

ブルーン中・晩生種収穫・出荷講習会資料

令和6年8月

J Aグリーン長野営農販売部

『安全でおいしい』ブルーンの供給を最重要目標に、“思わず”もう一粒に手が伸びる消費を目指して、適期収穫をお願いします。

◎コード番号の貼り忘れ（入れ忘れ）に注意。パック毎に忘れずにシールを貼って（入れて）下さい。

1. 収穫・荷造りについて

（自分で食べてみて、うまいと納得できたら出荷する。ブルーンの早採りは無理しても食べられません。）

①日当りの良い枝で上部の成熟が早い部位から始め、順次収穫する。

収穫・荷造りの際は白い果粉（ブルーム）が落ちないように丁寧に取り扱い、果柄は必ず付ける。

②適熟品は、果皮が黒紫色（品種固有の色）、果肉が黄色、果実に弾力が出たものです。

青味・赤味が残っている堅い未熟果は混入させぬよう注意する。

近年若採りの傾向になっている。グランドプライズ・スタンレイ・ベイラー・くらしまは、着色が薄めで硬く、食味がのっていないものが前半で多い。

特にくらしまは、弾力がでてでも食味が伴っていない場合が多いので、食味を確認して収穫をする。

③腐敗病果は健全な果実にもたちまち影響を及ぼすので、樹上で速やかに除去し荷造り時にも見逃さないようにして、**出荷時にもう一度見直す。**

④パックへは整然と並べ、果柄は下へ向ける。

⑤安全性の面から、農薬の汚れは拭取る。

⑥本年は、中性種辺りから雨が少なく、熟期が遅れてきているので早採りに注意。

また、畑によりシワが見られるので収穫適期に注意。

2. 集出荷について

①出荷はダンボール箱で箱単位とする。（420g×10パック詰め）

※パック重量（420g）に満たないものが出ていますので注意。

②出荷ダンボールには、必ず備え付けの中仕切りを入れる。

③下記のもの返品とします。必ず、夕方又は翌日返品置き場を確認して持ち帰る。

・腐敗果　・異品種の混入　・量目不足　・害虫の被害果　・鳥害のもの

・農薬の汚れのひどいもの　・未熟果で食味がとくに悪いもの

・過熟すぎるもの　・その他問題のあるもの

※返品物が3日間経過した場合は処分します。

※荷造りは明るいところで選果しましょう。蛍光灯・電球を近くに・大きく・明るく！

④ハカリは正確なものを使用する。

⑤ダンボールへの表示は必ずスタンプを使用する。

⑥集荷日は各センター・共選所の集荷計画による。

⑦出荷伝票は果実荷受票を使用して下さい。

⑧加工用の出荷方法は各流通センター・共選所の指示に合わせてください。

グランドプライズの加工の荷受はありません。

⑨翌日の出荷数量をできるだけ把握したいので、各センターの指示で数量をご記入下さい。

3. プルーン出荷規格表

①等級規格

項目・等級		秀	赤秀	しわ果（赤秀）
熟度		適熟のもの		
着色		品種本来のもの	秀に次ぐもの・不揃い	秀に次ぐもの・不揃い
裂果		ないもの	10mm以内で乾いており腐れのないもの	10mm以内で乾いており腐れのないもの
しわ果		ないもの	軽微なもの	しわに張りがあり、全体の1/4程度以内のもの
さび		ないもの	直径1cm以内のもの	直径1cm以内のもの
果粉(ブルーム)		表面積の80%以上	秀に次ぐもの	秀に次ぐもの
病害虫・腐敗		ないもの		
農薬の汚れ		ないもの	軽微なもの	軽微なもの
玉揃え		玉の大きさが揃っているもの		玉の大きさが揃っているもの
雹害果		ないもの	1mm以内で4ヶ所まで5mm以内で1ヶ所まで乾いており腐れの心配ないもの	1mm以内で4ヶ所まで5mm以内で1ヶ所まで乾いており腐れの心配ないもの
果柄 (ツルなし)	アーリーリパー	2割混入まで	8割混入まで	8割混入まで
	その他	1割混入まで	5割混入まで	5割混入まで

※しわ果の荷造り方法等については、講習会資料の最終ページに記載しております。

②階級規格 ※1パック重420g以上（パック重・余目含） 1箱に10パック詰め

品種	大玉品種		中玉品種		中小玉品	小玉品種
	1パック玉数	1果重(g)	1パック玉数	1果重(g)	1果重(g)	1果重(g)
グランドプライズ ベルローベン・オータムキュート			くらしま・スタンレイ サマーキュート		サンタス	アーリーリパー ・ツアー
3L (大)	3玉	125g以上	5玉	80g以上	50g以上	—
3L	4・5玉	80~124g	6・7玉	55~79g	40~49g	30g以上
2L	6・7玉	55~79g	8・9玉	45~54g	35~39g	2L(大) 25~29g
L	8・9玉	45~54g	10・ 11玉	35~44g	30~34g	2L 20~24g
M	10玉	40~44g	12・ 13玉	30~34g	25~29g	L 15~19g

※中玉種で極大果は5玉規格とする。ただし、極力6玉サイズになるように栽培する。

※同じ階級の中で玉数の幅があるが、極力、箱単位で玉数を揃える。

※gによっては420gに満たないものがでてしまうので必ず420g以上になるようにする。

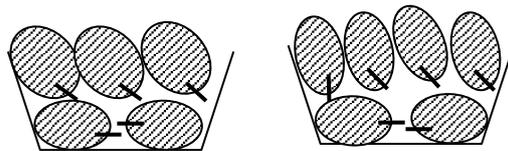
4. パック詰め例

階級規格

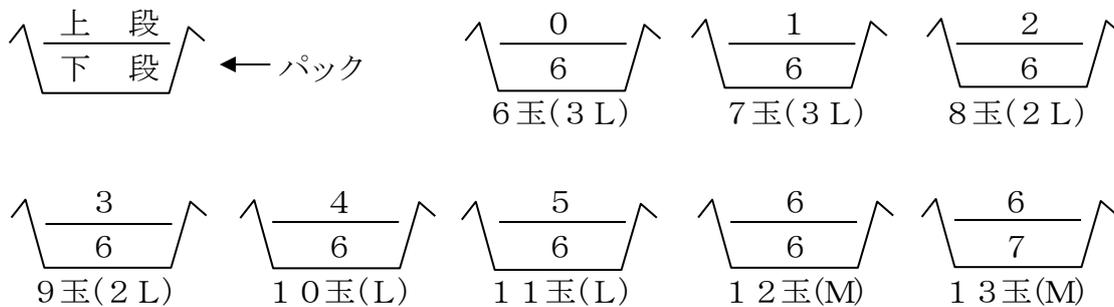
【スタンレイ・くらしま等中玉種】

（パックへの詰め方） 2L

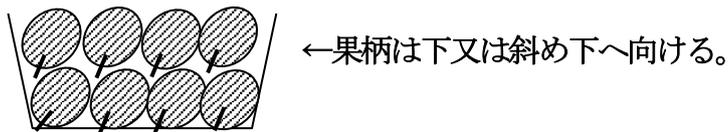
極力、3Lは玉数でダンボールを区分し、荷造をする。



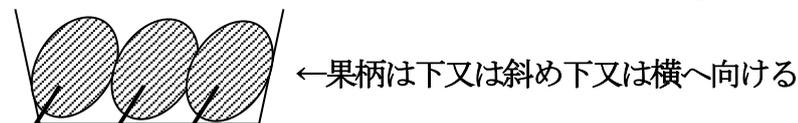
（パックへの詰め方の見本）



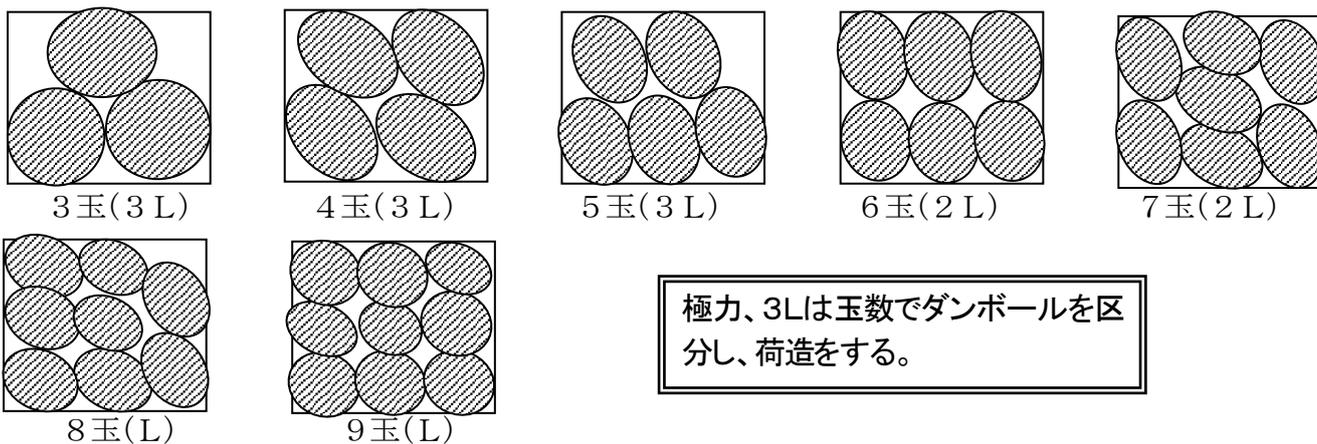
【サンプルーン・シュガー（在来種）等中小玉種・小玉種】



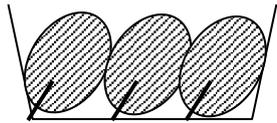
【グランドプライズ・プレジデント等大玉種】



※3Lの3玉と4・5玉入れは極力ダンボールごとに分けて下さい。

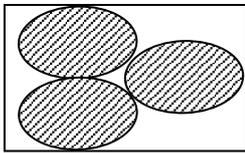


【大玉種（中小玉ダンボールに変わった場合）】

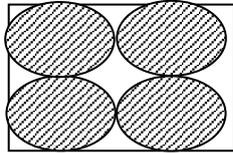


←果柄は下又は斜め下へ向ける

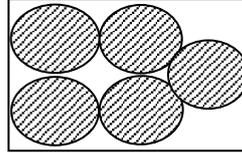
※3Lの3玉と4・5玉入れは極力ダンボールごとに分けて下さい。



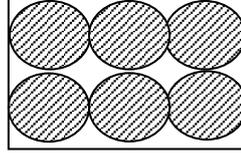
3玉(3L)



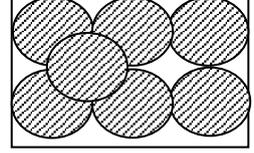
4玉(3L)



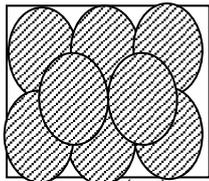
5玉(3L)



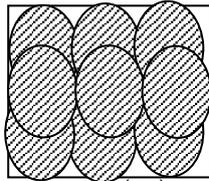
6玉(2L)



7玉(2L)



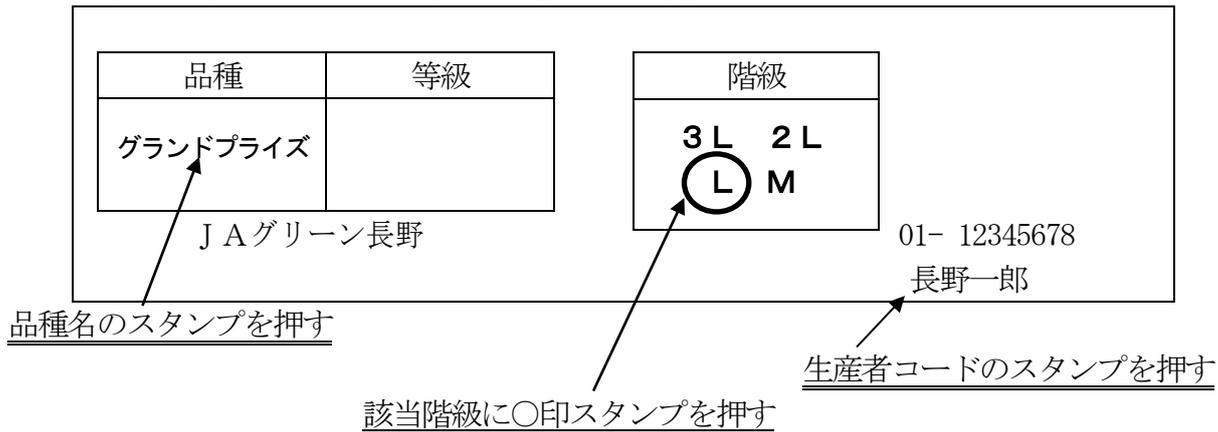
8玉(L)



9玉(L)

極力、3Lは玉数でダンボールを区分し、荷造をする。

5. ダンボールへの表示方法（例）



6. 雹害果対策について

1. 軽微なものは、通常出荷とする。※おもて面の等級規格に「雹害」で記載。
2. 上記に該当しないもので、乾いた傷のものは、加工で荷受致します。※グランドプライズ不可。

7. トレーサビリティ対応について

〔ハンドラベラー〕

- ①専用ラベルに、ハンドラベラーを使用し印字、パックの底面外側に貼り付ける。
- ②荷造り前に、パック底面外側に張り付ける。（荷造り後に行うと、中の果実がバラバラになるため）
- ③ラベラーのシール交換がうまくいかない場合はご相談ください。
交換の際はシールを20枚位剥いでから差し込むと入りやすいです。
- ④使用終了したらインクを取出し、乾燥防止のために入っていた黒いケースに戻してください。

〔生産者個票〕

- ① 在庫のものは、使用できます。すべて終了したら、上記のハンドラベラーへ変更をお願いします。

しわ果別荷造り出荷へ（10Pダンボール）



出荷できません（加工へ）



※しわ果の出荷については、しわ果のみで荷造りをしてください。通常の赤秀に混入すると、出荷先からのクレームにつながり、産地評価を著しく下げる要因となります。

※しわ果を出荷する場合は、食味の確認と全体的に適熟となっているものをご出荷下さい。

※しわ果の出荷をする場合は、通常出荷物と伝票を分けて出荷してください。

※精算は、赤秀の指数精算となります。

【しわ果 伝票記入例】

果実出荷伝票 (①生産者控) No. 018651

支所コード 0	生産者氏名 長野 太郎	出荷年月日 年 月 日
組合員コード 1 2 3 4 5 6 7 8	品名 しわ サンタス	
出荷箱数	4L(大) 3L(中) 2L(小) L M	合計 返品

パック	荷姿	量目
		200g
		400g
		500g 8入
		2玉 10入
オープン		500g 10入
		2K
		3K
		5K
		10K

ご出荷いただき、ありがとうございます。
 出荷される量目に○印をご記入ください。
 量目に記載されていない場合、空欄へご記入ください。
 3枚複写となっております。下敷を入れ枠内に正確にご記入ください。

JAグリーン長野 ①生産者控