

2020年度ふじりんご出荷基準

信州産直組合

今年のふじ出荷検討会は、10月22日午後2時よりコープ北陸事業連合様、コープしこく様にご出席いただき、下記の通り決定致しました。

記

- 1) 3年続けて悩まされた台風被害も今年は全くなかった為、
前年度のキズ2カ所の出荷基準を前々年度の1ヶ所に戻しました。
- 2) 今年はツル割れ果が多く、7月頃に割れた腐れ始めている
大きなツル割れは生食では出荷しない事となりました。
これから割れてしまうツル割れは通常品、又は理由あり品の
出荷となります。
- 3) キズ、ツル割れの理由あり基準を明確にしました。

以上、よろしくお願い致します。

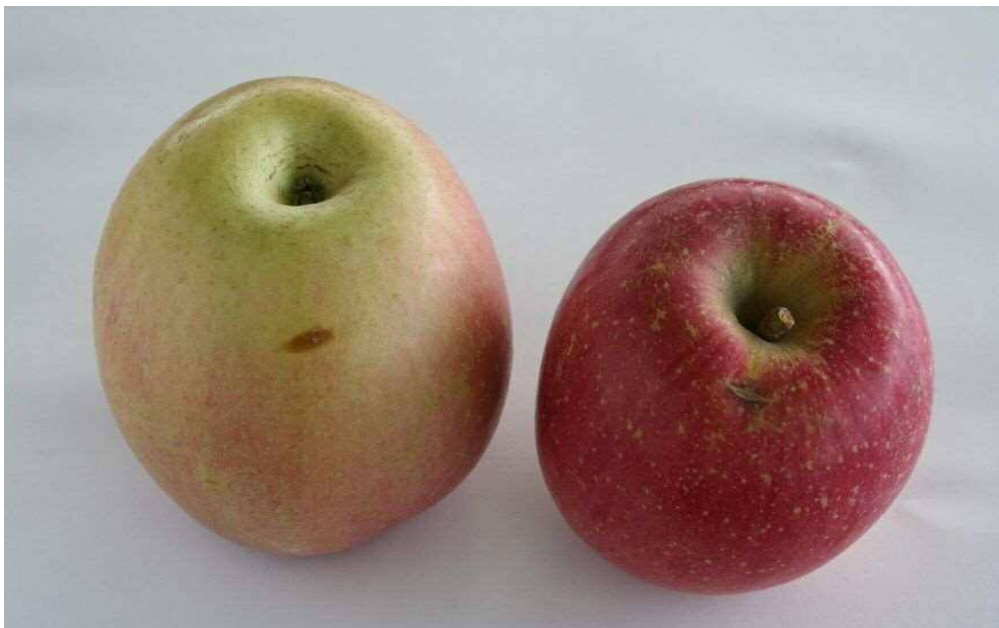
1. 着色・食味

着色 糖度14度以上のふじりんごは、着色良好とします。

食味 全量光センサーを通し、設定糖度14度以上のふじりんごだけを出荷しますので、食味は良好とします。

ふじの出荷2回目より組合員さん配達12月12日まで、糖度、蜜入り、褐変を光センサーで内部品質検査し出荷します。

2. キズ



枝などによるキズ、長さ1cm以内の枝ズレ等のキズは可
1玉に1ヶ所までとし、果肉に影響ないもの

理由あり基準

長さ1.5cm、深さ1.5cm以内のもの

キズのりんごは腐れやすいので、腐れに発達しないもの

3. ツル割れ

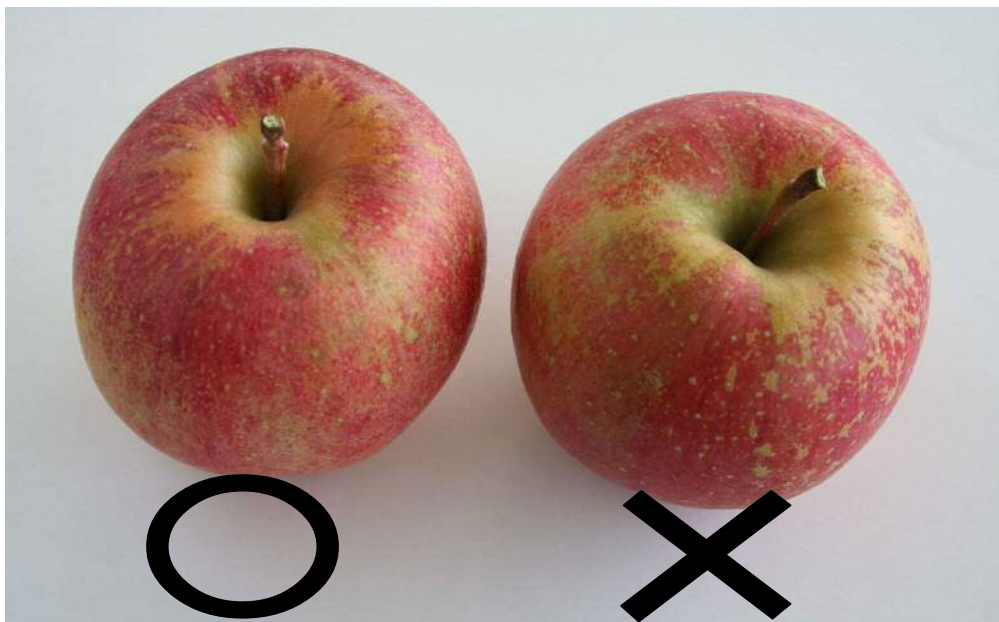


中心より概ね片側7mm以内で、中身に影響がないものは可
12月中旬まで出荷可能とし、蜜腐れ等が発生した時は
出荷停止とします。

理由あり出荷基準

片側の長さ7mm～30mm以内、腐れに発達しないもの

4. サビ



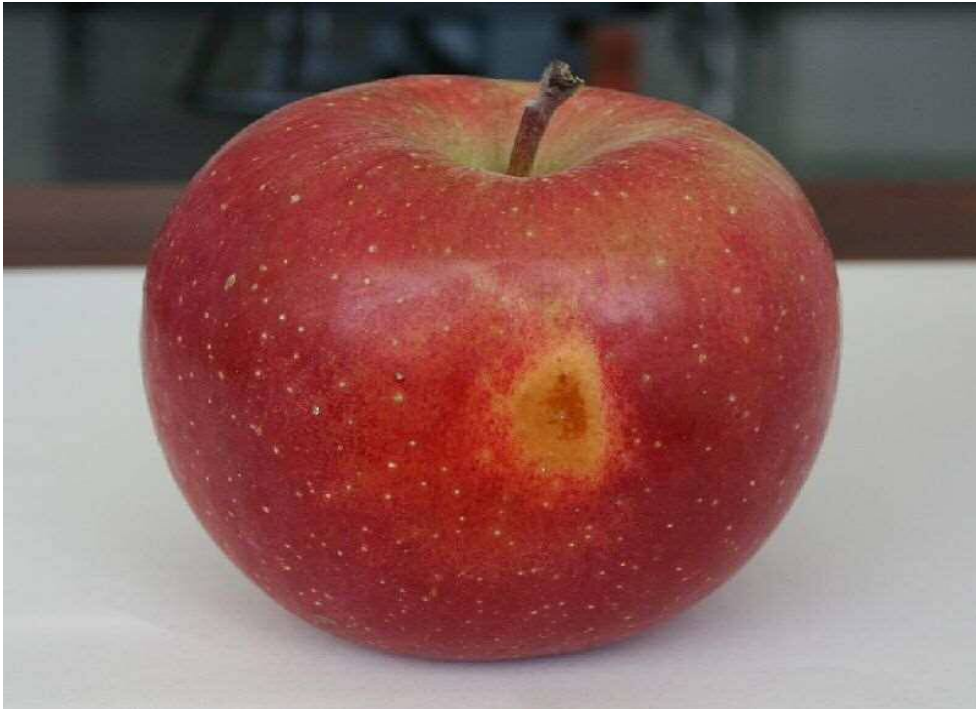
出荷できます

このくらいのサビは入ります
中身に影響のないもの

出荷しません

このくらいのサビは出荷しません
理由あり出荷となります

5. 日焼け



日焼け果は出荷しません
理由あり、格外出荷となります

6. 病害果

通常品には、出荷しません

黒星病



通常品には出荷しません
理由あり出荷には、入ります

炭そ病



生食での出荷は、できません
加工用になります

7. 変形



出荷しません

出荷できます

平面に置いて倒れないもの
ただし、極端に中心がずれていないもの

8. 果柄(へた)の取れたもの



1ヶの商品に
果柄(へた)の取れた
ものだけでパック
しないように

信州産直組合では毎年の出荷検討会において、果柄(へた)の取れたものについては特に問題視されていなく混入してきましたが、他産地では果柄(へた)の取れたものは、通常品としての混入はしていないという一部の生協さんよりご指摘があり、2015年度の出荷検討会において協議いたしました。

協議の結果信州産直組合では今まで通り混入しても良いという事になりました。

なぜ、信州産直組合で果柄(へた)の取れたりんごを混入して良いのか。

理由は他産地と比べ果実の形状が長くならず扁平果が多く、また果柄(へた)部分も短く、収穫時に指で押さえられず無理して収穫するのでどうしても果柄(へた)部分が取れてしまうからです。