

## 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<br>（カット等の加工を含む） | ・寒玉系、春系、グリーンボール等（※1）<br>・葉色の濃さ | ・5～9玉/10kg箱<br>・「混み玉」（※2）もあり       |
| 加熱調理用<br>（カット等の加工を含む）         | ・寒玉系が基本<br>・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）<br>・「混み玉」もあり |
| 冷凍野菜原料用<br>（カット等の加工を含む）       | ・寒玉系が基本<br>・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）<br>・「混み玉」もあり |
| 家計消費用                         | ・春系、寒玉系、グリーンボール等<br>・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



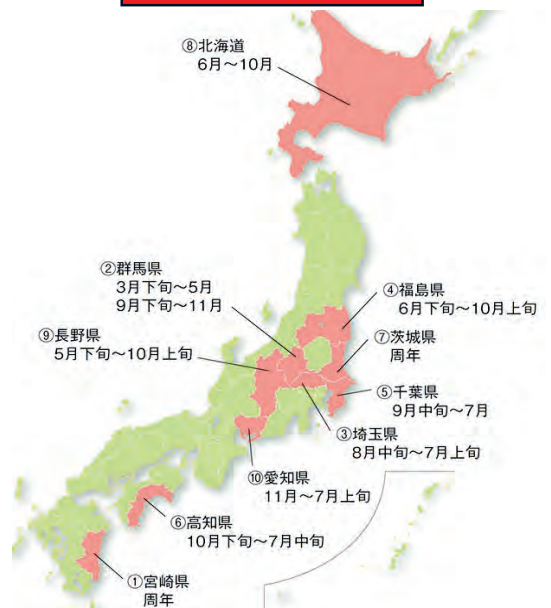
褐 変 症



## 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                                                                                                                                                                                                                                                     |         |          |        |      |    |           |         |         |          |      |                    |  |  |  |  |
| <b>〇〇〇〇向け『〇〇県産コンテナきゅうり』販売提案書</b>                          |                                                                                                                                                                                                                                                              |         |          |        |      |    |           |         |         |          |      |                    |  |  |  |  |
| 日頃、特段のご協力を賜り厚く御礼申し上げます。<br>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)<br>※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。<br>②その他、急激な販売環境の変化の際は、都度協議をする。<br>【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<br>(カット等の加工を含む) | <ul style="list-style-type: none"> <li>・曲がり無く、形状・揃いの良いもの</li> <li>・多少の曲がりや不揃いも(カット可能)</li> <li>・内部障害なく、果肉の硬いもの</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・S~Lサイズ</li> <li>・A.BのM.S混み等の「混み規格」出荷が可能</li> </ul> |
| 浅漬け用                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>・果皮が柔らかく、果肉が硬いもの</li> <li>・胎座部の小さいもの</li> <li>・著しい曲がりのものを除く</li> </ul>             | <ul style="list-style-type: none"> <li>・一本漬けの場合、長さ・太さの規格の幅は狭い</li> </ul>                   |
| 家計消費用                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>・曲がり無く、形状・揃いの良いもの(ばら売り)</li> <li>・多少の曲がりや不揃いのもの(袋売り)</li> </ul>                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>・S~Lサイズ</li> <li>・Sサイズ(50本定数詰め)</li> </ul>          |

## 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<br>(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。<br>・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。<br>・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。<br>・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)にお願い致します。<br>・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<br>(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<br>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<br>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



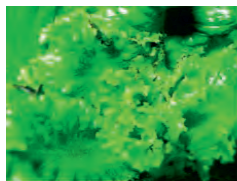
| 用 途                           | 求められる品質・規格等                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| サラダ、生食（及び薬味）用<br>（カット等の加工を含む） | <ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> <li>・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</li> <li>・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</li> <li>・フィルムによる包装は不要</li> <li>・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</li> <li>・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</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> <li>・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</li> <li>・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</li> <li>・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</li> </ul> |
| 加熱調理用<br>（カット等の加工を含む）         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 冷凍野菜原料用<br>（カット等の加工を含む）       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 家計消費用                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>・形状・玉揃いの良さ</li> <li>・透明のフィルム等で包む場合あり</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>・16～18玉/ケースが基本（時期により12～14玉も）</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                  |

## 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<br>⇒DB使用時〇〇円 | 〇〇円/kg(〇〇〇円/CT)<br>⇒DB使用時〇〇〇円<br>⇒鉄コンテナ使用時 〇〇円/kg |
| 2月   | 〇〇円/kg<br>⇒DB使用時〇〇円 | 〇〇円/kg(〇〇〇円/CT)<br>⇒DB使用時〇〇〇円<br>⇒鉄コンテナ使用時 〇〇円/kg |
| 3月前半 | 〇〇円/kg<br>⇒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<br>(カット等の加工を含む)     | <ul style="list-style-type: none"> <li>・黄芯系の品種が基本、キムチ用では白芯系の品種も可</li> <li>・形状等が良好で、球が締まっているもの</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・大玉(4~6玉)の「混み玉」が基本</li> </ul>                         |
| 加熱調理用<br>(カット等の加工を含む)   | <ul style="list-style-type: none"> <li>・黄芯系の品種が基本</li> <li>・形状等が良好で、球が締まっているもの</li> </ul>                |                                                                                              |
| 冷凍野菜原料用<br>(カット等の加工を含む) | <ul style="list-style-type: none"> <li>・黄芯系の品種が基本</li> <li>・形状等が良好で、球が締まっているもの</li> </ul>                |                                                                                              |
| 家計消費用                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>・黄芯系の品種が基本</li> <li>・形状等の外観の良さ</li> </ul>                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>・大玉(4~6玉)の「混み玉」が基本<br/>(1/4、1/8カット等での小売販売)</li> </ul> |

## 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