

扱い手通信

JAバンクは地域の扱い手を応援します

4

今月の話題

サイズ混載で新規格 調製作業を省力化

野菜流通力ツト協

力

ツト野菜業者やJA全農などでつくる野菜流通カット協議会は、加工・業務用野菜の新たな出荷形態をまとめました。一つの段ボール箱やコンテナに、異なるサイズの野菜を詰める「混み規格」出荷が柱です。外観を気にし過ぎずに取引できる強みを踏まえ、産地での仕分けなどの作業を省力化し、労力を生産拡大に振り向けてもらう。3月中に正式発表し、産地への普及に乗り出します。

業務・加工用の取り扱いが多いキュウリ、白ネギ、トマト、キャベツ、レタス、ホウレンソウ、タマネギ、ニンジン、ダイコン、ハクサイの10品目が対象。近年の業務・加工用野菜の需要増加に対応するため、産地での効率的な出荷を促す狙いです。

サラダ需要がメインのキュウリでは、大き過ぎたり品質が極端に悪かつたりする

ものを除き、ひとまとめにして出荷することを提案。キャベツでは5~9玉級の大玉を中心に、サイズに関係なくコンテナに詰めて出荷することを求めます。

白ネギでは、市場出荷におけるように茎を切らないで調製する必要はない」と指摘。2~3本まとめて茎の先端と葉を切りそろえる「両端切り」で、可食部分だけを仕入

れます。また、タマネギとニンジンは春先から夏にかけて業務筋が求める太物が少なくなるため、産地に太物の生産で協力を呼び掛けます。

協議会によると、提示した出荷形態は既に一部の契約取引で産地が取り入れています。木村幸雄会長は「産地としても規格と出荷形態の簡素化で、調製作業の効率が良くなり、栽培面積の維持・拡大につながる」と話し、普及に意欲をみせていました。

業務・加工用野菜として提案する出荷形態

品目	出荷形態
キュウリ	A・B品のM・S級を計100本、10kgコンテナに詰める
キャベツ	5~9玉級の大玉が基本。10、15kgの段ボールか、300~350kg入りのコンテナに詰める
レタス	結球レタスは1玉400g以上の大玉、リーフ系は1株270g以上
白ネギ	葉と茎の両端をカットし、軟白部が25cm以上
ダイコン	L、2L級を用いる。葉と先端の両端をカットしたものも可

今が旬
この言葉

米食味
ランキング

日本穀物検定協会が実施する「米食味ランキング」は官能評価で「外観」「香り」「味」など6項目を採点し、総合点で上から「特A」「A」など5段階に格付けします。品種と栽培方法、天候が大きく左右します。2017年産の出品数は過去10年で最多となりました。三重県では「伊賀米コシヒカリ」が「特A」を取得しています。

