

平成 24 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 25 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
[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]	9
1. 圃場試験	
2. 残留分析	
[結果及び考察]	17
1. 各農薬の濃度推移	
2. 果実全体の最大残留濃度	
3. 現行の国内残留基準値，Codex 及び欧米の果実全体の残留基準値との比較	
4. 統計学的解析	
5. 考察	
 [付表]	
表 1. すいかの果肉及び果皮の残留値.....	31
表 1-1. 処理区 A	
表 1-2. 処理区 B	
表 1-3. 処理区 C	
表 2. メロンの果肉及び果皮の残留値.....	48
表 2-1. 処理区 A	
表 2-2. 処理区 B	
表 2-3. 処理区 C	
表 3. 分布率の算出結果	69
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	
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	
表 4. 果実全体の残留値（最高値）と欧米の残留基準値との比較.....	100
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.....	102

[付図]

図 1. すいかにおける果皮及び果実全体の濃度推移.....	103
図 1-1. 処理区 A	
図 1-2. 処理区 B	
図 1-3. 処理区 C	
図 2. メロンにおける果皮及び果実全体の濃度推移.....	118
図 2-1. 処理区 A	
図 2-2. 処理区 B	
図 2-3. 処理区 C	
図 3. 果実全体の最大残留濃度.....	134
図 3-1. すいか	
図 3-2. メロン	

[添付資料]

資料 1. 登録作物のグループ化・圃場試験概要	
資料 2-1. 登録作物のグループ化・残留分析詳細 すいか 処理区 A	
資料 2-2. 登録作物のグループ化・残留分析詳細 すいか 処理区 B	
資料 2-3. 登録作物のグループ化・残留分析詳細 すいか 処理区 C	
資料 2-4. 登録作物のグループ化・残留分析詳細 メロン 処理区 A	
資料 2-5. 登録作物のグループ化・残留分析詳細 メロン 処理区 B	
資料 2-6. 登録作物のグループ化・残留分析詳細 メロン 処理区 C	
資料 3. 試料調製明細書	

[目的]

平成14年の農薬取締法改正による適用外農薬の使用に対する罰則の強化や、平成18年の食品衛生法改正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大きな問題となった。このため、農水省では、マイナー作物対策として、マイナー作物どうし、または、マイナー作物と生産量のやや多い作物間で作物群を策定した。しかしながら、それら現行の作物群では、登録農薬が少ないマイナー作物を十分に網羅していない。

一方、海外では Codex において作物分類の設定作業が進められるなど、作物群による農薬登録を推進する動きがある。したがって、残留基準値の科学的な妥当性を高めつつ、より効率的な登録をすすめるためには、Codex や先進諸国内で用いられる作物分類を導入して国際調和を図りながら、これまでの分類の考え方を見直す必要がある。

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する。本年度は、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（全果）と国内慣行（果肉）での分析部位の相異が与える影響についてすいか及びメロンでの残留性調査を行い検証した。

[要旨]

本年度の事業では、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、全果実を対象とした農薬登録や残留農薬基準の設定を行っていくための基礎データを採取した。そして、分析結果について、各部位の経過日数に対する濃度推移、果実全体の最大残留濃度、現行の国内残留基準値、Codex 及び欧米の果実全体の残留基準値との比較、両作物で共通する 8 農薬について統計学的な比較を実施した。

果肉試料で検出された農薬は、すいかで 15 種のうち 2 農薬、メロンで 16 種のうち 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。なお、シフルメトフェンは全ての試験区において定量限界未満、シフルメトフェン代謝物については全ての試験区で検出されたが、シフルメトフェン代謝物は規制対象から外れる見込みのため、シフルメトフェン代謝物の残留濃度は除外した。

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残留濃度が高い傾向であった。この要因としては、両作物の果皮の形状及び構造の違いのためと推測した。また、高知試料の残留濃度が他の 2 圃場に比べて高い傾向であった。この要因としては、高知試料の個体重量が小さかったためと推測した。

果実全体の各農薬の残留傾向は、上述のようにその殆どが果皮に分布していたことから、果皮の残留傾向とほぼ同じ傾向であった。果実全体の残留値は、すいかでは果皮の残留値に対して約 1/5、メロンでは約 1/10 の残留値となった。また、果肉及び果皮では、減衰傾向が不明瞭であった場合でも、果実全体では減衰傾向が確認できた場合があった。

両作物で共通する 8 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)を実施した結果、すいか及びメロンの果実全体の残留濃度分布を同一母集団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 または 16 種の農薬では、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。

[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 一般社団法人日本植物防疫協会・公益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（12 農産第 8147 号農林水産省農産園芸局通知）中の「農作物等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。なお、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、物理学的化学的性質（水溶性）の異なる農薬 15 種類以上を選択した。なお、散布の際は、対象農薬を 3 グループ（Log Pow の低い方から 5 農薬または 6 農薬ずつ区切った）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 Pow=-0.18~3.2（ピメトロジン、シモキサニル、スピノサド、ボスカリド、シアゾファミド）

処理区 B : Log Pow=3.4~4.83（クレソキシムメチル、ピラクロストロビン、ファモキサドン、シフルフェナミド、クロルフェナピル）

処理区 C : Log Pow=4.3~6（エトキサゾール、アクリナトリン、シエノピラフェン、シフルメトフェン、フェンプロパトリン）

一般名	Log Pow	基準値	農薬名	濃度	希釈倍数 使用量	使用時期	使用 回数
ピメトロジン	-0.18	0.1	チェス顆粒水和剤	50.0%	5000 倍	収穫3日前まで	4 回
シモキサニル	0.67	0.1	ホライズンドライフロアブル	30.0%	2500 倍	収穫前日まで	3 回
スピノサド	2.8	0.3	スピノエース顆粒水和剤	25.0%	5000 倍	収穫前日まで	2 回
ボスカリド	2.96	1.6	カンタスドライフロアブル	50.0%	1000 倍	収穫前日まで	3 回
シアゾファミド	3.2	0.05	ランマンフロアブル	9.4%	1000 倍	収穫前日まで	4 回
クレソキシムメチル	3.4	1	ストロビーフロアブル	44.2%	2000 倍	収穫前日まで	3 回
ピラクロストロビン	3.99	0.5	シグナム WDG	6.7%	1500 倍	収穫前日まで	3 回
ファモキサドン	4.65	0.1	ホライズンドライフロアブル	22.5%	2500 倍	収穫前日まで	3 回
シフルフェナミド	4.7	0.02	パンチョ TF 顆粒水和剤	3.4%	1360 倍	収穫前日まで	2 回
クロルフェナピル	4.83	0.05	コテツフロアブル	10.0%	2000 倍	収穫前日まで	2 回
エトキサゾール	5.59	0.2	パロックフロアブル	10.0%	2000 倍	収穫前日まで	2 回
アクリナトリン	5.6	0.2	アーデント水和剤	3.0%	1000 倍	収穫前日まで	5 回
シエノピラフェン	5.6	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
シフルメトフェン	4.3	0.5	ダニサラバフロアブル	20.0%	1000 倍	収穫前日まで	2 回
フェンプロパトリン	6	0.5	ロディー乳剤	10.0%	1000 倍	収穫前日まで	4 回

メロンの対象農薬 16 種類（全て茎葉散布）：

処理区 A：Log P_{OW}=−2.33〜3.2（イミノクタジンアルベシル酸塩，シモキサニル，メタラキシル M，スピノサド，シアゾファミド）

処理区 B：Log P_{OW}=3.28〜4.94（メパニピリム，ジフェノコナゾール，ファモキサドン，テブフェンピラド，イミベンコナゾール）

処理区 C：Log P_{OW}=4.3〜6.2（エトキサゾール，アクリナトリン，シフルメトフェン，フェンプロパトリン，ビフェントリン，アセキノシル）

一般名	Log Pow	基準値	農薬名	濃度	希釈倍数 使用量	使用時期	使用 回数
イミノクタジンアルベシル酸塩	−2.33	0.2	ベルコート水和剤	40.0%	1000 倍	収穫前日まで	5 回
シモキサニル	0.67	0.1	ホライズンドライフロアブル	30.0%	2500 倍	収穫前日まで	3 回
メタラキシル M	1.71	0.7	フォリオゴールド	3.3%	800 倍	収穫3日前まで	3 回
スピノサド	2.8	0.3	スピノエース顆粒水和剤	25.0%	5000 倍	収穫前日まで	2 回
シアゾファミド	3.2	0.05	ランマンフロアブル	9.4%	1000 倍	収穫前日まで	4 回
メパニピリム	3.28	2	フルピカフロアブル	40.0%	2000 倍	収穫前日まで	4 回
ジフェノコナゾール	4.4	0.1	スコア顆粒水和剤	10.0%	2000 倍	収穫前日まで	3 回
ファモキサドン	4.65	0.1	ホライズンドライフロアブル	22.5%	2500 倍	収穫前日まで	3 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
イミベンコナゾール	4.94	0.5	マネージ DF	30.0%	2000 倍	収穫前日まで	4 回
エトキサゾール	5.59	0.2	バロックフロアブル	10.0%	2000 倍	収穫前日まで	2 回
アクリナトリン	5.6	0.2	アーデント水和剤	3.0%	750 倍	収穫前日まで	5 回
シフルメトフェン	4.3	1	ダニサラバフロアブル	20.0%	1000 倍	収穫前日まで	2 回
フェンプロパトリン	6	0.5	ロディー乳剤	10.0%	1000 倍	収穫前日まで	4 回
ビフェントリン	>6	0.2	テルスター水和剤	2.0%	1000 倍	収穫前日まで	4 回
アセキノシル	6.2	0.1	カネマイトフロアブル	15.0%	1000 倍	収穫前日まで	1 回

〔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。

試験に際しては，製剤を一括購入し，各試験場に配付した。

[検討課題]

平成 23 年度の事業では、アセタミプリド、ペンチオピラド及びピリダベンの 3 農薬を用いて、ウリ科果菜類（すいか、メロン、きゅうり、かぼちゃ、しろうり）の作物残留試験を実施し、これら 5 作物についてグループ化を検討した。また、すいか及びメロンについては、果肉及び果皮の部位別分析を実施し、果肉と果皮の農薬分布に一定の傾向が得られるかについても検討した。

5 作物の残留傾向は、「メロン $\geq$ しろうり $\geq$ きゅうり $=$ かぼちゃ $>$ すいか」の順であり、これら 5 作物を同一母集団と見なすことは難しいが、すいかを除く 4 作物では同一母集団と見なせる可能性が高いと結論づけた。

また、果肉及び果皮の部位別分析では、果肉に検出される場合は少なく、さらに検出されたとしても果肉と果皮の農薬の分布に一定の傾向が得られなかった。従って、変換係数を用いて果肉の残留値から果実全体の残留値を算出することは難しいと結論づけた。

本年度の事業では、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。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、果皮、果実全体）
2. 果実全体の最大残留濃度
3. 現行の国内残留基準値、Codex 及び欧米の果実全体の残留基準値との比較
4. すいか及びメロンで共通する 8 農薬の果実全体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；アグネス）
 高知（品種；紅こだま）
 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 グループに分けて試験を行い、3 つの試験区（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 5～6 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 10 a 当たり 200～300 L 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) 試料採取等

処理区試料は最終散布 1, 3, 7 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）：

ピメトロジン、シモキサニル、スピノサド、ボスカリド、シアゾファミド、クレソキシムメチル、ピラクロストロビン、ファモキサドン、シフルフェナミド、クロルフェナピル、エトキサゾール、アクリナトリン、シエノピラフェン、シフルメトフェン、フェンプロパトリン

メロンの対象農薬（全て茎葉散布）：

イミノクタジンアルベシル酸塩、シモキサニル、メタラキシル M、スピノサド、シアゾファミド、メパニピリム、ジフェノコナゾール、ファモキサドン、テブフェンピラド、イミベンコナゾール、エトキサゾール、アクリナトリン、シフルメトフェン、フェンプロパトリン、ビフェントリン、アセキノシル

b) 試料調製

b-1) すいか

受領した試料は重量を量り、つるを除去した。各々を縦に 8 分割したものから対角の 2 つを取り合わせ、果肉と果皮に分けた。それぞれ重量を量った後、果肉はミキサ

ーで、果皮はフードプロセッサーで均一化した。各々の試料は密封容器に入れて−20℃以下で凍結保存した。また、量った果肉重量及び果皮重量を用いて果肉果皮重量比(%)を算出した。

*シモキサニルについては、果肉及び果皮のそれぞれの重量1 kg に対して 500 g の 5%リン酸溶液を加え、果肉はミキサーで、果皮はフードプロセッサーで均一化した。各々の試料は密封容器に入れて−20℃以下で凍結保存した。(添加剤が不要のもの、必要なものが混在しているため、縮分操作を実施した。)

b-2) メロン

受領した試料は重量を量り、各々を縦に 6 分割したものの対角の 2 つを取り合わせ、果肉と果皮に分け、それぞれの有姿試料を作製した。それぞれ重量を量った後、密封して冷凍保存(−20℃設定)*した。果肉分析時には果肉の有姿試料を取り、必要に応じて細切し、ミキサーで均一化し、これを分析試料とした。果皮分析時には果皮の有姿試料を取り、必要に応じて細切し、ミキサーで均一化し、これを分析試料とした。また、量った果肉重量及び果皮重量を用いて果肉果皮重量比(%)を算出した。

*イミノクタジンアルベシル酸塩及びイミベンコナゾールについては、有姿試料を一定量取り、添加剤を添加してミキサーで均一化した後、密封して冷凍保存(−20℃設定)した。(添加剤が不要のもの、必要なものが混在しているため、縮分操作を実施した。)

c) 分析法の概要

c-1) すいか

果肉試料及び果皮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

果肉試料及び果皮試料を有機溶媒等で抽出(原則として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-MS, LC-MS/MS 又は GC-MS を用いて定量した。

d) 定量限界

果肉、果皮それぞれ 0.01 ppm (代謝物がある場合、親換算値の含量として*)

*シフルメトフェン(シフルメトフェン代謝物を含む)については、両成分とも定量限界 0.01 ppm で実施

e) 添加回収

果肉，果皮それぞれ 3 濃度（定量限界相当量, 0.25, 5 ppm）を各 5 連で実施。
実残留濃度が 5 ppm を超えた場合は，追加の添加回収を 5 連以上で実施。

e-1) すいか

ピメトロジン：平均 82～105% (RSDr ≤5.8%)
シモキサニル：平均 85～97% (RSDr ≤10.8%)
スピノサド：平均 74～108% (RSDr ≤9.2%)
ボスカリド：平均 84～105% (RSDr ≤6.8%)
シアゾファミド：平均 94～99% (RSDr ≤4.3%)
クレソキシムメチル：平均 87～91% (RSDr ≤8.4%)
ピラクロストロビン：平均 91～103% (RSDr ≤4.6%)
ファモキサドン：平均 87～96% (RSDr ≤5.6%)
シフルフェナミド：平均 83～96% (RSDr ≤9.3%)
クロルフェナピル：平均 87～97% (RSDr ≤7.4%)
エトキサゾール：平均 83～91% (RSDr ≤11.0%)
アクリナトリン：平均 77～89% (RSDr ≤4.9%)
シエノピラフェン：平均 77～92% (RSDr ≤15.7%)
シフルメトフェン：平均 88～105% (RSDr ≤10.0%)
フェンプロパトリン：平均 81～109% (RSDr ≤6.2%)

e-2) メロン

イミノクタジンアルベシル酸塩：平均 75～107% (RSDr ≤11.6%)
シモキサニル：平均 90～112% (RSDr ≤6.3%)
メタラキシル M：平均 88～105% (RSDr ≤4.9%)
スピノサド：平均 79～98% (RSDr ≤8.8%)
シアゾファミド：平均 84～108% (RSDr ≤9.2%)
メパニピリム：平均 86～96% (RSDr ≤7.2%)
ジフェノコナゾール：平均 91～108% (RSDr ≤2.9%)
ファモキサドン：平均 90～101% (RSDr ≤14.4%)
テブフェンピラド：平均 93～107% (RSDr ≤13.8%)
イミベンコナゾール：平均 67～106% (RSDr ≤10.8%)
エトキサゾール：平均 78～103% (RSDr ≤5.4%)
アクリナトリン：平均 84～92% (RSDr ≤7.5%)
シフルメトフェン：平均 74～100% (RSDr ≤11.8%)
フェンプロパトリン：平均 89～103% (RSDr ≤7.6%)

ビフェントリン：平均 77～96% (RSDr ≤9.0%)

アセキノシル：平均 80～106% (RSDr ≤7.9%)

(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。なお、添加濃度は各成分の定量限界の 10 倍の濃度とした。（果肉、果皮それぞれで実施）

2-1) すいか

ピメトロジン：総計 6 回，回収率 86～93%，無処理区全て＜0.01 ppm

シモキサニル：総計 6 回，回収率 90～98%，無処理区全て＜0.01 ppm

スピノサド：総計 6 回，回収率 88～109%，各成分無処理区全て＜0.005 ppm

ボスカリド：総計 6 回，回収率 94～102%，無処理区全て＜0.01 ppm

シアゾファミド：総計 6 回，回収率 98～104%，無処理区全て＜0.01 ppm

クレソキシムメチル：総計 6 回，回収率 91～101%，無処理区全て＜0.01 ppm

ピラクロストロビン：総計 6 回，回収率 95～119%，無処理区全て＜0.01 ppm

ファモキサドン：総計 6 回，回収率 86～98%，無処理区全て＜0.01 ppm

シフルフェナミド：総計 6 回，回収率 92～112%，無処理区全て＜0.01 ppm

クロルフェナピル：総計 6 回，回収率 96～102%，無処理区全て＜0.01 ppm

エトキサゾール：総計 6 回，回収率 85～98%，無処理区全て＜0.01 ppm

アクリナトリン：総計 6 回，回収率 72～89%，無処理区全て＜0.01 ppm

シエノピラフェン：総計 6 回，回収率 84～88%，無処理区全て＜0.01 ppm

シフルメトフェン：総計 6 回，回収率 86～102%，無処理区全て＜0.01 ppm

フェンプロパトリン：総計 6 回，回収率 88～104%，無処理区全て＜0.01 ppm

2-2) メロン

イミノクタジンアルベシル酸塩：総計 8 回，回収率 70～90%，

無処理区全て＜0.01 ppm

シモキサニル：総計 8 回，回収率 92～110%，無処理区全て＜0.01 ppm

メタラキシル M：総計 8 回，回収率 89～107%，無処理区全て＜0.01 ppm

スピノサド：総計 8 回，回収率 85～108%，各成分無処理区全て＜0.005 ppm

シアゾファミド：総計 8 回，回収率 91～101%，無処理区全て＜0.01 ppm

メパニピリム：総計 8 回，回収率 81～103%，各成分無処理区全て＜0.005 ppm

ジフェノコナゾール：総計 8 回，回収率 94～106%，無処理区全て＜0.01 ppm

ファモキサドン：総計 8 回，回収率 81～108%，無処理区全て＜0.01 ppm
テブフェンピラド：総計 8 回，回収率 94～110%，無処理区全て＜0.01 ppm
イミベンコナゾール：総計 8 回，回収率 73～103%，

各成分無処理区全て＜0.001 ppm

エトキサゾール：総計 8 回，回収率 99～117%，無処理区全て＜0.01 ppm
アクリナトリン：総計 8 回，回収率 111～120%，無処理区全て＜0.01 ppm
シフルメトフェン：総計 8 回，回収率 70～111%，無処理区全て＜0.01 ppm
フェンプロパトリン：総計 8 回，回収率 74～111%，無処理区全て＜0.01 ppm
ビフェントリン：総計 8 回，回収率 100～115%，無処理区全て＜0.01 ppm
アセキノシル：総計 8 回，回収率 70～112%，各成分無処理区全て＜0.004 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。（果肉，果皮それぞれで実施）

3-1) すいか

ピメトロジン：102～108%
シモキサニル：96～103%
スピノサド：80～100%
ボスカリド：98～106%
シアゾファミド：99～102%
クレソキシムメチル：100～103%
ピラクロストロビン：97～104%
ファモキサドン：95～104%
シフルフェナミド：87～102%
クロルフェナピル：100～103%
エトキサゾール：103～108%
アクリナトリン：87～97%
シエノピラフェン：92～98%
シフルメトフェン：98～107%
フェンプロパトリン：92～105%

3-2) メロン

イミノクタジンアルベシル酸塩：71～106%
シモキサニル：77～105%
メタラキシル M：98～113%

スピノサド：101～115%
シアゾファミド：102～112%
メパニピリム：101～111%
ジフェノコナゾール：96～103%
ファモキサドン：79～117%
テブフェンピラド：99～109%
イミベンコナゾール：74～116%
エトキサゾール：95～110%
アクリナトリン：99～115%
シフルメトフェン：95～115%
フェンプロパトリン：71～86%
ビフェントリン：71～109%
アセキノシル：87～117%

(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。なお、添加濃度は 0.5 ppm とした。（果肉、果皮それぞれで実施）

4-1) すいか

ピメトロジン：保存期間 179～202 日間，平均回収率 74～83%
シモキサニル：保存期間 104～124 日間，平均回収率 91～96%
スピノサド：保存期間 174～197 日間，平均回収率 80～110%
ボスカリド：保存期間 174～197 日間，平均回収率 90～94%
シアゾファミド：保存期間 175～194 日間，平均回収率 86～92%
クレソキシムメチル：保存期間 133～158 日間，平均回収率 88～98%
ピラクロストロビン：保存期間 133～158 日間，平均回収率 91～108%
ファモキサドン：保存期間 133～158 日間，平均回収率 86～104%
シフルフェナミド：保存期間 133～158 日間，平均回収率 90～106%
クロルフェナピル：保存期間 133～158 日間，平均回収率 95～108%
エトキサゾール：保存期間 168～188 日間，平均回収率 90～107%
アクリナトリン：保存期間 191～213 日間，平均回収率 78～93%
シエノピラフェン：保存期間 187～207 日間，平均回収率 72～86%
シフルメトフェン：保存期間 201～229 日間，平均回収率 88～104%
フェンプロパトリン：保存期間 191～213 日間，平均回収率 89～106%

4-2) メロン

イミノクタジンアルベシル酸塩：保存期間 229～256 日間，

平均回収率 75～102%

シモキサニル：保存期間 35～62 日間，平均回収率 96～106%

メタラキシル M：保存期間 35～62 日間，平均回収率 92～96%

スピノサド：保存期間 35～62 日間，平均回収率 84～90%

シアゾファミド：保存期間 37～64 日間，平均回収率 90～97%

メパニピリム：保存期間 121～151 日間，平均回収率 78～89%

ジフェノコナゾール：保存期間 121～151 日間，平均回収率 86～99%

ファモキサドン：保存期間 121～151 日間，平均回収率 76～92%

テブフェンピラド：保存期間 121～151 日間，平均回収率 85～97%

イミベンコナゾール：保存期間 75～105 日間，平均回収率 72～86%

エトキサゾール：保存期間 146～173 日間，平均回収率 70～88%

アクリナトリン：保存期間 146～173 日間，平均回収率 96～108%

シフルメトフェン：保存期間 204～231 日間，平均回収率 79～88%

フェンプロパトリン：保存期間 146～173 日間，平均回収率 83～90%

ビフェントリン：保存期間 146～173 日間，平均回収率 76～92%

アセキノシル：保存期間 146～173 日間，平均回収率 70～88%

(5) 統計学的解析

すいか及びメロンで共通する 8 農薬（シモキサニル，スピノサド，シアゾファミド，シフルメトフェン，ファモキサドン，エトキサゾール，アクリナトリン，フェンプロパトリン）について残留値の統計学的解析を実施し，果実全体の残留濃度分布を同一母集団と見なせるか検討した。統計学的有意差は Mann-Whitney U 検定を用いて検定し，統計学的有意差の有無を危険率 5%で解析した。

[結果及び考察]

1. 各農薬の濃度推移

1-1. すいか

果肉果皮の部位別分析の結果を表 1, 分布率の算出結果を表 3-1～表 3-3 に示す。また, 果皮及び果実全体の濃度推移を図 1 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(果肉, 果皮, 果実全体)について記載する。

a-1) 果肉

果肉では, ボスカリドが検出された。ボスカリドの平均残留濃度は, 茨城の処理 1 日後及び 7 日後で 0.02 ppm (処理 3 日後は定量限界未満), 高知で 0.02～0.03 ppm, 宮崎で 0.01～0.02 ppm 検出された。ピメトロジン, シモキサニル, スピノサド及びシアゾファミドは 3 圃場全ての試験区で検出されず, 全て定量限界未満であった。

a-2) 果皮

果皮では, 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。

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 日後で検出された 0.13 ppm であり, その後減衰して処理 7 日後には 0.06 ppm となった。他の 2 圃場についても, 経過日数に対して減衰傾向を示した。

シモキサニルの平均残留濃度が最も高かった試料は, 茨城の処理 1 日後で検出された 0.06 ppm であり, その後減衰して処理 7 日後には定量限界未満となった。他の 2 圃場についても, 経過日数に対して明瞭な減衰傾向を示した。

スピノサド(スピノシン A 及びスピノシン D 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 日後で検出された 0.11 ppm であり, その後減衰して処理 7 日後には 0.02 ppm となった。他の 2 圃場についても, 経過日数に対して明瞭な減衰傾向を示した。

ボスカ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 日後で検出された 5.03 ppm であった。茨城及び宮崎試料の残留濃度は, 経過日数に対して減衰傾向が認められたが, 高知試料では明瞭な減衰傾向は認められなかった。

シアゾファ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 日後で検出された 1.30 ppm であり, その後減衰して処理 7 日後には 1.10 ppm となった。他の 2 圃場での残留濃度は, 茨城試料は経過日数に対して減衰傾向を示した。宮崎試料は, 高知試料と同様の傾向を示した。

a-3) 果実全体

果肉及び果皮の重量比から果実全体の残留濃度を算出した。以下にその濃度推移を示す。

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 日後の 0.04 ppm であり、その後減衰して処理 3 日後及び 7 日後には 0.02 ppm となった。他の 2 圃場での残留濃度は、茨城試料は経過日数に対して減衰傾向を示した。宮崎試料は、全試験区 0.01 ppm であった。

シモキサニルの平均残留濃度が最も高かった試料は、茨城及び高知の処理 1 日後、3 日後の 0.02 ppm であり、その後減衰して処理 7 日後にはそれぞれ定量限界未満、または 0.01 ppm となった。宮崎試料においても、処理 1 日後のみ 0.01 ppm 検出され、その後減衰して処理 3 日後、7 日後には定量限界未満となった。

スピノサド（スピノシン A 及びスピノシン D 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 1 日後の 0.03 ppm であり、その後減衰して処理 7 日後には 0.01 ppm となった。他の 2 圃場についても、経過日数に対して減衰傾向を示した。

ボスカ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 日後の 1.03 ppm であった。他の 2 圃場は、経過日数に対して減衰傾向を示した。

シアゾファ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 日後の 0.27 ppm であり、その後減衰して処理 7 日後には 0.23 ppm となった。他の 2 圃場での残留濃度は、茨城試料は経過日数に対して減衰傾向を示した。宮崎試料は、高知試料と同様の傾向を示した。

以上、5 農薬の果実全体の残留傾向は、果皮と同様の傾向であった。

b) 処理区 B

処理区 B の 5 農薬の濃度推移（果肉、果皮、果実全体）について記載する。

b-1) 果肉

果肉では、クレソキシムメチルが検出された。クレソキシムメチルの平均残留濃度は、高知及び宮崎の処理 1 日後のみ 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。ピラクロストロビン、ファモキサドン、シフルフェナミド及びクロルフェナピルは 3 圃場全ての試験区で検出されず、全て定量限界未満であった。

b-2) 果皮

果皮では、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。

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 日後で検出された 3.16 ppm であり、その後減衰して処理 7 日後には 2.40 ppm となった。他の 2 圃場での残留濃度は、茨城試料は経過日数に対して減衰傾向、宮崎試料においては、

経過日数に対してほぼ一定の濃度で推移した。

ピラクロストロビンの平均残留濃度が最も高かった試料は、高知の処理 1 日後で検出された 0.52 ppm であり、その後減衰して処理 7 日後には 0.36 ppm となった。他の 2 圃場についても、経過日数に対して減衰傾向を示した。

ファモキサドンの平均残留濃度が最も高かった試料は、高知の処理 1 日後で検出された 1.26 ppm であり、その後減衰して処理 7 日後には 1.12 ppm となった。他の 2 圃場は、茨城試料において、処理 3 日後に最高残留濃度を示し、処理 7 日後に減衰、宮崎試料においては、経過日数に対してほぼ一定の濃度で推移した。

シフルフェナミドの平均残留濃度が最も高かった試料は、高知の処理 1 日後で検出された 0.12 ppm であり、処理 3 日後に 0.10 ppm、処理 7 日後には 0.11 ppm となった。他の 2 圃場は、茨城試料において、処理 1 日後、3 日後に最高残留濃度を示し、処理 7 日後に減衰、宮崎試料においては、経過日数に対してほぼ一定の濃度で推移した。

クロルフェナピルの平均残留濃度が最も高かった試料は、茨城の処理 3 日後で検出された 0.35 ppm であり、その後減衰して処理 7 日後には 0.32 ppm となった。他の 2 圃場での残留濃度は、高知試料では、経過日数に対して減衰傾向を示し、宮崎試料においては明瞭な減衰傾向は認められなかった。

b-3) 果実全体

果肉及び果皮の重量比から果実全体の残留濃度を算出した。以下にその濃度推移を示す。

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 日後の 0.64 ppm であり、その後減衰して処理 7 日後には 0.49 ppm となった。他の 2 圃場での残留濃度は、茨城試料は経過日数に対して減衰傾向が認められたが、宮崎試料においては明瞭な減衰傾向は認められなかった。

ピラクロストロビンの平均残留濃度が最も高かった試料は、高知の処理 1 日後の 0.11 ppm であり、その後減衰して処理 7 日後には 0.08 ppm となった。他の 2 圃場についても、経過日数に対して減衰傾向を示した。

ファモキサド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、3 日後の 0.26 ppm であり、その後減衰して処理 7 日後には 0.23 ppm となった。他の 2 圃場は、茨城試料において、処理 1 日後、3 日後に最高残留濃度を示し、処理 7 日後に減衰、宮崎試料においては、経過日数に対してほぼ一定の濃度で推移した。

シフルフェナミドの平均残留濃度は、茨城及び高知の全試験区で 0.03 ppm、宮崎の全試験区で 0.02 ppm であった。3 圃場とも経過日数に対して平均残留濃度が変動しなかった。

クロルフェナピルの平均残留濃度が最も高かった試料は、茨城の処理 3 日後の 0.08 ppm であり、その後減衰して処理 7 日後には 0.07 ppm となった。他の 2 圃場は、経過

日数に対してほぼ一定の濃度で推移した。

以上、5 農薬の果実全体の残留傾向は、果皮とほぼ同様の傾向であった。

c) 処理区 C

処理区 C の 5 農薬の濃度推移（果肉、果皮、果実全体）について記載する。なお、シフルメトフェンについては、シフルメトフェン代謝物が規制対象から外れる見込みのため、シフルメトフェンのみの濃度推移を記載する。

c-1) 果肉

果肉では、3 圃場全ての試験区で全 5 農薬が定量限界未満であった。

c-2) 果皮

果皮では、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。

エトキサ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 1 日後で検出された 0.22 ppm であり、その後減衰して処理 7 日後には 0.14 ppm となった。他の 2 圃場での残留濃度は、茨城試料は経過日数に対して減衰傾向を示し、宮崎試料は一定の濃度で推移した。

アクリナ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 日後で検出された 0.16 ppm であり、その後減衰して処理 7 日後には 0.09 ppm となった。他の 2 圃場についても、経過日数に対して減衰傾向を示した。

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 日後で検出された 0.34 ppm であり、その後減衰して処理 7 日後には 0.01 ppm となった。他の 2 圃場についても、経過日数に対して明瞭な減衰傾向を示した。

シフルメト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 日後で検出された 0.76 ppm であり、その後減衰して処理 7 日後には 0.08 ppm となった。他の 2 圃場についても、経過日数に対して明瞭な減衰傾向を示した。

フェンプロパ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 3 日後で検出された 1.42 ppm であり、その後減衰して処理 7 日後には 1.35 ppm となった。茨城試料においては、処理 3 日後に最高残留濃度を示し、処理 7 日後に減衰した。宮崎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。

c-3) 果実全体

果肉及び果皮の重量比から果実全体の残留濃度を算出した。以下にその濃度推移を示す。

エトキサ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 1 日後の 0.06 ppm であり、その後減衰して処理 7 日後には 0.04 ppm となった。他の 2 圃場は、経過日数

に対して一定の濃度で推移した。

アクリナトリンの平均残留濃度が最も高かった試料は、茨城の処理 1 日後、高知の処理 1 日後及び 3 日後の 0.04 ppm であり、その後減衰して処理 7 日後には 0.03 ppm となった。宮崎試料は、経過日数に対してほぼ一定の濃度で推移した。

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 日後の 0.08 ppm であり、その後減衰して処理 7 日後には 0.01 ppm となった。他の 2 圃場についても、経過日数に対して明瞭な減衰傾向を示した。

シフルメト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 日後の 0.17 ppm であり、その後減衰して処理 7 日後には 0.02 ppm となった。他の 2 圃場についても、経過日数に対して明瞭な減衰傾向を示した。

フェンプロパ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 3 日後の 0.31 ppm であり、その後減衰して処理 7 日後には 0.28 ppm となった。他の 2 圃場は、経過日数に対してほぼ一定の濃度で推移した。

以上、5 農薬の果実全体の残留傾向は、果皮とほぼ同様の傾向であった。また、比較的非極性の農薬を処理した処理区 C (Log Pow=4.3~6) においては、シエノピラフェン、シフルメトフェンが経過日数に対して明瞭な残留濃度の減衰傾向を示した。

1-2. メロン

果肉果皮の部位別分析の結果を表 2、分布率の算出結果を表 3-4~表 3-6 に示す。また、果皮及び果実全体の濃度推移を図 2 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 5 農薬の濃度推移（果肉、果皮、果実全体）について記載する。

a-1) 果肉

果肉では、イミノクタジンアルベシル酸塩が検出された。イミノクタジンアルベシル酸塩の平均残留濃度は、茨城の処理 1 日後及び 3 日後で 0.01 ppm（処理 7 日後は定量限界未満）、高知の処理 1 日後及び 7 日後で 0.01 ppm（処理 3 日後は定量限界未満）、宮崎の処理 1 日後で 0.02 ppm、3 日後で 0.01 ppm（処理 7 日後は定量限界未満）検出された。シモキサニル、メタラキシル M、スピノサド及びシアゾファミドは 3 圃場全ての試験区で検出されず、全て定量限界未満であった。

a-2) 果皮

果皮では、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。

イミノクタジンアルベシル酸塩の平均残留濃度が最も高かった試料は、高知の処理 1

日後で検出された 8.34 ppm であり、その後減衰して処理 7 日後には 6.08 ppm となった。他の 2 圃場は、茨城試料は処理 3 日後に最高残留濃度を示し、処理 7 日後に減衰、宮崎試料においては、経過日数に対して明瞭な減衰傾向を示した。

シモキサニルの平均残留濃度が最も高かった試料は、高知の処理 1 日後で検出された 3.84 ppm であり、その後減衰して処理 7 日後には 2.64 ppm となった。他の 2 圃場についても、経過日数に対して明瞭な減衰傾向を示した。

メトラキシル M の平均残留濃度が最も高かった試料は、高知の処理 7 日後で検出された 2.88 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 日後に最高残留濃度を示し、処理 7 日後に減衰、宮崎試料においては、経過日数に対して明瞭な減衰傾向を示した。

スピノサド（スピノシン A 及びスピノシン D 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 1 日後で検出された 0.95 ppm であり、その後減衰して処理 7 日後には 0.34 ppm となった。他の 2 圃場についても、経過日数に対して明瞭な減衰傾向を示した。

シアゾファミドの平均残留濃度が最も高かった試料は、高知の処理 1 日後で検出された 3.50 ppm であり、その後減衰して処理 7 日後には 2.50 ppm となった。他の 2 圃場についても、経過日数に対して明瞭な減衰傾向を示した。

a-3) 果実全体

果肉及び果皮の重量比から果実全体の残留濃度を算出した。以下にその濃度推移を示す。

イミノクタジンアルベシル酸塩の平均残留濃度が最も高かった試料は、高知の処理 1 日後の 0.76 ppm であり、その後減衰して処理 7 日後には 0.50 ppm となった。他の 2 圃場についても、経過日数に対して明瞭な減衰傾向を示した。なお、茨城試料の果皮では、処理 3 日後に最高残留濃度を示したが、果実全体では、3 圃場において経過日数に対して残留濃度の減衰傾向が確認された。

シモキサニルの平均残留濃度が最も高かった試料は、高知の処理 1 日後の 0.36 ppm であり、その後減衰して処理 7 日後には 0.22 ppm となった。他の 2 圃場についても、経過日数に対して明瞭な減衰傾向を示した。

メトラキシル M の平均残留濃度が最も高かった試料は、高知の処理 3 日後の 0.28 ppm であり、その後減衰して処理 7 日後には 0.24 ppm となった。他の 2 圃場は、経過日数に対して明瞭な減衰傾向を示した。なお、高知試料の果皮では、明瞭な減衰傾向は認められなかったが、果実全体では、3 圃場において経過日数に対して残留濃度の減衰傾向が確認された。

スピノサド（スピノシン A 及びスピノシン D の含量）の平均残留濃度が最も高かつ

た試料は、高知の処理1日後の0.09 ppmであり、その後減衰して処理7日後には0.04 ppmとなった。他の2圃場についても、経過日数に対して明瞭な減衰傾向を示した。

シアゾファミドの平均残留濃度が最も高かった試料は、高知の処理1日後の0.32 ppmであり、その後減衰して処理7日後には0.21 ppmとなった。他の2圃場についても、経過日数に対して明瞭な減衰傾向を示した。

以上、5農薬の果実全体の残留傾向はメタラキシル M を除き、果皮とほぼ同様の傾向であった。

b) 処理区 B

処理区 B の5農薬の濃度推移（果肉、果皮、果実全体）について記載する。

b-1) 果肉

果肉では、メパニピリム及びイミベンコナゾールが検出された。以下にその濃度推移を示す。

メパニピリム（メパニピリム及びメパニピリムプロパノール体の含量）の平均残留濃度は、茨城で0.02~0.03 ppm、高知で0.01 ppm、宮崎では処理3日後のみ0.01 ppmであった。その内訳は、代謝物であるメパニピリムプロパノール体が主に検出されており、メパニピリムは、宮崎の処理3日後を除き全て定量限界未満であった。

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、茨城で0.05~0.08 ppm、高知で0.02 ppm、宮崎で0.03~0.05 ppm 検出された。代謝物である2,4-ジクロロアニリンの方がイミベンコナゾール及びイミベンコナゾール脱ベンジル体より果肉での残留濃度が高かった。

ジフェノコナゾール、ファモキサドン及びテブフェンピラドは3圃場全ての試験区で定量限界未満であった。

b-2) 果皮

果皮では、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。

メパニピリム（メパニピリム及びメパニピリムプロパノール体の含量）の平均残留濃度が最も高かった試料は、茨城の処理3日後で検出された9.02 ppmであり、その後減衰して処理7日後には6.10 ppmとなった。高知試料においては、処理1日後に最高残留濃度を示し、処理3日後に減衰したが、処理7日後に微増した。宮崎試料においては、処理3日後に最高残留濃度を示し、処理7日後に減衰した。果肉では代謝物であるメパニピリムプロパノール体の残留濃度が高かったが、果皮ではメパニピリムであった。

ジフェノ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1日後で検

出された 2.88 ppm であった。ジフェノコナゾールの平均残留濃度は、3 圃場とも経過日数に対して減衰傾向を示さなかった。

ファモキサドンの平均残留濃度が最も高かった試料は、茨城の処理 3 日後で検出された 3.62 ppm であった。ファモキサドンの平均残留濃度は、3 圃場とも経過日数に対して減衰傾向を示さなかった。

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、高知の処理 1 日後で検出された 1.04 ppm であり、その後減衰して処理 3 日後には 0.58 ppm、処理 7 日後には 0.68 ppm となった。他の 2 圃場は、茨城試料において、処理 3 日後に最高残留濃度を示し、処理 7 日後に減衰、宮崎試料においては、経過日数に対して減衰傾向を示した。

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、茨城の処理 3 日後で検出された 15.4 ppm であり、その後減衰して処理 7 日後には 10.5 ppm となった。他の 2 圃場は、高知試料において、処理 1 日後に最高残留濃度を示したが明瞭な減衰傾向は認められなかった。宮崎試料においては、処理 3 日後に最高残留濃度を示し、処理 7 日後に減衰した。果皮ではイミベンコナゾールの方がイミベンコナゾール脱ベンジル体及び 2,4-ジクロロアニリンより果皮での残留濃度が高かった。

b-3) 果実全体

果肉及び果皮の重量比から果実全体の残留濃度を算出した。以下にその濃度推移を示す。

メパニピリム（メパニピリム及びメパニピリムプロパノール体の含量）の平均残留濃度が最も高かった試料は、高知の処理 1 日後の 0.70 ppm であり、その後減衰して処理 7 日後には 0.46 ppm となった。他の 2 圃場についても、経過日数に対して明瞭な減衰傾向を示した。なお、高知試料の果皮では、明瞭な残留濃度の減衰傾向は認められなかったが、果実全体では 3 圃場とも経過日数に対して明瞭な減衰傾向が確認された。

ジフェノ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 1 日後の 0.24 ppm であった。果実全体では 3 圃場とも経過日数に対して明瞭な残留濃度の減衰傾向を示さなかった。

ファモキサドンの平均残留濃度が最も高かった試料は、高知の処理 1 日後の 0.28 ppm であった。ファモキサドンの平均残留濃度は、3 圃場とも経過日数に対して明瞭な減衰傾向を示さなかった。

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、高知の処理 1 日後の 0.09 ppm であり、その後減衰して処理 3 日後及び 7 日後に 0.06 ppm となった。テブフェンピラドについては、3 圃場とも経過日数に対して明瞭な平均残留濃度の減衰傾向は認められなかった。

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、茨城の処理3日後の0.99 ppmであり、その後減衰して処理7日後に0.81 ppmとなった。他の2圃場は、高知試料において、処理1日後に最高残留濃度を示したが、明瞭な減衰傾向は認められなかった。宮崎試料の残留濃度は、経過日数に対して減衰傾向を示した。

以上、5農薬の果実全体の残留傾向はメパニピリムを除き、果皮とほぼ同様の傾向であった。

c) 処理区 C

処理区 C の 6 農薬の濃度推移（果肉，果皮，果実全体）について記載する。なお、シフルメトフェンについては、シフルメトフェン代謝物が規制対象から外れる見込みのため、シフルメトフェンのみの濃度推移を記載する。

c-1) 果肉

果肉では、3圃場全ての試験区で全6農薬が定量限界未満であった。

c-2) 果皮

果皮では、3圃場全ての試験区で6農薬全てが検出された。以下にその濃度推移を示す。

エトキサ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1日後で検出された1.24 ppmであり、その後減衰して処理3日後に0.76 ppm、処理7日後には0.92 ppmとなった。他の2圃場では、経過日数に対して明瞭な減衰傾向を示した。

アクリナ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日後で検出された1.98 ppmであり、その後減衰して処理3日後に1.38 ppm、処理7日後には1.53 ppmとなった。茨城試料においては、処理3日後に最高残留濃度を示し、処理7日後に減衰した。宮崎試料は、高知試料と同様の傾向を示した。

シフルメト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日後で検出された4.33 ppmであり、その後減衰して処理7日後には1.34 ppmとなった。他の2圃場についても、経過日数に対して明瞭な減衰傾向を示した。

フェンプロパ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7日後で検出された7.24 ppmであった。茨城試料においては、処理3日後に最高残留濃度を示し、処理7日後に減衰した。宮崎試料は、処理1日後に最高残留濃度を示したが、その後は明瞭な残留濃度の減衰傾向は認められなかった。

ビフェントリンの平均残留濃度が最も高かった試料は、高知の処理7日後で検出された1.41 ppmであった。茨城試料においては、処理3日後に最高残留濃度を示し、処理7日後に減衰した。宮崎試料は、処理1日後に最高残留濃度を示したが、その後は明瞭な残留濃度の減衰傾向が認められなかった。

アセキノシル（アセキノシル及びアセキノシルヒドロキシ体の含量）の平均残留濃

度が最も高かった試料は、高知の処理 1 日後で検出された 2.31 ppm であり、その後減衰して処理 7 日後には 0.17 ppm となった。他の 2 圃場についても、経過日数に対して明瞭な減衰傾向を示した。代謝物であるアセキノシルヒドロキシ体は全試験区で検出され、その残留濃度範囲は 0.067~0.698 ppm であった。

c-3) 果実全体

果肉及び果皮の重量比から果実全体の残留濃度を算出した。以下にその濃度推移を示す。

エトキサ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 1 日後の 0.12 ppm であり、その後減衰して処理 3 日後及び 7 日後に 0.07 ppm となった。他の 2 圃場についても、経過日数に対して減衰傾向を示した。

アクリナ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 日後の 0.19 ppm であり、その後減衰して処理 3 日後及び 7 日後に 0.12 ppm となった。他の 2 圃場についても、経過日数に対して減衰傾向を示した。なお、果皮では残留濃度の明瞭な減衰傾向は認められなかったが、果実全体では、3 圃場において経過日数に対して明瞭な減衰傾向を示した。

シフルメト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 日後の 0.40 ppm であり、その後減衰して処理 7 日後には 0.10 ppm となった。他の 2 圃場についても、経過日数に対して明瞭な減衰傾向を示した。

フェンプロパ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 日後の 0.66 ppm であり、その後減衰して処理 3 日後に 0.42 ppm, 処理 7 日後に 0.52 ppm となった。茨城試料において、処理 3 日後に最高残留濃度を示し、処理 7 日後に減衰した。宮崎試料では、処理 1 日後に最高残留濃度を示し、処理 3 日後及び 7 日後に減衰した。なお、果皮では、平均残留濃度が最も高かった試料は、高知の処理 7 日後であったが、果実全体では処理 1 日後であった。

ビフェントリンの平均残留濃度が最も高かった試料は、高知の処理 1 日後の 0.13 ppm であり、処理 3 日後に 0.10 ppm, 処理 7 日後に 0.11 ppm となった。茨城試料においては、処理 3 日後に最高残留濃度を示し、処理 7 日後に減衰した。宮崎試料においては、処理 1 日後に最高残留濃度を示し、処理 3 日後及び 7 日後に減衰した。なお、果皮では、平均残留濃度が最も高かった試料は、高知の処理 7 日後であったが、果実全体では処理 1 日後であった。

アセキノシル（アセキノシル及びアセキノシルヒドロキシ体の含量）の平均残留濃度が最も高かった試料は、高知の処理 1 日後の 0.22 ppm であり、その後減衰して処理 7 日後には 0.02 ppm となった。他の 2 圃場についても、経過日数に対して明瞭な減衰傾向を示した。

以上、6 農薬の果実全体の残留傾向は、果皮とほぼ同様の傾向であった。また、比較

的非極性の農薬を処理した処理区 C (Log Pow=4.3~6.2) においては、シフルメトフェン、アセキノシルの残留濃度が経過日数に対して明瞭な減衰傾向を示した。

2. 果実全体の最大残留濃度

各農薬の果実全体の残留濃度（最高値）を図 3-1（すいか）, 図 3-2（メロン）に示す。なお、用いた残留値は、各農薬における 3 圃場, 3 処理区の残留値から最高値を選んだ。

①すいかー果皮の各農薬の平均残留濃度の最高値は、0.06 ppm[シモキサニル (Log Pow=0.67)]~5.03 ppm[ボスカリド (Log Pow=2.96)]の範囲であったが、果実全体に換算すると 0.02 ppm[シモキサニル]~1.03 ppm[ボスカリド]の範囲となった。

今回散布した 15 種の農薬において、残留濃度の最高値を検出した圃場別の内訳は、茨城試料で 4 農薬、高知試料で 14 農薬、宮崎試料で 0 農薬であった（シモキサニル、シフルフェナミド、アクリナトリンの 3 農薬は、茨城及び高知試料で同一の最高値を検出）。

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=80：20」、B で「果肉：果皮=79：21」、C で「果肉：果皮=82：18」であり、大きな違いは見られなかった。また、果皮の厚さは、全試験区 4 mm~8 mm であり、3 圃場で違いは見られなかった。

②メロンー果皮の各農薬の平均残留濃度の最高値は、0.95 ppm[スピノサド (Log Pow=2.8)]~15.4 ppm[イミベンコナゾール (Log Pow=4.94)]の範囲であったが、果実全体に換算すると 0.09 ppm[スピノサド、テブフェンピラド (Log Pow=4.93)]~0.99 ppm[イミベンコナゾール]の範囲となった。

今回散布した 16 種の農薬において、残留濃度の最高値を検出した圃場別の内訳は、茨城試料で 2 農薬、高知試料で 14 農薬、宮崎試料で 0 農薬であった

メロンの果肉果皮重量比の総平均は、処理区 A, B, C とも「果肉：果皮=92：8」であり、果皮の厚さは、高知：約 2.9 mm>茨城：約 1.8 mm>宮崎：約 1.6 mm の順であった。

3. 現行の国内残留基準値、Codex 及び欧米の果実全体の残留基準値との比較

果肉試料で検出された農薬は、すいかでボスカリド及びクレソキシムメチル、メロンでイミノクタジンアルベシル酸塩、メパニピリム及びイミベンコナゾールであったが、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。

薬剤の散布濃度、散布回数、最短処理時期等の農薬処理条件が異なる為、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*及び欧米の残留基準値*と本試験における果実全体での最高残留値を表 4 に示す。

Codex 基準値を超過したものはなかった（すいかで 3 農薬、メロンで 1 農薬のみ基準

値設定有り)。

EU 基準値との比較では、すいかでは 13 農薬中 7 農薬が、メロンでは 13 農薬中 9 農薬の最高残留濃度が、EU 基準値よりも高かった(シエノピラフェン、シフルメトフェン、イミノクタジンアルベシル酸塩、イミベンコナゾールについては基準値設定無し)。また、米国との比較では、すいかでは 12 農薬中 3 農薬、メロンでは 10 農薬中 4 農薬の最高残留濃度が基準値よりも高かった(アクリナトリン、シエノピラフェン、シフルメトフェン、イミノクタジンアルベシル酸塩、メパニピリム、テブフェンピラド、イミベンコナゾールについては基準値設定無し)。

*米国農務省 USDA の FAS(Foreign Agricultural Service)サイト
Pesticide MRL Database より引用

4. 統計学的解析

すいか及びメロンで共通する 8 農薬(シモキサニル、スピノサド、シアゾファミド、シフルメトフェン、ファモキサドン、エトキサゾール、アクリナトリン、フェンプロパトリン)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、それぞれの果実全体の残留濃度分布を同一母集団と見なせるか検討した。なお、解析に用いた果実全体の残留値は、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。シモキサニル、スピノサド、シフルメトフェン及びアクリナトリンの 4 農薬は、全ての経過日数において統計学的有意差が認められた。エトキサゾール及びフェンプロパトリンについては、経過日数によって統計学的有意差が認められた場合と認められない場合が混在した。一方、シアゾファミド及びファモキサドンの 2 農薬については全ての経過日数において統計学的有意差が認められなかった。

8 農薬の統計学的解析結果を総合すると、全 24 解析結果中 15 解析結果で統計学的有意差が認められたことから、すいか及びメロンの果実全体の残留濃度分布を同一母集団と見なすことは難しいことが示唆された。

5. 考察

本年度の事業では、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。処理方法は、初回採取 1 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。

(*ピメトロジン、メタラキシル M、テブフェンピラドの使用基準は初回採取 3 日前まで)

果肉試料で検出された農薬は、すいかでボスカリド(Log P_{OW}=2.96)及びクレソキシ

ムメチル ($\text{Log } P_{\text{OW}}=3.4$), メロンでイミノクタジンアルベシル酸塩 ($\text{Log } P_{\text{OW}}=-2.33$), メパニピリム ($\text{Log } P_{\text{OW}}=3.28$) 及びイミベンコナゾール ($\text{Log } P_{\text{OW}}=4.94$) のみであった。これらは果皮試料において他の農薬に比べて非常に高い残留値が検出されていることから、試料調製時に果肉と果皮に分ける際の移行の可能性が考えられた。また、メパニピリム及びイミベンコナゾールは、それらの代謝物の残留値が高かったことから、果皮から果肉への浸透移行による可能性も考えられた。なお、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たが、全体的にメロンの方がすいかより検出濃度は高かった。すいか及びメロンで共通する 8 農薬（シモキサニル、スピノサド、シアゾファミド、シフルメトフェン、ファモキサドン、エトキサゾール、アクリナトリン、フェンプロパトリン）について、それぞれの最高値を比較したところ、最大で 64 倍（シモキサニル）の差が見られた。その他の農薬についてもメロンの方がすいかより残留値が高い傾向にあった。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、散布された農薬が果皮に付着しやすいこと、さらにメロン果皮中のワックス成分への溶解や相互作用等により、果皮中に留まりやすいものと考えられた。なお、本試験では農薬の残留性が高いことが期待されるネット系品種のメロンを選択して実施した。3 圃場間では、全体的に両作物とも残留傾向は高知>茨城>宮崎の順であった。各圃場におけるすいか 1 個当りの平均重量は、茨城、宮崎試料で約 2 kg、高知試料で約 1 kg であり、約 2 倍の差が見られた。メロンでは茨城、宮崎試料で約 2 kg、高知試料で約 1.7 kg であり、約 1.2 倍の差が見られた。なお、両作物とも初回採取試料から最終採取試料まで 3 圃場で作物肥大の影響は見られなかった。果皮の厚さは、すいかは全試験区 4 mm~8 mm であり、3 圃場で違いは見られなかった。一方、メロンでは茨城試料で約 1.8 mm、高知試料で約 2.9 mm、宮崎試料で約 1.6 mm であり、さらに高知試料の果皮の表面構造は、他の 2 圃場に比べて網の目の掘りが深かった。1 個当たりの平均重量は両作物ともに高知試料が一番小さく、さらにメロンでは果皮の表面構造がより複雑であったために、高知試料の残留傾向が他の 2 圃場に比べて高かったと推測した。処理区 A ($\text{Log } P_{\text{OW}}=-2.33\sim3.2$), B ($\text{Log } P_{\text{OW}}=3.28\sim4.94$), C ($\text{Log } P_{\text{OW}}=4.3\sim6.2$) での経過日数に対する各農薬の残留値を比較すると、処理区 A では、両作物において減衰傾向を示した。処理区 B, C では、すいかの場合は経過日数に対して一定濃度で推移し、メロンの場合は、茨城試料は処理 3 日後に最高値を検出、高知試料は処理 3 日後に最低値を検出、宮崎試料は一定濃度で推移する傾向が多く見られた。このことから、比較的非極性の農薬（シエノピラフェン、シフルメトフェン、アセキノシルを除く）については、残留濃度の減衰傾向を確認するためには、より長期間の調査の必要性が示唆された。

果実全体の各農薬の残留傾向は、上述のようにその殆どが果皮に分布していたことから、果皮の残留傾向とほぼ同じ傾向であった。また、果肉及び果皮では減衰傾向が

不明瞭であった場合でも、果実全体では減衰傾向が確認できた場合も見られた。果実全体の残留値は、すいかでは果皮の残留値に対して約 1/5、メロンでは約 1/10 の残留値となった。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＝80：20」、B で「果肉：果皮＝79：21」、C で「果肉：果皮＝82：18」、メロンでは処理区 A, B, C とも「果肉：果皮＝92：8」であった。果実全体の残留濃度（最高値）は、すいかで 0.02 ppm[シモキサニル (Log P_{OW}=0.67)]～1.03 ppm [ボスカリド (Log P_{OW}=2.96)]の範囲、メロンで 0.09 ppm[スピノサド (Log P_{OW}=2.8)]、テブフェンピラド (Log P_{OW}=4.93)]～0.99 ppm[イミベンコナゾール (Log P_{OW}=4.94)]の範囲であった。

果実全体の残留値の最高値と Codex の残留基準値及び欧米の残留基準値を比較した場合、Codex 基準値を超過したものは無かった。EU 基準値を超過するものがすいかでは 13 農薬中 7 農薬、メロンでは 13 農薬中 9 農薬であった。また、米国基準値を超過するものがすいかでは 12 農薬中 3 農薬、メロンでは 10 農薬中 4 農薬であった。

欧米では農薬を散布する際、単位面積当たりの有効投下量のみ規定されているため、高濃度、少量散布が一般的である。日本では農薬を散布する作業者の安全性を考慮し、低濃度、大量散布が慣行となっている。また、作物の大きさや形状等の違いについても考慮する必要がある。これらの点に留意する必要があるが、欧米の基準値と比較した場合、基準値を超過するものが見られた。

すいか及びメロンで共通する 8 農薬（シモキサニル、スピノサド、シアゾファミド、シフルメトフェン、ファモキサドン、エトキサゾール、アクリナトリン、フェンプロパトリン）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、それぞれの果実全体の残留濃度分布を同一母集団と見なせるか検討した結果、すいか及びメロンの果実全体の残留濃度分布を同一母集団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皮の残留値

表 1-1. 処理区 A

表 1-1-1. ピメトロジン

すいかー果肉			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

すいかー果皮			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	0.06	0.06	0.06
	4	3	0.04	0.04	0.04
	4	7	0.02	0.02	0.02
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	4	1	0.13	0.13	0.13
	4	3	0.08	0.07	0.08
	4	7	0.06	0.06	0.06
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	4	1	0.03	0.03	0.03
	4	3	0.01	0.01	0.01
	4	7	0.01	0.01	0.01

表 1-1-2. シモキサニル

すいかー果肉			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	シモキサニル		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

すいかー果皮			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	シモキサニル		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	1	0.07	0.06	0.06
	3	3	0.04	0.04	0.04
	3	7	<0.01	<0.01	<0.01
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	1	0.05	0.05	0.05
	3	3	0.04	0.04	0.04
	3	7	0.01	0.01	0.01
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	1	0.02	0.02	0.02
	3	3	<0.01	<0.01	<0.01
	3	7	<0.01	<0.01	<0.01

表 1-1-3. スピノサド

すいかー果肉(スピノシンA)			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	スピノシンA		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.005	<0.005	<0.005
	2	1	<0.005	<0.005	<0.005
	2	3	<0.005	<0.005	<0.005
	2	7	<0.005	<0.005	<0.005
高知	0	－	<0.005	<0.005	<0.005
	2	1	<0.005	<0.005	<0.005
	2	3	<0.005	<0.005	<0.005
	2	7	<0.005	<0.005	<0.005
宮崎	0	－	<0.005	<0.005	<0.005
	2	1	<0.005	<0.005	<0.005
	2	3	<0.005	<0.005	<0.005
	2	7	<0.005	<0.005	<0.005

すいかー果肉(スピノシンD)			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	スピノシンD		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.005	<0.005	<0.005
	2	1	<0.005	<0.005	<0.005
	2	3	<0.005	<0.005	<0.005
	2	7	<0.005	<0.005	<0.005
高知	0	－	<0.005	<0.005	<0.005
	2	1	<0.005	<0.005	<0.005
	2	3	<0.005	<0.005	<0.005
	2	7	<0.005	<0.005	<0.005
宮崎	0	－	<0.005	<0.005	<0.005
	2	1	<0.005	<0.005	<0.005
	2	3	<0.005	<0.005	<0.005
	2	7	<0.005	<0.005	<0.005

すいかー果肉含量値(スピノサド)			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	分析値		含量値
			スピノシンA	スピノシンD	
茨城	0	－	<0.005	<0.005	<0.01
	2	1	<0.005	<0.005	<0.01
	2	3	<0.005	<0.005	<0.01
	2	7	<0.005	<0.005	<0.01
高知	0	－	<0.005	<0.005	<0.01
	2	1	<0.005	<0.005	<0.01
	2	3	<0.005	<0.005	<0.01
	2	7	<0.005	<0.005	<0.01
宮崎	0	－	<0.005	<0.005	<0.01
	2	1	<0.005	<0.005	<0.01
	2	3	<0.005	<0.005	<0.01
	2	7	<0.005	<0.005	<0.01

表 1-1-3. スピノサド（続き）

すいかー果皮(スピノシンA)			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	スピノシンA		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.005	<0.005	<0.005
	2	1	0.056	0.055	0.056
	2	3	0.027	0.027	0.027
	2	7	0.014	0.013	0.014
高知	0	－	<0.005	<0.005	<0.005
	2	1	0.093	0.089	0.091
	2	3	0.045	0.042	0.044
	2	7	0.013	0.013	0.013
宮崎	0	－	<0.005	<0.005	<0.005
	2	1	0.045	0.043	0.044
	2	3	0.020	0.019	0.020
	2	7	<0.005	<0.005	<0.005

すいかー果皮(スピノシンD)			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	スピノシンD		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.005	<0.005	<0.005
	2	1	0.010	0.010	0.010
	2	3	<0.005	<0.005	<0.005
	2	7	<0.005	<0.005	<0.005
高知	0	－	<0.005	<0.005	<0.005
	2	1	0.017	0.017	0.017
	2	3	<0.005	<0.005	<0.005
	2	7	<0.005	<0.005	<0.005
宮崎	0	－	<0.005	<0.005	<0.005
	2	1	0.006	0.005	0.006
	2	3	<0.005	<0.005	<0.005
	2	7	<0.005	<0.005	<0.005

すいかー果皮含量値(スピノサド)			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	分析値		含量値
			スピノシンA	スピノシンD	
茨城	0	－	<0.005	<0.005	<0.01
	2	1	0.056	0.010	0.07
	2	3	0.027	<0.005	0.03
	2	7	0.014	<0.005	0.02
高知	0	－	<0.005	<0.005	<0.01
	2	1	0.091	0.017	0.11
	2	3	0.044	<0.005	0.05
	2	7	0.013	<0.005	0.02
宮崎	0	－	<0.005	<0.005	<0.01
	2	1	0.044	0.006	0.05
	2	3	0.020	<0.005	0.03
	2	7	<0.005	<0.005	<0.01

表 1-1-4. ボスカリド

すいかー果肉			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	ボスカリド		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	1	0.03	0.02	0.02
	3	3	<0.01	<0.01	<0.01
	3	7	0.02	0.02	0.02
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	1	0.03	0.03	0.03
	3	3	0.03	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	0.01	0.01	0.01
	3	7	0.02	0.02	0.02

すいかー果皮			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	ボスカリド		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	1	4.04	4.02	4.03
	3	3	3.54	3.51	3.52
	3	7	3.50	3.45	3.48
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	1	3.87	3.78	3.82
	3	3	4.78	4.59	4.68
	3	7	5.08	4.98	5.03
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	1	2.33	2.28	2.30
	3	3	2.32	2.28	2.30
	3	7	1.76	1.66	1.71

表 1-1-5. シアゾファミド

すいかー果肉			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	シアゾファミド		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

すいかー果皮			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	シアゾファミド		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	4	1	1.12	1.11	1.12
	4	3	0.98	0.98	0.98
	4	7	0.85	0.83	0.84
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	4	1	1.10	1.09	1.10
	4	3	1.30	1.29	1.30
	4	7	1.12	1.09	1.10
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	4	1	0.52	0.52	0.52
	4	3	0.60	0.57	0.58
	4	7	0.40	0.40	0.40

表 1-2. 処理区 B

表 1-2-1. クレソキシムメチル

すいかー果肉			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

すいかー果皮			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	1.60	1.58	1.59
	3	3	1.57	1.55	1.56
	3	7	1.36	1.32	1.34
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	1	3.26	3.06	3.16
	3	3	2.72	2.72	2.72
	3	7	2.45	2.36	2.40
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	1	1.21	1.19	1.20
	3	3	1.15	1.03	1.09
	3	7	1.12	1.10	1.11

表 1-2-2. ピラクロストロビン

すいかー果肉			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	ピラクロストロビン		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

すいかー果皮			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	ピラクロストロビン		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	1	0.35	0.33	0.34
	3	3	0.37	0.34	0.36
	3	7	0.28	0.26	0.27
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	1	0.54	0.51	0.52
	3	3	0.45	0.42	0.44
	3	7	0.37	0.34	0.36
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	1	0.26	0.25	0.26
	3	3	0.20	0.19	0.20
	3	7	0.19	0.19	0.19

表 1-2-3. ファモキサドン

すいかー果肉			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	ファモキサドン		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

すいかー果皮			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	ファモキサドン		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	1	0.84	0.83	0.84
	3	3	0.86	0.84	0.85
	3	7	0.81	0.80	0.80
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	1	1.26	1.25	1.26
	3	3	1.19	1.17	1.18
	3	7	1.14	1.10	1.12
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	1	0.69	0.69	0.69
	3	3	0.61	0.59	0.60
	3	7	0.64	0.63	0.64

表 1-2-4. シフルフェナミド

すいかー果肉			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	シフルフェナミド		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

すいかー果皮			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	シフルフェナミド		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	2	1	0.10	0.10	0.10
	2	3	0.11	0.10	0.10
	2	7	0.09	0.09	0.09
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	2	1	0.13	0.12	0.12
	2	3	0.11	0.10	0.10
	2	7	0.11	0.11	0.11
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	2	1	0.07	0.06	0.06
	2	3	0.07	0.06	0.06
	2	7	0.07	0.07	0.07

表 1-2-5. クロルフェナピル

すいかー果肉			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	クロルフェナピル		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

すいかー果皮			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	クロルフェナピル		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	2	1	0.33	0.33	0.33
	2	3	0.36	0.34	0.35
	2	7	0.32	0.32	0.32
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	2	1	0.21	0.20	0.20
	2	3	0.17	0.17	0.17
	2	7	0.14	0.13	0.14
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	2	1	0.31	0.29	0.30
	2	3	0.27	0.26	0.26
	2	7	0.30	0.28	0.29

表 1-3. 処理区 C

表 1-3-1. エトキサゾール

すいかー果肉			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	エトキサゾール		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

すいかー果皮			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	エトキサゾール		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	2	1	0.13	0.12	0.12
	2	3	0.12	0.11	0.12
	2	7	0.10	0.10	0.10
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	2	1	0.22	0.21	0.22
	2	3	0.18	0.17	0.18
	2	7	0.14	0.14	0.14
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	2	1	0.12	0.12	0.12
	2	3	0.12	0.11	0.12
	2	7	0.13	0.12	0.12

表 1-3-2. アクリナトリン

すいかー果肉			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	アクリナトリン		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

すいかー果皮			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	アクリナトリン		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	5	1	0.14	0.13	0.14
	5	3	0.12	0.12	0.12
	5	7	0.10	0.08	0.09
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	5	1	0.16	0.15	0.16
	5	3	0.15	0.14	0.14
	5	7	0.09	0.09	0.09
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	5	1	0.14	0.13	0.14
	5	3	0.11	0.10	0.10
	5	7	0.10	0.10	0.10

表 1-3-3. シエノピラフェン

すいかー果肉			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

すいかー果皮			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	0.15	0.14	0.14
	1	3	0.06	0.06	0.06
	1	7	0.02	0.02	0.02
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	1	1	0.34	0.34	0.34
	1	3	0.07	0.07	0.07
	1	7	0.01	0.01	0.01
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	1	1	0.18	0.17	0.18
	1	3	0.09	0.09	0.09
	1	7	0.02	0.02	0.02

表 1-3-4. シフルメトフェン

すいかー果肉(シフルメトフェン)			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	シフルメトフェン		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

すいかー果肉(シフルメトフェン代謝物)			単位:ppm			
試料	処理回数	経過日数	シフルメトフェン代謝物			平均値の 親換算値*
			分析値①	分析値②	平均値	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01	<0.03
	2	1	0.08	0.08	0.08	0.19
	2	3	0.16	0.16	0.16	0.38
	2	7	0.20	0.20	0.20	0.47
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01	<0.03
	2	1	0.20	0.19	0.20	0.47
	2	3	0.29	0.28	0.28	0.66
	2	7	0.42	0.40	0.41	0.96
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01	<0.03
	2	1	0.24	0.23	0.24	0.56
	2	3	0.29	0.27	0.28	0.66
	2	7	0.40	0.39	0.40	0.94

*シフルメトフェン代謝物平均値のシフルメトフェン換算値2.35(447.5/190.1)

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
			シフルメトフェン	代謝物	
茨城	0	－	<0.01	<0.03	<0.04
	2	1	<0.01	0.19	0.20
	2	3	<0.01	0.38	0.39
	2	7	<0.01	0.47	0.48
高知	0	－	<0.01	<0.03	<0.04
	2	1	<0.01	0.47	0.48
	2	3	<0.01	0.66	0.67
	2	7	<0.01	0.96	0.97
宮崎	0	－	<0.01	<0.03	<0.04
	2	1	<0.01	0.56	0.57
	2	3	<0.01	0.66	0.67
	2	7	<0.01	0.94	0.95

シフルメトフェン代謝物及び含量値は参考値

表 1-3-4. シフルメトフェン（続き）

すいかー果皮(シフルメトフェン)			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	シフルメトフェン		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	2	1	0.42	0.42	0.42
	2	3	0.22	0.21	0.22
	2	7	0.14	0.14	0.14
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	2	1	0.77	0.74	0.76
	2	3	0.30	0.28	0.29
	2	7	0.08	0.08	0.08
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	2	1	0.34	0.34	0.34
	2	3	0.31	0.30	0.30
	2	7	0.14	0.13	0.14

すいかー果皮(シフルメトフェン代謝物)			単位:ppm			
試料	処理回数	経過日数	シフルメトフェン代謝物		平均値	平均値の 親換算値*
			分析値①	分析値②		
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01	<0.03
	2	1	0.14	0.14	0.14	0.33
	2	3	0.26	0.24	0.25	0.59
	2	7	0.27	0.26	0.26	0.61
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01	<0.03
	2	1	0.22	0.21	0.22	0.52
	2	3	0.30	0.30	0.30	0.71
	2	7	0.34	0.33	0.34	0.80
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01	<0.03
	2	1	0.15	0.15	0.15	0.35
	2	3	0.17	0.16	0.16	0.38
	2	7	0.31	0.30	0.30	0.71

*シフルメトフェン代謝物平均値のシフルメトフェン換算値2.35(447.5/190.1)

すいかー果皮含量値			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	分析値		含量値
			シフルメトフェン	代謝物	
茨城	0	－	<0.01	<0.03	<0.04
	2	1	0.42	0.33	0.75
	2	3	0.22	0.59	0.81
	2	7	0.14	0.61	0.75
高知	0	－	<0.01	<0.03	<0.04
	2	1	0.76	0.52	1.28
	2	3	0.29	0.71	1.00
	2	7	0.08	0.80	0.88
宮崎	0	－	<0.01	<0.03	<0.04
	2	1	0.34	0.35	0.69
	2	3	0.30	0.38	0.68
	2	7	0.14	0.71	0.85

シフルメトフェン代謝物及び含量値は参考値

表 1-3-5. フェンプロパトリン

すいかー果肉			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	フェンプロパトリン		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

すいかー果皮			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	フェンプロパトリン		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	4	1	0.98	0.93	0.96
	4	3	1.18	1.15	1.16
	4	7	1.16	1.07	1.12
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	4	1	1.24	1.13	1.18
	4	3	1.43	1.41	1.42
	4	7	1.41	1.29	1.35
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	4	1	0.83	0.77	0.80
	4	3	0.65	0.63	0.64
	4	7	0.86	0.81	0.84

表 2. メロンの果肉及び果皮の残留値

表 2-1. 処理区 A

表 2-1-1. イミノクタジンアルベシル酸塩

メロンー果肉			単位 : ppm		
試料	処理回数	経過日数	イミノクタジンアルベシル酸塩		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	0.02	0.02	0.02
	5	3	0.01	0.01	0.01
	5	7	<0.01	<0.01	<0.01

メロンー果皮			単位 : ppm		
試料	処理回数	経過日数	イミノクタジンアルベシル酸塩		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	5	1	4.56	4.55	4.56
	5	3	5.38	5.07	5.22
	5	7	4.41	4.32	4.36
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	5	1	8.38	8.30	8.34
	5	3	7.45	7.31	7.38
	5	7	6.27	5.88	6.08
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	5	1	4.98	4.64	4.81
	5	3	4.14	4.08	4.11
	5	7	3.89	3.76	3.82

表 2-1-2. シモキサニル

メロンー果肉			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	シモキサニル		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

メロンー果皮			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	シモキサニル		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	1	2.03	1.97	2.00
	3	3	1.66	1.64	1.65
	3	7	1.26	1.18	1.22
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	1	3.88	3.80	3.84
	3	3	3.07	2.95	3.01
	3	7	2.65	2.64	2.64
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	1	0.66	0.65	0.66
	3	3	0.64	0.61	0.62
	3	7	0.44	0.41	0.42

表 2-1-3. メタラキシル M

メロンー果肉			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	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

メロンー果皮			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	1	1.91	1.89	1.90
	3	3	2.23	2.22	2.22
	3	7	1.58	1.55	1.56
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	1	2.85	2.80	2.82
	3	3	2.74	2.70	2.72
	3	7	2.89	2.86	2.88
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	1	1.29	1.22	1.26
	3	3	1.18	1.14	1.16
	3	7	1.01	0.99	1.00

表 2-1-4. スピノサド

メロンー果肉(スピノシンA)			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	スピノシンA		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.005	<0.005	<0.005
	2	1	<0.005	<0.005	<0.005
	2	3	<0.005	<0.005	<0.005
	2	7	<0.005	<0.005	<0.005
高知	0	－	<0.005	<0.005	<0.005
	2	1	<0.005	<0.005	<0.005
	2	3	<0.005	<0.005	<0.005
	2	7	<0.005	<0.005	<0.005
宮崎	0	－	<0.005	<0.005	<0.005
	2	1	<0.005	<0.005	<0.005
	2	3	<0.005	<0.005	<0.005
	2	7	<0.005	<0.005	<0.005

メロンー果肉(スピノシンD)			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	スピノシンD		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.005	<0.005	<0.005
	2	1	<0.005	<0.005	<0.005
	2	3	<0.005	<0.005	<0.005
	2	7	<0.005	<0.005	<0.005
高知	0	－	<0.005	<0.005	<0.005
	2	1	<0.005	<0.005	<0.005
	2	3	<0.005	<0.005	<0.005
	2	7	<0.005	<0.005	<0.005
宮崎	0	－	<0.005	<0.005	<0.005
	2	1	<0.005	<0.005	<0.005
	2	3	<0.005	<0.005	<0.005
	2	7	<0.005	<0.005	<0.005

メロンー果肉含量値(スピノサド)			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	分析値		含量値
			スピノシンA	スピノシンD	
茨城	0	－	<0.005	<0.005	<0.01
	2	1	<0.005	<0.005	<0.01
	2	3	<0.005	<0.005	<0.01
	2	7	<0.005	<0.005	<0.01
高知	0	－	<0.005	<0.005	<0.01
	2	1	<0.005	<0.005	<0.01
	2	3	<0.005	<0.005	<0.01
	2	7	<0.005	<0.005	<0.01
宮崎	0	－	<0.005	<0.005	<0.01
	2	1	<0.005	<0.005	<0.01
	2	3	<0.005	<0.005	<0.01
	2	7	<0.005	<0.005	<0.01

表 2-1-4. スピノサド（続き）

メロンー果皮(スピノシンA)			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	スピノシンA		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.005	<0.005	<0.005
	2	1	0.480	0.477	0.478
	2	3	0.347	0.325	0.336
	2	7	0.230	0.209	0.220
高知	0	－	<0.005	<0.005	<0.005
	2	1	0.832	0.829	0.830
	2	3	0.534	0.523	0.528
	2	7	0.313	0.300	0.306
宮崎	0	－	<0.005	<0.005	<0.005
	2	1	0.276	0.265	0.270
	2	3	0.187	0.183	0.185
	2	7	0.130	0.130	0.130

メロンー果皮(スピノシンD)			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	スピノシンD		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.005	<0.005	<0.005
	2	1	0.069	0.067	0.068
	2	3	0.043	0.042	0.042
	2	7	0.031	0.029	0.030
高知	0	－	<0.005	<0.005	<0.005
	2	1	0.118	0.115	0.116
	2	3	0.066	0.066	0.066
	2	7	0.036	0.036	0.036
宮崎	0	－	<0.005	<0.005	<0.005
	2	1	0.041	0.040	0.040
	2	3	0.025	0.024	0.024
	2	7	0.016	0.015	0.016

メロンー果皮含量値(スピノサド)			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	分析値		含量値
			スピノシンA	スピノシンD	
茨城	0	－	<0.005	<0.005	<0.01
	2	1	0.478	0.068	0.55
	2	3	0.336	0.042	0.38
	2	7	0.220	0.030	0.25
高知	0	－	<0.005	<0.005	<0.01
	2	1	0.830	0.116	0.95
	2	3	0.528	0.066	0.59
	2	7	0.306	0.036	0.34
宮崎	0	－	<0.005	<0.005	<0.01
	2	1	0.270	0.040	0.31
	2	3	0.185	0.024	0.21
	2	7	0.130	0.016	0.15

表 2-1-5. シアゾファミド

メロンー果肉			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	シアゾファミド		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

メロンー果皮			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	シアゾファミド		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	4	1	2.97	2.96	2.96
	4	3	2.58	2.51	2.54
	4	7	2.08	2.07	2.08
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	4	1	3.51	3.49	3.50
	4	3	2.96	2.94	2.95
	4	7	2.53	2.48	2.50
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	4	1	1.96	1.96	1.96
	4	3	1.61	1.59	1.60
	4	7	1.20	1.14	1.17

表 2-2. 処理区 B

表 2-2-1. メパニピリム

メロンー果肉(メパニピリム)			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	メパニピリム		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	<0.005	<0.005	<0.005
	4	3	<0.005	<0.005	<0.005
	4	7	<0.005	<0.005	<0.005
宮崎	0	－	<0.005	<0.005	<0.005
	4	1	<0.005	<0.005	<0.005
	4	3	0.007	0.006	0.006
	4	7	<0.005	<0.005	<0.005

メロンー果肉(メパニピリムプロパノール体)			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	メパニピリムプロパノール体		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
	4	1	0.024	0.022	0.023
	4	3	0.020	0.019	0.020
	4	7	0.023	0.022	0.022
高知	0	－	<0.005	<0.005	<0.005
	4	1	0.008	0.008	0.008
	4	3	0.008	0.007	0.008
	4	7	0.008	0.008	0.008
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

*メパニピリムプロパノール体平均値のメパニピリム換算値0.92(223.3/243.3)

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
			メパニピリム	プロパノール体	
茨城	0	－	<0.005	<0.005	<0.01
	4	1	<0.005	0.021	0.03
	4	3	<0.005	0.018	0.02
	4	7	<0.005	0.020	0.03
高知	0	－	<0.005	<0.005	<0.01
	4	1	<0.005	0.007	0.01
	4	3	<0.005	0.007	0.01
	4	7	<0.005	0.007	0.01
宮崎	0	－	<0.005	<0.005	<0.01
	4	1	<0.005	<0.005	<0.01
	4	3	0.006	<0.005	0.01
	4	7	<0.005	<0.005	<0.01

表 2-2-1. メパニピリム（続き）

メロンー果皮(メパニピリム)			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	メパニピリム		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.005	<0.005	<0.005
	4	1	8.15	8.12	8.14
	4	3	9.06	8.90	8.98
	4	7	6.07	6.05	6.06
高知	0	－	<0.005	<0.005	<0.005
	4	1	8.71	8.53	8.62
	4	3	6.24	6.05	6.14
	4	7	6.45	6.39	6.42
宮崎	0	－	<0.005	<0.005	<0.005
	4	1	7.91	7.32	7.62
	4	3	7.91	7.85	7.88
	4	7	7.21	7.20	7.20

メロンー果皮(メパニピリムプロパノール体)			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	メパニピリムプロパノール体		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
	4	1	0.037	0.036	0.036
	4	3	0.041	0.041	0.041
	4	7	0.041	0.041	0.041
高知	0	－	<0.005	<0.005	<0.005
	4	1	0.034	0.034	0.034
	4	3	0.027	0.027	0.027
	4	7	0.036	0.036	0.036
宮崎	0	－	<0.005	<0.005	<0.005
	4	1	0.013	0.013	0.013
	4	3	0.015	0.015	0.015
	4	7	0.018	0.017	0.018

*メパニピリムプロパノール体平均値のメパニピリム換算値0.92(223.3/243.3)

メロンー果皮含量値			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	分析値		含量値
			メパニピリム	プロパノール体	
茨城	0	－	<0.005	<0.005	<0.01
	4	1	8.14	0.033	8.17
	4	3	8.98	0.038	9.02
	4	7	6.06	0.038	6.10
高知	0	－	<0.005	<0.005	<0.01
	4	1	8.62	0.031	8.65
	4	3	6.14	0.025	6.17
	4	7	6.42	0.033	6.45
宮崎	0	－	<0.005	<0.005	<0.01
	4	1	7.62	0.012	7.63
	4	3	7.88	0.014	7.89
	4	7	7.20	0.017	7.22

表 2-2-2. ジフェノコナゾール

メロンー果肉			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	ジフェノコナゾール		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	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

メロンー果皮			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	ジフェノコナゾール		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	1	2.01	1.97	1.99
	3	3	2.60	2.51	2.56
	3	7	1.96	1.94	1.95
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	1	2.93	2.83	2.88
	3	3	1.98	1.95	1.96
	3	7	2.49	2.43	2.46
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	1	1.72	1.66	1.69
	3	3	1.80	1.74	1.77
	3	7	1.69	1.67	1.68

表 2-2-3. ファモキサドン

メロンー果肉			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	ファモキサドン		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

メロンー果皮			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	ファモキサドン		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	1	2.59	2.57	2.58
	3	3	3.66	3.57	3.62
	3	7	2.99	2.90	2.94
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	1	3.35	3.33	3.34
	3	3	2.54	2.41	2.48
	3	7	3.36	3.19	3.28
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	3	1	2.36	2.15	2.26
	3	3	2.80	2.59	2.70
	3	7	3.00	2.75	2.88

表 2-2-4. テブフェンピラド

メロンー果肉			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

メロンー果皮			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	0.70	0.65	0.68
	1	3	0.88	0.82	0.85
	1	7	0.68	0.67	0.68
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	1	1	1.05	1.04	1.04
	1	3	0.59	0.58	0.58
	1	7	0.68	0.67	0.68
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	1	1	0.57	0.54	0.56
	1	3	0.55	0.54	0.54
	1	7	0.49	0.49	0.49

表 2-2-5. イミベンコナゾール

メロンー果肉(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	0.001	0.001	0.001
	4	3	0.002	0.002	0.002
	4	7	0.002	0.002	0.002
高知	0	－	<0.001	<0.001	<0.001
	4	1	0.005	0.004	0.004
	4	3	0.002	0.002	0.002
	4	7	0.002	0.002	0.002
宮崎	0	－	<0.001	<0.001	<0.001
	4	1	0.007	0.006	0.006
	4	3	0.002	0.002	0.002
	4	7	0.003	0.002	0.002

メロンー果肉(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	0.002	0.002	0.002	0.003
	4	7	0.002	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)

メロンー果肉(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	－	<0.001	<0.001	<0.001	<0.003
	4	1	0.018	0.018	0.018	0.046
	4	3	0.027	0.027	0.027	0.069
	4	7	0.029	0.028	0.028	0.071
高知	0	－	<0.001	<0.001	<0.001	<0.003
	4	1	0.007	0.007	0.007	0.018
	4	3	0.006	0.006	0.006	0.015
	4	7	0.007	0.007	0.007	0.018
宮崎	0	－	<0.001	<0.001	<0.001	<0.003
	4	1	0.008	0.008	0.008	0.020
	4	3	0.009	0.009	0.009	0.023
	4	7	0.016	0.016	0.016	0.041

*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)

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	<0.003	<0.01
	4	1	0.001	<0.002	0.046	0.05
	4	3	0.002	0.002	0.069	0.07
	4	7	0.002	0.002	0.071	0.08
高知	0	－	<0.001	<0.002	<0.003	<0.01
	4	1	0.004	<0.002	0.018	0.02
	4	3	0.002	<0.002	0.015	0.02
	4	7	0.002	<0.002	0.018	0.02
宮崎	0	－	<0.001	<0.002	<0.003	<0.01
	4	1	0.006	0.002	0.020	0.03
	4	3	0.002	0.003	0.023	0.03
	4	7	0.002	0.003	0.041	0.05

表 2-2-5. イミベンコナゾール (続き)

メロンー果皮(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	11.7	11.4	11.6
	4	3	14.2	13.6	13.9
	4	7	9.10	8.90	9.00
高知	0	－	<0.001	<0.001	<0.001
	4	1	6.32	6.27	6.30
	4	3	4.25	4.18	4.22
	4	7	5.08	4.96	5.02
宮崎	0	－	<0.001	<0.001	<0.001
	4	1	4.81	4.69	4.75
	4	3	4.90	4.81	4.86
	4	7	4.04	3.98	4.01

メロンー果皮(イミベンコナゾール脱ベンジル体)			単位: ppm			
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			平均値の
			分析値①	分析値②	平均値	親換算値*
茨城	0	－	<0.001	<0.001	<0.001	<0.002
	4	1	0.537	0.504	0.520	0.790
	4	3	0.930	0.873	0.902	1.37
	4	7	0.876	0.802	0.839	1.28
高知	0	－	<0.001	<0.001	<0.001	<0.002
	4	1	0.359	0.349	0.354	0.538
	4	3	0.369	0.359	0.364	0.553
	4	7	0.600	0.591	0.596	0.906
宮崎	0	－	<0.001	<0.001	<0.001	<0.002
	4	1	0.220	0.214	0.217	0.330
	4	3	0.283	0.274	0.278	0.423
	4	7	0.389	0.386	0.388	0.590

*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)

メロンー果皮(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	－	<0.001	<0.001	<0.001	<0.003
	4	1	0.049	0.048	0.048	0.122
	4	3	0.058	0.058	0.058	0.147
	4	7	0.071	0.070	0.070	0.178
高知	0	－	<0.001	<0.001	<0.001	<0.003
	4	1	0.030	0.030	0.030	0.076
	4	3	0.035	0.035	0.035	0.089
	4	7	0.045	0.044	0.044	0.112
宮崎	0	－	<0.001	<0.001	<0.001	<0.003
	4	1	0.027	0.027	0.027	0.069
	4	3	0.025	0.025	0.025	0.064
	4	7	0.043	0.043	0.043	0.109

*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)

メロンー果皮含量値			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	<0.003	<0.01
	4	1	11.6	0.790	0.122	12.5
	4	3	13.9	1.37	0.147	15.4
	4	7	9.00	1.28	0.178	10.5
高知	0	－	<0.001	<0.002	<0.003	<0.01
	4	1	6.30	0.538	0.076	6.91
	4	3	4.22	0.553	0.089	4.86
	4	7	5.02	0.906	0.112	6.04
宮崎	0	－	<0.001	<0.002	<0.003	<0.01
	4	1	4.75	0.330	0.069	5.15
	4	3	4.86	0.423	0.064	5.35
	4	7	4.01	0.590	0.109	4.71

表 2-3. 処理区 C

表 2-3-1. エトキサゾール

メロンー果肉			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	エトキサゾール		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

メロンー果皮			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	エトキサゾール		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	2	1	0.82	0.82	0.82
	2	3	0.83	0.82	0.82
	2	7	0.43	0.43	0.43
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	2	1	1.31	1.18	1.24
	2	3	0.76	0.75	0.76
	2	7	0.92	0.92	0.92
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	2	1	0.50	0.50	0.50
	2	3	0.36	0.36	0.36
	2	7	0.30	0.28	0.29

表 2-3-2. アクリナトリン

メロンー果肉			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	アクリナトリン		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

メロンー果皮			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	アクリナトリン		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	5	1	1.08	1.03	1.06
	5	3	1.20	1.18	1.19
	5	7	0.79	0.77	0.78
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	5	1	1.98	1.97	1.98
	5	3	1.41	1.36	1.38
	5	7	1.59	1.47	1.53
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	5	1	1.41	1.36	1.38
	5	3	1.13	1.12	1.12
	5	7	1.18	1.17	1.18

表 2-3-3. フェンプロパトリン

メロンー果肉			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	フェンプロパトリン		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

メロンー果皮			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	フェンプロパトリン		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	4	1	3.89	3.65	3.77
	4	3	6.01	5.57	5.79
	4	7	3.16	2.83	3.00
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	4	1	7.38	6.98	7.18
	4	3	5.33	5.00	5.16
	4	7	7.36	7.13	7.24
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	4	1	2.98	2.97	2.98
	4	3	2.65	2.62	2.64
	4	7	2.97	2.90	2.94

表 2-3-4. ビフェントリン

メロンー果肉			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

メロンー果皮			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	0.66	0.63	0.64
	4	3	0.85	0.84	0.84
	4	7	0.54	0.53	0.54
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	4	1	1.33	1.28	1.30
	4	3	1.08	1.07	1.08
	4	7	1.41	1.41	1.41
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	4	1	0.74	0.71	0.72
	4	3	0.60	0.60	0.60
	4	7	0.70	0.69	0.70

表 2-3-5. シフルメトフェン

メロンー果肉(シフルメトフェン)			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	シフルメトフェン		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

メロンー果肉(シフルメトフェン代謝物)			単位:ppm			
試料	処理回数	経過日数	シフルメトフェン代謝物			平均値の
			分析値①	分析値②	平均値	親換算値*
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01	<0.03
	2	1	0.14	0.13	0.14	0.33
	2	3	0.24	0.24	0.24	0.56
	2	7	0.36	0.36	0.36	0.85
高知	0	－	0.02	0.02	0.02	0.05
	2	1	0.14	0.14	0.14	0.33
	2	3	0.16	0.16	0.16	0.38
	2	7	0.26	0.25	0.26	0.61
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01	<0.03
	2	1	0.17	0.17	0.17	0.40
	2	3	0.27	0.25	0.26	0.61
	2	7	0.31	0.30	0.30	0.71

*シフルメトフェン代謝物平均値のシフルメトフェン換算値2.35(447.5/190.1)

メロンー果肉含量値			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	シフルメトフェン		含量値
			シフルメトフェン	代謝物	
茨城	0	－	<0.01	<0.03	<0.04
	2	1	<0.01	0.33	0.34
	2	3	<0.01	0.56	0.57
	2	7	<0.01	0.85	0.86
高知	0	－	<0.01	0.05	0.06
	2	1	<0.01	0.33	0.34
	2	3	<0.01	0.38	0.39
	2	7	<0.01	0.61	0.62
宮崎	0	－	<0.01	<0.03	<0.04
	2	1	<0.01	0.40	0.41
	2	3	<0.01	0.61	0.62
	2	7	<0.01	0.71	0.72

高知試料の無処理区にシフルメトフェン代謝物が 0.02 ppm 検出

シフルメトフェン代謝物及び含量値は参考値

表 2-3-5. シフルメトフェン（続き）

メロンー果皮(シフルメトフェン)			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	シフルメトフェン		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	2	1	2.73	2.69	2.71
	2	3	2.44	2.38	2.41
	2	7	1.29	1.26	1.28
高知	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	2	1	4.41	4.25	4.33
	2	3	2.00	1.95	1.98
	2	7	1.37	1.32	1.34
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01
	2	1	2.86	2.77	2.82
	2	3	1.88	1.83	1.86
	2	7	1.50	1.45	1.48

メロンー果皮(シフルメトフェン代謝物)			単位:ppm			平均値の 親換算値*
試料	処理回数	経過日数	シフルメトフェン代謝物		平均値	
			分析値①	分析値②		
茨城	0	－	<0.01	<0.01	<0.01	<0.03
	2	1	0.40	0.39	0.40	0.94
	2	3	0.67	0.66	0.66	1.55
	2	7	0.51	0.51	0.51	1.20
高知	0	－	0.02	0.02	0.02	0.05
	2	1	0.66	0.64	0.65	1.53
	2	3	0.70	0.70	0.70	1.65
	2	7	0.84	0.84	0.84	1.97
宮崎	0	－	<0.01	<0.01	<0.01	<0.03
	2	1	0.33	0.33	0.33	0.78
	2	3	0.41	0.41	0.41	0.96
	2	7	0.68	0.67	0.68	1.60

*シフルメトフェン代謝物平均値のシフルメトフェン換算値2.35(447.5/190.1)

メロンー果皮含量値			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	分析値		含量値
			シフルメトフェン	代謝物	
茨城	0	－	<0.01	<0.03	<0.04
	2	1	2.71	0.94	3.65
	2	3	2.41	1.55	3.96
	2	7	1.28	1.20	2.48
高知	0	－	<0.01	0.05	0.06
	2	1	4.33	1.53	5.86
	2	3	1.98	1.65	3.63
	2	7	1.34	1.97	3.31
宮崎	0	－	<0.01	<0.03	<0.04
	2	1	2.82	0.78	3.60
	2	3	1.86	0.96	2.82
	2	7	1.48	1.60	3.08

高知試料の無処理区にシフルメトフェン代謝物が 0.02 ppm 検出

シフルメトフェン代謝物及び含量値は参考値

表 2-3-6. アセキノシル

メロンー果肉(アセキノシル)			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	アセキノシル		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	－	<0.004	<0.004	<0.004
	1	1	<0.004	<0.004	<0.004
	1	3	<0.004	<0.004	<0.004
	1	7	<0.004	<0.004	<0.004
高知	0	－	<0.004	<0.004	<0.004
	1	1	<0.004	<0.004	<0.004
	1	3	<0.004	<0.004	<0.004
	1	7	<0.004	<0.004	<0.004
宮崎	0	－	<0.004	<0.004	<0.004
	1	1	<0.004	<0.004	<0.004
	1	3	<0.004	<0.004	<0.004
	1	7	<0.004	<0.004	<0.004

メロンー果肉(アセキノシルヒドロキシ体)			単位:ppm		
試料	処理回数	経過日数	アセキノシルヒドロキシ体		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
	1	1	<0.004	<0.004	<0.004
	1	3	<0.004	<0.004	<0.004
	1	7	<0.004	<0.004	<0.004
高知	0	－	<0.004	<0.004	<0.004
	1	1	<0.004	<0.004	<0.004
	1	3	<0.004	<0.004	<0.004
	1	7	<0.004	<0.004	<0.004
宮崎	0	－	<0.004	<0.004	<0.004
	1	1	<0.004	<0.004	<0.004
	1	3	<0.004	<0.004	<0.004
	1	7	<0.004	<0.004	<0.004

*アセキノシルヒドロキシ体平均値のアセキノシル換算値1.12(384.5/342.5)

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
			アセキノシル	ヒドロキシ体	
茨城	0	－	<0.004	<0.005	<0.01
	1	1	<0.004	<0.005	<0.01
	1	3	<0.004	<0.005	<0.01
	1	7	<0.004	<0.005	<0.01
高知	0	－	<0.004	<0.005	<0.01
	1	1	<0.004	<0.005	<0.01
	1	3	<0.004	<0.005	<0.01
	1	7	<0.004	<0.005	<0.01
宮崎	0	－	<0.004	<0.005	<0.01
	1	1	<0.004	<0.005	<0.01
	1	3	<0.004	<0.005	<0.01
	1	7	<0.004	<0.005	<0.01

表 2-3-6. アセキノシル (続き)

メロンー果皮(アセキノシル)			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	アセキノシル		平均値
			分析値①	分析値②	
茨城	0	—	<0.004	<0.004	<0.004
	1	1	0.916	0.901	0.908
	1	3	0.423	0.403	0.413
	1	7	0.127	0.126	0.126
高知	0	—	<0.004	<0.004	<0.004
	1	1	1.62	1.60	1.61
	1	3	0.310	0.310	0.310
	1	7	0.098	0.096	0.097
宮崎	0	—	<0.004	<0.004	<0.004
	1	1	0.752	0.747	0.750
	1	3	0.189	0.187	0.188
	1	7	0.059	0.055	0.057

メロンー果皮(アセキノシルヒドロキシ体)			単位 : ppm			平均値の 親換算値*
試料	処理回数	経過日数	アセキノシルヒドロキシ体		平均値	
			分析値①	分析値②		
茨城	0	－	<0.004	<0.004	<0.004	<0.005
	1	1	0.260	0.245	0.252	0.282
	1	3	0.141	0.136	0.138	0.155
	1	7	0.061	0.058	0.060	0.067
高知	0	－	<0.004	<0.004	<0.004	<0.005
	1	1	0.625	0.621	0.623	0.698
	1	3	0.145	0.142	0.144	0.161
	1	7	0.069	0.066	0.068	0.076
宮崎	0	－	<0.004	<0.004	<0.004	<0.005
	1	1	0.462	0.455	0.458	0.513
	1	3	0.141	0.138	0.140	0.157
	1	7	0.065	0.061	0.063	0.071

*アセキノシルヒドロキシ体平均値のアセキノシル換算値1.12(384.5/342.5)

メロンー果皮含量値			単位: ppm		
試料	処理回数	経過日数	分析値		含量値
			アセキノシル	ヒドロキシ体	
茨城	0	—	<0.004	<0.005	<0.01
	1	1	0.908	0.282	1.19
	1	3	0.413	0.155	0.57
	1	7	0.126	0.067	0.19
高知	0	—	<0.004	<0.005	<0.01
	1	1	1.61	0.698	2.31
	1	3	0.310	0.161	0.47
	1	7	0.097	0.076	0.17
宮崎	0	—	<0.004	<0.005	<0.01
	1	1	0.750	0.513	1.26
	1	3	0.188	0.157	0.35
	1	7	0.057	0.071	0.13

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. 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*	全果実当たり の残留量**
		(%)	(ppm)	(μg)	(%)	(ppm)
茨城						
無処理	果肉	80	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	20	<0.01	—	—	
4回処理	果肉	81	0.01	0.810	42	0.02
1日後	果皮	19	0.06	1.14	58	
4回処理	果肉	78	0.01	0.780	47	0.02
3日後	果皮	22	0.04	0.880	53	
4回処理	果肉	80	0.01	0.800	67	0.01
7日後	果皮	20	0.02	0.400	33	
高知						
無処理	果肉	78	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	22	<0.01	—	—	
4回処理	果肉	79	0.01	0.790	22	0.04
1日後	果皮	21	0.13	2.73	78	
4回処理	果肉	80	0.01	0.800	33	0.02
3日後	果皮	20	0.08	1.60	67	
4回処理	果肉	80	0.01	0.800	40	0.02
7日後	果皮	20	0.06	1.20	60	
宮崎						
無処理	果肉	81	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	19	<0.01	—	—	
4回処理	果肉	83	0.01	0.830	62	0.01
1日後	果皮	17	0.03	0.510	38	
4回処理	果肉	83	0.01	0.830	83	0.01
3日後	果皮	17	0.01	0.170	17	
4回処理	果肉	81	0.01	0.810	81	0.01
7日後	果皮	19	0.01	0.190	19	

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

** 果肉と果皮を足したもの（定量限界は果肉及び果皮の平均重量比より算定）

表 3-1-2. シモキサニル

試料	部位	重量比	残留濃度	試料100 g 中の残留量*	分布率*	全果実当たり の残留量**
		(%)	(ppm)	(μg)	(%)	(ppm)
茨城						
無処理	果肉	80	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	20	<0.01	—	—	
3回処理	果肉	81	0.01	0.810	42	0.02
1日後	果皮	19	0.06	1.14	58	
3回処理	果肉	78	0.01	0.780	47	0.02
3日後	果皮	22	0.04	0.880	53	
3回処理	果肉	80	<0.01	—	—	<0.01
7日後	果皮	20	<0.01	—	—	
高知						
無処理	果肉	78	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	22	<0.01	—	—	
3回処理	果肉	79	0.01	0.790	43	0.02
1日後	果皮	21	0.05	1.05	57	
3回処理	果肉	80	0.01	0.800	50	0.02
3日後	果皮	20	0.04	0.800	50	
3回処理	果肉	80	0.01	0.800	80	0.01
7日後	果皮	20	0.01	0.200	20	
宮崎						
無処理	果肉	81	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	19	<0.01	—	—	
3回処理	果肉	83	0.01	0.830	71	0.01
1日後	果皮	17	0.02	0.340	29	
3回処理	果肉	83	<0.01	—	—	<0.01
3日後	果皮	17	<0.01	—	—	
3回処理	果肉	81	<0.01	—	—	<0.01
7日後	果皮	19	<0.01	—	—	

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

** 果肉と果皮を足したもの（定量限界は果肉及び果皮の平均重量比より算定）

表 3-1-3. スピノサド

試料	部位	重量比	残留濃度*	試料100 g 中の残留量*	分布率**	全果実当たり の残留量***
		(%)	(ppm)	(μg)	(%)	(ppm)
茨城						
無処理	果肉	80	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	20	<0.01	—	—	
2回処理	果肉	81	0.01	0.810	38	0.02
1日後	果皮	19	0.07	1.33	62	
2回処理	果肉	78	0.01	0.780	54	0.01
3日後	果皮	22	0.03	0.660	46	
2回処理	果肉	80	0.01	0.800	67	0.01
7日後	果皮	20	0.02	0.400	33	
高知						
無処理	果肉	78	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	22	<0.01	—	—	
2回処理	果肉	79	0.01	0.790	25	0.03
1日後	果皮	21	0.11	2.31	75	
2回処理	果肉	80	0.01	0.800	44	0.02
3日後	果皮	20	0.05	1.00	56	
2回処理	果肉	80	0.01	0.800	67	0.01
7日後	果皮	20	0.02	0.400	33	
宮崎						
無処理	果肉	81	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	19	<0.01	—	—	
2回処理	果肉	83	0.01	0.830	49	0.02
1日後	果皮	17	0.05	0.850	51	
2回処理	果肉	83	0.01	0.830	62	0.01
3日後	果皮	17	0.03	0.510	38	
2回処理	果肉	81	<0.01	—	—	<0.01
7日後	果皮	19	<0.01	—	—	

* スピノシン A 及びスピノシン D の含量

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

*** 果肉と果皮を足したもの（定量限界は果肉及び果皮の平均重量比より算定）

表 3-1-4. ボスカリド

試料	部位	重量比	残留濃度	試料100 g 中の残留量*	分布率*	全果実当たり の残留量**
		(%)	(ppm)	(μg)	(%)	(ppm)
茨城						
無処理	果肉	80	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	20	<0.01	—	—	
3回処理	果肉	81	0.02	1.62	2	0.78
1日後	果皮	19	4.03	76.6	98	
3回処理	果肉	78	0.01	0.780	1	0.78
3日後	果皮	22	3.52	77.4	99	
3回処理	果肉	80	0.02	1.60	2	0.71
7日後	果皮	20	3.48	69.6	98	
高知						
無処理	果肉	78	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	22	<0.01	—	—	
3回処理	果肉	79	0.03	2.37	3	0.83
1日後	果皮	21	3.82	80.2	97	
3回処理	果肉	80	0.02	1.60	2	0.95
3日後	果皮	20	4.68	93.6	98	
3回処理	果肉	80	0.02	1.60	2	1.03
7日後	果皮	20	5.03	101	98	
宮崎						
無処理	果肉	81	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	19	<0.01	—	—	
3回処理	果肉	83	0.01	0.830	2	0.40
1日後	果皮	17	2.30	39.1	98	
3回処理	果肉	83	0.01	0.830	2	0.40
3日後	果皮	17	2.30	39.1	98	
3回処理	果肉	81	0.02	1.62	5	0.34
7日後	果皮	19	1.71	32.5	95	

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

** 果肉と果皮を足したもの（定量限界は果肉及び果皮の平均重量比より算定）

表 3-1-5. シアゾファミド

試料	部位	重量比	残留濃度	試料100 g 中の残留量*	分布率*	全果実当たり の残留量**
		(%)	(ppm)	(μg)	(%)	(ppm)
茨城						
無処理	果肉	80	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	20	<0.01	—	—	
4回処理	果肉	81	0.01	0.810	4	0.22
1日後	果皮	19	1.12	21.3	96	
4回処理	果肉	78	0.01	0.780	3	0.22
3日後	果皮	22	0.98	21.6	97	
4回処理	果肉	80	0.01	0.800	5	0.18
7日後	果皮	20	0.84	16.8	95	
高知						
無処理	果肉	78	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	22	<0.01	—	—	
4回処理	果肉	79	0.01	0.790	3	0.24
1日後	果皮	21	1.10	23.1	97	
4回処理	果肉	80	0.01	0.800	3	0.27
3日後	果皮	20	1.30	26.0	97	
4回処理	果肉	80	0.01	0.800	4	0.23
7日後	果皮	20	1.10	22.0	96	
宮崎						
無処理	果肉	81	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	19	<0.01	—	—	
4回処理	果肉	83	0.01	0.830	9	0.10
1日後	果皮	17	0.52	8.84	91	
4回処理	果肉	83	0.01	0.830	8	0.11
3日後	果皮	17	0.58	9.86	92	
4回処理	果肉	81	0.01	0.810	10	0.08
7日後	果皮	19	0.40	7.60	90	

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

** 果肉と果皮を足したもの（定量限界は果肉及び果皮の平均重量比より算定）

表 3-2. すいかー処理区 B

表 3-2-1. 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*	全果実当たり の残留量**
		(%)	(ppm)	(μg)	(%)	(ppm)
茨城						
無処理	果肉	80	< 0.01	—	—	< 0.01
	果皮	20	< 0.01	—	—	
3回処理	果肉	80	0.01	0.800	2	0.33
1日後	果皮	20	1.59	31.8	98	
3回処理	果肉	80	0.01	0.800	2	0.32
3日後	果皮	20	1.56	31.2	98	
3回処理	果肉	80	0.01	0.800	3	0.28
7日後	果皮	20	1.34	26.8	97	
高知						
無処理	果肉	78	< 0.01	—	—	< 0.01
	果皮	22	< 0.01	—	—	
3回処理	果肉	80	0.01	0.800	1	0.64
1日後	果皮	20	3.16	63.2	99	
3回処理	果肉	79	0.01	0.790	1	0.58
3日後	果皮	21	2.72	57.1	99	
3回処理	果肉	80	0.01	0.800	2	0.49
7日後	果皮	20	2.40	48.0	98	
宮崎						
無処理	果肉	81	< 0.01	—	—	< 0.01
	果皮	19	< 0.01	—	—	
3回処理	果肉	82	0.01	0.820	4	0.22
1日後	果皮	18	1.20	21.6	96	
3回処理	果肉	84	0.01	0.840	5	0.18
3日後	果皮	16	1.09	17.4	95	
3回処理	果肉	82	0.01	0.820	4	0.21
7日後	果皮	18	1.11	20.0	96	

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

** 果肉と果皮を足したもの（定量限界は果肉及び果皮の平均重量比より算定）

表 3-2-2. ピラクロストロビン

試料	部位	重量比	残留濃度	試料100 g 中の残留量*	分布率*	全果実当たり の残留量**
		(%)	(ppm)	(μg)	(%)	(ppm)
茨城						
無処理	果肉	80	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	20	<0.01	—	—	
3回処理	果肉	80	0.01	0.800	11	0.08
1日後	果皮	20	0.34	6.80	89	
3回処理	果肉	80	0.01	0.800	10	0.08
3日後	果皮	20	0.36	7.20	90	
3回処理	果肉	80	0.01	0.800	13	0.06
7日後	果皮	20	0.27	5.40	87	
高知						
無処理	果肉	78	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	22	<0.01	—	—	
3回処理	果肉	80	0.01	0.800	7	0.11
1日後	果皮	20	0.52	10.4	93	
3回処理	果肉	79	0.01	0.790	8	0.10
3日後	果皮	21	0.44	9.24	92	
3回処理	果肉	80	0.01	0.800	10	0.08
7日後	果皮	20	0.36	7.20	90	
宮崎						
無処理	果肉	81	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	19	<0.01	—	—	
3回処理	果肉	82	0.01	0.820	15	0.06
1日後	果皮	18	0.26	4.68	85	
3回処理	果肉	84	0.01	0.840	21	0.04
3日後	果皮	16	0.20	3.20	79	
3回処理	果肉	82	0.01	0.820	19	0.04
7日後	果皮	18	0.19	3.42	81	

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

** 果肉と果皮を足したもの（定量限界は果肉及び果皮の平均重量比より算定）

表 3-2-3. ファモキサドン

試料	部位	重量比	残留濃度	試料100 g 中の残留量*	分布率*	全果実当たり の残留量**
		(%)	(ppm)	(μg)	(%)	(ppm)
茨城						
無処理	果肉	80	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	20	<0.01	—	—	
3回処理	果肉	80	0.01	0.800	5	0.18
1日後	果皮	20	0.84	16.8	95	
3回処理	果肉	80	0.01	0.800	4	0.18
3日後	果皮	20	0.85	17.0	96	
3回処理	果肉	80	0.01	0.800	5	0.17
7日後	果皮	20	0.80	16.0	95	
高知						
無処理	果肉	78	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	22	<0.01	—	—	
3回処理	果肉	80	0.01	0.800	3	0.26
1日後	果皮	20	1.26	25.2	97	
3回処理	果肉	79	0.01	0.790	3	0.26
3日後	果皮	21	1.18	24.8	97	
3回処理	果肉	80	0.01	0.800	3	0.23
7日後	果皮	20	1.12	22.4	97	
宮崎						
無処理	果肉	81	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	19	<0.01	—	—	
3回処理	果肉	82	0.01	0.820	6	0.13
1日後	果皮	18	0.69	12.4	94	
3回処理	果肉	84	0.01	0.840	8	0.10
3日後	果皮	16	0.60	9.60	92	
3回処理	果肉	82	0.01	0.820	7	0.12
7日後	果皮	18	0.64	11.5	93	

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

** 果肉と果皮を足したもの（定量限界は果肉及び果皮の平均重量比より算定）

表 3-2-4. シフルフェナミド

試料	部位	重量比	残留濃度	試料100 g 中の残留量*	分布率*	全果実当たり の残留量**
		(%)	(ppm)	(μg)	(%)	(ppm)
茨城						
無処理	果肉	80	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	20	<0.01	—	—	
2回処理	果肉	80	0.01	0.800	29	0.03
1日後	果皮	20	0.10	2.00	71	
2回処理	果肉	80	0.01	0.800	29	0.03
3日後	果皮	20	0.10	2.00	71	
2回処理	果肉	80	0.01	0.800	31	0.03
7日後	果皮	20	0.09	1.80	69	
高知						
無処理	果肉	78	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	22	<0.01	—	—	
2回処理	果肉	80	0.01	0.800	25	0.03
1日後	果皮	20	0.12	2.40	75	
2回処理	果肉	79	0.01	0.790	27	0.03
3日後	果皮	21	0.10	2.10	73	
2回処理	果肉	80	0.01	0.800	27	0.03
7日後	果皮	20	0.11	2.20	73	
宮崎						
無処理	果肉	81	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	19	<0.01	—	—	
2回処理	果肉	82	0.01	0.820	43	0.02
1日後	果皮	18	0.06	1.08	57	
2回処理	果肉	84	0.01	0.840	47	0.02
3日後	果皮	16	0.06	0.960	53	
2回処理	果肉	82	0.01	0.820	39	0.02
7日後	果皮	18	0.07	1.26	61	

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

** 果肉と果皮を足したもの（定量限界は果肉及び果皮の平均重量比より算定）

表 3-2-5. クロルフェナピル

試料	部位	重量比	残留濃度	試料100 g 中の残留量*	分布率*	全果実当たり の残留量**
		(%)	(ppm)	(μg)	(%)	(ppm)
茨城						
無処理	果肉	80	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	20	<0.01	—	—	
2回処理	果肉	80	0.01	0.800	11	0.07
1日後	果皮	20	0.33	6.60	89	
2回処理	果肉	80	0.01	0.800	10	0.08
3日後	果皮	20	0.35	7.00	90	
2回処理	果肉	80	0.01	0.800	11	0.07
7日後	果皮	20	0.32	6.40	89	
高知						
無処理	果肉	78	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	22	<0.01	—	—	
2回処理	果肉	80	0.01	0.800	17	0.05
1日後	果皮	20	0.20	4.00	83	
2回処理	果肉	79	0.01	0.790	18	0.04
3日後	果皮	21	0.17	3.57	82	
2回処理	果肉	80	0.01	0.800	22	0.04
7日後	果皮	20	0.14	2.80	78	
宮崎						
無処理	果肉	81	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	19	<0.01	—	—	
2回処理	果肉	82	0.01	0.820	13	0.06
1日後	果皮	18	0.30	5.40	87	
2回処理	果肉	84	0.01	0.840	17	0.05
3日後	果皮	16	0.26	4.16	83	
2回処理	果肉	82	0.01	0.820	14	0.06
7日後	果皮	18	0.29	5.22	86	

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

** 果肉と果皮を足したもの（定量限界は果肉及び果皮の平均重量比より算定）

表 3-3. すいかー処理区 C

表 3-3-1. エトキサゾール

試料	部位	重量比	残留濃度	試料100 g 中の残留量*	分布率*	全果実当たり の残留量**
		(%)	(ppm)	(μg)	(%)	(ppm)
茨城						
無処理	果肉	80	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	20	<0.01	—	—	
2回処理	果肉	78	0.01	0.780	23	0.03
1日後	果皮	22	0.12	2.64	77	
2回処理	果肉	82	0.01	0.820	28	0.03
3日後	果皮	18	0.12	2.16	72	
2回処理	果肉	81	0.01	0.810	30	0.03
7日後	果皮	19	0.10	1.90	70	
高知						
無処理	果肉	78	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	22	<0.01	—	—	
2回処理	果肉	78	0.01	0.780	14	0.06
1日後	果皮	22	0.22	4.84	86	
2回処理	果肉	79	0.01	0.790	17	0.05
3日後	果皮	21	0.18	3.78	83	
2回処理	果肉	80	0.01	0.800	22	0.04
7日後	果皮	20	0.14	2.80	78	
宮崎						
無処理	果肉	81	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	19	<0.01	—	—	
2回処理	果肉	82	0.01	0.820	28	0.03
1日後	果皮	18	0.12	2.16	72	
2回処理	果肉	84	0.01	0.840	30	0.03
3日後	果皮	16	0.12	1.92	70	
2回処理	果肉	83	0.01	0.830	29	0.03
7日後	果皮	17	0.12	2.04	71	

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

** 果肉と果皮を足したもの（定量限界は果肉及び果皮の平均重量比より算定）

表 3-3-2. アクリナトリン

試料	部位	重量比	残留濃度	試料100 g 中の残留量*	分布率*	全果実当たり の残留量**
		(%)	(ppm)	(μg)	(%)	(ppm)
茨城						
無処理	果肉	80	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	20	<0.01	—	—	
5回処理	果肉	78	0.01	0.780	20	0.04
1日後	果皮	22	0.14	3.08	80	
5回処理	果肉	82	0.01	0.820	28	0.03
3日後	果皮	18	0.12	2.16	72	
5回処理	果肉	81	0.01	0.810	32	0.03
7日後	果皮	19	0.09	1.71	68	
高知						
無処理	果肉	78	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	22	<0.01	—	—	
5回処理	果肉	78	0.01	0.780	18	0.04
1日後	果皮	22	0.16	3.52	82	
5回処理	果肉	79	0.01	0.790	21	0.04
3日後	果皮	21	0.14	2.94	79	
5回処理	果肉	80	0.01	0.800	31	0.03
7日後	果皮	20	0.09	1.80	69	
宮崎						
無処理	果肉	81	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	19	<0.01	—	—	
5回処理	果肉	82	0.01	0.820	25	0.03
1日後	果皮	18	0.14	2.52	75	
5回処理	果肉	84	0.01	0.840	34	0.02
3日後	果皮	16	0.10	1.60	66	
5回処理	果肉	83	0.01	0.830	33	0.03
7日後	果皮	17	0.10	1.70	67	

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

** 果肉と果皮を足したもの（定量限界は果肉及び果皮の平均重量比より算定）

表 3-3-3. 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*	全果実当たり の残留量**
		(%)	(ppm)	(μg)	(%)	(ppm)
茨城						
無処理	果肉	80	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	20	<0.01	—	—	
1回処理	果肉	78	0.01	0.780	20	0.04
1日後	果皮	22	0.14	3.08	80	
1回処理	果肉	82	0.01	0.820	43	0.02
3日後	果皮	18	0.06	1.08	57	
1回処理	果肉	81	0.01	0.810	68	0.01
7日後	果皮	19	0.02	0.380	32	
高知						
無処理	果肉	78	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	22	<0.01	—	—	
1回処理	果肉	78	0.01	0.780	9	0.08
1日後	果皮	22	0.34	7.48	91	
1回処理	果肉	79	0.01	0.790	35	0.02
3日後	果皮	21	0.07	1.47	65	
1回処理	果肉	80	0.01	0.800	80	0.01
7日後	果皮	20	0.01	0.200	20	
宮崎						
無処理	果肉	81	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	19	<0.01	—	—	
1回処理	果肉	82	0.01	0.820	20	0.04
1日後	果皮	18	0.18	3.24	80	
1回処理	果肉	84	0.01	0.840	37	0.02
3日後	果皮	16	0.09	1.44	63	
1回処理	果肉	83	0.01	0.830	71	0.01
7日後	果皮	17	0.02	0.340	29	

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

** 果肉と果皮を足したもの（定量限界は果肉及び果皮の平均重量比より算定）

表 3-3-4. シフルメトフェン

試料	部位	重量比	残留濃度*	試料100 g 中の残留量*	分布率**	全果実当たり の残留量***
		(%)	(ppm)	(μg)	(%)	(ppm)
茨城						
無処理	果肉	80	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	20	<0.01	—	—	
2回処理	果肉	78	0.01	0.780	8	0.10
1日後	果皮	22	0.42	9.24	92	
2回処理	果肉	82	0.01	0.820	17	0.05
3日後	果皮	18	0.22	3.96	83	
2回処理	果肉	81	0.01	0.810	23	0.03
7日後	果皮	19	0.14	2.66	77	
高知						
無処理	果肉	78	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	22	<0.01	—	—	
2回処理	果肉	78	0.01	0.780	4	0.17
1日後	果皮	22	0.76	16.7	96	
2回処理	果肉	79	0.01	0.790	11	0.07
3日後	果皮	21	0.29	6.09	89	
2回処理	果肉	80	0.01	0.800	33	0.02
7日後	果皮	20	0.08	1.60	67	
宮崎						
無処理	果肉	81	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	19	<0.01	—	—	
2回処理	果肉	82	0.01	0.820	12	0.07
1日後	果皮	18	0.34	6.12	88	
2回処理	果肉	84	0.01	0.840	15	0.06
3日後	果皮	16	0.30	4.80	85	
2回処理	果肉	83	0.01	0.830	26	0.03
7日後	果皮	17	0.14	2.38	74	

* シフルメトフェンのみの残留濃度

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

*** 果肉と果皮を足したもの（定量限界は果肉及び果皮の平均重量比より算定）

表 3-3-5. フェンプロパトリン

試料	部位	重量比	残留濃度	試料100 g 中の残留量*	分布率*	全果実当たり の残留量**
		(%)	(ppm)	(μg)	(%)	(ppm)
茨城						
無処理	果肉	80	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	20	<0.01	—	—	
4回処理	果肉	78	0.01	0.780	4	0.22
1日後	果皮	22	0.96	21.1	96	
4回処理	果肉	82	0.01	0.820	4	0.22
3日後	果皮	18	1.16	20.9	96	
4回処理	果肉	81	0.01	0.810	4	0.22
7日後	果皮	19	1.12	21.3	96	
高知						
無処理	果肉	78	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	22	<0.01	—	—	
4回処理	果肉	78	0.01	0.780	3	0.27
1日後	果皮	22	1.18	26.0	97	
4回処理	果肉	79	0.01	0.790	3	0.31
3日後	果皮	21	1.42	29.8	97	
4回処理	果肉	80	0.01	0.800	3	0.28
7日後	果皮	20	1.35	27.0	97	
宮崎						
無処理	果肉	81	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	19	<0.01	—	—	
4回処理	果肉	82	0.01	0.820	5	0.15
1日後	果皮	18	0.80	14.4	95	
4回処理	果肉	84	0.01	0.840	8	0.11
3日後	果皮	16	0.64	10.2	92	
4回処理	果肉	83	0.01	0.830	5	0.15
7日後	果皮	17	0.84	14.3	95	

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

** 果肉と果皮を足したもの（定量限界は果肉及び果皮の平均重量比より算定）

表 3-4. メロンー処理区 A

表 3-4-1. イミノクタジンアルベシル酸塩

試料	部位	重量比	残留濃度	試料100 g 中の残留量*	分布率*	全果実当たり の残留量**
		(%)	(ppm)	(μg)	(%)	(ppm)
茨城						
無処理	果肉	92	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	8	<0.01	—	—	
5回処理	果肉	92	0.01	0.920	2	0.37
1日後	果皮	8	4.56	36.5	98	
5回処理	果肉	94	0.01	0.940	3	0.32
3日後	果皮	6	5.22	31.3	97	
5回処理	果肉	95	0.01	0.950	4	0.23
7日後	果皮	5	4.36	21.8	96	
高知						
無処理	果肉	91	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	9	<0.01	—	—	
5回処理	果肉	91	0.01	0.910	1	0.76
1日後	果皮	9	8.34	75.1	99	
5回処理	果肉	90	0.01	0.900	1	0.75
3日後	果皮	10	7.38	73.8	99	
5回処理	果肉	92	0.01	0.920	2	0.50
7日後	果皮	8	6.08	48.6	98	
宮崎						
無処理	果肉	92	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	8	<0.01	—	—	
5回処理	果肉	92	0.02	1.84	5	0.40
1日後	果皮	8	4.81	38.5	95	
5回処理	果肉	92	0.01	0.920	3	0.34
3日後	果皮	8	4.11	32.9	97	
5回処理	果肉	92	0.01	0.920	3	0.32
7日後	果皮	8	3.82	30.6	97	

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

** 果肉と果皮を足したもの（定量限界は果肉及び果皮の平均重量比より算定）

表 3-4-2. シモキサニル

試料	部位	重量比	残留濃度	試料100 g 中の残留量*	分布率*	全果実当たり の残留量**
		(%)	(ppm)	(μg)	(%)	(ppm)
茨城						
無処理	果肉	92	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	8	<0.01	—	—	
3回処理	果肉	92	0.01	0.920	5	0.17
1日後	果皮	8	2.00	16.0	95	
3回処理	果肉	94	0.01	0.940	9	0.11
3日後	果皮	6	1.65	9.90	91	
3回処理	果肉	95	0.01	0.950	13	0.07
7日後	果皮	5	1.22	6.10	87	
高知						
無処理	果肉	91	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	9	<0.01	—	—	
3回処理	果肉	91	0.01	0.910	3	0.36
1日後	果皮	9	3.84	34.6	97	
3回処理	果肉	90	0.01	0.900	3	0.31
3日後	果皮	10	3.01	30.1	97	
3回処理	果肉	92	0.01	0.920	4	0.22
7日後	果皮	8	2.64	21.1	96	
宮崎						
無処理	果肉	92	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	8	<0.01	—	—	
3回処理	果肉	92	0.01	0.920	15	0.06
1日後	果皮	8	0.66	5.28	85	
3回処理	果肉	92	0.01	0.920	16	0.06
3日後	果皮	8	0.62	4.96	84	
3回処理	果肉	92	0.01	0.920	21	0.04
7日後	果皮	8	0.42	3.36	79	

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

** 果肉と果皮を足したもの（定量限界は果肉及び果皮の平均重量比より算定）

表 3-4-3. 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*	全果実当たり の残留量**
		(%)	(ppm)	(μg)	(%)	(ppm)
茨城						
無処理	果肉	92	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	8	<0.01	—	—	
3回処理	果肉	92	0.01	0.920	6	0.16
1日後	果皮	8	1.90	15.2	94	
3回処理	果肉	94	0.01	0.940	7	0.14
3日後	果皮	6	2.22	13.3	93	
3回処理	果肉	95	0.01	0.950	11	0.09
7日後	果皮	5	1.56	7.80	89	
高知						
無処理	果肉	91	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	9	<0.01	—	—	
3回処理	果肉	91	0.01	0.910	3	0.26
1日後	果皮	9	2.82	25.4	97	
3回処理	果肉	90	0.01	0.900	3	0.28
3日後	果皮	10	2.72	27.2	97	
3回処理	果肉	92	0.01	0.920	4	0.24
7日後	果皮	8	2.88	23.0	96	
宮崎						
無処理	果肉	92	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	8	<0.01	—	—	
3回処理	果肉	92	0.01	0.920	8	0.11
1日後	果皮	8	1.26	10.1	92	
3回処理	果肉	92	0.01	0.920	9	0.10
3日後	果皮	8	1.16	9.28	91	
3回処理	果肉	92	0.01	0.920	10	0.09
7日後	果皮	8	1.00	8.00	90	

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

** 果肉と果皮を足したもの（定量限界は果肉及び果皮の平均重量比より算定）

表 3-4-4. スピノサド

試料	部位	重量比	残留濃度*	試料100 g 中の残留量*	分布率**	全果実当たり の残留量***
		(%)	(ppm)	(μg)	(%)	(ppm)
茨城						
無処理	果肉	92	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	8	<0.01	—	—	
2回処理	果肉	92	0.01	0.920	17	0.05
1日後	果皮	8	0.55	4.40	83	
2回処理	果肉	94	0.01	0.940	29	0.03
3日後	果皮	6	0.38	2.28	71	
2回処理	果肉	95	0.01	0.950	43	0.02
7日後	果皮	5	0.25	1.25	57	
高知						
無処理	果肉	91	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	9	<0.01	—	—	
2回処理	果肉	91	0.01	0.910	10	0.09
1日後	果皮	9	0.95	8.55	90	
2回処理	果肉	90	0.01	0.900	13	0.07
3日後	果皮	10	0.59	5.90	87	
2回処理	果肉	92	0.01	0.920	25	0.04
7日後	果皮	8	0.34	2.72	75	
宮崎						
無処理	果肉	92	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	8	<0.01	—	—	
2回処理	果肉	92	0.01	0.920	27	0.03
1日後	果皮	8	0.31	2.48	73	
2回処理	果肉	92	0.01	0.920	35	0.03
3日後	果皮	8	0.21	1.68	65	
2回処理	果肉	92	0.01	0.920	43	0.02
7日後	果皮	8	0.15	1.20	57	

* スピノシン A 及びスピノシン D の含量

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

*** 果肉と果皮を足したもの（定量限界は果肉及び果皮の平均重量比より算定）

表 3-4-5. シアゾファミド

試料	部位	重量比	残留濃度	試料100 g 中の残留量*	分布率*	全果実当たり の残留量**
		(%)	(ppm)	(μg)	(%)	(ppm)
茨城						
無処理	果肉	92	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	8	<0.01	—	—	
4回処理	果肉	92	0.01	0.920	4	0.25
1日後	果皮	8	2.96	23.7	96	
4回処理	果肉	94	0.01	0.940	6	0.16
3日後	果皮	6	2.54	15.2	94	
4回処理	果肉	95	0.01	0.950	8	0.11
7日後	果皮	5	2.08	10.4	92	
高知						
無処理	果肉	91	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	9	<0.01	—	—	
4回処理	果肉	91	0.01	0.910	3	0.32
1日後	果皮	9	3.50	31.5	97	
4回処理	果肉	90	0.01	0.900	3	0.30
3日後	果皮	10	2.95	29.5	97	
4回処理	果肉	92	0.01	0.920	4	0.21
7日後	果皮	8	2.50	20.0	96	
宮崎						
無処理	果肉	92	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	8	<0.01	—	—	
4回処理	果肉	92	0.01	0.920	6	0.17
1日後	果皮	8	1.96	15.7	94	
4回処理	果肉	92	0.01	0.920	7	0.14
3日後	果皮	8	1.60	12.8	93	
4回処理	果肉	92	0.01	0.920	9	0.10
7日後	果皮	8	1.17	9.36	91	

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

** 果肉と果皮を足したもの（定量限界は果肉及び果皮の平均重量比より算定）

表 3-5. メロンー処理区 B

表 3-5-1. メパニピリム

試料	部位	重量比	残留濃度*	試料100 g 中の残留量*	分布率**	全果実当たり の残留量***
		(%)	(ppm)	(μg)	(%)	(ppm)
茨城						
無処理	果肉	92	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	8	<0.01	—	—	
4回処理	果肉	93	0.03	2.79	5	0.60
1日後	果皮	7	8.17	57.2	95	
4回処理	果肉	94	0.02	1.88	3	0.56
3日後	果皮	6	9.02	54.1	97	
4回処理	果肉	93	0.03	2.79	6	0.45
7日後	果皮	7	6.10	42.7	94	
高知						
無処理	果肉	91	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	9	<0.01	—	—	
4回処理	果肉	92	0.01	0.920	1	0.70
1日後	果皮	8	8.65	69.2	99	
4回処理	果肉	92	0.01	0.920	2	0.50
3日後	果皮	8	6.17	49.4	98	
4回処理	果肉	93	0.01	0.930	2	0.46
7日後	果皮	7	6.45	45.2	98	
宮崎						
無処理	果肉	92	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	8	<0.01	—	—	
4回処理	果肉	92	0.01	0.920	1	0.62
1日後	果皮	8	7.63	61.0	99	
4回処理	果肉	93	0.01	0.930	2	0.56
3日後	果皮	7	7.89	55.2	98	
4回処理	果肉	93	0.01	0.930	2	0.51
7日後	果皮	7	7.22	50.5	98	

* メパニピリム及びメパニピリムプロパノール体の含量

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

*** 果肉と果皮を足したもの（定量限界は果肉及び果皮の平均重量比より算定）

表 3-5-2. ジフェノコナゾール

試料	部位	重量比	残留濃度	試料100 g 中の残留量*	分布率*	全果実当たり の残留量**
		(%)	(ppm)	(μg)	(%)	(ppm)
茨城						
無処理	果肉	92	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	8	<0.01	—	—	
3回処理	果肉	93	0.01	0.930	6	0.15
1日後	果皮	7	1.99	13.9	94	
3回処理	果肉	94	0.01	0.940	6	0.16
3日後	果皮	6	2.56	15.4	94	
3回処理	果肉	93	0.01	0.930	6	0.15
7日後	果皮	7	1.95	13.7	94	
高知						
無処理	果肉	91	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	9	<0.01	—	—	
3回処理	果肉	92	0.01	0.920	4	0.24
1日後	果皮	8	2.88	23.0	96	
3回処理	果肉	92	0.01	0.920	6	0.17
3日後	果皮	8	1.96	15.7	94	
3回処理	果肉	93	0.01	0.930	5	0.18
7日後	果皮	7	2.46	17.2	95	
宮崎						
無処理	果肉	92	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	8	<0.01	—	—	
3回処理	果肉	92	0.01	0.920	6	0.14
1日後	果皮	8	1.69	13.5	94	
3回処理	果肉	93	0.01	0.930	7	0.13
3日後	果皮	7	1.77	12.4	93	
3回処理	果肉	93	0.01	0.930	7	0.13
7日後	果皮	7	1.68	11.8	93	

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

** 果肉と果皮を足したもの（定量限界は果肉及び果皮の平均重量比より算定）

表 3-5-3. ファモキサドン

試料	部位	重量比	残留濃度	試料100 g 中の残留量*	分布率*	全果実当たり の残留量**
		(%)	(ppm)	(μg)	(%)	(ppm)
茨城						
無処理	果肉	92	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	8	<0.01	—	—	
3回処理	果肉	93	0.01	0.930	5	0.19
1日後	果皮	7	2.58	18.1	95	
3回処理	果肉	94	0.01	0.940	4	0.23
3日後	果皮	6	3.62	21.7	96	
3回処理	果肉	93	0.01	0.930	4	0.22
7日後	果皮	7	2.94	20.6	96	
高知						
無処理	果肉	91	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	9	<0.01	—	—	
3回処理	果肉	92	0.01	0.920	3	0.28
1日後	果皮	8	3.34	26.7	97	
3回処理	果肉	92	0.01	0.920	4	0.21
3日後	果皮	8	2.48	19.8	96	
3回処理	果肉	93	0.01	0.930	4	0.24
7日後	果皮	7	3.28	23.0	96	
宮崎						
無処理	果肉	92	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	8	<0.01	—	—	
3回処理	果肉	92	0.01	0.920	5	0.19
1日後	果皮	8	2.26	18.1	95	
3回処理	果肉	93	0.01	0.930	5	0.20
3日後	果皮	7	2.70	18.9	95	
3回処理	果肉	93	0.01	0.930	4	0.21
7日後	果皮	7	2.88	20.2	96	

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

** 果肉と果皮を足したもの（定量限界は果肉及び果皮の平均重量比より算定）

表 3-5-4. 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*	全果実当たり の残留量**
		(%)	(ppm)	(μg)	(%)	(ppm)
茨城						
無処理	果肉	92	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	8	<0.01	—	—	
1回処理	果肉	93	0.01	0.930	16	0.06
1日後	果皮	7	0.68	4.76	84	
1回処理	果肉	94	0.01	0.940	16	0.06
3日後	果皮	6	0.85	5.10	84	
1回処理	果肉	93	0.01	0.930	16	0.06
7日後	果皮	7	0.68	4.76	84	
高知						
無処理	果肉	91	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	9	<0.01	—	—	
1回処理	果肉	92	0.01	0.920	10	0.09
1日後	果皮	8	1.04	8.32	90	
1回処理	果肉	92	0.01	0.920	17	0.06
3日後	果皮	8	0.58	4.64	83	
1回処理	果肉	93	0.01	0.930	16	0.06
7日後	果皮	7	0.68	4.76	84	
宮崎						
無処理	果肉	92	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	8	<0.01	—	—	
1回処理	果肉	92	0.01	0.920	17	0.05
1日後	果皮	8	0.56	4.48	83	
1回処理	果肉	93	0.01	0.930	20	0.05
3日後	果皮	7	0.54	3.78	80	
1回処理	果肉	93	0.01	0.930	21	0.04
7日後	果皮	7	0.49	3.43	79	

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

** 果肉と果皮を足したもの（定量限界は果肉及び果皮の平均重量比より算定）

表 3-5-5. 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**	全果実当たり の残留量***
		(%)	(ppm)	(μg)	(%)	(ppm)
茨城						
無処理	果肉	92	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	8	<0.01	—	—	
4回処理	果肉	93	0.05	4.65	5	0.92
1日後	果皮	7	12.5	87.5	95	
4回処理	果肉	94	0.07	6.58	7	0.99
3日後	果皮	6	15.4	92.4	93	
4回処理	果肉	93	0.08	7.44	9	0.81
7日後	果皮	7	10.5	73.5	91	
高知						
無処理	果肉	91	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	9	<0.01	—	—	
4回処理	果肉	92	0.02	1.84	3	0.57
1日後	果皮	8	6.91	55.3	97	
4回処理	果肉	92	0.02	1.84	5	0.41
3日後	果皮	8	4.86	38.9	95	
4回処理	果肉	93	0.02	1.86	4	0.44
7日後	果皮	7	6.04	42.3	96	
宮崎						
無処理	果肉	92	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	8	<0.01	—	—	
4回処理	果肉	92	0.03	2.76	6	0.44
1日後	果皮	8	5.15	41.2	94	
4回処理	果肉	93	0.03	2.79	7	0.40
3日後	果皮	7	5.35	37.5	93	
4回処理	果肉	93	0.05	4.65	12	0.38
7日後	果皮	7	4.71	33.0	88	

* 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

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

*** 果肉と果皮を足したもの（定量限界は果肉及び果皮の平均重量比より算定）

表 3-6. メロンー処理区 C

表 3-6-1. エトキサゾール

試料	部位	重量比	残留濃度	試料100 g 中の残留量*	分布率*	全果実当たり の残留量**
		(%)	(ppm)	(μg)	(%)	(ppm)
茨城						
無処理	果肉	92	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	8	<0.01	—	—	
2回処理	果肉	93	0.01	0.930	14	0.07
1日後	果皮	7	0.82	5.74	86	
2回処理	果肉	94	0.01	0.940	16	0.06
3日後	果皮	6	0.82	4.92	84	
2回処理	果肉	94	0.01	0.940	27	0.04
7日後	果皮	6	0.43	2.58	73	
高知						
無処理	果肉	91	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	9	<0.01	—	—	
2回処理	果肉	91	0.01	0.910	8	0.12
1日後	果皮	9	1.24	11.2	92	
2回処理	果肉	92	0.01	0.920	13	0.07
3日後	果皮	8	0.76	6.08	87	
2回処理	果肉	93	0.01	0.930	13	0.07
7日後	果皮	7	0.92	6.44	87	
宮崎						
無処理	果肉	92	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	8	<0.01	—	—	
2回処理	果肉	91	0.01	0.910	17	0.05
1日後	果皮	9	0.50	4.50	83	
2回処理	果肉	92	0.01	0.920	24	0.04
3日後	果皮	8	0.36	2.88	76	
2回処理	果肉	93	0.01	0.930	31	0.03
7日後	果皮	7	0.29	2.03	69	

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

** 果肉と果皮を足したもの（定量限界は果肉及び果皮の平均重量比より算定）

表 3-6-2. アクリナトリン

試料	部位	重量比	残留濃度	試料100 g 中の残留量*	分布率*	全果実当たり の残留量**
		(%)	(ppm)	(μg)	(%)	(ppm)
茨城						
無処理	果肉	92	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	8	<0.01	—	—	
5回処理	果肉	93	0.01	0.930	11	0.08
1日後	果皮	7	1.06	7.42	89	
5回処理	果肉	94	0.01	0.940	12	0.08
3日後	果皮	6	1.19	7.14	88	
5回処理	果肉	94	0.01	0.940	17	0.06
7日後	果皮	6	0.78	4.68	83	
高知						
無処理	果肉	91	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	9	<0.01	—	—	
5回処理	果肉	91	0.01	0.910	5	0.19
1日後	果皮	9	1.98	17.8	95	
5回処理	果肉	92	0.01	0.920	8	0.12
3日後	果皮	8	1.38	11.0	92	
5回処理	果肉	93	0.01	0.930	8	0.12
7日後	果皮	7	1.53	10.7	92	
宮崎						
無処理	果肉	92	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	8	<0.01	—	—	
5回処理	果肉	91	0.01	0.910	7	0.13
1日後	果皮	9	1.38	12.4	93	
5回処理	果肉	92	0.01	0.920	9	0.10
3日後	果皮	8	1.12	8.96	91	
5回処理	果肉	93	0.01	0.930	10	0.09
7日後	果皮	7	1.18	8.26	90	

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

** 果肉と果皮を足したもの（定量限界は果肉及び果皮の平均重量比より算定）

表 3-6-3. シフルメトフェン

試料	部位	重量比	残留濃度*	試料100 g 中の残留量*	分布率**	全果実当たり の残留量***
		(%)	(ppm)	(μg)	(%)	(ppm)
茨城						
無処理	果肉	92	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	8	<0.01	—	—	
2回処理	果肉	93	0.01	0.930	5	0.20
1日後	果皮	7	2.71	19.0	95	
2回処理	果肉	94	0.01	0.940	6	0.15
3日後	果皮	6	2.41	14.5	94	
2回処理	果肉	94	0.01	0.940	11	0.09
7日後	果皮	6	1.28	7.68	89	
高知						
無処理	果肉	91	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	9	<0.01	—	—	
2回処理	果肉	91	0.01	0.910	2	0.40
1日後	果皮	9	4.33	39.0	98	
2回処理	果肉	92	0.01	0.920	6	0.17
3日後	果皮	8	1.98	15.8	94	
2回処理	果肉	93	0.01	0.930	9	0.10
7日後	果皮	7	1.34	9.38	91	
宮崎						
無処理	果肉	92	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	8	<0.01	—	—	
2回処理	果肉	91	0.01	0.910	3	0.26
1日後	果皮	9	2.82	25.4	97	
2回処理	果肉	92	0.01	0.920	6	0.16
3日後	果皮	8	1.86	14.9	94	
2回処理	果肉	93	0.01	0.930	8	0.11
7日後	果皮	7	1.48	10.4	92	

* シフルメトフェンのみの残留濃度

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

*** 果肉と果皮を足したもの（定量限界は果肉及び果皮の平均重量比より算定）

表 3-6-4. フェンプロパトリン

試料	部位	重量比	残留濃度	試料100 g 中の残留量*	分布率*	全果実当たり の残留量**
		(%)	(ppm)	(μg)	(%)	(ppm)
茨城						
無処理	果肉	92	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	8	<0.01	—	—	
4回処理	果肉	93	0.01	0.930	3	0.27
1日後	果皮	7	3.77	26.4	97	
4回処理	果肉	94	0.01	0.940	3	0.36
3日後	果皮	6	5.79	34.7	97	
4回処理	果肉	94	0.01	0.940	5	0.19
7日後	果皮	6	3.00	18.0	95	
高知						
無処理	果肉	91	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	9	<0.01	—	—	
4回処理	果肉	91	0.01	0.910	1	0.66
1日後	果皮	9	7.18	64.6	99	
4回処理	果肉	92	0.01	0.920	2	0.42
3日後	果皮	8	5.16	41.3	98	
4回処理	果肉	93	0.01	0.930	2	0.52
7日後	果皮	7	7.24	50.7	98	
宮崎						
無処理	果肉	92	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	8	<0.01	—	—	
4回処理	果肉	91	0.01	0.910	3	0.28
1日後	果皮	9	2.98	26.8	97	
4回処理	果肉	92	0.01	0.920	4	0.22
3日後	果皮	8	2.64	21.1	96	
4回処理	果肉	93	0.01	0.930	4	0.22
7日後	果皮	7	2.94	20.6	96	

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

** 果肉と果皮を足したもの（定量限界は果肉及び果皮の平均重量比より算定）

表 3-6-5. 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*	全果実当たり の残留量**
		(%)	(ppm)	(μg)	(%)	(ppm)
茨城						
無処理	果肉	92	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	8	<0.01	—	—	
4回処理	果肉	93	0.01	0.930	17	0.05
1日後	果皮	7	0.64	4.48	83	
4回処理	果肉	94	0.01	0.940	16	0.06
3日後	果皮	6	0.84	5.04	84	
4回処理	果肉	94	0.01	0.940	22	0.04
7日後	果皮	6	0.54	3.24	78	
高知						
無処理	果肉	91	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	9	<0.01	—	—	
4回処理	果肉	91	0.01	0.910	7	0.13
1日後	果皮	9	1.30	11.7	93	
4回処理	果肉	92	0.01	0.920	10	0.10
3日後	果皮	8	1.08	8.64	90	
4回処理	果肉	93	0.01	0.930	9	0.11
7日後	果皮	7	1.41	9.87	91	
宮崎						
無処理	果肉	92	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	8	<0.01	—	—	
4回処理	果肉	91	0.01	0.910	12	0.07
1日後	果皮	9	0.72	6.48	88	
4回処理	果肉	92	0.01	0.920	16	0.06
3日後	果皮	8	0.60	4.80	84	
4回処理	果肉	93	0.01	0.930	16	0.06
7日後	果皮	7	0.70	4.90	84	

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

** 果肉と果皮を足したもの（定量限界は果肉及び果皮の平均重量比より算定）

表 3-6-6. アセキノシル

試料	部位	重量比	残留濃度*	試料100 g 中の残留量*	分布率**	全果実当たり の残留量***
		(%)	(ppm)	(μg)	(%)	(ppm)
茨城						
無処理	果肉	92	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	8	<0.01	—	—	
1回処理	果肉	93	0.01	0.930	10	0.09
1日後	果皮	7	1.19	8.33	90	
1回処理	果肉	94	0.01	0.940	22	0.04
3日後	果皮	6	0.57	3.42	78	
1回処理	果肉	94	0.01	0.940	45	0.02
7日後	果皮	6	0.19	1.14	55	
高知						
無処理	果肉	91	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	9	<0.01	—	—	
1回処理	果肉	91	0.01	0.910	4	0.22
1日後	果皮	9	2.31	20.8	96	
1回処理	果肉	92	0.01	0.920	20	0.05
3日後	果皮	8	0.47	3.76	80	
1回処理	果肉	93	0.01	0.930	44	0.02
7日後	果皮	7	0.17	1.19	56	
宮崎						
無処理	果肉	92	<0.01	—	—	<0.01
	果皮	8	<0.01	—	—	
1回処理	果肉	91	0.01	0.910	7	0.12
1日後	果皮	9	1.26	11.3	93	
1回処理	果肉	92	0.01	0.920	25	0.04
3日後	果皮	8	0.35	2.80	75	
1回処理	果肉	93	0.01	0.930	51	0.02
7日後	果皮	7	0.13	0.910	49	

* アセキノシル及びアセキノシルヒドロキシ体の含量

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

*** 果肉と果皮を足したもの（定量限界は果肉及び果皮の平均重量比より算定）

表 4. 果実全体の残留値（最高値）と欧米の残留基準値との比較

表 4-1. すいか

一般名	Log Pow	現行の国内 果肉基準値	果実全体の残留値 (最高値)	Codex 基準値	EU 基準値	米国基準値
ピメトロジン	-0.18	0.1	0.04	—	0.2	0.1
シモキサニル	0.67	0.1	0.02	—	0.1	0.05
スピノサド	2.8	0.3	0.03	0.2	1	0.3
ボスカリド	2.96	1.6	1.03	3	3	1.6
シアゾファミド	3.2	0.05	0.27	—	0.1	0.1
クレソキシムメチル	3.4	1	0.64	—	0.2	0.4
ピラクロストロビン	3.99	0.5	0.11	0.5	0.5	0.5
ファモキサドン	4.65	0.1	0.26	—	0.02	0.3
シフルフェナミド	4.7	0.02	0.03	—	0.02	0.07
クロルフェナピル	4.83	0.05	0.08	—	0.05	0.01
エトキサゾール	5.59	0.2	0.06	—	0.05	0.2
アクリナトリン	5.6	0.2	0.04	—	0.1	—
シエノピラフェン	5.6	0.05	0.08	—	—	—
シフルメトフェン	4.3	0.5	0.17	—	—	—
フェンプロパトリン	6	0.5	0.31	—	0.01	0.5

—：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	果実全体の残留値 (最高値)	Codex 基準値	EU 基準値	米国基準値
イミノクタジンアルベ シル酸塩	-2.33	0.2	0.76	—	—	—
シモキサニル	0.67	0.1	0.35	—	0.1	0.05
メトラキシル M	1.71	0.7	0.28	—	0.2	1
スピノサド	2.8	0.3	0.09	0.2	1	0.3
シアゾファミド	3.2	0.05	0.32	—	0.1	0.1
メパニピリム	3.28	2	0.70	—	0.01	—
ジフェノコナゾール	4.4	0.1	0.24	—	0.05	0.7
ファモキサドン	4.65	0.1	0.28	—	0.3	0.3
テブフェンピラド	4.93	0.1	0.09	—	0.5	—
イミベンコナゾール	4.94	0.5	0.99	—	—	—
エトキサゾール	5.59	0.2	0.12	—	0.05	0.2
アクリナトリン	5.6	0.2	0.19	—	0.1	—
シフルメトフェン	4.3	1	0.40	—	—	—
フェンプロパトリン	6	0.5	0.66	—	1	0.5
ビフェントリン	>6	0.2	0.13	—	0.05	0.4
アセキノシル	6.2	0.1	0.22	—	0.01	0.15

—：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}	統計学的有意差の有無		
		1 日後	3 日後	7 日後
シモキサニル	0.67	**	**	**
スピノサド	2.8	**	**	**
シアゾファミド	3.2	—	—	—
シフルメトフェン*	4.3	**	**	**
ファモキサドン	4.65	—	—	—
エトキサゾール	5.59	*	*	—
アクリナトリン	5.6	**	**	**
フェンプロパトリン	6	*	—	—

— : 有意差無し * : 5%危険率で有意差有り ** : 1%危険率で有意差有り

* : シフルメトフェン残留値のみで解析

図 1. すいかにおける果皮及び果実全体の濃度推移

図 1-1. 処理区 A

図 1-1-1. ピメトロジン－すいか－果皮

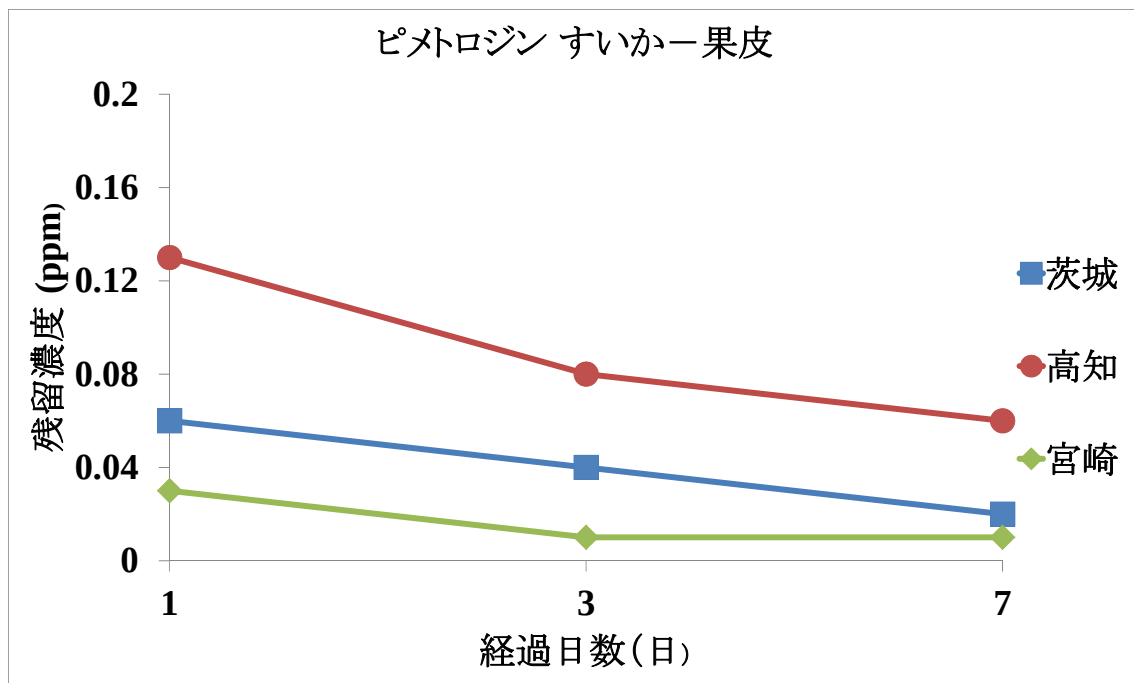


図 1-1-2. ピメトロジン－すいか－果実全体

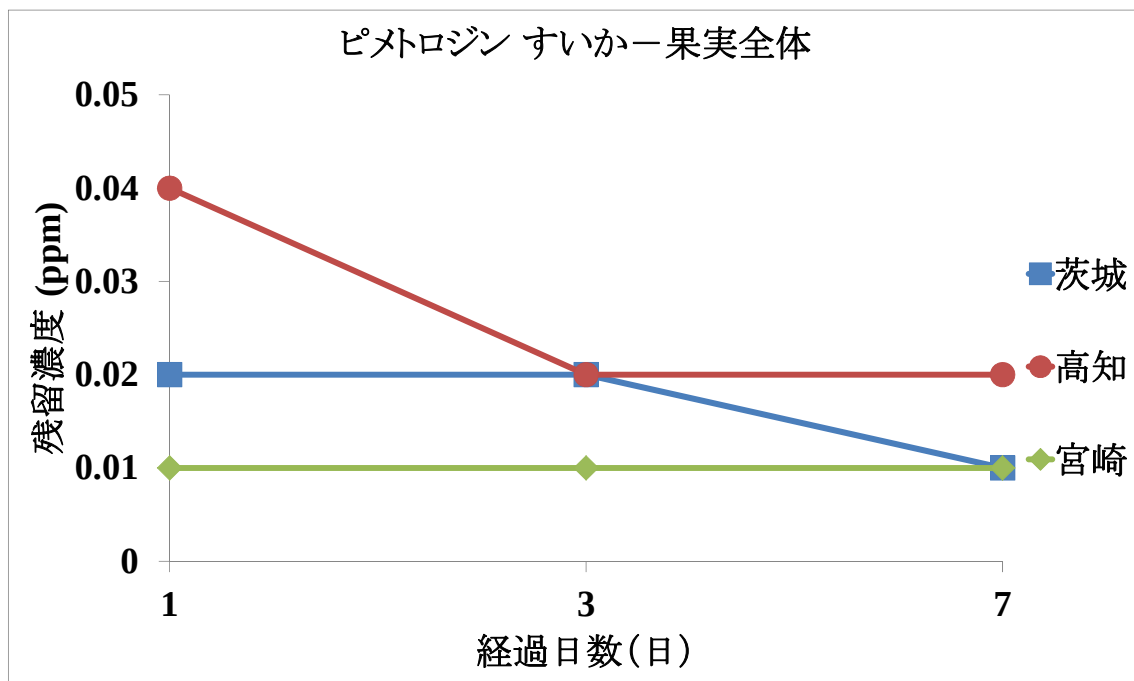


図 1-1-3. シモキサニル－すいか－果皮

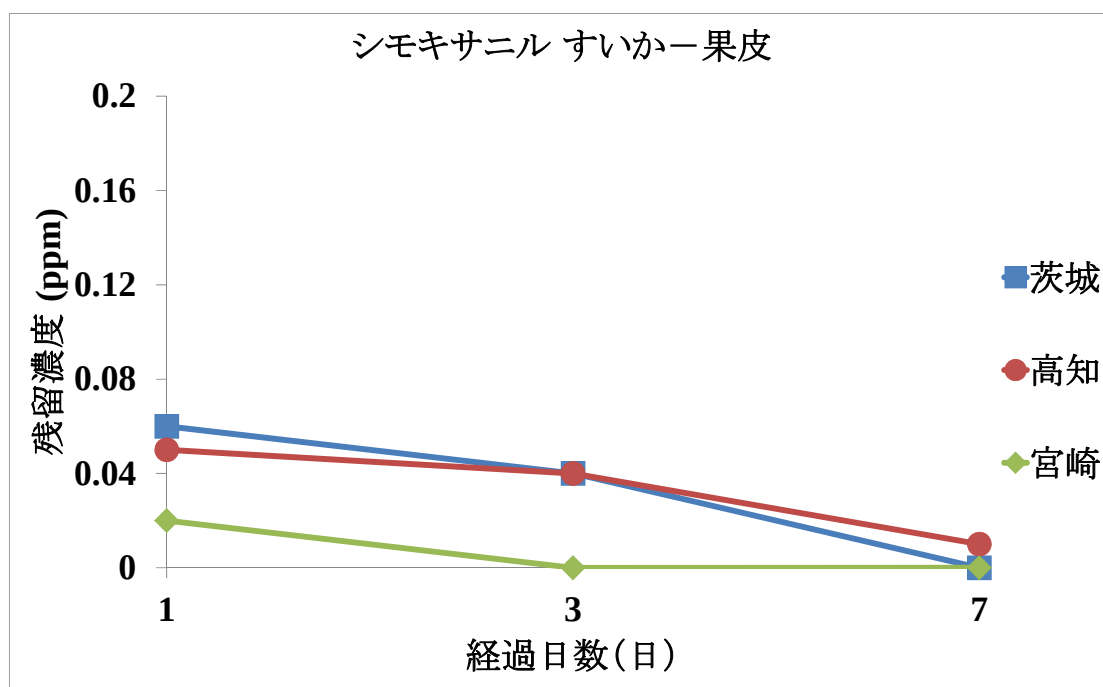


図 1-1-4. シモキサニル－すいか－果実全体

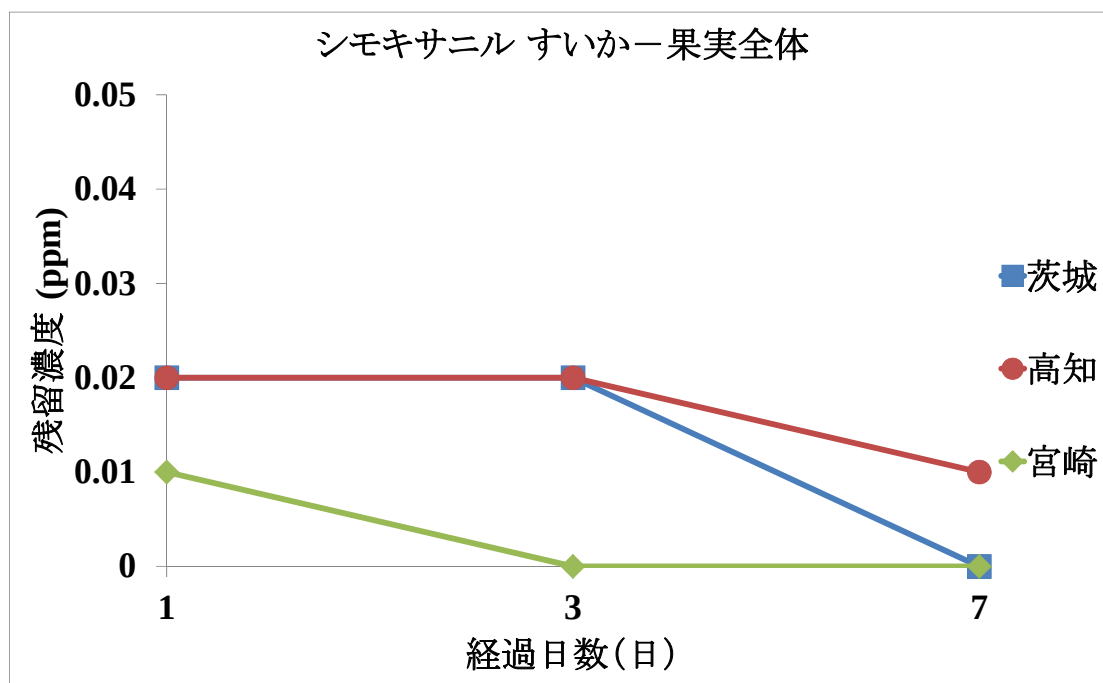


図 1-1-5. スピノサドーすいかー果皮（含量値）

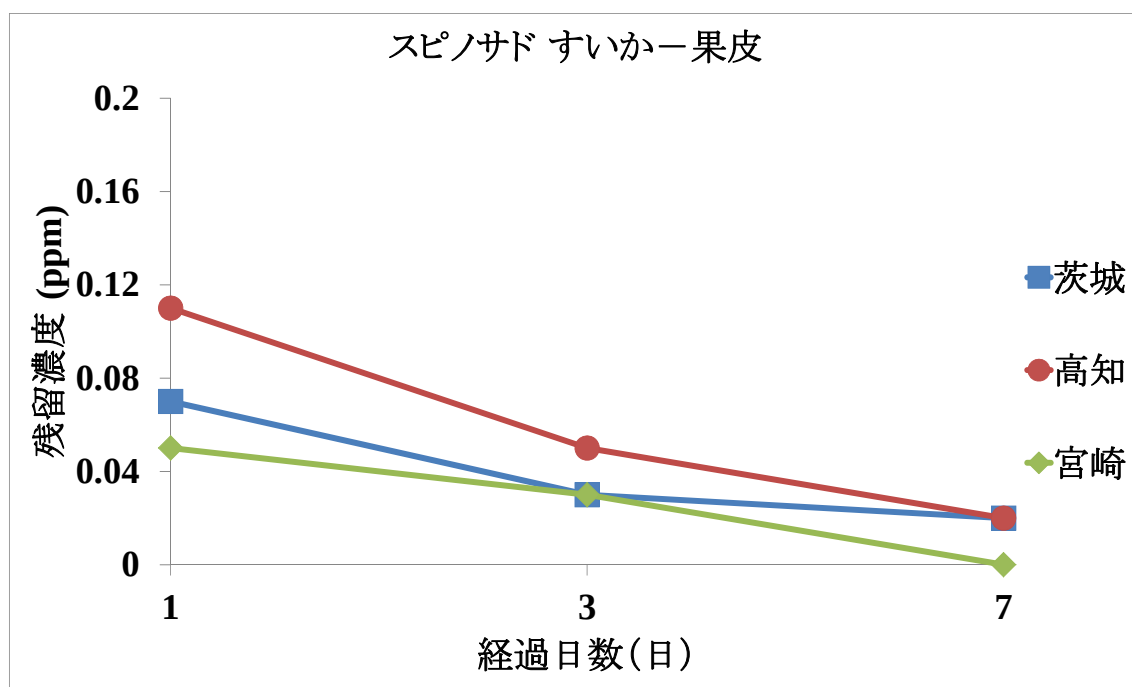


図 1-1-6. スピノサドーすいかー果実全体（含量値）

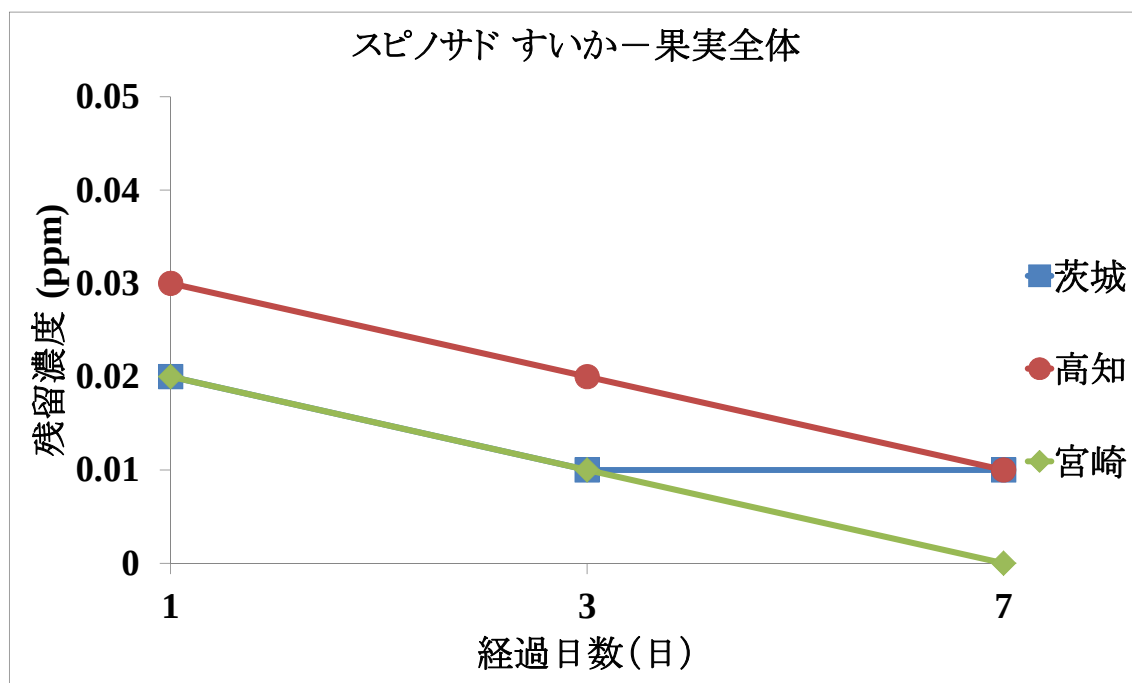


図 1-1-7. ボスカリドーすいかー果皮

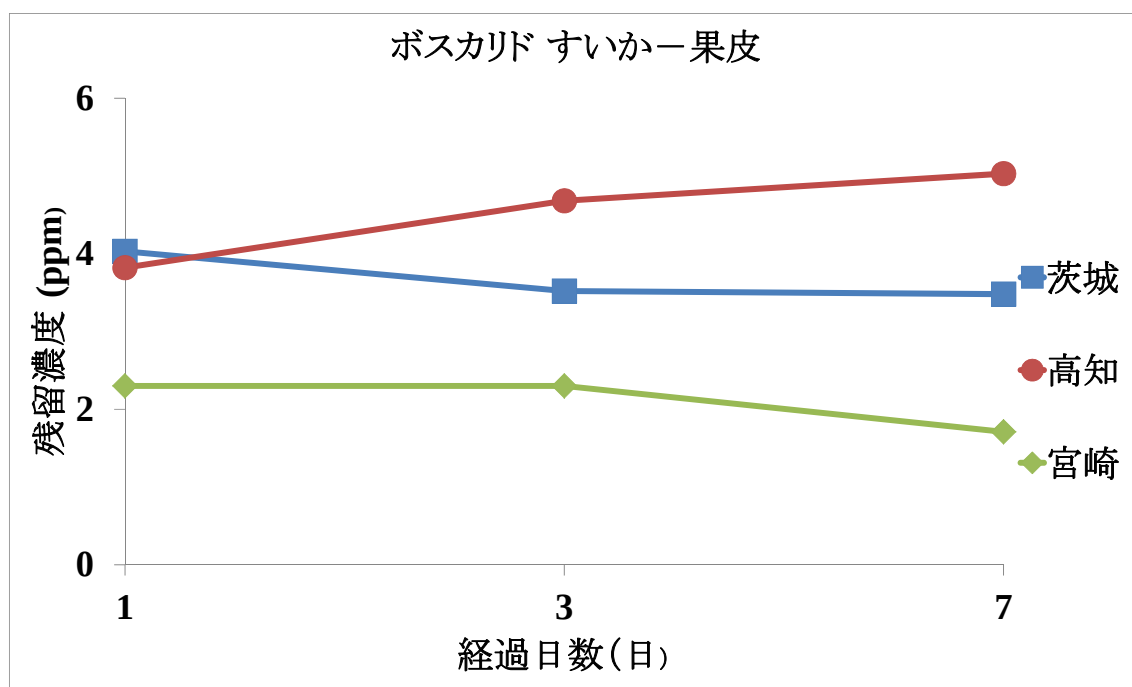


図 1-1-8. ボスカリドーすいかー果実全体

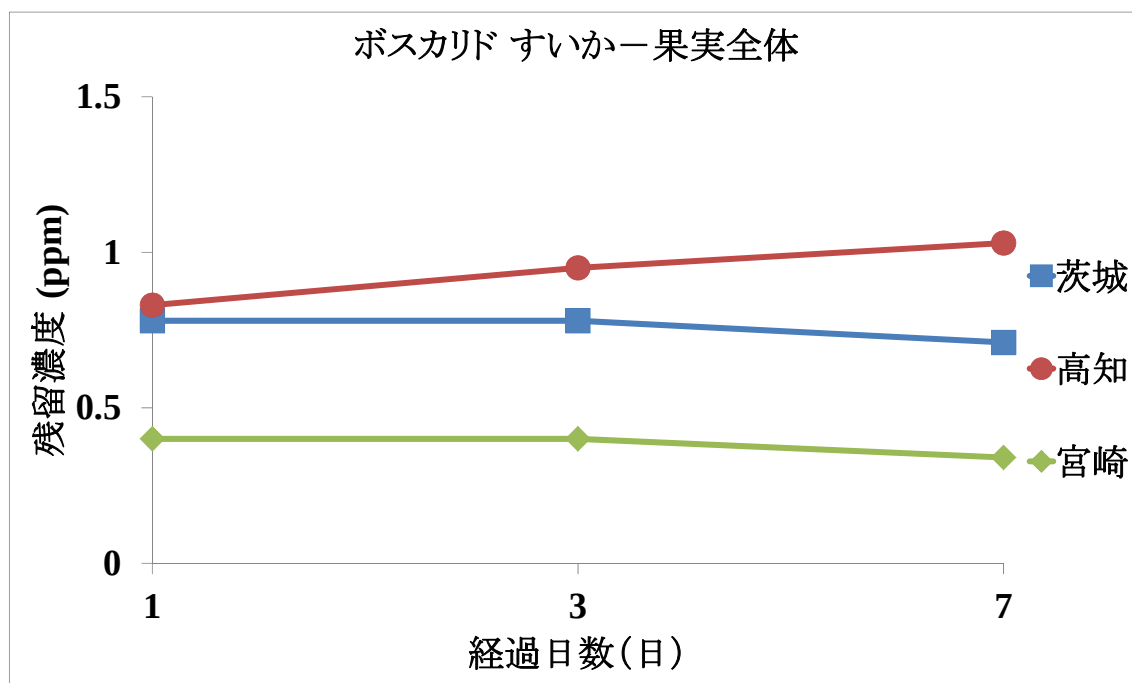


図 1-1-9. シアゾファミドーすいかー果皮

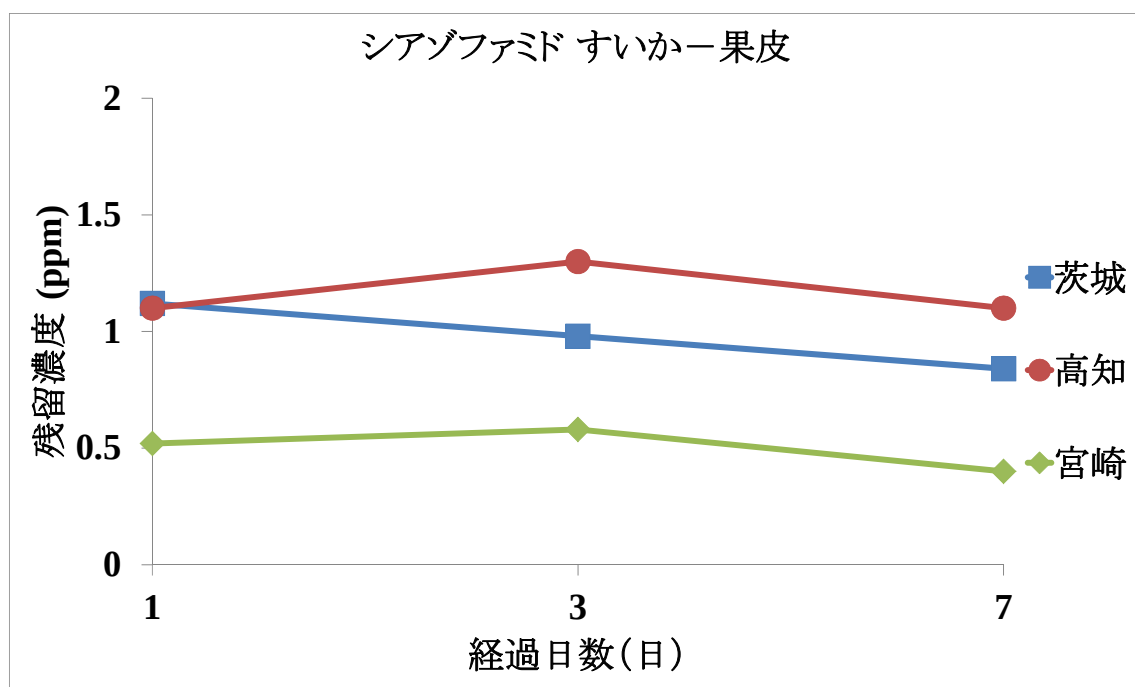


図 1-1-10. シアゾファミドーすいかー果実全体

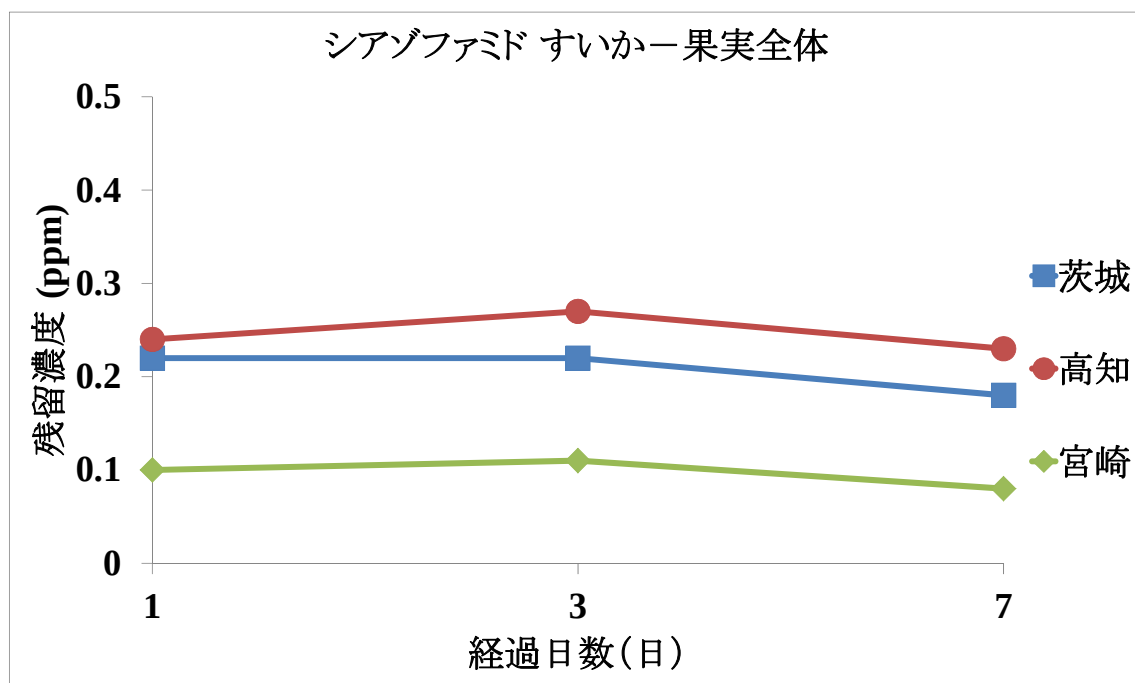


図 1-2. 処理区 B

図 1-2-1. クレソキシムメチルーすいかー果皮

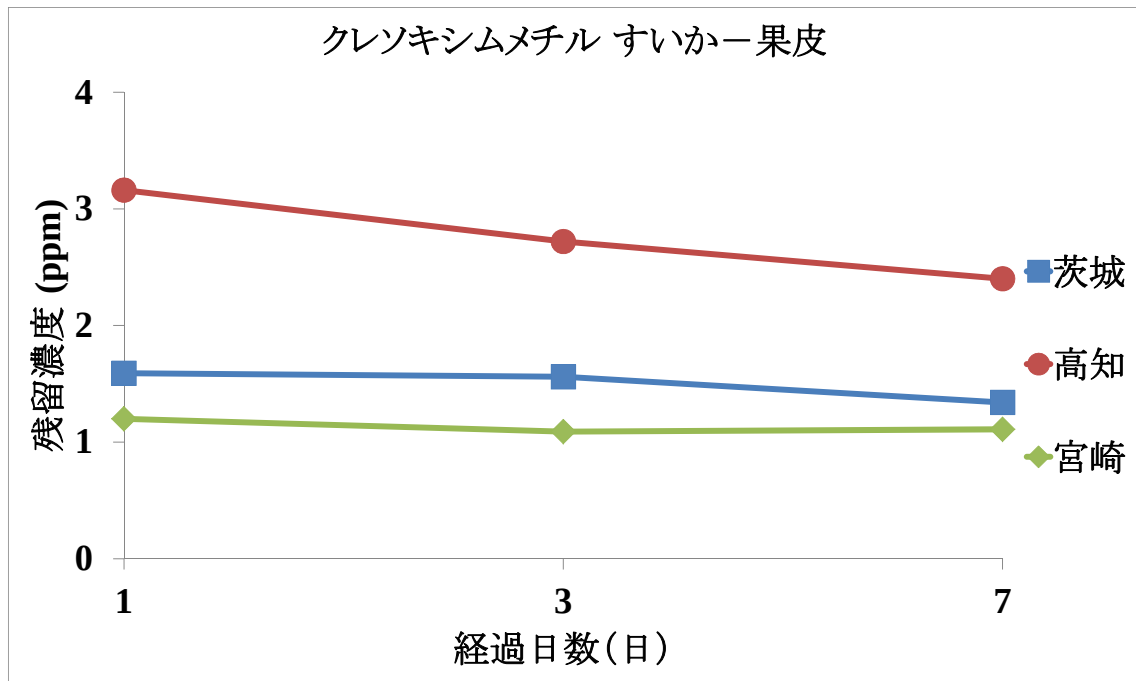


図 1-2-2. クレソキシムメチルーすいかー果実全体

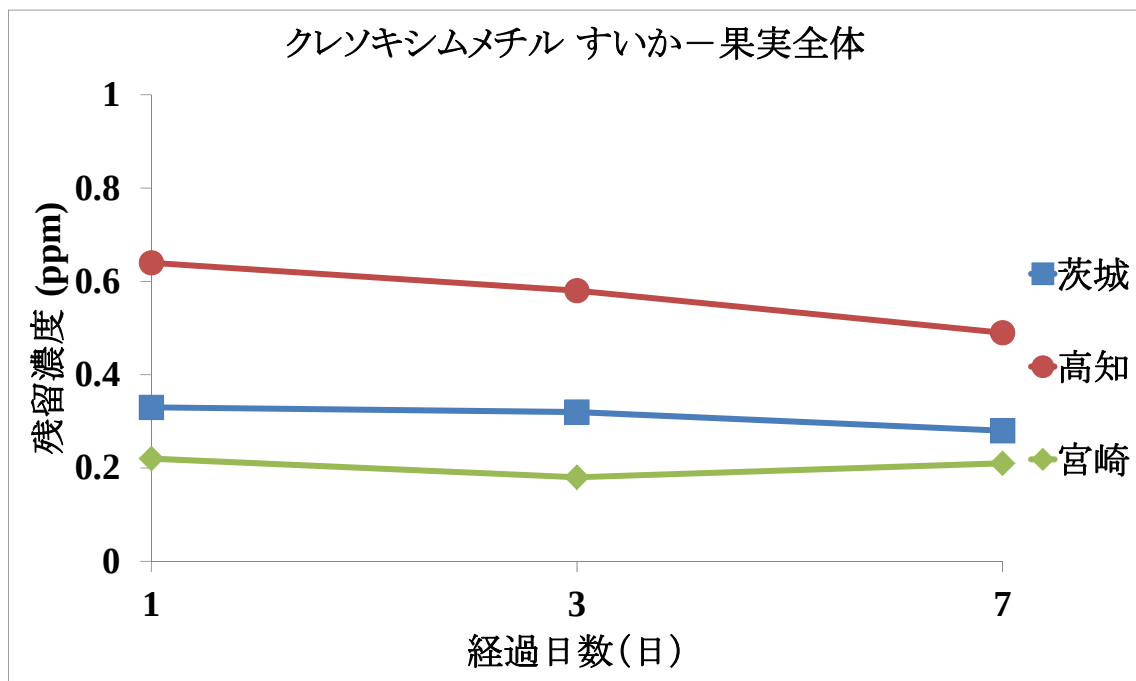


図 1-2-3. ピラクロストロビン—すいか—果皮

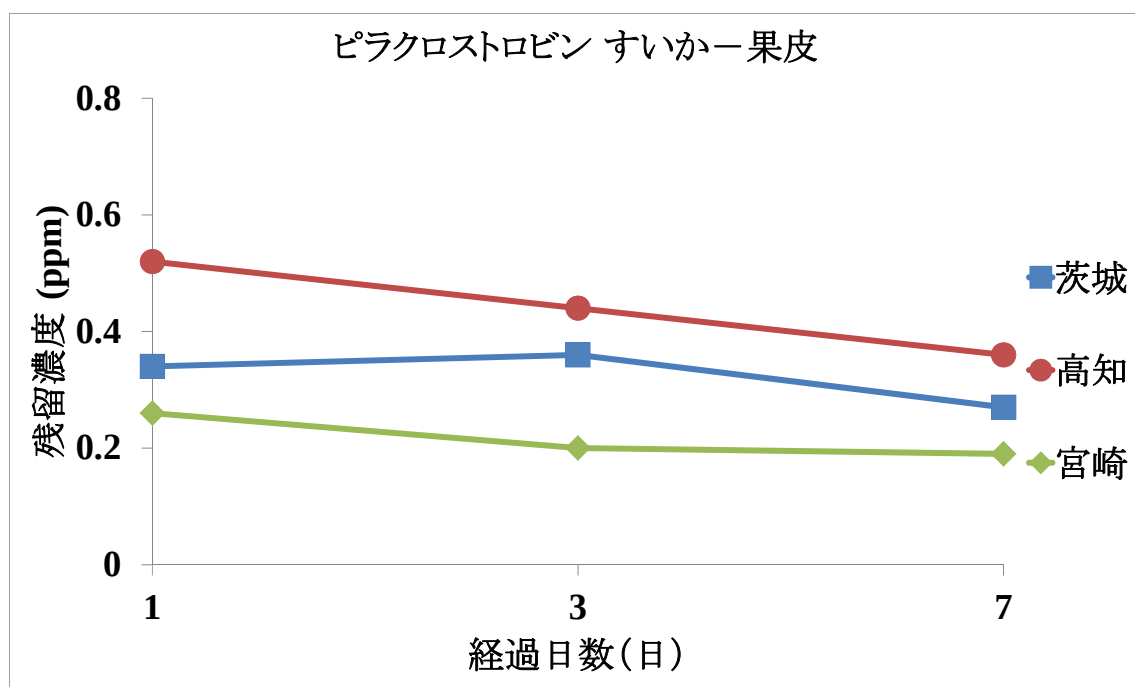


図 1-2-4. ピラクロストロビン—すいか—果実全体

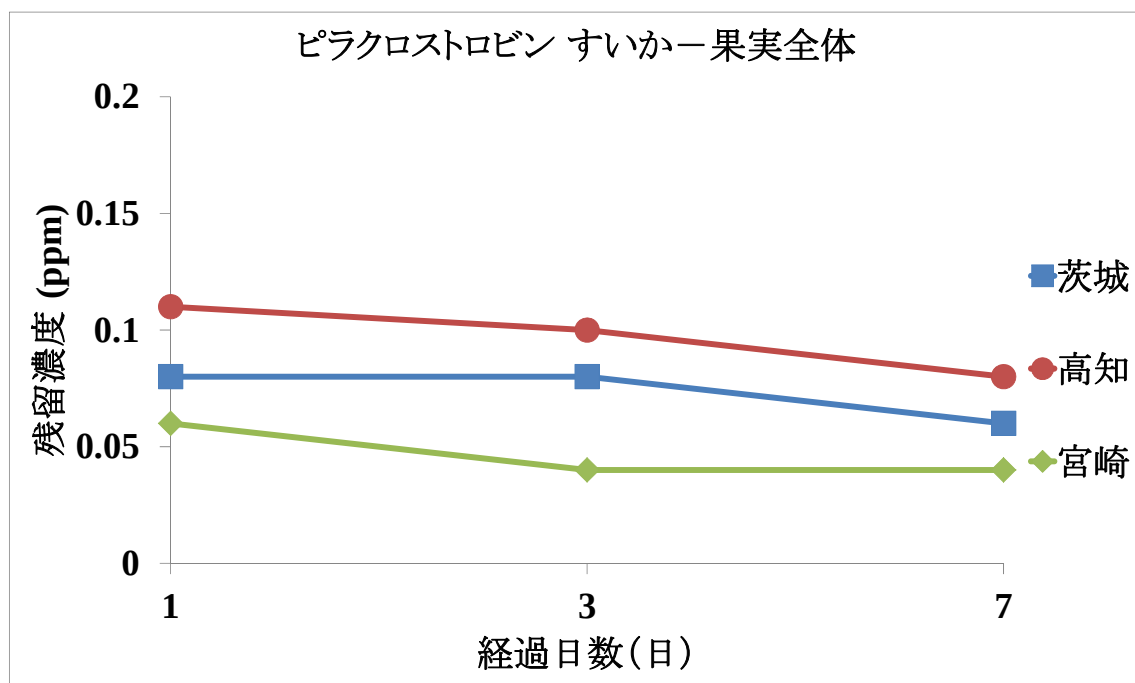


図 1-2-5. ファモキサドンをすいかー果皮

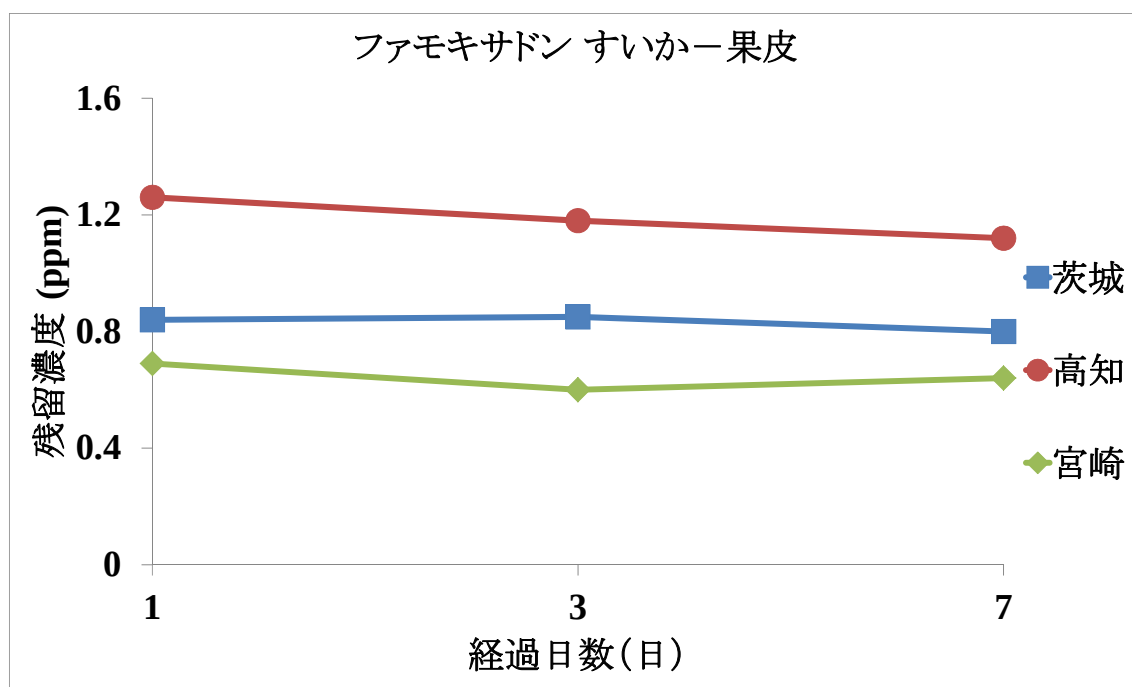


図 1-2-6. ファモキサドンをすいかー果実全体

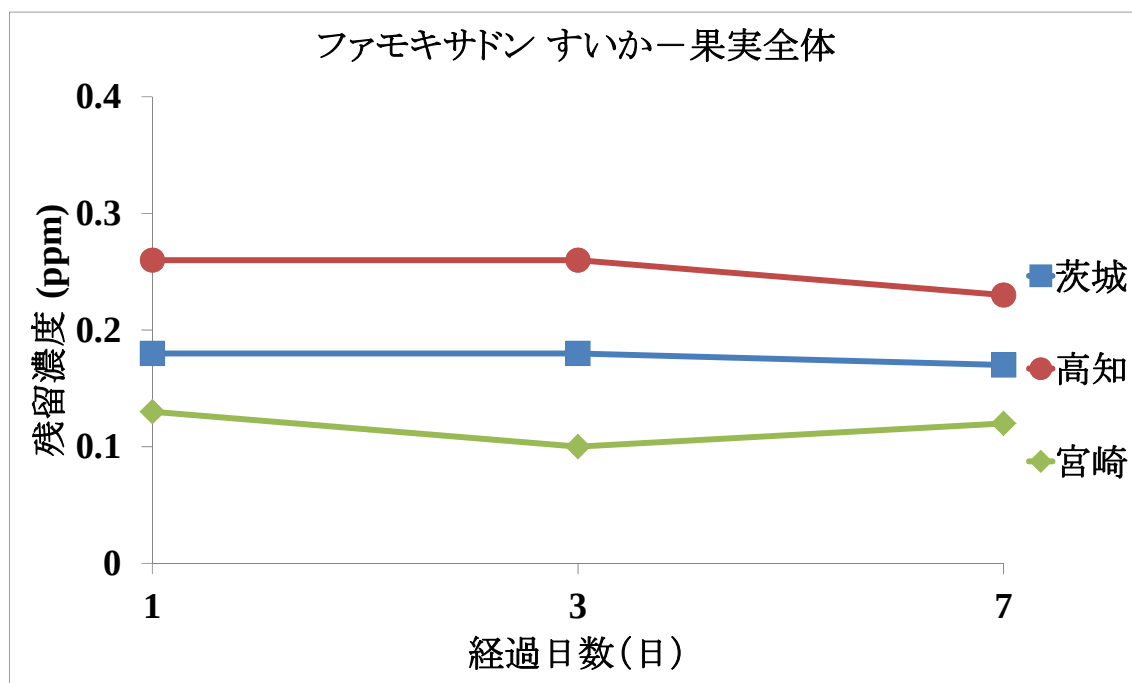


図 1-2-7. シフルフェナミドーすいかー果皮

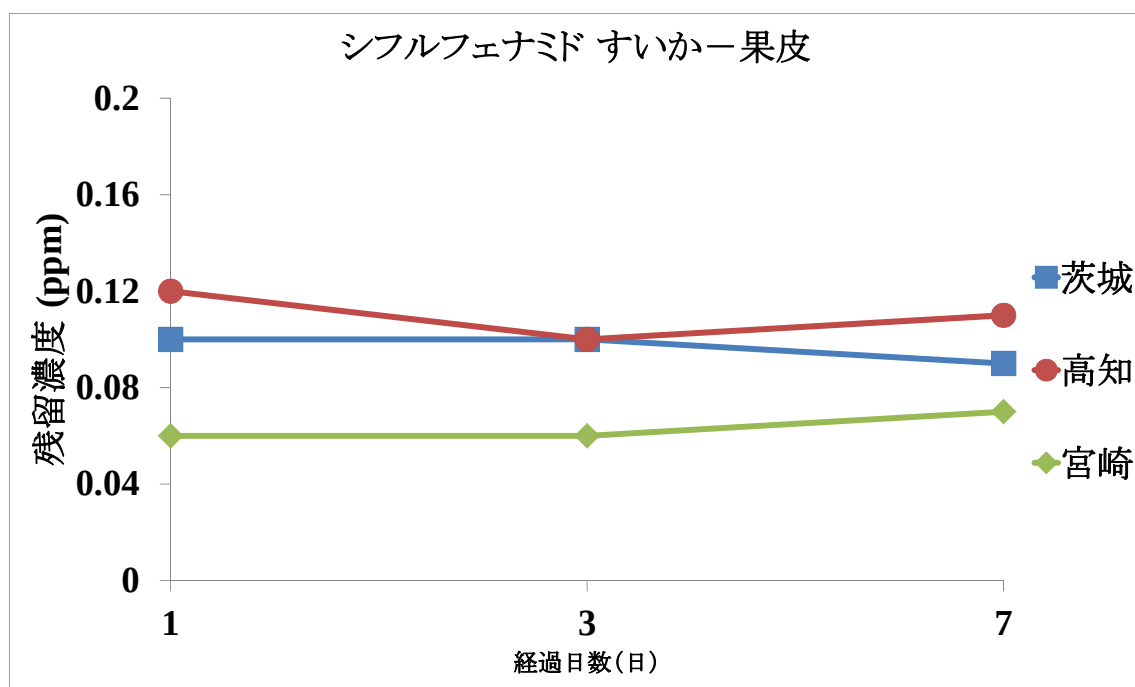


図 1-2-8. シフルフェナミドーすいかー果実全体

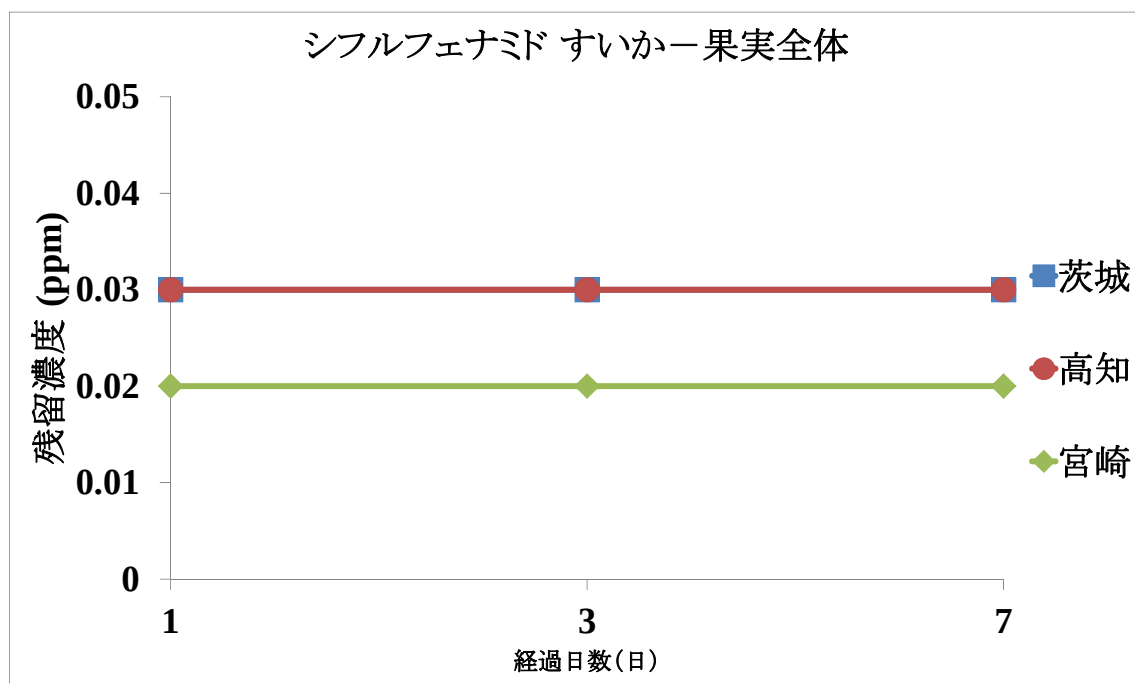


図 1-2-9. クロルフェナピル-すいか-果皮

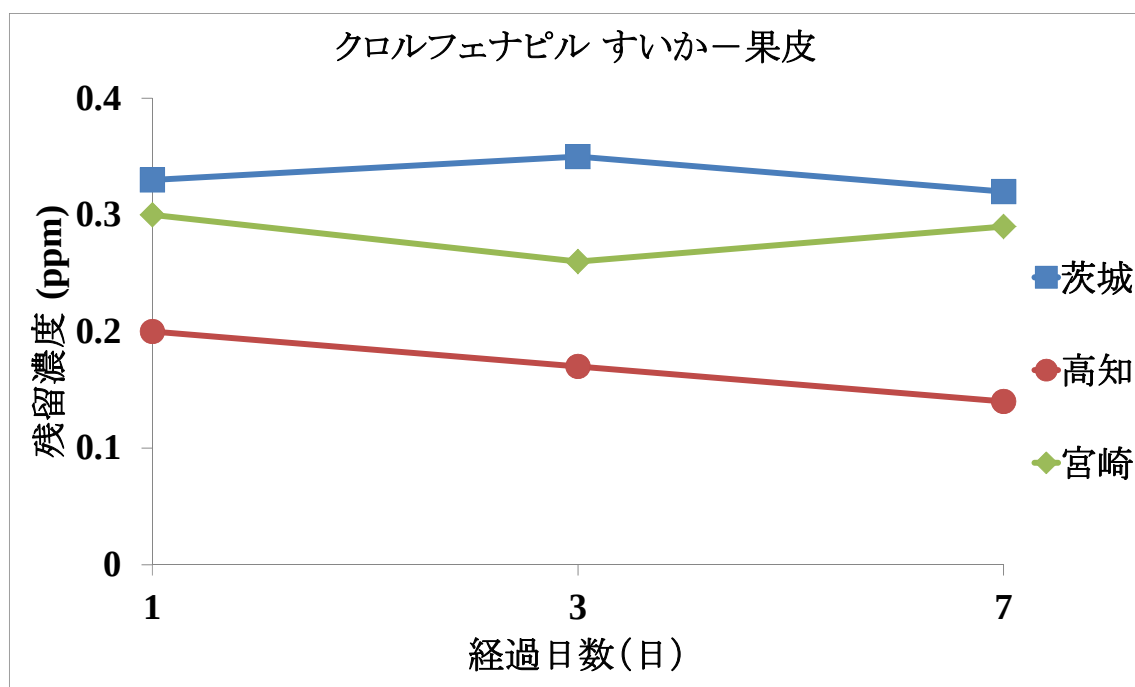


図 1-2-10. クロルフェナピル-すいか-果実全体

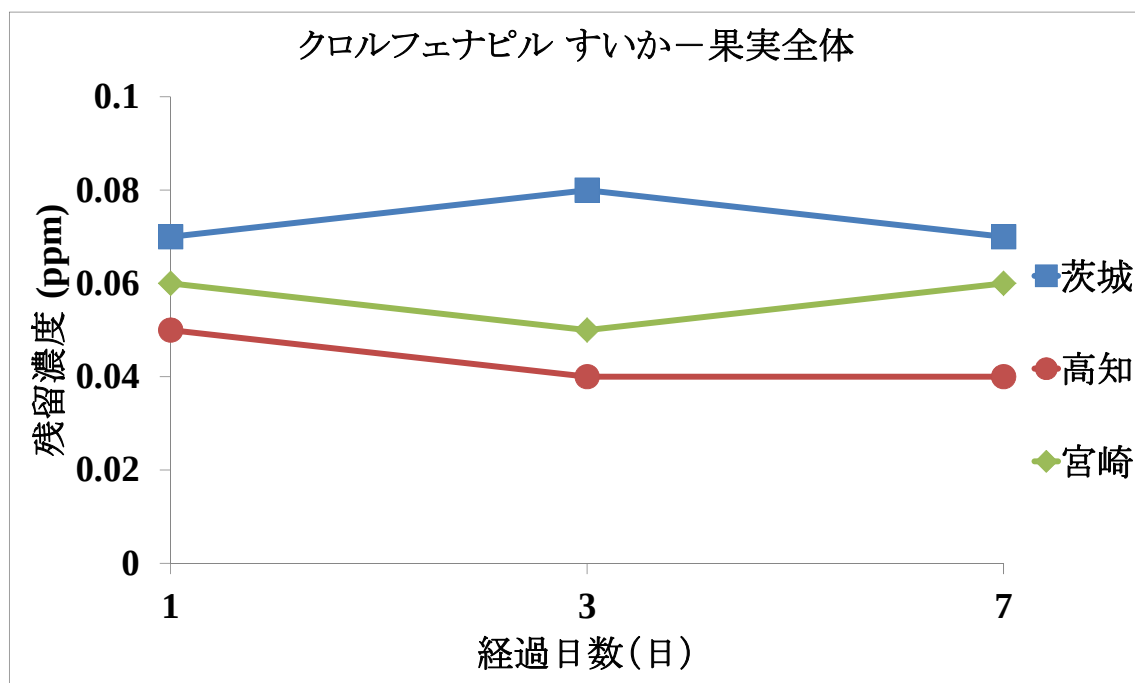


図 1-3. 処理区 C

図 1-3-1. エトキサゾール-すいか-果皮

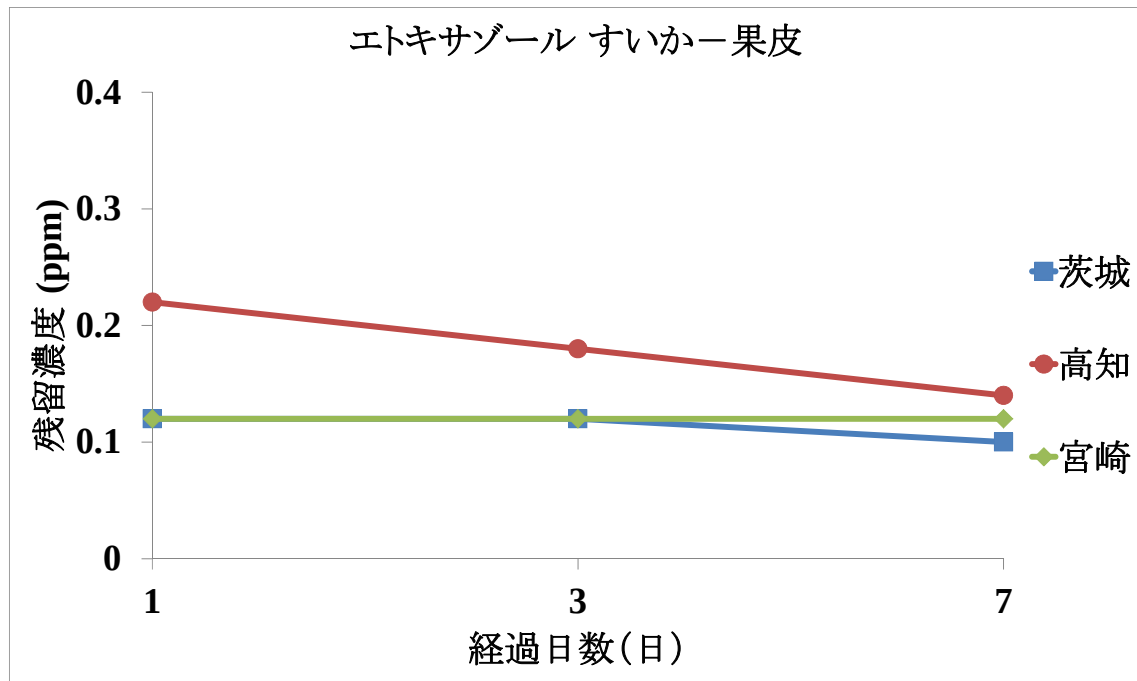


図 1-3-2. エトキサゾール-すいか-果実全体

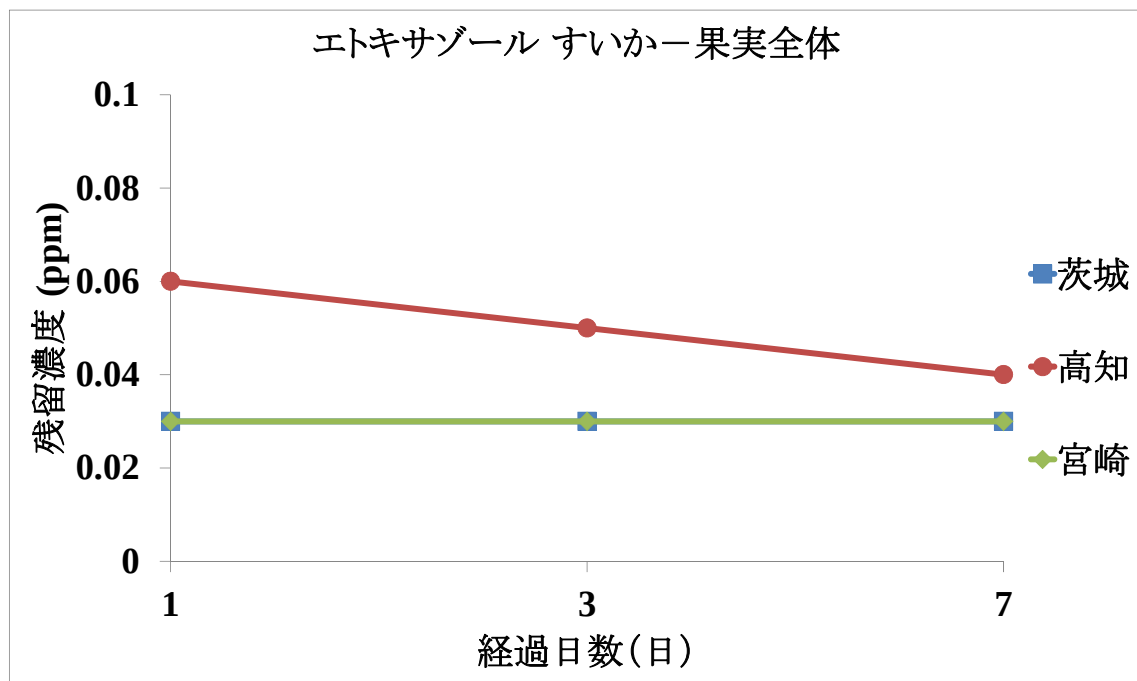


図 1-3-3. アクリナトリン-すいか-果皮

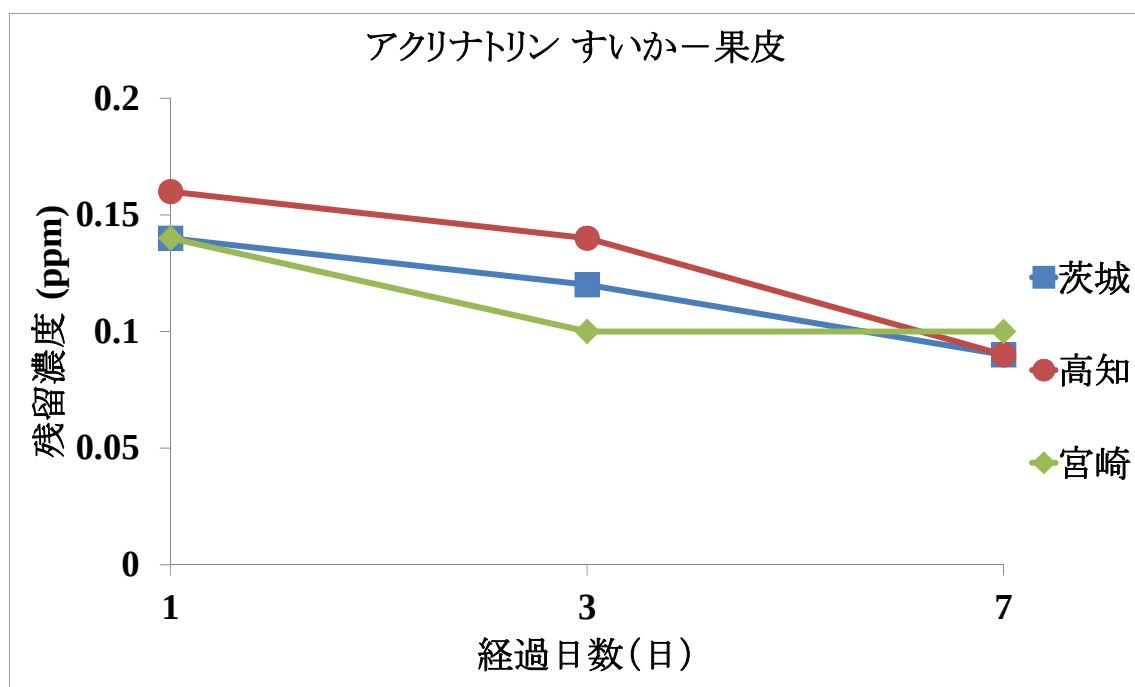


図 1-3-4. アクリナトリン-すいか-果実全体

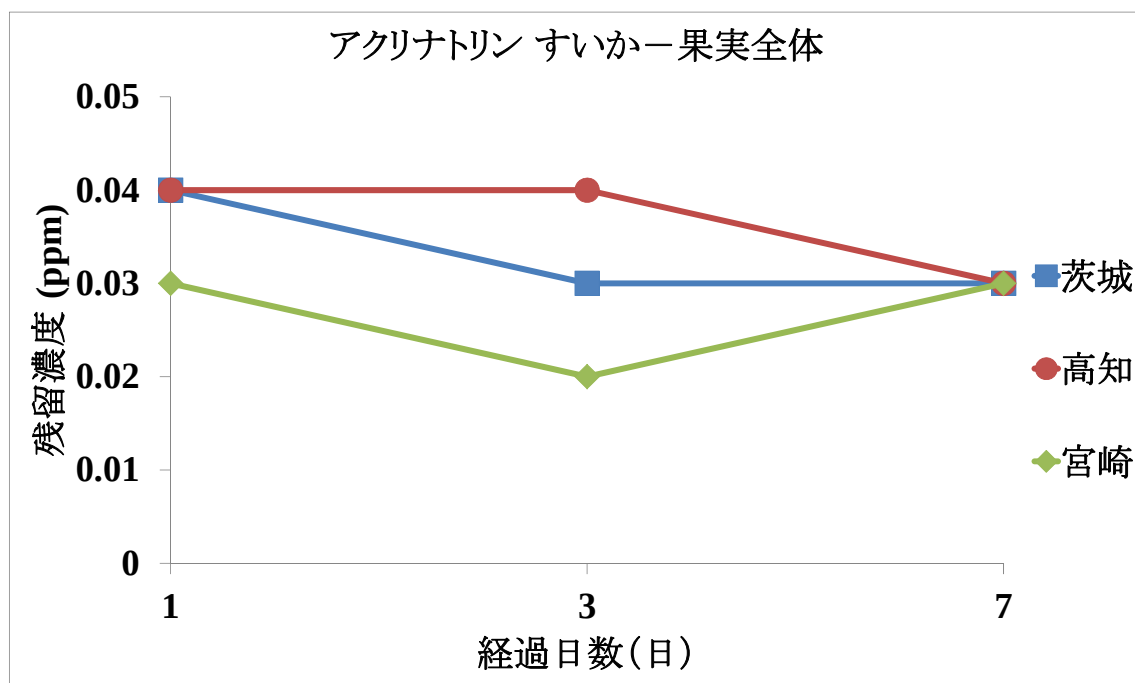


図 1-3-5. シエノピラフェン—すいか—果皮

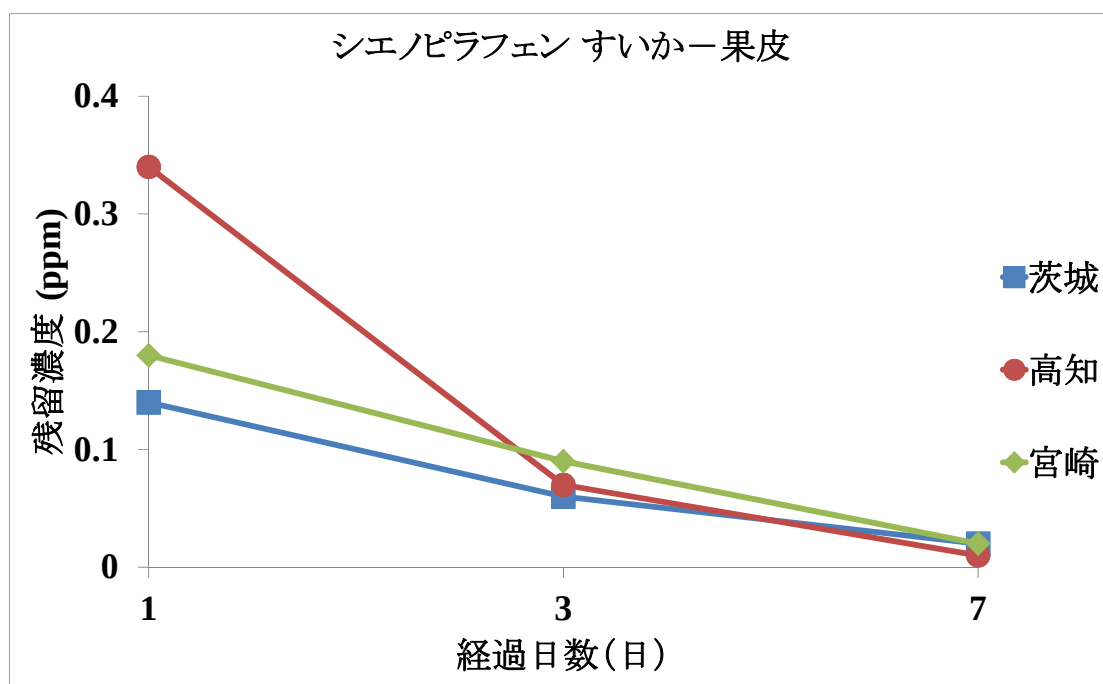


図 1-3-6. シエノピラフェン—すいか—果実全体

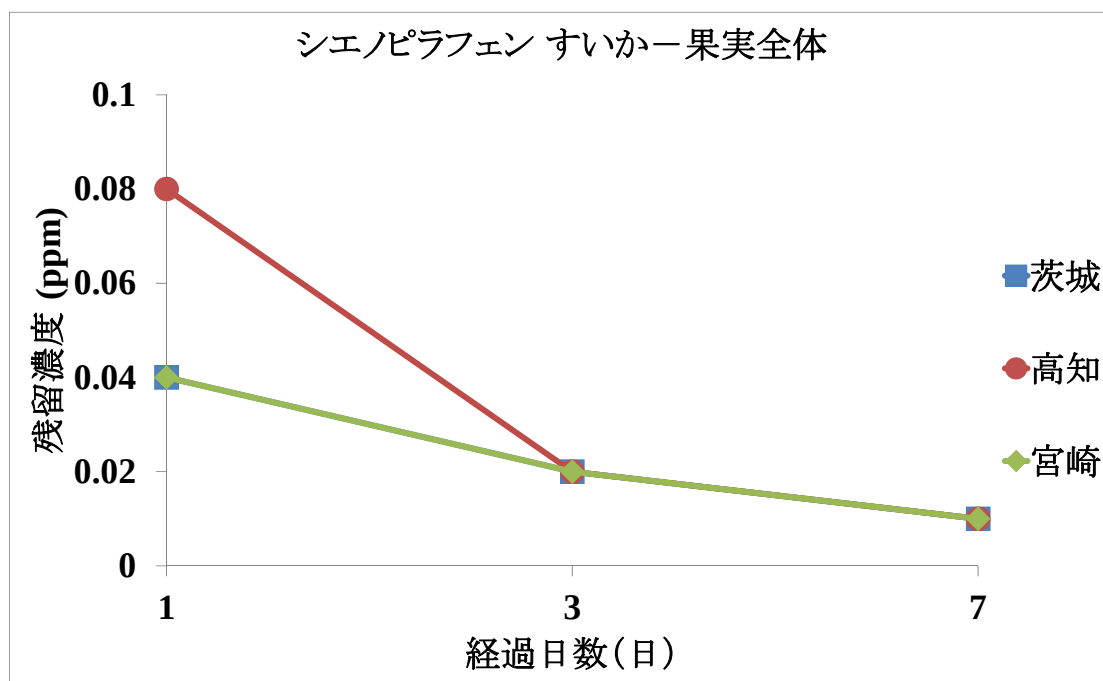


図 1-3-7. シフルメトフェン—すいか—果皮

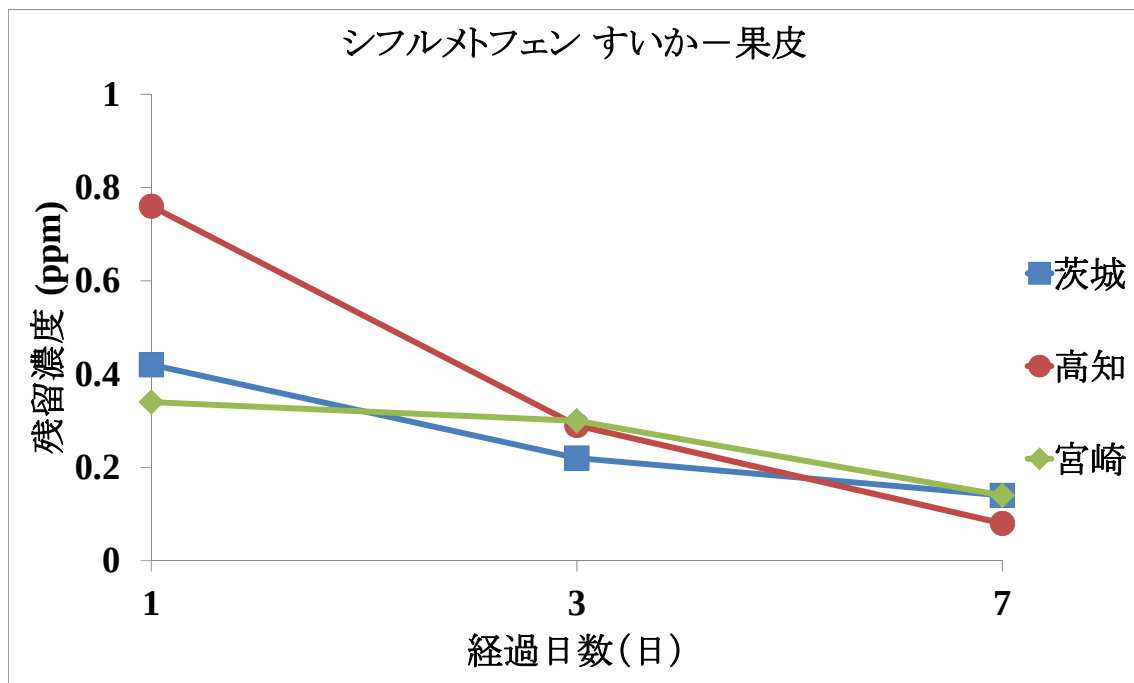
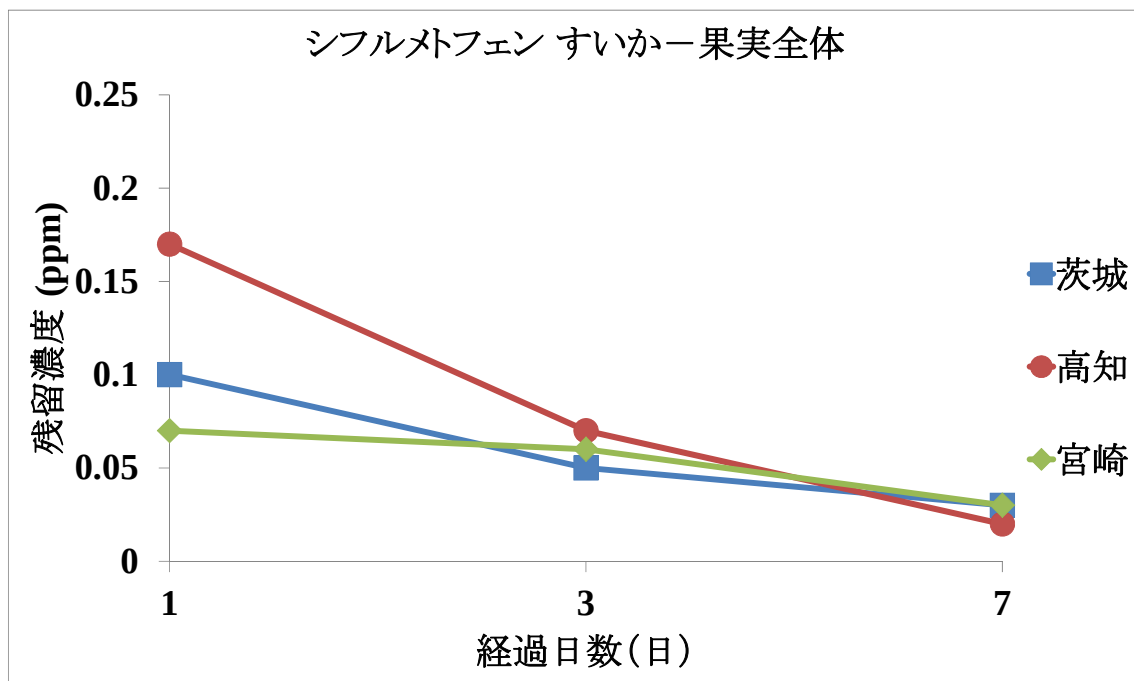


図 1-3-8. シフルメトフェン—すいか—果実全体



*シフルメトフェンのみの濃度推移

図 1-3-9. フェンプロパトリン—すいか—果皮

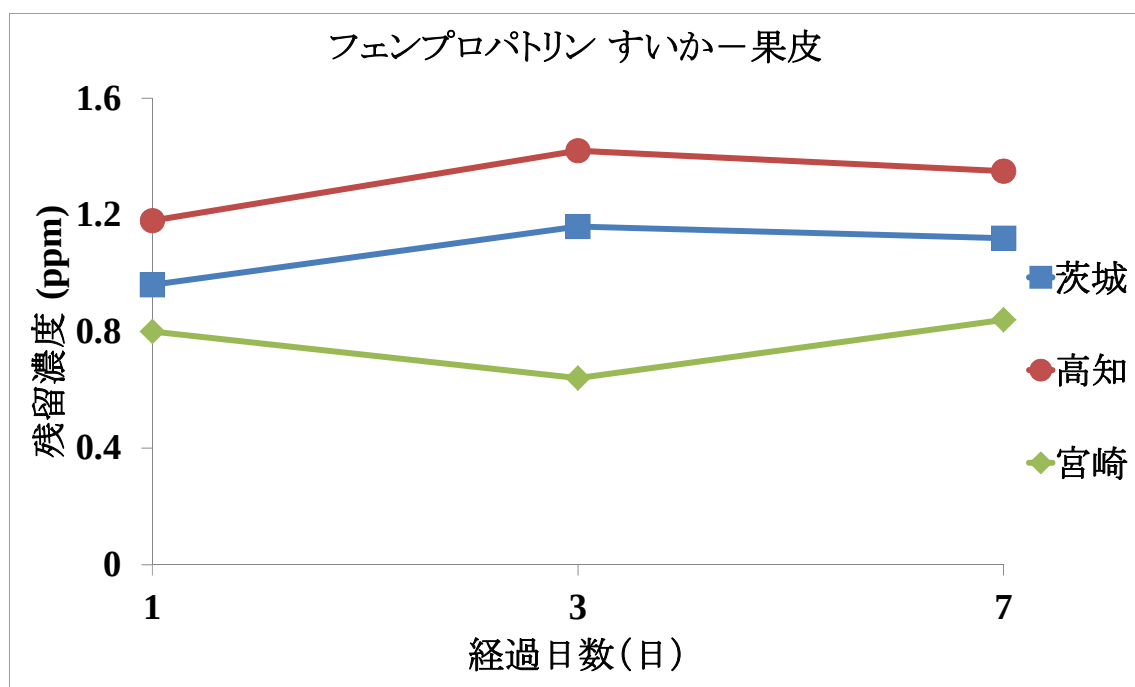


図 1-3-10. フェンプロパトリン—すいか—果実全体

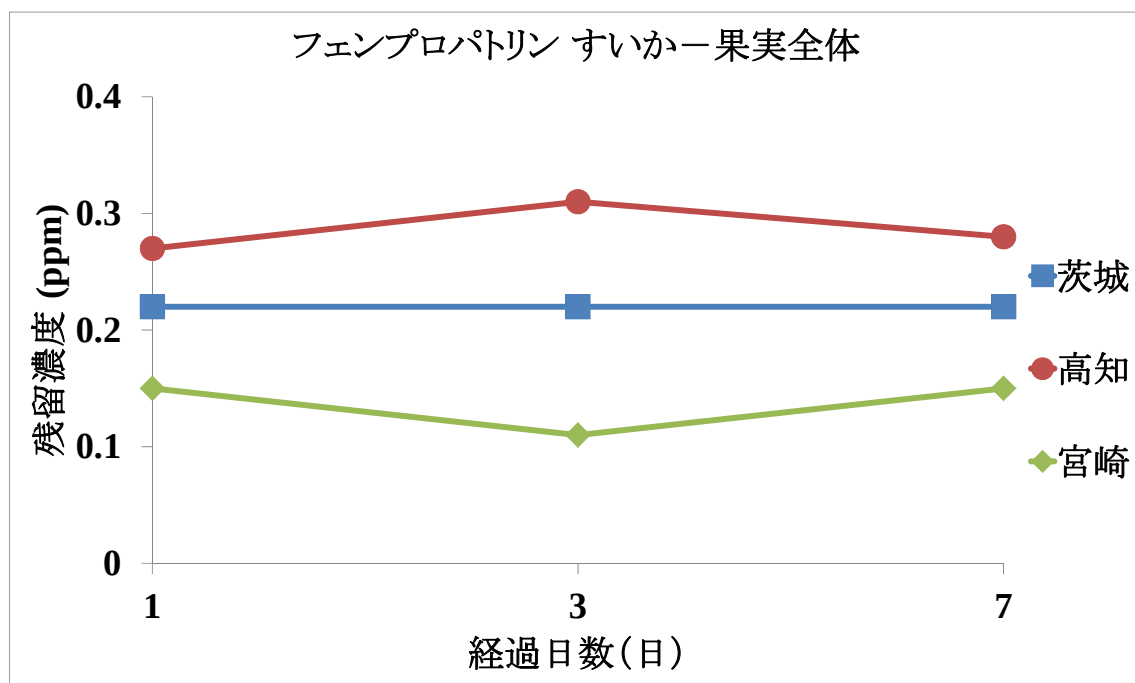


図 2. メロンにおける果皮及び果実全体の濃度推移

図 2-1. 処理区 A

図 2-1-1. イミノクタジンアルベシル酸塩－メロン－果皮

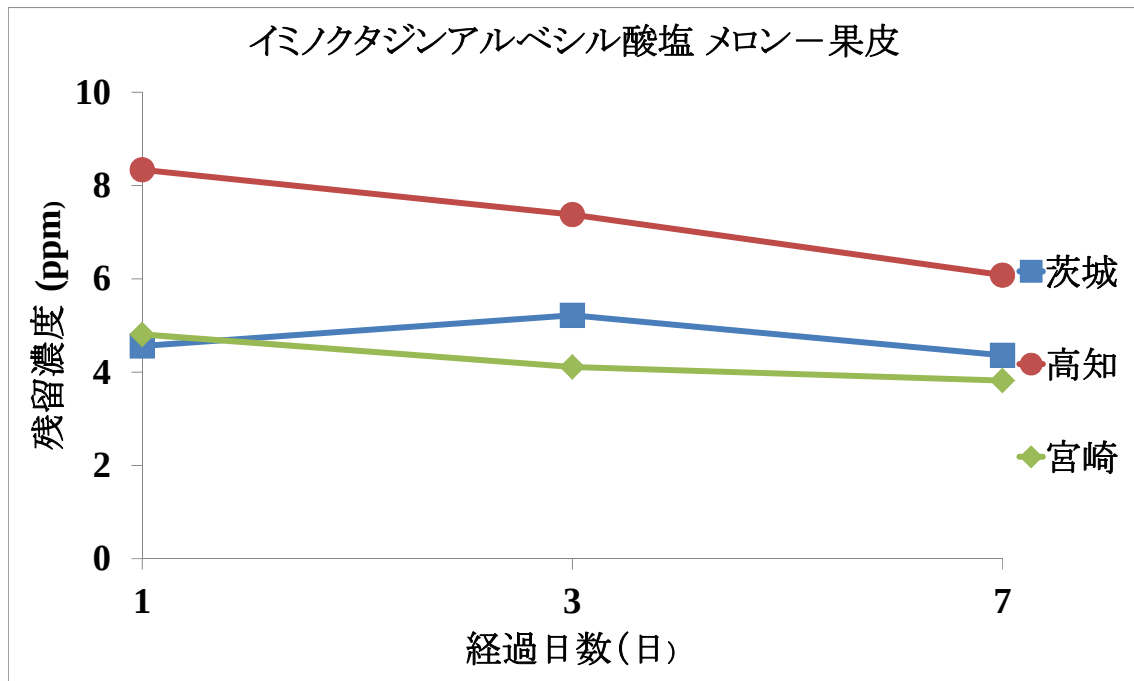


図 2-1-2. イミノクタジンアルベシル酸塩－メロン－果実全体

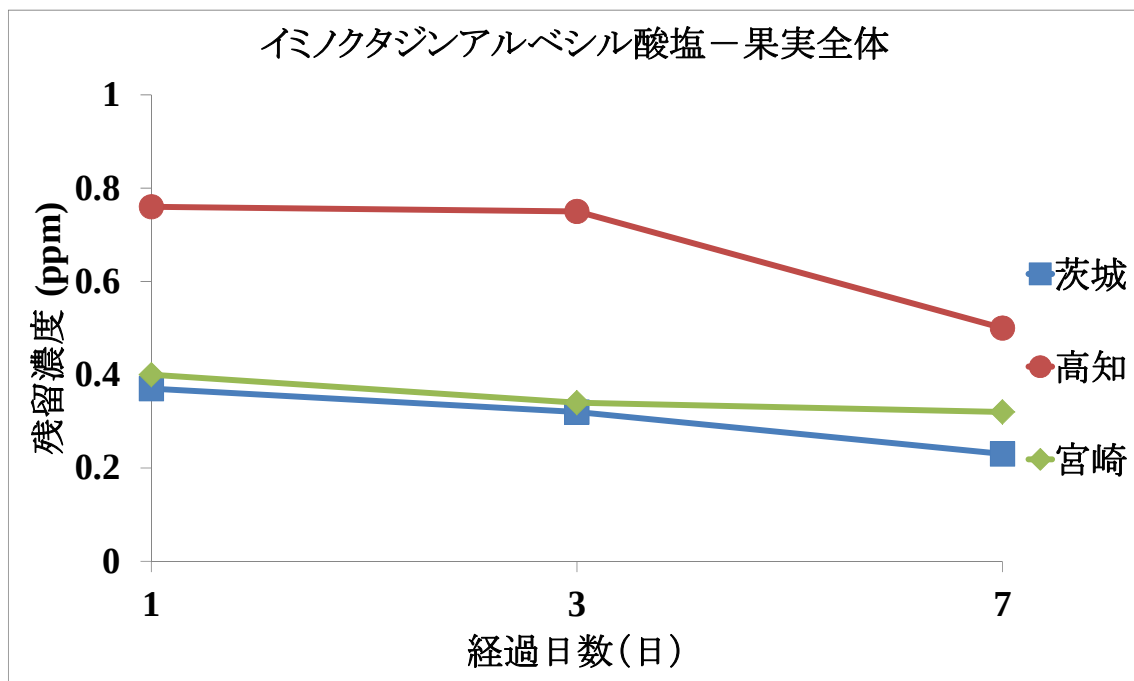


図 2-1-3. シモキサニル－メロン－果皮

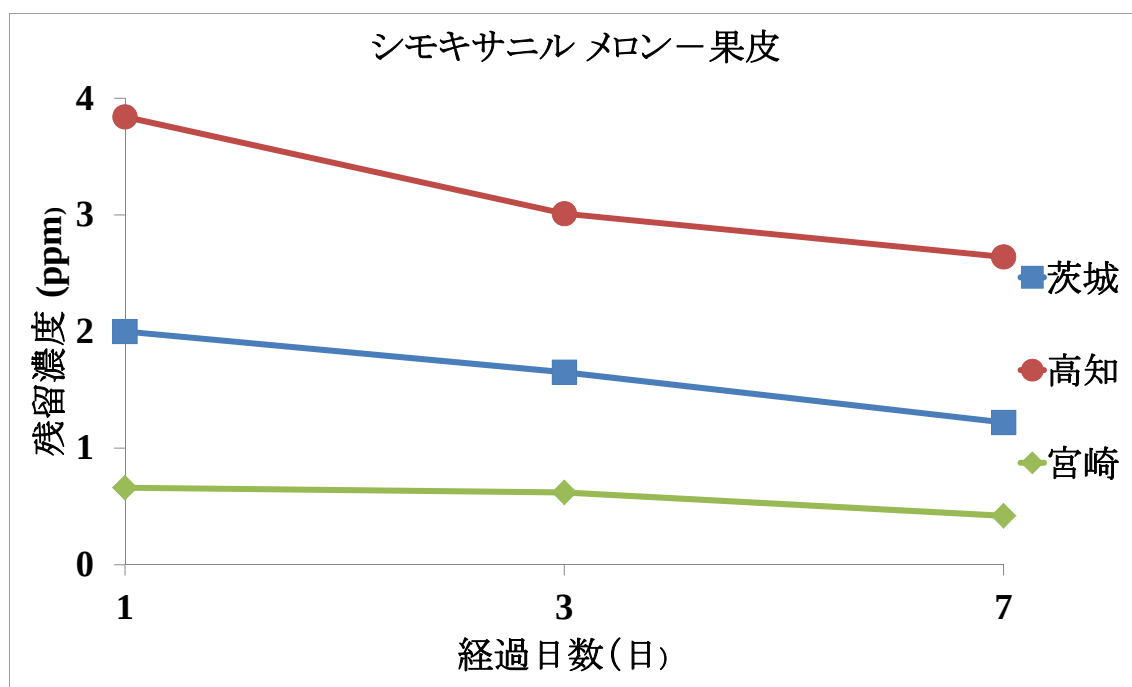


図 2-1-4. シモキサニル－メロン－果実全体

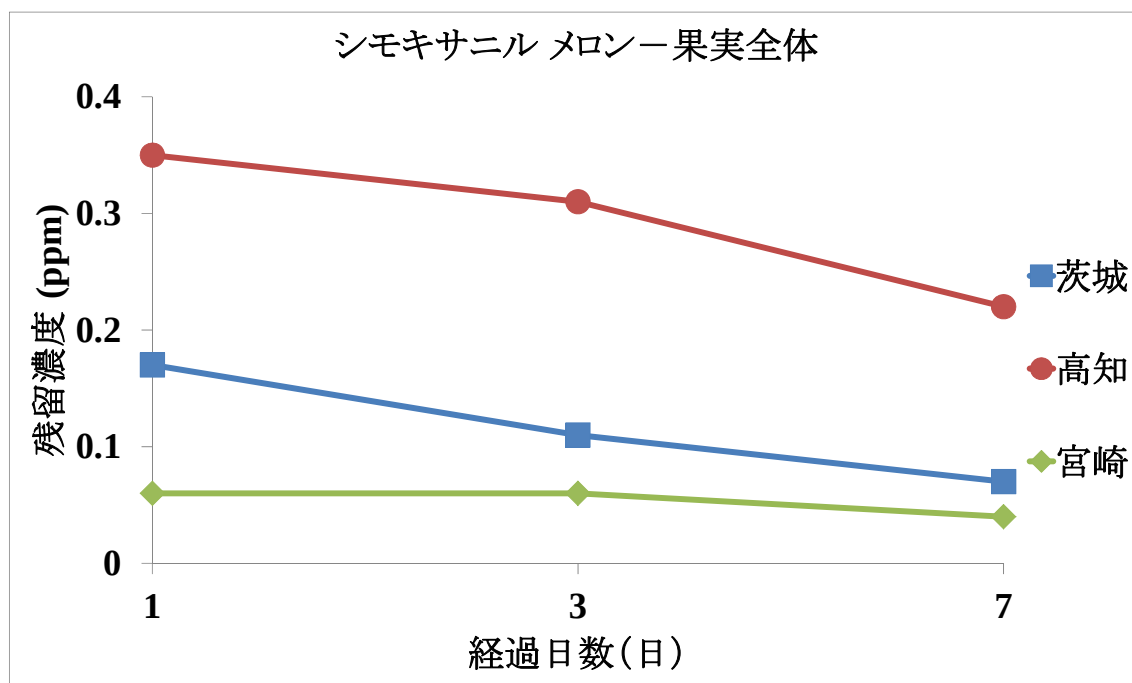


図 2-1-5. メタラキシル M－メロン－果皮

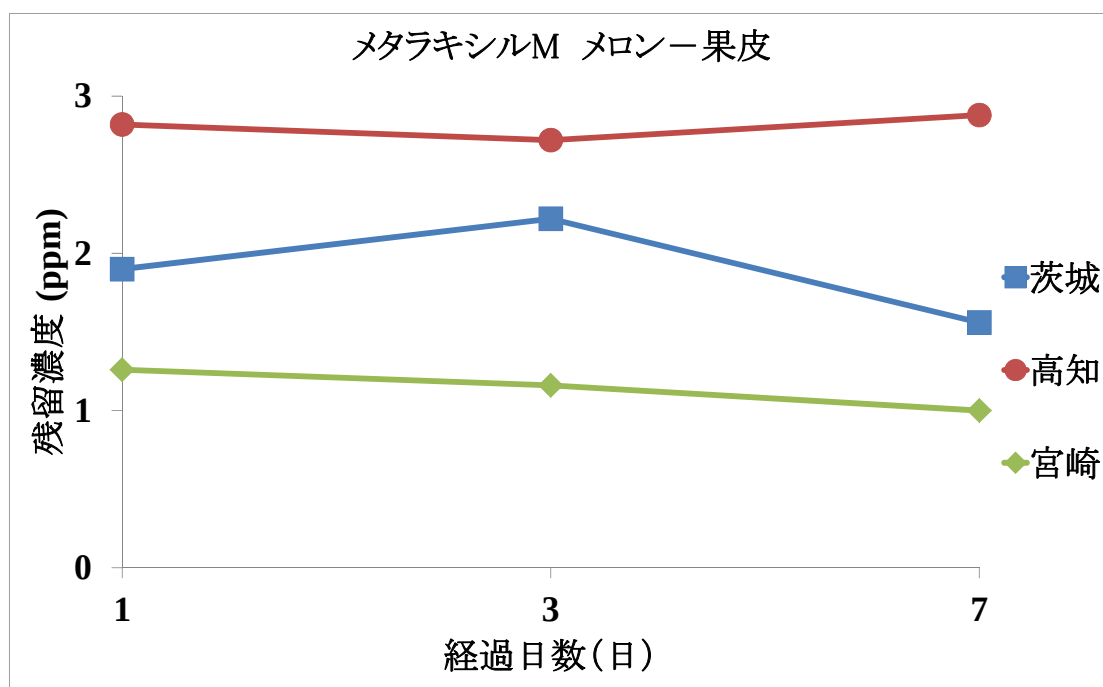


図 2-1-6. メタラキシル M－メロン－果実全体

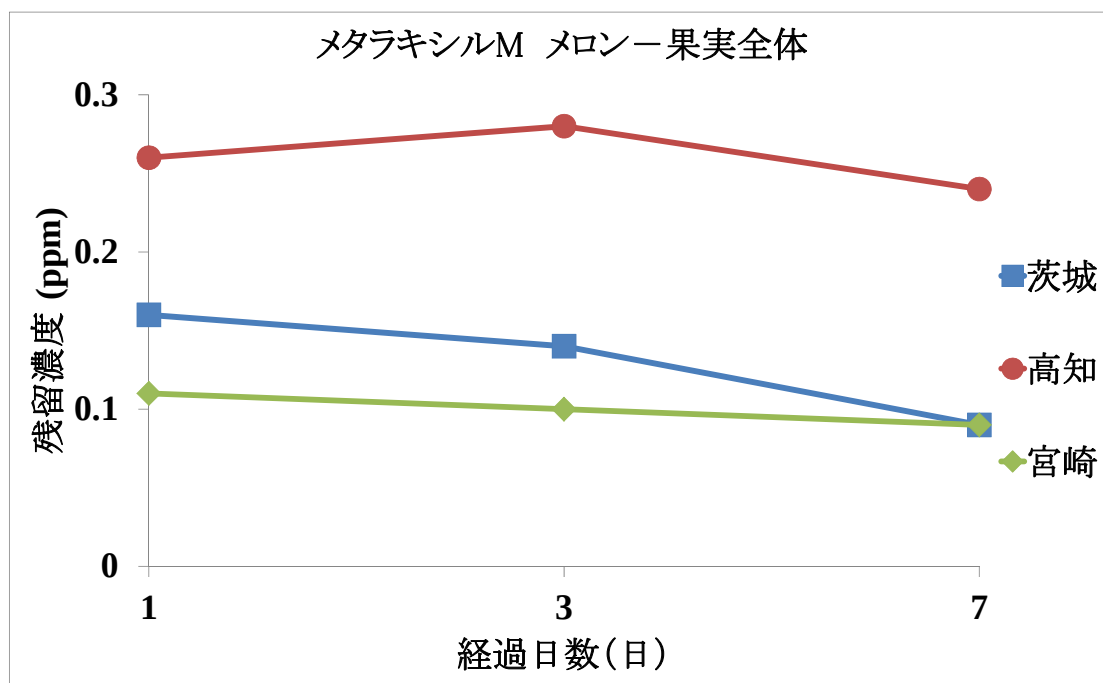


図 2-1-7. スピノサドーメロンー果皮（含量値）

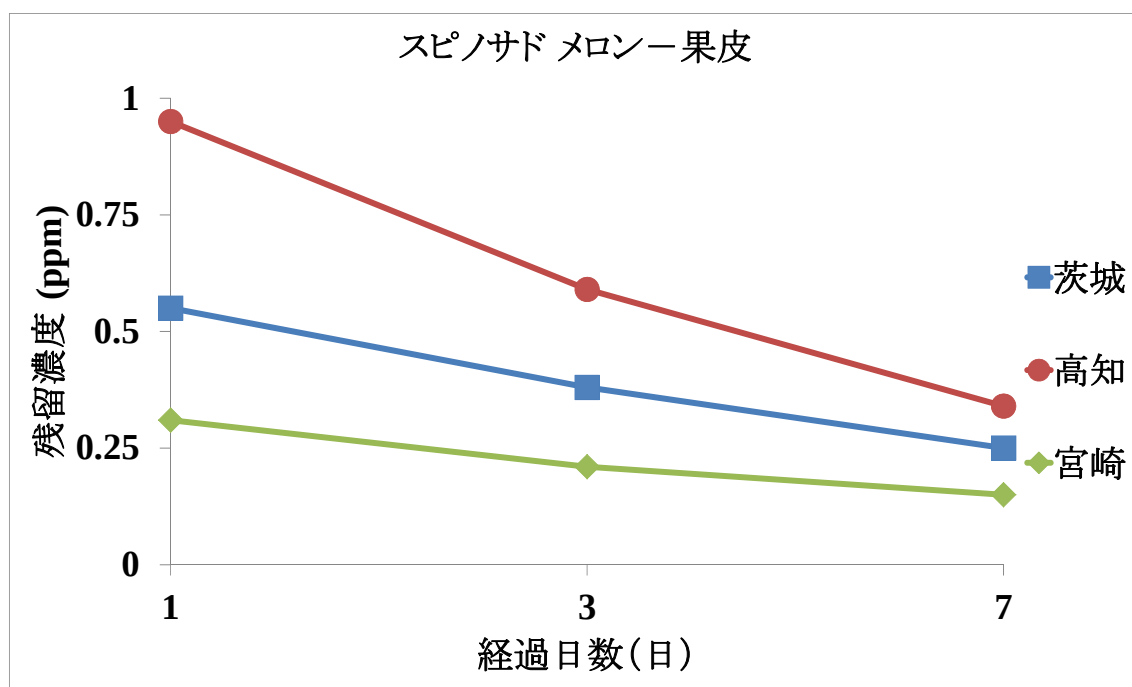


図 2-1-8. スピノサドーメロンー果実全体（含量値）

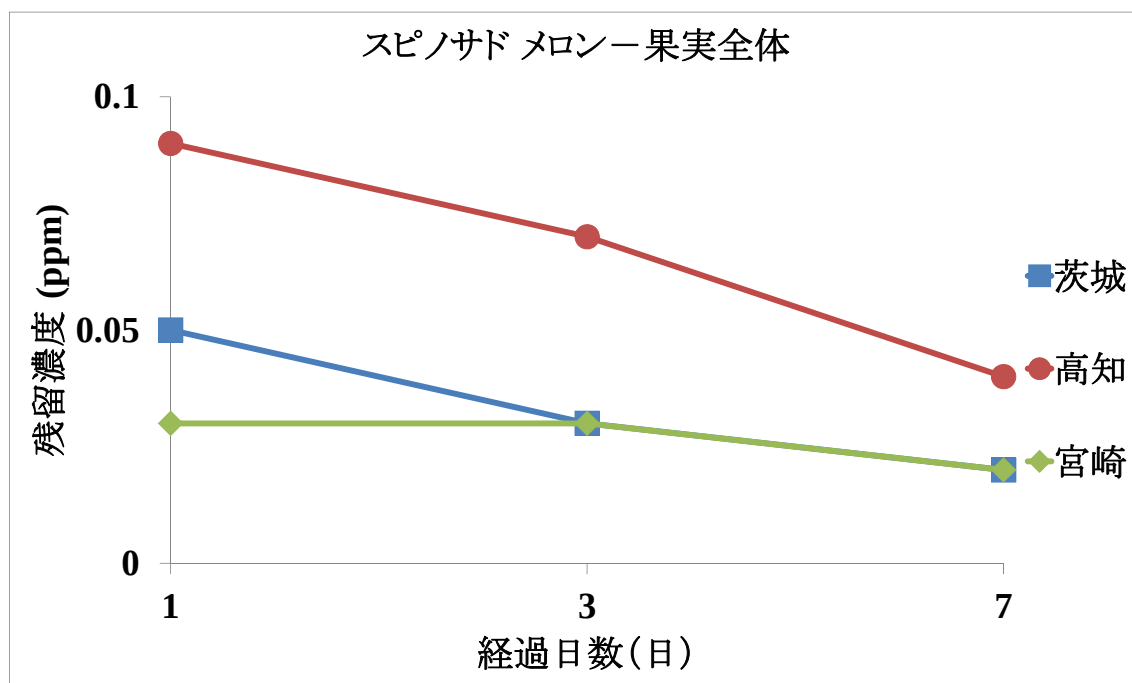


図 2-1-9. シアゾファミドーメロンー果皮

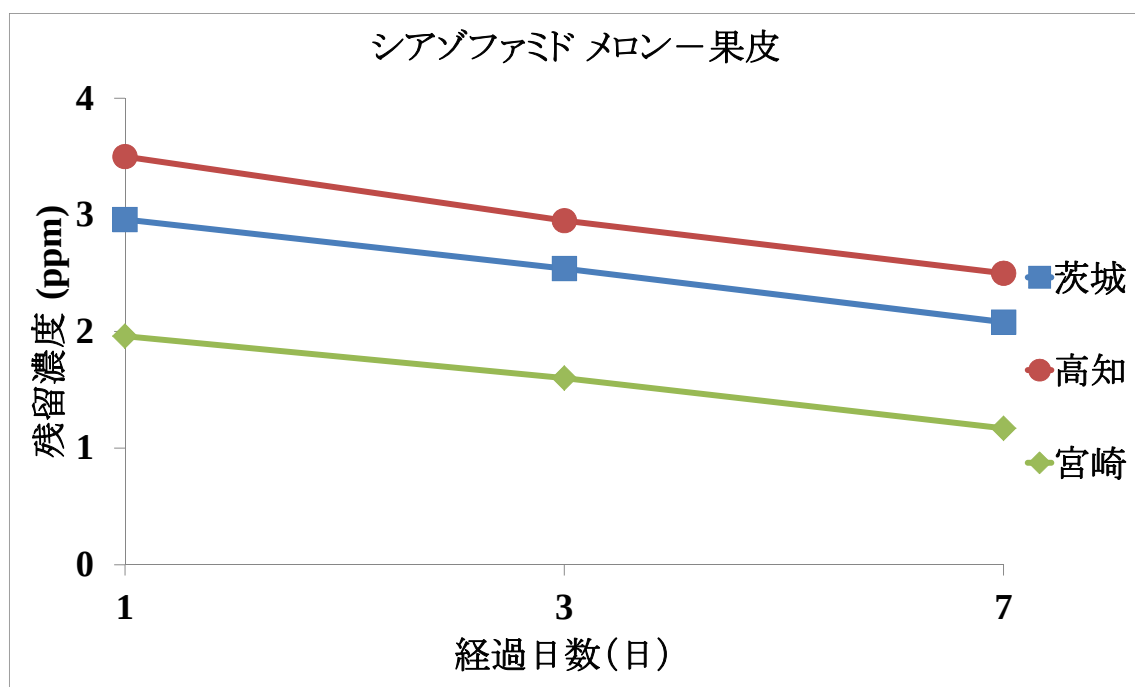


図 2-1-10. シアゾファミドーメロンー果実全体

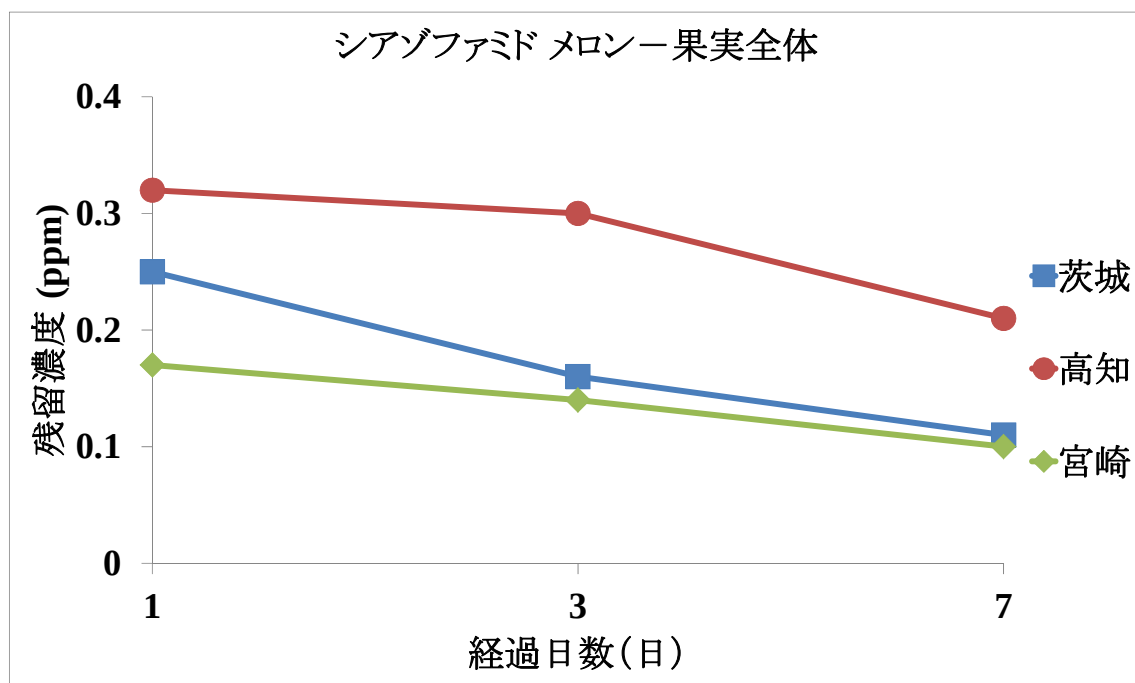


図 2-2. 処理区 B

図 2-2-1. メパニピリム-メロン-果皮 (含量値)

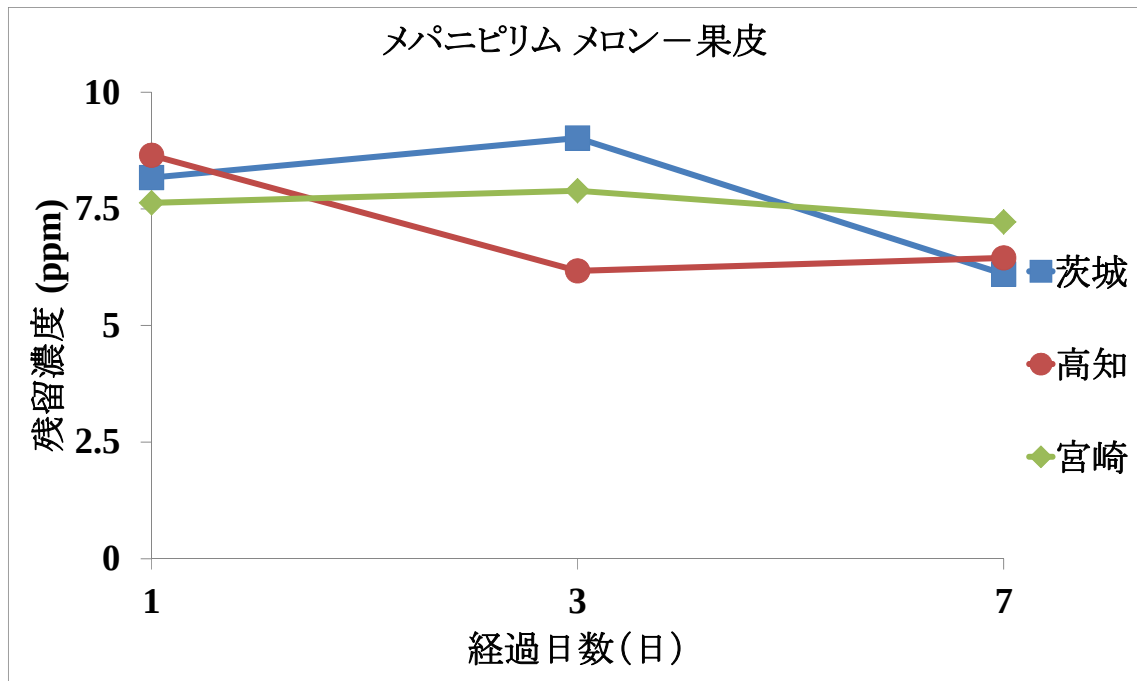


図 2-2-2. メパニピリム-メロン-果実全体 (含量値)

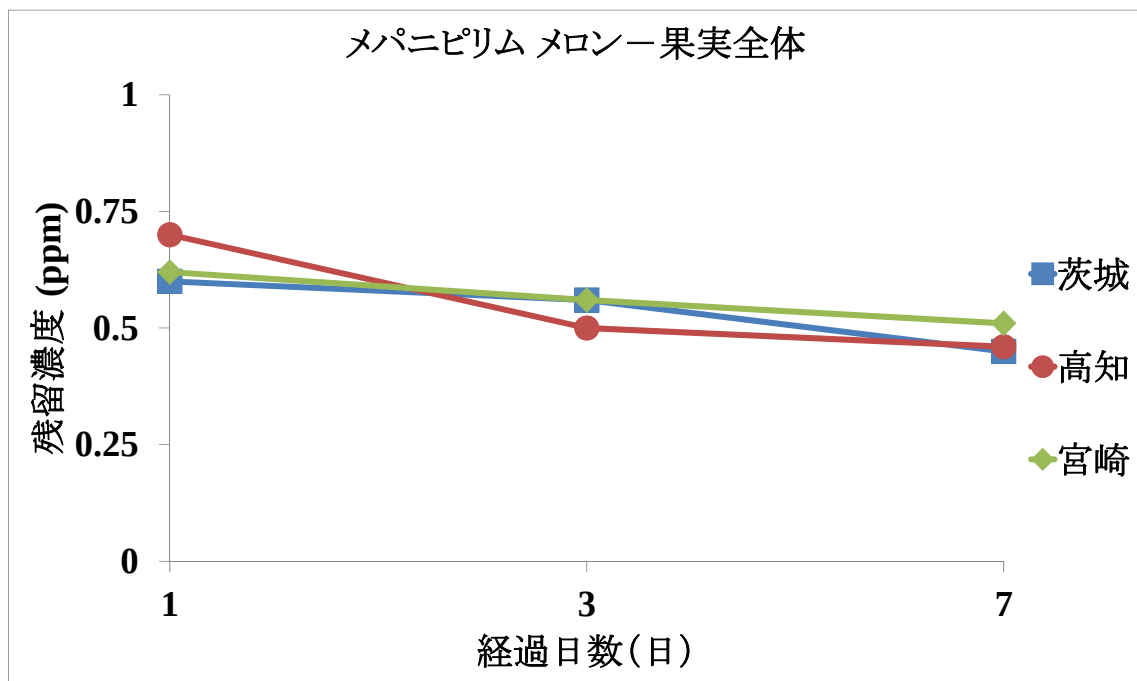


図 2-2-3. ジフェノコナゾールーメロンー果皮

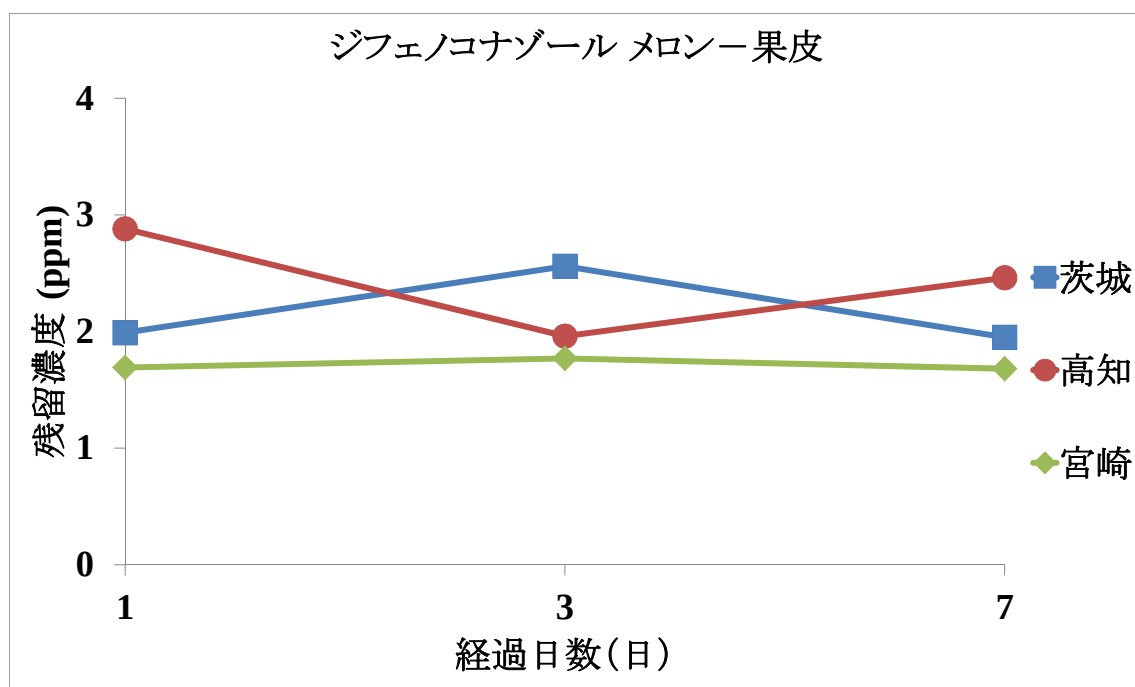


図 2-2-4. ジフェノコナゾールーメロンー果実全体

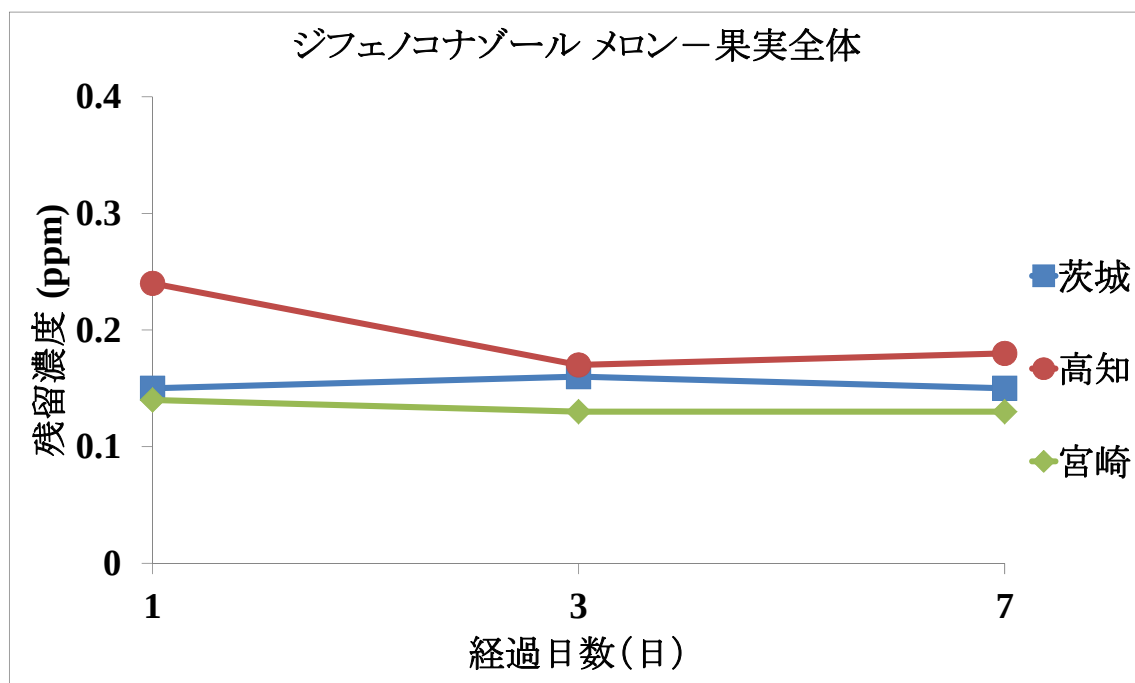


図 2-2-5. ファモキサドンをメロン果皮

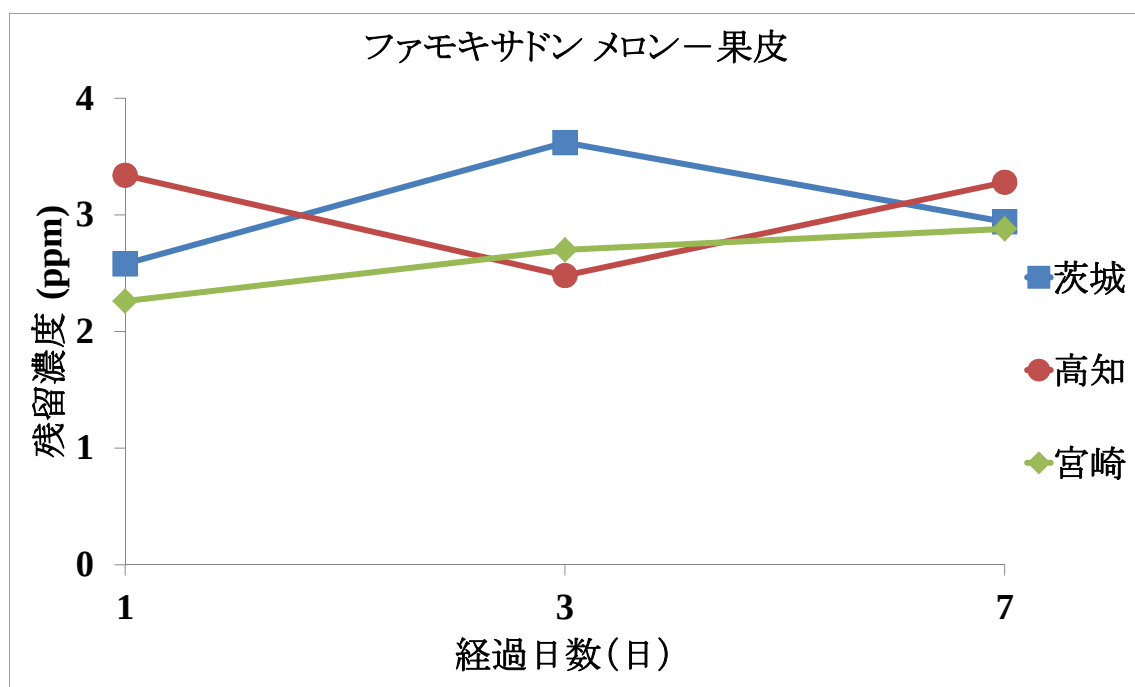


図 2-2-6. ファモキサドンをメロン果実全体

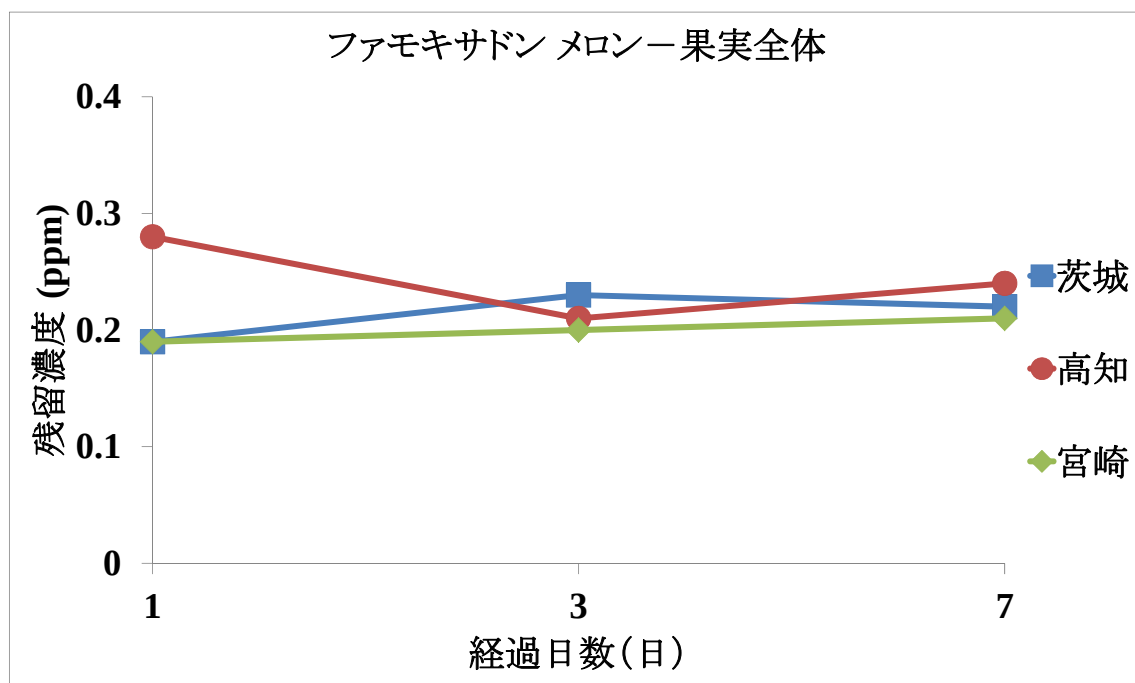


図 2-2-7. テブフェンピラドーメロンー果皮

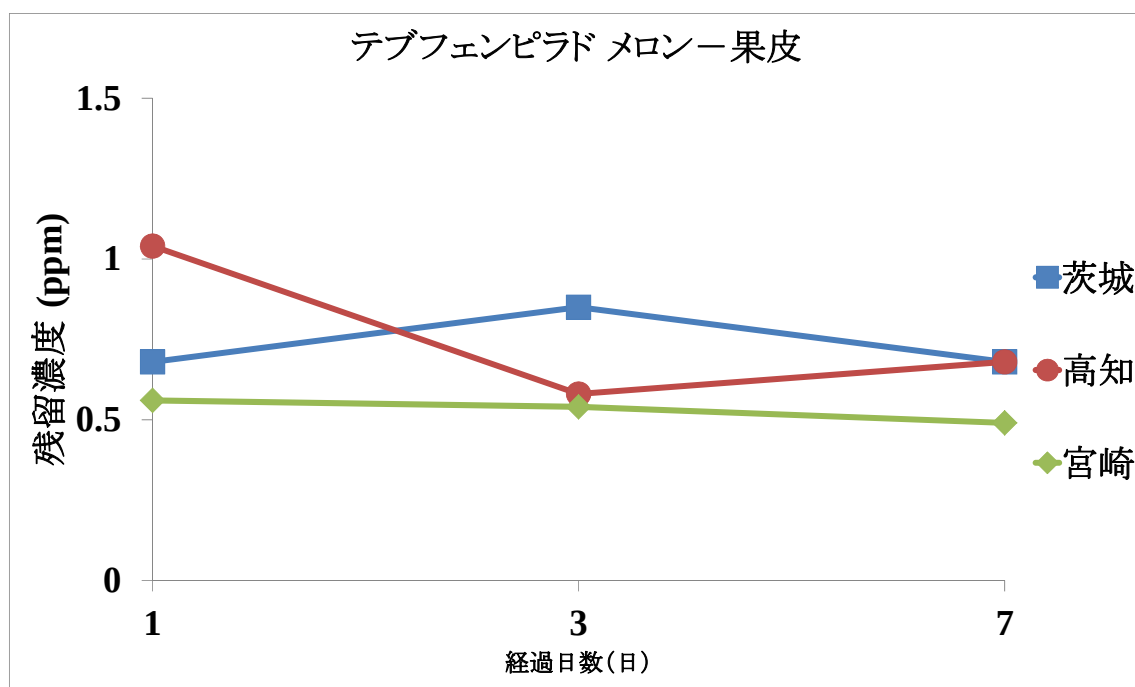


図 2-2-8. テブフェンピラドーメロンー果実全体

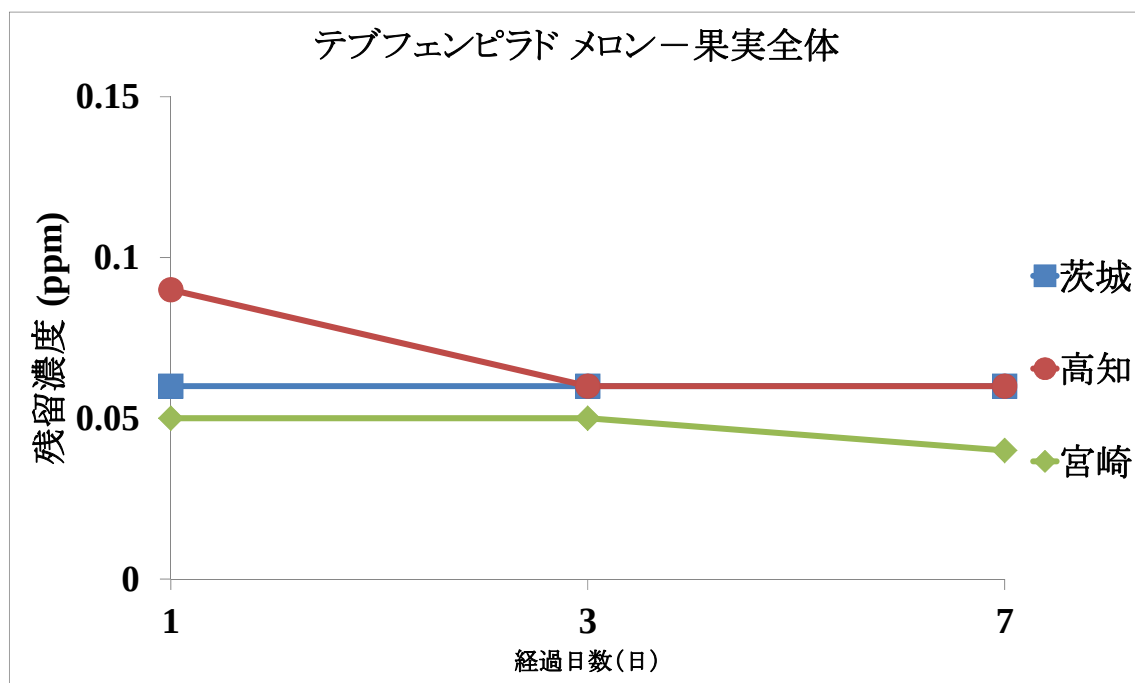


図 2-2-9. イミベンコナゾールーメロンー果皮（含量値）

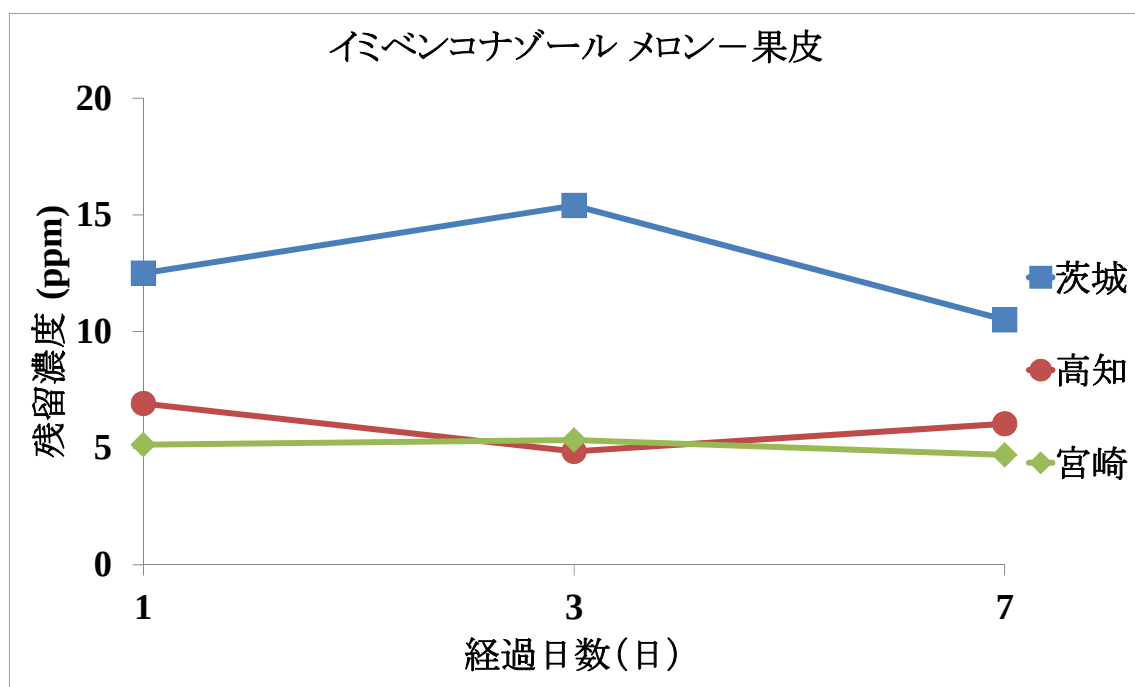


図 2-2-10. イミベンコナゾールーメロンー果実全体（含量値）

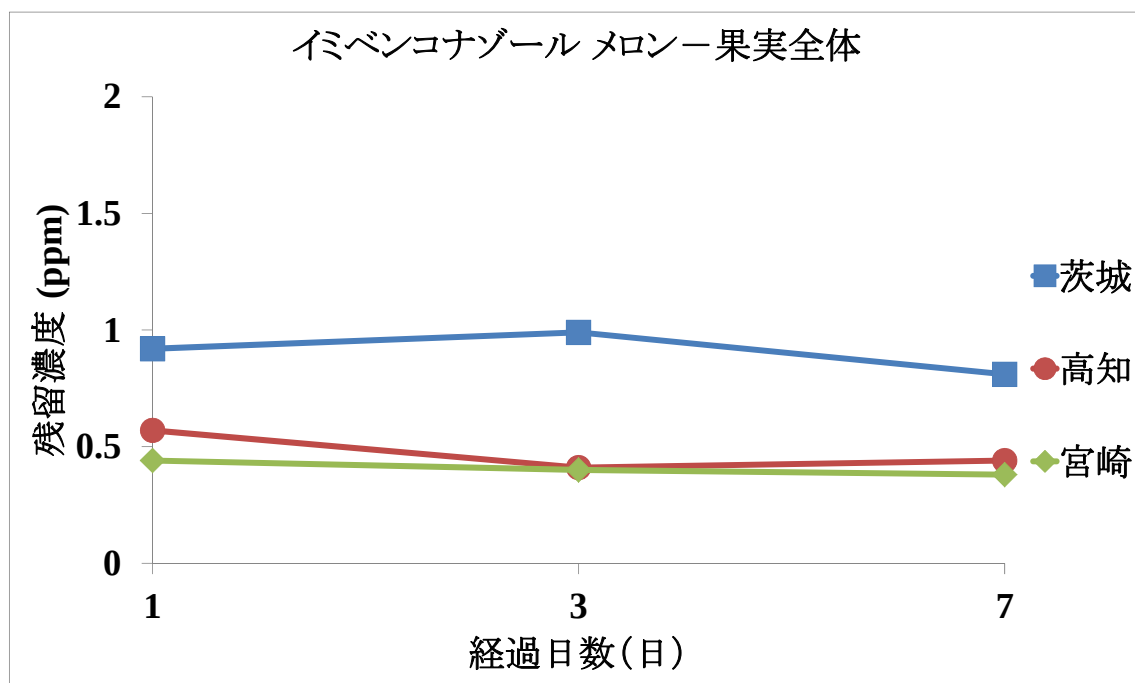


図 2-3. 処理区 C

図 2-3-1. エトキサゾールーメロンー果皮

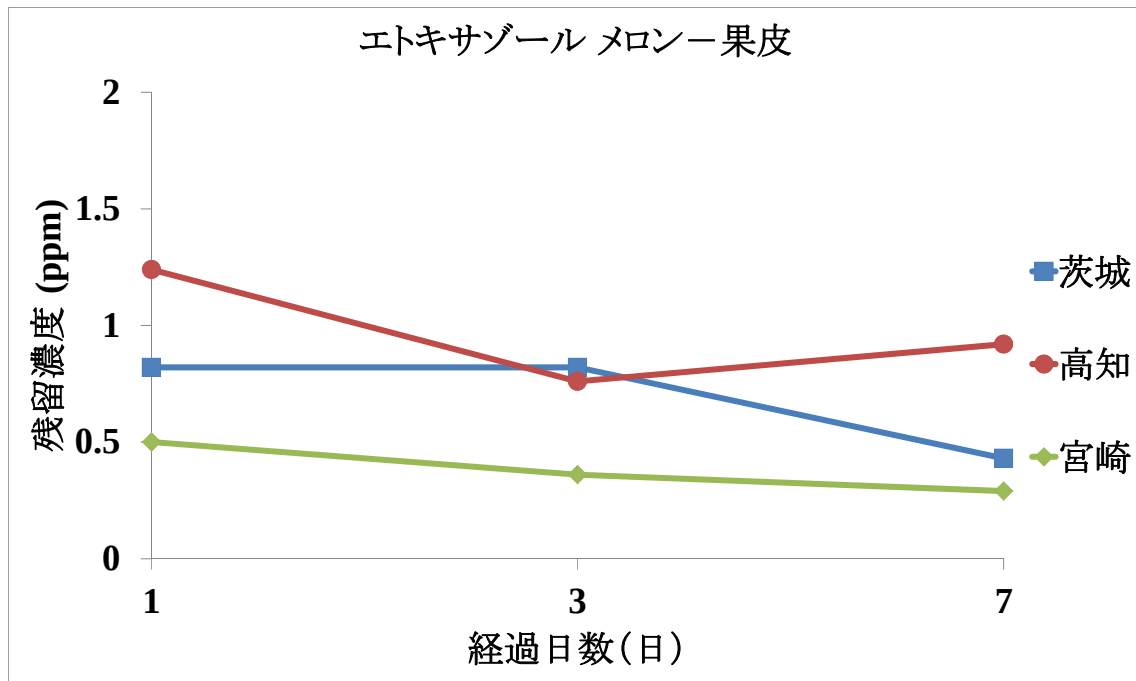


図 2-3-2. エトキサゾールーメロンー果実全体

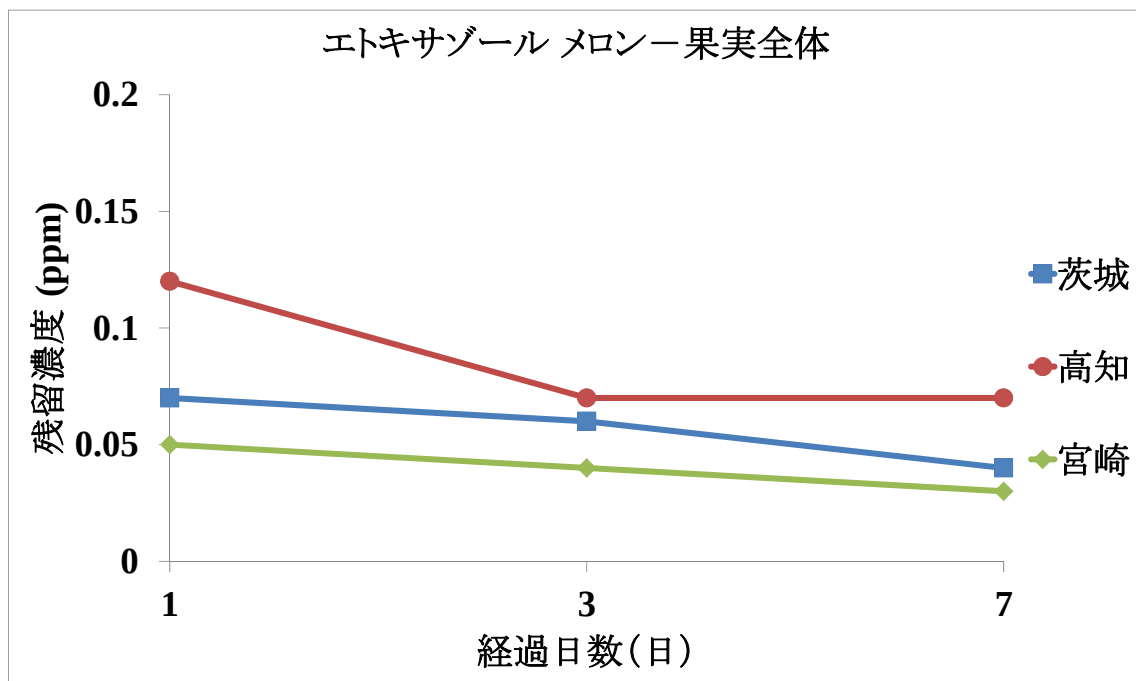


図 2-3-3. アクリナトリン-メロン-果皮

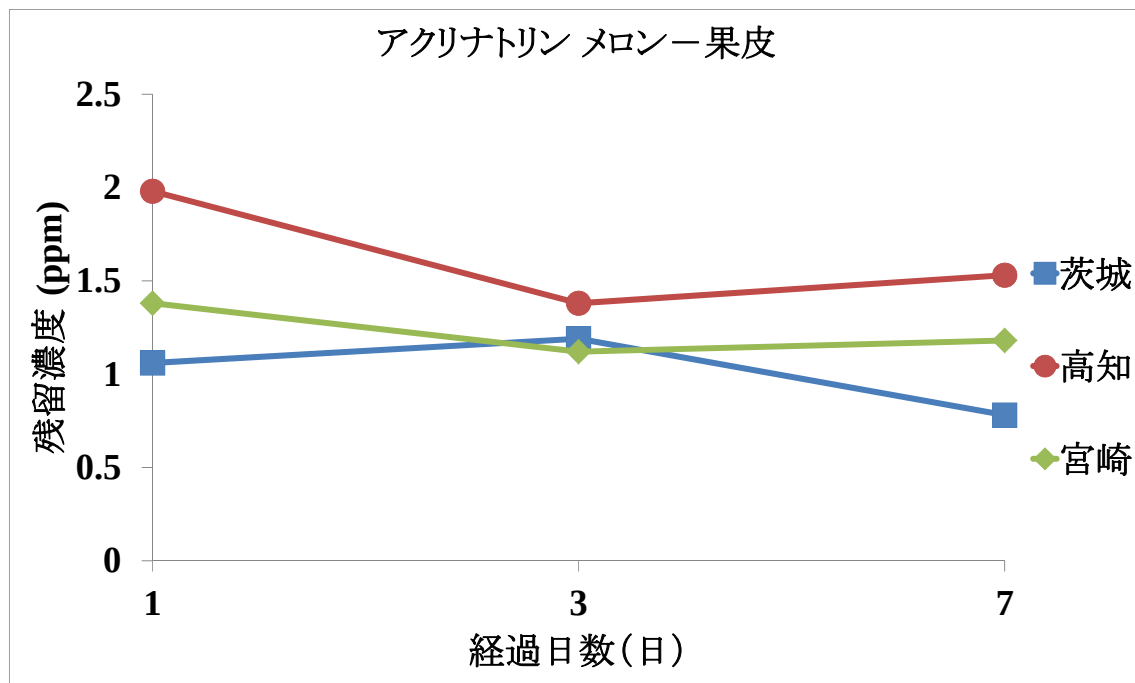


図 2-3-4. アクリナトリン-メロン-果実全体

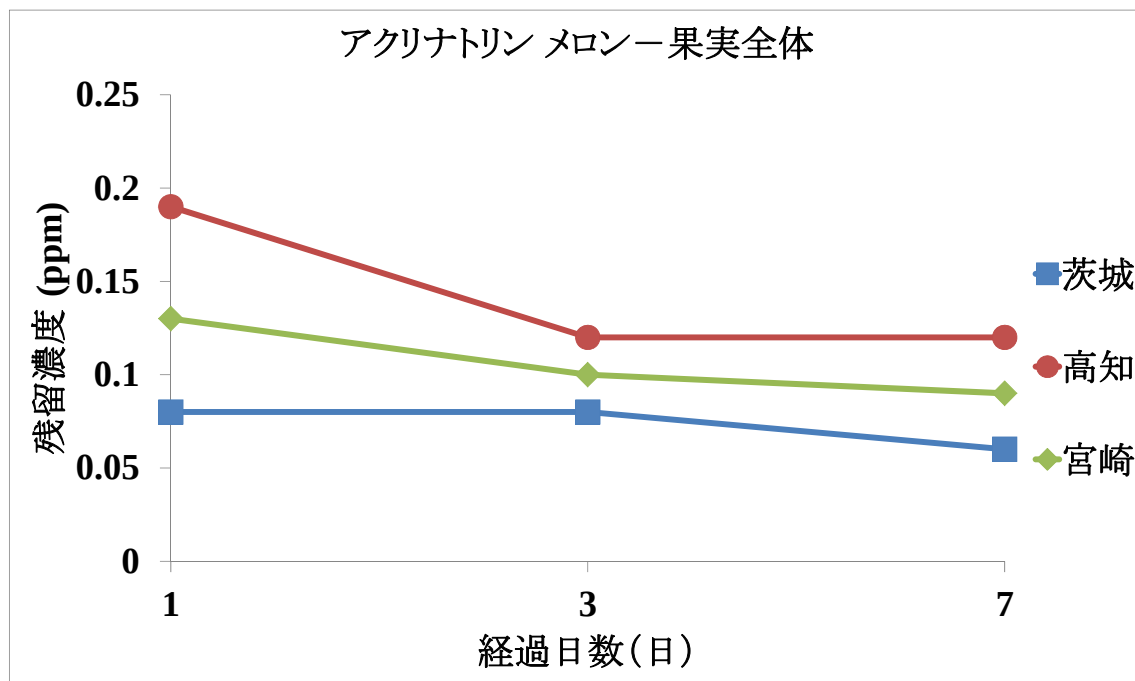


図 2-3-5. シフルメトフェン—メロン—果皮

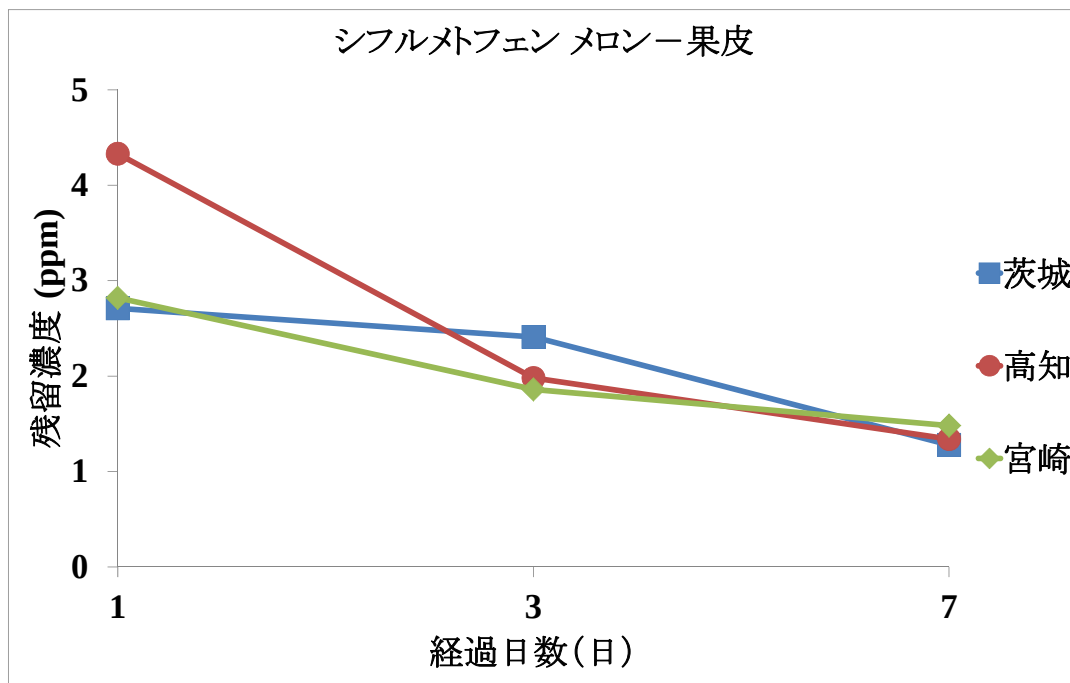
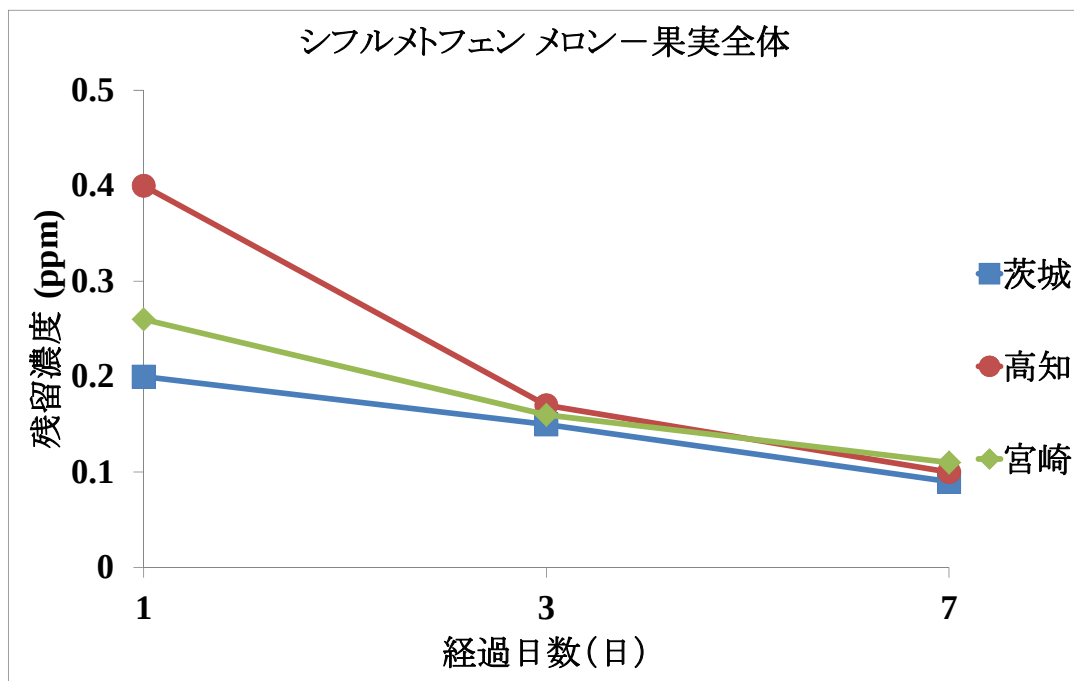


図 2-3-6. シフルメトフェン—メロン—果実全体



*シフルメトフェンのみの濃度推移

図 2-3-7. フェンプロパトリン-メロン-果皮

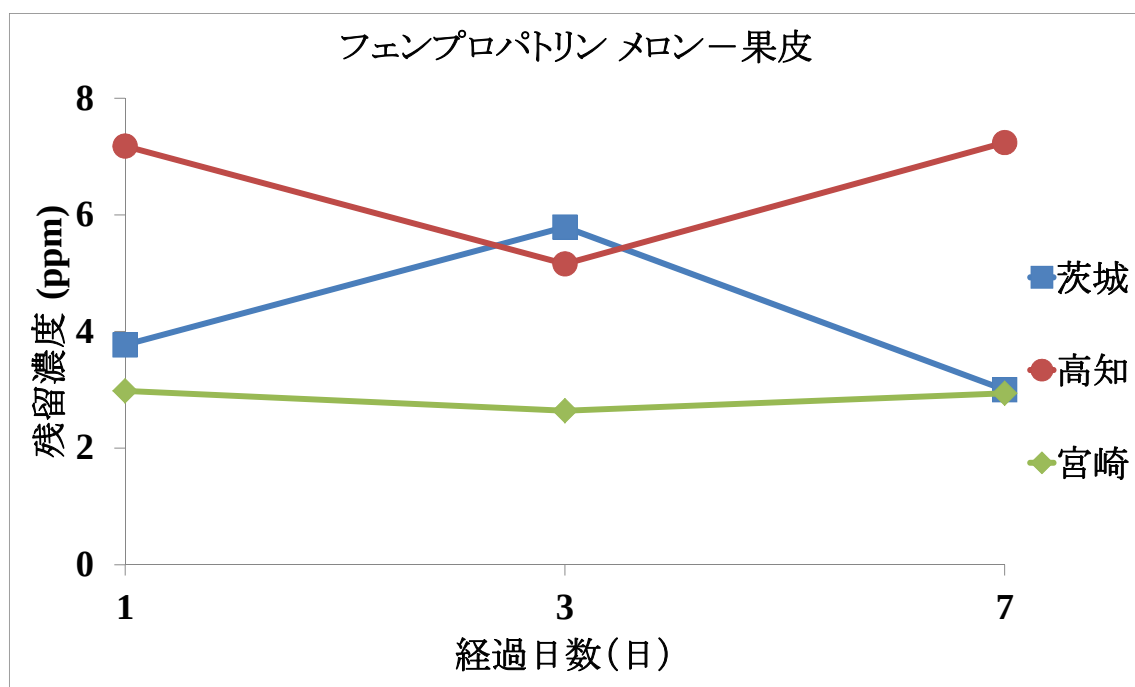


図 2-3-8. フェンプロパトリン-メロン-果実全体

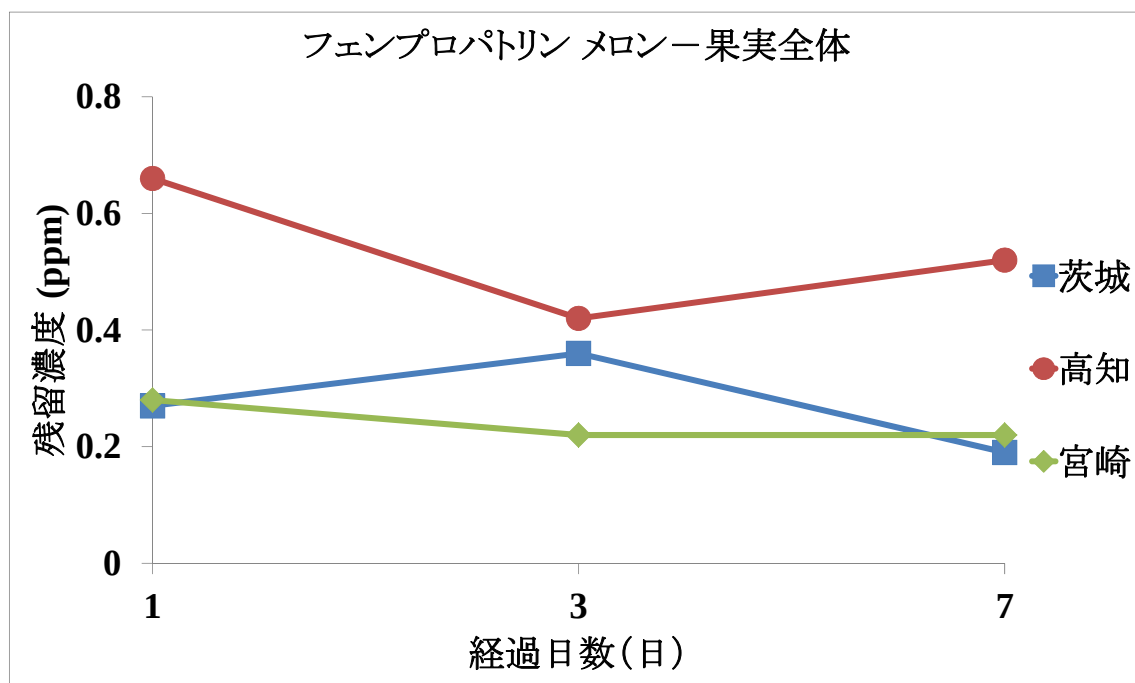


図 2-3-9. ビフェントリン-メロン-果皮

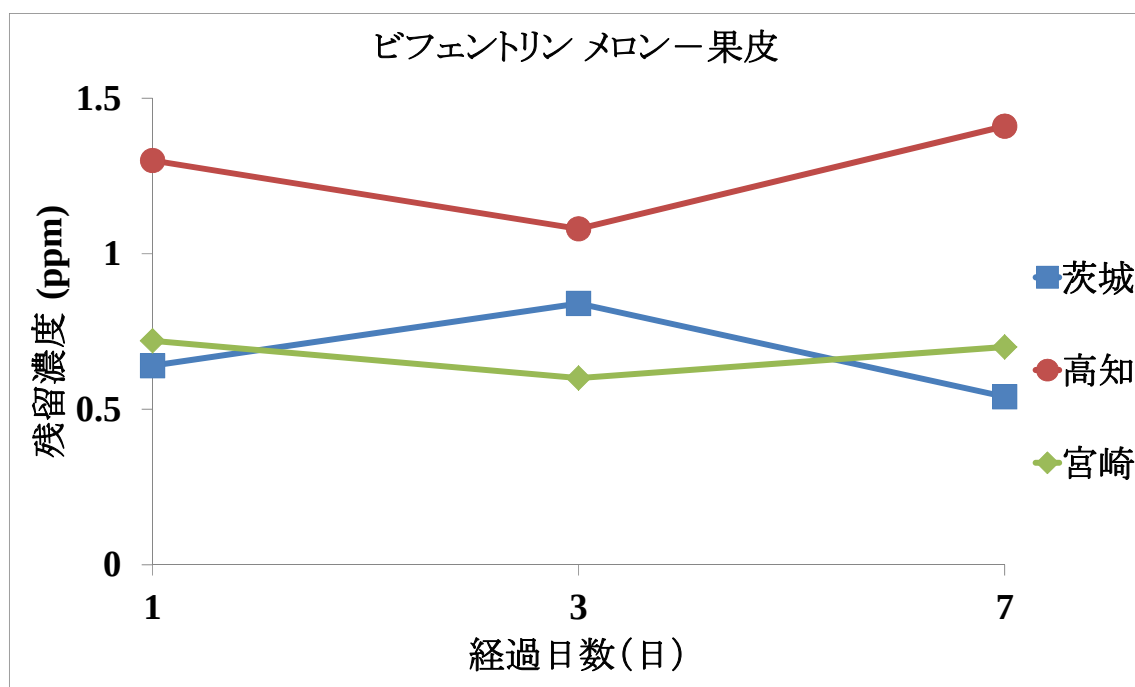


図 2-3-10. ビフェントリン-メロン-果実全体

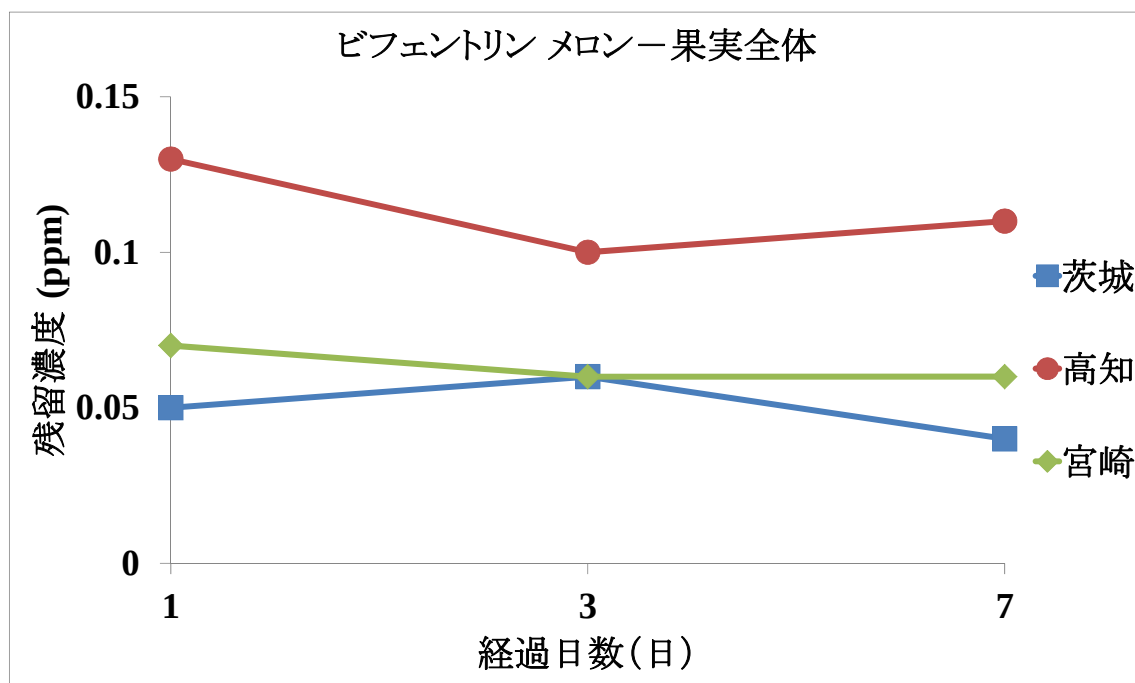


図 2-3-11. アセキノシルーメロンー果皮（含量値）

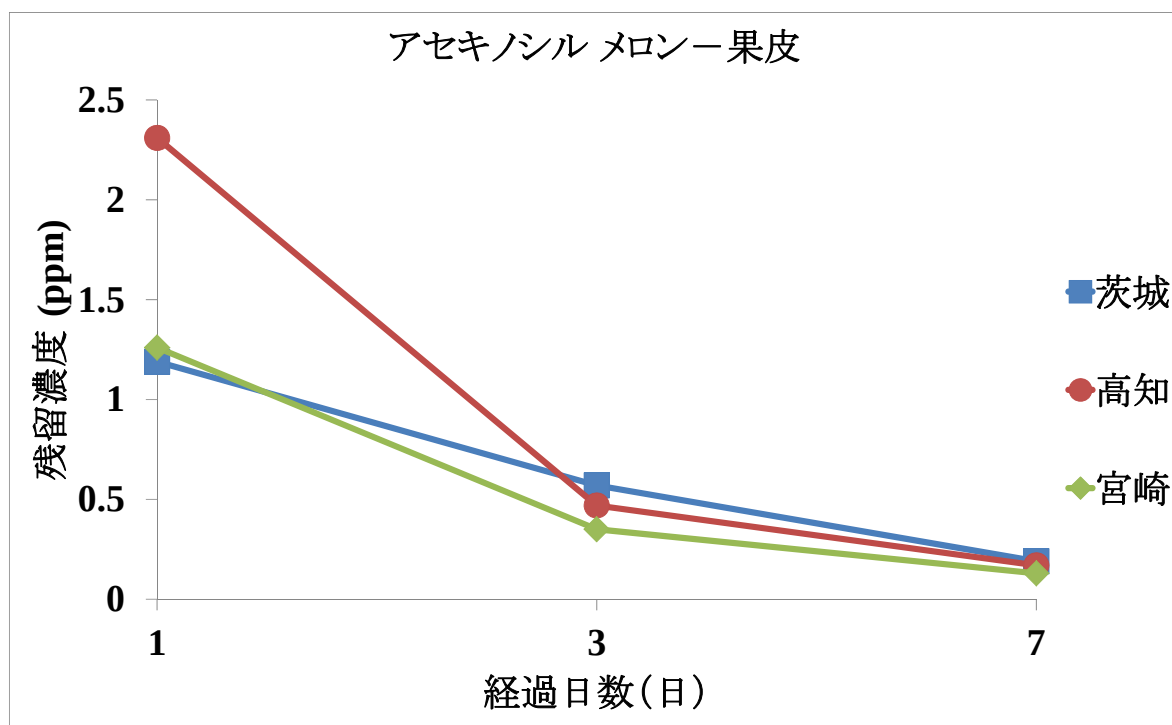


図 2-3-12. アセキノシルーメロンー果実全体（含量値）

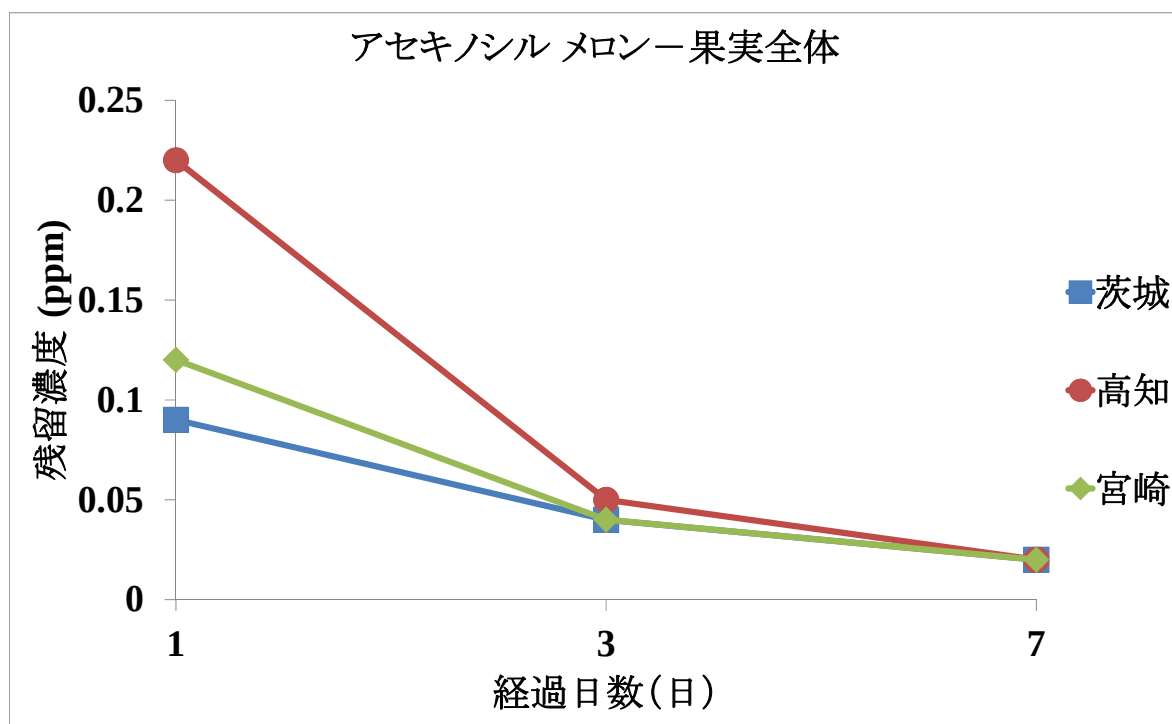
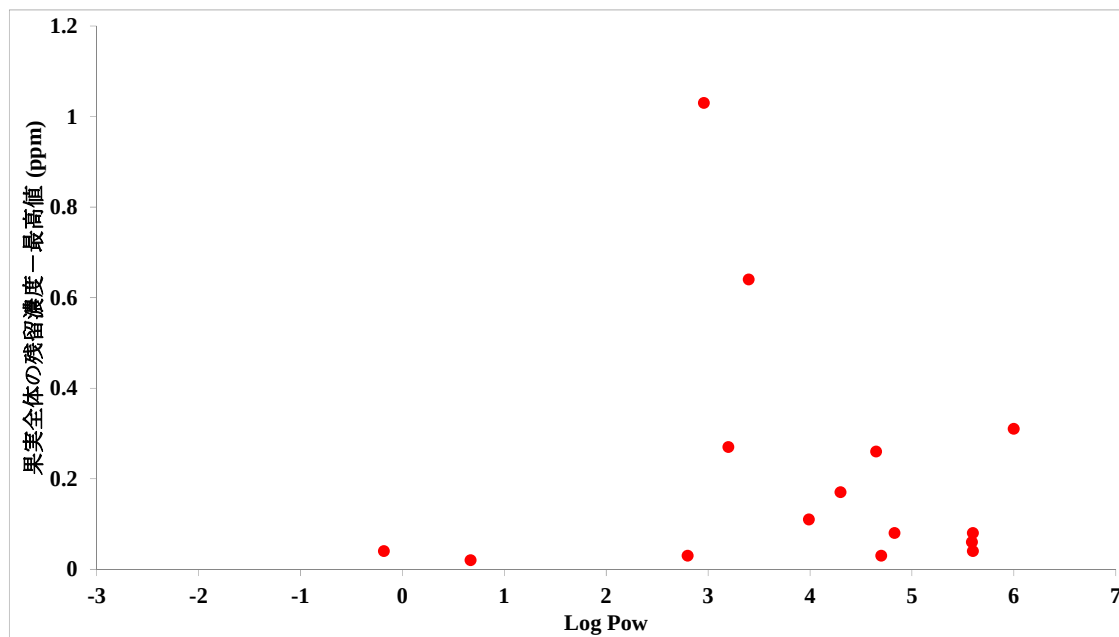


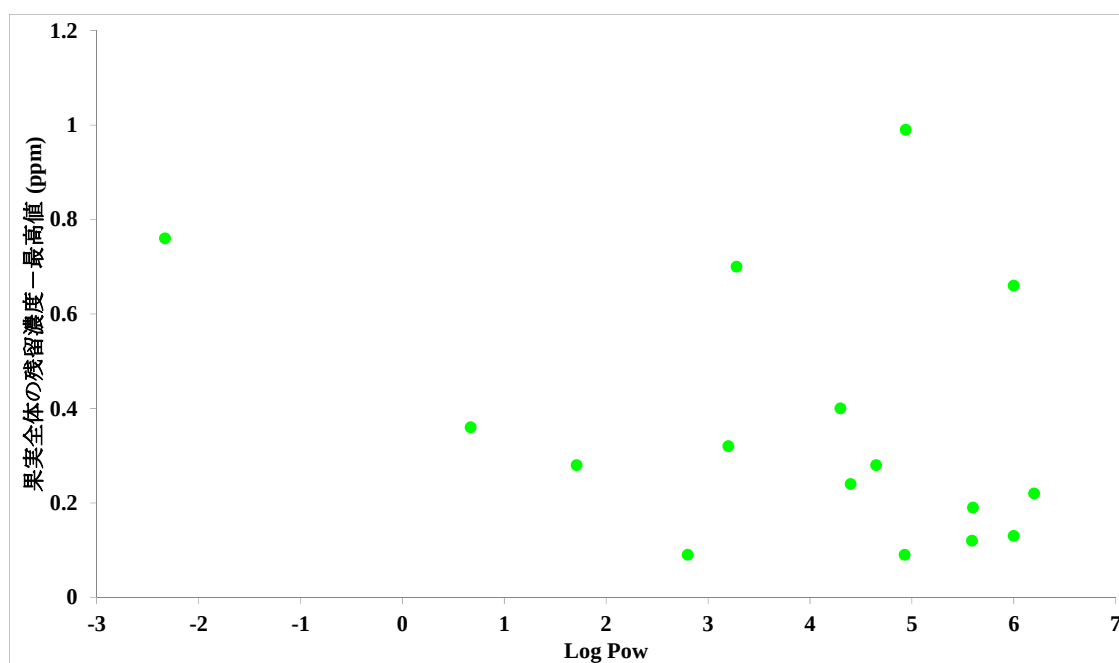
図 3. 果実全体の最大残留濃度

図 3-1. すいか



Log Pow (ピメトロジン -0.18, シモキサニル 0.67, スピノサド 2.8, ボスカリド 2.96, シアゾファミド 3.2, クレソキシムメチル 3.4, ピラクロストロビン 3.99, ファモキサドン 4.65, シフルフェナミド 4.7, クロルフェナピル 4.83, エトキサゾール 5.59, アクリナトリン 5.6, シエノピラフェン 5.6, シフルメトフェン 4.3, フェンプロパトリン 6) .

図 3-2. メロン



Log Pow (イミノクタジンアルベシル酸塩 -2.33, シモキサニル 0.67, メタラキシル M 1.71, スピノサド 2.8, シアゾファミド 3.2, メパニピリム 3.28, ジフェノコナゾール 4.4, ファモキサドン 4.65, テブフェンピラド 4.93, イミベンコナゾール 4.94, エトキサゾール 5.59, アクリナトリン 5.6, シフルメトフェン 4.3, フェンプロパトリン 6, ビフェントリン 6 以上, アセキノシル 6.2)