

平成 28 年度 長 葱 出 荷 要 領

JA 庄内みどり

畑 作 部 会

長葱の出荷を下記要領にて行いますので、出荷にご協力願います。

記

1、出荷予約した生産者に限り出荷できるものとする。

2、出 荷 要 領

- ①集 荷 時 間 午前 8 : 30～午前 9 : 00
- ②集 荷 場 所 北部選果場
- ③集 荷 休 業 日 別紙日程表を参照
- ④容 器 ⑤マークの庄内統一 D・B
- ⑤量 目 皆掛け **5.3kg**

3、規格および階級

①等級

等級	選 別 基 準
A	品質形状良好で、根曲がり軽微なもの。分けつ及び病虫害、サビの全く無いもの（葱と葱の間に空間の無いもの）。
B	A に次ぐもので、表面から見て曲がりが多少あっても極端でなく、分けつ及び病虫害、サビが目立たないもの。

②階級

階級	3 L	2 L	L	M
茎の直径	2.6 cm～	2.0～2.6cm 未満	1.6～2.0cm 未満	1.3～1.6cm 未満
1 束重量	—	500g 以上 (450 g 以上)	330g 以上	330g 以上
1 本重量	200 g 以上	167g (152 g) 以上	112 g 以上	84 g 以上
本数	バラ (25 本)	3 本×10 束 (11 束) (30 本 or 33 本)	3 本×15 束 (45 本)	4 本×15 束 (60 本)
詰め方	A 品のみ	上 5 束 下 5 束	上 6 束 中 5 束 下 4 束	上 6 束 中 5 束 下 4 束

③軟白長

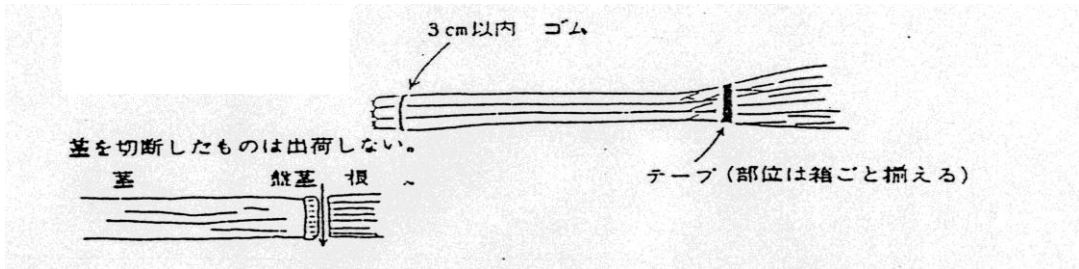
一番下が互い違いに入れる

集荷期間	軟白の長さ	
	A	B
7 月末～9 月 30 日	25cm 以上	20cm 以上
10 月 1 日～終了まで	30cm 以上	25cm 以上

※ 2 L については基本 10 束ですが箱重量が足りない場合は 11 束入れる。
 ※ 直径は扁平の品物については、短い方を基準とする。

- ④規格外品 **※規格外品の段ボールは同じものを引き続き使用。**
 品質は B 品に次ぐもの。病虫害の甚だしいものは除く。
 皆掛け **5 . 3 kg**

区分	大	小
茎の直径	1. 6cm 以上	1. 3～1. 6cm 未満
	1 本当たり 62.5 g 以下は入れない	
本数	5 0 0 g 束×1 0 束 (小は 80 本まで)	
軟白長	20cm 以上	



- 4、注意事項
- ①段ボールに詰める場合、同じ等級の基準の満たしているものでも太さ及び白根の長さの揃ったものを 1 つの段ボールに入れる。上下の品質に差が無い様に詰める。
- ②根は根茎に沿って切ること。茎を切断したものは出荷できない（荷受の時に返品するので注意すること）。
- ③葉数は A 品は 3 枚～4 枚を基準とする（3 枚目 2／3 以上とする）が、2 枚のもの（2 枚とも完全葉とする）は B 品とする。また、中途半端に切ったものは格外とする。



3 枚目 2／3 以上の為 A 品



3 枚目 2／3 以下の為 B 品

- ④上段の根の向きは等階級側とする。
- ⑤葱の全長は必ず 6 0 cm で切ること。満たないものは格外とする。
- ⑥車に積む場合、等階級側が外側になるようにし、規格ごとに積む。また、搬入は出来る限り

トラックを使用し、ワゴン車等は使用しない。

⑦段ボールは荷台に直接置かないようにし、土等の汚れの付かないように。

⑧階級の印は濃く、確実に押すこと。

⑨共選用の段ボールは農協出荷以外には使用しない。

5、品質管理・検収

①品質管理の徹底を図るため、不定期に抜き取り調査を行い、品質の上下差・根曲がり・葉の傷み・病虫害・根切の状態や重量の良否等について検定し、悪いものは返品します。



根曲り基準。
写真程度の根曲
りはB品とする。

②前年度の抜き取り調査においても、①根切、②葉の傷んでいるもの、③上下の品質さ、④曲がり等の混入、があります。

1～2本だから…と混入は止めましょう。

③出荷物は、生産者との信頼関係が大事ですが、万一規格に合わないものの出荷があり、クレームが発生した場合は、次により対応します。

a) 1回目については、内容を徹底し、改善を図るよう指導します。

b) 同一人が、2回目以降もクレームの対象になった場合は、次回の出荷物の全量を1ランク格下げ致します。

c) 故意と見られる物については、組織と協議の上、以後の出荷を停止します。

④クレームは全体に迷惑を掛け、産地の失墜につながります。「㊦ねぎ」のブランドを高め、どの生産者の物も品質は同じであるとの信頼度が重要です。

⑤前半の出荷については、気温（夜温）の高いことが予想されますので、次の事項に留意してください。

a) 「置き置き量」を少なくし、回転を早くするように。

b) 「出荷調整済み」のまま、翌々日に繰越、混合出荷しないように。

c) 朝堀・朝詰めが原則となるので、詰めたまま、何段も重ねないように。

d) 葉の中のヌル（水分）を完全に除去する事。

e) 箱詰めの際に再度確認すること。（葉のトロケ・根元の濡れ・泡吹き・臭い等）

⑥長ねぎの出荷内容が優秀な生産者を、表彰要領により生産者大会の席上において表彰致します。（出荷時の品質規格・出荷数量・販売期間の等階級などを総合します。）

「㊦ねぎ」ブランドを誇りにして、

生産者間の品質格差のない安定出荷に努めましょう