

用途	求められる品質・規格等	
カット用	<ul style="list-style-type: none"> 寒玉系品種が基本 (時期によっては春系との中間種も使用) 葉質が硬く、水分含有率が低いもの等 	大玉(10kg詰めの場合、6玉程度)が基本*
加熱調理用 (炒め物、ロールキャベツ、餃子等)		
サラダ、 サンドイッチ用等	<ul style="list-style-type: none"> 春系、寒玉系**等 	
(家計消費用)	<ul style="list-style-type: none"> 形状・玉揃いの良さ 春系、寒玉系、グリーンボール等 	8玉/10kg箱が基本

* 納品時の重量、使用する容器の種類や容量については、実需者毎の取り決めが必要(たとえば、10kg詰めダンボール、15kg詰めコンテナ、250kg詰め鉄コン等)。

** 春系、寒玉系等の品種選定については、実需者が、水分含有率、甘さの程度、盛りつけ時のボリューム感、色合い、加工歩留まり等のいずれを重視するかによって異なる。

求められる品質・規格等の留意点

① 4～5月の寒玉系キャベツの安定供給

実需者は、加熱調理用、カット用を中心に、「巻きが硬い」、「葉質がしっかりしている」、「水分含有率が低い」、「加工歩留まりが高い」等の特性を有する寒玉系キャベツを周年必要としています。

ただし、4～5月の寒玉系については、抽苔、不結球等が発生しやすく、実需者が必要とする大きさでの生産が難しいことから、国産の寒玉系キャベツの不足が指摘されています。実需者はこの時期に、春系と寒玉系の中間種や、寒玉系を貯蔵して利用したり、さらには、輸入品の利用等さまざまな対応を行っていますが、加工歩留まりの高い国産寒玉系キャベツを使用したいとの要望を持つ実需者も多く存在しています。

現在、品種開発(在圃性の付与等)も進んでおり、種苗会社等とも連携した4～5月どりの寒玉系キャベツの安定供給が求められています。

② 大玉が基本

大きさは、加工歩留まりを高めるため、6玉程度/10kgの大玉が基本です。

➡ 加工・業務用の場合、等級分けが不要となり、選別・荷造り作業が家計消費用に比べて省力化されます。

③ 出荷形態等は実需者毎に取り決め

納品時の重量、使用する容器の種類や容量については、実需者毎の取り決めが必要です(10kg詰めダンボール、15kg詰めコンテナ、250kg詰め鉄コン等)。



用途別規格・品種での多収生産による対応

(産地例)

	単 収	収穫～荷造り作業量 (1人1時間当たり)
加工・業務用 大型規格	約7t (家計消費用の約1.4倍)	約190kg (家計消費用の約1.5倍)
(家計消費用)	約5t	約130kg

(注1) 関東地域の冬どりの事例。

(注2) 加工・業務用は一斉収穫し等級分け不要(15kg詰めコンテナを使用)。家計消費用は収穫同時選別でダンボールに8玉/10kg中心に定数詰め。

(注3) この産地の場合、株間は、家計消費用30cmに対し、加工・業務用45cm。畝間は加工・業務用、家計消費用ともに65cm。加工・業務用は平均2kg/玉、家計消費用は1.3kg程度/玉で収穫。

(注4) 機械化一貫体系(1条植え)を前提とした場合、畝間は45又は60cm。株間は30～45cm(資料:「野菜生産機械化の手引き」)

生産現場の声

- ・加工・業務用は一定規格以上の大きさであればよい。このため、大きさをそろえる必要がある家計消費用よりも収穫作業を省力化できる。
- ・加工・業務用は株間を広く取ることから苗の定植数が少なくなり、種苗費が縮減できる。また、株間を広げると生育が均等化し、一斉収穫しやすくなる。



加工・業務用キャベツの生産・出荷のポイント

- 寒玉系キャベツ、特に求められる4～5月の安定供給
- 大玉生産が基本(在圃期間の長い品種・広い株間)
- 計画生産・計画出荷により安定経営が可能
 - ・加工適性の高い品種による生産
- 高単収、省力化栽培による収益性の向上
- 出荷形態等は実需者毎に取り決め