

加工・業務用野菜標準基本契約取引 ガイドライン2023(青果物主要13品目)



事業実施主体
【編集・発行】

JGHA
一般社団法人 日本施設園芸協会



「加工・業務用野菜標準基本契約取引ガイドライン」2023

目次	頁
はじめに	P1
1. ガイドラインの目的	P2
2. ガイドライン策定検討委員会	P2
3. 契約取引の取引手順	P3
4. 契約に際しての基本的な留意点	P3
5. 標準的な契約書類様式	P5
1) 目的・用途	P5
2) 契約書類の種類	P5
(1) 売買基本契約書(取引基本契約書)	P5
(2) 個別売買契約書(覚書)	P6
3) 契約書類様式	P7
(1) 売買基本契約書(取引基本契約書)	P7
売買基本契約書(案)—出荷団体と実需者・流通業者の2者間の覚書—	P7
(2) 個別売買契約書(覚書)	P10
個別売買契約書(覚書)(案)—出荷団体と実需者・流通業者の2者間の覚書—	P10
◎ 提案書サンプル(担当者別)……2023年度(令和5年度)野菜お取引一覧	P11
① ブロッコリーの規格提案サンプル、求められる品質・規格等及び留意点	P12
② たまねぎの見積書サンプル、求められる品質・規格等及び留意点	P14
③ にんじんの提案書サンプル、求められる品質・規格等及び留意点	P16
④ えだまめの商品規格書サンプル、求められる品質・規格等及び留意点	P18
⑤ ほうれんそうの商品規格書サンプル、求められる品質・規格等及び留意点	P20
⑥ かぼちゃの外品受渡条件確認書サンプル、求められる品質・規格等及び留意点	P22
⑦ 白ねぎおよび青ねぎ、求められる品質・規格等及び留意点	P24
⑧ トマトの原料規格書サンプル、求められる品質・規格等及び留意点	P26
⑨ だいこんの見積書サンプル、求められる品質・規格等及び留意点	P28
⑩ キャベツの見積書サンプル、求められる品質・規格等及び留意点	P30
⑪ きゅうりの販売提案書サンプル、求められる品質・規格等及び留意点	P32
⑫ レタスの企画書サンプル、求められる品質・規格等及び留意点	P34
⑬ はくさいの提案書サンプル、求められる品質・規格等及び留意点	P36
【参考】鉄製コンテナ利用ルール ※サンプル	P38
【参考】産地証明書 ※サンプル	P39
個別売買委託契約書(案)—出荷団体、実需者、流通業者の3者間で契約する場合—	P40
言葉の定義一覧	P43

はじめに

野菜流通カット協議会(事務局：一般社団法人 日本施設園芸協会)は、青果物の流通・加工事業関連業界の健全な発展に資することを目的として、加工・業務用野菜を中心とする青果物の生産者との共生を図りつつ、その生産の振興及び流通の効率化、安全性及び品質の確保・向上、消費の拡大等を図るため、必要な調査研究、指導、情報活動等に関する事業を行っています。

このような中で、野菜流通カット協議会においては、野菜取引の基本として、生産者・流通業者の間、流通業者と小売業者の間の売買の文書契約による取引を推奨してまいりました。しかしながら、この文書契約による取引は、加工食品などとは違って、青果物の生産の仕組み、天候の影響等があつてあらかじめ決められたような数量・スケジュールでの生産は難しいこと、特に加工・業務用需要では注文数量が周囲の環境で上下することなど供給側・需要側の双方の理由で安定しないことから、契約取引を行っても契約通りに運用されない恐れや売り手及び買い手のリスクが発生することなどが懸念されていました。

こうした需給変動に伴うリスクの理解を売り手及び買い手の双方が理解してその対策を協議していくことを契約の精神に入れることで、野菜契約取引の安定につながり、ビジネスの発展に資するのではないかと考え、「加工・業務用野菜標準基本契約取引ガイドライン」を2013年11月に作成しました。

さらに、2020年9月には、内容の見直しを図り、改訂版として、「加工・業務用野菜標準基本契約取引ガイドライン2020」を作成しました。現在、生産者・生産者団体・流通業者・小売業者等の加工・業務用野菜を取り扱う関係者等へ広く配布し、このガイドラインが幅広く活用されています。

近年、食の外部化を背景に野菜の需要は家計消費から加工・業務用に徐々にシフトされ、現在では加工・業務用が全体の約6割を占めています。

一方、毎年の様に各地における異常気象の頻発、さらには新型コロナウイルス感染症の影響等により、加工・業務用野菜に求められる「定時・定量・定品質・定価格」の野菜の実需者への安定供給は、より難しくなっています。

これらのことを踏まえ、今般、2020年9月発行済みの「加工・業務用野菜標準基本契約取引ガイドライン2020」の内容を見直し、さらに近年の取引状況を反映し、皆様の実際の取引にご活用いただけるよう、「加工・業務用野菜標準基本契約取引ガイドライン2023」の作成を企画いたしました。

掲載内容としては、農林水産省が選定した加工・業務用野菜の重点7品目（ブロッコリー・たまねぎ・にんじん・えだまめ・ほうれんそう・かぼちゃ・ねぎ）に加え、主要6品目（トマト・だいこん・キャベツ・きゅうり・レタス・はくさい）合計13品目の用途ごとに求められる品質・規格・留意点等について、品目毎に纏められたものを掲載しています。加工・業務用野菜取り扱いの関係者が野菜契約を進める中で、この「加工・業務用野菜標準基本契約取引ガイドライン2023」が役立てば幸いに存じます。



1. 本ガイドラインの目的

本ガイドラインは、加工・業務用野菜の契約取引に必要な、①契約に際しての基本的な留意点、②標準的な取引手順、及び③契約書様式を示したものです。

本ガイドラインは産地の出荷団体が、加工・業務用野菜に取り組もうとする場合、取引を進めていく際に実行すべき業務の目安として、また生産・販売計画を策定する際の参考等に供することを目的としています。

ただし本ガイドラインは、取引を行う際に参照するための資料であり、実際に取引は関係者の実状に合わせて行う必要があることには留意してください。

なお本ガイドライン 2023 の検討・作成経過に際しては、令和 5 年度農林水産省からの調査分析委託事業の中のガイドライン策定検討委員会の取組として、「ガイドライン策定検討委員会」（研究者・生産者・実需者・流通業者等で構成されたメンバー）を立ち上げ、2020 年 9 月に発行した「加工・業務用野菜標準基本契約取引ガイドライン 2020」をベースに加工・業務用野菜取扱者へのアンケート等も実施して、検討委員会メンバーで内容等を協議しブラッシュアップして、「加工・業務用野菜標準基本契約取引ガイドライン 2023」として編集・発行しました。

2. ガイドライン策定検討委員会

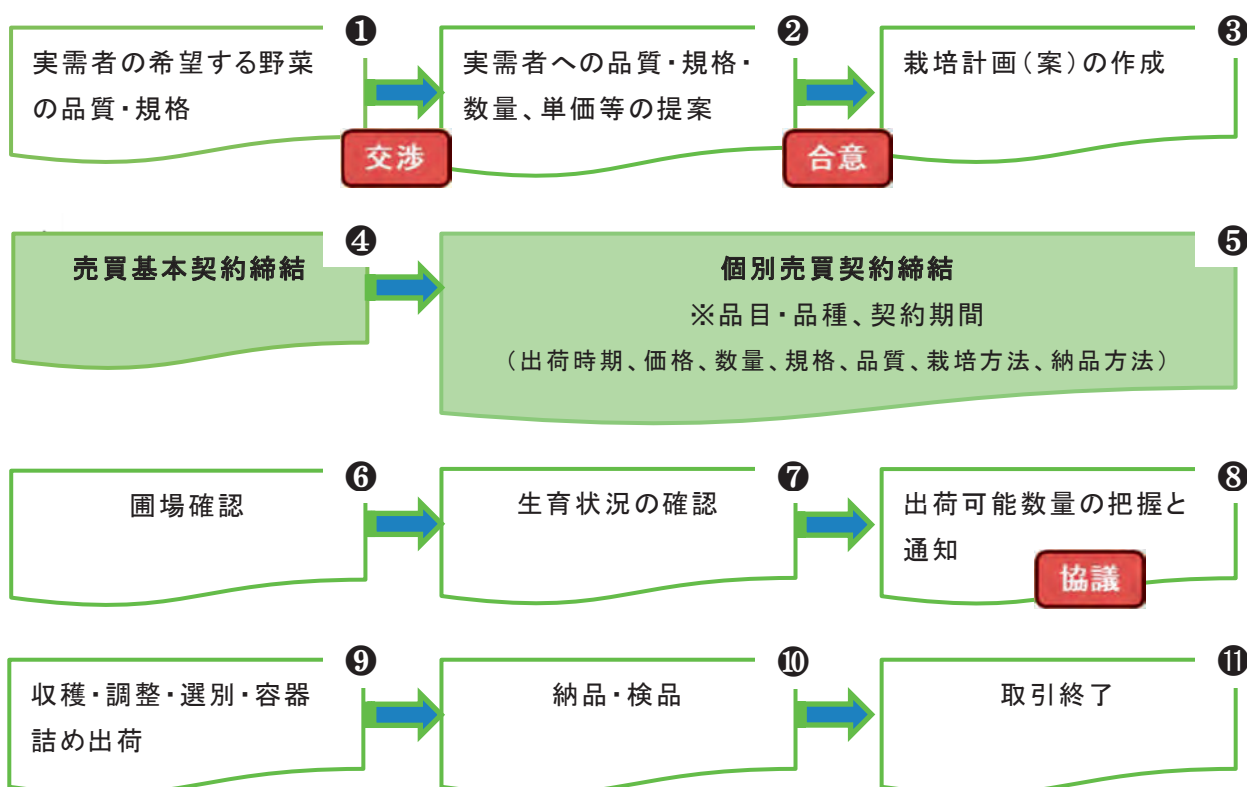
ガイドライン策定検討委員会は、研究者・生産者・実需者・流通業者等からなる 8 名の構成メンバーは、以下のとおりです。

No.	所属・役職名	氏 名	備 考
1	石川県立大学 生物資源環境学部 食品科学科 教授	小林 茂典	大学教授
2	農研機構農研機構 露地野菜花き生産 技術グループ長	佐藤 文生	研究者
3	株式会社彩喜 取締役会長	木村 幸雄	実需者（中間事業者）
4	横浜丸中ホールディングス株式会社 専務取締役	岡田 貴浩	市場・流通業者
5	A g s o i l 株式会社 代表取締役	南 吉幸	青果物コンサル事業者
6	農業生産法人 有限会社四位農園 代表取締役会長	四位 廣文	生産・加工販売事業者
7	農業生産法人 こと京都株式会社 代表取締役	山田 敏詩	生産・加工販売事業者
8	株式会社武蔵野種苗園 新規事業開発室 プロダクトマネージャー	上野 秀典	種苗会社
		計 8 名	

3. 契約取引の取引手順

売り手、買い手の何れにもメリットのある公平で公正な契約取引を促進するためには、標準的な取引手順が必要です。そこで、主な取引手順を以下のフロー図に取りまとめました。具体的には、実需者の仕様書提示に始まり、実需者・流通業者と出荷団体の契約締結、契約に基づいた栽培開始、出荷（仕入）の実行を経て、取引終了に至るまでの取引手順フローを示します。

●加工・業務用野菜の標準的な主な取引手順



4. 契約に際しての基本的な留意点

産地契約などの取引において最も重要なのは、必ず契約書や覚書など「文書として記録に残しておくこと（文書化）」です。

農産物の場合、気象条件によって規格・品質や数量、時期がばらつきやすく、当初の取り決めから逸脱する事象を双方が調整する場面が必ず出てきます。

そのため、取引を円滑に進めトラブルを最小限にするためには、予め調整が発生する項目の取り決めや許容範囲（=責任の範囲）を双方が明確に理解した上で、文書化しておくことが肝要です。

取引年数の多少にかかわらず、こういった不測の状況に対する調整は必ず起こるので、

調整が発生する項目の内容や新たに考慮すべき項目などを毎年見直すことも必要です。
契約書や覚書を締結したり、取引の内容を文書化する際、必ず下記の5項目を網羅することが重要です。

- ・取引条件（支払方法、所有権、秘密保持など）
- ・商品（価格、品質、規格、荷姿など）
- ・期間と数量（取引開始・終了時期、数量、単位など）
- ・物流条件（輸送方法、物流資材・容器、保管方法など）
- ・クレーム対応（検品、代替調達、返品など）

「取引条件」「クレーム対応」は、金銭のやり取りに関わることなので、品目を問わず売買基本契約書（7 ページ参照）や仕入口座開設時の申請書等で双方の合意事項を文書化することが多くなります。

特に「商品」「期間と数量」「物流条件」は品目や用途によって内容が変わることが多く、何らかの調整が発生する事項なので、品目ごとに個別売買契約書（10 ページ参照）や覚書、契約確認書などで取り決め事項や許容範囲（=責任の範囲）を文書化することになります。

農産物の場合は納品価格を「価格」とすることが多いですが、昨今、輸送費や中間貯蔵する保管費用、鉄コンなどの物流容器代を購入側が負担するケースも出てきているので、その「価格」がどのような条件での価格なのかを明記しておく必要があります。

カット野菜工場での取引では、kg単価のように重量で「価格」を決めるケースもありますが、その場合、実際に重量を計測するのかケース重量を決めておいて換算するのかなどを決めておく必要があります。また重量を計測する場合、計測する場所や計測方法も決めておく必要があります。

量販店での取引の場合、相場に連動して販売単価を変えることが多いため、取引する「価格」を固定する期間（週間や月間など）や変動幅（上下限価格など）を決めておく必要があります。

また近年、甚大な気象災害の発生頻度増加や新型コロナウイルス感染症による一時休業など過去に例のないリスクの発生により、取引が遂行できなくなるケースも出てきているため、不可抗力条項（9 ページ第 12 条参照）についても事前に取り決め、文書化することを検討しておくとい良いでしょう。

すべての可能性を文書化することは難しいですが、基本的な項目については必ず取り決めた内容を文書化しておくことが、不要なトラブルを防ぎつつ取引を円滑に進めることにつながります。もちろん背景として双方が協力して取引を円滑に進めるという姿勢が重要なのは言うまでもありません。



5. 標準的な契約書類様式

1) 目的・用途

〔3) 契約書類様式〕は、加工・業務用野菜の契約取引に際して、出荷団体が実需者や流通業者と契約を締結する際に用いる契約書類の標準的な様式です。契約を結ぶ際、契約書に盛り込むべき事項、具体的な業務分担や責任分担の設定等について参考に供することを目的としています。

本様式のうち2)の(1)及び(2)において、実需サイドは実需者及び外食企業向けに原料供給している中間流通業者を含む流通業者、産地サイドは出荷団体を想定して作成したものです。

なお、本様式は、契約書を作成する際のたたき台として利用するためのものです。例えば、出荷団体を中間流通業者に置換し、中間流通業者と実需者（小売業者等）の2者間で契約を結ぶ等も考えられますが、実際に契約を締結する際は、関係者の実状に合わせた修正が必要になります。そのまま利用しないよう留意してください。契約書類様式の(2)個別売買契約書（覚書）については、担当者別や作物別などの実際の提案書サンプルを例示しています。

2) 契約書類の種類

ここでは、加工・業務用野菜の契約取引に必要な基本的な契約書類様式として、下記の4つの様式を作成しました。

(1) 売買基本契約書（取引基本契約書）

特定の相手方との間で、継続的に生ずる取引の基本的事項を定めたものです。個々の取引案件については、後述の個別売買契約を締結することになります。本様式は、出荷団体と実需者又は流通業者の2者間で契約を結ぶ場合の様式としました。

特徴としては、決済や検収など金銭のやり取りに関する取り決めを主目的とし、受渡時における納品書の添付と検品の実施、所有権は受渡・検査後に移転、クレーム処理と第三者損害の責任の明記、瑕疵担保責任の明記、返品の内容の限定、取引上知り得た秘密事項の守秘義務を盛り込んでいることなどです。

※補足

なお売買基本契約書（取引基本契約書）—出荷団体と実需者・流通業者の2者間の契約—の第12条（履行不能の措置）については下記を参照してください。

① 契約の目的

野菜の供給を安定的に行うことを目的に、売り手と買い手は、相互の活動を理解して需給関係を考慮した行動をとることに努力する。需給を無視した行動は控える。

② 不可抗力条項の運用

近年の野菜、特にレタス等の葉物野菜の供給は気象状況の変化を反映して、夏場でも冬場でも大きく供給が落ち込み、しかも長期化する傾向にあり、出荷団体の努力範囲を超える事態が頻繁に発生している。

こうした実際の状況を踏まえて、野菜の供給が一定以上に落ち込んだ場合あるいは落ちこむと予想された場合は、不可抗力の適用を受け入れるものとする。

また、「一定以上」の様な基準は双方の認識に齟齬が生じないように、できる限り具体的な数字（例：過去〇年平均より〇%以上の減少）や状態（例：激甚災害指定）で記述しておくことを推奨する。

③相互の努力

不可抗力の事態に至った場合の出荷団体の努力

- ・ 契約条件を履行するために、可能な限り契約数量に近い数量を供給する努力を行う。
- ・ 現行生産量の落ち込みを想定して一定の範囲で対応できる努力を行う。
- ・ （※出荷団体を中間流通事業者に置換した場合は）他産地からの供給、さらに輸入野菜も含めた対応への努力を行う。

④実需者・流通業者の努力

- ・ 価格が高騰している原料を用いる商品の販売数量を抑える努力を行う。
- ・ 代替商品として、他産地・輸入品の採用を行う。数量制限あるいはメニューカットも行う。
- ・ 供給者が代替品を手当てする負担の一部を担う。

（２）個別売買契約書（覚書）

個別の取引案件ごとに相手方と結ばれる契約書（覚書）のことです。本様式は、①出荷団体と実需者又は流通業者の２者間の買取取引用、及び②出荷団体が流通業者に委託して実需者へ販売するといった３者間での委託取引用の２種類の様式を作成しました。

特徴としては、対象商品の品名、栽培方法、品質・規格、荷姿等の明記、取引期間の明記、取引数量又は取引面積の明記（通期及び週間の取引数量、数量契約では大幅な需給変動時に一定範囲内での変更は容認、面積契約では全量買い上げを原則）、価格の明記（規格別の設定、需給の大幅な変動時の変更は容認）、提出書類（添付書類）の明記等を盛り込んでいることです。



3) 契約書類様式

(1) 売買基本契約書（取引基本契約書）

売買基本契約書（案）

― 出荷団体と実需者・流通業者の2者間の契約 ―

〇〇組合（以下甲という）と株式会社〇〇（以下乙という）とは、甲の取扱う加工・業務用の野菜（以下、本件商品という）の売買について、次のとおり基本契約を締結する。

第1条（目的）

甲は、乙に対し甲の取扱う商品を次条以下の約定により売り渡し、乙はこれを買受けることを約す。ただし、個別売買契約において本契約と異なる事項を定めた場合は、個別売買契約が本契約に優先する。

第2条（個別売買契約）

甲乙の売買契約は、この契約の条項によるほか、商品の要件（品目、規格、荷姿）、取引期間、取引数量、取引価格、その他売買につき必要な条件については、その都度協議の上決定し、必要に応じて個別売買契約書を締結する。

第3条（受渡および検査）

- (1) 甲が乙に商品を受け渡すとき、甲は乙に納品書（出荷通知書）により通知するものとする。
- (2) 受渡場所は、甲・乙協議して決定する。
- (3) 乙は本件商品を受け取ったときには、速やかに検査し、数量の過不足もしくは本件商品に瑕疵があった場合には、すみやかに甲に通知しなければならない。
- (4) 運賃諸掛については、甲・乙協議して決定する。

第4条（危険負担および所有権の移転）

本件商品の所有権および滅失、毀損その他すべての危険は、第3条による受渡および検品検収後甲乙協議によるものとする。

第5条（苦情処理および第三者損害）

- (1) 甲は乙に受け渡した本件商品に関して、甲の責に帰すべき事由により、顧客等の第三者から苦情等が発生した場合、乙に対して迷惑をかけないこととし、解決に向けて乙に協力するものとする。
- (2) 甲は乙に受け渡した本件商品に関して、甲の責に帰すべき事由により、甲または乙が顧客等の第三者から損害賠償請求等を求められた場合、乙がこれにより第三者に支払った賠償金の全額及び訴訟等によって生じた費用を全額負担するものとする。

第6条（瑕疵担保責任）

- (1) 第3条の受渡および検査から〇〇〇日後までに、本件商品の瑕疵および瑕疵を原因

として、乙が被った損害について、それが乙の責に帰すべき事由による場合を除き、甲は担保の責めを負うものとする。

(2) 乙が本件商品の瑕疵を知ったとき、甲に速やかに通知するものとする。

(3) 前項の通知があったとき、甲乙は協力してその原因等について調査をおこなう他その他対応につき協議するものとする。

第7条（返品）

(1) 乙は次の各号の一に該当する場合を除き、本件商品を返品できないものとする。

① 受け渡された本件商品が甲の責に帰すべき事由により瑕疵があったとき。

② 受け渡された本件商品が個別売買契約書等で定めた本件商品の要件（品目、品種、栽培方法、規格、荷姿）と異なるとき。

③ 受け渡された本件商品が個別売買契約書等により定めた取引数量を超え、または不足しているとき。

④ 個別売買契約書等で定めた取引期日に遅れて受け渡されたとき。

(2) 乙が前項により本件商品を返品する場合、速やかに甲に対してその旨申し出るものとする。

(3) 甲は、前項により返品のお知らせを受けた場合、乙に対して本件商品の引き取り、返送または廃棄の依頼を行うものとする。

第8条（代金決済）

(1) 甲は毎月〇〇日締め、その翌月の〇日までに乙に引き渡した本件商品代金の請求書を発行する。

(2) 乙は請求書発行月の末日限り下記の甲の銀行口座に振り込んで支払うものとする。

銀行名	〇〇銀行
種別	当座
口座番号	1 2 3 4 5 6 7
名義人	〇〇〇〇

(3) 乙が支払期日までに支払いをしなかった場合は、甲の請求により経過日数に応じ年利〇〇%の割合による延滞損害金を支払う。

第9条（期限の利益の損失）

乙が次の各号のいずれかに該当する場合、乙は当然に期限の利益を失い、甲に対し未払債務全額を直ちに支払うものとする。

(1) 本契約またはこれに基づく個別契約等に違反したとき。

(2) 他から仮差押え・仮処分・強制執行・競売などの申立てを受け、または公租公課の滞納処分を受けたとき。

(3) 破産・民事再生・特別清算・会社更生その他法的整理手続開始の申立てを受け、または自らこれらの申立てをしたとき。

(4) 自ら振出しまたは引受けた手形もしくは小切手につき、不渡り事故が発生したとき、または支払停止・支払不能の状態にいたったとき。

(5) 合併によらないで解散したとき。

(6) この契約またはこれに基づく約定に違反したとき。

(7) その他財産状態が悪化し、またはその恐れがあると認められる相当の事由があるとき。

第 10 条（契約解除）

第 9 条の事由が生じたときは、甲は何らかの通知または催告をすることなく直ちに、この契約ならびにこの契約に基づく個別売買契約書等を解除することができる。

第 11 条（損害賠償）

甲または乙が、この契約またはこの契約に基づく個別契約に違反し相手方に損害をおよぼしたときは、不可抗力によるものを除きその責任の帰属に従い損害賠償責任に任ずる。

第 12 条（履行不能の措置）

天災地変、労働争議、輸送機関の事故、その他不可抗力により、契約の全部または一部の履行遅延または引渡不能を生じた場合には、甲はその責には任じない。

第 13 条（守秘義務）

甲および乙は、本契約および個別売買契約等において知り得た相手方の技術上および業務上の秘密事項を第三者に漏洩してはならない。

第 14 条（契約の補充）

この契約に定めない事項については、甲・乙協議のうえ決定するものとする。

第 15 条（合意管轄）

この契約にかかわる訴訟については、〇〇地方裁判所を管轄裁判所とする。

第 16 条（有効期間）

この契約の有効期間は、令和 年 月 日から令和 年 月 日までとする。ただし、期間満了の 1 ヶ月前までに甲・乙いずれからも文書による申立てがない場合は、さらに 1 年延長するものとし、以後これに準じて延長する。

以上の契約締結の証として、本書 2 通を作成し、甲・乙それぞれ 1 通を保有する。

令和 年 月 日

甲：住所

名称

（出荷団体）

代表者氏名

乙：住所

名称 〇〇株式会社（実需者・流通業者）

代表者氏名

(2) 個別売買契約書(覚書)

個別売買契約書(覚書) (案) —出荷団体と実需者・流通業者の2者間の覚書—



個別売買契約書(覚書) (案) については、いくつかの実際の提案書等のサンプル(担当者別、作物別(13品目))を以下のとおり掲載していますので、適宜内容を修正してお使いください。

1) 提案書サンプル ※担当者別

●2023年度(令和5年度) 野菜お取引一覧

2) 提案書等のサンプル及び求められる品質・規格等及び留意点 ※作物別(13品目)

- ①加工・業務用ブロッコリー
- ②加工・業務用たまねぎ
- ③加工・業務用にんじん
- ④加工・業務用えだまめ
- ⑤加工・業務用ほうれんそう
- ⑥加工・業務用かぼちゃ
- ⑦加工・業務用ねぎ
- ⑧加工・業務用トマト
- ⑨加工・業務用だいこん
- ⑩加工・業務用キャベツ
- ⑪加工・業務用きゅうり
- ⑫加工・業務用レタス
- ⑬加工・業務用はくさい



【特記】

- ・加工・業務用野菜を作物別に求められる品質・規格等及び留意点を添付していますが、この資料は野菜流通カット協議会が発行済みの「加工・業務用野菜の生産・流通の手引き」～主要品目の事例集～及び加工・業務用野菜標準基本契約取引ガイドライン2020からの引用と新たに加工・業務用野菜取扱者に対して実施したアンケート調査等を元にガイドライン策定検討委員会で13品目について掲載内容を協議したものです。
- ・提案書サンプルの他に「鉄製コンテナ利用ルール」サンプル、「産地証明書」サンプルを示したので参照願います。



提案書サンプル ＊担当者別

●2023年度(令和5年度) 野菜お取引一覧

令和 年 月 日

区分	品目	JA名	産地名	容量	荷姿	等階級	規格	出荷期間		日	火	水	木	金	土	輸送	配送先		価格	備考
								開始	終了								〇	〇		
変更	きゅうり			5kg	DB	AL	40-45本	6/下	9/中下							産地	〇			
継続	きゅうり			5kg	DB	B	50-54本 曲2cm	6/下	9/中下							産地	〇			
継続	きゅうり			5kg	DB	C	40-47本 曲3cm	6/下	9/中下							産地	〇			
変更	きゅうり			10kg	CT	業務規格	10kg	6/下	9/中下							産地	〇			
継続	レタス			10kg	DB	2L		7/上	9/下							産地	〇			
継続	サニー			4kg	DB	AL	15株	7/上	9/下							産地	〇			
継続	リーフ			4kg	DB	AL	15株	7/上	9/下							産地	〇			
継続	ロメイン			7.5kg	CT	AL	15株	7/上	9/下							産地	〇			
継続	はくさい			10kg	DB	A	4玉	9/上	10/下							産地	〇			
継続	青ねぎ			5kg	CT	バラ		7/上	10/下							産地	〇			
継続	青ねぎ			5kg	DB	バラ		7/上	10/下							産地	〇			
継続	レッドキャベツ			15kg	CT	L以上		8/下	10/下							産地	〇			
継続	レッドキャベツ			10kg	DB	L以上		6/下	11/中							産地	〇			
継続	かぼちゃ			10kg	DB	A	5 ～7個	8/下	12/上							産地	〇			
継続	だいこん			10kg	DB	A	8～10本	6/上	9/上							産地	〇			
継続	だいこん			10kg	DB	B	カット(加工向け)	6/上	9/上							産地	〇			

① 規格提案サンプル(加工・業務用ブロッコリー)

加工・業務用向けブロッコリーの規格(例)



- ・ヘッドのみ
- ・茎はカット
- ・出来るだけ大きく
15～17cm前後推奨
400～500g/株 目標
- ・品種不問
- ・青果用同等の品質

- 加工・業務用としてサイズに規格幅を持たせたことにより、一斉収穫が可能

資料: 図・表は「ALIC」野菜情報より抜粋(執筆/豊島広之 氏)



ブロッコリー自動収穫機



均一サイズの出荷(現行)

- ✖ 手間のかかる選択収穫
- ✖ 煩雑な調整・梱包作業
- ✖ 4kg箱に12個、8kg箱に24個



大玉混み出荷

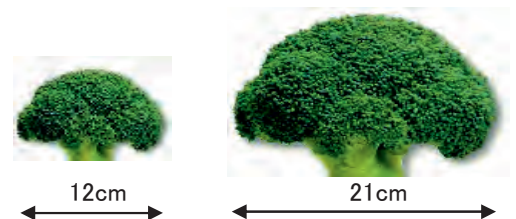
- 省力的な一斉収穫
- 簡易な調整作業
- 重量取引



ブロッコリーフローレットカッター



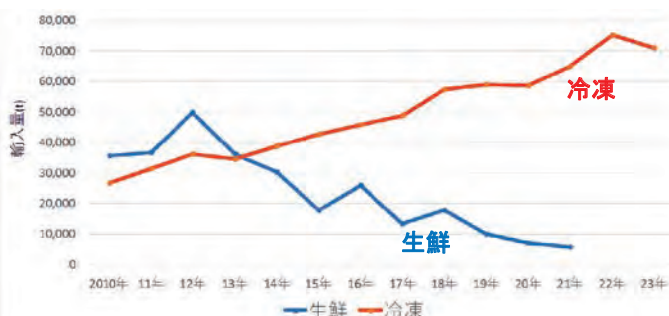
フローレットブロッコリー販売事例(国産)



【現行花蕾】

【大型花蕾】

大型花蕾のブロッコリー(例)



ブロッコリーの輸入量

ブロッコリーの作物特性として生育のばらつきが極めて大きく、市場出荷向けには数回にわたって圃場に入り、選択収穫する状況にあります。
対して収穫機を利用すると一斉収穫となるので、大きさが異なることを考慮した収穫時期と出荷方法の検討が必要になります。

加工・業務用ブロッコリー



用 途	求められる品質・規格等	
サラダ、生食(及び薬味)用 (カット等の加工を含む)	・基本的には重量による受発注 例：納品ケースに実重量10kg以上 ・現状、容器は折り畳み式プラスチックコンテナ、段ボールと鮮度保持包材との組合せによる納品が主流 ・花蕾サイズは具体的な範囲は取引先により幅あるが、中心は15～18cmが多く、基本的には大玉(2L以上)になる ・茎部分は、「ステムカット」や「チャイニーズカット」と呼ばれる花蕾の分岐から指2本程度(4～5cm)でカットする ・そのため、葉部分もすべてカットする	・花蕾に求められる品質(色目、締まり具合)は家計消費用と同等
加熱調理用 (カット等の加工を含む)		・最終的なフローレット(※)のサイズが小さい(例：5g)ほど、色目(特にアントシアン)や締まり具合は家計消費用の品質よりも幅が広がることもあるが、あくまでも取引先の判断による ・これは、ブランチングなど熱処理する用途では、アントシアンが多少出ていても熱処理後、緑に戻るため、カット面の褐変は熱処理しても変色は残るため、NGとなる
冷凍野菜原料用 (カット等の加工を含む)		※花蕾を小房に切り分けたもの
家計消費用	・ケース定数入りによる受発注 例：Lサイズ20玉/ケース ・L(花蕾直径11～13cm)が基本だが、取引先により2L(13～15cm)、3L(15cm以上)を希望される場合もある ・納品は発泡スチロールの氷詰めが主流になっているが、産地により段ボールに鮮度保持包材での出荷もある	・花蕾にハリのあるもの ・花蕾が締まって揃っているもの ・花蕾がきれいなドーム型になっているもの ・花蕾に変色(アントシアン)や病虫害のないもの ・茎がきれいなもの

留意点と課題



1 ブロッコリーの輸入動向

国産ブロッコリーの生産拡大にあたっては、ブロッコリーの輸入動向を踏まえる必要があります。ブロッコリーの輸入量については、生鮮品が減少傾向にある中、冷凍品の輸入量はほぼ一貫して増加しており、現在のブロッコリー輸入量の9割以上を冷凍品が占めています。2023年の冷凍ブロッコリーの輸入量は、前年に比べ若干減少しているものの約7万tの水準にあり、近年、中国産とエクアドル産がほぼ半分ずつのシェアとなっています。

2 国産ブロッコリーの生産拡大に向けた輸入品への対応

増加する輸入冷凍ブロッコリーに対応し、その国産品への代替を図り、国産冷凍ブロッコリーの生産・供給の拡大を進めるためには、コスト面と品質面の双方を検討する必要があります。

コスト面については、現在、国産冷凍ブロッコリーの価格は、輸入品(エクアドル産)の約2～3倍であり、輸入品への対応強化を図るためにはコスト低減に向けた取組が不可欠です。これについては、冷凍ブロッコリーの製造に際して、フローレットを一定のサイズにそろえて小さくカットする際のコストの高さが大きな課題となっており、フローレットのサイズのバラツキを許容した商品化を行うことができれば、国産冷凍ブロッコリーの低コスト生産に結びつけられるのではないかと期待が聞かれます。今後、こうした緩やかなフローレットサイズの基準に基づく商品化の方向についても、国産冷凍ブロッコリーの低コスト生産・供給の実現という観点から、関係者間による検討が必要であると考えます。

また品質面については、ブランチング方法や脱水工程等の見直し・改善により、製造工程で低減するビタミンC等の栄養素の保持・改善等の付加価値を付与した国産冷凍ブロッコリーの生産・供給の視点が重要であるといえます。

3 重量ベース、異物混入、鮮度保持等に留意

加工原料用の場合、ステムカットによる重量ベースの取引が基本となります。ただし、用途や実需者に応じてサイズ指定による株数等が重視されることがありますので、出荷形態については取引先ごとの確認が必要です。併せて、今後、ステムカットの際に廃棄されることが多い茎を利用した商品化についても関係者との協議を行いながら検討することも重要です。

また、加工・業務用実需者との取引においては、虫等をはじめとする異物混入について、青果用出荷以上に注意を払う必要があります。さらに、出荷に際しては、鮮度保持が重要であり、芯温を1℃程度にまで下げることに加え、出荷容器についても、発泡スチロール・氷詰めのほか、折りたたみコンテナ・鮮度保持フィルム等の活用も検討する必要があります。

② 見積書サンプル(加工・業務用たまねぎ)

御 見 積 書

令和 年 月 日

〇〇〇〇〇〇〇〇〇 御中

〇〇〇〇〇〇〇〇〇

品目: 国産加工たまねぎ(20kgコンテナ入)

内 容	産 地	kg単価	ケース単価	備 考
ロケット	北海道	〇〇〇	〇〇〇〇	R5年10月1日～R6年3月末

【見 積 条 件】

- 1 数量制限をさせて頂く場合がございます。
- 2 大幅な数量変更の場合は商談にて検討。(状況により再見積もりさせていただく場合があります。)
- 3 産地状況により再見積もりの場合があります。
- 4 産地切り替えは弊社主導にてさせていただきます。

見積期間 …… 次回御見積まで

納期 …… 23年10月1日～24年3月末

値決め …… 指定期間

リードタイム …… 従来通り

容器 …… コンテナ(20kg入)

納品形態 …… ロケット加工

原材料 …… 上記産地原料(国産)

ロット/日量 …… 納品ロット打ち合わせ後

運送 …… 弊社指定業者

納品時間 …… 従来通り

支払 …… 従来通り

【備 考】

北海道産

2L …… 9.5cm以上

L大 …… 8.0cm以上～9.5cm未満

L …… 7.0cm以上～8.0cm未満

M …… 6.0cm以上～7.0cm未満

佐賀産

2L …… 9.5cm以上

L …… 8.0cm以上～9.5cm未満

M …… 7.0cm以上～8.0cm未満

S …… 6.0cm以上～7.0cm未満

※見積金額には消費税は含まれておりません。請求金額に別途加算させていただきます。



掘り採り機・ピッカー



たまねぎ自動収穫機と自動並走トラクター



乾燥施設

たまねぎの機械化一貫体系の事例



うね立て機



移植機(汎用)



掘り取り



茎葉処理機



拾い上げ



自走式オニオンピッカー

加工・業務用たまねぎ



用 途	求められる品質・規格等	
サラダ、生食(及び葉味)用 (カット等の加工を含む)	・異臭や外観での傷み、変色がないこと ・芽が伸び過ぎていないこと ・生食用については水分量が多いサラダ用たまねぎも使用可能	・L～2L以上(横径8～12cm)が基本 ・重量取引 ・梱包は鮮度保持袋を内袋とした段ボール、コンテナ。投入機のある大型工場では鉄コン、フレコンなども使用
加熱調理用 (カット等の加工を含む)	・加熱調理用等では水分含有率が低いもの、煮くずれ・形くずれしにくいもの等	
冷凍野菜原料用 (カット等の加工を含む)	・冷凍調理品についてはカット加工後に加熱調理して冷凍するケースが殆どと考えられる ・解凍後の水分量や甘味について各社品種や加工法での差別化に取り組んでいる ・ダイスカット等バラカットする非加熱の冷凍原料については、カット機械に投入できるサイズであれば規格外や傷みがあったも比較的使用可能と思われる	
家計消費用	・形状・玉揃いの良さ ・表皮の状態(磨きなど外観)	・M～Lが基本 ・サイズ＋玉数販売、小箱は重量販売

留 意 点



1 府県産たまねぎの生産拡大

北海道産、府県産ともに、「剥きたまねぎ」等の一次加工品原料としても適している大玉の安定した生産・出荷が求められています。

特に5～8月に出荷される府県産たまねぎについては加熱調理向け(水分含有率低い)に品質を改善することが求められており、品種選定、乾燥および貯蔵方法等の一層の工夫のほか、この時期の新たな産地づくりも期待されています。

このためには、水田利用(転作・裏作)型の府県産たまねぎの産地づくりも重要であり、また、乾燥施設の共同利用等も重要な取組内容といえます。

2 輸入の動向

たまねぎは家庭消費以外に、中食・外食などの業務用使用が多い食材でもあり、生鮮野菜の中で最も輸入量が多い野菜です。

令和2年の生鮮たまねぎの輸入量は、過去10年で最も少ない22万トンとなり、コロナ禍で外食需要の減退が影響したと思われるが、令和3年には23.5万トンまで回復しています。

輸入先国のシェアは中国が拡大する一方、米国、ニュージーランドは縮小しています。

国産と比較して安価な中国産たまねぎは周年で輸入されており、主に加工・業務用野菜の「剥きたまねぎ」規格で輸入されています。米国産は主に8月～翌4月に輸入されており、量販店などでも販売されます。

3 一次加工場との連携

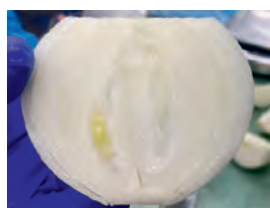
加工実需者(外食・食品工場)については、「剥きたまねぎ」での利用が前提になってきています。

加工業務用たまねぎを契約栽培する上では、冷蔵拠点や剥き玉加工場との連携を図ることも営業戦略上大事な要素となります。



剥きたまねぎ(天地カット)

4 クレーム対象



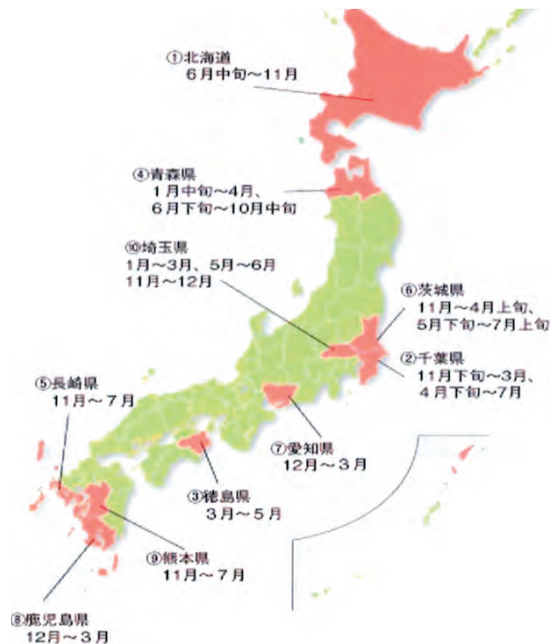
内部障害(新芽)



内部障害(腐敗)

③ 提案書サンプル(加工・業務用になじん)

になじんの主要産地



資料:農水省「野菜生産出荷統計(令和3年度)」



カット原料用等の大型規格
(上:カット用 下:家計消費用)



になじん自動収穫機



になじん乗用型防除機

加工・業務用にんじん



用 途	求められる品質・規格等	
サラダ、生食（及び薬味）用 （カット等の加工を含む）	・甘みがあり橙紅色が鮮やかなもの ・腐食や空洞がない	・2L以上（20-24m）が基本、重量取引 ・時期により、L以上、M以上も許容範囲 ・梱包は鮮度保持袋を内袋とした段ボール、コンテナ。投入機のある大型工場ではフレコンなども使用
加熱調理用 （カット等の加工を含む）	・円筒形で一定の太さのもの（加工歩留まりが良い） ・腐食や空洞がない	
冷凍野菜原料用 （カット等の加工を含む）	・冷凍調理品についてはカット加工後に加熱調理して冷凍するケースが殆どと考えられる ・解凍後の水分量や甘味について各社品種や加工法での差別化に取り組んでいる ・ダイスカット等バラカットする非加熱の冷凍原料については、カット機械に投入できるサイズであれば規格外や傷みがあったも比較的使用可能と思われる	
家計消費用	・形状の良さ等	・M（～L）が基本 ・1袋3本入り等

留 意 点



1 4～7月の大型にんじんの安定供給

カット用等に使用される大型規格のにんじんは周年必要とされていますが、特に4～7月の時期に収穫適期の産地が少なくなり、短期貯蔵などの対応に追われています。

このため、4～7月の大型規格のにんじんを安定供給できる体制づくりを早急に進める必要があります。

これについては、新たな産地づくりや冷蔵貯蔵を組み合わせた周年安定供給体制の構築が重要であり、4月から北海道産の出荷が始まる7月までの期間が課題となります。

2 輸入量の動向

生鮮にんじんの輸入先国は、中国が大部分（約90%）を占めるほかベトナムや台湾からの輸入も見られ、令和3年では7万5千トンの輸入実績があります。国産と比較して安価な中国産は太物が周年で輸入され、主に加工・業務用として仕向けられています。

また、カット・ピューレ等加工されたにんじんの輸入量は年々増加傾向にあり、主な輸入先国は中国と米国です。

3 一次加工場との連携

サラダ工場などについては、「皮むきにんじん」での利用が前提になってきています。加工業務用にんじんを契約栽培する上では、冷蔵拠点や一次加工場との連携を図ることも営業戦略上大事な要素となります。



皮むきにんじん

4 クレーム対象



にんじんカビ



にんじん折れ



にんじん空洞化

④ 商品規格書サンプル(加工・業務用えだまめ)

商 品 名	宮崎県産えだまめIQF
荷 姿	1kg×10袋
規 格	塩ゆで
原 料 原 産 地	宮崎県
品 質 賞 味 期 限	18ヶ月
保 存 条 件	-18℃以下で保存してください
凍 結 前 加 熱 の 有 無	無加熱の場合/加熱してあります
加 熱 調 理 の 必 要 性	無加熱の場合/そのままお召し上がりください (自然解凍、流水解凍接種が可能)

製 造 者	*****
代 表 者	*****
所 在 地	*****
製 造 所	*****
所 在 地	*****
T E L	*****
F A X	*****
メ ー ル	*****

商 品 の 特 徴
完熟堆肥をたっぷり投入して土作りをした畑で、旬の時期に栽培、収穫、冷凍加工を行なった旬の時期本来のおいしさを持った、枝豆です。

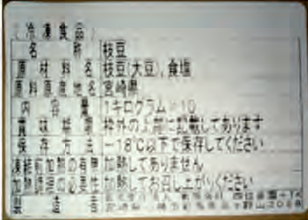
衛 生 基 準	
一 般 生 菌 数	3×10 ⁶ 個/ｇ以下
大 腸 菌	陰性
大 腸 菌 群	—
アレルギ ー 特 定 原 料	そ の 他
添 加 物	無し
遺 伝 子 組 換	無し
アレルゲン (2 8 品 目)	大豆

原 料 配 合 比	
えだまめ	100%
合 計	100%

商 品 画 像		像	
外 装	内 装	内 装	装
			

包		装		資		材	
内 装 サ イ ズ		W	260	×	L	350	(mm)
外 装 サ イ ズ		W	430	×	L	300	×
						H	210 (mm)
包 材 材 質		内 装		PE, PA			
		外 装		段ボール			

J A N	4571240420126
I T F	—

括 表 示																					
外 装	内 装																				
	<table><tr><td colspan="2">(冷凍食品)</td></tr><tr><td>名 称</td><td>枝豆</td></tr><tr><td>原 材 料 名</td><td>枝豆(大豆)、食塩</td></tr><tr><td>原料原産地名</td><td>宮崎県</td></tr><tr><td>内 容 量</td><td>1キログラム</td></tr><tr><td>賞 味 期 限</td><td>特外に記載してあります</td></tr><tr><td>保 存 方 法</td><td>-18℃以下で保存してください</td></tr><tr><td>凍結前加熱の有無</td><td>加熱してありません</td></tr><tr><td>加熱調理の必要性</td><td>加熱してお召し上がりください</td></tr><tr><td>製 造 者</td><td></td></tr></table>	(冷凍食品)		名 称	枝豆	原 材 料 名	枝豆(大豆)、食塩	原料原産地名	宮崎県	内 容 量	1キログラム	賞 味 期 限	特外に記載してあります	保 存 方 法	-18℃以下で保存してください	凍結前加熱の有無	加熱してありません	加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください	製 造 者	
(冷凍食品)																					
名 称	枝豆																				
原 材 料 名	枝豆(大豆)、食塩																				
原料原産地名	宮崎県																				
内 容 量	1キログラム																				
賞 味 期 限	特外に記載してあります																				
保 存 方 法	-18℃以下で保存してください																				
凍結前加熱の有無	加熱してありません																				
加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください																				
製 造 者																					

栄 養 成 分 表 (1 0 0 g あ た り)															日本食品標準成分表2020年版(八訂)より※食塩相当量のみ※日本食品機能分析研究所調べ																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
エ	ネ	ル	ギ	I	分	質	脂	炭	水	灰	ナ	カ	リ	マ	亜	銅	マン	ガ	ン	タ												ミ		ン		脂		肪		コ	レ	ス	テ	ロ	ー	ル	単	食	物	維	維	食																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
																				A			D	E	K	B1	B2	ナイ	B6	B12	葉	パ	ン	ト	テ	ン	C	飽	一														価	飽	多	価	不	飽	和	飽	和	和	糖	当	量	性	性	量	量																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
																				レ	カ	チ																																																力	ロ	口	チ	ール	当	量																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
Kcal	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	



えだまめ自動収穫機



根付きフレッシュえだまめ



脱莢されたえだまめ

●作業効率向上には機械化が有効！

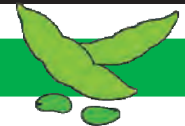
枝豆は水稻の輪作に適した品目として注目が集まる一方、引抜き・脱莢・選別といった手間が必要な収穫・出荷調整の作業は、農家の負担となっています。作業効率向上には機械化が有効で、状況に応じた機械を選ぶことが大切です。

加工・業務用えだまめ



用 途	求められる品質・規格等	
サラダ、生食（及び薬味）用 （カット等の加工を含む）	・えだまめ莢の大きさの目安は長さ4.5cm以上、幅1.2cm以上、重さ2g以上 ・色味については、莢ずれや虫食い跡、病気などで莢の表面が変色していないもの ・形状としては莢の奇形、一粒莢、未熟の平莢などは極力混入しないこと ・香味の目安としては莢の厚みで75mm以上10mm未満が目安（えだまめ品種にもよる） ※品種による味の違い ・レギュラー（青々しい風味） ・茶豆風味（茶豆に近い香り、甘味がレギュラーより強い）	
加熱調理用 （カット等の加工を含む）		
冷凍野菜原料用 （カット等の加工を含む）		
家計消費用	・実詰まりが良いもの ・さやにハリのあるもの	・さやのみをバラで袋詰め

留 意 点



1 えだまめの品位について

えだまめについては、色味・形状等の点ですべてが良好なものだけを生産するのは難しいですが、不良品の混入率としては15%以下が望ましいといえます。
収穫して1時間以内に工場へ搬入し、加熱等による酵素失活処理をできるだけ早く行う必要があります。

2 収穫適期について

えだまめの収穫適期は非常に短く、あまり早く収穫すると豆が小さく不良品となり、また、収穫が遅くなると過熟品となって食感が硬く風味が落ちてしまいます。
播種については、1日の最大収穫量の把握や栽培スケジュールを明確に想定した上で行う必要があります。

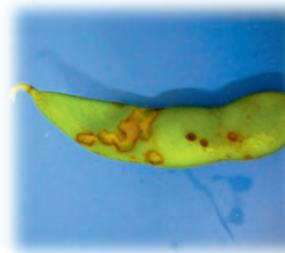
3 クレーム対象



えだまめ割れ、キズ



えだまめ変色



えだまめ虫食い



えだまめ奇形



えだまめ一粒



えだまめ未熟、不稔

⑤ 商品規格書サンプル(加工・業務用ほうれんそう)

商 品 名	宮崎県産カットほうれんそうIQF
荷 姿	500g×20袋
規 格	4±1cmカット
原 料 原 産 地	宮崎県
品 質 賞 味 期 限	24ヶ月
保 存 条 件	-18℃以下で保存してください
凍 結 前 加 熱 の 有 無	無加熱の場合/加熱してあります
加 熱 調 理 の 必 要 性	無加熱の場合/そのままお召し上がりください (自然解凍、流水解凍接種が可能)

製 造 者	*****
代 表 者	*****
所 在 地	*****
製 造 所	*****
所 在 地	*****
T E L	*****
F A X	*****
メ ー ル	*****

商	品	の	特	徴
完熟堆肥をたっぷり投入して土作りをした畑で、旬の時期に栽培、収穫、冷凍加工を行なった旬の時期本来のおいしさを持った、ほうれん草です。				

衛生基準	
一般生菌数	3×10 ⁶ 個/g以下
大腸菌	陰性
大腸菌群	—
アレルギー特定原料その他	
添加物	無し
遺伝子組換	無し
アレルゲン (28品目)	無し

原 料 配 合 比	
ほうれんそう	100%
合 計	100%

商 外	品 装	画 内	像 装
			

包	装	資	材
内 装 サ イ ズ	W 220 × L 310 (mm)		
外 装 サ イ ズ	W 486 × L 282 × H 308 (mm)		
包 材 材 質	内 装	PE, PA	
	外 装	段ボール	

J	A	N	4571240420041
I	T	F	04571240420041

一 外 装	表 示 装																																						
(冷凍食品) <table border="1"> <tr><td>名 称</td><td>ほうれん草</td></tr> <tr><td>原 材 料 名</td><td>ほうれん草</td></tr> <tr><td>原料原産地名</td><td>宮崎県</td></tr> <tr><td>内 容 量</td><td>500グラム×20袋</td></tr> <tr><td>賞 味 期 限</td><td>長側面左下に記載してあります</td></tr> <tr><td>保 存 方 法</td><td>-18℃以下で保存してください</td></tr> <tr><td>凍結前加熱の有無</td><td>加熱してありません</td></tr> <tr><td>加熱調理の必要性</td><td>加熱してお召し上がりください</td></tr> <tr><td>製 造 者</td><td>農業生産法人有限会社 四位農園 *TK 宮崎県小林市野町町三ヶ野山3028</td></tr> </table>	名 称	ほうれん草	原 材 料 名	ほうれん草	原料原産地名	宮崎県	内 容 量	500グラム×20袋	賞 味 期 限	長側面左下に記載してあります	保 存 方 法	-18℃以下で保存してください	凍結前加熱の有無	加熱してありません	加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください	製 造 者	農業生産法人有限会社 四位農園 *TK 宮崎県小林市野町町三ヶ野山3028	(冷凍食品) <table border="1"> <tr><td>区 称</td><td>ほうれん草</td></tr> <tr><td>原料料名</td><td>ほうれん草</td></tr> <tr><td>原料原産地名</td><td>宮崎県</td></tr> <tr><td>内 容 量</td><td>500グラム</td></tr> <tr><td>賞味期限</td><td>袋の下部に記載してあります</td></tr> <tr><td>保存方法</td><td>-18℃以下で保存してください</td></tr> <tr><td>賞味期限</td><td>記載してあります</td></tr> <tr><td>凍結前加熱の有無</td><td>加熱してありません</td></tr> <tr><td>加熱調理の必要性</td><td>加熱してお召し上がりください</td></tr> <tr><td>製造者</td><td>農業生産法人有限会社四位農園 宮崎県小林市野町町三ヶ野山3028 TEL0987-82-1111 FAX0987-82-1112</td></tr> </table> 【製造者四位農園】 TEL 0987-82-1111 FAX 0987-82-1112 宮崎県小林市野町町三ヶ野山3028 TK 有限会社四位農園 代表者 堀江 孝 〒890-0001 宮崎県小林市野町町三ヶ野山3028 TEL 0987-82-1111 FAX 0987-82-1112 宮崎県フリーコールセンター0987-82-1111	区 称	ほうれん草	原料料名	ほうれん草	原料原産地名	宮崎県	内 容 量	500グラム	賞味期限	袋の下部に記載してあります	保存方法	-18℃以下で保存してください	賞味期限	記載してあります	凍結前加熱の有無	加熱してありません	加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください	製造者	農業生産法人有限会社四位農園 宮崎県小林市野町町三ヶ野山3028 TEL0987-82-1111 FAX0987-82-1112
名 称	ほうれん草																																						
原 材 料 名	ほうれん草																																						
原料原産地名	宮崎県																																						
内 容 量	500グラム×20袋																																						
賞 味 期 限	長側面左下に記載してあります																																						
保 存 方 法	-18℃以下で保存してください																																						
凍結前加熱の有無	加熱してありません																																						
加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください																																						
製 造 者	農業生産法人有限会社 四位農園 *TK 宮崎県小林市野町町三ヶ野山3028																																						
区 称	ほうれん草																																						
原料料名	ほうれん草																																						
原料原産地名	宮崎県																																						
内 容 量	500グラム																																						
賞味期限	袋の下部に記載してあります																																						
保存方法	-18℃以下で保存してください																																						
賞味期限	記載してあります																																						
凍結前加熱の有無	加熱してありません																																						
加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください																																						
製造者	農業生産法人有限会社四位農園 宮崎県小林市野町町三ヶ野山3028 TEL0987-82-1111 FAX0987-82-1112																																						

栄 養 成 分 表 (1 0 0 g あ た り)														日 本 食 品 標 準 成 分 表 2 0 2 0 年 版 (八 訂) よ り																							
エ ネ ル ギ ー	水 分	たん ぱ く 質	脂 質	炭 水 化 物	灰 分	ナ トリ ウム	カ ル シ ウム	マ グ ネ シ ウム	リ ン 酸	亜 鉛	銅	マン ガン	ビ タ ミ ン												脂 肪			コレ ステ ロール	単 糖 当 量	食 物 纖 維		食 塩 相 当 量					
													A			D	E	K	B1	B2	ナイ ア シン	B6	B12	葉 酸	パ ン ト テ ン 酸	C	飽 和			一 価 不 飽 和	多 価 不 飽 和		水 溶 性	不 溶 性	総 量		
													レ チ ノ ール	カ ロ リ ン	レ チ ノ ール 当 量																						
Kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	μg	μg	μg	μg	mg	μg	mg	mg	mg	mg	μg	μg	mg	mg	g	g	g	mg	g	g	g	g			
23	91.5	2.6	0.5	4.0	1.2	10	490	69	40	43	0.9	0.7	0.11	0.33	0	5400	450	0	3.1	320	0.05	0.11	0.3	0.08	0	110	0.13	19	0.05	0.02	0.21	0	0.4	0.6	3.0	3.6	0.03



ほうれんそう自動収穫機



リヤリフト・鉄コンテナ

加工・業務用ほうれんそう



用途	求められる品質・規格等	
サラダ、生食（及び薬味）用 （カット等の加工を含む）	・えぐみが少ないもの	・サラダほうれんそう等
冷凍野菜原料用 （カット等の加工を含む）	・葉が大きく葉肉が厚いもの（茎の長さではない） ・葉柄・葉身部のバランスが良いもの ・洗浄・加熱工程に耐えられる品質 ・濃緑色 等	・施肥量による硝酸態窒素の数値をコントロールする ・40cm程度の大型規格 ・コンテナによるバラ出荷
家計消費用	・形状や葉色等の外観の良さ	・25～30cm程度 ・150～250g程度の結束、袋詰め ・根付き、根切りは荷姿による

留意点



1 40cm程度の大型規格

冷凍野菜原料用の大きさは、40cm程度の大型のものです。こうした大型規格の場合、家計消費用に比べて選別作業が簡素化され、計量・袋詰め作業がないこと等により、選別・調製作業も大幅に省力化することができ、生産規模の拡大につなげることが可能となります。

なお、苦味・えぐみ等を少なくする観点からも過剰施肥による窒素過多に注意する必要があります。



冷凍原料用の大型規格
（上：家計消費用 下：冷凍原料用）

2 「葉が大きく葉肉が厚い」等の加工適性の高い品種を選定

実需者は、加工歩留まりを高めるため、葉が大きく葉肉が厚いものを求めています（茎が長くても加工歩留まりは高くなりません）。また、大型で葉肉が厚いものは解凍後の食感が優れていると言われています。

このほか、濃緑色のものが求められるのは、プランチング等の加熱処理後の製品の色が重視されるからです。

3 出荷時の重量と異物混入に注意

実需者は、作業を計画的、効率的に行うため、納品される1ケースあたりの重量・品質が一定以上であることを重視します。

コンテナでのバラ出荷により調製・選別作業の省力化が可能です。出荷の際には所定の重量であることや雑草・虫・土・石などの異物混入に注意が必要です。



根切り原料



根付き原料



鉄コンテナ・バラ出荷

⑥ 条件確認書サンプル(加工・業務用かぼちゃ)

令和 年 月 日

〇〇〇〇〇〇〇〇〇 御中

〇〇〇〇〇〇〇〇〇

北海道産かぼちゃ外品受渡条件確認書について

日頃、格別のご高配を賜り厚く御礼申し上げます。

標記の件につきまして、下記のとおり整理いたしましたので、内容のご確認を頂きたく、
よろしく願いたします。

— 記 —

1. 受渡条件

- (1) 産 地 : 北海道
- (2) 品 目 : かぼちゃ(品種:えびす・くり系)
- (3) 受渡時期 : 令和 年 月 日()
- (4) 荷 姿 : ハーフコンテナ(※レンタル品)
- (5) 規 格 : 外品
- (6) 受渡数量 : えびす9基(4,035kg)、くり系9基(3,955kg)
- (7) 計 量 : 発検
- (8) 入 目 : 14.5%
- (9) 価 格 : @〇〇円/kg(引取条件、産地倉渡)
- (10) 精 算 : 〇〇〇〇 ⇒ 貴社

2. 精算について

- (1) えびす9基 正味重量4,035kg ⇒ 精算重量3,450kg
- (2) くり系9基 正味重量3,955kg ⇒ 精算重量3,381kg

3. その他

ハーフコンテナについては、空き次第〇〇〇〇〇へ返却をお願いいたします。

以 上



かぼちゃ自動収穫機



かぼちゃ鉄コンテナ出荷

●かぼちゃ収穫機で作業を軽労化！

かぼちゃは重量野菜であり、管理作業や収穫にかなりの労力がかかります。特に収穫作業は、ほとんどの工程を屈みながら手作業で行うため、足腰への負担が大きく、人手不足が深刻な状況です。こうした作業負担を軽減するため、近年、かぼちゃ収穫機の開発が進んでいます。

加工・業務用かぼちゃ



用 途	求められる品質・規格等										
サラダ、生食（及び薬味）用 （カット等の加工を含む）	・完熟する前に収穫し柔らかい実で青臭みや苦みが少なくそのままカットして生食に適する品質を有する	・生食向けサラダかぼちゃ（コリンキーまたは未成熟果実など）									
加熱調理用	・品種固有の形状・果色を有している ・果梗部及び表皮が乾いている ・外観形質良好 （病虫害痕、獣食害痕、腐敗、日焼け・アザ・傷などの損傷がない） ・表皮に泥などの付着がない ・果肉が厚く種子は捻実している	・西洋かぼちゃ品種がメイン ・果肉が均一に厚いものが歩留り良い ・加工用途（果肉のみ使用の場合）により表皮の障害（傷・軽度の日焼け）あっても受入可能な場合もあり									
冷凍野菜原料（カット等の加工を含む）											
家計消費用		<table><tr><th>規 格</th><th>重量/個</th></tr><tr><td>4～5個</td><td>2.0～2.5 kg未満</td></tr><tr><td>6～7個</td><td>1.5～2.0 kg未満</td></tr><tr><td>8個</td><td>1.1～1.5 kg未満</td></tr><tr><td>10個</td><td>0.9～1.1 kg未満</td></tr></table>	規 格	重量/個	4～5個	2.0～2.5 kg未満	6～7個	1.5～2.0 kg未満	8個	1.1～1.5 kg未満	10個
規 格	重量/個										
4～5個	2.0～2.5 kg未満										
6～7個	1.5～2.0 kg未満										
8個	1.1～1.5 kg未満										
10個	0.9～1.1 kg未満										
		・一果重1.5～2.0kgが中心 ・一定期間の貯蔵後で糖度と澱粉質のバランスが良いもの ・家庭で切り分けるのが難しいためカット済みでの販売が多い（半割り・4つ割り・乱切りカットなど）									

- ・国産品の大半は北海道で栽培されており次いで鹿児島県・茨城県が多い、栽培品種は適度な甘みと粉質でホクホクとした食感を有する西洋かぼちゃがメインとなっており、黒皮栗系かぼちゃ品種として「えびす」「栗將軍」「くりゆたか」などがポピュラーとなっている。一部にねっとりとした質感で煮物料理に適する日本かぼちゃの栽培も行われている。
- ・年間の入荷量は5～7月は鹿児島産・茨城県産、8～11月までは北海道産が大半を占め、12月～翌6月はメキシコ産、ニュージーランド産が大半を占め国産品と輸入品の産地棲み分けができています。近年では本州での産地開発を進める動きが見られる。
- ・従来かぼちゃは青果消費が殆どであったが、家庭内での切り分けが難しい（硬い）ことや加熱調理に時間がかかることからカット済み冷凍品や加熱調理済みのレトルト品などの利用が増加傾向である。

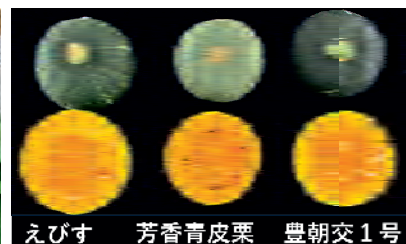
留意点



1 管理および収穫作業の軽労化に貢献するかぼちゃ品種

豊朝交1号（商品名「栗のめぐみ1号」）は短節間性および株元着果性に優れ、食味が良いかぼちゃの新品種です。着果位置が揃い、整枝作業をしなくても果実を見つけやすいことから、生産者の管理作業や収穫作業時の軽労化が可能です。

そのほかにも短節間性のカボチャ品種として「ほっとけ栗たん」、「ジェジェJ」、「くりひかり」などがあります。



かぼちゃの草姿と果実の横断面（農研機構提供）

2 貯蔵について

かぼちゃは比較的長期貯蔵が可能な野菜であり、風乾・キュアリングを行った果実を鉄コンテナ等に積載し気温（12～15℃）・湿度（50～70%）を保ち、風通しの良い環境で保管できれば2～3か月程度の貯蔵は可能です。ただし、表皮を傷つける玉磨き等を貯蔵前に行うと傷み（腐敗）を招く場合があるため、保管する果実は表皮に付着した泥などを取り除く程度の処理に留めます。

3 用途別ニーズに適合した青果品質

主に栽培されている西洋かぼちゃは収穫直後ではホクホク感が勝り甘味が少ないが、風乾・キュアリング後に保管を経ると澱粉質が糖化し甘味が増す、一方でホクホク感は減少していくため用途に適した肉質のタイミングで使用するが肝要です。また果皮（果肉のみ）を使用しない加工では果皮に障害（傷・軽度の日焼け）があっても活用が可能な場合があります。

受入不可の可能性のあるか果実例



果皮のかさぶた症状



圃場での日焼け果



動物による食害



クリスタル症状

加工・業務用白ねぎ



用途	求められる品質・規格等
薬味・トッピング用等	- 白髪ねぎ用の場合、軟白部が太いもの(L太、2L以上)が中心(※1) - そば、うどん等の薬味用の場合、軟白部が細いもの(MないしS)が中心
加熱調理用	- 鍋用等は、軟白部が太いもの(L太、2L以上)が中心(※2) - 焼き鳥のねぎま用は、軟白部が細いもの(L細ないしM)が中心(※3) - ぎょうざ、シュウマイ用等は、軟白部が細いもの(MないしS)が中心
冷凍野菜原材料	- カット加工後に冷凍するケースが殆どと考えられる - 解凍後の水分量や甘味について各社品種や加工法での差別化に取り組んでいる
(家計消費用)	形状・色沢等が良好なもの



白ねぎ自動収穫機



(注意) 求められる規格が用途別に異なる点に大きな特徴がある。ただし、同じ用途であっても、求められる規格は実需者毎に異なる面もあり、上記の内容は一つの目安を示したものである。長さは通常、ボケ部分を除いた実長を示す(ボケ部分は、軟白部が少し薄緑がかったところ)

- (※1) 使用されるのは表皮2〜3枚程度であり、歩留まりを高めるためには一定以上の太さが必要とされる(3〜5cm程度の太さを求める実需者も見られる)
- (※2) 鍋用の場合、軟白部が柔らかく加熱すると甘みが増すもの等も使用
- (※3) ねぎまの場合、肉の大きさとバランスが大切であり、実需者によって求められる規格は異なる点に留意

留意点

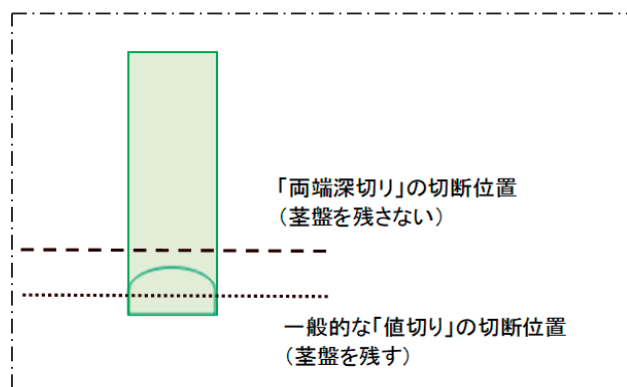


1 省力型の調製作業による出荷が可能

産地サイドでは、調製作業の省力化が重要な課題となっています。の中で、近年、葉と茎盤上部を切除(調製機により同時に切除)した「両端深切り」の形態で出荷する事例がみられます。これらによる調製作業の省力化・効率化は生産者にとって大きなメリットであり、生産規模の拡大につながることから、実需者と協議しながら取り組んでいくことも有力な選択肢です。

2 安定した良品の確保

近年では、異常気象により安定的に良品のねぎの確保が難しくなっています。産地の生産者と協議して農業でのBCP(事業継続計画)に取り組み、これからも起こる異常気象に対応して良品の確保を行いましょう。



調製機で葉・茎盤上部を同時に切除した「両端深切り」では調製作業が大幅に省力化

白ねぎの香気成分と健康パワー

長ねぎの白い部分はビタミンCが多く含まれる淡色野菜、緑の部分はビタミンCに加え、 β -カロテンやカルシウムなどの栄養が多く含まれる緑黄色野菜です。独特の強い香りは「硫化アリル」という成分で、血行をよくして体を温め、食欲を増進する働きがあるといわれています。

また、硫化アリルは体内でアリシンという物質になり、疲労回復に効果のあるビタミンB1の吸収を高めます。ビタミンB1は特に豚肉にたっぷり含まれているので、長ねぎと豚肉の組み合わせはスタミナ料理にオススメです。

加工・業務用青ねぎ

用途	求められる品質・規格等
薬味・トッピング用等	・そば・うどん等の薬味の場合、細めのもの（SないしM）が中心（※1） ・サラダや様々な料理に使われて、用途が増えているので、サイズも様々
加熱調理用	・鍋用等は、太いもの（MやL）が中心 ・白ねぎと違い日持ちが悪いので、鮮度が重要
冷凍野菜原材料	・カット加工後に冷凍するケースが殆どと考えられる ・解凍後の水分量や甘味について各品種や加工法での差別化に取り組んでいる。
（家計消費用）	・葉の色が濃く、新鮮なもの

（注意）青ねぎは、小ねぎから中ねぎ、九条ねぎと規格が多く、太さや長さに大きく違いがある。また同じ用途でも実需者毎に異なる面もあり、上記の内容は一つの目安を示したものである。

（※1）小ねぎは薬味の用途としては多く使われているが、この企画は一般的なサイズとしている。

（※2）白ねぎと違い青ねぎは、日持ちが悪く色抜けも早い。特に雨中の収穫したものについては、特に悪くなりやすく注意が必要。

（※3）切断部分の伸び（成長）について、カット加工する場合、菌数を上げないためにも下処理が必要。

留意点

1 刈り取り再生栽培による根切り出荷により、年3～4回収穫が可能

青ねぎの出荷形態については、根付き出荷だけでなく、刈り取り再生栽培による根切り出荷（根本を切除した納品スタイル）も可能です。

刈り取り再生栽培で年3～4回程度収穫するとともにバラ出荷に取り組むことにより、調整作業の省力化と生産、出荷規模の拡大が可能となります。

2 夏場の安定供給

昨今の温暖化による気温上昇、夏場の生産が不安定である。日本の中での産地リレーや、同じ地域なら300m以上（地域による）の高所での生産がおすすめです。

また、灌漑設備などの準備を行うと安定が増します。

3 青ねぎの調整作業

・写真aは、エアーでのコンベアを使った大量調整機です。（高コスト）

・写真bは、エアーの単人対応の少量調整機です。（低コスト）

※両方ともエアーと水、エアー対応の2種類があります。

4 九条ねぎの品種確認

近年、価格面での優位性のある九条ねぎが多く使われるようになり、併せて多くの地域で九条ねぎの栽培がされるようになりました。品種が限られているので品種の確認を行い、虚偽とならないよう注意が必要です。

【産直農産品のメリット】

- ・通年、安定価格での定番供給が可能
- ・市場でストックされないため、「鮮度＝美味しさ」が抜群
- ・余剰を見越した、事前の販促提案が可能



葉ねぎ自動収穫機



葉ねぎ収納（プラコン対応）



写真a：ねぎ調整（ネギピカ）



写真b：ねぎ調整（ねぎアジャスター）

【プラットフォーム展開】

- ・冷ケース下段、平台売り場にて大きく展開を行い、回転率UP！
- ・冬が旬の根付き九条ねぎ！
- ☞ 薬味、役肉、鍋、すき焼きなど幅広くご利用いただけます



九条ねぎ根付き



九条ねぎ根なし

⑧ 原料規格書サンプル(加工・業務用トマト)

原 料 規 格 書					令和 年 月 日							
〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇 御中					〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇							
商品名	トマトM	単位	ケース	用途	(サラダ・サンド・その他生食・加熱)							
1.商品写真												
【全体】		【アップ】										
2.主産地												
月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
トマト	〇〇県			〇〇県			〇〇県					
(注) 上記主産地であり、気候条件・作柄等により産地の変更がございます。												
〇 原料 産地指定 (なし)												
3.規 格												
項 目	内 容											
サイズ規格	市場流通品Mに準ず 4kg/ケース											
形状規格	市場流通品Bに準ず											
管理温度	10℃±2℃											
重 量	23~24玉/ケース											
包装形態	ダンボール・コンテナ											
出荷時荷姿	ダンボール・コンテナ											
品質規格	・殺虫害、及び傷害のないこと。 ・腐敗・変質(凍害・カビ)の無い事。 ・過熟、未熟で無い事。											
4.その他												
特記事項	・その他問題が生じた場合は、その時点で両社にて協議し、解決及び決定する。											

●加工用トマトの需給

(単位:1000トン、Kg/人、%)

	2022年	2023年	前年比
生産量	9852	10,678	8.4%
うち主要3カ国	9015	9,700	7.6%
消費量	8059	8,778	8.9%
1人当たり消費量	18.0	19.5	8.3%
輸入量	2578	2,500	▲3.0%
輸出量	4371	4,400	0.7%
自給率	122	122	▲0.6%

注1:2023年は予測値

資料:ALIC/調査情報部

注2:数量は生鮮換算数量

注3:主要3カ国はイタリア、スペイン、ポルトガル

注4:消費量には在庫の変化も含む

2023年の加工用トマト生産量は、前年比8.4%増の約1,070万トン、消費量は同8.9%増の878万トンとかなりの程度増加が見込まれる(注2)

また、輸入量は同3.0%減の250万トンとなるものの、直近5年間の平均に比べわずかな増加が見込まれている。従来の輸入先であるウクライナでは減産が予想されることで、同国からの輸入は低水準となるが、トマトペーストなど一部製品については生産の回復から同国からの輸出増が見込まれている。

一方、輸出量は0.7%増の440万トンとわずかな伸びが見込まれており、生産増加がほぼ域内に仕向けられる形となっている。

店舗納品時の着色程度(色目)の事例



No.1



No.2



No.3



No.4



No.5



No.6

店舗納品時の
着色程度(色目)
から逆算した状態
で、収穫・出荷!

加工・業務用トマト



用 途	求められる品質・規格等	
サラダ、生食（及び薬味）用 （カット等の加工を含む）	- 着色程度（色目）、サイズ、糖度の高さ、糖度と酸味のバランス、風味、食感等に関する要求は実需者毎に多様 - カット後のドリップが少ない品種が好まれる傾向がある	- 大玉トマトについて、外食・中食企業等は、Mサイズ（24玉）、AもしくはBが多い - 玉サイズの揃い - 実需者によっては、ヘタ無し品の使用も可能 - 店舗納品時の着色程度（色目）が大切 - 加熱調理用については、サンマルツァーノ系等の「赤系」トマトを使用することがある
加熱調理用 （カット等の加工を含む）	- 煮崩れしにくいもの - 水分含有量が少ないもの - 糖度と酸味のバランス、製品としての色・風味・コク等に関する要求は調理用途別に多用等	
冷凍野菜原料用 （カット等の加工を含む）	—	—
家計消費用	- 樹上完熟による色周りの良さ（夏場は早採りによる追熟） - 棚持ちの良さ - 生食用として糖度が5～6度程度 - 高糖度トマト（通常、糖度8度以上）	- 量販店は、S～Lサイズが基本（ただし、販売方法により必要なサイズは異なる） 1kg箱等による「混み規格」販売もあり

（注）本資料中の「2L」「L」「M」「S」「A」「B」の規格区分は、相対的な大きさ等の参考として示すものであり、各産地が通常使用している相応な規格区分を当てはめることができる。

※ 「混み規格」は、複数の大きさやグレードを一緒にして出荷・販売するもの。

※ サラダ用にはミニトマトも使用。加熱調理用にはホールトマト缶詰、ペースト等も使用。

※ ジュース用・ソース用には、専用品種を使用する場合が多い。

留 意 点



1 店舗納品時の着色程度（色目）を認識した収穫・出荷が大切

業務用トマトの場合、外食・中食企業等の店舗納品時の着色程度（色目）がとても大切なため、中間事業者が出荷されたトマトの着色程度を調整して店舗に納品することが多いです。

産地サイドでは、カラーチャート等を活用し、流通温度等も考慮して、店舗納品時の着色程度（色目）から逆算した収穫・出荷を行うことが重要です。箱の中での色揃いの良さも重要です。

また、外食・中食企業等で使用する大きさは、Mサイズ（25玉）を使用することが多く、玉揃いの良さも重要です。

2 用途別ニーズを把握して品種を選定

実需者が求めているトマトの特性は用途別に様々です。例えば、加熱調理用トマト、サラダ用等の高糖度トマト、糖度と酸味のバランスのとれたトマト、カット用のドリップの少ないトマトなど多様なものが求められています。

用途別ニーズと産地の実態を考慮した品種選定が重要なポイントとなっています。

⑨ 見積書サンプル(加工・業務用だいこん)

令和 年 月 日

〇〇〇〇〇〇〇〇〇 御中

J A〇〇〇〇〇〇〇

〇〇〇様向けの「加工だいこん」お見積書について

拝啓 時下ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。

さて、〇〇〇〇様向けの加工だいこんのお見積りについて下記の通り
ご案内申し上げますので何卒御下命の程お願い申し上げます。

敬具

1. 価格適用期間:令和 〇年11月上旬～令和 〇年2月下旬出荷分まで
※出荷終了に関しましては前もってご連絡させていただきます。

2. 価格(税別)

品 名	荷 姿	単 価	規 格	備 考
加工だいこん	コンテナ	〇〇〇円/ケース	3L～Lキリ	約15kg

※買付価格とさせていただきます。

3. 納品先:〇〇〇〇〇〇〇〇(〇〇県〇〇市)

4. 荷姿:折コンテナ

5. 輸送:当JA手配運送会社

6. 見積書有効期限:発信日より30日とする

7. ロット:25×週2回

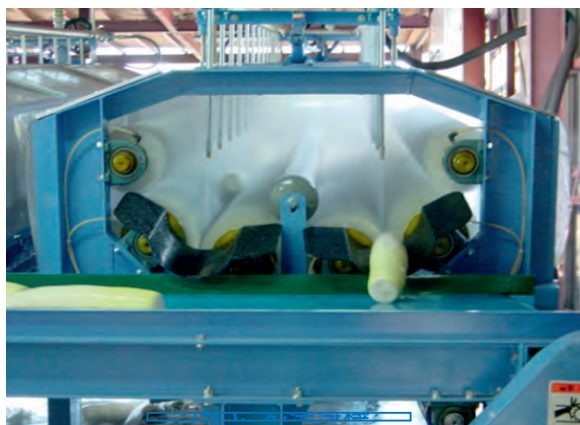
※キャベツ出荷時に相乗りにて納品致します。

※気候・作柄など諸条件により出荷期間・数量に変更が生じた場合、ご相談願います。

担当:JA〇〇〇〇〇〇〇〇



だいこん自動収穫機



- 切りだいこんの出荷で商品化率が向上
- 残余部分の切り干し加工等で収益確保



切りだいこん鉄コンテナ出荷

加工・業務用だいこん



用途	求められる品質・規格等	
サラダ、生食（及び薬味）用（カット等の加工を含む）	・曲がり、岐根、裂根がなく形状良好なもの ・尻詰まり良く円筒形のもの（加工歩留まりが良い） ・肉質が緻密で硬いもの ・肉色に変色がなく白色のもの ・空洞やス入りが無いもの	・2L以上でカット品の流通もあり ・おでんピース用では太さ・長さのボリュームがある3L以上が必要 ・2L以上は生育期間が長いいため内部肉質に障害（ス入り・空洞・変色）がないか要確認
加熱調理用		
冷凍野菜原料（カット等の加工を含む）		
家計消費用	・曲がり、岐根、裂根がなく形状良好なもの ・ヒゲ根が細く肌質が良いもの ・内部にス入りや変色がないもの	・葉柄部10 cm付きLサイズがメイン（根重900～1200 g）（根長38～40 cm）

だいこんは日本を代表する野菜であり、馬鈴薯やキャベツに次いで出荷量が多い。年間を通して栽培されており季節ごとに産地が移動してリレー出荷が行われている。主要産地は北海道や千葉県、青森県、鹿児島県で栽培品種は青首品種が中心であるが煮物用に白首種や漬物での専用種の栽培も行われている。

留意点



1 用途別ニーズに適合した品種選定と規格

だいこんの利用は根が基本であるため根部の内部品質が重要です。特に加工向けでは【肉色は白いもの】、【肉質は緻密で硬いもの】が基本となっており、また加工歩留まりの観点から尻詰まりの良い円筒形の形状が求められており、曲がり・岐根（根が枝分かれしたもの）・裂根は敬遠されています。これを受けて各産地と実需者間で品種選定や規格については事前協議が必要です。青果出荷用（家計消費用）についても内部品質はもちろんのこと外観も肌質良好（病虫害痕がなくひげ根細いもの）なものが求められています。

例）おでん用

一定サイズ（直径5～6cm・厚み3cm程度）で多く型抜きできるよう太くて（7cm以上）長い（40cm以上）ものが求められています。

例）つま・おろし用

肉質が柔らかいと加工後に形状が保持できず離水して歩留り低下を招くため肉質の硬さが重要です。

2 【混み規格】や【切りだいこん】等の多様な出荷形態

実需者や用途に応じて、鉄コンテナ（500～550kg詰め）の利用やL・2Lの「混みサイズ」による省力型の出荷のほか、首の部分や根端の上下をカットした「切りだいこん」の形態で出荷して商品化率の向上を図る動きもあります。

また加工向けでは、加工残渣部を切り干しや漬物に加工して収益を確保する事例も見られます。

3 生理障害等による変質に注意

各種障害画像



裂根



ス入り・空洞



厳寒期に発生が多い緑肉



だいこん青変症

⑩ 見積書サンプル(加工・業務用キャベツ)

御 見 積 書

令和 年 月 日

〇〇〇〇〇〇〇〇〇 御中

下記のとおり、御見積申し上げます。

〇〇〇農業協同組合
〇〇部 担当〇〇〇〇

品 名 : キャベツ(品種:おきなSP、湖月SP)

納 品 先 : 下記記載

出荷時期 : 8月中旬から10月下旬まで(ご相談)

輸送手段 : JRコンテナ

品名	お届け先	配送ロット	単価	備考
キャベツ	〇〇〇〇〇〇〇〇 様 (〇〇〇〇県〇〇〇市)	1コンテナ 約4,000kg前後	〇〇/kg	ドライアイス60kg
キャベツ	□□□□□□□□ 様 (□□□□県□□□市)	1コンテナ 約4,000kg前後	〇〇/kg	ドライアイス60kg
キャベツ	△△△△△△△△ 様 (△△△県△△△市)	1コンテナ 約4,000kg前後	〇〇/kg	ドライアイス60kg

<備 考>

*消費税は含まれておりません。

*本書に記載なき事項は別途協議をさせていただきます。



AIキャベツ自動収穫機



鉄コンテナ・リヤリフト



鉄コンテナでの出荷
(実重量約350kg)

キャベツの省力型 収穫・出荷の事例



混み玉のコンテナ出荷
(実重量約15kg)



加工・業務用キャベツ



用 途	求められる品質・規格等	
サラダ、生食（及び葉味）用 （カット等の加工を含む）	・寒玉系、春系、グリーンボール等（※1） ・葉色の濃さ	・5～9玉/10kg箱 ・「混み玉」（※2）もあり
加熱調理用 （カット等の加工を含む）	・寒玉系が基本 ・球の締まり・形状の良さ	・大玉が基本（納品先によって上限が異なる） ・「混み玉」もあり
冷凍野菜原料用 （カット等の加工を含む）	・寒玉系が基本 ・球の締まり・形状の良さ	・大玉が基本（納品先によって上限が異なる） ・「混み玉」もあり
家計消費用	・春系、寒玉系、グリーンボール等 ・形状・玉揃いの良さ	・8玉/10kg箱が基本

※1 品種選定については、実需者が、水分含有率、甘さの程度、盛り付け時のボリューム感、色合い、加工歩留まり等のいずれを重視するかによって異なる。

※2 「混み玉」は、複数のサイズを一緒にして出荷するもので、「混み規格」出荷の一つ。

留 意 点



1 納品形態等は実需者ごとに取り決め

納品時の重量、使用する出荷容器の種類や容量については、実需者ごとの取り決めが必要です（10kg・15kg詰めの段ボール箱、またはプラスチックコンテナ、300～350kg詰め鉄コンテナ等）。

5～9玉/10kgが基本ですが、この幅の中での「混み玉」も実需者によっては可能です。

2 鉄コンテナ出荷で省力化・コスト削減

実需者によっては鉄コンテナの荷姿での受入が可能です。機械収穫と組み合わせて鉄コンテナで圃場からの搬出と加工場までの輸送を行えば、これらに要する労力を大幅に削減できます。

3 4～5月の寒玉系キャベツの安定供給

「巻きが硬い」、「葉質がしっかりしている」、「水分含有率が低い」、「加工歩留まりが高い」等の特性がある寒玉系キャベツは、カット用、加熱調理用を中心に周年的に必要とされていますが、4～5月に抽苔や不結球等が発生しやすく、品質が安定しません。

このため、抽苔しにくい品種の利用や抽苔の恐れがない時期に収穫して冷蔵貯蔵したものの利用といった対応により、4～5月における寒玉系キャベツの安定供給が求められています。

4 裂球、内部障害に注意

裂球、内部障害（褐変症等）は納品時のクレーム対象となります。適期収穫を心掛けるとともに、出荷時にこれらの発生がないか入念に確認することが重要です。



裂球したキャベツ



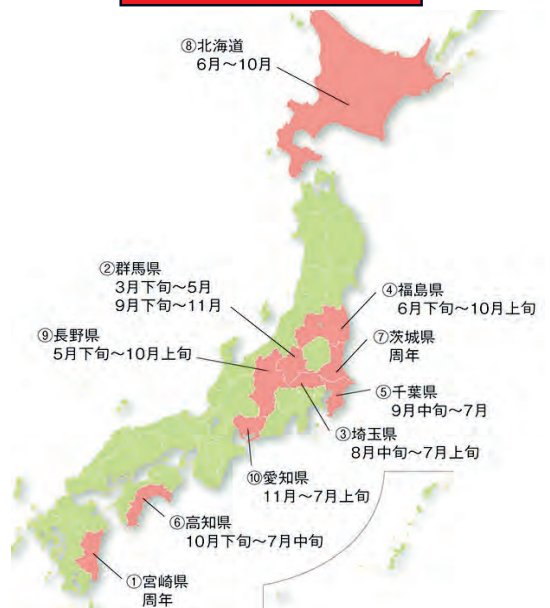
褐 変 症



⑪ 販売提案書サンプル(加工・業務用きゅうり)

令和 年 月 日																
〇〇〇〇〇〇〇〇 様	〇〇〇〇〇〇〇〇															
〇〇〇〇向け『〇〇県産コンテナきゅうり』販売提案書																
日頃、特段のご協力を賜り厚く御礼申し上げます。 下記のとおり、ご提案いたしますのでよろしくお願いいたします。																
【内 容(案)】																
品 目	きゅうり															
出荷期間	7月中旬～9月中旬															
出荷JA	JA〇〇〇〇															
出荷数量	日量30～50ケース															
価 格	〇〇〇〇円/ケース(市場渡し価格/〇〇〇〇青果帳合い) ※相場高騰時の場合については、双方で協議を実施する。															
出荷形態	正品: イフコンテナ6413															
出荷規格	<table border="1"> <tr> <th>長さ</th> <th>曲がり</th> <th>太さ(直径)</th> <th>1本果重</th> <th>量目</th> </tr> <tr> <td>19.5～24cm</td> <td>3.5cm以内</td> <td>3.5cm以内</td> <td>95g～140g</td> <td>10kg</td> </tr> <tr> <td colspan="5">100本定数詰(皆掛け10.5kg)</td> </tr> </table>	長さ	曲がり	太さ(直径)	1本果重	量目	19.5～24cm	3.5cm以内	3.5cm以内	95g～140g	10kg	100本定数詰(皆掛け10.5kg)				
長さ	曲がり	太さ(直径)	1本果重	量目												
19.5～24cm	3.5cm以内	3.5cm以内	95g～140g	10kg												
100本定数詰(皆掛け10.5kg)																
輸送手段	市場との混載便利用(〇〇〇〇青果降ろし)															
備 考	①規格はJAの出荷規格に準ずる。 ②その他、急激な販売環境の変化の際は、都度協議をする。 【別途提案】															

きゅうりの主要産地



資料: 農水省「野菜生産出荷統計(令和3年度)」



きゅうり収穫ロボット

きゅうりの出荷・荷姿の事例



「A、BのM、S混み」(「100本きゅうり」)(10kg)の荷姿
「100本きゅうり」の出荷は、1日1回収穫で、しかも選別作業等が大幅に省力化

加工・業務用きゅうり



用 途	求められる品質・規格等	
サラダ、生食用 (カット等の加工を含む)	・曲がり無く、形状・揃いの良いもの ・多少の曲がりや不揃いも(カット可能) ・内部障害なく、果肉の硬いもの	・S~Lサイズ ・A.BのM.S混み等の「混み規格」出荷が可能
浅漬け用	・果皮が柔らかく、果肉が硬いもの ・胎座部の小さいもの ・著しい曲がりのものを除く	・一本漬けの場合、長さ・太さの規格の幅は狭い
家計消費用	・曲がり無く、形状・揃いの良いもの(ばら売り) ・多少の曲がりや不揃いのもの(袋売り)	・S~Lサイズ ・Sサイズ(50本定数詰め)

留 意 点



1 「混み規格」出荷による効率的な生産・出荷が可能

新しい出荷形態として、「A、BのM、S混み」のような、複数の規格を一緒にして出荷する「混み規格」出荷に取り組む事例がみられます。

これにより、出荷規格の簡素化と同じように、選別作業等を省力化できるほか、一斉収穫が可能で、1日1回の収穫で済むことから、トータルの作業時間が縮減し、生産規模の拡大につもつながります。

2 スライス・浅漬け等に適した品種を選定

実需者は、

一生食用(カット、スライス等)では、「胎座部が小さい」、「イボが少ない」、「シャキシャキ感のあるもの」等

一浅漬け用では、「果皮が柔らかく、果肉の硬い」、「胎座部の小さい」等の特性を求めていることから、品種選定については実需者との協議が必要です。

3 内部障害に注意



生理生害(内部変色)



生理障害(空洞果)



生理障害(腐敗)



生理障害(変形)

令和 年 月 日

〇〇〇〇〇〇〇〇〇 御中
(〇〇〇〇〇〇〇〇〇 様向け)

〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇

青果物商品企画提案書・確認書

品名	レタス、リーフ系レタス	商品特徴	・生産者限定で品質の均一化を図っています。
産地	県西管内(JAO〇〇〇〇)		
規格(荷姿)	下記の通り		
数量	別途相談		
価格(税別)	下記の通り (納品場所:貴社場内置場)	特記事項	・気象災害による作柄不良のときは、別途相談させて頂きます。 ・この提案書は部外秘にして下さい。また事前連絡がない場合は発行日より1ヶ月を過ぎますと無効になります。 ・出荷開始期及び出荷終了期は産地の作柄状況を踏まえて、相談させて頂きます。 ・週間オーダーは毎週木曜日迄に次週の納入数量の連絡をお願い致します。(遅くとも金曜日12:00までにお願致します。) ・クレームは内容画像・生産者名を併せて納入日翌日朝までに連絡をお願い致します。
販売期間	令和〇年3月中旬~5月中下旬 (具体的な開始、終了時期については産地状況にて協議)		
連絡先	〇〇〇〇〇〇 TEL:〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇 担当:〇〇 Email:〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇		
出荷期間	1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月 上 中 下 上 中 下 上 中 下 上 中 下 上 中 下 上 中 下 上 中 下 上 中 下		

品名	荷姿	入数	価格(委託価格)	備考
裸レタス	8.0kgDB・CT	12・14玉	〇〇〇〇円	シーズン値決め(直送)
裸サニーレタス	4.5kgDB・CT	12株~18株	〇〇〇〇円	シーズン値決め(直送)
裸グリーンカール	4.5kgDB・CT	12株~18株	〇〇〇〇円	シーズン値決め(直送)
ロメインレタス	5.0kgDB	12株~18株	〇〇〇〇円	シーズン値決め(直送)



玉レタスコンテナ出荷荷姿

※運賃・資材代の値上げに伴い、値上げでのご提案をさせていただいております。

確認印	

加工・業務用レタス



用 途	求められる品質・規格等	
サラダ、生食（及び薬味）用 （カット等の加工を含む）	・基本は容器の実重量を決めてケースでの受発注、一部実需者は重量契約で出荷または入荷時に計量する ・葉肉が厚く、シャキシャキ感があるもの、外葉は使わないので荷痛み防止で2、3枚付ける程度で出荷する ・8割結球以上の充実した玉が求められるが、過熟果や変形果はNGになる ・フィルムによる包装は不要 ・容器は折り畳み式プラスチックコンテナか段ボールに無包材で出荷する ・今のところ中間加工品として冷凍レタスを使用する実需者はない	・玉レタスのサイズは2L（12～14玉/ケース）が基本で、1玉重量の下限は400g前後のことが多い ・非結球レタスはL（15株/ケース）以上が基本で、1株重量の下限は280g前後のことが多い ・玉レタスではケースの実重量7～8kg以上、非結球レタスでは、ケースの実重量4～5kg以上とすることが多い ・一部、実需者側でカットする場合、1玉・株重量に下限を設定し、玉・株サイズを固定（例：12玉や15株のみ）する場合もある
加熱調理用 （カット等の加工を含む）		
冷凍野菜原料用 （カット等の加工を含む）		
家計消費用	・形状・玉揃いの良さ ・透明のフィルム等で包む場合あり	・16～18玉/ケースが基本（時期により12～14玉も）

留 意 点



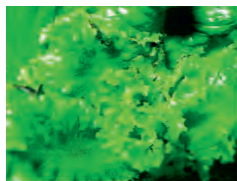
1 「葉肉が厚い」等の加工適性の高い品種を選定

実需者は「シャキシャキ感がある」、「葉肉が厚い」等の特性を持つものを求めており、カット野菜製造時の洗浄作業で傷まないことも重視しています。稀にファミリーレストラン等のサラダ用では葉肉の薄く柔らかいものも求められる場合があります。

結球度が低い（6～7割以下）玉や過熟果は歩留まりが悪くなることが多く、特に過熟果には乳管破裂等で内部が変色・腐敗しているものが混入することもあり、特に注意が必要になります。

いずれの場合も家計消費用と違って、洗浄工程を経て提供・製品化されることが前提となります。

なお、外食・中食企業では、非結球のリーフ系レタスの使用も増えていきます。現状、植物工場で栽培されるリーフ類は、安定供給という利点はあるものの加工適性から本格的に使用されるまでには至っていません。



チップバーン



縁ぐされ



根部の変色と縁ぐされ



加熱果内部褐変



内部食害痕

2 出荷に際しては実重量と品質の安定が大切

実需者、特にカット工場では、一番重要な指標の一つが「加工歩留率」です。加工歩留率は利益に直結しているためです。加工歩留率に大きく関係するのが原料の重量と品質になります。加工歩留率は1kgの原料から〇gの製品ができるかなので、加工歩留率が一定であれば、原料重量が重いほどできる製品重量も増えます。また、原料重量が重くても品質が悪いと加工歩留率は落ちるため、品質の安定した原料が一定重量以上あることは工場の稼働を安定させ、利益を棄損させないためのポイントになっています。

3 安定供給できることが契約を継続する上で重要

工場の稼働は出荷先の注文に合わせて計画されていますが、注文数が確定するのは前日または当日です。そのため、工場はその注文数に合わせて原料や人員を準備しますが、原料の品質や（納品数量を含めた）重量によっては、追加で原料を調達したり、稼働時間を延長することになります。特に追加で原料を調達する場合、時期によっては品質が悪い原料を高額で調達する必要があり、莫大な損害が発生することもあります。このこともあり工場では一定品質で決まった数量・重量を安定供給してくれる産地を求めています。

特にレタスは、加工で求められる結球程度に合わせるためには収穫適期が2～3日しかなく、工場の発注数量に合わせて安定的に出荷するためには作付け計画を含めて高度な栽培管理が必要になってきます。

⑬ 提案書サンプル(加工・業務用はくさい)

〇〇〇〇〇〇〇〇〇 御中

令和 年 月 日

JAO〇〇〇〇〇〇〇〇

〇〇〇向けJAO〇〇〇〇のはくさい取扱いについて

1. 取扱いについて

JAO〇〇〇〇管内で生産されたはくさいをキムチ原料として、〇〇〇へ供給する。

2. 取扱い時期

令和〇年12月～令和〇年3月

3. 取扱数量

別途計画する。

4. 取引方法及び出荷方法

【通常品】正味重量取引

【貯蔵品】数量取引。15kgコンテナ、もしくはダンボール

※ダンボール使用時は資材費分を受渡単価で調整する。

5. 出荷規格

4玉～7玉入れ(1玉2kg以上)

※3玉・8～12玉が大量に発生した場合は別途協議する。

1コンテナ当たり正味重量13kg～17kg

以下はクレーム対象とする

病害虫(アブラムシ)、生理障害(ゴマ)、変形株、抽苔、裂球、外葉2枚以上、

量目不足、1コンテナ18kg以上 等

6. 値決め価格・・・出荷日基準(出荷日当日)

時 期	通 常 品	貯 蔵 品
12月	〇〇円/kg	
1月	〇〇円/kg ⇒DB使用時〇〇円	〇〇円/kg(〇〇〇円/CT) ⇒DB使用時〇〇〇円 ⇒鉄コンテナ使用時 〇〇円/kg
2月	〇〇円/kg ⇒DB使用時〇〇円	〇〇円/kg(〇〇〇円/CT) ⇒DB使用時〇〇〇円 ⇒鉄コンテナ使用時 〇〇円/kg
3月前半	〇〇円/kg ⇒DB使用時〇〇円	
3月後半	〇〇円/kg	

7. 出荷計画

取引先からの要望に基づき事前に定められた日別納品計画に基づき計画出荷を行う。

出荷場所は〇〇〇〇センター・〇〇〇〇センターの2か所を予定。

8. その他

(1)栽培履歴の提出

(2)販売先にて品質検査で問題が生じた場合は、関係者で協議し、すみやかに解決を図る。



【混み玉】のコンテナ出荷
(実重量約15kg)



はくさい自動収穫機



鉄コンテナ(メッシュ入り)出荷

加工・業務用はくさい



用 途	求められる品質・規格等	
漬物用 (カット等の加工を含む)	・黄芯系の品種が基本、キムチ用では白芯系の品種も可 ・形状等が良好で、球が締まっているもの	・大玉(4~6玉)の「混み玉」が基本
加熱調理用 (カット等の加工を含む)	・黄芯系の品種が基本 ・形状等が良好で、球が締まっているもの	
冷凍野菜原料用 (カット等の加工を含む)	・黄芯系の品種が基本 ・形状等が良好で、球が締まっているもの	
家計消費用	・黄芯系の品種が基本 ・形状等の外観の良さ	・大玉(4~6玉)の「混み玉」が基本 (1/4、1/8カット等での小売販売)

留 意 点



1 大玉が基本

加工歩留まりと作業効率を重視するため、大玉(4~6玉)で巻きがしっかりしたものが求められます(家計消費用もカットして小売りされることが多いため、大玉が求められます)。黄芯系が基本ですが用途に応じて白芯系も使用されます。

2 納品形態等は実需者ごとに取り決め

納品時の重量、使用する出荷容器の種類や容量については、実需者ごとの取り決めが必要です。
(12~13kg・15kg詰めの段ボール箱ないしコンテナ、300kg詰めの鉄コンテナ等)

3 鉄コンテナ出荷で省力化・コスト削減

鉄コンテナでの出荷では、機械収穫と組み合わせることで、収穫作業から圃場からの搬出、加工場への輸送までの作業を機械で一貫して行うことが可能となり、労力が大幅に削減されます。

4 3~5月の安定供給

加工・業務用はくさいは周年供給が求められていますが、3~5月は抽苔や痛み等の問題があり、品質が安定しません。このため、トンネル被覆で抽苔を抑える栽培や2~3月に収穫する品質が良好な秋冬どりはくさいを冷蔵貯蔵する対応が行われています。抽苔しにくい品種の利用や秋冬どりはくさいの貯蔵技術の高度化によって3~5月の安定供給が求められています。

5 異物混入、生理障害などに注意

枯葉等の異物混入、ゴマ症や内部褐変症等の生理障害、病虫害による褐変等の異常は、納品時のクレーム対象となります。適正な肥培管理、防除管理を心掛けるとともに、出荷時にこれらの混入がないことを入念に確認することが重要です。



ゴマ症



内部褐変症



病虫害

【参考】鉄製コンテナ利用ルール ※サンプル

令和 年 月 日

〇〇〇〇〇〇〇〇〇 御中

JA〇〇県本部 〇〇〇〇部

鉄製コンテナ利用ルール(お取引先様向け)

1. 目的

JA〇〇県本部(以下、県本部という)が保有またはレンタルする鉄製コンテナ(以下、鉄コンという)を利用する取引について、鉄コンをより効率的に利用することと併せて鉄コンの紛失防止を目的とする。

2. 鉄コンの種類

- (1) 県本部が保有する鉄コン: プレートに『JA〇〇県本部』と明記。
- (2) 県本部がレンタルする鉄コン: レンタル業者のコンテナで『JA〇〇県本部』シールを添付。

3. 利用条件

- (1) 県本部との青果物の取引であること。
- (2) 当利用ルールを順守できること。

4. 鉄コンの取り扱い

- (1) 納品時
送り状と鉄コンの数量を確認し、送り状に受領印を押印する。
- (2) 在庫管理
 - ① 県本部のコンテナと他の納品業者の鉄コンが混入することがないように区分して管理する。
 - ② 県本部が送付する在庫確認表と在庫数量に相違がないことを確認し、押印のうえ県本部へFAXする。
- (3) 返却方法
 - ① 出荷計画が確定した時点で、県本部と協議の上、返却計画を作成する。
 - ② 返却時は、引取りの運送会社に返却用の送り状と空の鉄コンと合わせて手渡す。なお、返却用の送り状は事前に県本部にて作成し、送付する。

5. 費用請求

- 以下に当てはまる場合、県本部はその費用を請求する。
- (1) 返却計画とおりの返却がなされないことに由来する費用(レンタル等代替コンテナを利用等)
 - (2) 鉄コンを破損させ、修理・修復が不可能な状態になった場合の新規購入費用。
 - (3) 在庫確認により紛失が判明した場合の新規購入費用。

6. その他

- (1) 期間中に県本部以外の鉄コンが混在した場合、下記の間合せ先まで連絡すること。
- (2) 当利用ルールに定めない事案が発生した場合は、その都度関係者が誠意をもって協議し、善処する。

【間合せ先】

JA〇〇県本部 〇〇〇〇部 直販課

☎: 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇 FAX: 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇

産地証明書

殿

このたび納品する『
県市
』は、
組合許可の生産者
「
」の生産品であり、当地
限定の品種「
」である
ことを証明します。

令和 年 月 日

県 市 町 番地

組合

代表

個別売買委託契約書（案）

— 出荷団体、実需者、流通業者の3者間で契約する場合 —

〇〇組合（以下甲という）と〇〇株式会社（以下乙という）、および〇〇株式会社（以下丙という）は、〇〇用〇〇（以下本件商品という）の売買について次のとおり売買委託契約を締結する。

第1条 販売委託

甲は、丙に対し、甲の取り扱う本件商品の乙への販売を委託し、丙はこれを受託することを約す。

第2条 販売

丙は、自己の名において乙に販売し、販売代金の回収を行う。

第3条 販売手数料

丙の販売手数料は、第7条で定める乙への販売価格の〇%とする。

第4条 商品

本件商品の要件は下記の通りとする。

- (1) 品目 〇〇用〇〇
- (2) 品種 〇〇
- (3) 栽培方法 別添「栽培計画書」のとおりとする。
- (4) 規格 例) A品

腐敗、変質（変色）、抽苔してないこと。

葉の折れ、傷みのないこと。

病害、虫害のないこと。

ひげ根は切り落としてあること。

葉先から根本までの長さが35～45 cm以内であること。

B品

.....

.....

- (5) 荷姿 例) 〇〇型コンテナに〇〇kgバラ詰めとする。
- (6) その他 例) 真空予冷し、速やかに保冷車で受渡場所に配送すること。

第5条 取引期間

令和〇〇年〇月〇日～令和〇〇年〇月〇〇日迄の〇〇週間とする。

第6条 取引数量及び面積 ※数量契約の場合

- (1) 取引数量は、1週当たり〇〇〇コンテナ、通期で〇〇〇〇コンテナとする。
- (2) 甲乙及び丙は取引数量の達成について責任を負うものとする。
- (3) ただし、需給状況の大幅な変動等があった場合、甲乙及び丙は協議して取引数量を〇〇%～〇〇%の範囲内で変更することができる。

第6条 契約面積

※面積契約の場合

- (1) 契約面積は_____aとし、そこから収穫されたうち第4条第4項に該当する本件商品全量を取引対象とする。
- (2) 甲乙及び丙は契約面積にかかる本件商品全量の売買について責任を負うものとする。
- (3) 需給状況の大幅な変動等があった場合、甲乙及び丙は協議して取引数量を変更することができる。

第7条 価格

- (1) 価格は下記の通りとする。
例) A品 ○○当たり○○円（消費税別）
 B品 ○○当たり○○円（消費税別）
- (2) 需給状況に大幅な変動などがあった場合、甲乙及び丙は協議して価格を変更できる。
- (3) 規格外品の混入および品質低下があった場合は、甲乙及び丙は協議して価格を変更できる。

第8条 受け渡しおよび検査

- (1) 甲から丙への受け渡し
甲は、本件商品を丙の指定する場所で丙に引き渡すものとする。
- (2) 丙による検査
丙は、甲から本件商品到着後速やかに検査し、もし数量の過不足もしくは本件商品に瑕疵を発見した時は直ちに甲に連絡し、その措置を協議するものとする。
- (3) 丙から乙への受け渡し
丙は検査に合格した本件商品を、乙の指定する場所で乙に引き渡すものとする。
- (4) 乙による検品
乙は、丙から本件商品到着後速やかに検査し、もし数量の過不足もしくは本件商品に瑕疵を発見した時は直ちに丙に連絡し、その措置を協議するものとする。
- (5) 発送、運賃
甲から丙への引き渡しにかかる発送手続きとその費用は甲が負担するものとする。また、丙から乙への引き渡しにかかる発送手続きとその費用は丙が負担するものとする。

第9条 代金決済

- (1) 乙は、毎月○○日迄に受け取った本件商品にかかる代金を、翌月○○日迄に丙の○○銀行○○支店○○預金・口座番号に振込送金する。
- (2) 丙は、毎月○○日迄に販売した本件商品にかかる代金から、第3条で定める販売手数料を差し引き、翌月○○日迄に甲の○○銀行○○支店○○預金・口座番号に振込送金する。

第 10 条 提出書類

甲は、乙に対して下記の書類を提出するものとする。

契約締結時：栽培計画書

取引完了時：生産履歴確認書

第 11 条 協議

本契約に定めなき事項については、その都度協議のうえ決定する。

第 12 条 有効期間

本契約書の有効期限は、令和 年 月 日より令和 年 月 日までとする。

本契約の証として甲、乙、丙、各々本書一通を保有する。

令和 年 月 日

甲：住所
名称 ○○○○組合（出荷団体）
代表者

乙：住所
名称 ○○株式会社（実需者）
代表者

丙：住所
名称 ○○株式会社（流通業者）
代表者

言葉の定義一覧

本ガイドラインの作成にあたり、いろいろな業界用語や頻用されている用語が使用されているため、契約時の齟齬が無いように、本ガイドラインにおける用語の定義を明確にするための説明資料として、下記をご参照ください。

・出荷団体とは・・・

青果物の生産者が構成員となっている農業協同組合連合会その他の団体のこと。生産者は加入している出荷団体(農協等)へ野菜等の農産物を運び、そこでは届けられた野菜を、その品質や大きさ毎に選別する作業が行われる。

・実需者とは・・・

量販店等小売業者、外食・中食・給食業者、食品加工業者等の総称。

・流通業者とは・・・

青果物の流通に関わっている者のうち生産者を除く業者であり、卸売業や運送業者などの総称。

・中間流通業者とは・・・

野菜産地と実需者を結び、契約取引を含め、野菜を実需者のニーズに合わせて供給を行うため、さまざまな調整を行っている事業者の総称。

・ベンダーあるいはサプライヤーとは・・・

仕入先や供給元など納入業者の総称。

・給食事業とは・・・

給食事業会社や学校などの給食サービス。予算内で安心・安全そして栄養バランスを考えたメニューの提案と給食サービス事業。

・外食とは・・・

食事をする空間とともに食事を提供する業態をいう。

・中食とは・・・

外食と内食の中間にあって、市販の弁当や惣菜、家庭外で調理・加工された食品を家庭や職場・学校・屋外等へ持って帰り、そのまま食事すること。また、その食品(日持ちをしない食品)の総称。

・内食とは・・・

家庭で食材を調理して食事すること。

・加工用(原料)野菜とは・・・

カット野菜、冷凍野菜、ジュース等の原料として用いられる野菜の総称。

・業務用野菜とは・・・

外食・中食業者が仕入れた野菜原体の総称。業務用野菜では求められる規格などが一般的な家計消費と変わらない場合が多いため、市場出荷と同様の規格が使われることが多い。

・加工・業務用野菜とは・・・

加工・業務用野菜は、①カット野菜、冷凍野菜、ジュース類の原料となる加工原料野菜、②外食・中食企業の食材となる業務用野菜、の両者を合せた呼称であり、こうした用途向けの需要は、加工・業務用需要と呼ばれている。

・ホールとは・・・

野菜「丸ごと」の意。

・ピッキングとは・・・

注文や要求（出荷指示）に対して、その品物を在庫から選びだしたり、配送先毎に小分けしたりすること。

・食の外部化とは・・・

女性の社会進出や単身世帯の増加、高齢化の進行、生活スタイルの多様化等を背景に、家庭内で行われていた調理や食事を家庭外に依存する状況がみられる。これに伴い、食品産業においても、食料消費形態の変化に対応した調理食品や惣菜、弁当といった「中食」の提供や市場の開拓等に進展がみられている。こういった動向を総称して「食の外部化」という。

・農地所有適格法人（農業生産法人）とは・・・

農地を所有できる法人のこと。平成 28 年の農地法改正に伴い呼称が変更された。

・地産地消とは・・・

地域の消費者ニーズに即応した農業生産と、生産された農産物を地域で消費しようとする活動を通じて、農業者と消費者を結びつける取組。

・適地適作とは・・・

その土地（土壌条件）の気象条件、インフラ等社会的条件に最も適した作物をすること。

・産地リレーとは・・・

例えば、レタスの場合、秋から冬、春先まで平坦地で生産し、初夏から夏、初秋にかけては高冷地で生産するように、年間を通じた生産のことを産地リレーと呼んでいる。

・トレーサビリティ・システム（流通経路情報把握システム）とは・・・

食品の流通経路情報（食品の流通した経路及び所在等を記録した情報）を活用して食品の追跡と遡及を可能とする仕組み。これにより、事故発生時の原因究明や食品回収、品質管理の向上や効率化、消費者に伝える各種情報の充実等に資することが期待される。

・通い容器とは・・・

青果物の出荷や輸送に用いる折りたたみ可能なプラスチック容器。繰り返し使用が可能で予冷効果が高く、環境負荷が少ない等のメリットがある。

・決済サイトとは・・・

取引代金の締め日から支払日までの猶予期間のことを指す。通常、日数を単位として表す。例えば、「30 日サイト」「90 日サイト」など。

（参考）・農林水産省ホームページ ・農畜産業振興機構 野菜関係用語集

本ガイドライン 2023 の使い方について

本ガイドライン 2023 は、加工・業務用野菜の契約取引に必要な契約に際して基本的な留意点、標準的な取引手順、契約書様式等を示したものです。

なお、本様式は契約書を作成する際のたたき台として利用するためのものであり、実際に契約を締結する際は、関係者の実状に合わせた修正が必要となりますので、この基本契約書様式や、個別売買契約書(案)のところで示した、提案書サンプル(含む、見積書・商品規格書・販売提案書・企画書)等を引用し、加筆・削除等の修正を行ったうえで、ご使用ください。

本ガイドライン 2023 にある基本契約書(案)や提案書サンプル等は下記のホームページへ掲載されています。



JGHA
一般社団法人 日本施設園芸協会
URL: <https://www.jgha.com>



VEDICA 野菜流通カット協議会
URL: <https://www.vedica.jp>



契約成立!!





加工・業務用野菜標準基本契約取引 ガイドライン2023(青果物主要13品目)

- この『加工・業務用野菜標準基本契約取引ガイドライン2023』についてのお問い合わせは

JGHA

一般社団法人 日本施設園芸協会

〒103-0004 東京都中央区東日本橋3-6-17

TEL:03-3667-1631 FAX:03-3667-1632



URL: <https://jgha.com>

2024年3月発行