

## 生食および電子レンジ調理における品種別糖度

|       | 品種      | 糖度      |
|-------|---------|---------|
|       |         | (Brix%) |
| 生食    | 連島ごぼう   | 16.1    |
|       | コバルト極早生 | 13.5    |
|       | 新ごぼう    | 14.9    |
|       | 柳川理想    | 11.5    |
|       | 山田早生    | 10.6    |
|       | 渡辺早生    | 13.2    |
|       |         |         |
| 電子レンジ | 連島ごぼう   | 21.4    |
|       | コバルト極早生 | 19.3    |
|       | 新ごぼう    | 19.1    |
|       | 渡辺早生    | 19.4    |

福岡県農業総合試験場研究報告より抜粋

2010/3

## 連島ごぼう糖度試験報告書

連島ごぼうの特性である、甘いとの評価を糖度試験を行い数値化しました

試験日 平成28年6月15日

試験場所 倉敷かさや農業協同組合 倉敷営農センター 会議室

試験品種 連島ごぼう(白肌ごぼう系統品種)

分析項目 生食・加熱処理(電子レンジ)状態の糖度

分析方法 10本を対象に平均値を記載してます。

糖度試験を行った結果、上記の数値になりました。

試験実施者

岡山県備中県民局農林水産事業部備南広域農業普及指導センター

第 73K00246001 号

試験成績証明書

2013 年 6 月 3 日

依頼者 JA 食数かさや 東部出荷組合 殿

2013 年 5 月 21 日 当協会に依頼された供試品について試験した結果、下記のとおりであることを証明します。

一般財団法人日本冷凍食品検査協会  
関西事業所  
兵庫県神戸市中央区港島南町 4 丁目 2 番 6 号

記

|            |       |
|------------|-------|
| 供試品        | 連島ごぼう |
| 検体に関する付帯事項 | —     |

※検体に関する付帯事項は、当協会が証明する事項ではありません。

試験成績

| No         | 試験項目      | 試験結果 | 単位     | 〔検出限界〕 | 試験方法 |
|------------|-----------|------|--------|--------|------|
| 1          | 食物繊維（水溶性） | 1.7  | g/100g | —      | *1   |
| 2          | 食物繊維（不溶性） | 2.5  | g/100g | —      | *1   |
| 3          | 食物繊維（総量）  | 4.2  | g/100g | —      | *1   |
| 試験方法 ————— |           |      |        |        |      |
| *1：ブロスキー変法 |           |      |        |        |      |

以下余白

この試験成績の内容を転載する場合は、本会の承認を得て下さい。

（1 枚中 1）  
0803531

連島ごぼう成分分析結果

平成25年5月20日収穫

| 食品名                    |       |      |       |     |      | 無機質   |      |       |        |    |     |     |      |      | 食物繊維 |     |     |
|------------------------|-------|------|-------|-----|------|-------|------|-------|--------|----|-----|-----|------|------|------|-----|-----|
|                        | エネルギー | 水分   | たんぱく質 | 脂質  | 炭水化物 | ナトリウム | カリウム | カルシウム | マグネシウム | リン | 鉄   | 亜鉛  | 銅    | マンガン | 水溶性  | 不溶性 | 総量  |
|                        | Kcal  | g    | g     | g   | g    | mg    | mg   | mg    | mg     | mg | mg  | mg  | mg   | mg   | g    | g   | g   |
| ごぼう<br>（5訂食品<br>栄養成分表） | 65    | 81.7 | 1.8   | 0.1 | 15.4 | 18    | 320  | 46    | 54     | 62 | 0.7 | 0.8 | 0.21 | 0.18 | 2.3  | 3.4 | 5.7 |
| 連島ごぼう<br>（秋まき）         | 74    | 81.1 | 1.2   | 0.3 | 16.7 | 25    | 240  | 41    | 36     | 66 | 1.2 | 0.4 | 0.13 | 0.35 | 1.7  | 2.5 | 4.2 |

地下水（福井水系）

ミネパワー含有成分

（可食部100g当たり）

## 資料 3

## 大阪中央卸売市場本場扱 総入荷ごぼう平均単価一覧

品目      ごぼう

平均単価   kg/円

|       |       |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |       |
|-------|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-------|
| 平成22年 | 月別    | 1月  | 2月  | 3月  | 4月  | 5月  | 6月  | 7月  | 8月  | 9月  | 10月 | 11月 | 12月 | 1～12月 |
|       | 平均単価  | 171 | 172 | 187 | 202 | 227 | 249 | 199 | 195 | 169 | 167 | 159 | 188 | 187   |
|       | 連島ごぼう |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | 531   |
| 平成23年 | 月別    | 1月  | 2月  | 3月  | 4月  | 5月  | 6月  | 7月  | 8月  | 9月  | 10月 | 11月 | 12月 | 1～12月 |
|       | 平均単価  | 205 | 219 | 262 | 226 | 294 | 301 | 233 | 204 | 193 | 175 | 159 | 208 | 215   |
|       | 連島ごぼう |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | 578   |
| 平成24年 | 月別    | 1月  | 2月  | 3月  | 4月  | 5月  | 6月  | 7月  | 8月  | 9月  | 10月 | 11月 | 12月 | 1～12月 |
|       | 平均単価  | 224 | 273 | 287 | 295 | 327 | 250 | 235 | 184 | 158 | 148 | 154 | 182 | 212   |
|       | 連島ごぼう |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | 566   |
| 平成25年 | 月別    | 1月  | 2月  | 3月  | 4月  | 5月  | 6月  | 7月  | 8月  | 9月  | 10月 | 11月 | 12月 | 1～12月 |
|       | 平均単価  | 179 | 152 | 140 | 135 | 172 | 197 | 174 | 151 | 158 | 152 | 174 | 219 | 168   |
|       | 連島ごぼう |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | 513   |
| 平成26年 | 月別    | 1月  | 2月  | 3月  | 4月  | 5月  | 6月  | 7月  | 8月  | 9月  | 10月 | 11月 | 12月 | 1～12月 |
|       | 平均単価  | 251 | 271 | 288 | 314 | 380 | 374 | 268 | 213 | 200 | 160 | 159 | 197 | 244   |
|       | 連島ごぼう |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | 575   |
| 平成27年 | 月別    | 1月  | 2月  | 3月  | 4月  | 5月  | 6月  | 7月  | 8月  | 9月  | 10月 | 11月 | 12月 | 1～12月 |
|       | 平均単価  | 205 | 175 | 159 | 211 | 278 | 330 | 287 | 220 | 208 | 194 | 189 | 230 | 216   |
|       | 連島ごぼう |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | 582   |
| 平成28年 | 月別    | 1月  | 2月  | 3月  | 4月  | 5月  |     |     |     |     |     |     |     | 1～5月  |
|       | 平均単価  | 247 | 250 | 269 | 295 | 364 |     |     |     |     |     |     |     | 276   |
|       | 連島ごぼう |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | 607   |

## 主要産地 年度別単価比較表

単価kg/円

|       | 北海道 | 青森  | 茨城  | 栃木  | 群馬  | 千葉  | 熊本           | 宮崎  | 鹿児島 | 連島  |
|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|--------------|-----|-----|-----|
| 平成25年 | 176 | 152 | 114 | 119 | 135 | 143 | 483          | 413 | 373 | 513 |
| 平成26年 | 115 | 127 | 174 | 142 | 167 | 189 | 567          | 496 | 378 | 575 |
| 平成27年 | 191 | 168 | 147 | 124 | 193 | 143 | 563          | 513 | 427 | 582 |
|       |     |     |     |     |     |     | 白肌ごぼう系品種作付産地 |     |     |     |

## 「ごぼう」に関するアンケート調査 自由記入欄のまとめ

平成25年6月13,15,16日実施

Q9 連島ごぼうを買った感想

※各枠右下の数字は回答率  
何とも思わなかった

④味

| おいしかった                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | おいしくなかった | 何とも思わなかった |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ごぼうの味がしっかりしていた</li> <li>・やわらかくて、アクが少ない感じがした</li> <li>・風味がある</li> <li>・甘い</li> <li>・香りが良く、やわらかい</li> <li>・やわらかくて、土くさがほとんど無かった</li> <li>・歯ごたえが良い</li> <li>・甘い</li> <li>・柔らかくて風味が良かった</li> <li>・歯ざわりが良く、クセがない感じがした</li> <li>・アクが少ない</li> <li>・福島から引っ越してきた人が、こんなおいしいごぼうは福島にはないと、あまりにも誉めるので、他のごぼうを買う気がしなくなった</li> <li>・やわらかくて、みずみずしくて、とても美味しいです</li> <li>・やわらかくて、子供も食べやすい</li> </ul> |          |           |
| 98.30%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 0%       | 1.70%     |

Q9 連島ごぼうを買った感想

④調理

| 調理しやすかった                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 調理しにくかった                                                  | 何とも思わなかった |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-----------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・しなくて皮も食べられて、やわらかい</li> <li>・皮をとらなくて、手間がかからずで良</li> <li>・何に使っても美味しい</li> <li>・やわらかいので、切りやすい</li> <li>・泥がなかったから</li> <li>・やわらかくて、加工しやすい</li> <li>・ごつごつしていない</li> <li>・火のとおりが早いと思う</li> <li>・アクが少ない、白い</li> <li>・皮が柔らかい</li> <li>・子供でも切れるくらいやわらかくて、調理しやすかったです</li> <li>・大きいので、何お料理にも合う</li> <li>・洗ってあって使いやすい、太さも長さも使いやすい</li> <li>・切るのもらく、サラダにもできて、たくさん食べられる</li> <li>・白かった</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・太いところが</li> </ul> |           |
| 91.40%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 1.70%                                                     | 6.90%     |

Q16 どんなごぼうの加工品を買いますか

- ・チップス
- ・ごぼうの甘煮
- ・揚げて、甘辛く味付けしたもの
- ・フライ
- ・切っているもの
- ・ごぼう茶
- ・ささがき
- ・水煮
- ・冷凍さがき
- ・コロッケ
- ・きんぴらなどの惣菜

牛蒡選別基準

| 荷 姿               |   | 等 級           |     | 一本の長さ   | 本 数             |       | 本数(1本重)                                       | 袋 数(1袋重)  |
|-------------------|---|---------------|-----|---------|-----------------|-------|-----------------------------------------------|-----------|
| ダン<br>ボ<br>ー<br>ル |   | 5 L           |     | 50cm以上  | 10本～14本バラ       |       | 1本(600g)                                      |           |
|                   |   | 4 L           |     |         | 18本(バラ:15本～21本) |       | 1本(265g)                                      | 18袋(265g) |
|                   |   | 3 L           |     |         | 25本             |       | 1本(190g)                                      | 25袋(190g) |
|                   |   | 2 L           |     |         | 32本             |       | 1本(150g)                                      | 32袋(150g) |
|                   |   | 2 L           |     |         | 32本             |       | 2本(150g)                                      | 16袋(300g) |
|                   |   | L             |     |         | 40本             |       | 2本(120g)                                      | 20袋(240g) |
|                   |   | M             |     |         | 50本             |       | 2本( 95g)                                      | 25袋(190g) |
|                   |   | 2 M           |     | 40cm以上  | 60本             |       | 3本( 80g)                                      | 20袋(240g) |
|                   |   | S             |     |         | 75本             |       | 3本( 65g)                                      | 25袋(195g) |
|                   |   | 2 S           |     |         | 100本            |       | 4本( 48g)                                      | 25袋(192g) |
| 束                 | 赤 | B 2 S         |     | 25cm以上  | 6本以上(5本以下は別口)   |       | 割れは、20cm以内まで(1本400g以下)                        |           |
| 袋束                | 緑 | B 2 S<br>(袋詰) | 太 物 | 40cm以上  | M以上(2Pまで)       |       | 割れは、10cm以内まで<br>優品(緑色)の袋を使用し、<br>バックシーラーで止める。 |           |
|                   | 黄 |               | 細 物 |         | M以下(3P～5Pまで)    |       |                                               |           |
|                   | 紫 |               | 短 物 | 30～40cm | 20～30本          | 2P～3P |                                               |           |
| 2kg袋              |   | C 品           |     | 15～25cm | 3L～L級サイズ        |       | 矢を切り落として袋詰めする。<br>(15号の穴あきを使用し、生産者番号を記入)      |           |
|                   |   | C 品 袋         |     | 20～30cm | 200～250g        | 2P～4P | M～3L:前後等級までとする                                |           |

- ◎皆掛重量…ダンボールは、5.1kg以上6.5kgまで  
束は、2.1kg以上3.0kgまで  
◎重量の足りない出荷物は、没収とする。  
◎規格内でも先のとまった短い物は、置き場を別にする。
- ◆B2S袋詰め 詳細
- ◎袋束は、1束10袋とする。(優品の袋『緑色』を使用する。)  
◎袋束は、B3L以下は可とする。  
◎袋束は10袋で1束とし、2.1kg以上(1袋210g以上300gまで)  
◎袋束は、ある程度長さをそろえる。  
◎束の袋詰めは、バックシーラーで先を止める。  
◎袋束の短い物は、60cm(モグ丸のマーク)のところとめ、65cmのところとで切る。  
◎紫袋束は、45cmのところとめ、50cmのところとで切る。  
◎袋束の 太物 は、緑テープで束をする。  
◎袋束の 細物 は、黄テープで束をする。  
◎袋束の 短物 は、紫テープで束をする。

- ◎袋入の箱詰め…上段の袋の絵柄をそろえること。  
◎出荷時間は13時まで  
◎出荷当番は13時に集合し、出荷物の検品をする(各班で調整)  
◎2kg束は、6束で1梱包とする。(2kg×6束)  
◎前々日抜きはしないこと。  
◎ネモグリバエの被害のあるものはB2S-束とする。  
◎袋束は、前後等級までとする。  
(例:L・Mを抱き合わせて2Pとする。)  
◎D品はしっかりと洗って出荷すること(軸・葉等の不要物を入れないように)  
◎違反等の物が有った場合、引き取りにくること。  
◎市場からクレーム(腐れ等)があった時の対応
- 1.クレームが入った圃場は最後まで別口で出荷する。  
2.別口で出荷してもクレームが入れば役員協議に掛ける。  
3.役員協議の下、生産者に協議結果を伝える。