

特249

635

青果物荷造規格

佐賀縣農會



始



特 249
635

はしがき

園藝生産品の販賣改善と價格統制に依り農業所得を増加し農家經濟の安定充實を計
 るは最も急務なりとす。

殊に青果物の等級新造に關する規格の統制は商品價値の向上、輸送費の低減、取引
 の簡易化、消費の増大に大なる關係を及ぼし、園藝業の興廢は全く之が實現如何に
 存すと云ふも敢て過言にあらざるべし。

仍て本會は本縣主要青果物に對し標準規格を制定し系統農會出荷組合と協力し以て
 之が實施統一に邁進せむとす。

昭和十二年三月

佐賀縣農會



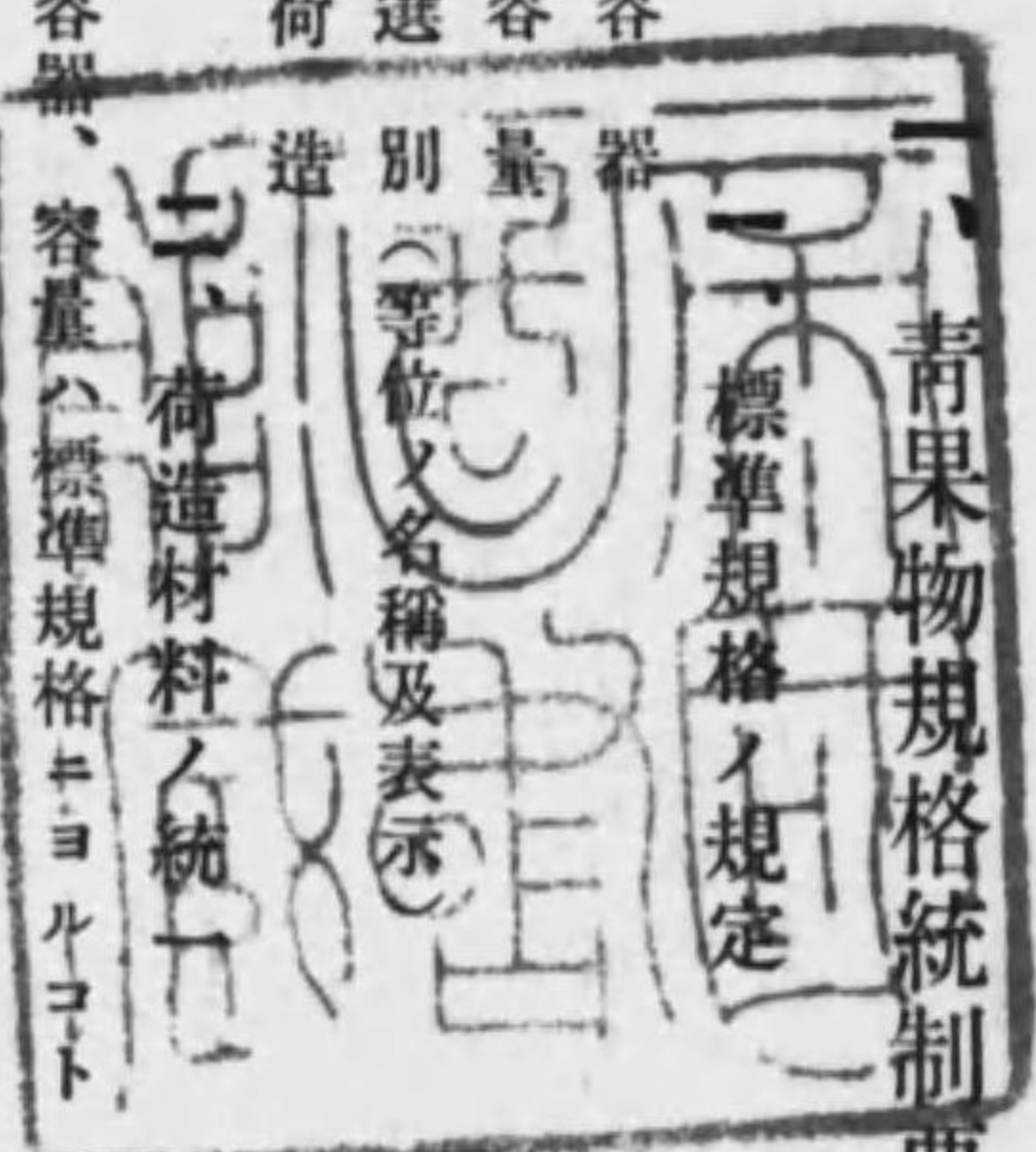
青果物荷造規格目次

- 一、青果物規格統制要項.....一
 - 一、標準規格ノ規定.....一
 - 二、荷造材料ノ統一.....一
 - 三、選別規格ノ統一.....一
 - 四、等位ノ名稱及表示ノ統一.....一
 - 五、荷造検査ノ勵行.....一
- 二、重要園藝生産品ノ規格統制.....二
 - 一、統制品目.....二
 - 二、等級ノ名稱及表示方法.....三
 - 三、荷造容器ノ寸法.....四
 - 四、規格及荷造標準.....四
- 甲、蔬菜類.....七
 - 一、牛 蒡.....七
 - 二、里 芋.....八
 - 三、馬鈴薯.....一〇

- 四、甘 藷.....一一
- 五、葱 頭.....一二
- 六、胡 瓜.....一二
- 七、南 瓜.....一五
- 八、西 瓜.....一七
- 九、蕃 茄.....一八
- 一〇、莢豌豆.....二〇
- 一一、結球白菜.....二二
- 一二、筍.....二三
- 一三、茄 子.....二四
- 一四、莢蠶豆.....二五
- 一五、蓮 根.....二五
- 乙、果實類.....二六
 - 一、温州蜜柑.....二六
 - 二、ネーブルオレンジ.....二九
 - 三、梨.....三〇
 - 四、生 柿.....三三

五、干 柿	三四
六、枇 杷	三五
三、附 錄	三五
貨物運賃計算資料	三五
一、貨物運賃計算方	三六
二、貨物普通特別貨率表	三六
イ、宅扱貨率表(鐵道航路)	三六
ロ、小口扱、應扱、貸切扱	三八
三、一噸積載量	四二
四、貨物等級表	四二
五、減 噸 數	四四
六、貨物營業料程表	四四

青果物荷造規格



- 一、容器
- 二、容量
- 三、選別 (等位ノ名稱及表示)
- 四、荷造
- 一、容器、容量ハ標準規格ニヨルコト
- 二、包容材料、填充物、豆レツテルノ統一
- 三、荷造繩ハ出荷團体ニテ統一スルコト
- 四、荷札送狀ノ紙型統一並ニ共同調製
- 五、荷造材料ノ共同購入
- 三、選別規格ノ統一
- 一、出荷團体ハ共同荷造場ヲ設置シ共同選別、共同荷造ヲ行フコト

- 一、荷造講習會ヲ開催シテ荷造ノ改良統一ヲ圖ルコト
- 二、採收、選別、包容、詰方、結束等ハ標準規格ニヨルコト
- 三、等位ノ名稱及表示ハ標準規格ニヨルコト
- 四、商標(レットル)ヲ統一シ本縣産ノ統制品ナルコトヲ明示スルコト
- 五、表示ニハ荷造一個毎ニ種類、品種、品位、等級、數量又ハ重量、生産者(出荷者)氏名、住所、荷受主ノ宛名等ヲ記載スルコト
- 五、荷造検査ノ勵行
 - 一、選果検査ヲナシ選別ノ適否ヲ檢スルコト
 - 二、荷造検査ヲナシ包容、詰込、填充、緊縮、結束等ノ完全統一ヲ檢スルコト

二、重要園藝生産品ノ規格統制

一、統制品目

- 甲、蔬菜類
- 一、牛蒡
 - 二、里芋
 - 三、馬鈴薯
 - 四、甘藷
 - 五、葱頭
 - 六、胡瓜(促成、普通、抑制)
 - 七、南瓜
 - 八、西瓜
 - 九、蕃茄
 - 一〇、莢豌豆
 - 一一、結球白菜
 - 一二、筍
 - 一三、茄子
 - 一四、莢蠶豆

乙、果實類

- 一、温州蜜柑
- 二、ネーブルオレンジ
- 三、梨
- 四、生柿(甘柿、澁柿)
- 五、干柿
- 六、枇杷

一五、蓮根

一、等級
等級ハ總テ左ノ標準ニヨリ統一ス

二、表示方法
甲、大小形状等ニ依ル等級表示
名稱ハ左ノ順序ヲ以テシ之ヲ表示スル爲メ包装紙不動繩又ハ荷札ニ左ノ色彩ヲ施ス
乙、大小形状等ニ依ル外品位ニ依リ等級區分スル場合左ノ名稱記號ヲ用フ

特等	優等	天	甲ニ依ル等級表示	乙ニ依ル等級表示
鶯	鶯	鶯	同上表示色	同上表示色
鶯	鶯	鶯	電	電
鶯	鶯	鶯	略	略
鶯	鶯	鶯	品	品
鶯	鶯	鶯	位	位
鶯	鶯	鶯	名	名
鶯	鶯	鶯	稱	稱
鶯	鶯	鶯	記	記
鶯	鶯	鶯	號	號

本箱	半箱	三分一箱	四分一箱	八分一箱	平箱一號	全二號	全三號	全四號	全五號	全六號	全七號	中箱	小箱一號
一、七二	一、七二	一、七二	一、七二	一、七二	一、七二	一、七二	一、五〇	一、二〇	一、四五	一、一〇	一、八五	一、四五	一、〇二
八〇	八〇	八〇	八〇	八〇	一、一八	一、一八	八五	八五	七〇	八〇	九〇	九〇	七二
一、一八	六二	四〇	二五	一四	四〇	二七	三〇	三〇	二五	二五	五三	五〇	五二
六分	六	五	五	五	五	五	五	四	五	四	五	五	四
三分	三	三	三	三	三	三	三	二	二	三	三	三	三
柿、桃、栗、梨、梅、温州、ネーブル、百合根、茄子、馬鈴薯、甘藷、胡瓜、豌豆、南瓜、松茸、白芽、温州、茄子、胡瓜、南瓜、枇杷(廿斤入)	梨、柿、桃、温州、茄子、胡瓜、南瓜、枇杷(廿斤入)	胡瓜、南瓜	栗、松茸、茄子、胡瓜、蕃茄、豌豆	三千柿	蕃茄、蒟蒻草	三全右	三全右	三全右	二全右	二全右	三百合根、蕃茄、茄子、胡瓜	三葡萄(テラ)	三葡萄二貫匁箱
三温州、蕃茄、胡瓜	三枇杷二貫匁箱	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三

五

三、荷造容器ノ寸法

名	稱	長(外法)	幅(内法)	深(内法)	棧板厚	其他厚	用	途
梅竹松龜鶴優特天	八場等級	一、七二	八〇	六二	六	三	三	松
梅竹松龜鶴特天	七場等級	一、七二	八〇	四〇	五	三	三	松
梅竹松龜鶴天	六場等級	一、七二	八〇	二五	五	三	三	松
梅竹松特天	五場等級	一、七二	八〇	一四	五	三	三	松
梅竹松天	四場等級	一、七二	八〇	一〇	五	三	三	松
梅竹松	三場等級	一、七二	八〇	八	五	三	三	松
竹松	二場等級	一、七二	八〇	六	五	三	三	松
松	一場等級	一、七二	八〇	四	五	三	三	松

甲ノ場合ニ於ケル表示方法

梅竹松龜
白綠赤黃
ウタマカ
四

級	秋牛蒡 (春播)		春牛蒡 (秋播)		夏牛蒡	
	長	重	長	重	長	重
天	二五寸以上	六〇—一〇〇匁	二二寸以上	六〇—一〇〇匁	一五寸以上	三〇—五〇
松	二〇〇〃	四〇—八〇	一八〃	四〇—八〇	一二〃	二〇—三〇
竹	一五〃	二〇—五〇	一五〃	二〇—五〇	九〃	一〇—二〇
梅	一五寸以下	一〇—三〇	一二〃	一〇—三〇	七〃	一〇—二〇

備考 (一) 葉柄ハ新牛蒡ハ五寸他ハ一寸ニテ切斷スル

四、束 ネ 方

一、小束、一把ノ大サハ一貫匁ヲ標準トスルコト

二、小束ノ束ネ方ハ牛蒡ノ頭ツケ所、上部ヨリ三分ノ二位ノ處ヲ一ヶ所都合ニヶ所ニ重廻ニ繩掛スルコト

三、一個ハ拾把トス

五、容器及容量

蕘包 十貫

六、結 束

根部ヲ内部ニ入レ葉部ヲ兩端ニ出シ三ヶ所ヲ一重繩ニテ縛リ蕘ニテ卷キ其ノ上ヲ四ヶ所ヲ正三分五繩ニテ三重廻トシ尙十文字ニ繩掛スル

二、里 芋

一、採 取

一、無理シナイ様收穫シ泥土ヲ落スコト

二、赤芽ノ里芋ハ採取期ニ注意スルコト

三、荒毛ハヨクムシルコト

二、撰 別

一、子芋ト親芋ハ必ズ離シ子芋ト孫芋ハ離ス必要ハナイ

二、赤芋親ハ腐敗ノ部分ヲ切り捨テルコト

三、白芋ノ親ハ除外スルコト

四、赤芋ノ子芋ト親芋ハ同一容器ニ入レルコト 但シ親芋ハ三割以内トス

五、白芋ト赤芋トハ容器ヲ別ニスルコト

六、早熟品ハ大小ニヨリ二階級(松竹)ニ普通品ハ合格(松)不合格トスルコト

三、容器及容量

蕘俵十六貫、本箱六貫五百匁

四、結 束

三分五繩横三ヶ所ニ重廻トシ尙十文字掛トスルコト

◇ 苧 び 芋

一、容器及容量

本箱 六貫

二、等級區分

松(親)竹(子)梅(孫)ニ區分スルコト

三、結 束
キノ字掛トスルコト

三、馬 鈴 薯

一、採 取

- 一、雨後ノ收穫ハ出來ル丈避ケ歟傷ヲ與ヘザルコト
- 二、早採リノモノハ掘取後長ク日光ニ曝サヌコト

二、撰 別

- 一、ひび、ワレ及病害ニ侵サレタルモノ歟傷アルモノヲ除クコト
- 二、白、赤、ボケヲ混合セザルコト

三、撰別標準

等級	男 爵 一 箇 ノ 重 量	
	六 月 上 旬 迄	六 月 中 旬 以 降
松(大玉)	三〇 匁 以上	四〇 匁 以上
竹(中玉)	一五 匁 以上	二〇 匁 以上

四、容器及容量

本箱 六貫五百匁

依 十六貫

スカシ箱(海外出荷用) 十六貫

五、結 束

イ、本箱ハキノ字掛 依ハ横三ヶ所ニ重廻トシ俵口ノ部分ヲ嚴重ニシ薯ノ脱漏ヲ防グコト

四、甘 藷

一、採 取

一、損傷セザル様注意シテ收穫シ洗ハザルコト

二、撰 別

- 一、早熟品ハ大小ニヨリ三階級(松(大)竹(中)梅(小))ニ區分スルコト
- 二、普通品ハ切傷、病諸、虫喰、不正形ノモノヲ混入セサルコト
- 三、屑諸、莖元、仔蔓等ヲ混入セザルコト
- 四、品種ヲ混合セザルコト

三、容器及容量

本箱 八月下旬迄 六貫五百匁

依 九月以降 十六貫

四、詰 メ 方

- 一、容器内ニテ損傷セザル様注意スルコト
- 二、兩端ノ荒根ハ切除スルコト
- 五、結 束
- 一、本箱ハキノ字掛ニ重廻シ

二、俵ハ横三ヶ所縦二ヶ所(十文字)二重廻トスル
 三、兩小口ノ棧俵ハ直徑九寸 重量五、六十匁ノモノヲ使用シ繩ノ掛方ハ「めくり」掛トス

五、葱 頭

一、撰別標準

等級

一箇重量

三五匁以上

三五匁以下

皮剝品

二、容器及容量
 蕨包 十六貫 スカシ箱 十二貫

三、結 束

一、俵横三ヶ所縦十文字二重掛トス

六、胡 瓜

一、採 取

一、毎朝刺毛ヲ損ジナイ様收穫スルコト

二、撰 別

一、まがり、ひようたん、過熟ノモノヲ除クコト

三、撰別標準

等級

促成

普通

抑制

松

五寸五分以上

八寸以上

一尺以上

竹

四寸五分以上

六寸以上

八寸以上

梅

三寸五分以上

四寸以上

六寸以上

四、容 器

一、使用期間

三月——四月

促成

四月——五月中旬

五月下旬以降

六月上旬以降

二、内容量概算

三分ノ一箱

五〇——八〇本

二分ノ一箱

八〇——一二〇本

本 箱

松 本

竹 本

梅 本

竹 籠

一〇〇本以内

一五〇本以内

一五〇本以上

- 松 一六〇本以内
- 竹 一二〇本以内
- 梅 一二〇本以上
- 三、箱ハ新ラシキモノヲ用ヒ釘付ヲ嚴重ニスルコト
- 五、詰メ方
- 一、促成胡瓜

- 1、一本宛硫酸紙包トシ箱ノ内側ニ紙ヲ敷キ箱ノ長邊ニ沿フテ縦詰メニ排列シ、詰メ重ネ最上部ハ内側同様ニ紙ヲ覆フコト
 - 2、容器内ニ損傷セザル様詰メルコト
 - 3、箱ノ上部底部ニ木綿ヲ敷キ箱内ノ動搖ヲ防グコト
 - 4、底部及上部ニ青草ヲ敷クハ差支ヘナキモ可成使用セザルコト
- 二、普通胡瓜
- 1、箱ノ内側ニ「ロール」紙又ハ新聞紙ヲ敷キ胡瓜ヲ整然ト列ベ尙上部ニモ包装紙ヲ當テル
 - 2、胡瓜ノ頭部ヲ外方ニ向ケ隙ナキ様嚴重ニ詰メルコト
- 三、抑制胡瓜
- 1、順序正シク嚴重ニ箱詰ヲ行ヒ箱ノ縁邊ヨリ凸狀ニ盛り蓋ヲ打チ輸送中ノ動搖ヲ防グコト
- 四、詰込本數
- 1、容器ノ外部ニ詰込本數ヲ表示スルコト

六、結 束

- 一、小箱ハ、三分ノ一箱ハ三箱合セ、二分一箱ハ二箱合セトシ横三ヶ所、縦一ヶ所ニ重廻トシ梱包スルコト
- 二、本箱ハキノ字掛ニ重廻シトスルコト
- 三、竹籠ハ三方掛ニ重廻トシ、尙胴一ヶ所一重廻トスルコト

七、南 瓜

- 一、採 取
- 一、良ク充實シタルモノヲ果梗ヲ短ク切ルコト
- 二、撰 別
- 一、大サ重量ヲ成ル可ク一定シ、四等級トスルコト

撰 別 標 準

等級	半 箱		本 箱		竹 籠
	五月十五日迄	六月十日迄	六月十日迄	六月十一日 後	
天	無傷ニシテ正形着色(黒色)良好 ノモノ小形ニテモ可	百五十匁乃至三百五十匁以内ノ モノニシテ正形無傷着色(黒色) 良キモノ	四百匁内外ノモノニシテ正形無 傷着色(黒色)良キモノ		
松	右同形ニシテ若切ノモノ	右同形ニシテ着色淡キモノ	右同形ニシテ着色淡キモノ		
竹	右以外ノモノ屑物ヲ除ク	右同形ニシテ若切ノモノ(特大 小ヲ含ム)	右同形ニシテ着色悪キモノ(特 大小ヲ含ム)		

梅

三、容器

- 一、種類及容量
半箱 二貫五百匁 本箱 五貫五百匁 竹籠十貫
- 二、容器ノ使用期間
促成期(五月迄) 半箱 本箱
普通期(六月ヨリ八月迄) 本箱 竹籠
抑制期(九月ヨリ十一月迄) 竹籠

四 詰メ方

- 一、五月迄ハ一顆宛包装紙ニテ包ミ其上ヲ尙新聞紙ニテ包ムコト
- 二、六月上旬以降竹籠ヲ用フル場合ハ新聞紙ニテ包ムコト
- 三、詰メ方ハ叮嚀ニ車詰トシ傷付カザル様特ニ注意スルコト
- 四、果梗ハ短ク切り損傷ヲ防グコト
- 五、容器ノ外部ニ詰込個數ヲ表示スルコト
- 五、結束
一、半箱ハ二ツ合せ一梱包トシ本箱ト共ニキノ字掛ニ重廻の繩掛ヲスル
- 二、竹籠ハ三方掛ニ重廻トシ胴一ヶ所一重廻トスルコト

右以外ノモノニシテ不正形ノモノ

右以外ノモノニシテ不正形ノモノ
ノ過熟若切ノモノ

八、西瓜

一、採取

- 一、若切ヲ防止スルコト
- 二、熟度ヲ統一スルコト

二、撰別

- 一、未熟、過熟、腐敗品ヲ除クコト
- 二、畸形ノモノヲ除クコト
- 三、外傷ノ大ナルモノ病蟲害ノ甚シキモノヲ除ク
- 三、撰別標準

等級	個ノ重量		摘	要
	小顆種	大顆種		
松(大玉)	一、〇〇匁以上	一、六〇〇匁以上	熟度形状、色澤充分ニシテ品種ノ特性ヲ具備シ傷害病蟲害ノ被害ナキモノ	全右
竹(小玉)	八〇〇匁以上	一、〇〇〇匁以上		

四、容器

- 半俵 一、近距離小口扱ノ場合
- 二、遠距離輸送ノ場合
- バラ 一、大量近距離貸切扱ノ場合

二、船積及トラック使用ノ場合
半俵ハ三乃至四個入

五、詰メ方

- 一、半俵ニ詰メル場合一々包装紙ニテ包ムコト
- 二、バラ積ノ場合ハ藁ヲ充分使用シ丁寧ニ積ムコト
- 三、貨車一臺(八屯)積込量約一、二〇〇玉(遠距離約一、〇〇〇玉)ノ程度トシテ過度ノ積込ヲナサザルコト
- 四、包装紙ハ可成新調ノモノヲ使用スルコト

六、繩掛

一、四個入ハ十文字掛、三個入ハ各々大繩一重廻トシテ口ハ良ク縫フコト

九、トマト

- 一、採取
- 二、輸送ノ遠近ヲ斟酌シ採取時期ニ注意スルコト
- 二、撰別
- 一、品種別ニ熟度ヲ一定スルコト
- 二、畸形病害ノモノヲ除クコト
- 三、撰別標準

等級	個ノ重量			摘	要
	小形(温室)種	中形種	大形種		
松(大)	三〇匁以上	四〇匁以上	八〇匁以上	品種ノ特性ヲ具備シ病害ノ被害ナク色澤ヲ揃ヘルコト	
竹(中)	一五匁以上	三〇匁以上	五〇匁以上		
梅(小)	一五匁以下	三〇匁以下	五〇匁以下		

四、容器、容量、使用期

容 器	内 容	器	使 用 期
平六號(温室用)	一	貫	十二月以降五月
平一號	二	貫	九月以降十一月
本箱	五	貫	六月以降八月

五、詰メ方

- 一、顆ハ出來得ル限り一顆毎ニ包紙ニ包ムコト
- 二、填充物ハ木毛、糠殻ヲ使用シ堅ク詰メテ顆ノ動搖ヲ防止スルコト
- 三、容器ノ外部ニ詰込個數ヲ標示スルコト

六、結束

- 一、棧ノ兩端ヘ巾一寸厚サ三分五厘ノ棧木ヲ打チ箱ノ動搖損傷ヲ防グコト
- 二、繩掛ハ横ニケ所縦不動ニケ所トシ本箱各二重廻シ平箱ハ各一重廻シトス

10、莢豌豆

(甲) 絹莢豌豆

一、採取

- 一、莢ノ實ノ入ラヌ内ニ採取スルコト
- 二、萼ヲ付ケテ採取スルコト

二、撰別

- 一、畸形ノモノ及色ノ着キタルモノハ除クコト
- 二、霜傷ノアルモノハ除クコト
- 三、莢ノ形状、色澤、品種ノ特性ヲ具備シ未熟、過熟又ハ病虫害ノ被害ナキモノ等ヲ考慮シ二階級ニ區分スルコト(松、竹)

三、容量

一、容器及容量

小 籠	一貫
全 籠	二貫
竹 籠	七貫五百匁
本 箱	四貫

二、容器ノ使用期間

促成期 (十二月ヨリ二月迄) 小籠 本箱

普通期 (三月ヨリ六月迄) 本箱 竹籠
 抑制期 (七月ヨリ十一月迄) 小籠

四、詰メ方

- 一、箱ノ内側ニ「ロール」紙又ハ新聞紙ヲ敷キ餘リ固ク詰メヌコト
- 二、遠距離輸送ノ場合酸酵(熱サ)ヲ除クタメ直径二寸五分ノ通風筒ヲ容器ノ中心ニ入レルコト

五、結 束

- 一、小籠ハ井字掛箱ハ縦不動一ヶ所横二ヶ所各々二重廻シ、竹籠ハ縦二重三方掛横一ヶ所二重掛トス

(乙) ウスキ豌豆

一、採取

- 一、實ガ入り過ギ莢ノ少々白味カケタ時採取スルコト
- 二、晴天ノ日萼ヲ除キ採取スルコト
- 三、朝露ノアルトキ採取セザルコト

二、撰 別

- 一、實入り過ギ莢黄色ニナリタルモノヲ除クコト
 - 二、未熟、霜傷シタルモノヲ除クコト
 - 三、莢長ク實入り良キモノヲ上等トシ其他ノモノヲ漸次下等トスルコト
- 三、撰別標準

等級	摘要
松	一、莢六粒以上ニシテ病斑ナク過熟ニ失セズ充實セルモノ
竹	一、莢四粒以上ニシテ石全

四、容量

容器

容量

小籠

二貫

竹籠

八貫

五、詰メ方

一、通風筒ヲ用フルコト

二、餘リ固ク詰メヌコト

一、結球白菜

一、採取

一、良ク結球シタルモノヲ採取スルコト

二、撰別標準

一、左ノ標準ニヨリ三階級トスルコト

等級

一株重量

松 六〇〇匁以上

竹 二五〇匁以上

梅 二五〇匁以下

三、容器、容量

竹籠 十貫

四、詰メ方

一、裸詰トスルモ嚴寒期ニハ一個毎ニ新聞紙包トスルコト

二、籠ノ底ニ搔葉ヲ入レ尙底部及周圍ニ新聞紙ヲ敷キ詰込ノ後尙新聞紙及搔葉ヲ入レテ蓋ヲ締メルコト

五、結束

一、竹籠ハ三方掛二重廻トシ尙胴一ヶ所一重廻トスルコト

二、繩ハ三分五又ハ四分繩ヲ用フルコト

一、撰別

二、容量、容量、使用期

一、二階級ニ區分シ小ナルモノヲ除クコト(松、竹)

本箱 六貫

三月下旬迄

竹籠 十貫

四月月上旬以降

吹 十六貫

四月中旬以降

三、結束

一、胡瓜ノ結束ニ準ズ

一三、茄子

一、採取

一、過熟ニ失セザル様注意スルコト

二、早朝(日出前)果梗ヲ一寸位殘シテ採取シ直ニ荷造トスルコト日中採取スルハヨロシカラズ

二、撰別標準

溫室物

普通物

松 一〇匁以上

三〇匁以上

竹 一〇匁未滿

三〇匁未滿

三、容器

容器

容量

使用期

本箱

四貫

六月中旬迄

竹籠

六貫七百匁

六月下旬以降

四、詰メ方

一、箱ノ内側ニ「ロール」紙又ハ新聞紙ヲ敷キ溫室物ハ包裝シ他ハ裸ニ果梗ヲ箱ノ外側ニ丁寧ニ詰トシテ列ベルコト

五、結束

一、胡瓜ニ準ズ

一四、莢蠶豆

一、採取

一、降雨中又ハ降雨後直ニ收穫セザルコト

二、撰別標準

松

一、莢三粒以上ニシテ莢ノ形状、色澤等品種ノ特性ヲ具備シ過熟、未熟、病虫ノ被害ナキモノ

竹 一、莢二粒ニシテ 右全

梅 一、莢一粒ニシテ 右全

三、容器

容器

容量

竹籠

八貫

蕈包

十二貫

四、詰メ方

一、丁寧ニ詰メルコト

二、通風筒ヲ入レルコト

五、結束

一、蕈ハ横三ヶ所ニ重廻シ十文字掛トシ兩端棧依ニ注意スルコト

一五、蓮根

- 一、採取
- 二、泥土ハ良ク落シ洗ハヌコト
- 三、撰別標準

等級	二節ノ太サ	
	長サ	圍リ
松	三尺以上	六寸六分以上
竹	二尺以上	五寸以上
梅	一尺以上	四寸以上

- 三、容器、容量
- 菰(藁)包 六貫
- 四、結束
- 一、菰卷又ハ藁卷トシ菰卷ハ周圍ニ藁ヲ當テ横四ヶ所ニ重廻シ十文字掛トスルコト

乙、果實類

- 一、温州蜜柑
- 一、採取
- 一、果梗ハ出來ル丈短ク切ルコト

二、着色ハ十分ナルコト

二撰別

一、品位大小ノ撰別ヲナスコト

三、撰別標準

一、左ノ標準ニヨリ品位ヲ區分ス

- 1、果皮滑澤ナルモノ
- 2、色澤濃厚ナルモノ
- 3、果實充實セルモノ
- 4、形狀扁平ニシテ正シキモノ
- 5、病虫ノ害痕ナキモノ

- 品位ハ三階級ニ分ツ
- 一等 五項ヲ完備セルモノ
- 二等 五項ヲ完備セルモノ
- 三等 市場出荷見込ナキモノ

二、大小等級標準

等級	一		二		三	
	直徑	重	顆量	顆數	正味	箱量
天	二寸六〇以上		四五匁内外	一三五個内外	六	實

梅	竹	松	龜	鶴	優	特
一、六〇以下	一、六〇	一、八〇	一、九〇	二、〇五	二、二〇	二、四〇
一四、〇	一六、〇	二〇、五	二四、五	二八、五	三四、〇	四〇、〇
五三〇	四五〇	三六六	二八〇	二四六	一九四	一七一
全右	全右	全右	全右	七貫	全右	六貫五

備考 大小ヲ便宜左ノ通トス

大玉天、特、優、鶴、中玉龜、松、小玉竹、梅

四、容量

一、本箱一杯詰

二、海外輸出ハ農商務省令ノ規定ニヨル

五、詰メ方

一、箱ノ底部及周圍ニ「ロール」紙ヲ敷キ大玉ハ車詰トシ中玉以下ノモノハ上部二段ヲ車詰トシ、他ハ流込ミトシ上部ニモ尙包裝紙ヲ充テル

二、箱内ノ顆ハ間隙無キ様詰メテ箱内ノ動搖ヲ防グコト

梅	竹	松	特	天	等級
三〇	四〇	五〇	六〇	八〇	一顆重量標準
〃	〃	〃	〃	〃	一箱顆數
一四一個以上	一四〇	一二〇	九〇	七〇	一箱內容量
全	全	六貫	全	五貫五	

三、大玉ハ容器ノ外部ニ詰込個數ヲ表示スルコト

六、結束

一、本箱ハ縦ニケ所横ニケ所ニ重廻シ繩掛スル

二、遠距離輸送ノモノハ更ニ胴繩ニケ所ニ重廻トスル

三、小箱ハ上下二個合セトシ中央ニケ所ニ重廻シ繩ヲ掛ケニ括ヲ左右ニ列ベ縦横繩共ニケ所ニ重廻トス更ニ胴繩ヲ上下ニケ所ニ重廻トシ箱ノ交点ハ各結止トシ強固ニ緊括スルコト

二、ネーブルオレンジ

一、容器

二、撰別標準

三詰メ方

一、箱ニハ包装紙ヲ敷キ六〇匁顆迄ハ一々包ミ叮嚀ニ詰ルコト

四、結束

一、温州蜜柑ニ同ジ

三、梨

一、採取

一、果梗ハ短ク切ルコト

二、撰別

一、熟度ヲ一定スルコト殊ニ過熟病蟲害ノモノヲ除クコト

三、撰別標準

一、大顆(今村秋、晚三吉、新高、土佐錦)

等級	一節顆數	一顆標準量目	一箱內容量
天	三〇個以下	一三四匁以上	四貫
松	三五	一一四	全
竹	四五	八九	全
梅	五五	七二	全

二、中顆(早生長十郎、長十郎、石井早生、早生赤、大白、廿世紀、八幡錦、菊水、博多青)

等級	一箱顆數	一顆標準量目	一箱內容量
天	五〇個以下	九〇匁以上	四貫五
松	七五	六六	五貫
竹	九五	五二	全
梅	一五	四三	全

三、小顆(八雲、博多青)

等級	一箱顆數	一顆標準量	一箱內容量
松	九〇個以下	五五匁以上	五貫
竹	一〇〇	四五	全
梅	一四〇	三五	全

本四、容
五、詰箱方器

- 一、箱ノ周圍ニ「ロール」紙ヲ敷キ顆ハ一個一個包裝紙ニテ包ミ平詰、又ハ車詰トシ運送中果實ノ動搖シナイ様嚴重ニ詰メルコト
- 三、早生ハ袋掛ニ用ヒタ紙ガ藁ヲ上部ニ潤澤ニ置イテ釘付スル
- 三、大顆ハ容器ノ外部ニ詰込果數ヲ標示スルコト
- 六、結 束
- 一、本箱キノ字掛

四、生 柿

甲、甘 柿

- 一、採 收
 - 一、過熟未熟ニ失シナイコト
 - 二、容器及容量
 - 本箱 四貫
 - 三、撰別標準
 - 一、富有柿
 - 等級
- | | | |
|---|--------|---------|
| 天 | 一顆標準量目 | 一箱顆數 |
| 松 | 七〇 匁以上 | 六〇個以内 |
| 竹 | 五五 匁以上 | 六一—七五個 |
| | 四〇 匁以上 | 七六—一〇〇個 |

一〇一個以上

二、伽羅 柿

四〇 匁以下

- 大イサ、品質ニ依リ四等級トス
- 四、詰 メ 方
- 一、箱ノ内側ニロール紙ヲ敷キ大玉ハ二重包裝、小玉ハ一重包裝トシテ木毛ヲ以テ隙間ナキ様ニ詰メルコト
- 二、大玉ハ容器ノ外部ニ詰込個數ヲ標示スルコト
- 五、結 束
- 一、本箱、キノ字掛トス

(乙)、澁 柿

- 一、採 收
- 一、過熟未熟ニ失シナイコト
- 二、容器及容量
- 本箱 六貫五百匁
- 三、撰別標準
- 一、松(大)竹(中)梅(小)三階級ニ區分スルコト
- 四、詰 メ 方
- 一、箱ノ周圍ニ敷紙ヲ充テ果ヲ流シ込ミ山形ニ盛り夫レヲヨク列ベ釘付スル

五、結束

一、キノ字掛トスル

五、干柿

一、整形

一、柿自然ノ形ニ整ヘ大、中、小ニ撰別シテ連下ゲニ拵ヘルコト

二、連下ハ一繩ニ二十五個宛四繩ヲ束ネテ一連百個トナスコト

二、容器及容量

ビール四打箱 十五連——三十連

三、撰別標準

等級 一連ノ重量

一連ノ長サ

一箱容量

天 一貫匁以上

二尺八寸

一五連

松 八百匁以上

二尺五寸

二〇連

竹 六百匁以上

二尺二寸

二五連

梅 五百匁以上

二尺

三〇連

四、詰メ方

一、箱ノ周圍ニ新聞紙又ハロール紙ヲ敷クコト

二、箱ノ外部ニ詰込連數ヲ標示スルコト

五、結束

一、四分繩ニテキノ字掛ニ重廻トスルコト

六、枇杷

一、容器及容量

竹籠 一貫六百匁

竹籠 三貫二百匁

二、撰別標準

等級 田中種

茂木種

天 一七匁以上

一二匁以上

松 一四匁以上

一〇匁以上

竹 一匁以上

八匁以上

梅 九匁以上

六匁以上

三、詰メ方

一、籠内ニ木毛ヲ詰メロール紙ヲ敷キ顆ハ毛茸ヲ損傷セザル様叮嚀ニ魚鱗詰トシロール紙ヲ覆ヒ木毛ヲ

詰メ蓋ヲスルコト

四、結束

籠ハ井字掛トスルコト

三、附錄



以上二〇〇軒
迄ヲ増ス毎

一五	二〇	四	一五	二〇	四
----	----	---	----	----	---

2、小口扱 廻扱貨切扱

4. 鐵 道

(百疋ニ付)

(單位八厘)

五軒迄	普通貨					特別貨				
	一	二	三	四	五	六	七	八	九	一〇
二七	二七	二七	二七	二七	二七	二七	二七	二七	二七	二七
二八	二八	二八	二八	二八	二八	二八	二八	二八	二八	二八
二九	二九	二九	二九	二九	二九	二九	二九	二九	二九	二九
三〇	三〇	三〇	三〇	三〇	三〇	三〇	三〇	三〇	三〇	三〇
三一	三一	三一	三一	三一	三一	三一	三一	三一	三一	三一
三二	三二	三二	三二	三二	三二	三二	三二	三二	三二	三二
三三	三三	三三	三三	三三	三三	三三	三三	三三	三三	三三
三四	三四	三四	三四	三四	三四	三四	三四	三四	三四	三四
三五	三五	三五	三五	三五	三五	三五	三五	三五	三五	三五
三六	三六	三六	三六	三六	三六	三六	三六	三六	三六	三六
三七	三七	三七	三七	三七	三七	三七	三七	三七	三七	三七
三八	三八	三八	三八	三八	三八	三八	三八	三八	三八	三八
三九	三九	三九	三九	三九	三九	三九	三九	三九	三九	三九
四〇	四〇	四〇	四〇	四〇	四〇	四〇	四〇	四〇	四〇	四〇
四一	四一	四一	四一	四一	四一	四一	四一	四一	四一	四一
四二	四二	四二	四二	四二	四二	四二	四二	四二	四二	四二
四三	四三	四三	四三	四三	四三	四三	四三	四三	四三	四三
四四	四四	四四	四四	四四	四四	四四	四四	四四	四四	四四
四五	四五	四五	四五	四五	四五	四五	四五	四五	四五	四五
四六	四六	四六	四六	四六	四六	四六	四六	四六	四六	四六
四七	四七	四七	四七	四七	四七	四七	四七	四七	四七	四七
四八	四八	四八	四八	四八	四八	四八	四八	四八	四八	四八
四九	四九	四九	四九	四九	四九	四九	四九	四九	四九	四九
五〇	五〇	五〇	五〇	五〇	五〇	五〇	五〇	五〇	五〇	五〇

五軒迄	六軒迄	七軒迄	八軒迄	九軒迄	一〇軒迄	一〇軒以上
二七	二七	二七	二七	二七	二七	二七
二八	二八	二八	二八	二八	二八	二八
二九	二九	二九	二九	二九	二九	二九
三〇	三〇	三〇	三〇	三〇	三〇	三〇
三一	三一	三一	三一	三一	三一	三一
三二	三二	三二	三二	三二	三二	三二
三三	三三	三三	三三	三三	三三	三三
三四	三四	三四	三四	三四	三四	三四
三五	三五	三五	三五	三五	三五	三五
三六	三六	三六	三六	三六	三六	三六
三七	三七	三七	三七	三七	三七	三七
三八	三八	三八	三八	三八	三八	三八
三九	三九	三九	三九	三九	三九	三九
四〇	四〇	四〇	四〇	四〇	四〇	四〇
四一	四一	四一	四一	四一	四一	四一
四二	四二	四二	四二	四二	四二	四二
四三	四三	四三	四三	四三	四三	四三
四四	四四	四四	四四	四四	四四	四四
四五	四五	四五	四五	四五	四五	四五
四六	四六	四六	四六	四六	四六	四六
四七	四七	四七	四七	四七	四七	四七
四八	四八	四八	四八	四八	四八	四八
四九	四九	四九	四九	四九	四九	四九
五〇	五〇	五〇	五〇	五〇	五〇	五〇

三、一噸積載量

- ◇ 穀 菽
- 一六俵 (俵米四斗入)
 - 一七・三俵 (大豆四斗入)
- ◇ 果 實
- 三五箱 (苹果四〇斤入) 三八箱 (石油箱入) 二三箱 (夏橙一〇貫入)
 - 七〇箱 (葡萄ソーメン箱二貫入) 八〇箱 (葡萄小箱四ヶ合せ)
 - 三五箱 (枇杷二〇斤入) 六〇箱 (枇杷一〇斤入) 八〇箱 (金柑小箱四ヶ合せ)
 - 一六俵 (栗一〇五斤入) 八〇箱 (いくり小箱合せ)
- ◇ 蔬 菜
- 二七俵 (牛蒡一〇貫入) 一六俵半 (甘藷里芋一〇〇斤入) 一一俵 (甘藷一五〇斤入)

四、貨物等級表

- 二二俵 (牛蒡一二貫入) 一六俵半 (牛蒡炭俵一〇斤入)
 - (一一俵 (牛蒡炭俵一五〇斤入) 一五箱 (茄子トロール箱四ヶ合せ) 一八箱 (玉葱一二貫入)
 - 一七俵 (馬鈴薯一五貫入) 三七箱 (仙臺白菜六貫入)
 - 二〇箱 (バナ、籠入) 一六箱 (沖繩甘藍)
 - 三〇俵 (南瓜炭俵九貫入)
- ◇ 副 業 品
- 四五俵 (木炭五貫入) 三〇俵 (木炭八貫入)
 - 三八箱 (鶏卵四貫) 五箱 (生鶏二〇羽入)
 - 一二個 (肥料一〇枚) 六個 (細丸合せ一〇〇斤)
 - 一六俵 (大根切干小型貨車ノ場合) 一九俵 (大根切干大型貨車ノ場合)
 - 九 個 (青筴五〇枚) 一四個 (岩見表五〇枚)

品 目	等 級	
	小口扱	貨切扱
甘藷(生)馬鈴薯、米、智利硝石、大豆粕、其他油粕、智利硝石、硫酸、過燐酸、石灰、石炭、骨粉、安加里、米糠、魚肥、骨類、麥、稗、化學肥料、配合肥料、粟、稗、黍、蜀黍、玉蜀黍、蕎麥、澤庵、菜の鹽漬、鹽漬、糖漬、大豆、其他の豆	特 一 三	特 二 〇
甘藷(乾)乾野菜(千切花切大根)芋類、瓜類、(西瓜甜瓜を除外)山葵、トマト、其他の野菜、筍、小麥粉、梅漬(梅干)	特 一 二	特 一 九
蜜柑(温州、八代)林檎、梨、枇杷、櫻桃、苺、バナ、西瓜、甜瓜、栗、其他果物(生)蒟蒻、玉、石油乳劑、石灰、硫酸、合劑、硫酸加里、七鳥表	三	八
其他果物(乾)砂糖漬、茸類、鷄卵、家鴨卵、	特 一 二	特 一 八
厚筴、叭(其他)	三	一
酢漬、甘藷野菜苗、鹽繩(其他)荷造箱(組立てざるもの)	五	一
厚筴(機械締)百合根	一	七
鷄、家鴨、花(其他)	一	七
花(俵入のもの)	二	七
紫雲英種子、箱板、混合飼料	六	一
藥種(機械締)ふすま、麥糠	四	九
菜種、下漬	四	九
引通表、花筴及蕁麻、松脂、蜂蜜	三	九
中繼表	一	〇
荷造箱(組立てたるもの)其他	二	〇
筴(其他)菰(其他)俵、炭俵	四	一
籾殼、苦	一	〇
菰、叭、其他筴(機械締)銀杏	一	〇
アンペラ、野菜種子	一	〇

精、塵取、乾茸類 木炭	二	九	目	大型貨車	小型貨車
	特二〇	特二〇			
五、減噸數	一	二	品	一	二
	乾野菜、乾茸類、鶏、家鴨荷造箱、麥糠、若布、花筵及莫蔴、野草筵 七島表、藪表、藪繩、靱、穀帶、西瓜、甜瓜、筵、俵、吠	二		一	二

六、貨物營業料程表

鹿兒島本線(門司より)

大里	小倉	戸畑	八幡橋	折尾	遠賀川
五、〇	二、七	一、九	三、一	三、一	三、三
赤間	古賀	吉塚	博多	雜餉	二日市
四、五	六、六	七、四	九、〇	八、四	九、九
久留米	荒木	羽犬塚	矢部川	大牟田	長洲
二、五、四	一、〇、〇	二、七、六	一、三、七	一、四、〇	一、〇、九
夫婦石	伊萬里	浦ノ崎	今福	志佐	武雄
一、三、九	一、三、〇	二、四、九	二、七、五	三、五、六	一、三、七
肥前山口	福治	肥前龍王	肥前鹿島	多良	諫早
三、九、七	四、八	四、五	五、七	六、八	一、〇、五
諸富	筑後大川	筑後柳川	矢部川	唐津線(久保田より)	小城
一、〇、〇	一、〇、〇	一、五、四	二、〇、〇	二、五、一	一、五、一
伊萬里線(有田より)	唐津	鬼塚	相木	嚴久	多木
四、二	三、六	三、〇	二、八	二、二	一、五、二
田川線(行橋より)	早	大村	松原	千綿	川棚
四、九	四、六	三、二	二、八、五	二、〇、〇	一、三、六
伊田	犀川	伊田	伊田	伊田	伊田
二、六、三	九、七	四、五	二、六、三	二、六、三	二、六、三

熊本	川尻	宇土	松橋	有佐	千丁	八代	肥後田浦	水保	出水	野田郷	阿久根	川内町	西市來	伊集院	鹿兒島	長崎本線(鳥栖より)	神埼	佐賀	久保田	
一、九、一	二、〇、四	二、〇、九	二、三、八	二、五、〇	二、九、一	三、三、八	三、七、四	二、八、四	二、九、四	三、〇、九	三、三、〇	三、三、七	三、七、三	三、七、九	四、〇、〇	一、五、七	一、五、七	二、五、〇	三、二、五	
肥前山口	福治	肥前龍王	肥前鹿島	多良	諫早	長崎	佐賀線(佐賀より)	諸富	筑後大川	筑後柳川	矢部川	唐津線(久保田より)	小城	嚴久	相木	鬼塚	唐津	伊萬里線(有田より)	伊田	
三、九、七	四、八	四、五	五、七	六、八	一、〇、五	一、三、一	一、三、七	一、〇、〇	一、〇、〇	一、五、四	二、〇、〇	二、五、一	二、五、一	二、二	二、八	三、〇	三、六	四、二	四、五	
久留米	荒木	羽犬塚	矢部川	大牟田	長洲	高瀬	植木	武雄	三間坂	有田	早岐	佐世保	大村線(早岐より)	川棚	千綿	松原	大村	諫早	犀川	伊田
二、五、四	一、〇、〇	二、七、六	一、三、七	一、四、〇	一、〇、九	一、〇、一	一、六、一	一、三、七	二、二、五	二、八、二	三、五、九	四、八、八	一、三、六	二、〇、〇	二、八、五	三、二	三、六	四、九	二、六、三	四、五

後藤寺 二六、九
 添田 三〇、二
 ◇筑豊本線(折尾より)
 若松 一〇、八
 中間 四、一
 直方 一四、〇
 飯塚 二六、六
 筑前山家 五〇、六
 原田 五三、三
 ◇伊田線(直方より)

金田 九、九
 伊田 二六、二
 ◇山陽線(下關より)
 長府 一三、七
 小郡 六、五
 三尻 八、三
 徳山 一三、八
 廣島 二〇、三
 岡山 三六、二
 姫路 四三、八

四六
 兵庫 五五、八
 湊川 五〇、六
 ◇東海道線(湊川より)
 梅田 三、一
 岐阜 一八、六
 名古屋 三〇、八
 濱松 三三、七
 静岡 三五、六
 東神奈川 五〇、八
 汐留 五三、九

昭和十二年五月七日印刷
 昭和十二年五月十三日發行 (非賣品)
 發行所 佐賀市松原町 佐賀縣農會
 編輯兼發行所 榎原德實
 佐賀市西田代町七
 印刷者 野村章平
 佐賀市西田代町七
 印刷所 野村印刷所
 電話 九七一番

終

