

## ぶどう山選果基準会



ぶどう部会は9月15日、尾上青果センターで令和5年産のスチューベンとシャインマスカットの山選果基準会を開きました。

同センターの齋藤寿徳統括が、スチューベンとシャインマスカットの収穫と出荷規格について説明し、「両品種とも目標糖度は18度。スチューベンは糖度に関係なく、まんべんなく着色しているものは収穫する。シャインマスカットは糖度18度以上になるとかすり症の発生が多くなるので、果色が黄化したらずぐに収穫してほしい」と呼び掛けました。



出荷規格を確認する部会員（左）



にんじんの選果作業をする作業員

## にんじんの共選作業本格化



黒石地区の山一農産物出荷施設では、にんじんの共選作業が本格稼働しています。

作業は9月5日から始まり、黒石市厚目内地区で収穫されたにんじんを1日約3トﾝ洗浄、選果し、規格外含め約200箱（1箱／10キロ）を箱詰めしています。

収穫作業は10月下旬まで行われ、共選・個選合わせて40,000箱の出荷を計画しています。

## ねぎ出荷最盛期



10月上旬、ねぎの出荷が最盛期を迎え、尾上青果センターへ次々と入庫されました。令和5年産ねぎは生産者約40人が作付けし、11月下旬まで県外の市場へ1万5000ケース（1ケース／5キロ）の出荷を計画しています。



ねぎを運ぶ生産者



シャインマスカットの箱詰め作業

## シャインマスカット出荷開始



尾上青果センターでは、9月中旬からシャインマスカットの出荷が始まりました。シャインマスカットは管内の生産者15人が作付けしており、収穫作業は10月いっぱいまで続きます。

同青果センターの齋藤寿徳統括は「市場の評価も高まってきているので、青森県産シャインマスカットのブランド力の強化を図っていきたい」と話しました。