・茎は1 cm以内とする。

2. 品位基準

A	B
①品種固有の形状を有し、色沢が良好なもの。 ②病虫害、傷害、その他により株肌のいたみのないもの。 ③3塊以上のもの。	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。

● らっきょう

1. 大小基準

等級	階級	球の横径
A ・ B	L	1.4cm以上
	M	1.2cm～1.4cm
	S	1.0cm～1.2cm
	2S	1.0cm以下

調整…土つきと洗いに区別する。

土つき・土砂はよく落とす。

- ・根は約1cm以内に切る。
- ・茎は約3cm以内で切る。
- ・黒皮はできるだけ取り除く。

洗い・そろえる時にやや深めに切る。

- ・甘皮をよく水洗いする。
- ・3%の酢酸に5分間つけ、5分間かげ干しにする。
- ・3%の食塩水に5分間つけて水切後袋詰めする。

2. 品位基準

A	B
①品種固有の形状、色沢が良好なもの。 ②病虫害、傷害、腐敗等がないもの。 ③玉締りが良いもの。	①Aに次ぐもので、やや青いもの。

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2kg・5kg・10kgを標準とする。

4. 出荷容器

出荷容器はポリ袋(2kg)・ネット(5kg・10kg)・ダンボール箱(10kg)とする。

● にんにく

1. 大小基準

等級	階級	球の横径
A ・ B	2L	6cm以上
	L	5cm～6cm
	M	4cm～5cm
	S	4cm以下

- 調整
- ・皮むき、根切りをよくする。
 - ・茎は1.5cm程度で切除する。
 - ・2次生長球は除く。

2. 品位基準

A	B
①品種固有の形状を有し、色沢が良好なもの。 ②病虫害、傷害等がないもの。 ③表皮が白いもの。	①Aに次ぐもの。

3. 量目基準

- ・1ネットの重量は1kgとする。
- ・1包装単位の量目は、市場での販売時において10kg（1ネット1kg×10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。