

加工・業務用の場合、家計消費用とは異なる品質・規格等が求められています。主な用途別ニーズの特徴と生産・出荷の取組方向の一例を示します。

用途	求められる品質・規格等	
サラダ用*	えぐみが少ないもの	サラダほうれんそう等
冷凍原料用	葉が大きく葉肉が厚いもの（茎の長さではない）、濃緑色 等	40cm 程度の大型規格
業務用加熱調理用**		
（家計消費用）	250g 程度の結束、袋詰め	25cm 程度

\* 冷凍原料用は、業務用、家計消費用を問わず、冷凍ほうれんそう製造の原料として使用されるもの。

\*\* 業務用加熱調理用は、外食・中食企業で、ゴマ和え、おひたし、バター炒め等の加熱調理用として使用されるもの。生鮮でそのまま使用されるものおよびチルド原料となるものを指している。チルドの場合、冷凍ほうれんそうと同様にブランピング（加熱）処理された後冷蔵されるものやブランピングされずに生鮮ほうれんそうを洗浄後冷蔵するものなどがある。

### 求められる品質・規格等の留意点

#### ① 40cm 程度の大型規格

大きさは、冷凍原料用、業務用加熱調理用ともに 40cm 程度の大型のものです（ただし、業務筋の場合、すべてこの大型サイズとなっているわけではなく調達しやすい家計消費用サイズも使用されています）。

➡ 大型規格の場合、家計消費用に比べて、選別作業が簡素化され、計量・袋詰め作業がないこと等により、選別・調製作業が大幅に省力化されます。

#### ② 「葉が大きく葉肉が厚い」等の加工適性の高い品種を選定

実需者は、加工歩留まりを高めるため、葉が大きく葉肉が厚いものを求めています（茎が長くても加工歩留まりは高くなりません）。また、大型で葉肉が厚いものは解凍後の食感が優れていると言われています。

このほか、濃緑色のものが求められるのは、ブランピング等の加熱処理後の製品の色が重視されるからです。

#### ③ 出荷時の重量に注意

実需者は、作業を計画的、効率的に行うため、納品される 1 ケース当たりの重量が同じであることを重視します。したがって、出荷の際には所定の重量であることに注意が必要です。



#### 4 出荷の際には異物混入に注意

出荷時に異物混入がないことが大切で、家計消費用と同じく細心の注意が必要です。

### 用途別規格・品種での多収生産による対応

(産地例)

	単 収	調製作業量 (1人1時間当たり)
加工・業務用 大型規格	2～2.5 t (家計消費用の約2倍)	200～210kg (家計消費用の約4倍)
(家計消費用)	1～1.2 t	45～50kg

(注) 家計消費用は25cm程度、加工・業務用は40cm程度による収穫。  
株間は家計消費用よりも広くとる必要(この産地の場合、家計消費用約8cmに対し加工・業務用約15cm)。

#### 生産現場の声

- ・ 時期によって異なるが、4月頃の収穫の場合、25cm程度から40cm程度まで大きくするのに要する期間は、露地で約2週間、ハウスで1週間～10日程度。
- ・ 品種について、成長が早くても褐変しやすいものは適しておらず、同じ品質を維持したまま1～2週間程度は圃場に置ける「在圃性」が大切。
- ・ 家計消費向けの場合、25cm程度(Mサイズ)以上の大きなもの等は出荷できなかったが、加工・業務用に取り組んだら商品化率が上がった。
- ・ 取引先への栽培履歴の提出は必須である。



### 加工・業務用ほうれんそうの生産・出荷のポイント

- 40cm程度の大型規格
- 計画生産・計画出荷により安定経営が可能
  - ・ 家計消費用よりも株間を広くとって適性品種による生産
- 機械収穫による作業の効率化
  - ・ 「加工用ほうれんそう機械化体系マニュアル」を(社)日本施設園芸協会ホームページ (<http://www.jgha.com>) から入手できます。
- 選別・調製作業の省力化による規模拡大
- 出荷の際には正味重量に注意