

も

も

第1 共通区分

1 等級（品質）区分

秀	優	良
同一品種で、品種固有の形状を備え、色沢が秀でたもので、玉揃い及び外観が優れ、病虫害果がなく、適熟で熟度一様なもの	同一品種で、品種固有の形状を備え、色沢が優れ、玉揃い及び外観が良好で、病虫害果がなく、適熟なもの	同一品種で、品種固有の形状を備え、色沢及び玉揃いが良好で、病虫害果がほとんどなく、熟度が良いもの

第2 もも (ハウス)

1 等級 (品質) 区分

等級 項目	秀	優	良
熟 度	品種固有の地色が50%程度抜けたもので、過熟果でないもの	秀と同じ	地色の抜け具合が、秀、優よりやや少ないもので、未熟果でないもの
色 沢 (着 色)	果頂部から30%以上着色しているもので、品種固有の色沢を有しているもの 着色容易な日川白鳳、夢みずき等は、着色割合が60%以上のもの	着色割合が、20%以上のもので、果頂部から着色し、品種固有の色沢を有しているもの 着色容易な日川白鳳、夢みずき等は、着色割合が40%以上のもの	着色割合が20%以下のもので、果頂部から着色しているもの
形 状	正形果のもの	やや不正形果のもの	著しく不正形果でないもの
葉 ズ レ	赤道以上がないもの 赤道以下に1cm以内の線状のものが果実中に1個以内で、目立たないもの	1cm以内の線状のものが、果実中に3個以内で、甚だしく目立たないもの 但し、赤道以上には1個以内とする	1cm四方以内のものが、果実中に3個以内のもの
裂 果	ないもの	ないもの	ヒビ割れ程度のもので、腐敗性のないもの
核 割 れ	外観から、ほとんど核割れが認められないもの 果梗が取れていても良いが、果梗部の果皮がむけてないもので、果梗部の痕跡のあるもの	核割れで、外観やや不良であって、果梗部に亀裂のないもの	優に準ずるもので、果梗がついており、小穴が認められる程度のもの
日 焼 け	ないもの	ないもの	あまり目立たないもの

枝 お せ	果梗部の枝おせは小指幅以内で、過熟的でないもの 但し、果梗部以外は除く	秀と同じ	秀と同じ
黒 星 病	ないもの	赤道以上にはないもの 赤道以下に5個以内で 点在し、群集してないもの	果実中に群集してなくて、見苦しくないもの
そ の 他 害 虫	ないもの	ないもの	ないもの

2 階級（重量）区分

個 数	4	5	6	7	8
果幅（直径mm）	80	78	75	71	69
平箱規格	20穴	22穴	25穴	28穴	30～33穴

(2) 3kg箱

個 数	8	9	10	11	12
果幅（直径mm）	83	80	75	73	71
平箱規格	18穴	20穴	25穴 (22穴)	(25穴)	28穴

第3 もも（露地） 1 等級（品質）区分

等級 項目	秀	優	良
熟 度	品種固有の地色が50%程度抜けたもので、過熟果でないもの	秀と同じ	地色の抜け具合が、秀、優よりやや少ないもので、未熟果でないもの
色 沢 (着 色)	果頂部から40%以上着色しているもので、品種固有の色沢を有しているもの 着色容易な日川白鳳、夢みずき、なつっこ、川中島白桃等は、着色割合が60%以上のもの	着色割合が、20%以上のもので、果頂部から着色し、品種固有の色沢を有しているもの 着色容易な日川白鳳、夢みずき、なつっこ、川中島白桃等は、着色割合が40%以上のもの	優と同じ
形 状	正形果のもの	やや不正形果のもの	著しく不正形果でないもの
葉 ズ レ	赤道以上にないもの 赤道以下に1cm以内の線状のものが果実中に1個以内で、目立たないもの	1cm以内の線状のものが、果実中に3個以内で、甚だしく目立たないもの 但し、赤道以上には1個以内とする	1cm四方以内のものが、果実中に3個以内のもの
裂 果	ないもの	ないもの	ヒビ割れ程度のもので、腐敗性のないもの
核 割 れ	外観から、ほとんど核割れが認められないもの 果梗が取れていても良いが、果梗部の果皮がむけてないもので、果梗部の痕跡のあるもの	核割れで、外観やや不良であって、果梗部に亀裂のないもの	優に準ずるもので、果梗がついており、小穴が認められる程度のもの
日 焼 け	ないもの	ないもの	あまり目立たないもの

枝 お せ	果梗部の枝おせは小指幅以内で、過熟的でないもの 但し、果梗部以外は除く	秀と同じ	秀と同じ
黒 星 病	ないもの	赤道以上にはないもの 赤道以下に5個以内で 点在し、群集していな いもの	果実中に群集してなく て、見苦しくないもの
そ の 他 害 虫 害	ないもの	ないもの	ないもの

2 階級（重量）区分

パック詰め1箱の個数、穴の直径

個 数	1 3	1 5	1 6	1 8	2 0	2 2	2 5	2 8
果幅（直径mm）	9 2	8 8	8 6	8 3	8 0	7 8	7 5	7 1

個 数	3 2	3 6
果幅（直径mm）	6 6	6 1

※階級の区分は、1箱の入個数とし、階級の表示は個数表示とする。

パック詰めに当たっては、穴の大きさにあったものを入れ、ゆる詰めにならないよう留意する。

第4 光センサーもも・糖度ガイドライン

このシステムを利用して糖度区分された「高食味もも」及び「良食味もも」を光センサーももという。

光センサーによる測定値と屈折糖度計の分析値との相関は、いずれも0.9前後と高く、精度は良好である。

1 光センサーもも・糖度ガイドライン

区 分	設 定 糖 度	設 定 理 由
高食味もも	12.0度以上	食味が優れ、すべての消費者から美味しいももと高い評価が得られる高糖度のもも
良食味もも	12.0度未満 10.0度以上	食味は高食味ももに準じ、殆どの消費者から高い評価が得られる準高糖度のもも
	10.0度未満	規格外

※なお、中生種以降の品種については、設定糖度を引き上げることが出来る。

○区分別の果実品質内容

①「高食味もも」果実の食味に個体差がない。

酸味は殆ど無くなり、甘みを強く感じる。

果実は適度の軟らかさになり、果汁分も豊富で、固有の芳香を有する。

②「良食味もも」果実の食味（甘味）に若干の個体差が生じる。

品種により、わずかに酸味、硬さを感じる。

果汁分は、やや不足するものが混入する場合がある。