サイズと色

カリフォルニアの剥きくるみは、サイズ、色ともにバラエティーに富んでいます。以下の説明とサイズ許容範囲は、米国農務省（USDA）標準規格（剥きくるみ）にもとづいています。スクリーンサイズはあくまで参考です。正確な仕様はカリフォルニアくるみのサプライヤーに直接ご確認ください。

◎くるみの色

カリフォルニアくるみは具体的な製品用途に合わせて色分けされています。くるみのスペクトル図（比較にのみ使用）には幅広い色の分類が可能であることが示されています。

●エクストラライト（EL）
エクストラライトよりも濃い色の実の割合が15%以下で、そのうち（前記15%中）、ライトよりも濃い色の実の割合が2%以下。

●ライト（L）
ライトよりも濃い色の実の割合が15%以下で、そのうち（前記15%中）、ライトアンバーよりも濃い色の実の割合が2%以下。

●ライトアンバー（LA）
ライトアンバーよりも濃い色の実の割合が15%以下で、そのうち（前記15%中）、アンバーよりも濃い色の実の割合が2%以下。

●アンバー（A）
アンバーよりも濃い色の実の割合が10%以下。

◎殻付きくるみのサイズ

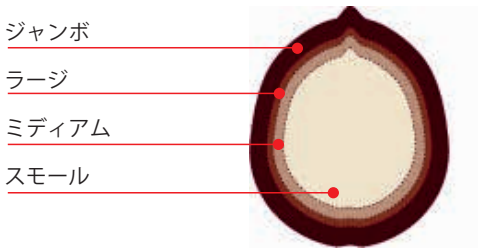
乾燥後にサイズによる選別が行われます。殻付きくるみは、USDA基準に従い、サイズによって特大（Jumbo）、大（Large）、中（Medium）、小（Baby）に分類されます。

サイズ	殻の直径	
小（Baby）	1.0 ～ 1.15インチ	25.4 ～ 29.21mm
中（Medium）	1.15 ～ 1.20インチ	29.21 ～ 30.48mm
大（Large）	1.20 ～ 1.25インチ	30.48 ～ 31.75mm
特大（Jumbo）	1.25インチ超	31.75mm超

www.ams.usda.govのUSDA規格を参照

出典：USDA。剥きくるみ（イングリッシュ種またはペルシャクルミ）の等級に関する米国規格（United States Standards for Grades of Shelled Walnuts (Juglans rega)）。農業市場流通局。1968年9月1日発効、1997年1月再版。http://www.ams.usda.gov/standards/walnuts.pdf

USDAの平均サイズ



◎剥きくるみのUSDA規格標準サイズ（次のページの写真例とUSDA表3を参照）

ハーフ

写真例1

説明：実の8分の7以上が無傷のものです。製品重量の85%以上がハーフサイズの実、残りがハーフサイズの4分の3の実です。

USDAサイズの許容範囲：ハーフサイズの4分の3よりも小さい実の含有率が5%以下で、そのうち16/64インチ（6.35mm）のラウンド（丸形）・スクリーン・ホール（サイズ選別用のふるい穴）を通過する実の割合が1%以下であること。

ハーフ＆ピース

（ピース＆ハーフ）写真例2、3

説明：製品重量の20%以上がハーフサイズの実（実の8分の7以上が無傷のもの）です。

USDAサイズの許容範囲：24/64インチ（9.52mm）のラウンド・スクリーン・ホールを通過する実の割合が18%以下であり、そのうち16/64インチ（6.35mm）のラウンド・スクリーン・ホールを通過する実の割合が3%以下、さらにそのうち（前記3%中）8/64インチのラウンド・スクリーン・ホールを通過する実の割合が1%以下であること。

ピース

写真例4、5、6、7

説明：実の大部分が24/64インチ（9.53mm）のラウンド・ホールを通過しないサイズです。

USDAのサイズ許容範囲：24/64インチのラウンド・ホールを通過する実の割合が25%以下であり、そのうち16/64（6.35mm）のラウンド・ホールを通過する実の割合が5%以下、さらにそのうち（前記5%中）8/64インチのラウンド・ホールを通過する実の割合が1%以下であること。

スモールピース

写真例11、12

説明：実の大部分が24/64インチ（9.53mm）のラウンド・ホールを通過し、かつ8/64（3.18mm）のラウンド・ホールを通過しないサイズです。

USDAサイズの許容範囲：24/64インチ（9.53mm）のラウンド・ホールを通過しない実の割合が10%未満であり、かつ8/64インチ（3.18mm）のラウンド・ホールを通過する実の割合が2%未満であること。

◎業界で一般的に使用されているサイズ

ミディアムピース

写真例8、9

ミディアムピースという分類はUSDAの規格にはありませんが、カリフォルニア州のくるみ産業界では一般的に使用されているサイズ分類です。32/64インチ（12.7mm）のスクリーンを通過する実の割合が98%以上、16/64インチ（6.35mm）のスクリーンを通過する実の割合が3%以下、さらに8/64インチ（3.18mm）のスクリーンを通過する実の割合が1%以下の製品を指します。

トッピングピース

写真例13、14

説明：実の大部分が1/4インチ（6.35mm）のスクエア（角形）・スクリーン・ホールまたは20/64インチ（7.94mm）のラウンド・スクリーン・ホールを通過するサイズです。

ミール

写真例15

カリフォルニア産くるみの最少サイズであり、粗挽きのミールから細かいパウダーまでさまざまな形状の製品が提供されています。ミールはケーキにまぶしたり、パン生地やフライの衣に練り込んだり、その他さまざまなくるみ製品に使用できます。また、パウダーはパスタ料理やフィリングに加えるほか、ソースに濃厚な味を出すために使うことができます。

シロッパー

写真例10

説明：実の大部分が3/8インチ（9.53mm）のスクエア・スクリーン・ホールまたは28/64インチ（11.11mm）のラウンド・スクリーン・ホールを通過するサイズです。

サイズと色

Sizes & Colors

USDA 表3	サイズの許容範囲				
サイズ分類	ハーフの3/4より小さい実の割合	24/64″のラウンドホールを通過しない実の割合	24/64″のラウンドホールを通過する実の割合	16/64″のラウンドホールを通過する実の割合	8/64″のラウンドホールを通過する実の割合
ハーフ	5%	—	—	1%（前記5%中）	—
ハーフ＆ピース*	—	—	18%	3%（前記18%中）	1%（前記3%中）
ピース	—	—	25%	5%（前記25%中）	1%（前記5%中）
スモールピース**	—	10%	—	—	2%

*許容範囲のいかなる部分も「ハーフ＆ピース」の大部分に求められている（あるいは定められている）ハーフの割合を減少させるのに用いられることはない。
**「スモールピース」の10%は最少許容サイズに、2%は最大許容サイズに適用される。
注：業界規格の6/64はUSDA規格の8/64よりも厳しい。

1 ハーフ（ライト）

2 ハーフ＆ピース（ライト）

3 ハーフ＆ピース（ライト／ライトアンバー）

4 ピース（ライト）

5 ピース（ライト／ライトアンバー）

6 ピース（ライト）

7 ピース（ライト／ライトアンバー）

8 ミディアムピース（ライト）

9 ミディアムピース（ライト）

10 シロッパー／ダイス
（ライト／ライトアンバー）

11 スモールピース（ライト）

12 スモールピース（ライト）

13 トッピングピース（ライト）

14 トッピングピース
（ライト／ライトアンバー）

15 ミール（ライト／ライトアンバー）

用途に適したくるみの選び方

ハーフ（HP）

くるみの自然の形状と存在感が活かせる製品に使用します。トレイルミックス（マラソンや登山時の行動食）や、菓子類、焼き菓子の飾り、ホールナッツスナックミックス等に使用されます。

ラージピース（LP）

ラージピースは、口当たりや見た目の関係で大きめのナッツが望ましい場合に使用します。一般的な用途としては、トレイルミックスやエナジーバー、フローズンデザートの具材、焼き菓子のトッピング等があります。

ミディアムピース（MP）

ミディアムピースは、風味と口当たりが製品全体に偏りなく求められる場合に使用します。用途としては、ベーキングミックス、ピザのトッピング、チョコレートベースのキャンディバー等があります。

スモールピース（SP）

スモールピースは、シーズニングブレンドやベーキングミックス、パン粉ミックス、フローズンデザートのトッピングに使用します。特にパン用ミックス粉に用いると効果的です。スモールサイズはパン生地全体に均等に混ざるため、一口ごとにナッツの風味と口当たりが楽しめるためです。

ミール

ミールには、スープやソースにコクを出す、グルテンを含む小麦粉の代用にする、炭水化物の含有量を減らす、食物繊維を増やす、風味を豊かにする等の用途があります。ミールはシーズニングのブレンドやパン粉ミックスに混ぜ込むこともできます。

ロースト

ローストすると、風味や香りが強くなるだけでなく、食感もよくなります。ローストしたくるみは、ノーベークのエナジーバーやインスタントのスナックミックス等、くるみを加えた後に加熱処理を行わない場合に適しています。ローストナッツはこのような製品の風味や食感を向上させます。加熱が必要な製品（ケーキやマフィン）にもローストナッツを用いることはできますが、その場合は製品の内部に混ぜ込む形で使用し、熱に直接さらされる表面部分への使用は避けます。ローストしたくるみは、水分の多いスープやソースにも用いることができます。その場合は製品の水分によって焦げが防止されます。ローストナッツは酸敗臭を発しやすいため、ホイル（または他の厚手の包装材料）に包んで空気や光にさらされるのを防ぎます。保存可能期間の研究が製品品質や完成品の賞味期限の決定に役立つでしょう。

形状別おすすめの用途

用途	ハーフ	ピース	ミディアムピース	スモールピース	ミール
製菓・スナック					
チョコレートバー		○	○	○	
ヌガー		○	○	○	
キャラメルナッツミックス	○	○			
トレイルミックス	○	○			
味付きスナックミックス	○	○			
エナジーバー／シリアルバー／グラノーラバー	○	○	○	○	
朝食用シリアル		○	○	○	
製パン					
ベーキングミックス			○	○	○
グルテンフリー生地					○
低炭水化物生地					○
パイクラスト生地					○
パン生地					○
ショートブレッド生地					○
ペストリー生地					○
パンの具材		○	○	○	
クッキーの飾り	○	○	○	○	
シートケーキの飾り		○	○	○	○
ペストリーのフィリング				○	○
乳製品					
フローズンデザートのトッピング			○	○	○
フローズンデザートの具材			○	○	
風味付け					
パスタのフィリング				○	○
スープのコク出し					○
ソースやスプレッドのコク出し					○
冷凍ピザのトッピング				○	
ベジタブルバーガーの中身				○	○
シーズニングブレンド				○	○
味付きパン粉				○	○