

④ 商品規格書サンプル(加工・業務用えだまめ)

製 造 者	*****
代 表 者	*****
所 在 地	*****
製 造 所	*****
所 在 地	*****
T E L	*****
F A X	*****
メ 一 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。				

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 ー	水 分	たん ば く 質	脂 質	炭 水 化 物	灰 分	ナ トリ ウム	カ リ ウム	マ グ ネ シ ウム	リ ン 酸	鉄	亜 鉛	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 チ 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	mg	mg	mg	mg	g	g	g	mg	g	g	g	g	g	
143	67.1	13.0	7.6	10.6	1.7	5	850	76	76	190	2.5	1.4	0.42	0	192	15	0	13.4	28	0.28	0.13	1.6	0.14	0	310	0.51	27	0.95	2.58	3.34	0	5.3	1.4	5.9	7.3	0.7

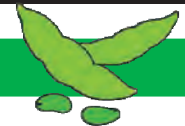


枝豆は水稻の輪作に適した品目として注目が集まる一方、引抜き・脱莢・選別といった手間が必要な収穫・出荷調整の作業は、農家の負担となっています。作業効率向上には機械化が有効で、状況に応じた機械を選ぶことが大切です。

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。

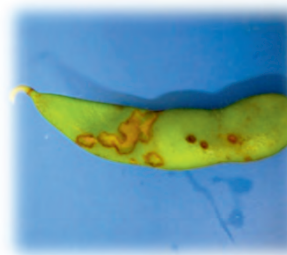
3 クレーム対象



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 (2 8 品 目)	無し

原 料 配 合 比	
ほうれんそう	100%
合 計	100%

商 品 画 像		像
外 装	内 装	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 括 表 示																																					
外 装	内 装																																				
(冷凍食品) <table><tr><td>品 名</td><td>ほうれん草</td></tr><tr><td>原 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>長期置下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 百位農産 494 宮崎県小林市野尻町三ツ野山3028</td></tr></table>	品 名	ほうれん草	原 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	長期置下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 百位農産 494 宮崎県小林市野尻町三ツ野山3028	(冷凍食品) <table><tr><td>品 名</td><td>ほうれん草</td></tr><tr><td>原 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>長期置下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 百位農産 494 宮崎県小林市野尻町三ツ野山3028</td></tr></table> 【製造・販売会社】 N 有限会社百位農産 野尻町3028 〒894-0201 宮崎県小林市野尻町三ツ野山3028 TEL 0985-22-0000 FAX 0985-22-0001 宮崎県小林市健康福祉大学三ツ野山1-1-1 宮崎県庁舎2階2号室 農産課 15号机 宮崎県庁舎2階2号室 農産課 15号机	品 名	ほうれん草	原 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	長期置下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 百位農産 494 宮崎県小林市野尻町三ツ野山3028
品 名	ほうれん草																																				
原 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	長期置下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 百位農産 494 宮崎県小林市野尻町三ツ野山3028																																				
品 名	ほうれん草																																				
原 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	長期置下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 百位農産 494 宮崎県小林市野尻町三ツ野山3028																																				

栄養成分表（100gあたり）															日本食品標準成分表2020年版（八訂）より																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
エ	水	たん	脂	炭	灰	ナ	カ	カ	マ	リ	亜	鉄	銅	マ	ビ										ミ				ン		脂		コ	単	食		維	食																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
															A			D	E	K	B1	B2	ナ	イ	ア	シ	ン	葉	パ	ン	C	飽			一	多			コ	レ	ス	テ	ロ	ー	ル	糖	当	量	性	性	量	量																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
															レ	カ	レ																																				飽	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価	価



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、
よろしくお願いたします。

— 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。

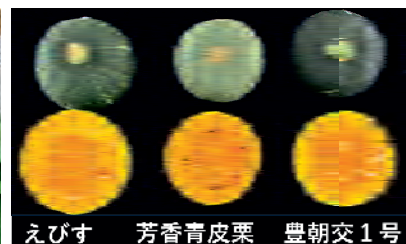
留意点



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