

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

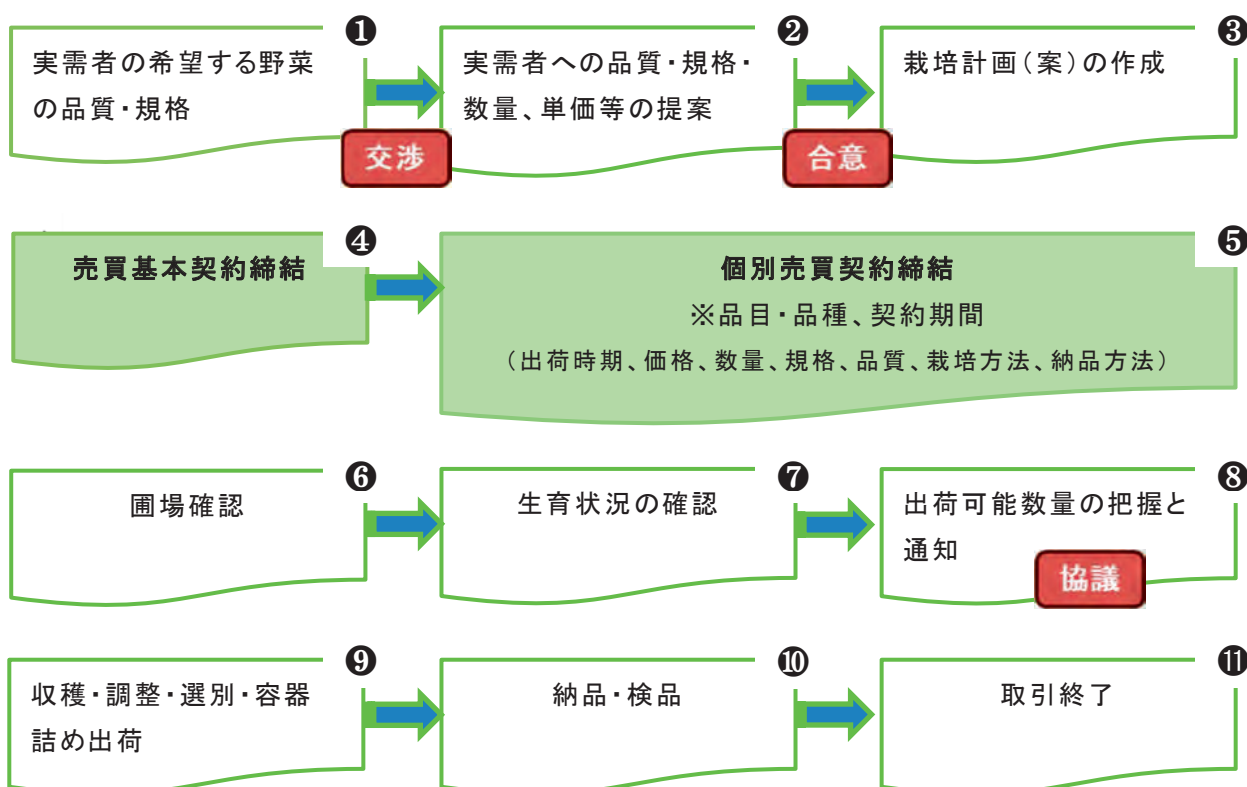
ガイドライン策定検討委員会は、研究者・生産者・実需者・流通業者等からなる 8 名の構成メンバーは、以下のとおりです。

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

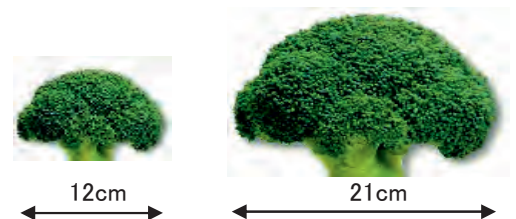
- 省力的な一斉収穫
- 簡易な調整作業
- 重量取引



ブロッコリーフローレットカッター



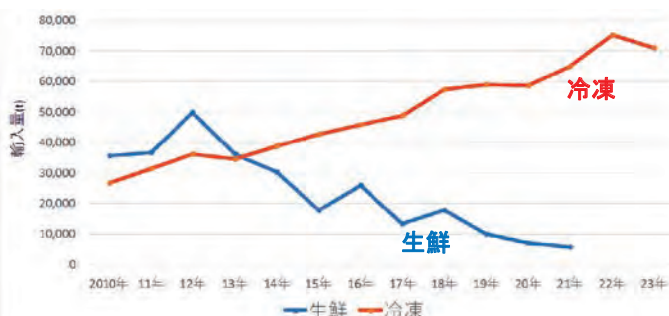
フローレットブロッコリー販売事例(国産)



【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があるが、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いう声が聞かれます。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

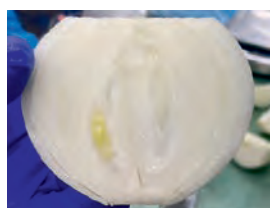
加工実需者(外食・食品工場)については、「剥きたまねぎ」での利用が前提になってきています。

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)

令和 年 月 日

〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇 御中

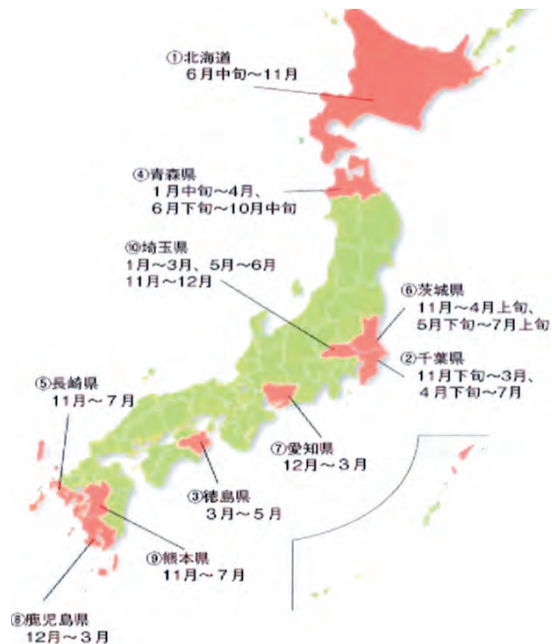
〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇

令和 5年度『になじん』提案書

下記のとおり、商品のご提案をさせていただきます。
よろしくお願いいたします。

1. 産 地	北海道中札内
2. 品名/品種	になじん/愛美
3. 作付面積	延べ12ha
4. 出荷時期	令和5年9月上旬 ～ 令和5年10月下旬
5. 出荷数量	500ケース 月2台(計5～6台)
6. 出荷規格	Lup JGAP対応
7. 重 量	10kgダンボール
8. 運 送	JRコンテナ
9. 単価	昨年〇〇〇円 令和5年度 〇〇〇円希望 ※到着単価です。
備 考	

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