

用途	求められる品質・規格等	
サラダ用	<ul style="list-style-type: none"> <li>・甘みがあるもの</li> <li>・橙紅色が鮮やかなもの 等</li> </ul>	2L以上が基本
カット用	<ul style="list-style-type: none"> <li>・円筒形で一定の太さのもの</li> </ul>	
加熱調理用	<ul style="list-style-type: none"> <li>・橙紅色が鮮やかなもの 等</li> </ul>	
(家計消費用)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・形状の良さ 等</li> </ul>	M(～L)が基本 1袋3本入り 等

\*ジュース原料用の場合、規格についての許容範囲は広いが(ただし、割れ・二股等は異物混入の恐れがあるため不可)、糖度やカロテン含有量が高いこと、製品としての色等が大切であり、通常、メーカーによる品種指定が行われている。

### 求められる品質・規格等の留意点

#### ① 大型規格が基本

大きさは、加工歩留まりを高めるため、2L以上(少なくともL以上)の大型規格が基本です。なお、品種面では、円筒形で一定の太さの橙紅色が鮮やかなものが求められます。

#### ② 4～5月の大型にんじんの安定供給

カット用等に利用される大型規格のにんじんは周年必要とされていますが、特に4～5月の時期に国産の大型規格のものが不足しがちになると言われています。

このため、4～5月に大型規格のにんじんを安定供給できる体制作りを早急に進める必要があります。新たな産地が出来ることが期待されています。





## 用途別規格・品種での多収生産による対応

(産地例)

	単 収 <sup>(注1)</sup>	箱 詰 め 作 業 量 <sup>(注2)</sup> (1人1時間当たり)
加工・業務用 大型規格	約 7 t (家計消費用の約 1.8 倍)	約 500kg (家計消費用の約 2 倍)
(家 計 消 費 用)	約 4 t	約 250kg

(注1) 単収については、関東地域の夏まき栽培を想定。加工・業務用は畝間 75cm (2条まき)、株間 8 cm で約 33,000 本 / 10a の栽植密度とし約 250g で収穫、商品化率 9割として試算。家計消費用は畝間 75cm (2条まき)、株間 6 cm で約 44,000 本 / 10a の栽植密度とし約 120g で収穫、商品化率 8割として試算。

(注2) 関東地域の夏まき栽培の事例。この産地の場合、家計消費用については M、S サイズの個袋詰めあり。これに対して加工・業務用の場合、2L サイズのものを中心に専用コンテナにバラ詰めするだけであり、箱詰め作業が省力化。

### 生産現場の声

- ・ 契約栽培の場合、市場価格の変動に関係なく事前に決めた単価で精算されるため経営が安定する。
- ・ 加工・業務用はバラ詰め出荷のため、等階級選別を必要とする家計消費用に比べ箱詰め作業を省力化できる。
- ・ 加工・業務用は栽植本数が少なく、収穫作業が省力化される。



## 加工・業務用にんじんの生産・出荷のポイント

- 大型規格が基本
- 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
- 4～5月の大型規格にんじんの安定供給
- 産地間リレーの円滑な実施による切れ目のない安定供給