

<別紙3：作物残留試験成績（農薬としての使用）>

作物名 [栽培形態] (分析部位) 実施年度	試験 圃場 数	使用量 (g ai/ha)	回 数 (回)	PHI (日)	残留値 (mg/kg)			
					フルジオキサニル			
					公的分析機関		社内分析機関	
					最高値	平均値	最高値	平均値
水稲 (玄米) 1991年度	2	6.6 g ai/L ^{WP} 乾燥種籾重の3% 吹き付け	1	140	<0.005	<0.005	<0.005	<0.005
				171	<0.005	<0.005	<0.005	<0.005
水稲 (稲わら) 1991年度	2	6.6 g ai/L ^{WP} 乾燥種籾重の3% 吹き付け	1	140	<0.01	<0.01	<0.005	<0.005
				171	<0.01	<0.01	<0.005	<0.005
水稲 (玄米) 1991年度	2	50 g ai/L ^{WP} 乾燥種籾重の 0.5%種子粉衣 (湿粉衣)	1	140	<0.005	<0.005	<0.005	<0.005
				171	<0.005	<0.005	<0.005	<0.005
水稲 (稲わら) 1991年度	2	50 g ai/L ^{WP} 乾燥種籾重の 0.5%種子粉衣 (湿粉衣)	1	140	<0.01	<0.01	<0.005	<0.005
				171	<0.01	<0.01	<0.005	<0.005
水稲 (玄米) 1991年度	2	2.5g ai/L ^{WP} 10分間浸漬	1	140	<0.005	<0.005	<0.005	<0.005
				171	<0.005	<0.005	<0.005	<0.005
水稲 (稲わら) 1991年度	2	2.5g ai/L ^{WP} 10分間浸漬	1	140	<0.01	<0.01	<0.005	<0.005
				171	<0.01	<0.01	<0.005	<0.005
水稲 (玄米) 1991年度	2	0.25 g ai/L ^{WP} 24時間浸漬	1	139	<0.005	<0.005	<0.005	<0.005
				170	<0.005	<0.005	<0.005	<0.005
水稲 (稲わら) 1991年度	2	0.25 g ai/L ^{WP} 24時間浸漬	1	139	<0.01	<0.01	<0.005	<0.005
				170	<0.01	<0.01	<0.005	<0.005
いんげん [露地] (乾燥子実) 1998年度	4	600 g ai/ha ^{SC}	3	1	0.015	0.014	0.012	0.011
				3	0.018	0.018	0.011	0.011
				7	0.016	0.016	0.010	0.009
			3	1	0.083	0.080	0.058	0.056
				3	0.065	0.064	0.050	0.048
				7	0.064	0.062	0.055	0.054
			3	7	0.014	0.014	0.008	0.008
				14	0.008	0.008	0.007	0.006
				21	0.007	0.007	0.006	0.006
			3	7	0.007	0.006	0.009	0.009
				14	<0.005	<0.005	<0.005	<0.005
				21	<0.005	<0.005	<0.005	<0.005
キャベツ [露地] (葉球) 1994年度	2	50 g ai/L ^{WP} 種子重量の0.5% 種子粉衣(湿粉衣)	1	80	<0.005	<0.005	<0.005	<0.005
				133	<0.005	<0.005	<0.005	<0.005

作物名 [栽培形態] (分析部位) 実施年度	試験圃場数	使用量 (g ai/ha)	回数 (回)	PHI (日)	残留値 (mg/kg)					
					フルジオキサニル					
					公的分析機関		社内分析機関			
					最高値	平均値	最高値	平均値		
キャベツ [露地] (葉球) 1999年度	2	50 g ai/L ^{WP} 種子重量の0.5% 種子粉衣(湿粉衣)	4	3	0.263	0.257	0.046	0.040		
				7	0.073	0.070	<0.005	<0.005		
				14	<0.005	<0.005	<0.005	<0.005		
		400 g ai/ha ^{SC}	4	3	0.169	0.166	0.297	0.286		
				7	0.305	0.304	0.060	0.054		
				14	0.019	0.018	<0.005	<0.005		
トマト [施設] (果実) 1994年度	2	50 g ai/L ^{WP} 種子重量の0.5% 種子粉衣(湿粉衣)	4	1	0.103	0.098	0.139	0.136		
				6	0.092	0.089	0.111	0.108		
				6	0.115	0.112	0.058	0.057		
				6	0.174	0.172	0.058	0.057		
		600 g ai/ha ^{SC}	4	1	0.392	0.384	0.694	0.690		
				6	0.376	0.370	0.547	0.538		
				6	0.287	0.271	0.210	0.206		
				6	0.126	0.125	0.091	0.088		
なす [施設] (果実) 1994年度	2	600 g ai/ha ^{SC}	3	1	0.069	0.066	0.422	0.404		
				5	0.123	0.118	0.247	0.236		
				5	0.060	0.059	0.021	0.020		
				5	0.017	0.016	0.023	0.022		
				3	5	1	0.378	0.369	0.471	0.468
						5	0.312	0.308	0.667	0.660
						5	0.358	0.345	0.430	0.420
						5	0.134	0.129	0.205	0.202
きゅうり [施設] (果実) 1994年度	2	500~600 g ai/ha ^{SC}	3	1	0.346	0.343	0.420	0.416		
				5	0.368	0.362	0.456	0.451		
				5	0.235	0.230	0.370	0.368		
				5	0.104	0.098	0.125	0.122		
				3	5	1	0.603	0.582	0.699	0.678
						5	0.716	0.696	0.712	0.701
						5	0.375	0.371	0.354	0.351
						5	0.145	0.140	0.142	0.142
ほうれん草 [施設] (茎葉) 1992年度	2	50 g ai/L ^{WP} 種子重量の0.5% 種子粉衣(湿粉衣)	1	28	<0.005	<0.005	<0.005	<0.005		
				35	<0.005	<0.005	<0.005	<0.005		
				38	<0.005	<0.005	<0.005	<0.005		
				45	<0.005	<0.005	<0.005	<0.005		
たまねぎ (鱗茎) 1996年度	2	300 g ai/ha ^{SC}	3	1	<0.005	<0.005	<0.005	<0.005		
				3	<0.005	<0.005	<0.005	<0.005		
				7	<0.005	<0.005	<0.005	<0.005		
たまねぎ (鱗茎) 2002年度	2	0.4 g ai/L ^{SC} 5分間苗浸漬	4	1	<0.005	<0.005	0.005	0.005		
				3	<0.005	<0.005	<0.005	<0.005		
				7	<0.005	<0.005	<0.005	<0.005		
		300 g ai/ha ^{SC}	4	1	0.014	0.014	0.011	0.010		
				3	<0.005	<0.005	<0.005	<0.005		
				7	<0.005	<0.005	<0.005	<0.005		
たまねぎ (鱗茎) 2003年度	2	0.4 g ai/L ^{SC} 苗浸漬	4	1	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01		
				7	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01		
				14	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01		
230~460 ai/ha ^{WG}										

作物名 [栽培形態] (分析部位) 実施年度	試験圃 場数	使用量 (g ai/ha)	回数 (回)	PHI (日)	残留値 (mg/kg)			
					フルジオキソニル			
					公的分析機関		社内分析機関	
					最高値	平均値	最高値	平均値
にら (茎葉) 2000~2001 年度	2	150 g ai/ha SC	1	3	1.88	1.82	1.81	1.82
				7	0.64	0.63	0.46	0.44
				14	0.30	0.30	0.30	0.30
			1	3	4.92	4.86	6.14	5.97
				7	0.55	0.54	0.72	0.70
				14	0.22	0.12	0.25	0.24
さやえんどう [施設] (さや) 2004年度	2	400 g ai/ha SC	2	1			0.50	0.48
				3			0.49	0.48
				7			0.43	0.42
				1			0.71	0.71
				3			0.48	0.46
				3			0.29	0.29
				7				
			2	1			2.07	2.02
				3			1.65	1.62
				7			0.26	0.26
				1			2.28	2.21
				3			0.54	0.52
				3			0.48	0.46
				7				
未成熟いんげん [施設] (さや) 1998年度	2	600 g ai/ha SC	3	1	1.62	1.60	1.14	1.12
				3	0.809	0.805	0.790	0.764
				7	0.157	0.156	0.119	0.118
			3	1	0.753	0.734	0.306	0.302
				3	0.643	0.626	0.304	0.302
				7	0.301	0.296	0.090	0.087
未成熟ささげ [露地] (さや) 2004年度	2	400 g ai/ha SC	3	1	0.91	0.90		
				3	0.22	0.22		
				7	<0.05	<0.05		
			3	1	1.28	1.26		
				3	0.56	0.55		
				7	0.23	0.22		
えだまめ [施設] (さや) 2005年度	2	400 g ai/ha SC	3	1	1.7	1.7	1.2	1.2
				3	1.4	1.4	1.0	1.0
				7	1.6	1.6	1.0	1.0
			3	1	2.8	2.8	2.2	2.2
				3	2.4	2.4	2.0	2.0
				7	2.4	2.4	1.6	1.6
ふき [施設] (茎部) 2003年度	2	300 g ai/ha SC	2	7	0.72	0.72	0.41	0.41
				14	0.43	0.42	0.10	0.10
				21	0.21	0.21	0.02	0.02
			2	7	0.78	0.78	0.70	0.70
				14	0.11	0.11	0.56	0.56
				21	<0.03	<0.03	0.50	0.50

作物名 [栽培形態] (分析部位) 実施年度	試験圃場数	使用量 (g ai/ha)	回数 (回)	PHI (日)	残留値 (mg/kg)			
					フルジオキサニル			
					公的分析機関		社内分析機関	
					最高値	平均値	最高値	平均値
温州みかん [施設・無袋] (果肉) 1998年度	2	460~920 g ai/ha ^{WG}	3	7	0.022	0.022	0.013	0.012
				14	0.005	0.005	0.006	0.006
				21	0.005	0.005	0.005	0.005
			3	7	0.017	0.016	0.011	0.010
				14	0.012	0.012	0.005	0.005
				21	0.024	0.023	0.011	0.010
温州みかん [施設・無袋] (果皮) 1998年度	2	460~920 g ai/ha ^{WG}	3	7	2.84	2.83	1.68	1.67
				14	3.45	3.36	1.38	1.38
				21	3.79	3.77	1.23	1.22
			3	7	3.84	3.84	1.63	1.60
				14	3.32	3.30	1.37	1.30
				21	2.99	2.97	1.38	1.36
なつみかん [露地・無袋] (果実) 2000年度	2	460~575 g ai/ha ^{WG}	2	45	0.21	0.20	0.27	0.26
				60	0.24	0.24	0.19	0.19
				91	0.19	0.18	0.12	0.12
			2	45	0.27	0.27	0.26	0.26
				60	0.12	0.11	0.19	0.17
				90	0.12	0.12	0.11	0.10
なつみかん [露地・無袋] (果肉) 2000年度	2	460~575 g ai/ha ^{WG}	2	45	0.007	0.006	<0.005	<0.005
				60	0.006	0.006	<0.005	<0.005
				91	<0.005	<0.005	<0.005	<0.005
			2	45	0.007	0.007	<0.005	<0.005
				60	<0.005	<0.005	<0.005	<0.005
				90	<0.005	<0.005	<0.005	<0.005
なつみかん [露地・無袋] (果皮) 2000年度	2	460~575 g ai/ha ^{WG}	2	45	0.78	0.75	0.942	0.876
				60	0.79	0.77	0.664	0.635
				91	0.63	0.60	0.414	0.410
			2	45	1.03	1.00	0.947	0.916
				60	0.40	0.38	0.673	0.608
				90	0.41	0.40	0.382	0.356
すだち [露地・無袋] (果実) 2000年度	1	460 g ai/ha ^{WG}	2	44			0.038	0.032
				59			0.014	0.014
				90			<0.005	<0.005
かぼす [露地・無袋] (果実) 2000年度	1	460 g ai/ha ^{WG}	2	45			0.044	0.042
				60			<0.005	<0.005
				90			0.059	0.058
ゆず [露地・無袋] (果実) 2000年度	1	845~958 g ai/ha ^{WG}	2	45			<0.159	<0.155
				60			0.173	0.162
				90			0.177	0.161

作物名 [栽培形態] (分析部位) 実施年度	試験圃 場数	使用量 (g ai/ha)	回数 (回)	PHI (日)	残留値 (mg/kg)			
					フルジオキサニル			
					公的分析機関		社内分析機関	
					最高値	平均値	最高値	平均値
うめ (果実) 2002年度	2	345~460 g ai/ha ^{WG}	2	30	0.150	0.050	0.128	0.124
				45	0.030	0.029	0.034	0.032
				60	<0.005	<0.005	0.008	0.008
			2	29	0.522	0.516	0.768	0.764
				45	0.146	0.142	0.133	0.130
				60	<0.005	<0.005	0.010	0.010
いちご [施設] (果実) 1996年度	2	267 g ai/ha ^{SC}	1	1	0.467	0.460	0.306	0.302
				2	0.815	0.810	0.628	0.604
				3	0.726	0.724	0.480	0.480
			2	1	0.786	0.782	0.576	0.554
				2	1.44	1.42	1.31	1.30
				3	1.45	1.41	1.35	1.32
	2	400 g ai/ha ^{SC}	1	1	0.693	0.682	0.811	0.789
				2	1.00	0.999	1.25	1.20
				3	1.07	1.04	0.990	0.979
			2	1	1.475	1.35	0.818	0.806
				2	1.22	1.21	1.38	1.37
				3	1.53	1.47	1.22	1.18
ぶどう [施設] (果実) 1999年度	2	345~460 g ai/ha ^{WG}	2	30	0.818	0.810	0.681	0.632
				45	1.18	1.18	1.75	1.64
				60	0.176	0.172	0.076	0.076
			3	7	0.948	0.940	1.33	1.25
				14	0.463	0.460	1.20	1.014
				21	0.430	0.418	0.95	0.93

注) WP: 水和剤、SC: フロアブル剤、WG: 顆粒水和剤

・すべてのデータが定量限界未満の場合は定量限界値の平均に<を付して記載した。

<別紙 4 : 作物残留試験成績 (添加物としての使用) >

(1)かんきつ類

表 1-1. オレンジ

作物名 (品種) 試験年	栽培場所	使用 回数	防かび処理量 ¹⁾ 処理方法	分析結果 (mg/kg) ²⁾	
				最大値	最小値
オレンジ (バレンシア) 2001 年	米国 フロリダ州	1	2.2g ai/L Dip 処理	1.56	1.28
			2.4g ai/L Dip 処理 (ワックス未処 理)	0.96	0.85
	米国 カリフォルニア州	1	2.4g ai/L Dip 処理	3.39	2.21
			2.4g ai/L Dip 処理	全果実 : 2.99 果皮 : 1.92 果肉 : 3.35	1.41 0.55 0.92
	米国 フロリダ州	1 + 1	2.2+2.4g ai/L Dip 処理	1.98	1.40
	米国 カリフォルニア州	1 + 1	2.4+2.4g ai/L Dip 処理	2.96	2.86
			0.096g ai/kg 果実 Spray 処理	1.09	0.91
		1	0.097g ai/kg 果実 Spray 処理	0.49	0.48
		1 + 1	0.098+0.097g ai /kg 果実 Spray 処理	0.70	0.41
	オレンジ (バレンシア) 2002 年	米国 カリフォルニア州	1	0.002g ai/kg 果実 Spray 処理	全果実 : 0.85 果 肉 : 0.08
0.004g ai/kg 果実 Spray 処理				全果実 : 1.0 全果実(洗浄後) : 0.19 果 肉 : 0.11	0.90 0.06 0.05
1 + 1			0.29g ai/L Drench 処理 + 0.001g ai/kg 果実 Spray 処理	冷蔵 6 日後 : 0.58 冷蔵 14 日後 : 0.60	0.33 0.35
1 + 1			0.61g ai /L Drench 処理 + 0.002g ai/kg 果実 Spray 処理	冷蔵 6 日後 : 0.71 冷蔵 14 日後 : 0.72	0.53 0.2

表 1-2. レモン

作物名 (品種) 試験年	栽培場所	使用 回数	防かび処理量 ¹⁾ 処理方法	分析結果 (mg/kg) ²⁾	
				最大値	最小値
レモン (ユーレカ) 2001年	米国 カリフォルニア州	1	2.4kg ai/L Dip 処理	3.29	2.45
			2.4g ai /L Dip 処理 (ワックス未処理)	1.39	0.64
			2.4+2.4g ai/L Dip 処理	4.28	2.01
			0.093g ai/kg 果実 Spray 処理	0.54	0.53
				果実 : 0.65 ジュース : <0.02 オイル : 39.7 絞り粕 : 1.39	
				1.14	1.01
			0.10g ai/kg 果実 Spray 処理 (ワックス未処理)	0.47	0.46
		1 + 1	0.105+0.102g ai /kg 果実 Spray 処理	1.01	0.65

表 1-3. レモン

作物名 (品種) 試験年	栽培場所	使用回数	防かび処理量 ¹⁾ 処理方法	分析結果 (mg/kg) ²⁾		
				最大値	最小値	
レモン (ユーレカ) 2004年	米国 カリフォルニア州	1	0.61g ai/L Drench 処理	処理当日 (洗浄前) : 1.1	0.80	
				30-31日後 (洗浄後) : 1.4		0.72
		1 + 1	0.61g ai/L Drench 処理 + 14日間冷蔵保存 + 0.002g ai/kg 果実 Spray 処理	処理当日 (洗浄後) : 0.55	0.46	
				30-31日後 (洗浄後) : 1.1		0.44
				処理当日 : 2.1 14日後 (洗浄後) : 1.5		2.1 1.2
1 + 1	0.61g ai/L Drench 処理 + 14日間冷蔵保存 + 0.002g ai/kg 果実 Spray 処理	処理当日 : 1.7 14日後 (洗浄後) : 1.8	1.3 1.6			
		0.61g ai/L Drench 処理 + 0.004g ai/kg 果実 Spray 処理	処理当日 : 2.5 14日後 (洗浄後) : 2.1	2.0 2.1		

表 1-4. グレープフルーツ

作物名 (品種) 試験年	栽培場所	使用 回数	防かび処理量 ¹⁾ 処理方法	分析結果(mg/kg) ²⁾	
				最大値	最小値
グレープフルーツ (ルビーレッド) 2001年	米国 カリフォルニア州 及びテキサス州	1	2.4g ai/L Dip 処理	6.79	3.43
			2.4g ai/L Dip 処理 (ワックス未処理)	1.42	0.92
		1 + 1	2.4g ai/L Dip 処理 + 2.4g ai/L Dip 処理	6.85	4.25
	米国 カリフォルニア州	1	0.099g ai/kg 果実 Spray 処理	1.28	0.61
			0.10g ai/kg 果実 Spray 処理	0.62	0.40
		1 + 1	0.10g ai/kg 果実 Spray 処理 + 0.099g ai/kg 果実 Spray 処理	0.55	0.49
グレープフルーツ (Marsh) 2004年	米国 カリフォルニア 州及びテキサス 州	1	0.002g ai/kg 果実 Spray 処理	全果実 : 0.92 果 肉 : 0.04	0.05 <0.02
		1	0.004g ai /kg 果実 Spray 処理	全果実 : 1.5 全果実(洗浄 後) : 0.58 果 肉 : 0.09	1.5 0.52 0.09

(2) 核果類

表 2-1. おうとう

作物名 (品種) 試験年	栽培場所	使用回数	防かび処理量 ¹⁾ 処理方法	分析結果 (mg/kg) ²⁾		
				最大値	最小値	
おうとう (Bing) 1998年	米国 カリフォルニア州	1	0.21g ai/L Dip 処理	0.19	0.08	
			0.29g ai/L Dip 処理	0.42	0.15	
			0.61g ai/L Dip 処理	0.78	0.11	
おうとう (Hedelfingen) 1998年	米国 ミシガン州	1	0.21g ai/L Dip 処理 (ワックス未処理)	0.15	0.08	
			0.29g ai/L Dip 処理 (ワックス未処理)	0.20	0.19	
			0.61g ai/L Dip 処理 (ワックス未処理)	0.27	0.11	
おうとう (Chinook) 1998年	米国 ワシントン州	1	0.21g ai/L Dip 処理	0.73	0.28	
			0.37g ai/L Dip 処理	0.53	0.44	
			1.29g ai/L Dip 処理	1.23	0.91	
おうとう (Montmorency 及び Bing) 2004年	米国 ニューヨーク市 及び カリフォルニア州	1	0.29g ai/L Dip 処理	1.0	0.75	
				全果実 : 1.7 全果実 (洗浄後) : 1.4	1.4	0.80
				冷蔵 5 日後 : 1.2 冷蔵 10 日後 : 1.3	1.0	0.85
			0.61g ai/L Dip 処理	1.9	1.5	
				全果実 : 1.7 全果実 (洗浄後) : 1.6	1.1	0.96
				冷蔵 5 日後 : 1.7 冷蔵 10 日後 : 1.7	1.4	1.1

表 2-2. もも

作物名 (品種) 試験年	栽培場所	使用 回数	防かび処理量 ¹⁾ 処理方法	分析結果 (mg/kg) ²⁾	
				最大値	最小値
もも (Goldcrest) 1998年	メキシコ	1	0.21g ai/L Dip 処理	3.6	1.5
もも (Elegant Lady) 1998年	米国 カリフォルニア州	1	0.21g ai/L Dip 処理	冷凍 79 日後 : 0.16	0.10
			0.29g ai/L Dip 処理	冷凍 79 日後 : 0.18	0.05
			0.61g ai/L Dip 処理	冷凍 79 日後 : 0.55	0.19
もも (Jefferson) 1998年	米国 サウスカロライナ 州	1	0.21g ai/L Dip 処理	冷凍 68 日後 : 0.21	0.15
			0.29g ai/L Dip 処理	冷蔵 3 日後 : 0.28	0.28
				冷蔵 7 日後 : 0.30	
				冷蔵 10 日後 : 0.39	
冷凍 68 日後 : 0.37	0.17				
0.61g ai/L Dip 処理	冷凍 68 日後 : 0.49	0.35			
もも (Elegant Lady) 2000年	米国 カリフォルニア州	1	0.060g ai/L Dip 処理	3.8	3.0
			0.0012g ai/kg 果実 Spray 処理 (少水量)	1.7	1.2
			0.0018g ai/kg 果実 Spray 処理 (少水量)	1.9	1.3
			0.0025g ai/kg 果実 Spray 処理 (少水量)	2.8	2.7
			0.0025g ai/kg 果実 Spray 処理 (多水量)	1.8	1.3
もも (Johnboy 及び Elegant Lady) 2003年	米国 ニューヨーク市及 びカリフォルニア 州	1	0.0012g ai/kg 果実 Spray 処理	3.9	1.4
			0.0025g ai/kg 果実 Spray 処理	全果実 : 5.5 全果実(洗浄後) : 4.3	2.3 1.2

多水量は 100 gal (378.5 L)、少水量は 10-30 gal (37.8-113.6 L)

表 2-3. すもも

作物名 (品種) 試験年	栽培場所	使用回数	防かび処理量 ¹⁾ 処理方法	分析結果 (mg/kg) ²⁾	
				最大値	最小値
すもも (Casselman) 1998 年	米国 カリフォルニア州	1	0.21g ai/L Dip 処理	冷凍 54 日後 : 0.12	0.09
			0.29g ai/L Dip 処理	冷凍 54 日後 : 0.05	0.05
			0.60g ai/L Dip 処理	冷凍 54 日後 : 0.10	0.09
			0.00088g ai/kg 果実 Spray 処理	冷凍 60 日後 : 0.14	0.13
			0.0012g ai/kg 果実 Spray 処理	冷蔵 3 日後 : 0.59	0.41
				冷蔵 7 日後 : 0.47 冷蔵 10 日後 : 0.47 冷凍 60 日後 : 0.47	0.42 0.17 0.42
0.0025g ai/kg 果実 Spray 処理	冷凍 60 日後 : 1.06	0.79			
すもも (Loyal Diamond 及び Casselman) 2004 年	米国 カリフォルニア州 及びニューヨーク 市	1	0.0012g ai/kg 果実 Spray 処理	0.71	0.19
			0.0025g ai/kg 果実 Spray 処理	処理当日 : 1.3 処理当日 (洗浄後) : 1.7	<0.02 0.08
		冷蔵 5 日後 : 1.9		0.31	
		冷蔵 15 日後 : 1.7 冷蔵 15 日後 (洗浄後) : 1.3		0.12 0.20	
		冷蔵 25 日後 : 1.5		0.24	

(3) 仁果類

表 3-1. りんご

作物名 (品種) 試験年	栽培場所	使用 回数	防かび処理量 ¹⁾ 処理方法	分析結果(mg/kg) ²⁾	
				最大値	最小値
りんご (ふじ及び Red Delicious) 2001 年	米国 カリフォルニア州	1	0.61g ai/L Dip 処理	1.1	0.72
			0.0025g ai/kg 果実 Spray 処理	1.7	0.57
	米国 カリフォルニア州 及びワシントン州	1 +	1	0.61g ai/L Dip 処理 +	2.4
りんご (Red Spur Delicious, Red Delicious 及 びマッキントッシュ) 2001 年	米国 アイダホ州、ミシ ガン州及びニュー ジャーシー州	1	0.61g ai/L Dip 処理	0.75	0.35
	米国 ワシントン州			全果実 : 1.1 ジュース : 0.10 絞り粕 : 7.3	
りんご (Golden Delicious 及び Empire) 2004 年	米国 カリフォルニア州 及び ニューヨーク市	1 +	0.29g ai/L Dip 処理 +	無洗浄 : 0.73 洗浄後 : 0.30	0.39 < 0.02
		1	洗浄 +		
		1	0.29g ai/L Dip 処理	0.51	0.05
りんご (Golden Delicious) 2003 年	米国 カリフォルニア州	1 +	0.61g ai/L Dip 処理 +	2.6	2.3
		1	0.025g ai/kg 果実 Spray 処理		

表 3-2. なし

作物名 (品種) 試験年	栽培場所	使用 回数	防かび処理量 ¹⁾ 処理方法	分析結果(mg/kg) ²⁾	
				最大値	最小値
なし (Bartlett) 2000年	米国 ニュージャージー州	1	0.48g ai/L Drench 処理	0.76	0.71
			0.48g ai/L Dip 処理	1.2	0.79
なし (Shinko) 2000年	米国 カリフォルニア州	1	0.61g ai/L Drench 処理	1.6	1.3
			0.61g ai/L Dip 処理	2.7	1.6
		1 +	0.61g ai/L Dip 処理 +	2.8	2.7
		1	0.60g ai/L Dip 処理		
1	0.0025g ai/kg 果実 Spray 処理	2.5	1.4		
なし (Anjou) 2000年	米国 ワシントン州 及び アイダホ州	1	0.61g ai/L Drench 処理	3.5	1.1
			0.61g ai/L Dip 処理	1.4	0.67
	米国 ワシントン州	1	0.0029g ai/kg 果実 Spray 処理	1.6	1.3
		1 +	0.61g ai/L Drench 処理 +	1.6	1.5
1	0.0029g ai/kg 果実 Spray 処理				
なし (Bosc 及び Bartlett) 2004年	米国 カリフォルニア州 及び ニューヨーク市	1 +	0.29g ai/L Drench 処理 +	無洗浄 : 0.97 洗浄後 : 0.63	0.42 0.09
			洗浄 +		
		1	0.0012g ai/kg 果実 Spray 処理		
なし (Bartlett) 2003年	米国 カリフォルニア州	1 +	0.61g ai/L Dip 処理 +	1.2	1.1
			1		

(4) キウイフルーツ

表 4

作物名 (品種) 試験年	栽培場所	使用 回数	防かび処理量 ¹⁾ 処理方法	分析結果(mg/kg) ²⁾	
				最大値	最小値
キウイフルーツ (Hayward) 2000年	米国 カリフォルニア州 及びオレゴン州	1	0.61g ai/L Dip 処理	9.5	4.2
	米国 カリフォルニア州	1	0.0025g ai/kg 果実 Spray 処理	13.9	0.6
キウイフルーツ (Hayward) 2004年	米国 カリフォルニア州	1	0.29g ai/L Dip 処理	4.2	0.67
			0.29g ai/L Dip 処理	処理当日 : 5.1 30日後 : 4.5	2.5 3.5
			0.61g ai/L Dip 処理	処理当日 : 7.5 30日後 : 8.0	5.5 3.7

(5) ざくろ

表 5

作物名 (品種) 試験年	栽培場所	使用 回数	防かび処理量 ¹⁾ 処理方法	分析結果(mg/kg) ²⁾	
				最大値	最小値
ざくろ (Wonderful) 2002年 及び2003年	米国 カリフォルニア州	1	0.61g ai/L Dip 処理	1.13	0.50

¹⁾ フルジオキソニル原体の含量を示す。

²⁾ 特記しない限り、処理当日に無洗浄の全果実を分析した。

<別紙 5 : 推定摂取量>

作物名	残留基準値案 (mg/kg)			摂取量 (µg/人/日)		
	農薬 ^a	添加物 ^b	案 ^c	農薬 ^{aa}	添加物 ^{bb}	全体 ^{cc}
米 (玄米)	0.02	—	0.02	3.70	0	3.70
小麦	0.02	—	0.02	2.34	0	2.34
大麦	0.02	—	0.02	0.12	0	0.12
ライ麦	0.02	—	0.02	0.00	0	0.00
とうもろこし	0.02	—	0.02	0.05	0	0.05
そば	0.02	—	0.02	0.07	0	0.07
その他の穀類	0.02	—	0.02	0.01	0	0.01
大豆	0.4	—	0.4	22.44	0	22.44
小豆類	0.4	—	0.4	0.56	0	0.56
えんどう	0.4	—	0.4	0.12	0	0.12
そら豆	0.4	—	0.4	0.08	0	0.08
らっかせい	0.01	—	0.01	0.01	0	0.01
その他の豆類	0.4	—	0.4	0.04	0	0.04
ばれいしょ	0.02	—	0.02	0.73	0	0.73
さといも	0.02	—	0.02	0.23	0	0.23
かんしょ	0.02	—	0.02	0.31	0	0.31
その他のいも類	0.02	—	0.02	0.01	0	0.01
てんさい	0.02	—	0.02	0.09	0	0.09
だいこん類の根	0.02	—	0.02	0.90	0	0.90
だいこん類の葉	0.02	—	0.02	0.04	0	0.04
かぶ類の根	0.02	—	0.02	0.05	0	0.05
かぶ類の葉	10	—	10	5.00	0	5.00
西洋わさび	0.02	—	0.02	0.00	0	0.00
クレソン	10	—	10	1.00	0	1.00
はくさい	2	—	2	58.80	0	58.80
キャベツ	2	—	2	45.60	0	45.60
芽キャベツ	2	—	2	0.20	0	0.20
ケール	10	—	10	1.00	0	1.00
こまつな	10	—	10	43.00	0	43.00
きょうな	10	—	10	3.00	0	3.00
ちんげんさい	10	—	10	14.00	0	14.00
カリフラワー	2	—	2	0.80	0	0.80
ブロッコリー	2	—	2	9.00	0	9.00
その他のあぶらな科野菜	10	—	10	21.00	0	21.00
ごぼう	0.02	—	0.02	0.09	0	0.09
サルシフィー	0.02	—	0.02	0.00	0	0.00
アーティチョーク	0.02	—	0.02	0.00	0	0.00
チコリ	30	—	30	3.00	0	3.00
エンダイブ	30	—	30	3.00	0	3.00
しゅんぎく	30	—	30	75.00	0	75.00
レタス	30	—	30	183.00	0	183.00
その他のきく科野菜	30	—	30	12.00	0	12.00
たまねぎ	0.5	—	0.5	15.15	0	15.15
ねぎ	5	—	5	56.50	0	56.50
にんにく	0.02	—	0.02	0.01	0	0.01
にら	10	—	10	16.00	0	16.00
その他のゆり科野菜	10	—	10	9.00	0	9.00
にんじん	0.7	—	0.7	18.45	0	18.45
パースニップ	0.02	—	0.02	0.00	0	0.00

作物名	残留基準値案 (mg/kg)			摂取量 (µg/人/日)		
	農薬 ^a	添加物 ^b	案 ^c	農薬 ^{aa}	添加物 ^{bb}	全体 ^{cc}
パセリ	30	—	30	3.00	0	3.00
セロリ	0.01	—	0.01	0.00	0	0.00
その他のせり科野菜	30	—	30	3.00	0	3.00
トマト	2	—	2	48.60	0	48.60
ピーマン	0.01	—	0.01	0.04	0	0.04
なす	2	—	2	8.00	0	8.00
その他のなす科野菜	0.01	—	0.01	0.00	0	0.00
きゅうり	2	—	2	32.60	0	32.60
かぼちゃ	0.01	—	0.01	0.09	0	0.09
しろり	0.01	—	0.01	0.00	0	0.00
すいか	0.03	—	0.03	0.00	0	0.00
メロン類果実	0.03	—	0.03	0.01	0	0.01
まくわうり	0.03	—	0.03	0.00	0	0.00
その他のうり科野菜	0.02	—	0.02	0.01	0	0.01
ほうれんそう	2	—	2	0.37	0	0.37
しょうが	0.02	—	0.02	0.01	0	0.01
未成熟えんどう	5	—	5	3.00	0	3.00
未成熟いんげん	5	—	5	9.50	0	9.50
えだまめ	5	—	5	0.50	0	0.50
その他の野菜	10	—	10	378.00	0	378.00
みかん	0.1	—	0.1	4.16	0	4.16
なつみかんの果実全体	1	10	10	0.10	1.00	1.00
レモン	1	10	10	0.30	3.00	3.00
オレンジ	1	10	10	0.40	4.00	4.00
グレープフルーツ	1	10	10	1.20	12.00	12.00
ライム	1	10	10	0.10	1.00	1.00
その他のかんきつ類	1	10	10	0.40	4.00	4.00
りんご	—	5	5	0	176.50	176.50
西洋なし	—	5	5	0	0.50	0.50
マルメロ	—	5	5	0	0.50	0.50
びわ	—	5	5	0	0.50	0.50
もも	2	5	5	1.00	2.50	2.50
ネクタリン	2	5	5	0.20	0.50	0.50
あんず	2	5	5	0.20	0.50	0.50
すもも	2	5	5	0.40	1.00	1.00
うめ	0.5	5	5	0.55	5.50	5.50
おうとう	—	5	5	0	0.50	0.50
いちご	5	—	5	1.50	0	1.50
ラズベリー	5	—	5	0.50	0	0.50
ブラックベリー	5	—	5	0.50	0	0.50
ブルーベリー	2	—	2	0.20	0	0.20
ハックルベリー	2	—	2	0.20	0	0.20
その他のベリー類果実	5	—	5	0.20	0	0.20
ぶどう	5	—	5	29.00	0	29.00
キウイ	—	20	20	0	36.00	36.00
その他の果実(ざくろ)	—	5	5	0	19.50	19.50
ひまわりの種子	0.01	—	0.01	0.00	0	0.00
べにばなの種子	0.01	—	0.01	0.00	0	0.00
綿実	0.05	—	0.05	0.00	0	0.00
なたね	0.02	—	0.02	0.00	0	0.00

作物名	残留基準値案 (mg/kg)			摂取量 (µg/人/日)		
	農薬 ^a	添加物 ^b	案 ^c	農薬 ^{aa}	添加物 ^{bb}	全体 ^{cc}
その他のオイルシード	0.05	—	0.05	0.00	0	0.00
その他のナッツ類	0.2	—	0.2	0.00	0	0.00
みかんの皮	10	—	10	1.00	0	1.00
その他のスパイス類	10	—	10	0.00	0	0.00
その他のハーブ類	10	—	10	1.00	0	1.00
陸棲哺乳類の肉類	0.01	—	0.01	0.58	0	0.58
陸棲哺乳類の乳類	0.01	—	0.01	1.43	0	1.43
家禽の肉類	0.01	—	0.01	0.20	0	0.20
家禽の卵類	0.05	—	0.05	2.01	0	2.01
合計 (mg)				1,160	269	1,424

a: 農薬として使用した場合、食品中に残留する最大量から提案する残留基準値案

b: 添加物として使用した場合、食品中に残留する最大量から提案する使用基準案

c: 残留基準値案（食品中に残留する最大残留量から提案する基準値、農薬および添加物の両使用法を含む）

aa: 農薬としての残留基準値案に作物摂取量を乗じた値（農薬として使用された場合の最大摂取量）

bb: 添加物としての使用基準案に作物摂取量を乗じた値（添加物として使用された場合の最大摂取量）

cc: 残留基準値案に作物摂取量を乗じた値（最大摂取量）

< 参照 >

- 1 食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号）の一部を改正する件（平成 17 年 11 月 29 日付、厚生労働省告示第 499 号）
- 2 農薬抄録 フルジオキサニル（殺菌剤）（平成 19 年 3 月 12 日改訂）：シンジェンタジャパン株式会社、一部公表予定
- 3 JMPR: Pesticide residues in food - 2004, Toxicological evaluation, Fludioxonil 47-84
- 4 US EPA : Health Effects Division (HED) Risk Assessment (2003)
- 5 US EPA : Federal Register/Vol.65, No.251, 82927~82937 (2000)
- 6 US EPA : Federal Register/Vol.67, No.149, 50354~50362 (2002)
- 7 US EPA : Federal Register/Vol.69, No.188, 58084~58091 (2004)
- 8 豪州 APVMA 評価書 (Summary)、1997 年
- 9 カナダ PMRA 評価書 (2006 年)
- 10 食品健康影響評価について
(URL : <http://www.fsc.go.jp/hyouka/hy/hy-uke-fludioxonil-190626.pdf>)
- 11 第 196 回食品安全委員会
(URL : <http://www.fsc.go.jp/iinkai/i-dai196/index.html>)
- 12 第 22 回食品安全委員会農薬専門調査会総合評価第二部会
(URL : http://www.fsc.go.jp/senmon/nouyaku/sougou2_dai22/index.html)
- 13 第 23 回食品安全委員会農薬専門調査会総合評価第二部会
(URL : http://www.fsc.go.jp/senmon/nouyaku/sougou2_dai23/index.html)
- 14 第 45 回食品安全委員会農薬専門調査会幹事会
(URL : http://www.fsc.go.jp/senmon/nouyaku/kanjikai_dai45/index.html)
- 15 フルジオキサニル 指定要請資料概要：シンジェンタジャパン株式会社 未公表
- 16 食品健康影響評価について
(URL : http://www.fsc.go.jp/hyouka/hy/hy-uke-fludioxonil_201121.pdf)
- 17 第 264 回食品安全委員会
(URL : <http://www.fsc.go.jp/iinkai/i-dai264/index.html>)
- 18 第 65 回食品安全委員会添加物専門調査会
(URL : <http://www.fsc.go.jp/senmon/tenkabutu/t-dai65/index.html>)
- 19 第 47 回食品安全委員会農薬専門調査会幹事会
(URL : http://www.fsc.go.jp/senmon/nouyaku/kanjikai_dai47/index.html)
- 20 第 67 回食品安全委員会添加物専門調査会
(URL : <http://www.fsc.go.jp/senmon/tenkabutu/t-dai67/index.html>)
- 21 第 69 回食品安全委員会添加物専門調査会
(URL : <http://www.fsc.go.jp/senmon/tenkabutu/t-dai69/index.html>)
- 22 第 69 回食品安全委員会添加物専門調査会 資料 1-1
(URL : <http://www.fsc.go.jp/senmon/tenkabutu/t-dai69/tenkabutu69-siryoul-1.pdf>)

- 23 Di Santo R, Costi R, Artico M, Massa S, Lampis G, Deidda D, et al:
Pyrrolnitrin and related pyrroles endowed with antibacterial activities
against *Mycobacterium tuberculosis*. *Bioorg Med Chem Lett*. 1998; 8(20):
2931-6
- 24 van Pée KH, Ligon JM: Biosynthesis of pyrrolnitrin and other phenylpyrrole
derivatives by bacteria. *Nat Prod Rep* 2000; 17(2): 157-64
- 25 Tripathi RK, Gottlieb D: Mechanism of action of the antifungal antibiotic
pyrrolnitrin.
J Bacteriol 1969; 100(1): 310-8
- 26 Ochiai N, Fujimura M, Oshima M, Motoyama T, Ichiishi A, Yamada-Okabe
H, et al: Effects of iprodione and fludioxonil on glycerol synthesis and
hyphal development in *Candida albicans*. *Biosci Biotechnol Biochem* 2002 ;
66(10): 2209-15