



◆出荷状況について（重要）

1. 黒系ぶどうが終盤となりシャインマスカットが大半を占めておりますが、本年は8月中下旬の天候が不順であったため糖度上昇が鈍く、未熟のシャインマスカットが多く出荷されております。9月下旬頃までは食味や熟度を確認し「収穫しすぎ無いよう」「美味しいぶどう」の出荷に努める。
2. 市場関係者より、船型の裏面に裂果・腐敗等が隠されている房のクレームや、**階級で設定された房重量の箱に小さい房が混入している事例も多数報告が上がっている**。高値企画での販売で発覚しており、こういったことが続きますと企画自体が無くなります。
グリーン長野の産地評価に関わりますので今一度荷造りの徹底を行ってください。選果時に発覚した場合はご連絡や返品となりますので予めご了承下さい。
3. パックフィルムの掛け間違い・ダンボールへの房の向きが逆と言ったものも日々見受けられます。荷作り資料をよく確認し荷造りを行う。
4. 船型の先端部分の折りが非常にきれいになって来ております。引き続きよろしくお願い致します。

◆冷蔵シャインマスカット講習会について

下記日程により講習会を開催致します。本年出荷される予定の方はご出席ください。

開催日	曜	開催時間	開催場所
9月24日	火	午後2:00	若穂果実流通センター会議室

1. 冷蔵シャインマスカットの収穫基準と留意点

- 1) 本年は糖度上昇が遅いため9月末～10月初上旬での入庫とする。ただし、着色の具合を確認し**着色が進み過ぎる前に入庫**する。熟期が進むほどエチレンの発生が多くなり老化が早い。
- 2) 着色の進み過ぎ・肥大の劣るもの・シミの出たもの・裂果や脱粒しているものは入庫しない。
- 3) 詳細については上記講習会でお知らせいたします。