

用途	求められる品質・規格等	
浅漬け用	<ul style="list-style-type: none"> 果皮が柔らかく、果肉が硬いもの 胎座部の小さいもの 	著しい曲がりのものを除く
スライス、軍艦巻き用	<ul style="list-style-type: none"> イボが少ないもの 胎座部が小さく、種子が落ちにくいもの 果肉の硬いもの 	Lサイズが基本 軍艦巻き用は M サイズも可
巻き芯用、千切り用	<ul style="list-style-type: none"> 曲がりが無く、真っ直ぐなもの 胎座部が小さいもの 果肉の硬いもの 	巻き芯用： Lサイズ（20cm以上） 千切り用： M～Lサイズ（18cm以上）
（家計消費用）	<ul style="list-style-type: none"> 曲がりが無く、形状・揃いの良いもの 	S～Mサイズが基本

（注）各用途とも著しい尻太果、尻細果等の形状のものは不適。

求められる品質・規格等の留意点

① 浅漬け・スライスに適した品種を選定

実需者は、浅漬け用では「果皮が柔らかく、果肉の硬い」、「胎座部の小さい」等の特性を、スライス用では「イボが少ない」、「胎座部が小さく、種子が落ちにくい」、「シャキシャキ感のあるもの」等の特性を求めています。

このため、品種選定については実需者との協議が必要です。

② 用途によっては著しい曲がり果でも出荷可能

巻き芯用や千切り用では真っ直ぐな果実が求められていますが、浅漬け用やスライス用には、多少の曲がり果でも、出荷が可能となる場合があります。

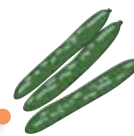
また、大きさをそろえて選別すると、色々なサイズのものが出荷可能となります。

このため用途別に応じた出荷を検討することも必要です。

③ 果実表面の生菌数を増やさない収穫・出荷が重要

果実表面の生菌数は直接人の手に触れる機会が多くなるほど増加します。

このため、コンテナ等の出荷容器へ直接収穫することなど、人の手に触れる機会を少なくすることが必要です。



用途別規格・品種での多収生産による対応

(産地例)

	単 収	10a 当たり粗利益 (家計消費費用を100とする水準)
加工・業務用 (浅漬け・スライス用)	約 24 t (家計消費費用の約 1.2 倍)	120 ~ 130 (大果生産による増収、可販果率の増加、 選別・出荷労力の軽減、出荷経費の低減)
(家計消費費用)	約 20 t	100

(注1) 関東地域における促成栽培と抑制栽培の組合せによる周年栽培の事例。

(注2) 加工・業務用は大果生産で、曲がり果を含め全収量の90%を出荷。

家計消費費用は上物のみを出荷(上物率75%)

生産現場の声

- ・ 選果・出荷作業労力が軽減され、楽になった。
- ・ 出荷時刻の制約から解放され、精神的に楽になった。
- ・ 収穫適期の幅が広がり、作業がやりやすくなった。



加工・業務用きゅうりの生産・出荷のポイント

- 尻太果、尻細果の発生しにくい品種の選定
- 用途別ニーズに対応した品種の選定
- 果実表面の生菌数を増やさない収穫・出荷体制の確立