

## たまねぎ出荷規格

階級	1個直径(選別区分)	調 製
3L	12cm以上	・品質、形状、色沢とも良好で病害虫、傷害、裂球の無いもの ・抽苔していないもの ・腐敗、変質していないもの
2L	9.5～12	
L	8～9.5	
M	7～8	
S	6～7	
2S	5～6	
無印	長玉	3L～2S
B	外皮剥きすぎ	B3L～B2S
C	抽苔、分球玉	C3L～C2S 抽苔、分球玉はネットを分ける

※ 長玉はネットに「長」と記入する。(なるべく大きめに)

### 選別・調整

- ① 乾燥を充分した後、土や汚れた黒皮を除去する。(外皮の剥脱には注意する)
- ② 晴天が続く予報前に抜き取り1日位畑で風乾する。  
(乾燥不良は腐敗の原因となり、商品価値を低下させるので特に注意が必要)
- ③ 根を丁寧に切り取る。
- ④ 茎部の長さは2cm残す。

### 重量について

一袋(ネット)重量 10kg 入目 10%(10.5kg以下は持ち帰りとなります)

注意 A規格品の中に、抽苔・分球玉が混入している場合は、等級を下げる場合があります。