

# かぼちゃ出荷要領

J A庄内みどり

## 1. 等級区分

区分	選別基準
A品	品種固有の形状、色沢を有し、色むら・損傷・ダク、病虫害のないもの 完熟でへたが完全に乾いているもの
B品	Aに次ぐもの

## 2. 階級区分

区分	重量	個数	区分	重量	個数
4 L	3.4 kg以上 5.0 kg未満	3 玉	M	1.5 kg以上 1.8 kg未満	7 玉
3 L	2.5 kg以上 3.4 kg未満	4 玉	S	1.3 kg以上 1.5 kg未満	8 玉
2 L	2.0 kg以上 2.5 kg未満	5 玉	2 S	1.0 kg以上 1.3 kg未満	9,10 玉
L	1.8 kg以上 2.0 kg未満	6 玉			

入れ目 0.6 kg、皆掛け 10.6 kg にしてください。

## 3. 荷姿

こぶきかぼちゃ専用ダンボール(10キ口)詰め。

## 4. 収穫、調整

(1) 完熟収穫を徹底して、未熟果が混入しないようにする。

着果後50日以上、へたがコルク状になり、ヒビが5~6本位入っている頃。

積算温度により50日より早まる場合もあります。

(2) 収穫は晴天の日、朝露が乾いた頃に行う。へたは収穫後5<sup>ミ</sup>程に切り揃える。

(3) 収穫したかぼちゃを風通しの良い日陰で7~10日程度おいておく。(キュアリング)

(ハウスで保管する場合は、寒冷しゃなどで遮光し、積み重ねない。狭くて積み重ねる場合には、へたを上にして、互い違いにする。)

キュアリング(風乾)により、でんぷん質が分解し糖分になって(追熟)おいしくなる。

へたを乾かすと同時に、傷ついた物を腐らせ、良質のもののみ選別する。

表皮は非常に傷つき易いので、収穫時には丁寧に扱い、輸送時にも軽トラには毛布などをして、十分注意して取り扱いする。