

カナダ向け日本産りんご生果実に係る主な輸出植物検疫条件（概要）

1 生産地域

全国

2 対象品種

全品種

3 検疫対象病害虫

リンゴ灰星病菌、*Monilinia polystroma*（リンゴ灰星病菌の一種）、リンゴモニリア病菌、リンゴコカクモンハマキ、モモシンクイガ、モモノゴマダラノメイガ、スモモヒメシンクイ（ボケヒメシンクイ）、ナシヒメシンクイ、リンゴコシンクイ、ニセシロヒメシンクイ、キイロマイコガ、オウトウハダニ

4 病害虫の防除

（１）３．の検疫対象病害虫について、適切に防除を行うこと。

（２）りんご生果実は以下のいずれかの条件を満たすこと。

① 樹上で生育する間「袋かけ」されていること。

② カナダ側の規則の別表４（別紙）の処理方法１（低温処理及び臭化メチルくん蒸）又は処理方法２（臭化メチルくん蒸）に従い、収穫後処理がなされること。

※袋かけされたものの、袋かけがゆるんだり、病害虫に汚染されていることが疑われるりんごについては、収穫後処理がなされること。

5 輸出検査

（１）農林水産省の植物防疫官による輸出検査が行われること。

（２）植物検疫証明書には、それぞれ次の追記が行われること。

① 樹上で生育する間、袋かけされたりんごについては以下のとおり追記すること。

「この荷口の果実は樹上で生育する間は袋かけされ、検査の結果、生活環の全ステージにおけるリンゴ灰星病菌、*Monilinia polystroma*、リンゴモニリア病菌、リンゴコカクモンハマキ、モモシンクイガ、モモノゴマダラノメイガ、スモモヒメシンクイ（ボケヒメシンクイ）、ナシヒメシンクイ、リンゴコシンクイ、ニセシロヒメシンクイ、キイロマイコガ、オウトウハダニの発見がなかったものである。」

② 樹上で生育する間、袋かけされなかつたりんご、又は袋かけされたが、袋かけがゆるんだり、病害虫に汚染されていることが疑われるりんごについては植物検疫証明書に収穫後処理の詳細を記載すること。

(別紙)

別表 4 生果実及びナッツに係る処理の一覧表

処理方法 1

低温処理を、1.1℃ (33.98°F) 以下で40日間実施した後、臭化メチルによるくん蒸を表 A 又は表 B により実施する。

表 A

通常の大気圧下で 2 時間処理されること。くん蒸庫または天幕くん蒸には、プラスチック容器を用い、最大収容量は50%以下とすること。

温度	薬量 (g/m3)	最低ガス残存濃度 (g/m3)	
		0.5時間後	2時間後
10℃ (50°F) 以上	48	44	36

表 B

通常の大気圧下で 2 時間処理されること。くん蒸庫または天幕くん蒸には、カートンのみを用い、最大収容量は40%以下とすること。

温度	薬量 (g/m3)	最低ガス残存濃度 (g/m3)	
		0.5時間後	2時間後
15℃ (59°F) 以上	38	35	29

処理方法 2

通常の大気圧下で下表のとおり臭化メチルによるくん蒸を実施する。

表

温度	薬量 (g/m3)	最低ガス残存濃度 (g/m3)	
		0.5時間後	2時間後
27-31℃ (80°F) 以上	24	19	14
21-26℃ (70-79°F)	32	26	19
16-20℃ (60-69°F)	40	32	24
10-15℃ (50-59°F)	48	38	29
5-9℃ (41-49°F)	64	48	38