

資料 1

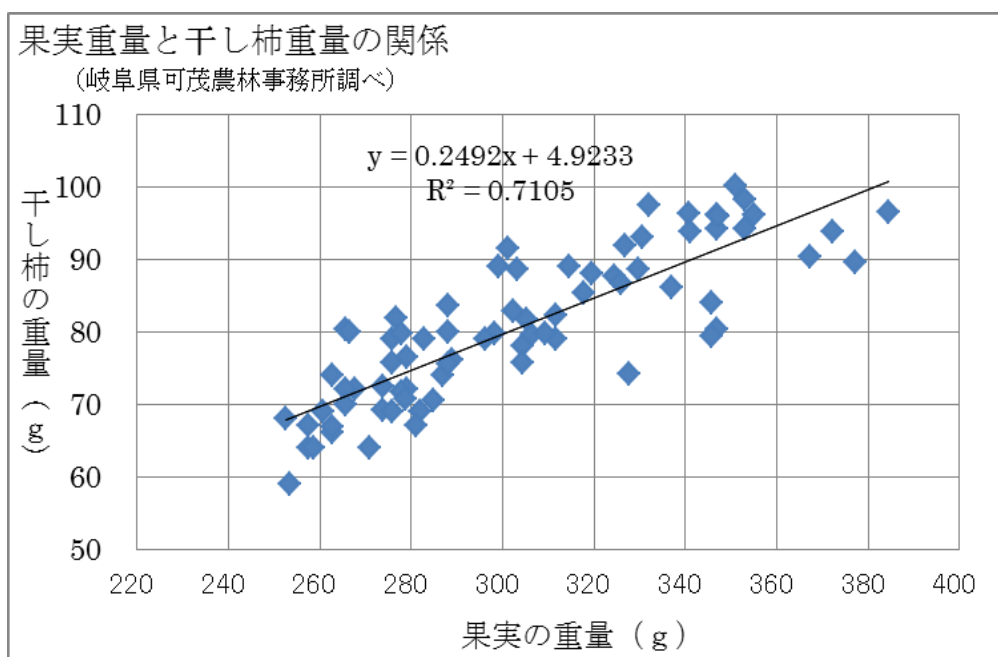


資料 2

「堂上蜂屋柿」(干し柿)の大きさの基準

規 格	誉	雅	寿	秀	優
重 量	90g 以上	75g 以上	65g 以上	60g 以上	
長 さ	8.5cm 以上	8.0cm 以上	7.0cm 以上	6.5cm 以上	

※長さ：ヘタ、枝を除いた果実部分の長さ



資料 3

要素	平均気温	最高気温	最低気温	降水量	日照時間
	(°C)	(°C)	(°C)		
統計期間	1981～2010	1981～2010	1981～2010	1981～2010	1987～2010
資料年数	30	30	30	30	24
1月	2.8	8.1	-1.7	57.8	142.9
2月	3.6	9.4	-1.2	72.7	157.3
3月	7.3	13.1	1.8	137.1	187.7
4月	13.3	19.5	7.4	148.9	192.8
5月	18.1	24.1	12.5	187.2	184.1
6月	22.1	27.3	17.8	230	143
7月	25.8	30.7	21.8	270.3	158
8月	27.1	32.7	22.9	156.6	198.9
9月	23.2	28.4	19.1	231.3	156
10月	16.8	22.5	12.1	126.2	157.5
11月	10.6	16.4	5.6	92.9	142.3
12月	5.1	10.8	0.5	52.3	145.8
年	14.6	20.2	9.8	1739.6	1957.7

令和 年度 堂上蜂屋柿皮むき・燻蒸記録表

氏名

※初出荷までに必ず提出して下さい。

※硫黄燻蒸は、容積1m³に対し硫黄粉末10gを15分の使用を守って下さい。

	燻蒸日	燻蒸した個数	燻蒸時間	備考
1	月 日	個	分	
2	月 日	個	分	
3	月 日	個	分	
4	月 日	個	分	
5	月 日	個	分	
6	月 日	個	分	
7	月 日	個	分	
8	月 日	個	分	
9	月 日	個	分	
10	月 日	個	分	
11	月 日	個	分	
12	月 日	個	分	
13	月 日	個	分	
14	月 日	個	分	
15	月 日	個	分	
16	月 日	個	分	
17	月 日	個	分	
18	月 日	個	分	
19	月 日	個	分	
20	月 日	個	分	
21	月 日	個	分	
22	月 日	個	分	
23	月 日	個	分	
24	月 日	個	分	
25	月 日	個	分	

堂上蜂屋柿出荷伝票

生産者番号	氏名
	様

検査報告書 出荷 ・ ()
日付 令和 年 月 日

※ 太枠をご記入下さい。

検査前

規格	誉	雅	寿	秀	優	規格外		計
個数								

紙・木



検査後

規格	誉	雅	寿	秀	優	規格外	返品	計
個数								

コンテナ	ケース
ふた	個

検査理由(レ点チェック)

量目不足	
長さ不足	
色彩	
過乾燥	
形状	
害虫被害	

返品理由(個数)

乾燥不足	ヘタ離れ
過乾燥	空洞果(首落ち)
カイガラムシ	黒点
カメムシ	皮残り
蜘蛛の巣	カビ
穴あき(先端)	ポン柿
その他返品理由	

入力	GI検査印	検査印	検査印	検査印

〈備考〉
