

平成 30 年度 促成・露地アスパラ出荷講習会

日時：平成 30 年 3 月 20 日（火）

1. 開 会

1) 開会挨拶

J A道北なよろグリーンアスパラ部会 部会長 水上 治

2) 講師紹介

2. 講習会

1) アスパラの管理について

上川農業改良普及センター 名寄支所 佐藤主査 様

2) アスパラの作付動向と品種動向

ホクレン旭川支所青果課 園芸種苗担当 今村調査役 様

3) 促成・露地アスパラ出荷要領について

平成30年3月

道北なよろ農協 アスパラ部会

平成30年度 促成アスパラ取扱出荷要領

生産履歴の提出を必ずお願い致します(出荷前)

1. 選別出荷規格

	規格	1束重	入目	長さ	1束当たりの本数	1本の重量
正 品	3L	150g	10g	24cm	2本	61g以上
	2L	〃	〃	〃	3～4本	33～60g
	L	〃	〃	〃	5～7本	20～33g
	M	〃	〃	〃	8～12本	13～20g
	S	〃	〃	〃	13～19本	8～13g
外 品	大	〃	〃	〃	2～4本	33g以上
	中	〃	〃	〃	5～12本	13～33g
	小	〃	〃	〃	13～27本	6～13g

※ 1束毎に、長さ(24cm)・太さ(規格毎)を上手に揃えて、入目を厳守する。

(但し、日曜日など休市の前日は、入目をやや多めにする事)

1) 正品 = 品質・形状の良い物。但し、下記の物はいれない事
イ、頭部リンペンの開いた物。(頭部リンペンより5cm以上開いた物)
ロ、根元が赤紫・白色の物及び全体のグリーン色が薄く白っぽい物
ハ、病害・薬害・虫害・損傷・二股・空洞・扁平・曲がり等の物

2) 外品 = 正品にならない物(格下品)。但し、下記の物はいれない事
イ、リンペンの無い物及び頭部リンペンより11cm以上開いた物。
ロ、根元が赤紫・白色の物。但し、全体のグリーン色が薄い物は良い。
ハ、病害・薬害・二股・極端な(虫害・損傷・空洞・扁平・曲がり)等の物

2. 【 結 束 】出荷方法について

1) 長さは24cmに切り揃え150g(入目別)に計量したものを結束して下さい。

(切り口を平らに揃えること)

2) 使用するテープは、『JA道北なよろ』名入りのテープを使用して下さい。

(『フレッシュベジタブル』のテープは使用しない事)

3) 結束位置は穂先側、リンペンのすぐ下、切り口側としてテープの下から切り口までの長さは2cmの位置とします。

4) 原則としてコンテナで出荷して下さい。(露地アスパラ出荷用コンテナ)

『規格別数量がわかりやすいように、規格表示と規格ごとに仕切り(新聞紙等)を入れて下さい。』

5) 受入時間は、月曜日～日曜日、午前8時45分～午前11時までとします。

※出荷数量が少ない際の日曜・祝日については、受入は休みとします。

数量が増えれば毎日受入を行います。(受入する場合は、上記の受入時間となります。)

※土曜日に受入については、選果をしない場合があります。ご理解ご協力をお願い致します。

6) 伝票は、コンテナを積み重ねた一番上のコンテナに入れて下さい。

7) コンテナには入れ過ぎないように注意し、荷卸の際には係員の立会を受けて下さい。

3. 【バラ】出荷方法について

1) 混品(正品・優品)をコンテナに入れて出荷して下さい。

(混品の長さは、25cm～28cmの間で切断し泥は付けないで下さい。)

2) 原則としてコンテナで出荷して下さい。(露地アスパラ出荷用コンテナ)

3) 受入時間は、月曜日～日曜日、午前8時45分～午前9時15分までとします。

※出荷数量が少ない際の日曜・祝日については、受入は休みとします。

数量が増えれば毎日受入を行います。(受入する場合は、上記の受入時間となります。)

※土曜日に受入については、選果をしない場合があります。ご理解ご協力をお願い致します。

4) 伝票は、コンテナを積み重ねた一番上のコンテナに入れて下さい。

5) コンテナには入れ過ぎないように注意し、荷卸の際には係員の立会を受けて下さい。

4. 精算について

1) 共同販売、共同計算とする。経費の精算は、都度概算徴収を行い
出荷期間終了後 本精算を行うものとする。

5. その他

1) 出荷コンテナには必ず氏名を記入して下さい。

2) 受入伝票は、出荷者自身が専用伝票に記入して下さい。

伝票は、3枚複写となっており上2枚を提出し、残り1枚(黄色)が出荷者の控えとなります。

(受入伝票は、営農センターにあります)

3) 《個人結束の場合》

格付け時に、正品・外品の上下(振替)がでる場合が有ります。又、

受入数量に差異がでる(伝票数量より多い、少ない)場合があります。

『伝票数量等に変更がでた場合は、コンテナに変更した伝票を付けて
報告とさせていただきます。』

《個人のバラ出荷の場合》

規格別仕上がりについては、後日伝票に記入し返します。

規格別仕上がり伝票については、バラ出荷件数の増加により返却が遅れる場合があります。

4) 同日に結束・バラの両方出荷については受入致しません。

平成 30 年産 露地グリーンアスパラ取扱出荷要領

生産履歴の提出を必ずお願い致します（出荷前）

1. 製品化規格（青果センターでの処理規格）

規格	切口直径	1本重量	製品化重量
2L	16mm以上	33g以上	100g及び150g
L	13mm～16mm	20g～33g	100g及び150g
M	10mm～13mm	13g～20g	100g及び150g
S	8mm～10mm	8g～13g	100g及び150g

※1本の長さは、全規格23cmとします。

2. 原料出荷規格（生産者の方の出荷規格）

(1) 混品

①切り口から穂先までの長さ24cm～28cmとします。

※24cmで切断する時の切口は9mm以上、1本重量は9g以上を目安として下さい。

②G・アスパラの特性（品質・形状）を有した物。但し下記の物は混入させない。

ア. リンペンの無い物、及び半分以上開いた物。（リンペンの枝をカットした物を含む）

イ. 根元が赤紫色、白色の物（土の中から収穫した様な物）

ウ. 病害・虫害・損傷・薬害・腐敗等の物。（切口、穂先のとろけ、しなび、ミイラ化した物）

エ. 扁平・曲がり・空洞・二股・リンペンの異形物。土等の異物が付着している者。

(2) 2S品

①出荷の際は別ケースとし、ケースの横（短い面）を赤い紐で×印をして下さい。

◆ケース単位の出荷となります。

（ビニール袋で縛ったり、新聞紙でくるんだりしたものは受入を致しません）

②切り口から穂先までの長さ23cmとします。

③切り口の太さ6mm～8mmとし、1本重量は6g～8gまでとします。

④2S品を出荷コンテナに入れる時は、穂先同士を向かい合わせにして、その間に仕切りとして新聞紙を1枚入れて下さい。

(3) D品（※試験受入）

①出荷の際は別ケースとし、ケースの横（短い面）を黒色の紐又はテープで×印をして下さい

◆ケース単位の出荷となります。

（ビニール袋や新聞紙でくるんだりしたものは受入を致しません）

- ②切り口から穂先までの長さは 20cm 以上とします。
- ③切り口の太さ 8mm 以上とし、1 本重は 6g 以上とします。
- ④出荷コンテナに入れる時は、混み品出荷に準じて出荷して下さい。

3. 収穫・出荷に関する注意事項等について

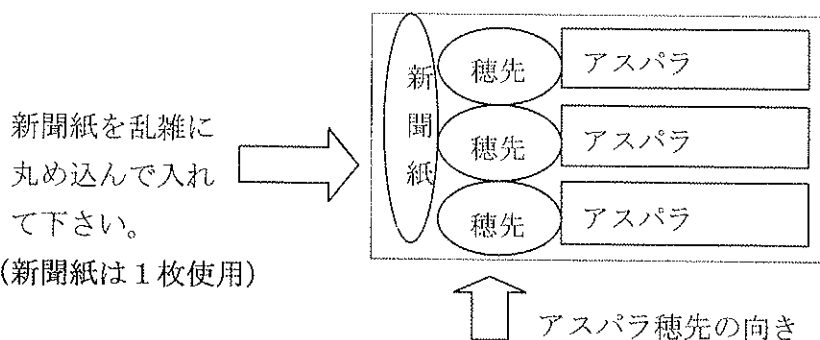
(1) 収穫は午前、午後と必ず 1 日 2 回以上行って下さい。

- ①穂先リンペンの開きに注意する。特に高温時には、圃場確認をお願いします。
- ②低温等でアスパラの伸びが悪い時は、赤根、白根の原因にならないようご注意願います。
- ③降雨後や、好天による水分蒸発などの減耗には十分な注意をお願いします（8g を切るとマイナス品となるため重量に余裕を持った選別をお願いします）。

(2) 品温が上がらないよう冷蔵庫等を利用して保管下さい。(圃場では直射日光をさけ長時間置かないで下さい)。

(3) 出荷用コンテナは、農協が指定した物を使用し、入れすぎない様に注意願います。

①混品（アスパラ）を出荷コンテナに入れる時は、下の図のように入れて下さい。



②最盛期には入荷量も多くなり、コンテナを翌日戻せない場合がありますので、コンテナは充分に用意して下さい。(約 5 回転分を用意願います。)

③コンテナ詰めしたアスパラは、指定の時間に指定の場所へ出荷して下さい。

出荷原料の品質保持の為に品温を上げない、直射日光、雨等に当たらないように注意して下さい。

④出荷コンテナは、使用開始前に土、埃、汚れ等を洗い流して下さい。

生産者番号、氏名の記入を確認して下さい。番号や氏名が薄くなって見えない、消えている書き忘れていない等が無いか確認し、きれいな状態で出荷して頂きますようお願いいたします。

※近年、無記入（新品が多い）、薄くて番号や氏名が見えない等のコンテナがあります。

⑤出荷伝票の記入について

伝票は、4 枚複写となっており 1 枚目が生産者控えとなっております。残り 3 枚をコンテナ積上げの一番上のコンテナに入れて下さい。記入については、日付、生産者番号、氏名、混品、2S 品・D 品の数量をはっきり分かるように書いて下さい。

等階級、規格別受入数量については、概算払いをもって報告いたします。

(4) 異物付着原料について（肥料、土、臭い等の付着）

①異物が付着した原料には、商品価値がありません。収穫時点で肥料、土、臭い等が付着している場合は、収穫後速やかに水洗いを行って下さい。（地下水及び水道水を使用して水圧で洗い

流す。)又、その後の水切り乾燥作業は、素早く行い(アスパラを立てる)乾燥してから切断作業を行って下さい。特に雨の日、雨の翌日等は、土の付着が多く見られますので、充分な注意をお願いします『虫及び虫の卵の付着も異物です。』

※異物付着原料は、返品及びマイナス品となる場合がありますので注意して下さい。

- ②収穫作業の終了期近くには、肥料等の付着(白い物が付いている、魚かすのような強い臭いがする)原料が毎年見受けられます。農薬はもちろんの事、肥料、土、臭い等消費者が異物と感じる物は商品として販売できませんので充分な注意をお願いします。(消費者には受け入れてもらえない)肥料、土改剤の使用は、収穫打切り後に使用願います。

4. 受入検査の実施、並びに栽培管理について

- (1) 規格、品質の統一を図るため取扱期間中にアスパラ部会役員による検査を行います。

『検査に合格しない物があつた場合は、現物の返品及び管理状況指導を行います。』

- (2) 防除の徹底、及び除草剤の取扱いについて

- ①虫害による品質の低下を防ぐ為、圃場とその周辺を含めた確認と徹底防除を実施して下さい。虫害(卵の付着含む)を受けた原料は販売する事は出来ません。日頃から圃場の確認と点検を行い防除を実施して下さい。又、余りに多くの虫(卵を含む)が付着している原料は、返品させて頂く場合があります。例年6月10日前後より多発しております。(年々時期が早まっています。)

※虫の付着した原料を出荷された場合、虫のたたき出し労賃を別途負担して頂く事となります。

- ②収穫圃場のアスパラ出芽以降は、除草剤の使用は厳禁です。(萌芽以降は、手取り除草を行う)ア、やむをえず除草剤を使用しなければならない場合は、農協青果課に連絡して立会を受けた上刈り取り廃棄を行った後に除草剤を使用する事。
イ、無断で除草剤を使用した事が発覚した場合は、出荷停止等の対応をさせて頂く事となります。

※除草剤のかかったアスパラの出荷は厳禁です。『絶対に出荷しないでください。』

5. 本年度の共同計算期別並びに精算について

- (1) 基本的に4期間とします。

5月～5月31日(1期) 6月1日～6月15日(2期)

6月16日～6月30日(3期) 7月～(4期)

出荷時期等により変更になる場合は農協と部会に一任します。

- (2) 秀品優品は、期別、規格別精算と致します。

- (3) 概算払いについて

①秀品、優品数量に対しての支払とします。

②全期間の概算払い単価を設定します。

- (4) 本精算について

①秀品、優品については、最終販売代金及び経費等が確定できしだい本精算払いを致します。

労賃の経費については、各規格毎の本数計算で徴収致します。

② 2 S 品・D 品については、一括本精算とします（概算払い無し）。

③ マイナス品については、全量没収となります。

（マイナス品販売された金額は、正品の上乗せに致します）

6・その他

（1） 共計期間外（促成、遅出しアスパラ）の取扱いについて

昨年までと同様です。個人扱いとして取扱します。

共同販売、共同計算とし販売経費等は実費徴収させていただきます。

OD 品規格別受入の実施について

出荷要領記載内容

- ①出荷の際は別ケースとし、ケースの横（短い面）を黒色の紐又はテープで×印をして下さい
◆ケース単位の出荷となります。
（ビニール袋や新聞紙でくるんだりしたものは受入を致しません）
- ②切り口から穂先までの長さは20cm以上とします。
- ③切り口の太さ8mm以上とし、1本重は6g以上とします（S品以上のもの）。
- ④出荷コンテナに入れる時は、混み品出荷に準じて出荷して下さい。

その他注意事項

- ア) 出荷伝票にD品記載欄がありますので、必ず出荷の際には混み品・2S・D品毎に出荷ケース数を記載して下さい。
- イ) 本年度、D品の取扱については試験的に受入を行う事としており、一定期間（6月10日から6月20日予定）での受入を予定しておりますので、別途ご案内は致しますが、期間外の出荷については一切お受け致しませんので、ご注意下さい。また、万が一間違っ出て出荷した際には、現品はこちらで廃棄させて頂き、集荷運賃については発生してしまいますので、ご注意願います。
- ウ) 切り口の断面は平らに揃えて下さい。
- エ) D品といえども販売品として取扱のため、大項目3（収穫・出荷に関する注意事項等）・4（受入検査の実施、並びに栽培管理）は同様の条件となりますのでご注意願います。
- オ) 穂先がないもの・擬葉が出ているもの・腐敗・とろけがあるものについてはD品でも受入はできません。出荷の際に混入がみられるものは返品とさせて頂きます。2S品規格の混入がある場合も同様です。

○マイナス品の詳細データの提示について

現状：マイナス品については機械の総合判定（形質や色など）によって振り分けが行われている。
そのため、仕上がり伝票やPC上のデータにはマイナス品として標記されず、その原因については機械だよりになっている。

本年：マイナス品の詳細データがPCデータ上で確認可能となった。

しかしながら、仕上がり伝票に印字する事は出来ないため、一定の条件を超える生産者のみ別途通知（FAX）をする。

【詳細データ内容】

現在、10項目からマイナス品の判定をしているが、今回のプログラム変更により5項目程度にまとめた詳細データの確認が可能となる

1. 穂先開き
2. 曲がり
3. 着色
4. 扁平・穴
5. サイズほか

通知対象者

- 5月中→前年の全体平均を超えるもの且つ個別発生率5割以上を超えるもの
- 6月中→当年5月の全体平均を超えるもの且つ当年5月の個別平均より5割を超えるもの