

2023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19日午後4時よりコープ北陸事業連合 果物担当様
コープしこく 果物担当様、ギフト担当様、株式会社丸松 四国支店 取締役支店長様
コープCSネット 農産担当様にご出席いただき、下記の通り決定しました。

記

今年のふじりんごの作柄は4月の凍霜害に始まり、9月の高温と干ばつの影響で
着果量も少なく、しかも小玉果が多く平年に比べ2～3割の収穫減と予想しています。

10月中旬以降はようやく秋らしい気候となり、順調に着色と玉肥大をしています。
今年は気温が高く、晴れの日が続き、果実の糖度は平年に比べ高くなっています。
蜜入りの状態は、年々少なくなる傾向です。

出荷基準については、前年と同基準で出荷する事に決まりました。

以上、よろしくお願ひ致します。

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 理由あり含む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3回目より組合員さん配達12月10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

「一言でいうと、農家が食べているりんご、皮と果肉を少し取れば美味しいりんご」

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

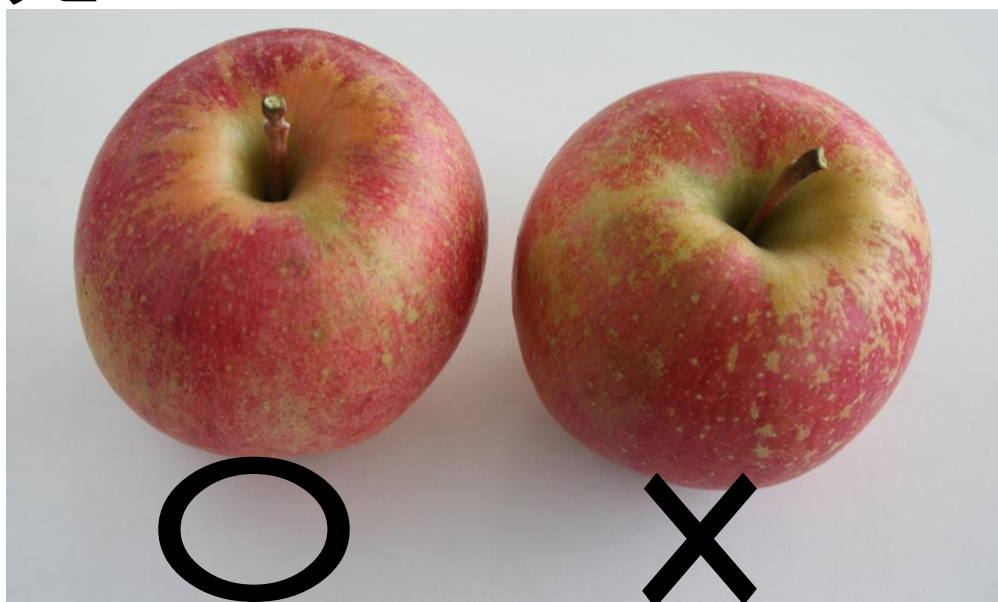


中心より概ね片側7mm以内で、中身に影響がないものは可
光センサーで内部検査をし、2月下旬まで出荷できます。

理由あり基準

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通常品に出荷しません
理由ありには入ります
最大で全体の半分以下のサビは入ります

5. 日焼け



直径2cm(1円玉)くらい迄で、果肉に達していないものは可
理由あり基準

直径2cm以上で、果肉が腐れに達していないもの

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

理由あり基準

黒星病が1玉に1～3ヶ所迄は入ります

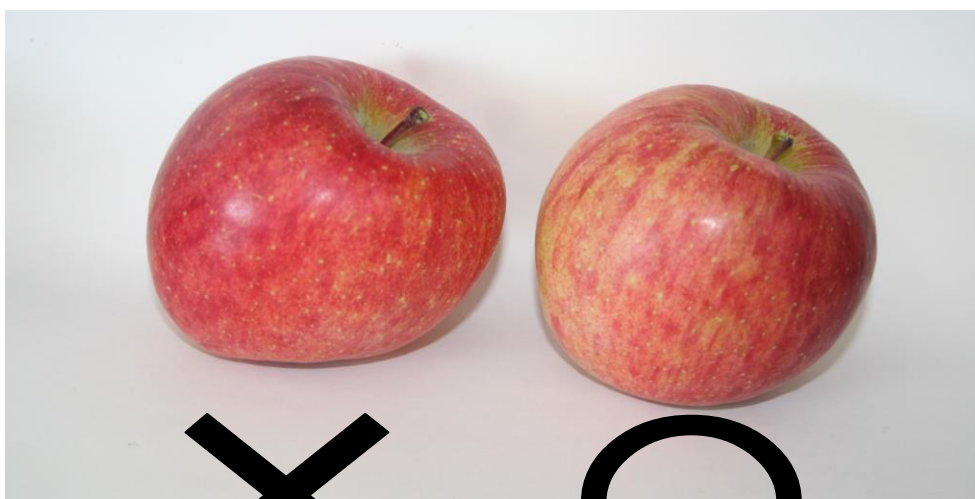
炭そ病



生食での出荷は、できません

加工用になります

7. 変形



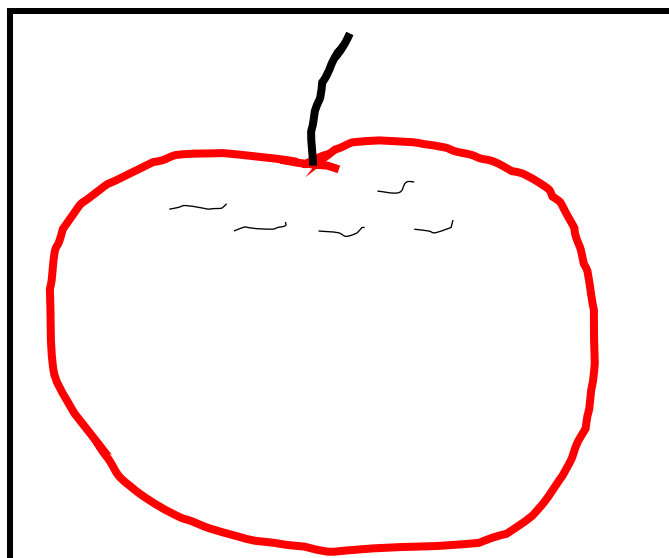
出荷しません

理由ありには入ります

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. ヒビ果(横ヒビ)



りんごの上部(肩)の部分に
小さく横に入るヒビ割れの
事です。

画像は今年撮影します

原因は、夏場の乾燥と、葉影部分に発生しやすいです。

通常品には出荷しません

理由ありには入ります

9. 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。