

用途	求められる品質・規格等	
浅漬け、キムチ用	<ul style="list-style-type: none"> 黄芯系の品種が基本 キムチ用では白芯系の品種も可 浅漬け用では白・黄・緑のコントラストが大切 	<ul style="list-style-type: none"> 大玉(4~6玉)の「混み玉」が基本 外葉の有無について、キムチ用では不要、浅漬け用では商品によって異なる
キット食材用、業務用等	<ul style="list-style-type: none"> 黄芯系の品種が基本 	
(家計消費用)	<ul style="list-style-type: none"> 黄芯系の品種が基本 形状等の外観の良さ 	<ul style="list-style-type: none"> 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)



自動収穫機
(市販化に向けて開発中)

留意点

1 大玉が基本

加工歩留まりと作業効率を高めるため、大玉(4~6玉)が基本です(家計消費用でも、1/4、1/8カット等で小売販売されることが多いため、同じ理由で大玉が求められます)。

なお品種面では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 3~5月の安定供給

実需者は、加工歩留まりの高い秋冬はくさいの長期間使用を望んでいます。しかしながら、3月収穫の秋冬はくさいは抽苔、傷み等の問題を抱えており、また、春はくさいは水分過多で加工歩留まりが悪く抽苔も発生しやすいことから、貯蔵した秋冬はくさいの利用等による対応を行っています。

このため、2~3月収穫の秋冬はくさいの品質向上と冷蔵障害が起こりにくい品種により、3~5月のはくさいの安定供給が求められています。

3 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)



鉄コンテナ(メッシュ入り)出荷



「混み玉」のコンテナ出荷
(実重量約15kg)

表1 主な野菜の貯蔵条件と貯蔵可能日数

野菜の種類	貯蔵温度℃	関係湿度%	貯蔵期間	備考(出所,文献)
アスパラガス	0~2	90~95	2~3週間	U.S.D.A
"	1		10~20日	北大農
セルリー	0	98~100	2~3カ月	U.S.D.A
ブロッコリー	0	90~95	7~10日	農施研48シ
"	0	95~100	10~14日	U.S.D.A
カリフラワ	0	90~95	30~40日	千葉農
"	0	95~98	3~4週間	U.S.D.A
ニラ	0	90~95	1~3カ月	農施研48シ
リーキー	0	95~100	2~3カ月	U.S.D.A
ミョウガ	0		6~10日	神奈川農
ウド根株	1		5~6カ月	神奈川農
ミツバ根株	1		3~4カ月	神奈川農
パセリ	0		8~15日	食研,静岡農
"	0	95~100	2~2.5カ月	U.S.D.A
フキ	7		15日	徳島
シュンギク	0		5~10日	神奈川,東京農
コマツナ	0		15~20日	神奈川農
ホウレンソウ	0	95~100	10~14日	U.S.D.A
"	0	90~95	21~28日	神奈川農
レタス	0	98~100	2~3週間	U.S.D.A
チコリ	0	95~100	2~4週間	U.S.D.A
キヤベツ	0			
(秋冬)	0	90~95	3カ月	千葉農
("	0	98~100	5~6カ月	U.S.D.A
(早生)	0	90~95	1~2カ月	千葉農
("	0	98~100	3~6週間	U.S.D.A
ケール	0	95~100	2~3週間	U.S.D.A
ハクサイ	0	90~95	50~70日	千葉農
"	0	90~95	75日	神奈川農
"	0	95~100	2~3カ月	U.S.D.A
グリーンピース	0	95~98	1~2週間	U.S.D.A
サヤエンドウ	0	90~95	20~50日	福島,鹿児島農
サヤインゲン	8	85~90	8~10日	冷凍38
エダマメ	0		20~25日	食研,大阪府大
スイートコーン	0	95~98	5~8日	U.S.D.A
オクラ	7~10	90~95	7~10日	U.S.D.A
"	10	85~95	7~10日	農施研48シ
トマト				
(完熟)	2~7	85~90	4~7日	千葉農
(催色果)	10	85~90	2週間	千葉農
(緑熟果)	13~21	90~95	1~3週間	U.S.D.A
キュウリ	10~13	90~95	10~15日	千葉農
"	"	95	10~14日	U.S.D.A
ナス	8~12	90~95	1週間	U.S.D.A
ピーマン	10	90~95	1~3カ月	静岡,千葉農
"	7~10	90~95	2~3週間	

表1 主な野菜の貯蔵条件と貯蔵可能日数(つづき)

野菜の種類	貯蔵温度℃	関係湿度%	貯蔵期間	備考(出所,文献)
イチゴ	0	90~95	5~7日	U.S.D.A
"	1		10~15日	大阪府大
スイカ	10~15	90	2~3週間	U.S.D.A
メロン				
(温室)	4~5	90~95	2~3週間	千葉農
(露地)	8~10	90~95	15日	愛知農
("	2~5	95	15日	U.S.D.A
マッシュルーム	0	95	3~4日	U.S.D.A
"	1		5~7日	大阪府大
シイタケ	1	95~100	10~15日	大阪府大
"	0		10日	東京農
エノキダケ	1		5~7日	大阪府大
カブ	0	95	4~5カ月	U.S.D.A
ダイコン				
(葉付)	0	90~95	30~40日	千葉農
(葉切除)	0	90~95	2~3カ月	千葉農
("	0	95~100	2~4カ月	U.S.D.A
ニンジン	0	90~95	3~4カ月	千葉農
"	0	98~100	7~9カ月	U.S.D.A
カボチャ	10~13	50~70	2~3カ月	U.S.D.A
ワサビ	-1~0	98~100	10~12カ月	U.S.D.A
ニンニク	0	65~70	6~7カ月	U.S.D.A
シヨウガ	14	90~95	4~6カ月	千葉農
"	13	65	6カ月	U.S.D.A
タマネギ	0	65~70	1~8カ月	U.S.D.A
パレISHO				
(晩生)	3~4	90~95	5~10カ月	U.S.D.A
"	2~5		6~8カ月	農試(北海道)
サツマイモ	13	95	4~6カ月	千葉農
"	13~16	85~90	4~7カ月	U.S.D.A
サトイモ	8	70~75	2~4カ月	千葉農
"	7~10	85~90	4~5カ月	U.S.D.A
ヤマノイモ	0	90~95	4~6カ月	埼玉,神奈川農

(大久保,1993)

表1は、米国農務省(U.S. Department of Agriculture, USDA)の報告書、大学、試験研究機関の試験研究成績書等の資料を、大久保増太郎氏が取り纏めたものである。記載の貯蔵条件は、各青果物の適正条件に近いものと考えられるが、最適条件は品種、栽培条件、収穫時の成熟度、温湿度の変動幅、温湿度以外の貯蔵条件(庫内風速、包装など)の影響を受けるため、最適条件であるとは限らない。また、貯蔵可能期間についても同様である。したがって、記載の内容は、参考としての利用に留めるとともに、個々の青果物の最適貯蔵条件および貯蔵可能期間については個別に検討を行うことが望ましい。

『加工・業務用野菜の生産・流通の手引き』 ～主要品目の事例集～

- この『加工・業務用野菜の生産・流通の手引き』についてのお問い合わせは

VEDICA 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)

〒103-0004
東京都中央区東日本橋 3-6-17 山一ビル4階
TEL:03-3667-1631 FAX:03-3667-1632
URL:<http://www.vedica.jp>

