

平成 25 年度
農薬登録における作物のグループ化の検討のための試験委託事業

最終報告書

平成 26 年 3 月
一般財団法人残留農薬研究所
一般社団法人日本植物防疫協会
株式会社化学分析コンサルタント

目 次

[目的]	4
[要旨]	5
[試験指針]	6
1. 圃場試験	
2. 残留分析	
[試験実施場所]	6
1. 圃場試験	
2. 残留分析	
[調査対象農薬及び農作物の選定]	6
1. 選定した農作物	
2. 選定した農薬	
[調査対象農薬の入手]	8
[検討課題]	9
[試験実施内容]	10
1. 圃場試験	
2. 残留分析	
[結果及び考察]	19
1. 各農薬の濃度推移	
2. 各農薬の経過日数に伴う相対残留値の推移	
3. 平均個体重量と果実残留濃度の相関性	
4. 残留基準値等との比較	
5. 統計学的解析	
6. 考察	
 [付表]	
表 1. すいかの果肉及び果実の残留値.....	29
表 1-1. 処理区 A	
表 1-2. 処理区 B	
表 1-3. 処理区 C, 処理区 D	
表 2. メロンの果肉及び果実の残留値.....	46
表 2-1. 処理区 A	
表 2-2. 処理区 B	
表 2-3. 処理区 C, 処理区 D	

目 次（続き）

表 3. 分布率の算出結果	63
表 3-1. すいかー処理区 A	
表 3-2. すいかー処理区 B	
表 3-3. すいかー処理区 C, 処理区 D	
表 3-4. メロンー処理区 A	
表 3-5. メロンー処理区 B	
表 3-6. メロンー処理区 C, 処理区 D	
表 4. 果肉及び果実の残留値（最高値）と各種残留基準値.....	94
表 4-1. すいか	
表 4-2. メロン	
表 5. 同一経過日数における残留値の統計学的解析結果.....	96

[付図]

図 1. 果実における各農薬の圃場別の挙動.....	97
図 1-1. すいかー処理区 A	
図 1-2. すいかー処理区 B	
図 1-3. すいかー処理区 C, 処理区 D	
図 1-4. メロンー処理区 A	
図 1-5. メロンー処理区 B	
図 1-6. メロンー処理区 C, 処理区 D	
図 2. 平均個体重量と果実残留濃度の相関性.....	103
図 2-1. すいか	
図 2-2. メロン	

[添付資料]

資料 1. 農薬登録における作物のグループ化・圃場試験概要	
資料 2-1. 農薬登録における作物のグループ化・残留分析詳細 すいか 処理区 A	
資料 2-2. 農薬登録における作物のグループ化・残留分析詳細 すいか 処理区 B	
資料 2-3. 農薬登録における作物のグループ化・残留分析詳細 すいか 処理区 CD	
資料 2-4. 農薬登録における作物のグループ化・残留分析詳細 メロン 処理区 A	
資料 2-5. 農薬登録における作物のグループ化・残留分析詳細 メロン 処理区 B	
資料 2-6. 農薬登録における作物のグループ化・残留分析詳細 メロン 処理区 CD	
資料 3. 試料調製明細書	
資料 4. 平成 21 ～ 25 年度総括報告書	

〔目的〕

平成１５年に施行された改正農薬取締法による農薬の適用外使用に対する罰則の強化や、平成１８年に施行された改正食品衛生法によるポジティブリスト制度の導入に伴い、全国各地の生産現場において、生産量の少ない地域特産作物（以下「マイナー作物」という。）に使用可能な登録農薬数が少ないことが問題となった。このため、マイナー作物を含む作物グループを策定し、当該作物グループでの農薬登録を進めてきた。しかしながら、既存の作物グループだけでは登録農薬の少ないマイナー作物を十分に網羅できていない。また、国際的には、現在、Codexにおいて作物分類の改訂作業が進められている。

このような状況を踏まえ、より効率的な農薬登録を進めるためには、Codex や先進諸国内で用いられる作物分類を参考とし、国際調和を図りながら、これまでの作物分類の考え方を見直し新たな作物グループを策定する必要がある。

そこで、本事業では、我が国で新たに策定する作物分類における農薬登録や残留農薬基準の設定を行うための基礎として必要なデータを収集することを目的とした。

本年度も昨年度に引き続き、すいか及びメロンについて適用のある複数の農薬を用いて作物残留試験を実施し、ウリ科農作物のグループ化に際して必要となる国際標準（果実）及び国内慣行（果肉）での分析部位の相異が与える影響について残留性調査を行い検証した。

[要旨]

本年度の事業も昨年度に引き続き、従来は果肉のみを分析していたすいか及びメロンについて適用のある複数の農薬を用いて作物残留試験を実施し、果肉及び果実の残留値を求め、果実を対象とした農薬登録や残留農薬基準の設定、並びに果肉を対象とした暴露量評価に用いるための基礎データを採取した。そして、得られた分析結果について、各部位の経過日数に伴う濃度推移及びその挙動、1個当たりの平均個体重量と果実残留濃度の関係、現行の国内残留基準値等との比較、両作物で共通する10農薬について統計学的な比較を実施した。

果肉試料では、すいかで15種のうち8農薬、メロンで16種のうち3農薬が検出されたが、それらの検出濃度は低濃度であり、現行の国内残留基準値を超過したものはなかった。果肉試料に検出された要因として植物体への浸透移行、果肉と果皮に分ける際の移行等が考えられた。

果実試料では、メロンのレピメクチンは全試験区定量限界未満であったが、それ以外の農薬は全て検出された。この要因としてレピメクチンの散布濃度が他の農薬に比べて低かったためと考えられた。

両作物の果実残留濃度は、圃場間で違いが見られたが、最短経過日数の残留濃度を100%とした場合の各農薬の挙動は3圃場ではほぼ同じ挙動を示し、圃場間の違いはほとんど見られなかった。この要因として、3圃場とも均一に農薬散布が実施され、施設栽培の保護効果（揮散、加水分解、光分解、降雨による流亡等の抑制）が関与したためと考えられた。又、各農薬の挙動には、減衰傾向を示す場合と一定濃度で推移する場合が見られ、農薬によって挙動が異なった。この要因として農薬自体の物理的・化学的性質（分解、飛散、蒸発等）が関与したためと考えられた。

メロンは1個当たりの平均個体重量（宮崎＞茨城＞高知）と果実残留濃度との間に比較的高い相関性が認められ、果実重量が小さい高知試料で残留濃度が高くなる傾向が見られた。すいかの場合は両者の相関性は低かったが、高知試料の残留濃度が高くなる傾向が見られた。

両作物で共通する10農薬の果実全体の残留値について統計学的解析（Mann-Whitney U 検定）を実施した。その結果、すいか果実中の残留濃度分布は、メロン果実中の残留濃度分布と比較して低くなる傾向が認められ、両作物の残留濃度分布を同一分布と見なすことは難しいことが示唆された。

以上より、今回検討した15又は16種の農薬についても昨年同様、果肉にはほとんど残留せず、その殆どが果皮に分布していることが明らかになった。又、各農薬の経過日数に伴う果実の残留濃度の挙動は、3圃場ではほぼ同じ挙動を示し、圃場間の差はほとんど見られなかった。

[試験指針]

1. 圃場試験

「農薬作物残留試験の手引き（未定稿）」（平成 15 年 2 月 社団法人日本植物防疫協会・財団法人日本植物調節剤研究協会）に準拠して実施した。

2. 残留分析

「農薬の登録申請に係る試験成績について」（平成 12 年 11 月 24 日付け 12 農産第 8147 号農林水産省農産園芸局長通知）中の「農作物への残留性に関する試験」の「作物残留試験」の項目の記述に基づき実施した。

[試験実施場所]

1. 圃場試験

一般社団法人日本植物防疫協会

2. 残留分析

1) すいか

株式会社化学分析コンサルタント

2) メロン

一般財団法人残留農薬研究所

[調査対象農薬及び農作物の選定]

調査対象の農作物及び農薬の選定については、次によることとした。尚、選定にあたっては農薬対策室と協議を行った。

1. 選定した農作物

すいか，メロンの 2 作物

2. 選定した農薬

国内の登録の有無等を考慮のうえ、物理的・化学的性質（水溶性）の異なる農薬 15 種類以上を選択した。尚、散布の際は、対象農薬を 3 グループに分けて混用散布した。

すいかの対象農薬 15 種類（全て茎葉散布）

処理区 A : $\log P_{OW}=4.93\sim 8.10$ （ペルメトリン，ビフェントリン，ピリダリル，イミベンコナゾール，テブフェンピラド）

処理区 B : $\log P_{OW}=1.50\sim 4.55$ （スピロメシフェン，アラニカルブ，ペンチオピラド，マンジプロパミド，チオフアネートメチル）

処理区 CD : $\log P_{OW}=-0.549\sim 4.00$ （シメコナゾール，ジメトモルフ，メタラキシル M，ジノテフラン，フルフェノクスロン）

一般名	$\log P_{OW}$	基準値	農薬名	濃度	希釈倍数 使用量	使用時期	使用 回数
ペルメトリン	6.10	5	アディオソ乳剤	20.0%	2000 倍	収穫前日まで	5 回
ビフェントリン	6.60	0.2	テルスター水和剤	2.0%	1000 倍	収穫前日まで	4 回
ピリダリル*	8.10	—	プレオフロアブル	10.0%	1000 倍	—	2 回
イミベンコナゾール	4.94	0.3	マネージ DF	30.0%	2000 倍	収穫前日まで	4 回
テブフェンピラド	4.93	0.1	ピラニカ EW	10.0%	2000 倍	収穫3日前まで	1 回
スピロメシフェン*	4.55	0.3	ダニグッターフロアブル	30.0%	2000 倍	—	2 回
アラニカルブ	3.57	2	オリオン水和剤 40	40.0%	1000 倍	収穫前日まで	5 回
ペンチオピラド	3.20	0.05	アフエットフロアブル	20.0%	2000 倍	収穫前日まで	3 回
マンジプロパミド	3.20	0.3	レーバスフロアブル	23.3%	2000 倍	収穫前日まで	2 回
チオフアネートメチル	1.50	3	トップジン M 水和剤	70.0%	1500 倍	収穫前日まで	5 回
シメコナゾール	3.20	0.1	テーク水和剤	2.4%	600 倍	収穫7日前まで	5 回
ジメトモルフ	E 2.63 Z 2.73	0.5	フェスティバル C 水和剤	15.0%	1000 倍	収穫7日前まで	3 回
メタラキシル M	1.71	0.2	フォリオゴールドフロアブル	3.3%	800 倍	収穫7日前まで	3 回
ジノテフラン	-0.549	0.5	スタークル顆粒水溶剤	20.0%	2000 倍	収穫7日前まで	2 回
フルフェノクスロン	4.00	0.2	カスケード乳剤	10.0%	2000 倍	収穫7日前まで	4 回

*登録申請中

（日植防高知は、猛暑で果実の割れが全ての試験区に広がったため、秋作で試験を実施した。日植防宮崎は、試験開始時に受粉が始まっており、処理区 C 及び処理区 D の試験設計と合わなかったため、これらの試験区については秋作で実施した。又、日植防宮崎 処理区 B のトップジン M 水和剤の散布回数に不備があったため、本剤を秋作の処理区 C に含めて試験を実施した。）

メロンの対象農薬 16 種類（全て茎葉散布）：

処理区 A : $\log P_{OW}=3.00\sim 7.00$ (イプロジオン, エトフェンプロックス, シハロトリン, レピメクチン, アラニカルブ, クレソキシムメチル)

処理区 B : $\log P_{OW}=-0.18\sim 5.60$ (シエノピラフェン, チアクロプリド, トリホリン, ピメトロジン, アミスルブロム, フルベンジアミド, ベンチアバリカルブ イソプロピル)

処理区 CD : $\log P_{OW}=3.20\sim 5.90$ (フルフェノクスロン, シメコナゾール, クロルフルアズロン)

一般名	$\log P_{OW}$	基準値	農薬名	濃度	希釈倍数 使用量	使用時期	使用 回数
イプロジオン	3.00	10	ロブラール水和剤	50.0%	1000 倍	収穫前日まで	4 回
エトフェンプロックス	6.90	2	トレボン乳剤	20.0%	1000 倍	収穫 3 日前まで	4 回
シハロトリン	6.90	0.5	サイハロン乳剤	5.0%	2500 倍	収穫前日まで	1 回
レピメクチン	6.50 7.00	0.01	アニキ乳剤	1.0%	2000 倍	収穫前日まで	4 回
アラニカルブ	3.57	2	オリオン水和剤 40	40.0%	1000 倍	収穫前日まで	5 回
クレソキシムメチル	3.40	1	ストロビーフロアブル	44.2%	2000 倍	収穫前日まで	3 回
シエノピラフェン	5.60	0.05	スターマイトフロアブル	30.0%	2000 倍	収穫前日まで	1 回
チアクロプリド	1.26	1	バリアード顆粒水和剤	30.0%	2000 倍	収穫前日まで	3 回
トリホリン	2.20	0.5	サブロール乳剤	18.0%	2000 倍	収穫前日まで	6 回
ピメトロジン	-0.18	0.1	チェス顆粒水和剤	50.0%	4000 倍	収穫 3 日前まで	4 回
アミスルブロム	4.40	0.05	ライメイフロアブル	17.7%	2000 倍	収穫前日まで	4 回
フルベンジアミド*	4.20	0.02	フェニックス顆粒水和剤	20.0%	2000 倍	—	2 回
ベンチアバリカルブ イソプロピル	2.30 ~2.90	0.05	プロポーズ顆粒水和剤	5.0%	1000 倍	収穫 3 日前まで	5 回
フルフェノクスロン	4.00	0.02	カスケード乳剤	10.0%	2000 倍	収穫 7 日前まで	3 回
シメコナゾール	3.20	0.1	テーク水和剤	2.4%	600 倍	収穫 7 日前まで	5 回
クロルフルアズロン	5.90	2	アタブロン乳剤	5.0%	2000 倍	収穫 14 日前まで	3 回

*登録申請中

〔調査対象農薬の入手〕

本調査の対象となる農薬については、一般的に使用されている農薬を用いて試験を行うことから、農業資材販売店において購入できるものと同一のものを入手した。

[検討課題]

平成 24 年度の事業では、果肉のみを分析していたすいか及びメロンについて、適用のある複数の農薬（すいかで 15 剤、メロンで 16 剤）を用いて作物残留試験を実施し、果肉及び果皮の残留値を求め、各部位の重量比から果実全体の残留濃度を算出し、農薬登録や残留農薬基準の設定を行うための基礎データを採取した。

果肉試料で検出された農薬は、すいかで 2 農薬、メロンで 3 農薬検出されたが、それらの検出濃度は低濃度であり、現行の国内残留基準値を超過したものはなかった。果皮試料では全ての農薬が検出され、全体的にメロンの方がすいかより検出濃度は高い傾向であった。この要因としてメロンの方がすいかより果皮の形状及び構造が複雑なため、散布された農薬がメロン果皮中に留まりやすいものと考えられた。

圃場別の比較では、果実重量が小さい高知試料で残留濃度が高くなる傾向が見られた。農薬別の比較では、比較的水溶性の高い農薬では経過日数に伴って減衰傾向が認められたが、比較的非極性の農薬については減衰傾向が確認できない場合が多く見られた。

すいか及びメロンで共通する 8 農薬の果実の残留値について統計学的解析（Mann-Whitney U 検定）を実施し、それぞれの果実の残留濃度分布を同一分布と見なせるか検討した結果、すいか及びメロンの果実の残留濃度分布を同一分布と見なすことは難しいことが示唆された。

本年度の事業も昨年度に引き続き、果肉のみを分析していたすいか及びメロンについて、適用のある複数の農薬を用いて作物残留試験を実施し、果肉及び果実の残留値を求め、果実を対象とした農薬登録や残留農薬基準の設定、並びに果肉を対象とした暴露量評価に用いるための基礎データを採取した。これらの分析結果を用いて以下の検討を実施した。

1. すいか及びメロンにおける各農薬の濃度推移（果肉，果実）
2. すいか及びメロンの果実における各農薬の圃場別の挙動
3. 平均個体重量と果実残留濃度の相関性
4. 残留基準値等との比較
5. すいか及びメロンで共通する 10 農薬の果実の残留値について統計学的解析

[試験実施内容]

1. 圃場試験（圃場試験の詳細は資料1及び資料3を参照）

(1) 対象農作物

- すいか：茨城（品種；ひとりじめ7）
高知（品種；ひとりじめ）
宮崎（品種；ひとりじめHM）
メロン：茨城（品種；クインシー）
高知（品種；雅夏206）
宮崎（品種；アールスメイト春夏Ⅱ）

(2) 供試農薬・処理条件・試験区

すいか、メロンとも、対象農薬を3グループに分け、各グループに3つの処理区を設けた。また、無処理区を各1区ずつ設けた。各試験区は定められた採取量の試料が確保できる面積を設定した。無処理区は処理区からの飛散に留意し設定した。各処理区に3～7農薬を混用散布した（その際、各農薬の使用回数が異なるため、散布日毎に混合する農薬数は異なる）。

＜供試農薬、試験区、希釈倍数、散布日（散布回数）の詳細は、
第2項「選定した農薬」の項を参照＞

(3) 処理方法

初回採取1日前又は7日前を最終散布として7日間隔で薬剤毎に指定された処理回数、希釈倍数となるように各薬剤を混合して調製した薬液を、適正圧力が保たれる手散布機具を用いて10a当たり200～300Lの割合で作物の大きさに合わせた十分な量（葉から滴り落ちる程度）を散布した。

(4) 試料採取・送付方法

処理区試料は最終散布1, 3, 7日後又は7, 14, 21日後に、無処理区は処理区初回採取前に以下の条件をいずれも満たす試料を採取した。試料は試験地域の出荷基準に該当する状態のものとし、試験区内の偏りがないように採取した。試料は採取後直ちに残留分析場所に冷蔵宅配便にて送付した。

【試料採取条件】

- すいか（採取部位）果実、（重量・個数）5kg以上かつ5個以上
メロン（採取部位）果実、（重量・個数）5kg以上かつ5個以上

2. 残留分析（残留分析の詳細は資料2-1～資料2-6を参照）

(1) 残留分析

a) 分析対象物質

すいかの対象農薬（全て茎葉散布）：
ペルメトリン、ビフェントリン、ピリダリル、イミベンコナゾール、テブフェ

ンピラド，スピロメシフェン，アラニカルブ，ペンチオピラド，マンジプロパミド，チオフアネートメチル，シメコナゾール，ジメトモルフ，メタラキシル M，ジノテフラン，フルフェノクスロン

メロンの対象農薬（全て茎葉散布）：

イプロジオン，エトフェンプロックス，シハロトリン，レピメクチン，アラニカルブ，クレソキシムメチル，シエノピラフェン，チアクロプリド，トリホリン，ピメトロジン，アミスルブロム，フルベンジアミド，ベンチアバリカルブイソプロピル，フルフェノクスロン，シメコナゾール，クロルフルアズロン

b) 試料調製

b-1) すいか

無処理区試料は，試料の重量を量った後，各々を縦に 8 分割し，それぞれの対角の 2 つを取り合わせた(4 組作製)。その 2 組を果実分析用試料とし，残りの 2 組を果肉分析用試料とした。2 組の果実分析用試料のうち，1 組の全量をミキサーで均一化した。残りの 1 組については添加剤が必要なイミベンコナゾール，アラニカルブ及びチオフアネートメチル分析用試料とし，さらに 3 分割し，試料を 3 組作製した。3 組の試料のうち，1 組の全量をイミベンコナゾール分析用試料として，試料 500 g に対して 5%飽和炭酸水素ナトリウム溶液を 200 g 加えてミキサーで均一化した。もう 1 組の全量をアラニカルブ分析用試料として，細切試料 500 g に対して 0.2 mol/L リン酸緩衝液 200 g 及び飽和炭酸水素ナトリウム溶液 50 g を加えてミキサーで均一化した。残りの 1 組の全量をチオフアネートメチル分析用試料として，細切試料 500 g に対して L-アスコルビン酸ナトリウム 25 g を加えてミキサーで均一化した。2 組の果肉分析用試料は，果肉と果皮に分けた。その 1 組の果肉全量をミキサーで均一化した。残りの 1 組については添加剤が必要なイミベンコナゾール，アラニカルブ及びチオフアネートメチル分析用試料とし，さらに 3 分割し，試料を 3 組作製した。3 組の試料のうち，1 組の全量をイミベンコナゾール分析用試料として，試料 500 g に対して 5%炭酸水素ナトリウム溶液を 200g 加えてミキサーで均一化した。もう 1 組の全量をアラニカルブ分析用試料として，細切試料 500 g に対して 0.2 mol/L リン酸緩衝液 200 g 及び飽和炭酸水素ナトリウム溶液 50 g を加えてミキサーで均一化した。残りの 1 組の全量をチオフアネートメチル分析用試料として，細切試料 500 g に対して L-アスコルビン酸ナトリウム 25 g を加えてミキサーで均一化した。

処理区 A 試料は，試料の重量を量った後，各々を縦に 8 分割し，それぞれの対角の 2 つを取り合わせた(4 組作製)。その 2 組を果実分析用試料とし，残りの 2 組を果肉分析用試料とした。2 組の果実分析用試料のうち，1 組の全量をミキサーで均一化した。残りの 1 組については添加剤が必要なイミベンコナゾール分析用試料として，無処理区試料調製時と同様に添加剤を加えてミキサーで均一化した。2 組の果肉分析用試料

は、果肉と果皮に分けた。その 1 組の果肉全量をミキサーで均一化した。残りの 1 組については添加剤が必要なイミベンコナゾール分析用試料として、無処理区試料調製時と同様に添加剤を加えてミキサーで均一化した。

処理区 B 試料は試料の重量を量った後、各々を縦に 8 分割し、それぞれの対角の 2 つを取り合わせた(4 組作製)。その 2 組を果実分析用試料とし、残りの 2 組を果肉分析用試料とした。2 組の果実分析用試料のうち、1 組の全量をミキサーで均一化した。残りの 1 組については、添加剤が必要なアラニカルブ及びチオファネートメチル分析用試料とし、さらに 2 分割したものの対角の 2 つを取り合わせ、試料を 2 組作製した。2 組の試料のうち、1 組の全量をアラニカルブ分析用試料として、残りの 1 組をチオファネートメチル分析用試料として、無処理区試料調製時と同様に添加剤を加えてミキサーで均一化した。2 組の果肉分析用試料は、果肉と果皮に分けた。その 1 組の果肉全量をミキサーで均一化した。残りの 1 組については、添加剤が必要なアラニカルブ及びチオファネートメチル分析用試料とし、さらに 2 分割したものの対角の 2 つを取り合わせ、試料を 2 組作製した。2 組の試料のうち、1 組の全量をアラニカルブ分析用試料として、残りの 1 組をチオファネートメチル分析用試料として、無処理区試料調製時と同様に添加剤を加えてミキサーで均一化した。

処理区 C 及び処理区 D 試料は、試料の重量を量った後、各々を縦に 4 分割し、対角の 2 つを取り合わせた。その 1 組を果実分析用試料とし、残りの 1 組を果肉分析用試料とした。果実分析用試料は全量をミキサーで均一化した。果肉分析用試料は、果肉と果皮に分け、果肉の全量をミキサーで均一化した。

各試験区の果肉重量と果皮重量から果肉果皮重量比(%)を算出した。又、果皮については厚さを計測した。各調製試料は、密封して冷凍保存(−20℃ 以下)した。分析時にその 1 組を取り、分析に供した。

b-2) メロン

無処理区及び処理区 A 試料は、試料の重量を量った後、各々を縦に 8 分割し、それぞれの対角の 2 つを取り合わせた(4 組作製)。その 2 組を果実分析用試料とし、残りの 2 組を果肉分析用試料とした。2 組の果実分析用試料のうち、1 組の全量をミキサーで均一化した。残りの 1 組については添加剤が必要なアラニカルブ分析用試料とし、さらに 2 分割したものの対角の 2 つを取り合わせ、細切した。細切試料 500 g に対して 0.2 mol/L リン酸緩衝液 200 mL 及び飽和炭酸水素ナトリウム 50 mL を加えてミキサーで均一化した。2 組の果肉分析用試料は、果肉と果皮に分けた。その 1 組の果肉全量をミキサーで均一化した。残りの 1 組については添加剤が必要なアラニカルブ分析用試料とし、さらに 2 分割したものの対角の 2 つを取り合わせ、細切した。細切試料 500 g に対して 0.2 mol/L リン酸緩衝液 200 mL 及び飽和炭酸水素ナトリウム 50 mL を加えてミキサーで均一化した。

処理区 B, 処理区 C 及び処理区 D 試料は, 試料の重量を量った後, 各々を縦に 4 分割し, 対角の 2 つを取り合わせた。その 1 組を果実分析用試料とし, 残りの 1 組を果肉分析用試料とした。果実分析用試料は全量をミキサーで均一化した。果肉分析用試料は, 果肉と果皮に分け, 果肉の全量をミキサーで均一化した。

各試験区の果肉重量と果皮重量から果肉果皮重量比(%)を算出した。又, 果皮については厚さを計測した。各調製試料は, 密封して冷凍保存(−20℃ 以下)した。分析時にその 1 組を取り, 分析に供した。

c) 分析法の概要

c-1) すいか

果実試料及び果肉試料を有機溶媒等で抽出(厚生労働省通知試験法に準拠)し, ミニカラム等で精製した後, LC, GC, LC-MS 又は LC-MS/MS を用いて定量した。

c-2) メロン

果実試料及び果肉試料を有機溶媒等で抽出(厚生労働省通知試験法に準拠)し, ミニカラム等で精製した後, LC 又は LC-MS/MS を用いて定量した。

d) 定量限界

果実, 果肉それぞれ 0.01 ppm (代謝物がある場合, 親換算値の含量として)

e) 添加回収

果実, 果肉それぞれ 3 濃度 (定量限界相当量, 0.25, 5 ppm) を各 5 連で実施。

e-1) すいか

ペルメトリン : 平均 88~95% (RSDr ≤3.3%)

ビフェントリン : 平均 77~89% (RSDr ≤14.1%)

ピリダリル : 平均 79~91% (RSDr ≤10.8%)

イミベンコナゾール : 平均 75~96% (RSDr ≤9.3%)

テブフェンピラド : 平均 91~97% (RSDr ≤4.8%)

スピロメシフェン : 平均 83~103% (RSDr ≤8.4%)

アラニカルブ : 平均 77~104% (RSDr ≤8.8%)

ペンチオピラド : 平均 90~106% (RSDr ≤4.8%)

マンジプロパミド : 平均 91~102% (RSDr ≤4.1%)

チオファネートメチル : 平均 69~77% (RSDr ≤7.6%)

(カルベンダジム : 平均 71~91% (RSDr ≤6.3%))

シメコナゾール : 平均 88~104% (RSDr ≤12.2%)

ジメトモルフ：平均 101～113% (RSDr $\leq$ 3.7%)
メタラキシル M：平均 87～102% (RSDr $\leq$ 9.4%)
ジノテフラン：平均 81～92% (RSDr $\leq$ 4.0%)
フルフェノクスロン：平均 84～94% (RSDr $\leq$ 6.1%)

e-2) メロン

イプロジオン：平均 88～111% (RSDr $\leq$ 7.8%)
エトフェンブロックス：平均 94～103% (RSDr $\leq$ 5.7%)
シハロトリン：平均 91～98% (RSDr $\leq$ 6.1%)
レピメクチン：平均 77～90% (RSDr $\leq$ 5.5%)
アラニカルブ：平均 90～104% (RSDr $\leq$ 7.7%)
クレソキシムメチル：平均 93～102% (RSDr $\leq$ 4.1%)
シエノピラフェン：平均 92～103% (RSDr $\leq$ 3.0%)
チアクロプリド：平均 87～108% (RSDr $\leq$ 7.6%)
トリホリン：平均 91～102% (RSDr $\leq$ 4.1%)
ピメトロジン：平均 89～99% (RSDr $\leq$ 6.2%)
アミスルブロム：平均 79～100% (RSDr $\leq$ 3.5%)
フルベンジアミド：平均 86～100% (RSDr $\leq$ 4.2%)
ベンチアバリカルブイソプロピル：平均 91～95% (RSDr $\leq$ 3.3%)
フルフェノクスロン：平均 83～97% (RSDr $\leq$ 5.7%)
シメコナゾール：平均 78～88% (RSDr $\leq$ 10.0%)
クロルフルアズロン：平均 83～98% (RSDr $\leq$ 11.6%)

(2) 精度管理

「食品衛生検査施設等における検査等の業務の管理の実施について」(平成 9 年 4 月 1 日付け衛食第 117 号厚生省生活衛生局食品保健課長通知)に基づき、内部精度管理を行った。

実施内容：分析法の精度確認用として、20 試料に 1 回の割合で添加回収試料(1 濃度 1 検体)と無処理区(1 検体)を併行分析した。尚、添加濃度は各成分の定量限界の 10 倍の濃度とした。(果実、果肉それぞれで実施)

2-1) すいか

ペルメトリン：総計 12 回，回収率 84～100%，無処理区全て<0.01 ppm
ビフェントリン：総計 12 回，回収率 80～92%，無処理区全て<0.01 ppm
ピリダリル：総計 12 回，回収率 79～90%，無処理区全て<0.01 ppm
イミベンコナゾール：総計 12 回，回収率 72～98%，
各成分無処理区全て<0.001 ppm (2,4-ジクロロアニリンのみ<0.002 ppm)

テブフェンピラド：総計 12 回，回収率 80～104%，無処理区全て＜0.01 ppm
スピロメシフェン：総計 12 回，回収率 86～106%，

各成分無処理区全て＜0.004 ppm

アラニカルブ：総計 22 回，回収率 82～106%，無処理区全て＜0.01 ppm
ペンチオピラド：総計 12 回，回収率 88～100%，無処理区全て＜0.01 ppm
マンジプロパミド：総計 12 回，回収率 86～100%，無処理区全て＜0.01 ppm
チオファネートメチル：総計 12 回，回収率 72～87%，無処理区全て＜0.01 ppm
(カルベンダジム：総計 12 回，回収率 72～100%，無処理区全て＜0.005 ppm)
シメコナゾール：総計 12 回，回収率 94～100%，無処理区全て＜0.01 ppm
ジメトモルフ：総計 12 回，回収率 96～105%，無処理区全て＜0.01 ppm
メタラキシル M：総計 12 回，回収率 92～98%，無処理区全て＜0.01 ppm
ジノテフラン：総計 12 回，回収率 84～93%，無処理区全て＜0.01 ppm
フルフェノクスロン：総計 12 回，回収率 78～104%，無処理区全て＜0.01 ppm

2-2) メロン

イプロジオン：総計 8 回，回収率 88～114%，各成分無処理区全て＜0.005 ppm
エトフェンプロックス：総計 8 回，回収率 91～98%，無処理区全て＜0.01 ppm
シハロトリン：総計 8 回，回収率 93～107%，無処理区全て＜0.01 ppm
レピメクチン：総計 8 回，回収率 70～90%，無処理区全て＜0.01 ppm
アラニカルブ：総計 18 回，回収率 92～105%，無処理区全て＜0.01 ppm
クレソキシムメチル：総計 8 回，回収率 94～104%，無処理区全て＜0.01 ppm
シエノピラフェン：総計 12 回，回収率 76～95%，無処理区全て＜0.01 ppm
チアクロプリド：総計 12 回，回収率 88～99%，無処理区全て＜0.01 ppm
トリホリン：総計 8 回，回収率 71～101%，無処理区全て＜0.01 ppm
ピメトロジン：総計 12 回，回収率 103～119%，無処理区全て＜0.01 ppm
アミスルブロム：総計 12 回，回収率 89～113%，無処理区全て＜0.01 ppm
フルベンジアミド：総計 12 回，回収率 79～113%，無処理区全て＜0.01 ppm
ベンチアバリカルブイソプロピル：総計 8 回，回収率 94～100%，

無処理区全て＜0.01 ppm

フルフェノクスロン：総計 8 回，回収率 79～93%，無処理区全て＜0.01 ppm
シメコナゾール：総計 12 回，回収率 72～102%，無処理区全て＜0.01 ppm
クロルフルアズロン：総計 8 回，回収率 73～84%，無処理区全て＜0.01 ppm

(3) マトリックス効果の確認

マトリックス標準溶液は、ミニカラム等で精製した各圃場の最終検液 1 mL を分取し、溶媒を留去した後、各農薬の検量線用標準溶液 1 mL に溶解して調製した。(果実、果肉それぞれで実施)

3-1) すいか

ペルメトリン：89～108%
ビフェントリン：87～104%
ピリダリル：90～96%
イミベンコナゾール：90～105%
テブフェンピラド：103～108%
スピロメシフェン：87～105%
アラニカルブ：100～108%
ペンチオピラド：91～101%
マンジプロパミド：95～102%
カルベンダジム：91～105%
シメコナゾール：99～102%
ジメトモルフ：91～103%
メタラキシル M：95～102%
ジノテフラン：95～108%
フルフェノクスロン：82～96%

3-2) メロン

イプロジオン：86～105%
エトフェンプロックス：100～109%
シハロトリン：88～105%
レピメクチン：103～108%
アラニカルブ：99～113%
クレソキシムメチル：101～105%
シエノピラフェン：107～119%
チアクロプリド：91～100%
トリホリン：100～104%
ピメトロジン：107～119%
アミスルブロム：92～105%
フルベンジアミド：83～114%
ベンチアバリカルブイソプロピル：99～105%
フルフェノクスロン：93～105%

シメコナゾール：99～110%

クロルフルアズロン：92～115%

(4) 保存安定性の確認

均一化した各無処理試料に各化合物を添加し，冷凍暗所（－20℃ 設定）に凍結保存した。一定期間保存した後，同様に分析して回収率を求め，保存中の安定性を評価した。尚，添加濃度は 0.5 ppm とした。（果実，果肉とも各圃場 2 連で実施）

4-1) すいか

ペルメトリン：保存期間 20～67 日間，平均回収率 84～92%

ビフェントリン：保存期間 20～67 日間，平均回収率 79～88%

ピリダリル：保存期間 20～67 日間，平均回収率 84～86%

イミベンコナゾール：保存期間 26～130 日間，平均回収率 72～98%

テブフェンピラド：保存期間 20～67 日間，平均回収率 94～98%

スピロメシフェン：保存期間 49～99 日間，平均回収率 82～103%

アラニカルブ：試料到着後直ちに分析したため実施せず。

ペンチオピラド：保存期間 31～81 日間，平均回収率 86～97%

マンジプロパミド：保存期間 31～64 日間，平均回収率 82～93%

チオファネートメチル：保存期間 65～75 日間，平均回収率 70～80%

（カルベンダジム：保存期間 65～75 日間，平均回収率 88～98%）

シメコナゾール：保存期間 34～41 日間，平均回収率 90～96%

ジメトモルフ：保存期間 43～59 日間，平均回収率 90～98%

メタラキシル M：保存期間 43～59 日間，平均回収率 86～98%

ジノテフラン：保存期間 34～41 日間，平均回収率 83～93%

フルフェノクスロン：保存期間 43～59 日間，平均回収率 78～98%

4-2) メロン

イプロジオン：保存期間 57～86 日間，平均回収率 78～94%

エトフェンブロックス：保存期間 57～86 日間，平均回収率 81～94%

シハロトリン：保存期間 57～86 日間，平均回収率 78～94%

レピメクチン：保存期間 42～71 日間，平均回収率 72～82%

アラニカルブ：試料到着後直ちに分析したため実施せず。

クレソキシムメチル：保存期間 57～86 日間，平均回収率 84～90%

シエノピラフェン：保存期間 17～22 日間，平均回収率 76～84%

チアクロプリド：保存期間 23～29 日間，平均回収率 90～99%

トリホリン：保存期間 20～49 日間，平均回収率 90～94%

ピメトロジン：保存期間 14～21 日間，平均回収率 92～94%

アミスルブロム：保存期間 17～22 日間，平均回収率 94～106%

フルベンジアミド：保存期間 17～22 日間，平均回収率 78～99%

ベンチアバリカルブイソプロピル：保存期間 57～86 日間，

平均回収率 86～92%

フルフェノクスロン：保存期間 57～86 日間，平均回収率 72～95%

シメコナゾール：保存期間 23～29 日間，平均回収率 74～91%

クロルフルアズロン：保存期間 57～86 日間，平均回収率 70～87%

[結果及び考察]

1. 各農薬の濃度推移

1-1. すいか

果実及び果肉の分析結果を表 1, 分布率の算出結果を表 3-1～表 3-3 に示す。

(試料重量等, 作物写真については資料 2-1～資料 2-3 参照)

a) 処理区 A

処理区 A の 5 農薬の濃度推移について記載する。

a-1) 果肉

果肉では, イミベンコナゾールが検出された。イミベンコナゾール (イミベンコナゾール, イミベンコナゾール脱ベンジル体及び 2,4-ジクロロアニリンの含量) の平均残留濃度は, 茨城試料で 0.01 ppm, 高知試料で 0.02 又は 0.03 ppm, 宮崎試料で 0.01 ppm 検出された。その内訳は, イミベンコナゾールのみが検出されており, イミベンコナゾール脱ベンジル体及び 2,4-ジクロロアニリンは全て定量限界未満であった。

ペルメトリン, ビフェントリン, ピリダリル及びテブフェンピラドは 3 圃場全ての試験区で検出されず, 定量限界未満であった。

a-2) 果実

果実では, 3 圃場全ての試験区で 5 農薬全てが検出された。以下にその濃度推移を示す。

ペルメトリンの平均残留濃度が最も高かった試料は, 高知の処理 1 日後試料で検出された 0.32 ppm であり, その後減衰して 7 日後には 0.28 ppm を示した。他の 2 圃場についても同様の濃度推移を示し, 経過日数に伴って緩やかな減衰傾向を示した。

ビフェントリンの平均残留濃度が最も高かった試料は, 高知の全処理区試料で検出された 0.06 ppm であり, 経過日数に伴って一定濃度で推移した。他の 2 圃場についても同様の濃度推移を示した。

ピリダリルの平均残留濃度が最も高かった試料は, 高知の処理 7 日後試料で検出された 0.14 ppm であった。高知試料の残留濃度については, 経過日数に伴う明瞭な減衰傾向は認められなかった。他の 2 圃場は, 茨城試料は処理 3 日後及び 7 日後に最大値を示した。宮崎試料においては, 経過日数に伴って緩やかな減衰傾向を示した。

イミベンコナゾール (イミベンコナゾール, イミベンコナゾール脱ベンジル体及び 2,4-ジクロロアニリンの含量) の平均残留濃度が最も高かった試料は, 高知の処理 3 日後で検出された 0.30 ppm であり, その後減衰して 7 日後には 0.24 ppm を示した。他の 2 圃場は, 茨城試料は経過日数に伴って緩やかな減衰傾向を示した。宮崎試料においては, 高知試料と同様の濃度推移を示した。果肉ではイミベンコナゾール脱ベンジル体及び 2,4-ジクロロアニリンは定量限界未満であったが, 果実では全ての試験区で検出さ

れた。イミベンコナゾール脱ベンジル体の平均残留濃度は、茨城試料で全試験区 0.002 ppm, 高知試料で 0.003 又は 0.004 ppm, 宮崎試料で 0.002 又は 0.004 ppm 検出された。2,4-ジクロロアニリンの平均残留濃度は、茨城試料で 0.004~0.006 ppm, 高知試料で 0.007 又は 0.008 ppm, 宮崎試料で 0.003~0.006 ppm 検出された。

テブフェンピラドの平均残留濃度が最も高かった試料は、高知の全処理区試料で検出された 0.03 ppm であり、経過日数に伴って一定濃度で推移した。他の 2 圃場は、茨城試料は経過日数に伴って一定濃度で推移した。宮崎試料においては、経過日数に伴って緩やかな減衰傾向を示した。

b) 処理区 B

処理区 B の 5 農薬の濃度推移について記載する。

b-1) 果肉

果肉では、スピロメシフェン、アラニカルブ及びチオファネートメチルが検出された。スピロメシフェン（スピロメシフェン及びエノール体の含量）の平均残留濃度は、高知の処理 1 日後及び 3 日後試料のみ 0.01 ppm 検出され、それ以外の試験区は全て定量限界未満であった。その内訳は、スピロメシフェン（0.005 又は 0.006 ppm）が検出されており、エノール体は定量限界未満であった。アラニカルブの平均残留濃度は、高知の処理 1 日後試料のみ 0.02 ppm 検出され、それ以外の試験区は全て定量限界未満であった。チオファネートメチルの平均残留濃度は、茨城試料で 0.04~0.05 ppm, 高知試料で 0.04~0.06 ppm, 宮崎試料で 0.03~0.05 ppm 検出された。

ペンチオピラド及びマンジプロパミドは 3 圃場全ての試験区で検出されず、定量限界未満であった。

b-2) 果実

果実では、3 圃場の試験区で 5 農薬全てが検出された。以下にその濃度推移を示す。

スピロメシフェン（スピロメシフェン及びエノール体の含量）の平均残留濃度が最も高かった試料は、高知の処理 3 日後試料で検出された 0.14 ppm であり、その後減衰して 7 日後には 0.10 ppm を示した。他の 2 圃場についてもほぼ同様の濃度推移を示し、経過日数に伴って緩やかな減衰傾向を示した。果肉ではエノール体は全試験区定量限界未満であったが、果実では高知及び宮崎試料で検出された。エノール体の平均残留濃度は茨城試料で全試験区定量限界未満、高知試料で 0.007~0.011 ppm, 宮崎の処理 3 日後試料で 0.005 ppm 検出された。

アラニカルブの平均残留濃度が最も高かった試料は、高知の処理 1 日後試料で検出された 0.16 ppm であり、その後減衰して 7 日後には 0.06 ppm を示した。他の 2 圃場についても同様の濃度推移を示し、経過日数に伴って減衰傾向を示した。

ペンチオピラドの平均残留濃度が最も高かった試料は、高知の処理 1 日後試料で検

出された 0.10 ppm であり、その後減衰して 7 日後には 0.04 ppm を示した。他の 2 圃場についても同様の濃度推移を示し、経過日数に伴って減衰傾向を示した。

マンジプロパミドの平均残留濃度が最も高かった試料は、高知の処理 3 日後試料で検出された 0.10 ppm であり、その後減衰して 7 日後には 0.08 ppm を示した。他の 2 圃場についてもほぼ同様の濃度推移を示し、経過日数に伴って緩やかな減衰傾向を示した。

チオファネートメチルの平均残留濃度が最も高かった試料は、高知の処理 1 日後試料で検出された 0.44 ppm であり、その後減衰して 7 日後には 0.39 ppm を示した。他の 2 圃場についても同様の濃度推移を示し、経過日数に伴って減衰傾向を示した。

c) 処理区 C, 処理区 D

処理区 C, 処理区 D の 5 農薬の濃度推移について記載する。

c-1) 果肉

果肉では、ジメトモルフ、メタラキシル M、ジノテフラン及びフルフェノクスロンが検出された。ジメトモルフの平均残留濃度は、高知の処理 1 日後試料で 0.01 ppm、宮崎の処理 1 日後試料で 0.02 ppm 検出され、それ以外の試験区は全て定量限界未満であった。メタラキシル M の平均残留濃度は、高知の処理 1 日後及び 3 日後試料のみ 0.01 ppm 検出され、それ以外の試験区は全て定量限界未満であった。ジノテフランの平均残留濃度は、茨城試料で 0.02～0.05 ppm、高知試料で 0.06～0.08 ppm、宮崎試料で 0.03～0.06 ppm 検出された。フルフェノクスロンの平均残留濃度は、茨城試料で 0.02 ppm、高知試料で 0.01 又は 0.02 ppm、宮崎試料で 0.02 又は 0.03 ppm 検出された。

シメコナゾールは 3 圃場全ての試験区で検出されず、定量限界未満であった。

c-2) 果実

果実では、3 圃場の試験区で 5 農薬全てが検出された。以下にその濃度推移を示す。

シメコナゾールの平均残留濃度が最も高かった試料は、宮崎の処理 7 日後試料で検出された 0.02 ppm であり、その後減衰して 21 日後には定量限界未満となった。他の 2 圃場は、茨城試料は全試験区定量限界未満、高知試料は処理 21 日後試料のみ 0.01 ppm 検出され、それ以外の試験区は定量限界未満であった。

ジメトモルフの平均残留濃度が最も高かった試料は、高知の全処理区試料及び宮崎の処理 7 日後、14 日後試料の 0.06 ppm であった。高知試料は経過日数に伴って一定の濃度で推移し、他の 2 圃場は、経過日数に伴って緩やかな減衰傾向を示した。

メタラキシル M の平均残留濃度が最も高かった試料は、高知の 7 日後、14 日後試料及び茨城の処理 14 日後試料の 0.01 ppm であった。それ以外の試験区は定量限界未満であった。

ジノテフランの平均残留濃度が最も高かった試料は、高知の処理 14 日後試料で検出

された 0.11 ppm であり、21 日後には 0.10 ppm を示した。他の 2 圃場は、処理 21 日後試料で最大値を示し、経過日数に伴う明瞭な減衰傾向を示さなかった。

フルフェノクスロンの平均残留濃度が最も高かった試料は、高知の処理 7 日後及び 14 日後試料で検出された 0.09 ppm であり、その後減衰して 21 日後には 0.06 ppm を示した。他の 2 圃場は、茨城試料は経過日数に伴って減衰傾向を示したが、宮崎試料はほぼ一定の濃度で推移した。

1-2. メロン

果実及び果肉の分析結果を表 2、分布率の算出結果を表 3-4～表 3-6 に示す。

(試料重量等、作物写真については資料 2-4～資料 2-6 参照)

a) 処理区 A

処理区 A の 6 農薬の濃度推移について記載する。

a-1) 果肉

果肉では、イプロジオン及びエトフェンプロックスが検出された。イプロジオン（イプロジオン及びイプロジオン代謝物の合量）の平均残留濃度は、茨城試料で 0.01 ppm、高知試料で 0.02 又は 0.03 ppm、宮崎試料で 0.01 ppm 検出された。その内訳は、イプロジオン（0.005～0.012 ppm）が主に検出されており、イプロジオン代謝物は高知試料（0.008 又は 0.010 ppm）を除き全て定量限界未満であった。エトフェンプロックスの平均残留濃度は、茨城試料及び高知試料で 0.01 ppm、宮崎試料で 0.02 ppm 検出された。

シハロトリン、レピメクチン、アラニカルブ及びクレソキシムメチルは 3 圃場全ての試験区で検出されず、定量限界未満であった。

a-2) 果実

果実では、レピメクチンが 3 圃場全ての試験区で検出されず、定量限界未満であった。残りの 5 農薬については 3 圃場全ての試験区で検出された。以下にその濃度推移を示す。（レピメクチンが検出されなかった要因は、散布濃度が他の農薬と比較して非常に低いことによるものと考えられた。圃場試験、残留分析は適正に実施しており、問題はなかった。）

イプロジオン（イプロジオン及びイプロジオン代謝物の合量）の平均残留濃度が最も高かった試料は、高知の処理 1 日後試料で検出された 3.11 ppm であり、3 日後に 2.41 ppm、7 日後に 2.94 ppm を示した。他の 2 圃場についても同様の濃度推移を示し、経過日数に伴う明瞭な減衰傾向は示さなかった。果肉ではイプロジオン代謝物は高知試料のみ最大で 0.010 ppm 検出されたが、果実では全ての試験区で検出された。イプロジオン代謝物の平均残留濃度は茨城試料で 0.020～0.023 ppm、高知試料で 0.030～0.040 ppm、宮崎試料で 0.007 又は 0.008 ppm 検出された。

エトフェンプロックスの平均残留濃度が最も高かった試料は、高知の処理 1 日後試料で検出された 1.14 ppm であり、3 日後に 0.88 ppm, 7 日後に 0.98 ppm を示した。他の 2 圃場についても同様の濃度推移を示し、経過日数に伴う明瞭な減衰傾向は示さなかった。

シハロトリンの平均残留濃度が最も高かった試料は、高知の処理 1 日後試料で検出された 0.07 ppm であり、3 日後に 0.05 ppm, 7 日後に 0.06 ppm を示した。他の 2 圃場についてもほぼ同様の濃度推移を示し、経過日数に伴う明瞭な減衰傾向は示さなかった。

アラニカルブの平均残留濃度が最も高かった試料は、高知の処理 1 日後試料で検出された 1.32 ppm であり、3 日後に 0.54 ppm, 7 日後に 0.52 ppm を示した。他の 2 圃場についてもほぼ同様の濃度推移を示し、経過日数に伴う明瞭な減衰傾向は示さなかった。

クレソキシムメチルの平均残留濃度が最も高かった試料は、高知の処理 1 日後試料で検出された 0.72 ppm であり、3 日後に 0.44 ppm, 7 日後に 0.45 ppm を示した。他の 2 圃場は、経過日数に伴って減衰傾向を示した。

b) 処理区 B

処理区 B の 7 農薬の濃度推移について記載する。

b-1) 果肉

果肉では、チアクロプリドが検出された。チアクロプリドの平均残留濃度は、茨城試料及び高知試料で 0.02 ppm, 宮崎試料で 0.01 又は 0.02 ppm 検出された。

シエノピラフェン, トリホリン, ピメトロジン, アミスルブロム, フルベンジアミド及びベンチアバリカルブイソプロピルは 3 圃場全ての試験区で検出されず、定量限界未満であった。

b-2) 果実

果実では、3 圃場全ての試験区で 7 農薬全てが検出された。以下にその濃度推移を示す。

シエノピラフェンの平均残留濃度が最も高かった試料は、高知の処理 1 日後試料で検出された 0.18 ppm であり、その後減衰して 7 日後には 0.04 ppm を示した。他の 2 圃場についても同様の濃度推移を示し、経過日数に伴って減衰傾向を示した。

チアクロプリドの平均残留濃度が最も高かった試料は、高知の処理 7 日後試料で検出された 0.68 ppm であり、高知の各処理区試料の残留濃度はほぼ同じであった。他の 2 圃場についても経過日数に伴ってほぼ一定の濃度推移を示し、経過日数に伴う明瞭な減衰傾向は示さなかった。

トリホリンの平均残留濃度が最も高かった試料は、高知の処理 1 日後試料で検出さ

れた 0.28 ppm であり、その後減衰して 7 日後には 0.15 ppm を示した。他の 2 圃場についても同様の濃度推移を示し、経過日数に伴って減衰傾向を示した。

ピメトロジンの平均残留濃度が最も高かった試料は、高知の処理 1 日後試料で検出された 0.18 ppm であり、その後減衰して 7 日後には 0.02 ppm を示した。他の 2 圃場についても同様の濃度推移を示し、経過日数に伴って減衰傾向を示した。

アミスルブロムの平均残留濃度が最も高かった試料は、高知の処理 1 日後試料で検出された 0.48 ppm であり、その後減衰して 7 日後には 0.42 ppm を示した。他の 2 圃場についても同様の濃度推移を示し、経過日数に伴って緩やかな減衰傾向を示した。

フルベンジアミドの平均残留濃度が最も高かった試料は、高知の処理 7 日後試料で検出された 0.38 ppm であり、高知の各処理区試料の残留濃度はほぼ同じであった。他の 2 圃場についても経過日数に伴ってほぼ一定の濃度推移を示し、経過日数に伴う明瞭な減衰傾向は示さなかった。

ベンチアバリカルブイソプロピルの平均残留濃度が最も高かった試料は、高知の処理 7 日後試料で検出された 0.27 ppm であり、高知の各処理区試料の残留濃度はほぼ同じであった。他の 2 圃場についても経過日数に伴ってほぼ一定の濃度推移を示し、経過日数に伴う明瞭な減衰傾向は示さなかった。

c) 処理区 C, 処理区 D

処理区 C, 処理区 D の 3 農薬の濃度推移について記載する。

c-1) 果肉

果肉では、3 圃場全ての試験区で全 3 農薬が定量限界未満であった。

c-2) 果実

果実では、3 圃場全ての試験区で 3 農薬全てが検出された。以下にその濃度推移を示す。

フルフェノクスロンの平均残留濃度が最も高かった試料は、高知の処理 7 日後及び 14 日後試料で検出された 0.18 ppm であり、その後減衰して 21 日後には 0.15 ppm を示した。他の 2 圃場は、茨城試料は経過日数に伴って減衰傾向を示したが、宮崎試料は一定の濃度で推移した。

シメコナゾールの平均残留濃度が最も高かった試料は、高知の処理 7 日後試料で検出された 0.09 ppm であり、その後減衰して 21 日後には 0.03 ppm を示した。他の 2 圃場は、茨城試料は経過日数に伴って減衰傾向を示したが、宮崎試料はほぼ一定の濃度で推移した。

クロルフルアズロンの平均残留濃度が最も高かった試料は、高知の処理 14 日後試料で検出された 0.09 ppm であり、その後減衰して 21 日後には 0.07 ppm を示した。他の 2 圃場は、茨城試料は経過日数に伴って減衰傾向を示したが、宮崎試料は一定の濃度で

推移した。

2. 各農薬の経過日数に伴う相対残留値の推移

果実における各農薬の圃場別の挙動（経過日数に伴う相対残留値の推移＜最短経過日数の残留濃度を 100%とした場合の挙動＞）を図 1-1～1-3（すいか）、図 1-4～1-6（メロン）に示す。

すいか 処理区 A の 5 剤（ $\log \text{Pow}=4.93\sim 8.1$ ）は、経過日数に伴ってほぼ一定の濃度で推移した。処理区 B の 5 剤（ $\log \text{Pow}=1.5\sim 4.55$ ）は、経過日数に伴って減衰傾向（3 剤は緩やかな減衰、2 剤は速やかな減衰）を示した。処理区 C, D の 5 剤（ $\log \text{Pow}=-0.549\sim 4.0$ ）は、経過日数に伴ってほぼ一定の濃度で推移した。

メロン 処理区 A の 5 剤（ $\log \text{Pow}=3.0\sim 7.0$ ）は、1 日後試料で最大値を検出し、その後減衰して 3 日後以降はほぼ一定の濃度で推移した。処理区 B の 7 剤（ $\log \text{Pow}=-0.18\sim 5.6$ ）のうち 4 剤は、経過日数に伴って減衰傾向を示し、3 剤はほぼ一定濃度で推移した。処理区 C, D の 3 剤（ $\log \text{Pow}=3.2\sim 5.9$ ）は、茨城試料及び高知試料については経過日数に伴って減衰傾向を示し、宮崎試料については経過日数に伴ってほぼ一定の濃度で推移した。

各農薬の果実残留濃度について圃場間で違いは見られるが、経過日数に伴う相対残留値の挙動に圃場間の差はほとんど見られず、3 圃場でほぼ同じ挙動を示した。この要因として、3 圃場とも均一に農薬散布が実施され、施設栽培の保護効果（揮散、加水分解、光分解、降雨による流亡等の抑制）が関与したためと考えられた。又、農薬によって挙動が異なった要因として農薬自体の物理的・化学的性質（分解、飛散、蒸発等）が関与したためと考えられた。

3. 平均個体重量と果実残留濃度の相関性

両作物の 1 個当たりの平均重量と果実残留濃度の関係を解析した（図 2）。その結果、各農薬の決定係数（ R^2 ）の範囲は、すいかで $0.0196\sim 0.402$ 、メロンで $0.139\sim 0.872$ であり、すいかでは全 15 農薬で両者間の相関性は認められなかった。一方、メロンでは全 16 農薬中比較的検出濃度の高い 10 農薬で両者間の相関性が認められた。すいかにおいて平均重量と果実残留濃度の関係性が認められなかった要因としては、農薬処理期間中の作物肥大の影響がメロンより大きいこと、さらに栽培形態や果皮の形状の違いにより、メロンに比べて低い残留傾向を示したことが原因として考えられた。

4. 残留基準値等との比較

果肉で検出された農薬は、すいかでイミベンコナゾール、スピロメシフェン、アラニカルブ、チオファネートメチル、ジメトモルフ、メタラキシル M、ジノテフラン及びフルフェノクスロンの 8 農薬、メロンでイプロジオン、エトフェンプロックス及び

チアクロプリドの 3 農薬であったが、それらの検出濃度は低濃度であり、現行の国内残留基準値を超過したものはなかった（表 4）。

薬剤の散布形式（剤型、散布量・方式、回数等）、自然要因（各種気象要因、地形、地質等）や作物の大きさが異なる為、あくまで参考比較ではあるが、果実全体を評価対象としている Codex の残留基準値^{*}と本試験における果実の最高残留値を表 4 に示す。Codex 基準値が設定済みの農薬は、すいかで 1 農薬（ジメトモルフ 0.5 ppm）、メロンで 4 農薬（シハロトリン 0.05 ppm, チアクロプリド 0.2 ppm, トリホリン 0.5 ppm, フルベンジアミド 0.2 ppm）であった。本試験での各農薬の最高値はジメトモルフ 0.06 ppm, シハロトリン 0.07 ppm, チアクロプリド 0.68 ppm, トリホリン 0.28 ppm, フルベンジアミド 0.38 ppm であり、すいかのジメトモルフ、メロンのトリホリンは Codex 基準値より低かったがそれ以外の農薬は高く検出された。

又、各農薬で規定された最短処理の果実残留濃度について OECD calculator を用いて MRL を試算（3 圃場での算出のため、不確実性が高い）した。すいかで 2 農薬、メロンで 11 農薬が果肉における残留濃度に基づき設定されている現行の国内残留基準値と比較して約 2～35 倍高い基準値が得られた。

^{*} CODEX ALIMENTARIUS : *Pesticide Residues in food* より引用

5. 統計学的解析

すいか及びメロンで共通する農薬の果実の残留値について統計学的解析（Mann-Whitney U 検定）を実施し、すいか及びメロンの果実全体の残留濃度分布を同一分布と見なせるか検討した。

本年度調査対象農薬で両作物に共通する農薬は 3 農薬（アラニカルブ、シメコナゾール、フルフェノクスロン）のみであったが、昨年度の事業で検討した農薬も含めるとさらに 15 農薬が両作物で共通した。18 農薬のうち 8 農薬については昨年度の事業で解析済みであるため除外した。又、ピメトロジンは散布濃度（すいか：5000 倍、メロン：4000 倍）、フルフェノクスロンは処理回数（すいか：4 回処理、メロン：3 回処理）が異なったが、±25%以内の違いであったため、これら 2 農薬を含めた 10 農薬で検討した。

共通する 10 農薬（アラニカルブ、イミベンコナゾール、クレソキシムメチル、シエノピラフェン、シメコナゾール、テブフェンピラド、ビフェントリン、ピメトロジン、フルフェノクスロン、メタラキシル M）の果実の残留値について統計学的解析（Mann-Whitney U 検定）を実施し、すいか及びメロンの果実の残留濃度分布を同一分布と見なせるか検討した。尚、解析に用いた果実の残留値は、各経過日数における平均残留値ではなく、2 連の残留値を用いて解析した。解析の結果を表 5 に示す。

クレソキシムメチルの全ての経過日数、ピメトロジンの処理 7 日後試料及びフルフェノクスロンの処理 14 日後試料については統計学的有意差が認められなかったが、そ

れ以外の 7 農薬は全ての経過日数において有意差が認められた。10 農薬の統計学的解析結果を総合すると、全 28 解析結果中 23 解析結果で統計学的有意差が認められたことから、昨年同様、すいか及びメロンの果実全体の残留濃度分布を同一分布と見なすことは難しいことが示唆された。

6. 考察

すいかで 15 農薬、メロンで 16 農薬をそれぞれ 3 グループに分けて作物残留試験を実施した。処理方法は、初回採取 1 日前又は 7 日前*を最終散布として 7 日間隔で薬剤毎に指定された処理回数、希釈倍数で実施した。

(*すいかのピリダリル及びスピロメシフェン、メロンのフルベンジアミドの使用基準無し、すいかのテブフェンピラド、メロンのエトフェンプロックス、ピメトロジン及びベンチアバリカルブイソプロピルの使用基準は初回採取 3 日前まで、メロンのクロルフルアズロンは初回採取 14 日前まで)

果肉試料では、すいかで 15 種のうち 8 農薬、メロンで 16 種のうち 3 農薬が検出されたが、それらの検出濃度は低濃度であり、現行の国内残留基準値を超過したものはなかった。果肉試料に検出された要因として植物体への浸透移行、果肉と果皮に分ける際の移行等が考えられた。

果実試料において、残留濃度の最高値を検出した農薬はすいかでチオファネートメチル (0.44 ppm)、メロンでイプロジオン (3.11 ppm) であった。一方、最低値を検出した農薬はすいかでメタラキシル M (0.01 ppm)、メロンでレピメクチン (全試験区定量限界未満) であった。農薬間で残留濃度の最高値が大きく異なった要因は、散布濃度や処理回数の違いによるものと考えられた。果実の残留濃度は、全体的にメロンの方がすいかより高い傾向であり、両作物で共通する 3 農薬 (アラニカルブ、フルフェノクスロン、シメコナゾール) について、それぞれの最高値を比較したところ、最大で約 8 倍 (アラニカルブ) の差が見られた。すいかの果肉果皮重量比の総平均は、処理区 A で「果肉：果皮=85：15」、B で「果肉：果皮=84：16」、CD で「果肉：果皮=84：16」、各処理区の果皮の平均の厚さは 5.0 mm~5.2 mm であり、3 圃場で大きな違いは見られなかった。メロンの果肉果皮重量比の総平均は、処理区 A、B 及び CD とも「果肉：果皮=91：9」、各処理区の果皮の平均の厚さは 2.0 mm であり、3 圃場で大きな違いは見られなかった。メロンは全てネット系品種としたが、特に高知の果皮の表面構造は昨年同様、他の 2 圃場に比べて網の目の彫りが深かった。又、すいかは地ばい栽培 (高知のみ立体栽培)、メロンは立体栽培で実施しているため、すいかの場合は果実が葉で覆われると薬液が果実に付着しにくくなるが、メロンの場合は果実に必ず薬液が付着する。両作物の残留傾向の違いは、果皮の表面構造や栽培形態が異なったためと考えられた。

両作物の果実残留濃度は、圃場間で違いが見られたが、最短経過日数の残留濃度を

100%とした場合の各農薬の挙動は3圃場でほぼ同じ挙動を示し、圃場間の違いはほとんど見られなかった。この要因として、3圃場とも均一に農薬散布が実施され、施設栽培の保護効果（揮散、加水分解、光分解、降雨による流亡等の抑制）が関与したためと考えられた。又、各農薬の挙動には、減衰傾向を示す場合と一定濃度で推移する場合が見られ、農薬によって挙動が異なった。この要因として農薬自体の物理的・化学的性質（分解、飛散、蒸発等）が関与したためと考えられた。尚、初回採取試料から最終採取試料までの重量変化が小さいことから、試料採取期間中の作物重量増加に伴う農薬の希釈率は小さいことが推測された。

両作物の1個当たりの平均重量と果実残留濃度の関係を解析した結果、すいか全15農薬では両者の相関性は認められなかったが、メロン16農薬では比較的検出濃度の高い10農薬については有意な相関性が認められた。この要因として、農薬処理期間中の作物肥大の影響がメロンより大きいこと、さらに栽培形態や果皮の形状の違いにより、メロンに比べて低い残留傾向を示したことが原因として考えられた。

薬剤の散布形式（剤型、散布量・方式、回数等）、自然要因（各種気象要因、地形、地質等）や作物の大きさが異なる為、あくまで参考比較ではあるが、果実全体を評価対象としているCodexの残留基準値と本試験における果実の最高残留値を比較した場合、すいかで超過したものは無かったが、メロンでは超過した農薬があった。又、各農薬で規定された最短処理の果実残留濃度についてOECD calculatorを用いてMRLを試算したところ、すいかで2農薬、メロンで11農薬が現行の国内残留基準値と比較して約2~35倍高い基準値が得られた。

すいか及びメロンで共通する10農薬（アラニカルブ、イミベンコナゾール、クレソキシムメチル、シエノピラフェン、シメコナゾール、テブフェンピラド、ビフェントリン、ピメトロジン、フルフェノクスロン、メタラキシル M）の果実の残留値について統計学的解析（Mann-Whitney U検定）を実施し、それぞれの果実全体の残留濃度分布を同一分布と見なせるか検討した結果、昨年同様、すいか及びメロンの果実全体の残留濃度分布を同一分布と見なすことは難しいことが示唆された。

表 1. すいかの果肉及び果実の残留値

表 1-1. 処理区 A

表 1-1-1. ペルメトリン

すいかー果肉			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	ペルメトリン		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	5	1	<0.01	<0.01	<0.01
	5	3	<0.01	<0.01	<0.01
	5	7	<0.01	<0.01	<0.01
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	5	1	<0.01	<0.01	<0.01
	5	3	<0.01	<0.01	<0.01
	5	7	<0.01	<0.01	<0.01
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	5	1	<0.01	<0.01	<0.01
	5	3	<0.01	<0.01	<0.01
	5	7	<0.01	<0.01	<0.01

すいかー果実			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	ペルメトリン		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	5	1	0.10	0.10	0.10
	5	3	0.10	0.10	0.10
	5	7	0.08	0.08	0.08
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	5	1	0.33	0.32	0.32
	5	3	0.30	0.28	0.29
	5	7	0.29	0.26	0.28
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	5	1	0.18	0.17	0.18
	5	3	0.14	0.13	0.14
	5	7	0.11	0.11	0.11

表 1-1-2. ビフェントリン

すいかー果肉			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	ビフェントリン		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	4	1	<0.01	<0.01	<0.01
	4	3	<0.01	<0.01	<0.01
	4	7	<0.01	<0.01	<0.01
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	4	1	<0.01	<0.01	<0.01
	4	3	<0.01	<0.01	<0.01
	4	7	<0.01	<0.01	<0.01
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	4	1	<0.01	<0.01	<0.01
	4	3	<0.01	<0.01	<0.01
	4	7	<0.01	<0.01	<0.01

すいかー果実			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	ビフェントリン		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	4	1	0.02	0.02	0.02
	4	3	0.02	0.02	0.02
	4	7	0.02	0.02	0.02
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	4	1	0.06	0.06	0.06
	4	3	0.06	0.05	0.06
	4	7	0.06	0.05	0.06
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	4	1	0.03	0.03	0.03
	4	3	0.03	0.03	0.03
	4	7	0.03	0.03	0.03

表 1-1-3. ピリダリル

すいかー果肉			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	ピリダリル		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	2	1	<0.01	<0.01	<0.01
	2	3	<0.01	<0.01	<0.01
	2	7	<0.01	<0.01	<0.01
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	2	1	<0.01	<0.01	<0.01
	2	3	<0.01	<0.01	<0.01
	2	7	<0.01	<0.01	<0.01
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	2	1	<0.01	<0.01	<0.01
	2	3	<0.01	<0.01	<0.01
	2	7	<0.01	<0.01	<0.01

すいかー果実			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	ピリダリル		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	2	1	0.07	0.06	0.06
	2	3	0.08	0.07	0.08
	2	7	0.08	0.07	0.08
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	2	1	0.13	0.12	0.12
	2	3	0.13	0.11	0.12
	2	7	0.14	0.13	0.14
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	2	1	0.08	0.07	0.08
	2	3	0.08	0.08	0.08
	2	7	0.06	0.06	0.06

表 1-1-4. イミベンコナゾール

すいかー果肉(イミベンコナゾール)			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	イミベンコナゾール		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.001	<0.001	<0.001
	4	1	0.002	0.002	0.002
	4	3	0.003	0.002	0.002
	4	7	0.003	0.003	0.003
高知	0	－	<0.001	<0.001	<0.001
	4	1	0.016	0.016	0.016
	4	3	0.021	0.021	0.021
	4	7	0.010	0.010	0.010
宮崎	0	－	<0.001	<0.001	<0.001
	4	1	0.006	0.005	0.006
	4	3	0.005	0.005	0.005
	4	7	0.002	0.002	0.002

すいかー果肉(イミベンコナゾール脱ベンジル体)			単位:ppm			平均値の 親換算値*
試料	処理回数	経過日数	イミベンコナゾール脱ベンジル体		平均値	
			分析値①	分析値②		
茨城	0	－	<0.001	<0.001	<0.001	<0.002
	4	1	<0.001	<0.001	<0.001	<0.002
	4	3	<0.001	<0.001	<0.001	<0.002
	4	7	<0.001	<0.001	<0.001	<0.002
高知	0	－	<0.001	<0.001	<0.001	<0.002
	4	1	<0.001	<0.001	<0.001	<0.002
	4	3	<0.001	<0.001	<0.001	<0.002
	4	7	<0.001	<0.001	<0.001	<0.002
宮崎	0	－	<0.001	<0.001	<0.001	<0.002
	4	1	<0.001	<0.001	<0.001	<0.002
	4	3	<0.001	<0.001	<0.001	<0.002
	4	7	<0.001	<0.001	<0.001	<0.002

*イミベンコナゾール脱ベンジル体平均値のイミベンコナゾール換算値1.52(411.7/271.1)

すいかー果肉(2,4-ジクロロアニリン)			単位:ppm			平均値の 親換算値*
試料	処理回数	経過日数	2,4-ジクロロアニリン		平均値	
			分析値①	分析値②		
茨城	0	－	<0.002	<0.002	<0.002	<0.006
	4	1	<0.002	<0.002	<0.002	<0.006
	4	3	<0.002	<0.002	<0.002	<0.006
	4	7	<0.002	<0.002	<0.002	<0.006
高知	0	－	<0.002	<0.002	<0.002	<0.006
	4	1	<0.002	<0.002	<0.002	<0.006
	4	3	<0.002	<0.002	<0.002	<0.006
	4	7	<0.002	<0.002	<0.002	<0.006
宮崎	0	－	<0.002	<0.002	<0.002	<0.006
	4	1	<0.002	<0.002	<0.002	<0.006
	4	3	<0.002	<0.002	<0.002	<0.006
	4	7	<0.002	<0.002	<0.002	<0.006

*2,4-ジクロロアニリン平均値のイミベンコナゾール換算値2.54(411.7/162.0)

すいかー果肉含量値			単位: ppm			
試料	処理回数	経過日数	分析値			含量値
			イミベンコナゾール	脱ベンジル体	ジクロロアニリン	
茨城	0	－	<0.001	<0.002	<0.006	<0.01
	4	1	0.002	<0.002	<0.006	0.01
	4	3	0.002	<0.002	<0.006	0.01
	4	7	0.003	<0.002	<0.006	0.01
高知	0	－	<0.001	<0.002	<0.006	<0.01
	4	1	0.016	<0.002	<0.006	0.02
	4	3	0.021	<0.002	<0.006	0.03
	4	7	0.010	<0.002	<0.006	0.02
宮崎	0	－	<0.001	<0.002	<0.006	<0.01
	4	1	0.006	<0.002	<0.006	0.01
	4	3	0.005	<0.002	<0.006	0.01
	4	7	0.002	<0.002	<0.006	0.01

表 1-1-4. イミベンコナゾール (続き)

すいかー果実(イミベンコナゾール)			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	イミベンコナゾール		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.001	<0.001	<0.001
	4	1	0.066	0.066	0.066
	4	3	0.053	0.053	0.053
	4	7	0.041	0.040	0.040
高知	0	－	<0.001	<0.001	<0.001
	4	1	0.186	0.183	0.184
	4	3	0.275	0.275	0.275
	4	7	0.218	0.210	0.214
宮崎	0	－	<0.001	<0.001	<0.001
	4	1	0.055	0.053	0.054
	4	3	0.099	0.098	0.098
	4	7	0.039	0.039	0.039

すいかー果実(イミベンコナゾール脱ベンジル体)			単位:ppm			平均値の 親換算値*
試料	処理回数	経過日数	イミベンコナゾール脱ベンジル体			
			分析値①	分析値②	平均値	
茨城	0	－	<0.001	<0.001	<0.001	<0.002
	4	1	0.002	0.001	0.002	0.003
	4	3	0.002	0.002	0.002	0.003
	4	7	0.002	0.002	0.002	0.003
高知	0	－	<0.001	<0.001	<0.001	<0.002
	4	1	0.003	0.003	0.003	0.005
	4	3	0.004	0.004	0.004	0.006
	4	7	0.004	0.004	0.004	0.006
宮崎	0	－	<0.001	<0.001	<0.001	<0.002
	4	1	0.002	0.002	0.002	0.003
	4	3	0.004	0.004	0.004	0.006
	4	7	0.003	0.002	0.002	0.003

*イミベンコナゾール脱ベンジル体平均値のイミベンコナゾール換算値1.52(411.7/271.1)

すいかー果実(2,4-ジクロロアニリン)			単位: ppm			平均値の 親換算値*
試料	処理回数	経過日数	2,4-ジクロロアニリン		平均値	
			分析値①	分析値②		
茨城	0	－	<0.002	<0.002	<0.002	<0.006
	4	1	0.005	0.004	0.004	0.010
	4	3	0.006	0.005	0.006	0.015
	4	7	0.005	0.005	0.005	0.013
高知	0	－	<0.002	<0.002	<0.002	<0.006
	4	1	0.007	0.007	0.007	0.018
	4	3	0.009	0.008	0.008	0.020
	4	7	0.007	0.007	0.007	0.018
宮崎	0	－	<0.002	<0.002	<0.002	<0.006
	4	1	0.003	0.003	0.003	0.008
	4	3	0.007	0.006	0.006	0.015
	4	7	0.005	0.005	0.005	0.013

*2,4-ジクロロアニリン平均値のイミベンコナゾール換算値2.54(411.7/162.0)

すいかー果実含量値			単位: ppm			
試料	処理回数	経過日数	分析値			含量値
			イミベンコナゾール	脱ベンジル体	ジクロロアニリン	
茨城	0	－	<0.001	<0.002	<0.006	<0.01
	4	1	0.066	0.003	0.010	0.08
	4	3	0.053	0.003	0.015	0.07
	4	7	0.040	0.003	0.013	0.06
高知	0	－	<0.001	<0.002	<0.006	<0.01
	4	1	0.184	0.005	0.018	0.21
	4	3	0.275	0.006	0.020	0.30
	4	7	0.214	0.006	0.018	0.24
宮崎	0	－	<0.001	<0.002	<0.006	<0.01
	4	1	0.054	0.003	0.008	0.07
	4	3	0.098	0.006	0.015	0.12
	4	7	0.039	0.003	0.013	0.06

表 1-1-5. テブフェンピラド

すいかー果肉			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	テブフェンピラド		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	1	1	<0.01	<0.01	<0.01
	1	3	<0.01	<0.01	<0.01
	1	7	<0.01	<0.01	<0.01
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	1	1	<0.01	<0.01	<0.01
	1	3	<0.01	<0.01	<0.01
	1	7	<0.01	<0.01	<0.01
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	1	1	<0.01	<0.01	<0.01
	1	3	<0.01	<0.01	<0.01
	1	7	<0.01	<0.01	<0.01

すいかー果実			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	テブフェンピラド		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	1	1	0.02	0.01	0.02
	1	3	0.02	0.02	0.02
	1	7	0.02	0.02	0.02
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	1	1	0.03	0.03	0.03
	1	3	0.03	0.03	0.03
	1	7	0.03	0.03	0.03
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	1	1	0.02	0.02	0.02
	1	3	0.02	0.02	0.02
	1	7	0.01	0.01	0.01

表 1-2. 処理区 B

表 1-2-1. スピロメシフェン

すいかー果肉(スピロメシフェン)			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	スピロメシフェン		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.004	<0.004	<0.004
	2	1	<0.004	<0.004	<0.004
	2	3	<0.004	<0.004	<0.004
	2	7	<0.004	<0.004	<0.004
高知	0	－	<0.004	<0.004	<0.004
	2	1	0.005	0.005	0.005
	2	3	0.006	0.005	0.006
	2	7	<0.004	<0.004	<0.004
宮崎	0	－	<0.004	<0.004	<0.004
	2	1	<0.004	<0.004	<0.004
	2	3	<0.004	<0.004	<0.004
	2	7	<0.004	<0.004	<0.004

すいかー果肉(エノール体)			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	エノール体		平均値の 親換算値*
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.004	<0.004	<0.004
	2	1	<0.004	<0.004	<0.004
	2	3	<0.004	<0.004	<0.004
	2	7	<0.004	<0.004	<0.004
高知	0	－	<0.004	<0.004	<0.004
	2	1	<0.004	<0.004	<0.004
	2	3	<0.004	<0.004	<0.004
	2	7	<0.004	<0.004	<0.004
宮崎	0	－	<0.004	<0.004	<0.004
	2	1	<0.004	<0.004	<0.004
	2	3	<0.004	<0.004	<0.004
	2	7	<0.004	<0.004	<0.004

*エノール体平均値のスピロメシフェン換算値1.36(370.5/272.3)

すいかー果肉含量値			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	分析値		含量値
			スピロメシフェン	エノール体	
茨城	0	－	<0.004	<0.006	<0.01
	2	1	<0.004	<0.006	<0.01
	2	3	<0.004	<0.006	<0.01
	2	7	<0.004	<0.006	<0.01
高知	0	－	<0.004	<0.006	<0.01
	2	1	0.005	<0.006	0.01
	2	3	0.006	<0.006	0.01
	2	7	<0.004	<0.006	<0.01
宮崎	0	－	<0.004	<0.006	<0.01
	2	1	<0.004	<0.006	<0.01
	2	3	<0.004	<0.006	<0.01
	2	7	<0.004	<0.006	<0.01

表 1-2-1. スピロメシフェン（続き）

すいかー果実(スピロメシフェン)			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	スピロメシフェン		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.004	<0.004	<0.004
	2	1	0.061	0.060	0.060
	2	3	0.049	0.046	0.048
	2	7	0.019	0.019	0.019
高知	0	－	<0.004	<0.004	<0.004
	2	1	0.121	0.120	0.120
	2	3	0.128	0.125	0.126
	2	7	0.093	0.093	0.093
宮崎	0	－	<0.004	<0.004	<0.004
	2	1	0.060	0.057	0.058
	2	3	0.048	0.048	0.048
	2	7	0.021	0.019	0.020

すいかー果実(エノール体)			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	エノール体		平均値の 親換算値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.004	<0.004	<0.004
	2	1	<0.004	<0.004	<0.004
	2	3	<0.004	<0.004	<0.004
	2	7	<0.004	<0.004	<0.004
高知	0	－	<0.004	<0.004	<0.004
	2	1	0.007	0.007	0.007
	2	3	0.011	0.011	0.011
	2	7	0.009	0.008	0.008
宮崎	0	－	<0.004	<0.004	<0.004
	2	1	<0.004	<0.004	<0.004
	2	3	0.005	0.005	0.005
	2	7	<0.004	<0.004	<0.004

*エノール体平均値のスピロメシフェン換算値1.36(370.5/272.3)

すいかー果実含量値			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	分析値		含量値
			スピロメシフェン	エノール体	
茨城	0	－	<0.004	<0.006	<0.01
	2	1	0.060	<0.006	0.07
	2	3	0.048	<0.006	0.05
	2	7	0.019	<0.006	0.03
高知	0	－	<0.004	<0.006	<0.01
	2	1	0.120	0.010	0.13
	2	3	0.126	0.015	0.14
	2	7	0.093	0.011	0.10
宮崎	0	－	<0.004	<0.006	<0.01
	2	1	0.058	<0.006	0.06
	2	3	0.048	0.007	0.06
	2	7	0.020	<0.006	0.03

表 1-2-2. アラニカルブ

すいかー果肉			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	アラニカルブ		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	5	1	<0.01	<0.01	<0.01
	5	3	<0.01	<0.01	<0.01
	5	7	<0.01	<0.01	<0.01
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	5	1	0.02	0.02	0.02
	5	3	<0.01	<0.01	<0.01
	5	7	<0.01	<0.01	<0.01
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	5	1	<0.01	<0.01	<0.01
	5	3	<0.01	<0.01	<0.01
	5	7	<0.01	<0.01	<0.01

すいかー果実			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	アラニカルブ		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	5	1	0.02	0.02	0.02
	5	3	<0.01	<0.01	<0.01
	5	7	<0.01	<0.01	<0.01
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	5	1	0.16	0.15	0.16
	5	3	0.07	0.07	0.07
	5	7	0.06	0.06	0.06
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	5	1	0.05	0.05	0.05
	5	3	0.02	0.02	0.02
	5	7	<0.01	<0.01	<0.01

表 1-2-3. ペンチオピラド

すいかー果肉			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	ペンチオピラド		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	1	<0.01	<0.01	<0.01
	3	3	<0.01	<0.01	<0.01
	3	7	<0.01	<0.01	<0.01
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	1	<0.01	<0.01	<0.01
	3	3	<0.01	<0.01	<0.01
	3	7	<0.01	<0.01	<0.01
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	1	<0.01	<0.01	<0.01
	3	3	<0.01	<0.01	<0.01
	3	7	<0.01	<0.01	<0.01

すいかー果実			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	ペンチオピラド		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	1	0.04	0.03	0.04
	3	3	0.02	0.02	0.02
	3	7	<0.01	<0.01	<0.01
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	1	0.10	0.09	0.10
	3	3	0.08	0.08	0.08
	3	7	0.05	0.04	0.04
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	1	0.04	0.04	0.04
	3	3	0.03	0.03	0.03
	3	7	<0.01	<0.01	<0.01

表 1-2-4. マンジプロパミド

すいかー果肉			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	マンジプロパミド		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	2	1	<0.01	<0.01	<0.01
	2	3	<0.01	<0.01	<0.01
	2	7	<0.01	<0.01	<0.01
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	2	1	<0.01	<0.01	<0.01
	2	3	<0.01	<0.01	<0.01
	2	7	<0.01	<0.01	<0.01
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	2	1	<0.01	<0.01	<0.01
	2	3	<0.01	<0.01	<0.01
	2	7	<0.01	<0.01	<0.01

すいかー果実			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	マンジプロパミド		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	2	1	0.05	0.05	0.05
	2	3	0.05	0.05	0.05
	2	7	0.03	0.03	0.03
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	2	1	0.09	0.09	0.09
	2	3	0.10	0.10	0.10
	2	7	0.08	0.07	0.08
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	2	1	0.05	0.05	0.05
	2	3	0.04	0.04	0.04
	2	7	0.02	0.02	0.02

表 1-2-5. チオファネートメチル

すいかー果肉			単位: ppm			
試料	処理回数	経過日数	カルベンダジム		平均値	平均値の 親換算値*
			分析値①	分析値②		
茨城	0	－	<0.005	<0.005	<0.005	<0.01
	5	1	0.026	0.026	0.026	0.05
	5	3	0.025	0.025	0.025	0.04
	5	7	0.022	0.022	0.022	0.04
高知	0	－	<0.005	<0.005	<0.005	<0.01
	5	1	0.032	0.030	0.031	0.06
	5	3	0.025	0.024	0.024	0.04
	5	7	0.033	0.030	0.032	0.06
宮崎	0	－	<0.005	<0.005	<0.005	<0.01
	5	1	0.028	0.024	0.026	0.05
	5	3	0.023	0.023	0.023	0.04
	5	7	0.016	0.014	0.015	0.03

*カルベンダジム平均値のチオファネートメチル換算値1.79(342.4/191.2)

すいかー果実			単位: ppm			
試料	処理回数	経過日数	カルベンダジム		平均値	平均値の 親換算値*
			分析値①	分析値②		
茨城	0	－	<0.005	<0.005	<0.005	<0.01
	5	1	0.155	0.150	0.152	0.27
	5	3	0.097	0.095	0.096	0.17
	5	7	0.081	0.081	0.081	0.14
高知	0	－	<0.005	<0.005	<0.005	<0.01
	5	1	0.262	0.230	0.246	0.44
	5	3	0.249	0.234	0.242	0.43
	5	7	0.220	0.214	0.217	0.39
宮崎	0	－	<0.005	<0.005	<0.005	<0.01
	5	1	0.183	0.170	0.176	0.32
	5	3	0.157	0.153	0.155	0.28
	5	7	0.071	0.065	0.068	0.12

*カルベンダジム平均値のチオファネートメチル換算値1.79(342.4/191.2)

表 1-3. 処理区 C, 処理区 D

表 1-3-1. シメコナゾール

すいかー果肉			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	シメコナゾール		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	5	7	<0.01	<0.01	<0.01
	5	14	<0.01	<0.01	<0.01
	5	21	<0.01	<0.01	<0.01
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	5	7	<0.01	<0.01	<0.01
	5	14	<0.01	<0.01	<0.01
	5	21	<0.01	<0.01	<0.01
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	5	7	<0.01	<0.01	<0.01
	5	14	<0.01	<0.01	<0.01
	5	21	<0.01	<0.01	<0.01

すいかー果実			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	シメコナゾール		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	5	7	<0.01	<0.01	<0.01
	5	14	<0.01	<0.01	<0.01
	5	21	<0.01	<0.01	<0.01
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	5	7	<0.01	<0.01	<0.01
	5	14	<0.01	<0.01	<0.01
	5	21	0.01	0.01	0.01
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	5	7	0.02	0.01	0.02
	5	14	0.01	0.01	0.01
	5	21	<0.01	<0.01	<0.01

表 1-3-2. ジメトモルフ

すいかー果肉			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	ジメトモルフ		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	7	<0.01	<0.01	<0.01
	3	14	<0.01	<0.01	<0.01
	3	21	<0.01	<0.01	<0.01
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	7	0.01	0.01	0.01
	3	14	<0.01	<0.01	<0.01
	3	21	<0.01	<0.01	<0.01
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	7	0.02	0.01	0.02
	3	14	<0.01	<0.01	<0.01
	3	21	<0.01	<0.01	<0.01

すいかー果実			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	ジメトモルフ		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	7	0.05	0.05	0.05
	3	14	0.05	0.05	0.05
	3	21	0.02	0.02	0.02
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	7	0.06	0.06	0.06
	3	14	0.06	0.06	0.06
	3	21	0.07	0.06	0.06
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	7	0.06	0.05	0.06
	3	14	0.06	0.06	0.06
	3	21	0.05	0.04	0.04

表 1-3-3. メタラキシル M

すいかー果肉			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	メタラキシルM		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	7	<0.01	<0.01	<0.01
	3	14	<0.01	<0.01	<0.01
	3	21	<0.01	<0.01	<0.01
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	7	0.01	0.01	0.01
	3	14	0.01	0.01	0.01
	3	21	<0.01	<0.01	<0.01
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	7	<0.01	<0.01	<0.01
	3	14	<0.01	<0.01	<0.01
	3	21	<0.01	<0.01	<0.01

すいかー果実			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	メタラキシルM		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	7	<0.01	<0.01	<0.01
	3	14	0.01	0.01	0.01
	3	21	<0.01	<0.01	<0.01
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	7	0.01	0.01	0.01
	3	14	0.01	0.01	0.01
	3	21	<0.01	<0.01	<0.01
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	7	<0.01	<0.01	<0.01
	3	14	<0.01	<0.01	<0.01
	3	21	<0.01	<0.01	<0.01

表 1-3-4. ジノテフラン

すいかー果肉			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	ジノテフラン		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	2	7	0.02	0.02	0.02
	2	14	0.02	0.02	0.02
	2	21	0.05	0.05	0.05
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	2	7	0.06	0.06	0.06
	2	14	0.08	0.08	0.08
	2	21	0.09	0.08	0.08
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	2	7	0.03	0.03	0.03
	2	14	0.04	0.04	0.04
	2	21	0.06	0.06	0.06

すいかー果実			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	ジノテフラン		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	2	7	0.03	0.03	0.03
	2	14	0.03	0.03	0.03
	2	21	0.05	0.05	0.05
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	2	7	0.11	0.10	0.10
	2	14	0.11	0.11	0.11
	2	21	0.10	0.09	0.10
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	2	7	0.06	0.05	0.06
	2	14	0.06	0.06	0.06
	2	21	0.08	0.07	0.08

表 1-3-5. フルフェノクスロン

すいかー果肉			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	フルフェノクスロン		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	4	7	0.02	0.02	0.02
	4	14	0.02	0.02	0.02
	4	21	0.03	0.02	0.02
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	4	7	0.01	0.01	0.01
	4	14	0.01	0.01	0.01
	4	21	0.02	0.02	0.02
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	4	7	0.02	0.02	0.02
	4	14	0.02	0.02	0.02
	4	21	0.03	0.03	0.03

すいかー果実			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	フルフェノクスロン		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	4	7	0.06	0.06	0.06
	4	14	0.07	0.06	0.06
	4	21	0.05	0.04	0.04
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	4	7	0.09	0.09	0.09
	4	14	0.09	0.09	0.09
	4	21	0.07	0.06	0.06
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	4	7	0.06	0.05	0.06
	4	14	0.05	0.05	0.05
	4	21	0.05	0.05	0.05

表 2. メロンの果肉及び果実の残留値

表 2-1. 処理区 A

表 2-1-1. イプロジオン

メロンー果肉(イプロジオン)			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	イプロジオン		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.005	<0.005	<0.005
	4	1	0.009	0.008	0.008
	4	3	0.006	0.006	0.006
	4	7	0.008	0.006	0.007
高知	0	－	<0.005	<0.005	<0.005
	4	1	0.017	0.017	0.017
	4	3	0.013	0.011	0.012
	4	7	0.012	0.012	0.012
宮崎	0	－	<0.005	<0.005	<0.005
	4	1	0.006	0.005	0.006
	4	3	0.005	0.005	0.005
	4	7	0.009	0.008	0.008

メロンー果肉(イプロジオン代謝物)			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	イプロジオン代謝物		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.005	<0.005	<0.005
	4	1	<0.005	<0.005	<0.005
	4	3	<0.005	<0.005	<0.005
	4	7	<0.005	<0.005	<0.005
高知	0	－	<0.005	<0.005	<0.005
	4	1	0.009	0.008	0.008
	4	3	0.009	0.008	0.008
	4	7	0.010	0.010	0.010
宮崎	0	－	<0.005	<0.005	<0.005
	4	1	<0.005	<0.005	<0.005
	4	3	<0.005	<0.005	<0.005
	4	7	<0.005	<0.005	<0.005

メロンー果肉含量値			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	分析値		含量値
			イプロジオン	イプロジオン代謝物	
茨城	0	－	<0.005	<0.005	<0.01
	4	1	0.008	<0.005	0.01
	4	3	0.006	<0.005	0.01
	4	7	0.007	<0.005	0.01
高知	0	－	<0.005	<0.005	<0.01
	4	1	0.017	0.008	0.03
	4	3	0.012	0.008	0.02
	4	7	0.012	0.010	0.02
宮崎	0	－	<0.005	<0.005	<0.01
	4	1	0.006	<0.005	0.01
	4	3	0.005	<0.005	0.01
	4	7	0.008	<0.005	0.01

表 2-1-1. イプロジオン (続き)

メロンー果実(イプロジオン)			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	イプロジオン		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.005	<0.005	<0.005
	4	1	1.42	1.37	1.40
	4	3	1.26	1.21	1.24
	4	7	1.28	1.21	1.24
高知	0	－	<0.005	<0.005	<0.005
	4	1	3.08	3.07	3.08
	4	3	2.43	2.34	2.38
	4	7	2.91	2.90	2.90
宮崎	0	－	<0.005	<0.005	<0.005
	4	1	1.12	1.11	1.12
	4	3	0.768	0.716	0.742
	4	7	0.789	0.774	0.782

メロンー果実(イプロジオン代謝物)			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	イプロジオン代謝物		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.005	<0.005	<0.005
	4	1	0.020	0.019	0.020
	4	3	0.023	0.023	0.023
	4	7	0.021	0.021	0.021
高知	0	－	<0.005	<0.005	<0.005
	4	1	0.031	0.030	0.030
	4	3	0.032	0.032	0.032
	4	7	0.041	0.040	0.040
宮崎	0	－	<0.005	<0.005	<0.005
	4	1	0.008	0.007	0.008
	4	3	0.007	0.007	0.007
	4	7	0.009	0.008	0.008

メロンー果実含量値			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	分析値		含量値
			イプロジオン	イプロジオン代謝物	
茨城	0	－	<0.005	<0.005	<0.01
	4	1	1.40	0.020	1.42
	4	3	1.24	0.023	1.26
	4	7	1.24	0.021	1.26
高知	0	－	<0.005	<0.005	<0.01
	4	1	3.08	0.030	3.11
	4	3	2.38	0.032	2.41
	4	7	2.90	0.040	2.94
宮崎	0	－	<0.005	<0.005	<0.01
	4	1	1.12	0.008	1.13
	4	3	0.742	0.007	0.75
	4	7	0.782	0.008	0.79

表 2-1-2. エトフェンプロックス

メロンー果肉			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	エトフェンプロックス		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	4	1	0.01	0.01	0.01
	4	3	0.01	0.01	0.01
	4	7	0.01	0.01	0.01
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	4	1	0.01	0.01	0.01
	4	3	0.01	0.01	0.01
	4	7	0.01	0.01	0.01
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	4	1	0.02	0.02	0.02
	4	3	0.02	0.02	0.02
	4	7	0.02	0.02	0.02

メロンー果実			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	エトフェンプロックス		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	4	1	0.54	0.54	0.54
	4	3	0.49	0.48	0.48
	4	7	0.47	0.47	0.47
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	4	1	1.14	1.13	1.14
	4	3	0.89	0.88	0.88
	4	7	0.99	0.98	0.98
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	4	1	0.49	0.48	0.48
	4	3	0.34	0.33	0.34
	4	7	0.33	0.33	0.33

表 2-1-3. シハロトリン

メロンー果肉			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	シハロトリン		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	1	1	<0.01	<0.01	<0.01
	1	3	<0.01	<0.01	<0.01
	1	7	<0.01	<0.01	<0.01
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	1	1	<0.01	<0.01	<0.01
	1	3	<0.01	<0.01	<0.01
	1	7	<0.01	<0.01	<0.01
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	1	1	<0.01	<0.01	<0.01
	1	3	<0.01	<0.01	<0.01
	1	7	<0.01	<0.01	<0.01

メロンー果実			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	シハロトリン		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	1	1	0.01	0.01	0.01
	1	3	0.01	0.01	0.01
	1	7	0.02	0.02	0.02
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	1	1	0.07	0.07	0.07
	1	3	0.05	0.05	0.05
	1	7	0.06	0.06	0.06
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	1	1	0.02	0.02	0.02
	1	3	0.01	0.01	0.01
	1	7	0.01	0.01	0.01

表 2-1-4. レピメクチン

メロンー果肉			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	レピメクチン		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	4	1	<0.01	<0.01	<0.01
	4	3	<0.01	<0.01	<0.01
	4	7	<0.01	<0.01	<0.01
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	4	1	<0.01	<0.01	<0.01
	4	3	<0.01	<0.01	<0.01
	4	7	<0.01	<0.01	<0.01
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	4	1	<0.01	<0.01	<0.01
	4	3	<0.01	<0.01	<0.01
	4	7	<0.01	<0.01	<0.01

メロンー果実			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	レピメクチン		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	4	1	<0.01	<0.01	<0.01
	4	3	<0.01	<0.01	<0.01
	4	7	<0.01	<0.01	<0.01
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	4	1	<0.01	<0.01	<0.01
	4	3	<0.01	<0.01	<0.01
	4	7	<0.01	<0.01	<0.01
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	4	1	<0.01	<0.01	<0.01
	4	3	<0.01	<0.01	<0.01
	4	7	<0.01	<0.01	<0.01

表 2-1-5. アラニカルブ

メロンー果肉			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	アラニカルブ		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	5	1	<0.01	<0.01	<0.01
	5	3	<0.01	<0.01	<0.01
	5	7	<0.01	<0.01	<0.01
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	5	1	<0.01	<0.01	<0.01
	5	3	<0.01	<0.01	<0.01
	5	7	<0.01	<0.01	<0.01
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	5	1	<0.01	<0.01	<0.01
	5	3	<0.01	<0.01	<0.01
	5	7	<0.01	<0.01	<0.01

メロンー果実			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	アラニカルブ		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	5	1	0.46	0.44	0.45
	5	3	0.31	0.31	0.31
	5	7	0.41	0.41	0.41
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	5	1	1.33	1.31	1.32
	5	3	0.56	0.53	0.54
	5	7	0.54	0.50	0.52
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	5	1	0.44	0.42	0.43
	5	3	0.29	0.29	0.29
	5	7	0.32	0.32	0.32

表 2-1-6. クレソキシムメチル

メロンー果肉			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	クレソキシムメチル		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	1	<0.01	<0.01	<0.01
	3	3	<0.01	<0.01	<0.01
	3	7	<0.01	<0.01	<0.01
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	1	<0.01	<0.01	<0.01
	3	3	<0.01	<0.01	<0.01
	3	7	<0.01	<0.01	<0.01
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	1	<0.01	<0.01	<0.01
	3	3	<0.01	<0.01	<0.01
	3	7	<0.01	<0.01	<0.01

メロンー果実			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	クレソキシムメチル		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	1	0.41	0.40	0.40
	3	3	0.35	0.34	0.34
	3	7	0.32	0.32	0.32
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	1	0.74	0.71	0.72
	3	3	0.45	0.44	0.44
	3	7	0.45	0.45	0.45
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	1	0.35	0.33	0.34
	3	3	0.22	0.20	0.21
	3	7	0.18	0.17	0.18

表 2-2. 処理区 B

表 2-2-1. シエノピラフェン

メロンー果肉			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	シエノピラフェン		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	1	1	<0.01	<0.01	<0.01
	1	3	<0.01	<0.01	<0.01
	1	7	<0.01	<0.01	<0.01
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	1	1	<0.01	<0.01	<0.01
	1	3	<0.01	<0.01	<0.01
	1	7	<0.01	<0.01	<0.01
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	1	1	<0.01	<0.01	<0.01
	1	3	<0.01	<0.01	<0.01
	1	7	<0.01	<0.01	<0.01

メロンー果実			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	シエノピラフェン		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	1	1	0.13	0.12	0.12
	1	3	0.05	0.05	0.05
	1	7	0.03	0.03	0.03
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	1	1	0.19	0.18	0.18
	1	3	0.08	0.08	0.08
	1	7	0.04	0.03	0.04
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	1	1	0.09	0.09	0.09
	1	3	0.06	0.05	0.06
	1	7	0.02	0.02	0.02

表 2-2-2. チアクロプリド

メロンー果肉			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	チアクロプリド		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	1	0.02	0.02	0.02
	3	3	0.02	0.02	0.02
	3	7	0.02	0.02	0.02
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	1	0.02	0.02	0.02
	3	3	0.02	0.02	0.02
	3	7	0.02	0.02	0.02
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	1	0.01	0.01	0.01
	3	3	0.02	0.01	0.02
	3	7	0.01	0.01	0.01

メロンー果実			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	チアクロプリド		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	1	0.42	0.41	0.42
	3	3	0.31	0.30	0.30
	3	7	0.32	0.30	0.31
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	1	0.64	0.63	0.64
	3	3	0.64	0.63	0.64
	3	7	0.68	0.67	0.68
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	1	0.37	0.37	0.37
	3	3	0.40	0.39	0.40
	3	7	0.33	0.33	0.33

表 2-2-3. トリホリン

メロンー果肉			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	トリホリン		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	6	1	<0.01	<0.01	<0.01
	6	3	<0.01	<0.01	<0.01
	6	7	<0.01	<0.01	<0.01
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	6	1	<0.01	<0.01	<0.01
	6	3	<0.01	<0.01	<0.01
	6	7	<0.01	<0.01	<0.01
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	6	1	<0.01	<0.01	<0.01
	6	3	<0.01	<0.01	<0.01
	6	7	<0.01	<0.01	<0.01

メロンー果実			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	トリホリン		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	6	1	0.14	0.14	0.14
	6	3	0.09	0.09	0.09
	6	7	0.07	0.07	0.07
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	6	1	0.28	0.28	0.28
	6	3	0.23	0.22	0.22
	6	7	0.15	0.15	0.15
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	6	1	0.19	0.19	0.19
	6	3	0.19	0.18	0.18
	6	7	0.12	0.11	0.12

表 2-2-4. ピメトロジン

メロンー果肉			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	ピメトロジン		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	4	1	<0.01	<0.01	<0.01
	4	3	<0.01	<0.01	<0.01
	4	7	<0.01	<0.01	<0.01
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	4	1	<0.01	<0.01	<0.01
	4	3	<0.01	<0.01	<0.01
	4	7	<0.01	<0.01	<0.01
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	4	1	<0.01	<0.01	<0.01
	4	3	<0.01	<0.01	<0.01
	4	7	<0.01	<0.01	<0.01

メロンー果実			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	ピメトロジン		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	4	1	0.12	0.12	0.12
	4	3	0.04	0.03	0.04
	4	7	0.01	0.01	0.01
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	4	1	0.19	0.18	0.18
	4	3	0.05	0.05	0.05
	4	7	0.02	0.02	0.02
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	4	1	0.08	0.08	0.08
	4	3	0.03	0.03	0.03
	4	7	0.01	0.01	0.01

表 2-2-5. アミスルブロム

メロンー果肉			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	アミスルブロム		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	4	1	<0.01	<0.01	<0.01
	4	3	<0.01	<0.01	<0.01
	4	7	<0.01	<0.01	<0.01
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	4	1	<0.01	<0.01	<0.01
	4	3	<0.01	<0.01	<0.01
	4	7	<0.01	<0.01	<0.01
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	4	1	<0.01	<0.01	<0.01
	4	3	<0.01	<0.01	<0.01
	4	7	<0.01	<0.01	<0.01

メロンー果実			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	アミスルブロム		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	4	1	0.20	0.19	0.20
	4	3	0.16	0.16	0.16
	4	7	0.15	0.15	0.15
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	4	1	0.48	0.48	0.48
	4	3	0.47	0.46	0.46
	4	7	0.42	0.42	0.42
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	4	1	0.26	0.25	0.26
	4	3	0.27	0.25	0.26
	4	7	0.19	0.18	0.18

表 2-2-6. フルベンジアミド

メロンー果肉			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	フルベンジアミド		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	2	1	<0.01	<0.01	<0.01
	2	3	<0.01	<0.01	<0.01
	2	7	<0.01	<0.01	<0.01
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	2	1	<0.01	<0.01	<0.01
	2	3	<0.01	<0.01	<0.01
	2	7	<0.01	<0.01	<0.01
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	2	1	<0.01	<0.01	<0.01
	2	3	<0.01	<0.01	<0.01
	2	7	<0.01	<0.01	<0.01

メロンー果実			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	フルベンジアミド		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	2	1	0.19	0.18	0.18
	2	3	0.13	0.13	0.13
	2	7	0.17	0.16	0.16
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	2	1	0.31	0.31	0.31
	2	3	0.30	0.30	0.30
	2	7	0.38	0.37	0.38
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	2	1	0.16	0.16	0.16
	2	3	0.16	0.16	0.16
	2	7	0.15	0.14	0.14

表 2-2-7. ベンチアバリカルブイソプロピル

メロンー果肉			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	ベンチアバリカルブイソプロピル		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	5	1	<0.01	<0.01	<0.01
	5	3	<0.01	<0.01	<0.01
	5	7	<0.01	<0.01	<0.01
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	5	1	<0.01	<0.01	<0.01
	5	3	<0.01	<0.01	<0.01
	5	7	<0.01	<0.01	<0.01
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	5	1	<0.01	<0.01	<0.01
	5	3	<0.01	<0.01	<0.01
	5	7	<0.01	<0.01	<0.01

メロンー果実			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	ベンチアバリカルブイソプロピル		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	5	1	0.19	0.19	0.19
	5	3	0.15	0.15	0.15
	5	7	0.15	0.15	0.15
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	5	1	0.26	0.26	0.26
	5	3	0.26	0.26	0.26
	5	7	0.27	0.27	0.27
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	5	1	0.16	0.16	0.16
	5	3	0.17	0.17	0.17
	5	7	0.15	0.15	0.15

表 2-3. 処理区 C, 処理区 D

表 2-3-1. フルフェノクスロン

メロンー果肉			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	フルフェノクスロン		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	7	<0.01	<0.01	<0.01
	3	14	<0.01	<0.01	<0.01
	3	21	<0.01	<0.01	<0.01
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	7	<0.01	<0.01	<0.01
	3	14	<0.01	<0.01	<0.01
	3	21	<0.01	<0.01	<0.01
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	7	<0.01	<0.01	<0.01
	3	14	<0.01	<0.01	<0.01
	3	21	<0.01	<0.01	<0.01

メロンー果実			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	フルフェノクスロン		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	7	0.12	0.10	0.11
	3	14	0.08	0.07	0.08
	3	21	0.06	0.06	0.06
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	7	0.19	0.17	0.18
	3	14	0.19	0.18	0.18
	3	21	0.15	0.15	0.15
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	7	0.08	0.08	0.08
	3	14	0.08	0.08	0.08
	3	21	0.09	0.08	0.08

表 2-3-2. シメコナゾール

メロンー果肉			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	シメコナゾール		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	5	7	<0.01	<0.01	<0.01
	5	14	<0.01	<0.01	<0.01
	5	21	<0.01	<0.01	<0.01
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	5	7	<0.01	<0.01	<0.01
	5	14	<0.01	<0.01	<0.01
	5	21	<0.01	<0.01	<0.01
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	5	7	<0.01	<0.01	<0.01
	5	14	<0.01	<0.01	<0.01
	5	21	<0.01	<0.01	<0.01

メロンー果実			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	シメコナゾール		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	5	7	0.07	0.07	0.07
	5	14	0.05	0.05	0.05
	5	21	0.03	0.03	0.03
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	5	7	0.09	0.09	0.09
	5	14	0.08	0.07	0.08
	5	21	0.03	0.03	0.03
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	5	7	0.06	0.06	0.06
	5	14	0.05	0.05	0.05
	5	21	0.05	0.05	0.05

表 2-3-3. クロルフルアズロン

メロンー果肉			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	クロルフルアズロン		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	7	<0.01	<0.01	<0.01
	3	14	<0.01	<0.01	<0.01
	3	21	<0.01	<0.01	<0.01
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	7	<0.01	<0.01	<0.01
	3	14	<0.01	<0.01	<0.01
	3	21	<0.01	<0.01	<0.01
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	7	<0.01	<0.01	<0.01
	3	14	<0.01	<0.01	<0.01
	3	21	<0.01	<0.01	<0.01

メロンー果実			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	クロルフルアズロン		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	7	0.07	0.05	0.06
	3	14	0.04	0.04	0.04
	3	21	0.03	0.03	0.03
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	7	0.09	0.08	0.08
	3	14	0.09	0.09	0.09
	3	21	0.07	0.07	0.07
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	7	0.04	0.04	0.04
	3	14	0.04	0.04	0.04
	3	21	0.04	0.04	0.04

表 3. 分布率の算出結果

表 3-1. すいかー処理区 A

表 3-1-1. ペルメトリン

試料	部位	重量比	残留濃度*	試料100 g 中の残留量**	分布率**	果実 残留濃度
		(%)	(ppm)	(μg)	(%)	(ppm)
茨城						
無処理	果肉	85	< 0.01	—	—	< 0.01
	果皮	15	< 0.01	—	—	
5回処理	果肉	85	0.01	0.850	9	0.10
1日後	果皮	15	0.61	9.15	91	
5回処理	果肉	86	0.01	0.860	9	0.10
3日後	果皮	14	0.65	9.14	91	
5回処理	果肉	89	0.01	0.890	11	0.08
7日後	果皮	11	0.65	7.11	89	
高知						
無処理	果肉	82	< 0.01	—	—	< 0.01
	果皮	18	< 0.01	—	—	
5回処理	果肉	82	0.01	0.820	3	0.32
1日後	果皮	18	1.73	31.2	97	
5回処理	果肉	82	0.01	0.820	3	0.29
3日後	果皮	18	1.57	28.2	97	
5回処理	果肉	82	0.01	0.820	3	0.28
7日後	果皮	18	1.51	27.2	97	
宮崎						
無処理	果肉	87	< 0.01	—	—	< 0.01
	果皮	13	< 0.01	—	—	
5回処理	果肉	86	0.01	0.860	5	0.18
1日後	果皮	14	1.22	17.1	95	
5回処理	果肉	86	0.01	0.860	6	0.14
3日後	果皮	14	0.94	13.1	94	
5回処理	果肉	86	0.01	0.860	8	0.11
7日後	果皮	14	0.72	10.1	92	

* 果皮の残留濃度は果肉と果実の残留濃度から算出

** 果肉で定量限界未満，果実で検出の場合，果肉について定量限界相当の残留として扱う。

表 3-1-2. ビフェントリン

試料	部位	重量比	残留濃度*	試料100 g 中の残留量**	分布率**	果実 残留濃度
		(%)	(ppm)	(μg)	(%)	(ppm)
茨城						
無処理	果肉	85	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	15	<0.01	—	—	
4回処理	果肉	85	0.01	0.850	43	0.02
1日後	果皮	15	0.08	1.15	57	
4回処理	果肉	86	0.01	0.860	43	0.02
3日後	果皮	14	0.08	1.14	57	
4回処理	果肉	89	0.01	0.890	45	0.02
7日後	果皮	11	0.10	1.11	55	
高知						
無処理	果肉	82	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	18	<0.01	—	—	
4回処理	果肉	82	0.01	0.820	14	0.06
1日後	果皮	18	0.29	5.18	86	
4回処理	果肉	82	0.01	0.820	14	0.06
3日後	果皮	18	0.29	5.18	86	
4回処理	果肉	82	0.01	0.820	14	0.06
7日後	果皮	18	0.29	5.18	86	
宮崎						
無処理	果肉	87	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	13	<0.01	—	—	
4回処理	果肉	86	0.01	0.860	29	0.03
1日後	果皮	14	0.15	2.14	71	
4回処理	果肉	86	0.01	0.860	29	0.03
3日後	果皮	14	0.15	2.14	71	
4回処理	果肉	86	0.01	0.860	29	0.03
7日後	果皮	14	0.15	2.14	71	

* 果皮の残留濃度は果肉と果実の残留濃度から算出

** 果肉で定量限界未満，果実で検出の場合，果肉について定量限界相当の残留として扱う。

表 3-1-3. ピリダリル

試料	部位	重量比	残留濃度*	試料100 g 中の残留量**	分布率**	果実 残留濃度
		(%)	(ppm)	(μg)	(%)	(ppm)
茨城						
無処理	果肉	85	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	15	<0.01	—	—	
2回処理	果肉	85	0.01	0.850	14	0.06
1日後	果皮	15	0.34	5.15	86	
2回処理	果肉	86	0.01	0.860	11	0.08
3日後	果皮	14	0.51	7.14	89	
2回処理	果肉	89	0.01	0.890	11	0.08
7日後	果皮	11	0.65	7.11	89	
高知						
無処理	果肉	82	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	18	<0.01	—	—	
2回処理	果肉	82	0.01	0.820	7	0.12
1日後	果皮	18	0.62	11.2	93	
2回処理	果肉	82	0.01	0.820	7	0.12
3日後	果皮	18	0.62	11.2	93	
2回処理	果肉	82	0.01	0.820	6	0.14
7日後	果皮	18	0.73	13.2	94	
宮崎						
無処理	果肉	87	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	13	<0.01	—	—	
2回処理	果肉	86	0.01	0.860	11	0.08
1日後	果皮	14	0.51	7.14	89	
2回処理	果肉	86	0.01	0.860	11	0.08
3日後	果皮	14	0.51	7.14	89	
2回処理	果肉	86	0.01	0.860	14	0.06
7日後	果皮	14	0.37	5.14	86	

* 果皮の残留濃度は果肉と果実の残留濃度から算出

** 果肉で定量限界未滿，果実で検出の場合，果肉について定量限界相当の残留として扱う。

表 3-1-4. イミベンコナゾール*

試料	部位	重量比	残留濃度**	試料100 g 中の残留量***	分布率***	果実 残留濃度
		(%)	(ppm)	(μg)	(%)	(ppm)
茨城						
無処理	果肉	85	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	15	<0.01	—	—	
4回処理	果肉	85	0.01	0.850	11	0.08
1日後	果皮	15	0.48	7.15	89	
4回処理	果肉	86	0.01	0.860	12	0.07
3日後	果皮	14	0.44	6.14	88	
4回処理	果肉	89	0.01	0.890	15	0.06
7日後	果皮	11	0.46	5.11	85	
高知						
無処理	果肉	82	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	18	<0.01	—	—	
4回処理	果肉	82	0.02	1.64	8	0.21
1日後	果皮	18	1.08	19.4	92	
4回処理	果肉	82	0.03	2.46	8	0.30
3日後	果皮	18	1.53	27.5	92	
4回処理	果肉	82	0.02	1.64	7	0.24
7日後	果皮	18	1.24	22.4	93	
宮崎						
無処理	果肉	87	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	13	<0.01	—	—	
4回処理	果肉	86	0.01	0.860	12	0.07
1日後	果皮	14	0.44	6.14	88	
4回処理	果肉	86	0.01	0.860	7	0.12
3日後	果皮	14	0.80	11.1	93	
4回処理	果肉	86	0.01	0.860	14	0.06
7日後	果皮	14	0.37	5.14	86	

* イミベンコナゾール、イミベンコナゾール脱ベンジル体及び 2,4-ジクロロアニリンの含量

** 果皮の残留濃度は果肉と果実の残留濃度から算出

*** 果肉で定量限界未満、果実で検出の場合、果肉について定量限界相当の残留として扱う。

表 3-1-5. テブフェンピラド

試料	部位	重量比	残留濃度*	試料100 g 中の残留量**	分布率**	果実 残留濃度
		(%)	(ppm)	(μg)	(%)	(ppm)
茨城						
無処理	果肉	85	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	15	<0.01	—	—	
1回処理	果肉	85	0.01	0.850	43	0.02
1日後	果皮	15	0.08	1.15	57	
1回処理	果肉	86	0.01	0.860	43	0.02
3日後	果皮	14	0.08	1.14	57	
1回処理	果肉	89	0.01	0.890	45	0.02
7日後	果皮	11	0.10	1.11	55	
高知						
無処理	果肉	82	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	18	<0.01	—	—	
1回処理	果肉	82	0.01	0.820	27	0.03
1日後	果皮	18	0.12	2.18	73	
1回処理	果肉	82	0.01	0.820	27	0.03
3日後	果皮	18	0.12	2.18	73	
1回処理	果肉	82	0.01	0.820	27	0.03
7日後	果皮	18	0.12	2.18	73	
宮崎						
無処理	果肉	87	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	13	<0.01	—	—	
1回処理	果肉	86	0.01	0.860	43	0.02
1日後	果皮	14	0.08	1.14	57	
1回処理	果肉	86	0.01	0.860	43	0.02
3日後	果皮	14	0.08	1.14	57	
1回処理	果肉	86	0.01	0.860	86	0.01
7日後	果皮	14	0.01	0.140	14	

* 果皮の残留濃度は果肉と果実の残留濃度から算出

** 果肉で定量限界未満，果実で検出の場合，果肉について定量限界相当の残留として扱う。

表 3-2. すいかー処理区 B

表 3-2-1. スピロメシフェン（スピロメシフェン及びエノール体の含量）

試料	部位	重量比	残留濃度*	試料100 g 中の残留量**	分布率**	果実 残留濃度
		(%)	(ppm)	(μg)	(%)	(ppm)
茨城						
無処理	果肉	85	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	15	<0.01	—	—	
2回処理	果肉	85	0.01	0.850	12	0.07
1日後	果皮	15	0.41	6.15	88	
2回処理	果肉	86	0.01	0.860	17	0.05
3日後	果皮	14	0.30	4.14	83	
2回処理	果肉	89	0.01	0.890	30	0.03
7日後	果皮	11	0.19	2.11	70	
高知						
無処理	果肉	82	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	18	<0.01	—	—	
2回処理	果肉	83	0.01	0.830	6	0.13
1日後	果皮	17	0.72	12.2	94	
2回処理	果肉	81	0.01	0.810	6	0.14
3日後	果皮	19	0.69	13.2	94	
2回処理	果肉	83	0.01	0.830	8	0.10
7日後	果皮	17	0.54	9.17	92	
宮崎						
無処理	果肉	87	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	13	<0.01	—	—	
2回処理	果肉	86	0.01	0.860	14	0.06
1日後	果皮	14	0.37	5.14	86	
2回処理	果肉	85	0.01	0.850	14	0.06
3日後	果皮	15	0.34	5.15	86	
2回処理	果肉	86	0.01	0.860	29	0.03
7日後	果皮	14	0.15	2.14	71	

* 果皮の残留濃度は果肉と果実の残留濃度から算出

** 果肉で定量限界未満，果実で検出の場合，果肉について定量限界相当の残留として扱う。

表 3-2-2. アラニカルブ

試料	部位	重量比	残留濃度*	試料100 g 中の残留量**	分布率**	果実 残留濃度
		(%)	(ppm)	(μg)	(%)	(ppm)
茨城						
無処理	果肉	85	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	15	<0.01	—	—	
5回処理	果肉	85	0.01	0.850	43	0.02
1日後	果皮	15	0.08	1.15	57	
5回処理	果肉	86	<0.01	—	—	<0.01
3日後	果皮	14	<0.01	—	—	
5回処理	果肉	89	<0.01	—	—	<0.01
7日後	果皮	11	<0.01	—	—	
高知						
無処理	果肉	82	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	18	<0.01	—	—	
5回処理	果肉	83	0.02	1.66	10	0.16
1日後	果皮	17	0.84	14.3	90	
5回処理	果肉	81	0.01	0.810	12	0.07
3日後	果皮	19	0.33	6.19	88	
5回処理	果肉	83	0.01	0.830	14	0.06
7日後	果皮	17	0.30	5.17	86	
宮崎						
無処理	果肉	87	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	13	<0.01	—	—	
5回処理	果肉	86	0.01	0.860	17	0.05
1日後	果皮	14	0.30	4.14	83	
5回処理	果肉	85	0.01	0.850	43	0.02
3日後	果皮	15	0.08	1.15	57	
5回処理	果肉	86	<0.01	—	—	<0.01
7日後	果皮	14	<0.01	—	—	

* 果皮の残留濃度は果肉と果実の残留濃度から算出

** 果肉で定量限界未満，果実で検出の場合，果肉について定量限界相当の残留として扱う。

表 3-2-3. ペンチオピラド

試料	部位	重量比	残留濃度*	試料100 g 中の残留量**	分布率**	果実 残留濃度
		(%)	(ppm)	(μg)	(%)	(ppm)
茨城						
無処理	果肉	85	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	15	<0.01	—	—	
3回処理	果肉	85	0.01	0.850	21	0.04
1日後	果皮	15	0.21	3.15	79	
3回処理	果肉	86	0.01	0.860	43	0.02
3日後	果皮	14	0.08	1.14	57	
3回処理	果肉	89	<0.01	—	—	<0.01
7日後	果皮	11	<0.01	—	—	
高知						
無処理	果肉	82	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	18	<0.01	—	—	
3回処理	果肉	83	0.01	0.830	8	0.10
1日後	果皮	17	0.54	9.17	92	
3回処理	果肉	81	0.01	0.810	10	0.08
3日後	果皮	19	0.38	7.19	90	
3回処理	果肉	83	0.01	0.830	21	0.04
7日後	果皮	17	0.19	3.17	79	
宮崎						
無処理	果肉	87	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	13	<0.01	—	—	
3回処理	果肉	86	0.01	0.860	22	0.04
1日後	果皮	14	0.22	3.14	78	
3回処理	果肉	85	0.01	0.850	28	0.03
3日後	果皮	15	0.14	2.15	72	
3回処理	果肉	86	<0.01	—	—	<0.01
7日後	果皮	14	<0.01	—	—	

* 果皮の残留濃度は果肉と果実の残留濃度から算出

** 果肉で定量限界未満，果実で検出の場合，果肉について定量限界相当の残留として扱う。

表 3-2-4. マンジプロパミド

試料	部位	重量比	残留濃度*	試料100 g 中の残留量**	分布率**	果実 残留濃度
		(%)	(ppm)	(μg)	(%)	(ppm)
茨城						
無処理	果肉	85	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	15	<0.01	—	—	
2回処理	果肉	85	0.01	0.850	17	0.05
1日後	果皮	15	0.28	4.15	83	
2回処理	果肉	86	0.01	0.860	17	0.05
3日後	果皮	14	0.30	4.14	83	
2回処理	果肉	89	0.01	0.890	30	0.03
7日後	果皮	11	0.19	2.11	70	
高知						
無処理	果肉	82	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	18	<0.01	—	—	
2回処理	果肉	83	0.01	0.830	9	0.09
1日後	果皮	17	0.48	8.17	91	
2回処理	果肉	81	0.01	0.810	8	0.10
3日後	果皮	19	0.48	9.19	92	
2回処理	果肉	83	0.01	0.830	10	0.08
7日後	果皮	17	0.42	7.17	90	
宮崎						
無処理	果肉	87	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	13	<0.01	—	—	
2回処理	果肉	86	0.01	0.860	17	0.05
1日後	果皮	14	0.30	4.14	83	
2回処理	果肉	85	0.01	0.850	21	0.04
3日後	果皮	15	0.21	3.15	79	
2回処理	果肉	86	0.01	0.860	43	0.02
7日後	果皮	14	0.08	1.14	57	

* 果皮の残留濃度は果肉と果実の残留濃度から算出

** 果肉で定量限界未満，果実で検出の場合，果肉について定量限界相当の残留として扱う。

表 3-2-5. チオファネートメチル（カルベンダジム含量に換算）

試料	部位	重量比	残留濃度*	試料100 g 中の残留量**	分布率**	果実 残留濃度
		(%)	(ppm)	(μg)	(%)	(ppm)
茨城						
無処理	果肉	85	<0.005	—	—	<0.005
	果皮	15	<0.005	—	—	
5回処理	果肉	85	0.026	2.21	15	0.152
1日後	果皮	15	0.866	13.0	85	
5回処理	果肉	86	0.025	2.15	22	0.096
3日後	果皮	14	0.532	7.45	78	
5回処理	果肉	89	0.022	1.96	24	0.081
7日後	果皮	11	0.558	6.14	76	
高知						
無処理	果肉	82	<0.005	—	—	<0.005
	果皮	18	<0.005	—	—	
5回処理	果肉	83	0.031	2.57	10	0.246
1日後	果皮	17	1.30	22.0	90	
5回処理	果肉	81	0.024	1.94	8	0.242
3日後	果皮	19	1.17	22.3	92	
5回処理	果肉	83	0.032	2.66	12	0.217
7日後	果皮	17	1.12	19.0	88	
宮崎						
無処理	果肉	81	<0.005	—	—	<0.005
	果皮	19	<0.005	—	—	
5回処理	果肉	78	0.026	2.03	12	0.176
1日後	果皮	22	0.709	15.6	88	
5回処理	果肉	81	0.023	1.86	12	0.155
3日後	果皮	19	0.716	13.6	88	
5回処理	果肉	84	0.015	1.26	19	0.068
7日後	果皮	16	0.346	5.54	81	

* 果皮の残留濃度は果肉と果実の残留濃度から算出

** 果肉で定量限界未滿，果実で検出の場合，果肉について定量限界相当の残留として扱う。

表 3-3. すいかー処理区 C, 処理区 D

表 3-3-1. シメコナゾール

試料	部位	重量比	残留濃度*	試料100 g 中の残留量**	分布率**	果実 残留濃度
		(%)	(ppm)	(μg)	(%)	(ppm)
茨城						
無処理	果肉	85	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	15	<0.01	—	—	
5回処理	果肉	83	<0.01	—	—	<0.01
7日後	果皮	17	<0.01	—	—	
5回処理	果肉	87	<0.01	—	—	<0.01
14日後	果皮	13	<0.01	—	—	
5回処理	果肉	88	<0.01	—	—	<0.01
21日後	果皮	12	<0.01	—	—	
高知						
無処理	果肉	82	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	18	<0.01	—	—	
5回処理	果肉	82	<0.01	—	—	<0.01
7日後	果皮	18	<0.01	—	—	
5回処理	果肉	83	<0.01	—	—	<0.01
14日後	果皮	17	<0.01	—	—	
5回処理	果肉	82	0.01	0.820	82	0.01
21日後	果皮	18	0.01	0.180	18	
宮崎						
無処理	果肉	81	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	19	<0.01	—	—	
5回処理	果肉	84	0.01	0.840	42	0.02
7日後	果皮	16	0.07	1.16	58	
5回処理	果肉	82	0.01	0.820	82	0.01
14日後	果皮	18	0.01	0.180	18	
5回処理	果肉	83	<0.01	—	—	<0.01
21日後	果皮	17	<0.01	—	—	

* 果皮の残留濃度は果肉と果実の残留濃度から算出

** 果肉で定量限界未満，果実で検出の場合，果肉について定量限界相当の残留として扱う。

表 3-3-2. ジメトモルフ

試料	部位	重量比	残留濃度*	試料100 g 中の残留量**	分布率**	果実 残留濃度
		(%)	(ppm)	(μg)	(%)	(ppm)
茨城						
無処理	果肉	85	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	15	<0.01	—	—	
3回処理	果肉	83	0.01	0.830	17	0.05
7日後	果皮	17	0.25	4.17	83	
3回処理	果肉	87	0.01	0.870	17	0.05
14日後	果皮	13	0.32	4.13	83	
3回処理	果肉	88	0.01	0.880	44	0.02
21日後	果皮	12	0.09	1.12	56	
高知						
無処理	果肉	82	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	18	<0.01	—	—	
3回処理	果肉	82	0.01	0.820	14	0.06
7日後	果皮	18	0.29	5.18	86	
3回処理	果肉	83	0.01	0.830	14	0.06
14日後	果皮	17	0.30	5.17	86	
3回処理	果肉	82	0.01	0.820	14	0.06
21日後	果皮	18	0.29	5.18	86	
宮崎						
無処理	果肉	81	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	19	<0.01	—	—	
3回処理	果肉	84	0.02	1.68	28	0.06
7日後	果皮	16	0.27	4.32	72	
3回処理	果肉	82	0.01	0.820	14	0.06
14日後	果皮	18	0.29	5.18	86	
3回処理	果肉	83	0.01	0.830	21	0.04
21日後	果皮	17	0.19	3.17	79	

* 果皮の残留濃度は果肉と果実の残留濃度から算出

** 果肉で定量限界未満，果実で検出の場合，果肉について定量限界相当の残留として扱う。

表 3-3-3. メタラキシル M

試料	部位	重量比	残留濃度*	試料100 g 中の残留量**	分布率**	果実 残留濃度
		(%)	(ppm)	(μg)	(%)	(ppm)
茨城						
無処理	果肉	85	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	15	<0.01	—	—	
3回処理	果肉	83	<0.01	—	—	<0.01
	7日後 果皮	17	<0.01	—	—	
3回処理	果肉	87	0.01	0.870	87	0.01
	14日後 果皮	13	0.01	0.130	13	
3回処理	果肉	88	<0.01	—	—	<0.01
	21日後 果皮	12	<0.01	—	—	
高知						
無処理	果肉	82	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	18	<0.01	—	—	
3回処理	果肉	82	0.01	0.820	82	0.01
	7日後 果皮	18	0.01	0.180	18	
3回処理	果肉	83	0.01	0.830	83	0.01
	14日後 果皮	17	0.01	0.170	17	
3回処理	果肉	82	<0.01	—	—	<0.01
	21日後 果皮	18	<0.01	—	—	
宮崎						
無処理	果肉	81	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	19	<0.01	—	—	
3回処理	果肉	84	<0.01	—	—	<0.01
	7日後 果皮	16	<0.01	—	—	
3回処理	果肉	82	<0.01	—	—	<0.01
	14日後 果皮	18	<0.01	—	—	
3回処理	果肉	83	<0.01	—	—	<0.01
	21日後 果皮	17	<0.01	—	—	

* 果皮の残留濃度は果肉と果実の残留濃度から算出

** 果肉で定量限界未満，果実で検出の場合，果肉について定量限界相当の残留として扱う。

表 3-3-4. ジノテフラン

試料	部位	重量比	残留濃度*	試料100 g 中の残留量**	分布率**	果実 残留濃度
		(%)	(ppm)	(μg)	(%)	(ppm)
茨城						
無処理	果肉	85	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	15	<0.01	—	—	
2回処理	果肉	83	0.02	1.66	55	0.03
7日後	果皮	17	0.08	1.34	45	
2回処理	果肉	87	0.02	1.74	58	0.03
14日後	果皮	13	0.10	1.26	42	
2回処理	果肉	88	0.05	4.40	88	0.05
21日後	果皮	12	0.05	0.600	12	
高知						
無処理	果肉	82	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	18	<0.01	—	—	
2回処理	果肉	82	0.06	4.92	49	0.10
7日後	果皮	18	0.28	5.08	51	
2回処理	果肉	83	0.08	6.64	60	0.11
14日後	果皮	17	0.26	4.36	40	
2回処理	果肉	82	0.08	6.56	66	0.10
21日後	果皮	18	0.19	3.44	34	
宮崎						
無処理	果肉	81	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	19	<0.01	—	—	
2回処理	果肉	84	0.03	2.52	42	0.06
7日後	果皮	16	0.22	3.48	58	
2回処理	果肉	82	0.04	3.28	55	0.06
14日後	果皮	18	0.15	2.72	45	
2回処理	果肉	83	0.06	4.98	62	0.08
21日後	果皮	17	0.18	3.02	38	

* 果皮の残留濃度は果肉と果実の残留濃度から算出

** 果肉で定量限界未満，果実で検出の場合，果肉について定量限界相当の残留として扱う。

表 3-3-5. フルフェノクスロン

試料	部位	重量比	残留濃度*	試料100 g 中の残留量**	分布率**	果実 残留濃度
		(%)	(ppm)	(μg)	(%)	(ppm)
茨城						
無処理	果肉	85	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	15	<0.01	—	—	
4回処理	果肉	83	0.02	1.66	28	0.06
7日後	果皮	17	0.26	4.34	72	
4回処理	果肉	87	0.02	1.74	29	0.06
14日後	果皮	13	0.33	4.26	71	
4回処理	果肉	88	0.02	1.76	44	0.04
21日後	果皮	12	0.19	2.24	56	
高知						
無処理	果肉	82	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	18	<0.01	—	—	
4回処理	果肉	82	0.01	0.820	9	0.09
7日後	果皮	18	0.45	8.18	91	
4回処理	果肉	83	0.01	0.830	9	0.09
14日後	果皮	17	0.48	8.17	91	
4回処理	果肉	82	0.02	1.64	27	0.06
21日後	果皮	18	0.24	4.36	73	
宮崎						
無処理	果肉	81	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	19	<0.01	—	—	
4回処理	果肉	84	0.02	1.68	28	0.06
7日後	果皮	16	0.27	4.32	72	
4回処理	果肉	82	0.02	1.64	33	0.05
14日後	果皮	18	0.19	3.36	67	
4回処理	果肉	83	0.03	2.49	50	0.05
21日後	果皮	17	0.15	2.51	50	

* 果皮の残留濃度は果肉と果実の残留濃度から算出

** 果肉で定量限界未満，果実で検出の場合，果肉について定量限界相当の残留として扱う。

表 3-4. メロンー処理区 A

表 3-4-1. イプロジオン（イプロジオン及びイプロジオン代謝物の含量）

試料	部位	重量比	残留濃度*	試料100 g 中の残留量**	分布率**	果実 残留濃度
		(%)	(ppm)	(μg)	(%)	(ppm)
茨城						
無処理	果肉	93	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	7	<0.01	—	—	
4回処理	果肉	93	0.01	0.930	1	1.42
1日後	果皮	7	20.2	141	99	
4回処理	果肉	93	0.01	0.930	1	1.26
3日後	果皮	7	17.9	125	99	
4回処理	果肉	94	0.01	0.940	1	1.26
7日後	果皮	6	20.8	125	99	
高知						
無処理	果肉	89	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	11	<0.01	—	—	
4回処理	果肉	90	0.03	2.70	1	3.11
1日後	果皮	10	30.8	308	99	
4回処理	果肉	90	0.02	1.80	1	2.41
3日後	果皮	10	23.9	239	99	
4回処理	果肉	90	0.02	1.80	1	2.94
7日後	果皮	10	29.2	292	99	
宮崎						
無処理	果肉	89	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	11	<0.01	—	—	
4回処理	果肉	90	0.01	0.900	1	1.13
1日後	果皮	10	11.2	112	99	
4回処理	果肉	93	0.01	0.930	1	0.75
3日後	果皮	7	10.6	74.1	99	
4回処理	果肉	92	0.01	0.920	1	0.79
7日後	果皮	8	9.76	78.1	99	

* 果皮の残留濃度は果肉と果実の残留濃度から算出

** 果肉で定量限界未満，果実で検出の場合，果肉について定量限界相当の残留として扱う。

表 3-4-2. エトフェンプロックス

試料	部位	重量比	残留濃度*	試料100 g 中の残留量**	分布率**	果実 残留濃度
		(%)	(ppm)	(μg)	(%)	(ppm)
茨城						
無処理	果肉	93	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	7	<0.01	—	—	
4回処理	果肉	93	0.01	0.930	2	0.54
1日後	果皮	7	7.58	53.1	98	
4回処理	果肉	93	0.01	0.930	2	0.48
3日後	果皮	7	6.72	47.1	98	
4回処理	果肉	94	0.01	0.940	2	0.47
7日後	果皮	6	7.68	46.1	98	
高知						
無処理	果肉	89	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	11	<0.01	—	—	
4回処理	果肉	90	0.01	0.900	1	1.14
1日後	果皮	10	11.3	113	99	
4回処理	果肉	90	0.01	0.900	1	0.88
3日後	果皮	10	8.71	87.1	99	
4回処理	果肉	90	0.01	0.900	1	0.98
7日後	果皮	10	9.71	97.1	99	
宮崎						
無処理	果肉	89	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	11	<0.01	—	—	
4回処理	果肉	90	0.02	1.80	4	0.48
1日後	果皮	10	4.62	46.2	96	
4回処理	果肉	93	0.02	1.86	5	0.34
3日後	果皮	7	4.59	32.1	95	
4回処理	果肉	92	0.02	1.84	6	0.33
7日後	果皮	8	3.90	31.2	94	

* 果皮の残留濃度は果肉と果実の残留濃度から算出

** 果肉で定量限界未満，果実で検出の場合，果肉について定量限界相当の残留として扱う。

表 3-4-3. シハロトリン

試料	部位	重量比	残留濃度*	試料100 g 中の残留量**	分布率**	果実 残留濃度
		(%)	(ppm)	(μg)	(%)	(ppm)
茨城						
無処理	果肉	93	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	7	<0.01	—	—	
1回処理	果肉	93	0.01	0.930	93	0.01
1日後	果皮	7	0.01	0.070	7	
1回処理	果肉	93	0.01	0.930	93	0.01
3日後	果皮	7	0.01	0.070	7	
1回処理	果肉	94	0.01	0.940	47	0.02
7日後	果皮	6	0.18	1.06	53	
高知						
無処理	果肉	89	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	11	<0.01	—	—	
1回処理	果肉	90	0.01	0.900	13	0.07
1日後	果皮	10	0.61	6.10	87	
1回処理	果肉	90	0.01	0.900	18	0.05
3日後	果皮	10	0.41	4.10	82	
1回処理	果肉	90	0.01	0.900	15	0.06
7日後	果皮	10	0.51	5.10	85	
宮崎						
無処理	果肉	89	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	11	<0.01	—	—	
1回処理	果肉	90	0.01	0.900	45	0.02
1日後	果皮	10	0.11	1.10	55	
1回処理	果肉	93	0.01	0.930	93	0.01
3日後	果皮	7	0.01	0.070	7	
1回処理	果肉	92	0.01	0.920	92	0.01
7日後	果皮	8	0.01	0.080	8	

* 果皮の残留濃度は果肉と果実の残留濃度から算出

** 果肉で定量限界未満，果実で検出の場合，果肉について定量限界相当の残留として扱う。

表 3-4-4. レピメクチン

試料	部位	重量比	残留濃度*	試料100 g 中の残留量**	分布率**	果実 残留濃度
		(%)	(ppm)	(μg)	(%)	(ppm)
茨城						
無処理	果肉	93	< 0.01	—	—	< 0.01
	果皮	7	< 0.01	—	—	
4回処理	果肉	93	< 0.01	—	—	< 0.01
	1日後 果皮	7	< 0.01	—	—	
4回処理	果肉	93	< 0.01	—	—	< 0.01
	3日後 果皮	7	< 0.01	—	—	
4回処理	果肉	94	< 0.01	—	—	< 0.01
	7日後 果皮	6	< 0.01	—	—	
高知						
無処理	果肉	89	< 0.01	—	—	< 0.01
	果皮	11	< 0.01	—	—	
4回処理	果肉	90	< 0.01	—	—	< 0.01
	1日後 果皮	10	< 0.01	—	—	
4回処理	果肉	90	< 0.01	—	—	< 0.01
	3日後 果皮	10	< 0.01	—	—	
4回処理	果肉	90	< 0.01	—	—	< 0.01
	7日後 果皮	10	< 0.01	—	—	
宮崎						
無処理	果肉	89	< 0.01	—	—	< 0.01
	果皮	11	< 0.01	—	—	
4回処理	果肉	90	< 0.01	—	—	< 0.01
	1日後 果皮	10	< 0.01	—	—	
4回処理	果肉	93	< 0.01	—	—	< 0.01
	3日後 果皮	7	< 0.01	—	—	
4回処理	果肉	92	< 0.01	—	—	< 0.01
	7日後 果皮	8	< 0.01	—	—	

* 果皮の残留濃度は果肉と果実の残留濃度から算出

** 果肉で定量限界未満，果実で検出の場合，果肉について定量限界相当の残留として扱う。

表 3-4-5. アラニカルブ

試料	部位	重量比	残留濃度*	試料100 g 中の残留量**	分布率**	果実 残留濃度
		(%)	(ppm)	(μg)	(%)	(ppm)
茨城						
無処理	果肉	93	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	7	<0.01	—	—	
5回処理	果肉	93	0.01	0.930	2	0.45
1日後	果皮	7	6.30	44.1	98	
5回処理	果肉	93	0.01	0.930	3	0.31
3日後	果皮	7	4.30	30.1	97	
5回処理	果肉	94	0.01	0.940	2	0.41
7日後	果皮	6	6.68	40.1	98	
高知						
無処理	果肉	89	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	11	<0.01	—	—	
5回処理	果肉	90	0.01	0.900	1	1.32
1日後	果皮	10	13.1	131	99	
5回処理	果肉	90	0.01	0.900	2	0.54
3日後	果皮	10	5.31	53.1	98	
5回処理	果肉	90	0.01	0.900	2	0.52
7日後	果皮	10	5.11	51.1	98	
宮崎						
無処理	果肉	89	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	11	<0.01	—	—	
5回処理	果肉	90	0.01	0.900	2	0.43
1日後	果皮	10	4.21	42.1	98	
5回処理	果肉	93	0.01	0.930	3	0.29
3日後	果皮	7	4.01	28.1	97	
5回処理	果肉	92	0.01	0.920	3	0.32
7日後	果皮	8	3.89	31.1	97	

* 果皮の残留濃度は果肉と果実の残留濃度から算出

** 果肉で定量限界未満，果実で検出の場合，果肉について定量限界相当の残留として扱う。

表 3-4-6. クレソキシムメチル

試料	部位	重量比	残留濃度*	試料100 g 中の残留量**	分布率**	果実 残留濃度
		(%)	(ppm)	(μg)	(%)	(ppm)
茨城						
無処理	果肉	93	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	7	<0.01	—	—	
1回処理	果肉	93	0.01	0.930	2	0.40
1日後	果皮	7	5.58	39.1	98	
1回処理	果肉	93	0.01	0.930	3	0.34
3日後	果皮	7	4.72	33.1	97	
1回処理	果肉	94	0.01	0.940	3	0.32
7日後	果皮	6	5.18	31.1	97	
高知						
無処理	果肉	89	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	11	<0.01	—	—	
1回処理	果肉	90	0.01	0.900	1	0.72
1日後	果皮	10	7.11	71.1	99	
1回処理	果肉	90	0.01	0.900	2	0.44
3日後	果皮	10	4.31	43.1	98	
1回処理	果肉	90	0.01	0.900	2	0.45
7日後	果皮	10	4.41	44.1	98	
宮崎						
無処理	果肉	89	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	11	<0.01	—	—	
1回処理	果肉	90	0.01	0.900	3	0.34
1日後	果皮	10	3.31	33.1	97	
1回処理	果肉	93	0.01	0.930	4	0.21
3日後	果皮	7	2.87	20.1	96	
1回処理	果肉	92	0.01	0.920	5	0.18
7日後	果皮	8	2.14	17.1	95	

* 果皮の残留濃度は果肉と果実の残留濃度から算出

** 果肉で定量限界未満，果実で検出の場合，果肉について定量限界相当の残留として扱う。

表 3-5. メロンー処理区 B

表 3-5-1. シエノピラフェン

試料	部位	重量比	残留濃度*	試料100 g 中の残留量**	分布率**	果実 残留濃度
		(%)	(ppm)	(μg)	(%)	(ppm)
茨城						
無処理	果肉	93	< 0.01	—	—	< 0.01
	果皮	7	< 0.01	—	—	
1回処理	果肉	92	0.01	0.920	8	0.12
1日後	果皮	8	1.39	11.1	92	
1回処理	果肉	91	0.01	0.910	18	0.05
3日後	果皮	9	0.45	4.09	82	
1回処理	果肉	93	0.01	0.930	31	0.03
7日後	果皮	7	0.30	2.07	69	
高知						
無処理	果肉	89	< 0.01	—	—	< 0.01
	果皮	11	< 0.01	—	—	
1回処理	果肉	90	0.01	0.900	5	0.18
1日後	果皮	10	1.71	17.1	95	
1回処理	果肉	91	0.01	0.910	11	0.08
3日後	果皮	9	0.79	7.09	89	
1回処理	果肉	91	0.01	0.910	23	0.04
7日後	果皮	9	0.34	3.09	77	
宮崎						
無処理	果肉	89	< 0.01	—	—	< 0.01
	果皮	11	< 0.01	—	—	
1回処理	果肉	91	0.01	0.910	10	0.09
1日後	果皮	9	0.90	8.09	90	
1回処理	果肉	89	0.01	0.890	15	0.06
3日後	果皮	11	0.46	5.11	85	
1回処理	果肉	91	0.01	0.910	46	0.02
7日後	果皮	9	0.12	1.09	54	

* 果皮の残留濃度は果肉と果実の残留濃度から算出

** 果肉で定量限界未満，果実で検出の場合，果肉について定量限界相当の残留として扱う。

表 3-5-2. チアクロプリド

試料	部位	重量比	残留濃度*	試料100 g 中の残留量**	分布率**	果実 残留濃度
		(%)	(ppm)	(μg)	(%)	(ppm)
茨城						
無処理	果肉	93	< 0.01	—	—	< 0.01
	果皮	7	< 0.01	—	—	
3回処理	果肉	92	0.02	1.84	4	0.42
1日後	果皮	8	5.02	40.2	96	
3回処理	果肉	91	0.02	1.82	6	0.30
3日後	果皮	9	3.13	28.2	94	
3回処理	果肉	93	0.02	1.86	6	0.31
7日後	果皮	7	4.16	29.1	94	
高知						
無処理	果肉	89	< 0.01	—	—	< 0.01
	果皮	11	< 0.01	—	—	
3回処理	果肉	90	0.02	1.80	3	0.64
1日後	果皮	10	6.22	62.2	97	
3回処理	果肉	91	0.02	1.82	3	0.64
3日後	果皮	9	6.91	62.2	97	
3回処理	果肉	91	0.02	1.82	3	0.68
7日後	果皮	9	7.35	66.2	97	
宮崎						
無処理	果肉	89	< 0.01	—	—	< 0.01
	果皮	11	< 0.01	—	—	
3回処理	果肉	91	0.01	0.910	2	0.37
1日後	果皮	9	4.01	36.1	98	
3回処理	果肉	89	0.02	1.78	4	0.40
3日後	果皮	11	3.47	38.2	96	
3回処理	果肉	91	0.01	0.910	3	0.33
7日後	果皮	9	3.57	32.1	97	

* 果皮の残留濃度は果肉と果実の残留濃度から算出

** 果肉で定量限界未満，果実で検出の場合，果肉について定量限界相当の残留として扱う。

表 3-5-3. トリホリン

試料	部位	重量比	残留濃度*	試料100 g 中の残留量**	分布率**	果実 残留濃度
		(%)	(ppm)	(μg)	(%)	(ppm)
茨城						
無処理	果肉	93	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	7	<0.01	—	—	
6回処理	果肉	92	0.01	0.920	7	0.14
1日後	果皮	8	1.64	13.1	93	
6回処理	果肉	91	0.01	0.910	10	0.09
3日後	果皮	9	0.90	8.09	90	
6回処理	果肉	93	0.01	0.930	13	0.07
7日後	果皮	7	0.87	6.07	87	
高知						
無処理	果肉	89	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	11	<0.01	—	—	
6回処理	果肉	90	0.01	0.900	3	0.28
1日後	果皮	10	2.71	27.1	97	
6回処理	果肉	91	0.01	0.910	4	0.22
3日後	果皮	9	2.34	21.1	96	
6回処理	果肉	91	0.01	0.910	6	0.15
7日後	果皮	9	1.57	14.1	94	
宮崎						
無処理	果肉	89	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	11	<0.01	—	—	
6回処理	果肉	91	0.01	0.910	5	0.19
1日後	果皮	9	2.01	18.1	95	
6回処理	果肉	89	0.01	0.890	5	0.18
3日後	果皮	11	1.56	17.1	95	
6回処理	果肉	91	0.01	0.910	8	0.12
7日後	果皮	9	1.23	11.1	92	

* 果皮の残留濃度は果肉と果実の残留濃度から算出

** 果肉で定量限界未満，果実で検出の場合，果肉について定量限界相当の残留として扱う。

表 3-5-4. ピメトロジン

試料	部位	重量比	残留濃度*	試料100 g 中の残留量**	分布率**	果実 残留濃度
		(%)	(ppm)	(μg)	(%)	(ppm)
茨城						
無処理	果肉	93	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	7	<0.01	—	—	
4回処理	果肉	92	0.01	0.920	8	0.12
1日後	果皮	8	1.39	11.1	92	
4回処理	果肉	91	0.01	0.910	23	0.04
3日後	果皮	9	0.34	3.09	77	
4回処理	果肉	93	0.01	0.930	93	0.01
7日後	果皮	7	0.01	0.0700	7	
高知						
無処理	果肉	89	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	11	<0.01	—	—	
4回処理	果肉	90	0.01	0.900	5	0.18
1日後	果皮	10	1.71	17.1	95	
4回処理	果肉	91	0.01	0.910	18	0.05
3日後	果皮	9	0.45	4.09	82	
4回処理	果肉	91	0.01	0.910	45	0.02
7日後	果皮	9	0.12	1.09	55	
宮崎						
無処理	果肉	89	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	11	<0.01	—	—	
4回処理	果肉	91	0.01	0.910	11	0.08
1日後	果皮	9	0.79	7.09	89	
4回処理	果肉	89	0.01	0.890	30	0.03
3日後	果皮	11	0.19	2.11	70	
4回処理	果肉	91	0.01	0.910	91	0.01
7日後	果皮	9	0.01	0.0900	9	

* 果皮の残留濃度は果肉と果実の残留濃度から算出

** 果肉で定量限界未満，果実で検出の場合，果肉について定量限界相当の残留として扱う。

表 3-5-5. アミスルブロム

試料	部位	重量比	残留濃度*	試料100 g 中の残留量**	分布率**	果実 残留濃度
		(%)	(ppm)	(μg)	(%)	(ppm)
茨城						
無処理	果肉	93	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	7	<0.01	—	—	
4回処理	果肉	92	0.01	0.920	5	0.20
1日後	果皮	8	2.39	19.1	95	
4回処理	果肉	91	0.01	0.910	6	0.16
3日後	果皮	9	1.68	15.1	94	
4回処理	果肉	93	0.01	0.930	6	0.15
7日後	果皮	7	2.01	14.1	94	
高知						
無処理	果肉	89	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	11	<0.01	—	—	
4回処理	果肉	90	0.01	0.900	2	0.48
1日後	果皮	10	4.71	47.1	98	
4回処理	果肉	91	0.01	0.910	2	0.46
3日後	果皮	9	5.01	45.1	98	
4回処理	果肉	91	0.01	0.910	2	0.42
7日後	果皮	9	4.57	41.1	98	
宮崎						
無処理	果肉	89	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	11	<0.01	—	—	
4回処理	果肉	91	0.01	0.910	3	0.26
1日後	果皮	9	2.79	25.1	97	
4回処理	果肉	89	0.01	0.890	3	0.26
3日後	果皮	11	2.28	25.1	97	
4回処理	果肉	91	0.01	0.910	5	0.18
7日後	果皮	9	1.90	17.1	95	

* 果皮の残留濃度は果肉と果実の残留濃度から算出

** 果肉で定量限界未滿，果実で検出の場合，果肉について定量限界相当の残留として扱う。

表 3-5-6. フルベンジアミド

試料	部位	重量比	残留濃度*	試料100 g 中の残留量**	分布率**	果実 残留濃度
		(%)	(ppm)	(μg)	(%)	(ppm)
茨城						
無処理	果肉	93	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	7	<0.01	—	—	
2回処理	果肉	92	0.01	0.920	5	0.18
1日後	果皮	8	2.14	17.1	95	
2回処理	果肉	91	0.01	0.910	7	0.13
3日後	果皮	9	1.34	12.1	93	
2回処理	果肉	93	0.01	0.930	6	0.16
7日後	果皮	7	2.15	15.1	94	
高知						
無処理	果肉	89	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	11	<0.01	—	—	
2回処理	果肉	90	0.01	0.900	3	0.31
1日後	果皮	10	3.01	30.1	97	
2回処理	果肉	91	0.01	0.910	3	0.30
3日後	果皮	9	3.23	29.1	97	
2回処理	果肉	91	0.01	0.910	2	0.38
7日後	果皮	9	4.12	37.1	98	
宮崎						
無処理	果肉	89	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	11	<0.01	—	—	
2回処理	果肉	91	0.01	0.910	6	0.16
1日後	果皮	9	1.68	15.1	94	
2回処理	果肉	89	0.01	0.890	6	0.16
3日後	果皮	11	1.37	15.1	94	
2回処理	果肉	91	0.01	0.910	6	0.14
7日後	果皮	9	1.45	13.1	94	

* 果皮の残留濃度は果肉と果実の残留濃度から算出

** 果肉で定量限界未満，果実で検出の場合，果肉について定量限界相当の残留として扱う。

表 3-5-7. ベンチアバリカルブイソプロピル

試料	部位	重量比	残留濃度*	試料100 g 中の残留量**	分布率**	果実 残留濃度
		(%)	(ppm)	(μg)	(%)	(ppm)
茨城						
無処理	果肉	93	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	7	<0.01	—	—	
5回処理	果肉	92	0.01	0.920	5	0.19
1日後	果皮	8	2.26	18.1	95	
5回処理	果肉	91	0.01	0.910	6	0.15
3日後	果皮	9	1.57	14.1	94	
5回処理	果肉	93	0.01	0.930	6	0.15
7日後	果皮	7	2.01	14.1	94	
高知						
無処理	果肉	89	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	11	<0.01	—	—	
5回処理	果肉	90	0.01	0.900	3	0.26
1日後	果皮	10	2.51	25.1	97	
5回処理	果肉	91	0.01	0.910	3	0.26
3日後	果皮	9	2.79	25.1	97	
5回処理	果肉	91	0.01	0.910	3	0.27
7日後	果皮	9	2.90	26.1	97	
宮崎						
無処理	果肉	89	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	11	<0.01	—	—	
5回処理	果肉	91	0.01	0.910	6	0.16
1日後	果皮	9	1.68	15.1	94	
5回処理	果肉	89	0.01	0.890	5	0.17
3日後	果皮	11	1.46	16.1	95	
5回処理	果肉	91	0.01	0.910	6	0.15
7日後	果皮	9	1.57	14.1	94	

* 果皮の残留濃度は果肉と果実の残留濃度から算出

** 果肉で定量限界未満，果実で検出の場合，果肉について定量限界相当の残留として扱う。

表 3-6. メロンー処理区 C, 処理区 D

表 3-6-1. フルフェノクスロン

試料	部位	重量比	残留濃度*	試料100 g 中の残留量**	分布率**	果実 残留濃度
		(%)	(ppm)	(μg)	(%)	(ppm)
茨城						
無処理	果肉	93	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	7	<0.01	—	—	
3回処理	果肉	93	0.01	0.930	8	0.11
7日後	果皮	7	1.44	10.1	92	
3回処理	果肉	93	0.01	0.930	12	0.08
14日後	果皮	7	1.01	7.07	88	
3回処理	果肉	94	0.01	0.940	16	0.06
21日後	果皮	6	0.84	5.06	84	
高知						
無処理	果肉	89	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	11	<0.01	—	—	
3回処理	果肉	90	0.01	0.900	5	0.18
7日後	果皮	10	1.71	17.1	95	
3回処理	果肉	88	0.01	0.880	5	0.18
14日後	果皮	12	1.43	17.1	95	
3回処理	果肉	90	0.01	0.900	6	0.15
21日後	果皮	10	1.41	14.1	94	
宮崎						
無処理	果肉	89	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	11	<0.01	—	—	
3回処理	果肉	89	0.01	0.890	11	0.08
7日後	果皮	11	0.65	7.11	89	
3回処理	果肉	92	0.01	0.920	11	0.08
14日後	果皮	8	0.89	7.08	89	
3回処理	果肉	92	0.01	0.920	11	0.08
21日後	果皮	8	0.89	7.08	89	

* 果皮の残留濃度は果肉と果実の残留濃度から算出

** 果肉で定量限界未満, 果実で検出の場合, 果肉について定量限界相当の残留として扱う。

表 3-6-2. シメコナゾール

試料	部位	重量比	残留濃度*	試料100 g 中の残留量**	分布率**	果実 残留濃度
		(%)	(ppm)	(μg)	(%)	(ppm)
茨城						
無処理	果肉	93	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	7	<0.01	—	—	
5回処理	果肉	93	0.01	0.930	13	0.07
7日後	果皮	7	0.87	6.07	87	
5回処理	果肉	93	0.01	0.930	19	0.05
14日後	果皮	7	0.58	4.07	81	
5回処理	果肉	94	0.01	0.940	31	0.03
21日後	果皮	6	0.34	2.06	69	
高知						
無処理	果肉	89	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	11	<0.01	—	—	
5回処理	果肉	90	0.01	0.900	10	0.09
7日後	果皮	10	0.81	8.10	90	
5回処理	果肉	88	0.01	0.880	11	0.08
14日後	果皮	12	0.59	7.12	89	
5回処理	果肉	90	0.01	0.900	30	0.03
21日後	果皮	10	0.21	2.10	70	
宮崎						
無処理	果肉	89	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	11	<0.01	—	—	
5回処理	果肉	89	0.01	0.890	15	0.06
7日後	果皮	11	0.46	5.11	85	
5回処理	果肉	92	0.01	0.920	18	0.05
14日後	果皮	8	0.51	4.08	82	
5回処理	果肉	92	0.01	0.920	18	0.05
21日後	果皮	8	0.51	4.08	82	

* 果皮の残留濃度は果肉と果実の残留濃度から算出

** 果肉で定量限界未満，果実で検出の場合，果肉について定量限界相当の残留として扱う。

表 3-6-3. クロルフルアズロン

試料	部位	重量比	残留濃度*	試料100 g 中の残留量**	分布率**	果実 残留濃度
		(%)	(ppm)	(μg)	(%)	(ppm)
茨城						
無処理	果肉	93	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	7	<0.01	—	—	
3回処理	果肉	93	0.01	0.930	15	0.06
7日後	果皮	7	0.72	5.07	85	
3回処理	果肉	93	0.01	0.930	23	0.04
14日後	果皮	7	0.44	3.07	77	
3回処理	果肉	94	0.01	0.940	31	0.03
21日後	果皮	6	0.34	2.06	69	
高知						
無処理	果肉	89	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	11	<0.01	—	—	
3回処理	果肉	90	0.01	0.900	11	0.08
7日後	果皮	10	0.71	7.10	89	
3回処理	果肉	88	0.01	0.880	10	0.09
14日後	果皮	12	0.68	8.12	90	
3回処理	果肉	90	0.01	0.900	13	0.07
21日後	果皮	10	0.61	6.10	87	
宮崎						
無処理	果肉	89	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	11	<0.01	—	—	
3回処理	果肉	89	0.01	0.890	22	0.04
7日後	果皮	11	0.28	3.11	78	
3回処理	果肉	92	0.01	0.920	23	0.04
14日後	果皮	8	0.39	3.08	77	
3回処理	果肉	92	0.01	0.920	23	0.04
21日後	果皮	8	0.39	3.08	77	

* 果皮の残留濃度は果肉と果実の残留濃度から算出

** 果肉で定量限界未満，果実で検出の場合，果肉について定量限界相当の残留として扱う。

表 4. 果肉及び果実の残留値（最高値）と各種残留基準値

表 4-1. すいか

一般名	log Pow	現行の国内 果肉基準値(ppm)	果肉の最大 残留値(ppm)	果実全体の 最大残留値(ppm)	OECD calculator MRL* (ppm)	Codex MRL** (ppm)
ペルメトリン	6.1	5	<0.01	0.32	0.7	—
ビフェントリン	6.6	0.2	<0.01	0.06	0.15	—
ピリダリル	8.1	—	<0.01	0.14	0.3	—
イミベンコナゾール	4.94	0.3	0.03	0.30	0.5	—
テブフェンピラド	4.93	0.1	<0.01	0.03	0.07	—
スピロメシフェン	4.55	0.3	0.01	0.14	0.3	—
アラニカルブ	3.57	2	0.02	0.16	0.4	—
ベンチオピラド	3.2	0.05	<0.01	0.10	0.2	—
マンジプロパミド	3.2	0.3	<0.01	0.10	0.2	—
チオファネートメチル (カルベンダジム)	1.5	3	0.032	0.246	0.6	—
シメコナゾール	3.2	0.1	<0.01	0.02	0.04	—
ジメトモルフ	2.63, 2.73	0.5	0.02	0.06	0.2	0.5
メトラキシル M	1.71	0.2	0.01	0.01	0.02	—
ジノテフラン	—0.549	0.5	0.08	0.11	0.2	—
フルフェノクスロン	4.0	0.2	0.03	0.09	0.2	—

* 各農薬で規定された最短処理試料の果実残留濃度について OECD Calculator を用いて MRL を試算

** ジメトモルフ：VC 0045—Fruiting vegetables, Cucurbits

—：基準値無し

表 4-2. メロン

一般名	log Pow	現行の国内 果肉基準値(ppm)	果肉の最大 残留値(ppm)	果実全体の 最大残留値(ppm)	OECD calculator MRL* (ppm)	Codex MRL** (ppm)
イプロジオン	3.0	10	0.03	3.11	7	—
エトフェンプロックス	6.9	2	0.02	1.14	2	—
シハロトリン	6.9	0.5	< 0.01	0.07	0.2	0.05
レピメクチン	6.5, 7.0	0.01	< 0.01	< 0.01	0.01	—
アラニカルブ	3.57	2	< 0.01	1.32	3	—
クレソキシムメチル	3.4	1	< 0.01	0.72	1.5	—
シエノピラフェン	5.6	0.05	< 0.01	0.18	0.4	—
チアクロプリド	1.26	1	0.02	0.68	1.5	0.2
トリホリン	2.2	0.5	< 0.01	0.28	0.7	0.5
ピメトロジン	—0.18	0.1	< 0.01	0.18	0.15	—
アミスルプロム	4.4	0.05	< 0.01	0.48	1	—
フルベンジアミド	4.2	0.02	< 0.01	0.38	0.7	0.2
ベンチアバリカルブ イソプロピル	2.3～ 2.9	0.05	< 0.01	0.27	0.6	—
フルフェノクスロン	4.0	0.02	< 0.01	0.18	0.4	—
シメコナゾール	3.2	0.1	< 0.01	0.09	0.3	—
クロルフルアズロン	5.9	2	< 0.01	0.09	0.2	—

* 各農薬で規定された最短処理試料の果実残留濃度について OECD Calculator を用いて MRL を試算

** チアクロプリド：VC 0046—Melons, except watermelon

シハロトリン，トリホリン，フルベンジアミド：VC 0045—Fruiting vegetables, Cucurbits

—：基準値無し

表 5. 同一経過日数における残留値の統計学的解析結果

農薬	log P _{OW}	処理後経過日数		
		最短	中間	最長
ピメトロジン	-0.18	**	**	—
クレソキシムメチル	3.4	—	—	—
アラニカルブ	3.57	**	**	**
テブフェンピラド	4.93	**	**	**
イミベンコナゾール	4.94	**	**	**
シエノピラフェン	5.6	**	**	**
ビフェントリン	6.6	*	**	*
メタラキシル M	1.71	**	ND	ND
シメコナゾール	3.2	**	**	**
フルフェノクスロン	4.0	*	—	*

—：有意差無し ND：不検出（定量限界未満）

処理後経過日数：ピメトロジン，クレソキシムメチル，アラニカルブ，テブフェンピラド，イミベンコナゾール，シエノピラフェン及びビフェントリンは，最終散布 1 日，3 日及び 7 日後に収穫。

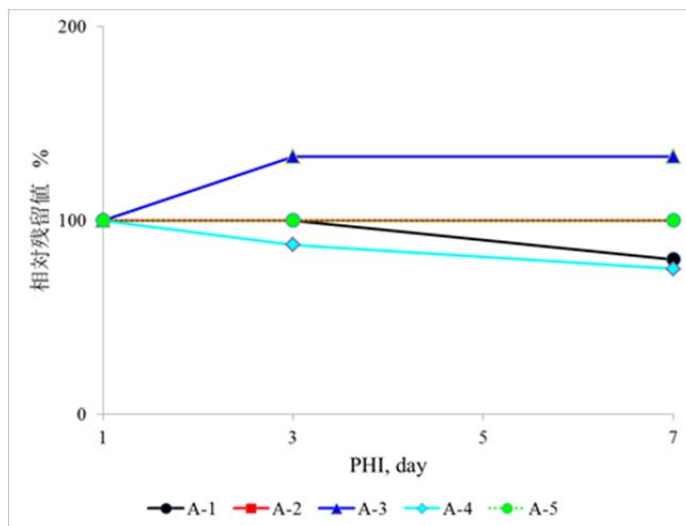
メタラキシル M，シメコナゾール及びフルフェノクスロンについては，最終散布 7 日，14 日及び 21 日後に収穫。

* 5%危険率で有意差有り ** 1%危険率で有意差有り

図 1. 果実における各農薬の圃場別の挙動

図 1-1. すいかー処理区 A

図 1-1-1. 茨城



A-1: ● ペルメトリン

A-2: ■ ビフェントリン

A-3: ▲ ピリダリル

A-4: ◇ イミベンコナゾール

A-5: ● テブフェンピラド

図 1-1-2. 高知

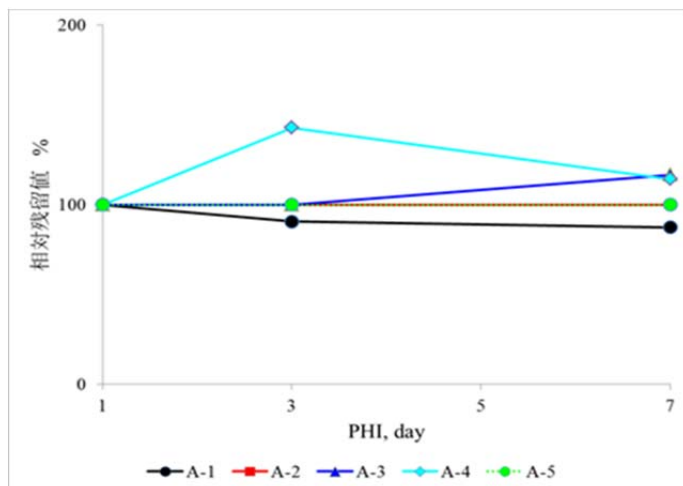


図 1-1-3. 宮崎

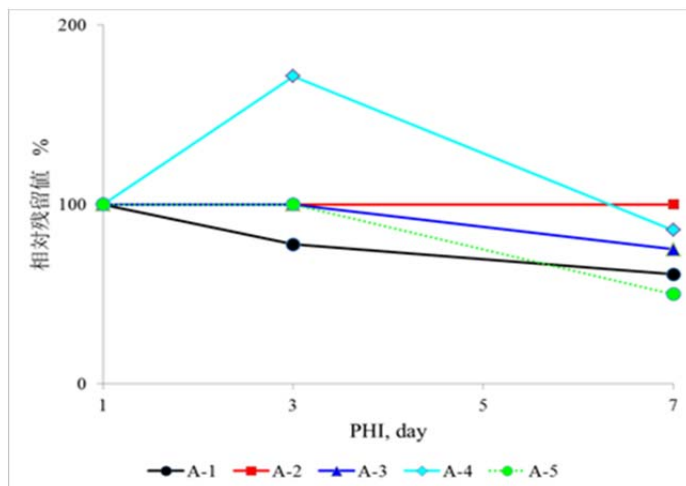
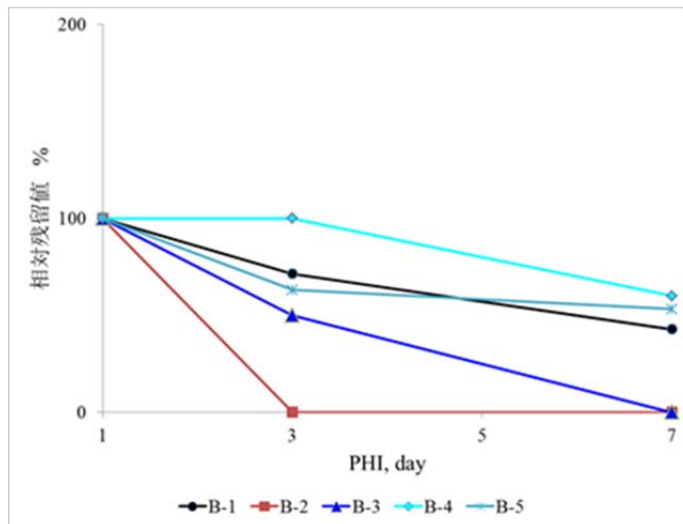


図 1-2. すいかー処理区 B

図 1-2-1. 茨城



B-1: ●スピロメシフェン

B-2: ■アラニカルブ

B-3: ▲ペンチオピラド

B-4: ◇マンジプロパミド

B-5: ×チオファネートメチル

図 1-2-2. 高知

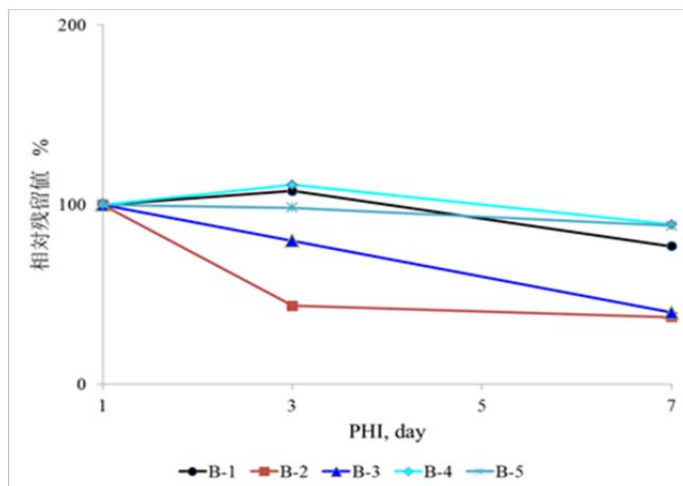


図 1-2-3. 宮崎

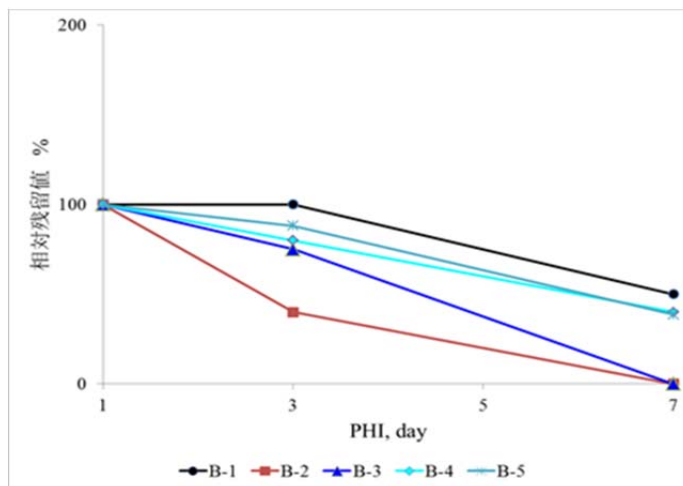
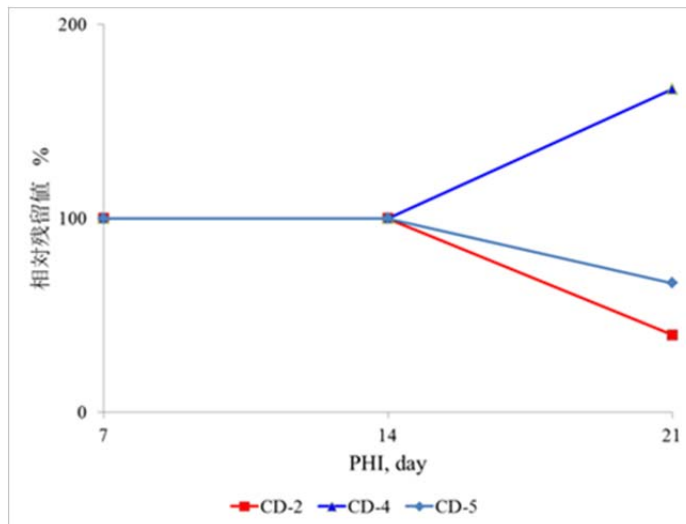


図 1-3. すいかー処理区 C, 処理区 D

図 1-3-1. 茨城



CD-1: ●シメコナゾール

CD-2: ■ジメトモルフ

CD-3: ●メタラキシル M

CD-4: ▲ジノテフラン

CD-5: ◇フルフェノクスロン

図 1-3-2. 高知

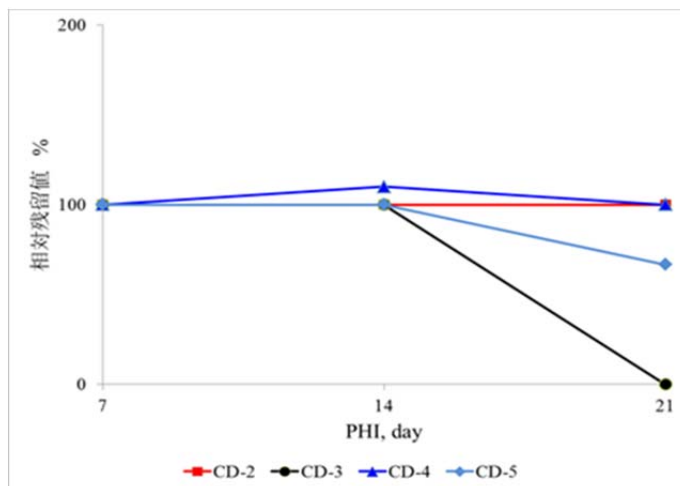


図 1-3-3. 宮崎

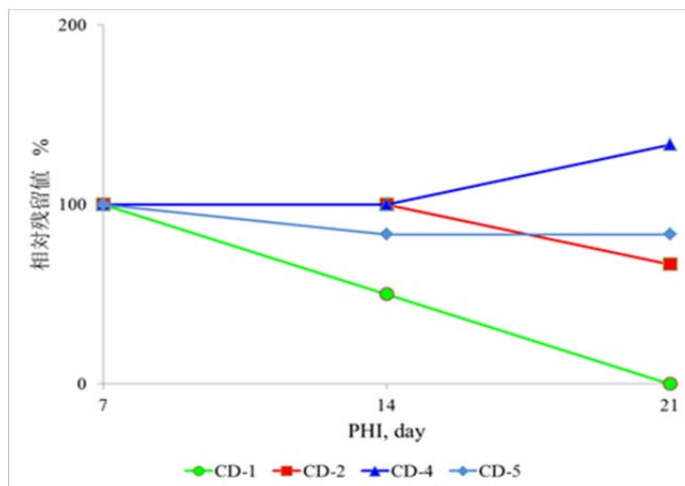
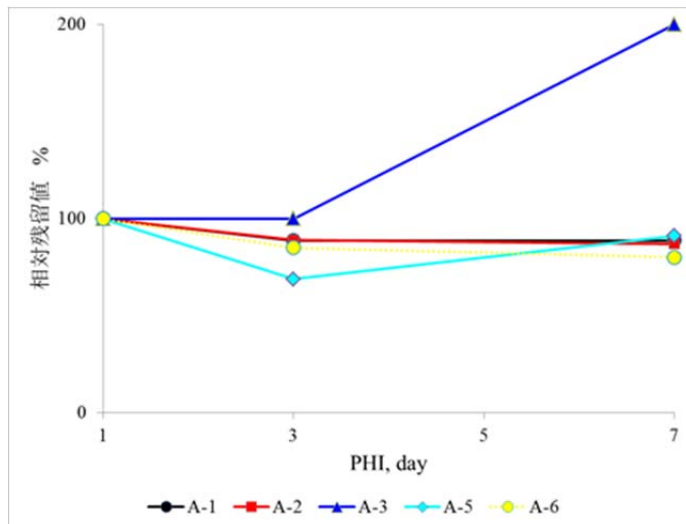


図 1-4. メロンー処理区 A

図 1-4-1. 茨城



A-1: ● イプロジオン

A-2: ■ エトフェンプロックス

A-3: ▲ シハロトリン

A-5: ◇ アラニカルブ

A-6: ● クレソキシムメチル

A-4 (レピメクチン):
全試験区定量限界未満

図 1-4-2. 高知

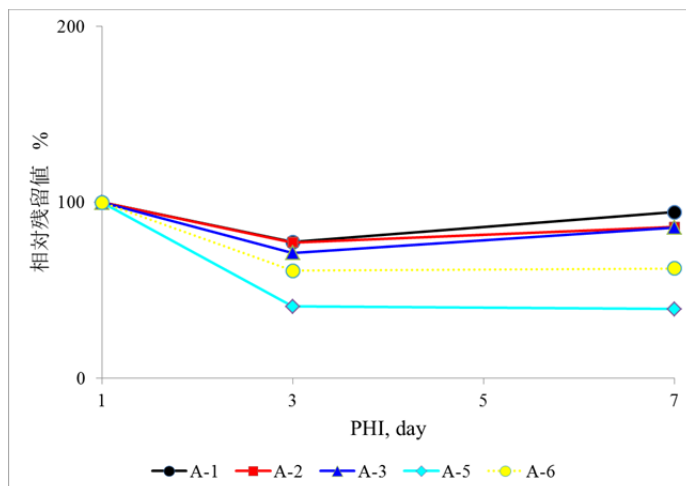


図 1-4-3. 宮崎

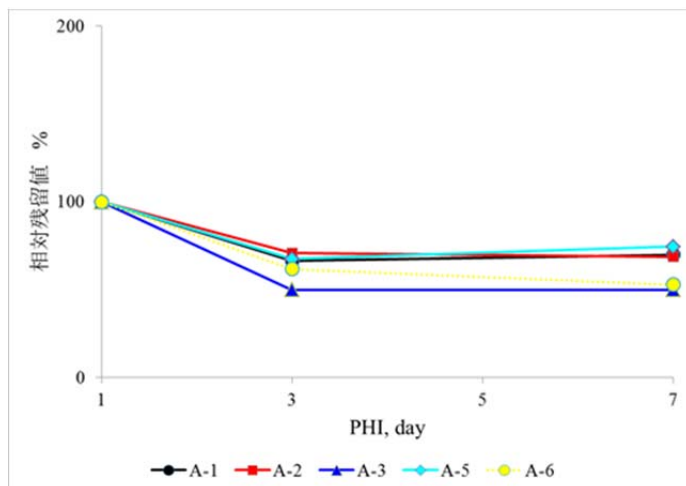
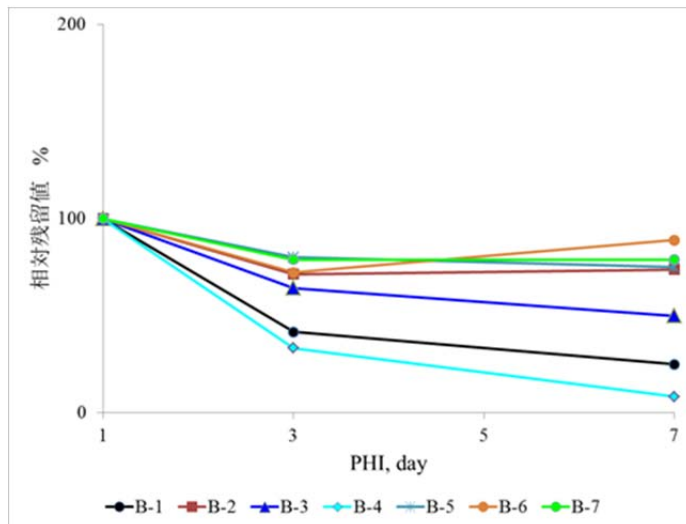


図 1-5. メロンー処理区 B

図 1-5-1. 茨城



B-1: ●シエノピラフエン

B-2: ■チアクロプリド

B-3: ▲トリホリン

B-4: ◇ピメトロジン

B-5: ×アミスルブロム

B-6: ●フルベンジアミド

B-7: ●ベンチアバリカルブ
イソプロピル

図 1-5-2. 高知

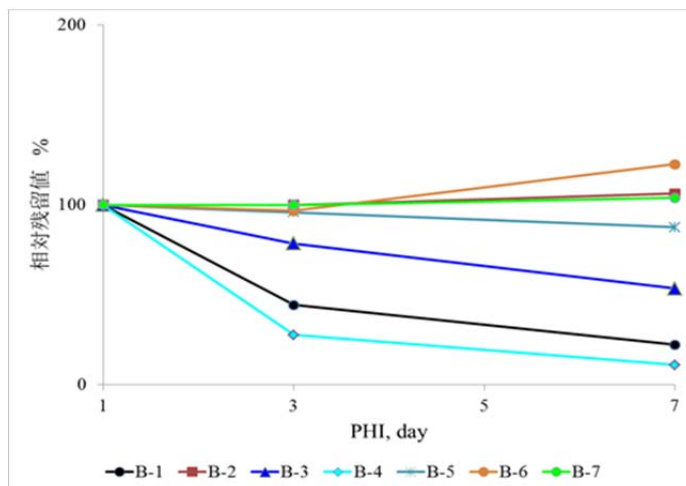


図 1-5-3. 宮崎

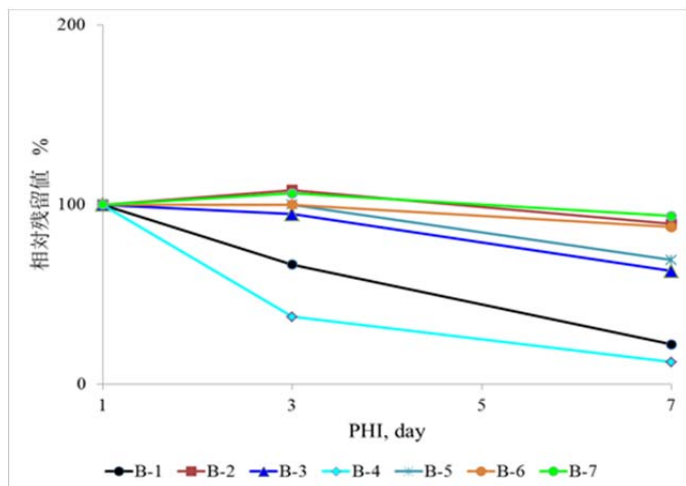
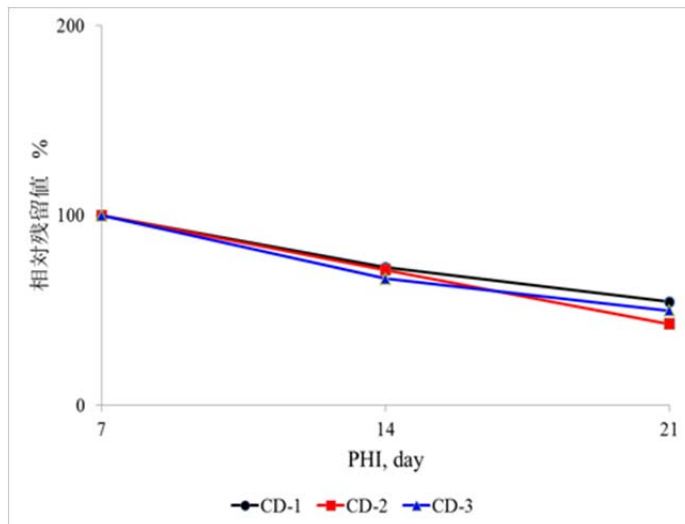


図 1-6. メロンー処理区 C, 処理区 D

図 1-6-1. 茨城



CD-1: ●フルフェノクスロン

CD-2: ■シメコナゾール

CD-3: ▲クロルフルアズロン

図 1-6-2. 高知

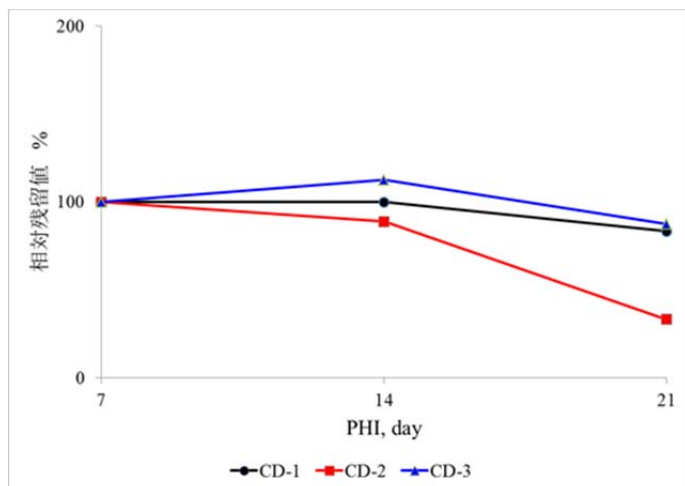


図 1-6-3. 宮崎

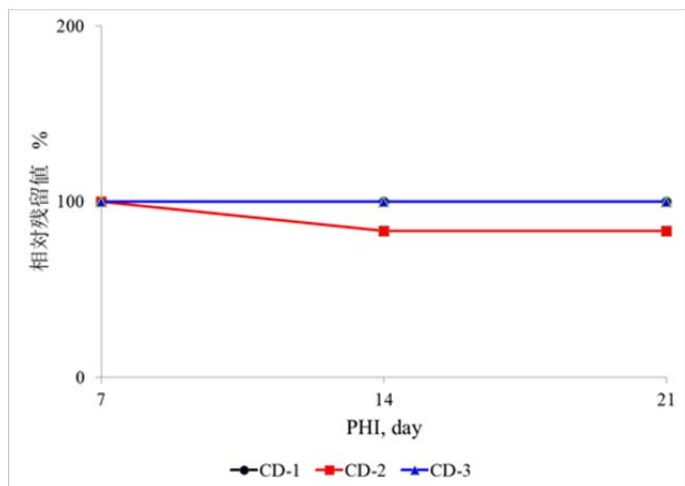


図 2. 平均個体重量と果実残留濃度の相関性

図 2-1. すいか

図 2-1-1. 処理区 A

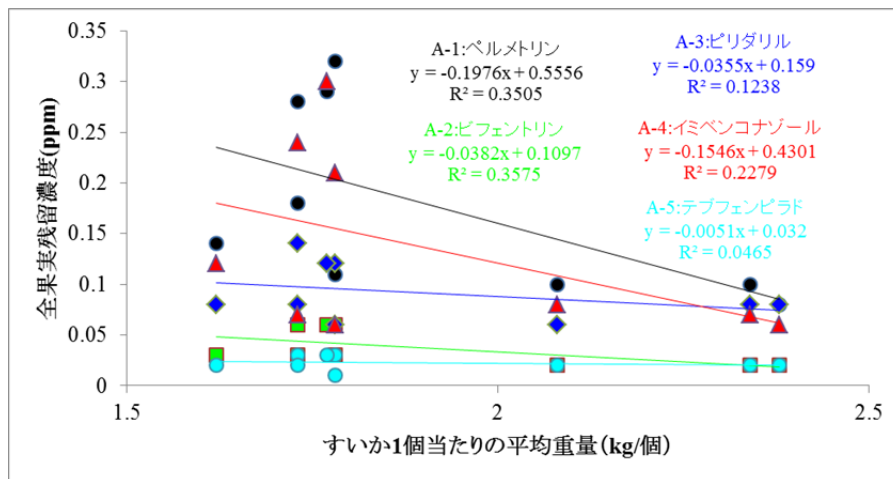


図 2-1-2. 処理区 B

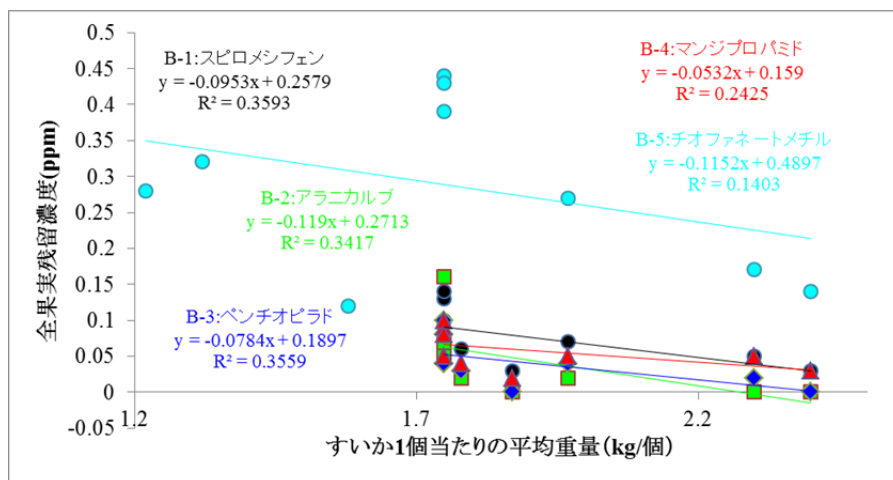


図 2-1-3. 処理区 C, D

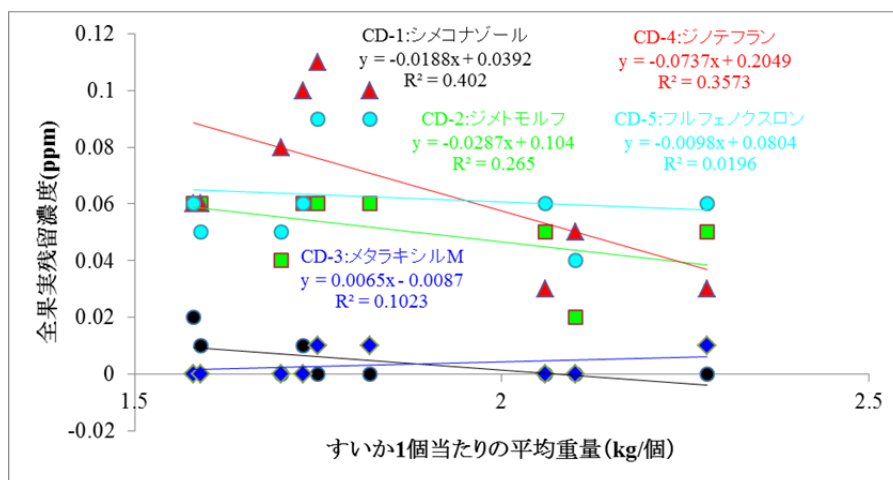


図 2-2. メロン

図 2-2-1. 処理区 A

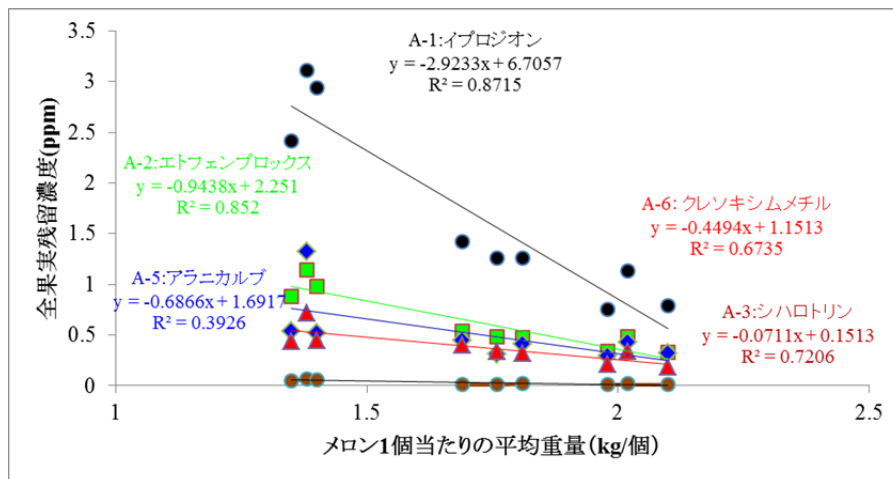


図 2-2-2. 処理区 B

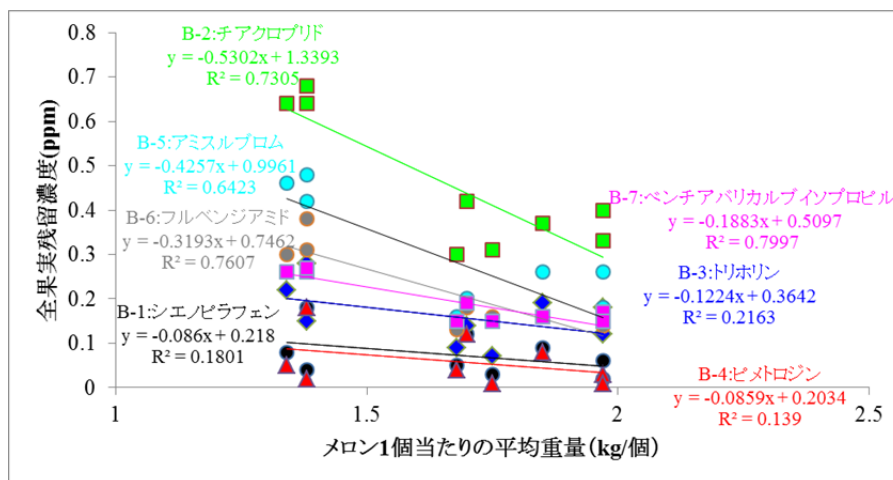


図 2-2-3. 処理区 C, D

