

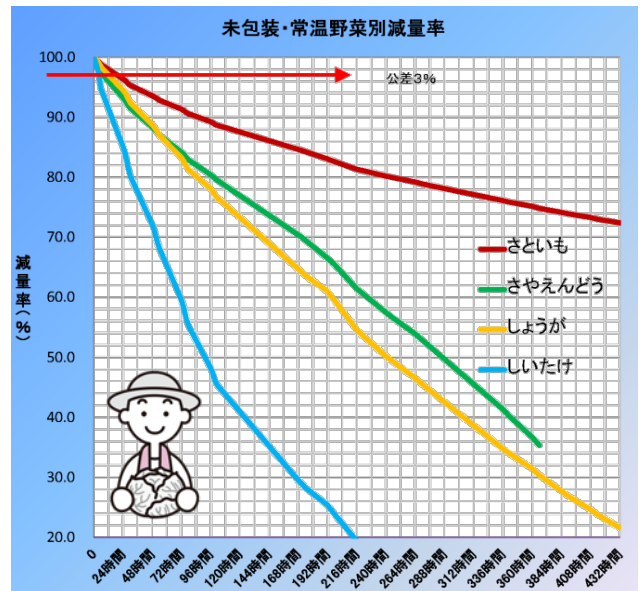
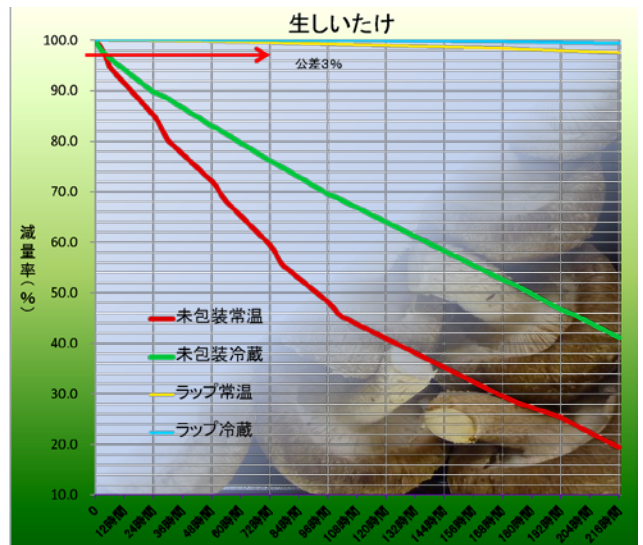
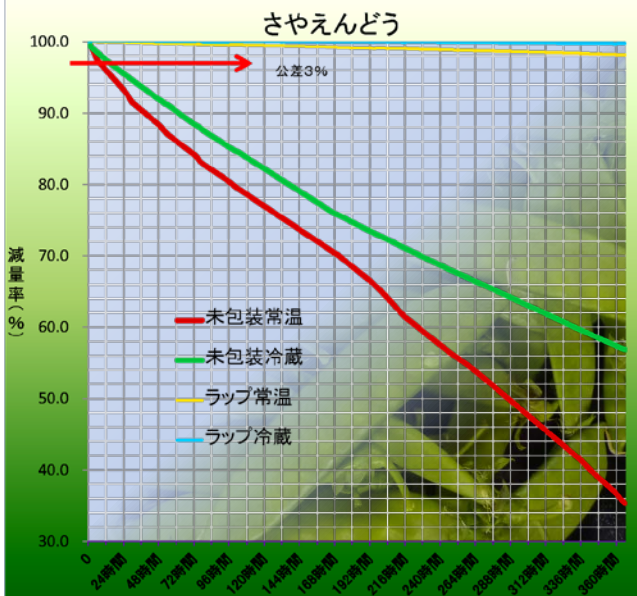
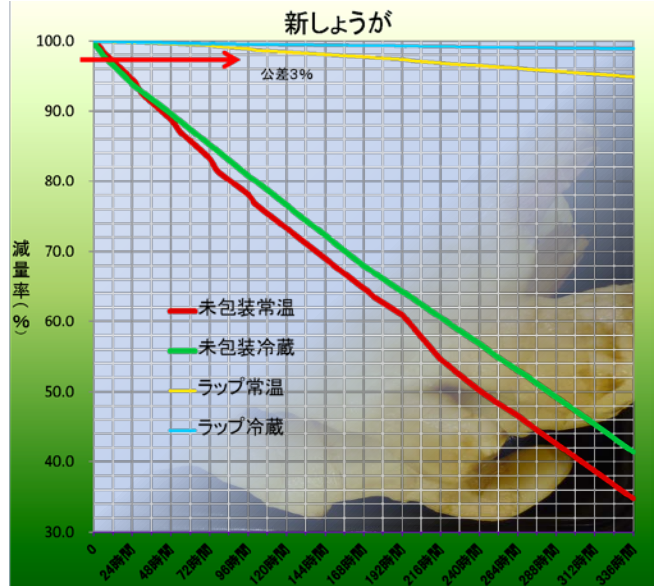
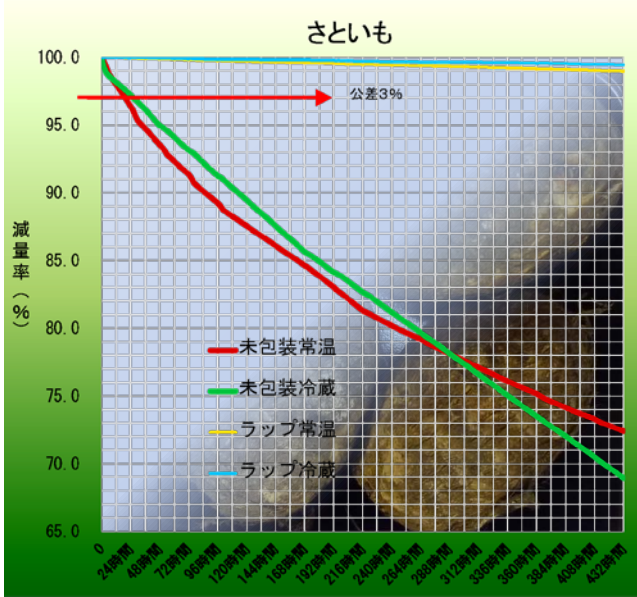
# 意外！野菜の自然減量（水分蒸発）は大きい！！

野菜の自然減量を調べてみました。【さといも、新しょうが、さやえんどう、生しいたけ】

（4状態 く未包装・常温、ラップ・常温、未包装・冷蔵、ラップ・冷蔵）

未包装は常温、冷蔵共に24時間以内に量目公差(\*)を下回りました。（しいたけは6時間以内！）

冷蔵のほうが若干減量スピードは遅いです。



未包装の野菜は直線的（同じ割合）に減量しています。

**1度の再計量では安心できません！**

野菜により減量スピードは異なります。ラップ（包装）により減量は防ぐことができますが、野菜の痛むスピードが速くなる場合もあります。定期的に記録をとり、確認しましょう。

\*量目公差：計量法で定める許容誤差



# 野菜自然減量調査の概要



## 1 調査した野菜（4種類）

さといも、新しょうが、さやえんどう、生しいたけ

\* 経験上減量の多い野菜を選定しました。

\* 今回調査の野菜は、公差表2の適用で、公差は3%です。

（量目公差は、表示量に対して不足しているものについて適用されます。）

| 量目公差表【2】         |        |     |
|------------------|--------|-----|
| 表示量              |        | 誤差  |
| 5g 以上            | 50g 以下 | 6%  |
| 50g を超え 100g 以下  |        | 3g  |
| 100g を超え 500g 以下 |        | 3%  |
| 500g を超え 1kg以下   |        | 15g |
| 1kgを超え 25kg以下    |        | 1%  |

## 2 調査方法

<未包装・常温>、<ラップ・常温>、<未包装・冷蔵>、<ラップ・冷蔵>の4状態について比較しました。1状態につき3パックとしました。

[さといも：300g 程度で1パック] [新しょうが：販売形態どおり]

[さやえんどう：120g 程度で1パック] [生しいたけ：250g 程度で1パック]

\* 減量状態が分かり易くなるよう、一般的な販売形態よりやや多めにしました。

## 3 野菜購入日

平成 26 年 6 月 30 日（月）午前 9 時

\* 当日の朝に仕入れた鮮度が同じものを用意することについて、事前に販売店と調整しました。

## 4 検査場所

横浜市計量検査所計量検査室（常温及び冷蔵庫）

## 5 計量時間

平成 26 年 6 月 30 日（月）10 時～

平成 26 年 7 月 18 日（金）16 時

\* なお、野菜の傷みが大きいものについては途中で計量を中止しました。

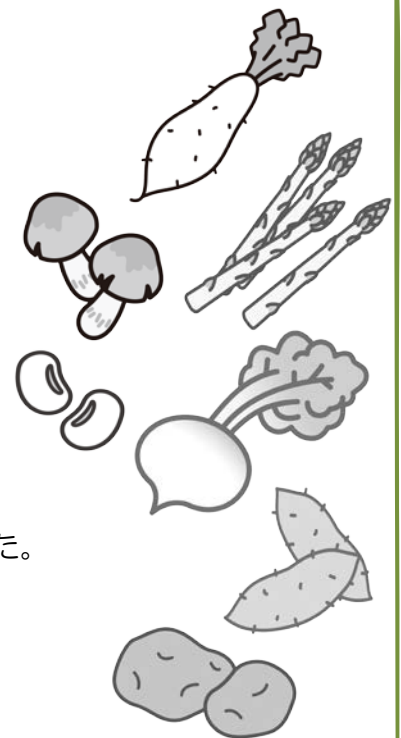
## 6 平均温度・湿度

常温：23.2℃・76.4% 冷蔵庫：6.8℃・43.3%

\* 室内は 24 時間冷房を使用しました。

\* 冷蔵庫内については、野菜の自然減量が進むにつれて湿度が低下しました。

## 7 使用計量器（秤量 2,200g、目量 0.1g）



イラスト提供  
神奈川県 2013



問合せ先

横浜市 経済局 消費経済課 計量検査所  
横浜市中区港町 1-1 Tel(045)671-2587・2588 Fax(045)664-9533  
<http://www.city.yokohama.lg.jp/keizai/shogyo/kurasi/keiryou/>

横浜市計量検査所

検索

