

秋冬大根出荷要領

J A 庄内みどり

1. 等級

区分	選別基準
A 品	<ul style="list-style-type: none">○ 品種固有の品質・形状・色沢を有するもの○ 『ス入り』のおそれのないもの○ 曲がり・岐根・裂根のないもの○ 反りの軽微なもの(15mm 以内)○ 病虫害・凍害のないもの
B 品	<ul style="list-style-type: none">○ 品種固有の品質・形状・色沢を有するもの○ A 品に次ぐもの○ 『ス入り』のおそれのないもの○ 曲がり・岐根・裂根の軽微なもの○ 反りの激しくないもの○ 病虫害・凍害の軽微なもの

2. 階級

区分	1 本当たり重量	1 箱(袋) 当たり本数	結束テープの色
3L	1, 700 ^{グラム} 以上	6 本	青
2L	1, 300 ^{グラム} 以上	8 本	黄
L	1, 100 ^{グラム} 以上	10 本	紫
M	900 ^{グラム} 以上	12 本	赤
S	700 ^{グラム} 以上	14 本	緑

【注意事項】

- ▼ 量目よりも本数重視の出荷を(満杯詰め)の励行。
- ▼ 市場性を高め有利販売をするためにも若どりを心がける。

3. 収穫調整

- ▼ 収穫時期は品種によって異なりますが、播種後55日～60日前後。収穫遅れは『ス入り』や、肌の色が悪くなる原因となるので、若どりを心がける。
- ▼ 洗浄はきれいな水で行い、洗い上がりを良くする。
- ▼ ヒゲ根はきれいにとって出荷する。
- ▼ 洗浄後、水切り風乾は十分に行う(腐敗などの品質低下の原因にならないように)。
- ▼ 病害(線虫・炭疽病・軟腐病)・曲がりの混入に十分注意し、上下の品質差の無いよう揃えた出荷を心がける。
- ▼ 葉柄部(茎葉)は3～5センチ程度に切りそろえる。ただし、根長の短いM・S品については5～8センチ程度とする。