

加工・業務用の場合、サラダ用を中心とする生食需要が中心です。

結球レタス（玉レタス）、非結球レタス（リーフレタス）の双方が使用されていますが、最も使用量が多い結球レタスについて、その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	
カット野菜用	<ul style="list-style-type: none"> ・葉肉が厚く、シャキシャキ感があるもの ・適度な巻きの硬さ ・フィルムによる包装は不要 ・品種はサリナス系 等 	12～14玉/ケースが基本
サラダ用		
ハンバーガー、サンドイッチ用*		
(家計消費用)	<ul style="list-style-type: none"> ・形状・玉揃いの良さ ・透明のフィルム等で包む場合あり 	16～18玉/ケースが基本

*カット野菜、サラダ用等については、結球レタスのほか、ロメインレタス、フリルレタス等も使用。
サンドイッチ用にはグリーンリーフ等も使用。

求められる品質・規格等の留意点

① 大玉が基本

大きさは、加工歩留まりを高めるため、12～14玉/ケースの大玉が基本です。

加工・業務用の大玉の場合、大きさの選別が中心で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。

② 「葉肉が厚い」等の加工適性の高い品種を選定

実需者は「シャキシャキ感がある」、「葉肉が厚い」等の特性を持つものを求めており、カット野菜製造時の洗浄作業で傷まないことも重視しています。

巻きが緩いものは歩留まりが悪く、過熟による硬いものについては食味が悪いので好まれません。

ファミリーレストラン等のサラダ用では、葉肉の薄く柔らかいものも求められる場合があります。

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（これに対して家計消費用の場合、ケース当たりの個数が一定であることを重視）。

このため、出荷の際には外葉の数も含め、所定の重量であることに注意が必要です。



4 気象変動に対応した安定生産

冬場の露地生産の場合、気象等の影響により生産が不安定になりがちで、数量と価格の安定を図るため、この時期を中心に輸入品を使用する実需者もいます。

このため、特に冬場のレタスの安定生産に向けて、この時期のハウス栽培等を希望する実需者もいます。

一方近年、夏場の異常高温による品質低下がみられ、この時期の栽培技術の向上が求められています。

用途別規格・品種での多収生産による対応

(産地例)

	単 収	荷造り作業量 (1人1時間当たり)
加工・業務用 大型規格	約 5 t (家計消費用の約 1.25 倍)	約 60 ケース (家計消費用の 1.5 倍)
(家計消費用)	約 4 t	約 40 ケース

(注) 家計消費用はLサイズ、加工・業務用大型規格は2Lサイズによる収穫。
家計消費用はダンボール、加工・業務用は通い容器を使用 (いずれも量目は10kg)

生産現場の声

- ・加工・業務用の大玉出荷は、大きさを選ぶだけで等級分けの必要がないので、作業が楽である。
- ・通い容器を利用すれば、ダンボールの場合と異なって、雨の日でも出荷作業ができるので、その分、天候に左右されずに安定出荷が可能となる。また、通い容器の場合、重ね積みしてもダンボールでの輸送に比べて荷の傷みが少なく、品質保持の面でもメリットがある。



加工・業務用レタスの生産・出荷のポイント

- 大玉生産が基本
- 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
- 出荷の際には正味重量に注意
- 特に求められる冬場のレタスの安定供給
- 出荷期間中は毎日出荷