

## ● きぬさやえんどう

### 1. 大 小 基 準

等級	階級	さやの長さ	果梗の長さ
A	M	6cm～7.5cm	10mm以下
	S	5.5cm～以上	
B	M	6cm～8.5cm	
C	M	6cm～8.5cm	

(注) 1 さや穫り

### 2. 品 位 基 準

A	B	C
①品種固有の形状、色沢を有すること。 ②病害、虫害又は傷害のないこと。 ③腐敗又は変質していないこと。 ④過熟でないこと。 ⑤異品種が混入していないこと。 ⑥果梗の切除が適切であること。	①品種固有の形状、色沢がA品に次ぐもの。 ②病害、虫害又は傷害のないこと。 ③腐敗又は変質していないこと。 ④子実がやや大きいもの。 ⑤異品種が混入していないこと。 ⑥果梗の切除が適切であること。	①Bに次ぐもの。

### 3. 量 目 基 準

1 包装単位の量目は、市場での販売時において 1 kg、2 kg を標準とする。

### 4. 出 荷 容 器

出荷容器は、発泡スチロール箱・ダンボール箱とする。

## ● オランダえんどう

### 1. 大小基準

等級	階級	さやの長さ
A	L	10cm以上
	M	5cm～10cm
B		A以外

- 調整
- ・若さやの収穫を行なう。
  - ・採取はつとめて晴天に行なう。
  - ・さやは「ガク」をつけて短く採取する。
  - ・花卉はのぞく。

### 2. 品位基準

A	B
①品種固有の形状を有し、色沢良好なもの。 ②病虫害、傷害、腐敗、変質等がないもの。 ③過熟でないもの。	①Aに次ぐもの。

### 3. 量目基準

1 包装単位の量目は、市場での販売時において 4 kg を標準とする。

### 4. 出荷容器

出荷容器はダンボール箱・発泡スチロール箱とする。

## ● スナップえんどう

### 1. 大小基準

等級	階級	さやの長さ
A	M	6.5cm以上
B	M	5.5cm以上

調整 ・ さやは「ガク」をつけて短く採取する。

### 2. 品位基準

A	B
①品種固有の形状・色沢を有しているもの。 ②病虫害に侵されていないもの。 ③「がく」が枯れていないもの。 （3枚は良好なもの。） ④色が良好なもの。（鮮やかな緑色）	①病虫害に侵されていないもの。 ②「がく」が枯れているもの。 ③変形莢 ④種とびにより形状にくびれが目立つもの。 ⑤軽い傷のあるもの（2か所以上）

※病虫害に侵されているもの、傷・打ち身のひどいものは出荷できない

### 3. 量目基準

1包装単位の量目は、市場での販売時において1kg又は2kgを標準とする。

### 4. 出荷容器

出荷容器は、発泡スチロール箱・ダンボール箱とする。

## ● うすいえんどう

### 1. 大小基準

等級	階級	1 さやの粒数
A ・ B	L	7粒以上
	M	5粒・6粒
	S	3粒・4粒

- 調整
- ・若取りをさけ、実が完全に充実したものをとる。
  - ・採取はつとめて晴天に行なう。
  - ・「ガク」は病気の原因となるので除く。

### 2. 品位基準

A	B
①品種固有の形状を有し、色沢良好なもの。 ②病虫害、傷害、腐敗等がないもの。 ③完熟で実入が完全なもの。	①Aに次ぐもの。

### 3. 量目基準

1 包装単位の量目は、市場での販売時において4 kgを標準とする。

### 4. 出荷容器

出荷容器はダンボール箱とする。

## ● さやいんげん

### 1. 大小基準

等級	階級	さやの長さ
A ・ B	L	12cm～15cm
	M	10cm～12cm
	S	8cm～10cm

- 調整
- ・若さや収穫を行なう。
  - ・採取はつとめて晴天に行なう。
  - ・異品種、過熟品の混入をさけ、さやをそろえる。

### 2. 品位基準

A	B
①品種固有の形状を有し、色沢良好なもの。 ②病虫害、傷害、腐敗等がないもの。 ③過熟でないもの。 ④果梗の切除が適切であるもの。 ⑤曲りの程度が2 cm以内のもの。	①Aに次ぐもの。 ②曲がりの程度が4 cm以内のもの。

### 3. 量目基準

- ・1袋の重量を150 gとする。
- ・1包装単位の量目は、市場での販売時において
 

{ 2 kgバラ詰め 4.5kg (1袋150 g × 30入) }	を標準とする。
---------------------------------------	---------

### 4. 出荷容器

出荷容器はダンボール箱・発泡スチロール箱とする。

## ● そらまめ

### 1. 大小基準

等級	階級	さやの粒数
A	L	3粒以上
	M	2粒
B		1粒

- 調整
- ・若取りをさけて実が完全に充実したものを採取する。
  - ・採取は、つとめて晴天に行なう。
  - ・異品種、過熟品の混入はさける。

### 2. 品位基準

A	B
①品種固有の形状を有し、色沢良好なもの。 ②病虫害、傷害、腐敗等がないもの。 ③過熟でないもの。	①1粒さやのものとAに次ぐもの。

### 3. 量目基準

1包装単位の量目は、市場での販売時において5kgを標準とする。

### 4. 出荷容器

出荷容器はダンボール箱とする。

## ● えだまめ

### 1. 大小基準

等級	階級	さやの粒数
A	L	3粒以上
	M	2粒
B		1粒

- 調整 ・ 品温の上昇しない時に収穫を行なう。  
・ 1 さやずつ切除し、水洗い、水切りをよくする。

### 2. 品位基準

A	B
①完全2粒以上で、品種固有の形状を有し、色沢良好なもの。 ②病虫害、傷害、腐敗等がないもの。 ③実に充実良く、さやは青いもの。	①2粒又は3粒さやの1粒欠及び1粒さやの完全なもの ②Aに次ぐもの。

### 3. 量目基準

- ・ 1 ネットの重量を200 g とする。
- ・ 1 包装単位の量目は、市場での販売時において4 kg（1 ネット 200 g × 20入）を標準とする。

### 4. 出荷容器

出荷容器はダンボール箱とする。