

7.2.2. チオファネートメチルの精製・閉環反応

7.2.2.1. ヘキサンによる洗浄

抽出液に 10% 塩化ナトリウム溶液 150 mL およびヘキサン 100 mL を加え分液ロートに移し、振とう機を用いて 5 分間激しく振とうした。暫時放置後水層を分取した。

7.2.2.2. 酢酸エチル／ヘキサン転溶による精製

分取した溶液に 1 および 0.1 mol/L 水酸化ナトリウム溶液を滴下し、pH メーターを用いて pH 6.8 付近に調整した。

pH を調整した溶液を酢酸エチル／ヘキサン (50:50, v/v) 混液 100 mL を用いて分液ロートに移し、振とう機を用いて 5 分間激しく振とうした。暫時放置後有機層を分取し、水層に同混液 100 mL を加え同様の振とうおよび分取の操作を繰り返した。全有機層を取り液相分離ろ紙でナス型フラスコにろ過した後、酢酸 0.5 mL を加えて 40°C 以下の水浴中で減圧濃縮し、最後は窒素気流下で溶媒を留去した。

7.2.2.3. 閉環反応

残留物を pH6.8 リン酸緩衝液 20 mL に溶解し、冷却管を取り付け、マントルヒーターで 45 分間加熱還流 (70V) し、チオファネートメチルをカルベンダジムに変換した。放冷後、冷却管を少量の水で洗浄し、試料溶液と合わせ分液ロートに移した。ナス型フラスコに酢酸エチル／ヘキサン (50:50, v/v) 混液 50 mL を加え洗浄してから分析ロートに移し、振とう機を用いて 5 分間激しく振とうした。暫時放置後有機層を分取し、水層に同混液 50 mL を加え同様の振とうおよび分取の操作を繰り返した。全有機層を取り液相分離ろ紙でろ過した後、2% ジエチレングリコール／アセトン溶液 1 mL を加えて 40°C 以下の水浴中で減圧濃縮し、最後は窒素気流下で溶媒を留去した。

7.3. 定量

各画分の残留物を適量の溶媒（検量線用標準溶液調製時と同じ溶媒を使用）に溶解し、プロシミドン以外はその 10 μ L を前記条件の LC-MS または LC-MS/MS に注入してピーク面積を求めた。検量線より各農薬の重量を求め、試料中の残留濃度を算出した。プロシミドンに関しては、1 μ L を前記条件の GC (ECD) に注入してピーク面積を求めた。検量線よりプロシミドンの重量を求め、試料中の残留濃度を算出した。

8. 定量限界 (LOQ) および検出限界 (LOD)

作物	分析部位	定量限界 (mg/kg)	検出限界 (mg/kg)
すいか	全果実	0.002	0.001
	果肉	0.001	0.0005
	果皮	0.005	0.002
メロン	全果実	0.002	0.001
	果肉	0.001	0.0005
	果皮	0.005	0.002
キウイフルーツ	全果実	0.002	0.001
	果肉	0.001	0.0005
	果皮	0.005	0.002

9. 回収率および無処理試料

分析法確認のため、各試料（分析部位）の無処理試料を用いて、定量限界相当および50倍、さらに必要に応じて実残留値レベルの添加濃度における回収試験を各3連分析で実施し、回収率を算出した。回収試験結果を表に示す（表1~3）。なお、無処理試料は2連分析し、メロン（ネット）試料（アゾキシストロビンおよびブプロフェジン）、キウイフルーツ試料（チオファネートメチル）以外は定量限界以下であった。メロン（ネット）試料（アゾキシストロビンおよびブプロフェジン）、キウイフルーツ試料（チオファネートメチル）の無処理試料の値を表に示す（表4）。

10. チオファネートメチルおよびカルベンダジムの保存中の安定性確認試験

均一化した試料 [果肉および全果実 20.8 g (試料 20 g 相当), 果皮 20 g (試料 10 g 相当)] を 200 mL 容の三角フラスコにはかりとり、チオファネートメチル およびカルベンダジム 1 mg/L メタノール溶液を果肉 1 mL, 全果実 2 mL および果皮 2.5 mL をそれぞれ別に添加して-20°Cに保存した。全試料の分析後、7.1.2, 7.2.2, 7.3 項と同様に分析して回収率を求めた。チオファネートメチルおよびカルベンダジムの保存中の安定性確認試験結果を表に示す(表5)。なお、茨城試料および高知試料の果肉は無処理試料の値を差し引いて回収率を算出した。また、高知試料の果皮および全果実は分析を実施しなかった。

表 1. すいか試料における回収率

表 1.1. アズキシストロビン

分析部位	添加濃度 (mg/kg)	回収率 (%)			平均回収率 (%)	S.D. (%)	RSD (%)	
		A	B	C				
大玉	果肉	0.05	109	110	106	108	2.1	1.9
		0.001	101	100	100	100	0.6	0.6
	果皮	2	94	92	96	94	2.0	2.1
		0.25	107	103	102	104	2.6	2.5
		0.005	101	103	100	101	1.5	1.5
		1	100	100	97	99	1.7	1.7
全果実	0.1	108	107	108	108	0.6	0.6	
	0.002	90	89	89	89	0.6	0.7	
小玉	果肉	0.05	104	104	103	104	0.6	0.6
		0.001	94	88	90	91	3.1	3.4
	果皮	2	88	89	90	89	1.0	1.1
		0.25	109	98	97	101	6.7	6.6
		0.005	103	96	99	99	3.5	3.5
		1	97	98	95	97	1.5	1.5
	全果実	0.1	106	106	104	105	1.2	1.1
		0.002	98	101	98	99	1.7	1.7

表 1.2. フェナリモル

分析部位	添加濃度 (mg/kg)	回収率 (%)			平均回収率 (%)	S.D. (%)	RSD (%)	
		A	B	C				
大玉	果肉	0.05	99	100	96	98	2.1	2.1
		0.001	91	92	88	90	2.1	2.3
	果皮	0.25	92	94	96	94	2.0	2.1
		0.005	96	92	96	95	2.3	2.4
	全果実	0.1	103	102	103	103	0.6	0.6
		0.002	93	91	97	94	3.1	3.3
小玉	果肉	0.05	95	98	94	96	2.1	2.2
		0.001	85	84	98	89	7.8	8.8
	果皮	0.25	89	82	83	85	3.8	4.5
		0.005	81	81	87	83	3.5	4.2
	全果実	0.1	94	96	95	95	1.0	1.1
		0.002	84	91	82	86	4.7	5.5

表 1 (続き). すいか試料における回収率

表 1.3. ブプロフェジン

分析部位	添加濃度 (mg/kg)	回収率 (%)			平均回収率 (%)	S.D. (%)	RSD (%)	
		A	B	C				
大玉	果肉	0.05	100	104	101	102	2.1	2.1
		0.001	101	108	102	104	3.8	3.7
	果皮	2	89	87	78	85	5.9	6.9
		0.25	99	100	101	100	1.0	1.0
		0.005	103	108	108	106	2.9	2.7
		1	92	92	92	92	0.0	0.0
全果実	0.1	100	103	102	102	1.5	1.5	
	0.002	107	104	107	106	1.7	1.6	
小玉	果肉	0.05	79	85	91	85	6.0	7.1
		0.001	80	82	84	82	2.0	2.4
	果皮	2	77	80	75	77	2.5	3.2
		0.25	91	84	86	87	3.6	4.1
		0.005	97	91	103	97	6.0	6.2
		1	91	92	91	91	0.6	0.7
	全果実	0.1	89	80	81	83	4.9	5.9
		0.002	95	96	97	96	1.0	1.0

表 1.4. フルジオキシニル

分析部位	添加濃度 (mg/kg)	回収率 (%)			平均回収率 (%)	S.D. (%)	RSD (%)	
		A	B	C				
大玉	果肉	0.05	97	97	98	97	0.6	0.6
		0.001	96	97	95	96	1.0	1.0
	果皮	2	88	89	92	90	2.1	2.3
		0.25	92	98	94	95	3.1	3.3
		0.005	92	95	93	93	1.5	1.6
		1	98	95	96	96	1.5	1.6
全果実	0.1	95	97	98	97	1.5	1.5	
	0.002	91	96	94	94	2.5	2.7	
小玉	果肉	0.05	95	99	94	96	2.6	2.7
		0.001	99	97	93	96	3.1	3.2
	果皮	2	82	82	83	82	0.6	0.7
		0.25	86	80	77	81	4.6	5.7
		0.005	91	80	91	87	6.4	7.4
		1	96	97	96	96	0.6	0.6
	全果実	0.1	96	92	93	94	2.1	2.2
		0.002	96	96	96	96	0.0	0.0

表 1 (続き). すいか試料における回収率

表 1.5. ミクロブタニル

分析部位	添加濃度 (mg/kg)	回収率 (%)			平均回収率 (%)	S.D. (%)	RSD (%)	
		A	B	C				
大玉	果肉	0.05	94	93	90	92	2.1	2.3
		0.001	92	96	95	94	2.1	2.2
	果皮	0.25	86	87	91	88	2.6	3.0
		0.005	86	86	87	86	0.6	0.7
	全果実	0.1	96	96	96	96	0.0	0.0
		0.002	94	91	94	93	1.7	1.8
小玉	果肉	0.05	85	83	87	85	2.0	2.4
		0.001	81	91	92	88	6.1	6.9
	果皮	0.25	80	78	81	80	1.5	1.9
		0.005	79	81	92	84	7.0	8.3
	全果実	0.1	85	90	88	88	2.5	2.8
		0.002	84	100	93	92	8.0	8.7

表 1.6. ルフェヌロン

分析部位	添加濃度 (mg/kg)	回収率 (%)			平均回収率 (%)	S.D. (%)	RSD (%)	
		A	B	C				
大玉	果肉	0.05	92	102	99	98	5.1	5.2
		0.001	86	93	95	91	4.7	5.2
	果皮	0.25	97	100	99	99	1.5	1.5
		0.005	100	101	101	101	0.6	0.6
	全果実	0.1	99	102	101	101	1.5	1.5
		0.002	99	97	98	98	1.0	1.0
小玉	果肉	0.05	71	82	71	75	6.4	8.5
		0.001	74	71	73	73	1.5	2.1
	果皮	0.25	78	74	76	76	2.0	2.6
		0.005	77	73	83	78	5.0	6.4
	全果実	0.1	75	80	76	77	2.6	3.4
		0.002	72	74	74	73	1.2	1.6

表 2. メロン試料における回収率

表 2.1. アズキシストロビン

分析部位	添加濃度 (mg/kg)	回収率 (%)			平均回収率 (%)	S.D. (%)	RSD (%)	
		A	B	C				
ネット	果肉	0.05	98	98	97	98	0.6	0.6
		0.001	90	97	97	95	4.0	4.2
	果皮	10	93	93	92	93	0.6	0.6
		0.25	110	108	109	109	1.0	0.9
		0.005	100	100	102	101	1.2	1.2
			2	94	93	97	95	2.1
全果実	0.1	108	94	101	101	7.0	6.9	
	0.002	92	92	93	92	0.6	0.7	
ノーネット	果肉	0.05	108	105	103	105	2.5	2.4
		0.001	88	88	88	88	0.0	0.0
	果皮	5	88	91	92	90	2.1	2.3
		0.25	100	103	101	101	1.5	1.5
		0.005	104	101	98	101	3.0	3.0
	全果実	1	96	98	92	95	3.1	3.3
		0.1	103	104	99	102	2.6	2.5
		0.002	92	91	91	91	0.6	0.7

表 2.2. フェナリモル

分析部位	添加濃度 (mg/kg)	回収率 (%)			平均回収率 (%)	S.D. (%)	RSD (%)	
		A	B	C				
ネット	果肉	0.05	89	99	89	92	5.8	6.3
		0.001	96	99	97	97	1.5	1.5
	果皮	2	95	97	93	95	2.0	2.1
		0.25	95	92	96	94	2.1	2.2
		0.005	99	95	97	97	2.0	2.1
			0.4	100	100	100	100	0.0
全果実	0.1	99	96	98	98	1.5	1.5	
	0.002	94	97	96	96	1.5	1.6	
ノーネット	果肉	0.05	97	100	101	99	2.1	2.1
		0.001	98	101	97	99	2.1	2.1
	果皮	0.25	93	96	96	95	1.7	1.8
		0.005	102	99	98	100	2.1	2.1
	全果実	0.1	86	88	87	87	1.0	1.1
		0.002	94	86	101	94	7.5	8.0

表 2 (続き). メロン試料における回収率

表 2.3. ブプロフェジン

分析部位	添加濃度 (mg/kg)	回収率 (%)			平均回収率 (%)	S.D. (%)	RSD (%)	
		A	B	C				
ネット	果肉	0.05	76	75	80	77	2.6	3.4
		0.001	107	109	104	107	2.5	2.3
	果皮	10	89	95	90	91	3.2	3.5
		0.25	109	109	110	109	0.6	0.6
		0.005	110	109	110	110	0.6	0.5
		2	100	95	101	99	3.2	3.2
全果実	0.1	106	101	104	104	2.5	2.4	
	0.002	106	107	108	107	1.0	0.9	
ノーネット	果肉	0.05	95	95	97	96	1.2	1.3
		0.001	108	102	98	103	5.0	4.9
	果皮	5	76	79	77	77	1.5	1.9
		0.25	93	102	101	99	4.9	4.9
		0.005	100	101	101	101	0.6	0.6
	全果実	1	98	102	90	97	6.1	6.3
		0.1	88	92	92	91	2.3	2.5
		0.002	101	101	101	101	0.0	0.0

表 2.4. フルジオキシニル

分析部位	添加濃度 (mg/kg)	回収率 (%)			平均回収率 (%)	S.D. (%)	RSD (%)	
		A	B	C				
ネット	果肉	0.05	97	99	100	99	1.5	1.5
		0.001	91	95	94	93	2.1	2.3
	果皮	10	89	94	90	91	2.6	2.9
		0.25	84	97	87	89	6.8	7.6
		0.005	91	90	91	91	0.6	0.7
		2	98	94	97	96	2.1	2.2
	全果実	0.1	94	92	95	94	1.5	1.6
		0.002	89	91	89	90	1.2	1.3
ノーネット	果肉	0.05	98	100	98	99	1.2	1.2
		0.001	100	100	98	99	1.2	1.2
	果皮	5	83	91	84	86	4.4	5.1
		0.25	87	93	94	91	3.8	4.2
		0.005	101	98	96	98	2.5	2.6
	全果実	1	93	95	93	94	1.2	1.3
		0.1	89	93	94	92	2.6	2.8
		0.002	94	92	97	94	2.5	2.7

表 2 (続き). メロン試料における回収率

表 2.5. ミクロブタニル

分析部位	添加濃度 (mg/kg)	回収率 (%)			平均回収率 (%)	S.D. (%)	RSD (%)	
		A	B	C				
ネット	果肉	0.05	84	96	87	89	6.2	7.0
		0.001	88	96	93	92	4.0	4.3
	果皮	2	87	88	86	87	1.0	1.1
		0.25	92	91	95	93	2.1	2.3
		0.005	80	79	78	79	1.0	1.3
		0.4	93	91	92	92	1.0	1.1
全果実	0.1	97	88	92	89	6.2	7.0	
	0.002	93	91	90	91	1.5	1.6	
ノーネット	果肉	0.1	94	96	95	95	1.0	1.1
		0.001	99	94	97	97	2.5	2.6
	果皮	0.25	89	93	90	91	2.1	2.3
		0.005	94	97	91	94	3.0	3.2
	全果実	0.1	84	89	87	87	2.5	2.9
		0.002	99	98	95	97	2.1	2.2

表 2.6. ルフェヌロン

分析部位	添加濃度 (mg/kg)	回収率 (%)			平均回収率 (%)	S.D. (%)	RSD (%)	
		A	B	C				
ネット	果肉	0.05	83	101	93	92	9.0	9.8
		0.001	97	98	94	96	2.1	2.2
	果皮	2	78	88	78	81	5.8	7.2
		0.25	101	99	100	100	1.0	1.0
		0.005	95	96	96	96	0.6	0.6
		0.4	94	92	93	93	1.0	1.1
全果実	0.1	97	95	96	96	1.0	1.0	
	0.002	100	100	97	99	1.7	1.7	
ノーネット	果肉	0.05	89	89	92	90	1.7	1.9
		0.001	90	93	87	90	3.0	3.3
	果皮	0.25	78	86	86	83	4.6	5.5
		0.005	94	89	89	91	2.9	3.2
	全果実	0.1	77	80	81	79	2.1	2.7
		0.002	85	81	90	85	4.5	5.3

表 3. キウイフルーツ試料における回収率

表 3.1. クレソキシムメチル

分析部位	添加濃度 (mg/kg)	回収率 (%)			平均回収率 (%)	S.D. (%)	RSD (%)
		A	B	C			
果肉	0.2	93	108	109	103	9.0	8.7
	0.05	95	99	102	99	3.5	3.5
	0.001	106	106	106	106	0.0	0.0
果皮	25	75	77	79	77	2.0	2.6
	0.25	88	89	86	88	1.5	1.7
	0.005	93	97	94	95	2.1	2.2
全果実	5	80	78	82	80	2.0	2.5
	0.1	96	94	90	93	3.1	3.3
	0.002	106	104	104	105	1.2	1.1

表 3.2. ジノテフラン

分析部位	添加濃度 (mg/kg)	回収率 (%)			平均回収率 (%)	S.D. (%)	RSD (%)
		A	B	C			
果肉	0.2	103	104	102	103	1.0	1.0
	0.05	94	96	96	95	1.2	1.3
	0.001	99	106	102	102	3.5	3.4
果皮	25	101	91	96	96	5.0	5.2
	0.25	99	99	96	98	1.7	1.7
	0.005	95	95	92	94	1.7	1.8
全果実	5	89	90	86	88	2.1	2.4
	0.1	87	88	90	88	1.5	1.7
	0.002	101	99	104	101	2.5	2.5

表 3.3. チオファネートメチル

分析部位	添加濃度 (mg/kg)	回収率 (%)			平均回収率 (%)	S.D. (%)	RSD (%)
		A	B	C			
果肉	0.2	93	109	103	102	8.1	7.9
	0.05	99	105	112	105	6.5	6.2
	0.001	95	106	101	101	5.5	5.4
果皮	50	86	88	83	86	2.5	2.9
	0.25	96	94	93	94	1.5	1.6
	0.005	99	103	81	94	11.7	12.4
全果実	10	93	89	86	89	3.5	3.9
	0.1	103	104	104	104	0.6	0.6
	0.002	112	106	98	105	7.0	6.7

表 3 (続き). キウイフルーツ試料における回収率

表 3.4. カルベンダジム (チオファネートメチル変化生成物)^{a)}

分析部位	添加濃度 ^{b)} (mg/kg)	回収率 (%)			平均回収率 (%)	S.D. (%)	RSD (%)
		A	B	C			
果肉	0.2	84	92	77	84	7.5	8.9
	0.05	91	91	91	91	0.0	0.0
	0.0006	82	104	112	99	15.5	15.7
果皮	50	93	77	81	84	8.3	9.9
	0.25	76	82	75	78	3.8	4.9
	0.003	99	103	81	94	11.7	12.4
全果実	10	95	83	85	88	6.4	7.3
	0.1	74	80	75	76	3.2	4.2
	0.001	88	97	100	95	6.2	6.5

a) 換算係数 0.558 (191.2/342.4) を乗じて求めた値

b) カルベンダジムの添加濃度

表 3.5. ピリダベン

分析部位	添加濃度 (mg/kg)	回収率 (%)			平均回収率 (%)	S.D. (%)	RSD (%)
		A	B	C			
果肉	0.05	84	71	78	78	6.5	8.3
	0.001	76	74	76	75	1.2	1.6
果皮	5	78	87	82	82	4.5	5.5
	0.25	86	92	88	89	3.1	3.5
	0.005	94	94	101	96	4.0	4.2
全果実	1	94	93	95	94	1.0	1.1
	0.1	87	86	88	87	1.0	1.1
	0.002	84	97	83	88	7.8	8.9

表 3.6. フルベンジアミド

分析部位	添加濃度 (mg/kg)	回収率 (%)			平均回収率 (%)	S.D. (%)	RSD (%)
		A	B	C			
果肉	0.05	94	96	96	95	1.2	1.3
	0.001	91	96	98	95	3.6	3.8
果皮	10	85	88	91	88	3.0	3.4
	0.25	90	92	87	90	2.5	2.8
	0.005	84	91	87	87	3.5	4.0
全果実	2	91	90	93	91	1.5	1.6
	0.1	88	86	87	87	1.0	1.1
	0.002	98	92	85	92	6.5	7.1

表 3 (続き). キウイフルーツ試料における回収率

表 3.7. プロシミドン

分析部位	添加濃度 (mg/kg)	回収率 (%)			平均回収率 (%)	S.D. (%)	RSD (%)
		A	B	C			
果肉	0.2	90	86	88	88	2.0	2.3
	0.05	75	81	87	81	6.0	7.4
	0.001	104	104	108	105	2.3	2.2
果皮	25	84	85	83	84	1.0	1.2
	0.25	87	81	83	84	3.1	3.7
	0.005	96	82	106	95	12.1	12.7
全果実	5	90	86	88	88	2.0	2.3
	0.1	86	77	77	80	5.2	6.5
	0.002	76	78	77	77	1.0	1.3

表 4. 無処理試料

表 4.1. メロン(ネット) 試料

表 4.1.1. アゾキシストロビン

試料	分析部位	測定値 (mg/kg)		レンジ (mg/kg)	平均値 (mg/kg)
		A	B		
茨城	果肉	<0.001	<0.001	-	<0.001
	果皮	<0.005	<0.005	-	<0.005
	全果実	<0.002	<0.002	-	<0.002
高知 I	果肉	<0.001	<0.001	-	<0.001
	果皮	<0.005	<0.005	-	<0.005
	全果実	<0.002	<0.002	-	<0.002
高知 II	果肉	<0.001	<0.001	-	<0.001
	果皮	<0.005	<0.005	-	<0.005
	全果実	<0.002	<0.002	-	<0.002
宮崎	果肉	<0.001	<0.001	-	<0.001
	果皮	0.009	0.009	0.000	0.009
	全果実	0.002	0.002	0.000	0.002

表 4.1.2. ブプロフェジン

試料	分析部位	測定値 (mg/kg)		レンジ (mg/kg)	平均値 (mg/kg)
		A	B		
茨城	果肉	<0.001	<0.001	-	<0.001
	果皮	<0.005	<0.005	-	<0.005
	全果実	<0.002	<0.002	-	<0.002
高知 I	果肉	<0.001	<0.001	-	<0.001
	果皮	<0.005	<0.005	-	<0.005
	全果実	<0.002	<0.002	-	<0.002
高知 II	果肉	<0.001	<0.001	-	<0.001
	果皮	0.014	0.014	0.000	0.014
	全果実	0.004	0.004	0.000	0.004
宮崎	果肉	<0.001	<0.001	-	<0.001
	果皮	0.016	0.015	0.001	0.016
	全果実	0.003	0.003	0.000	0.003

表 4.2. キウイフルーツ試料

表 4.2.1. チオファネートメチル

試料	分析部位	測定値 (mg/kg)		レンジ (mg/kg)	平均値 (mg/kg)
		A	B		
茨城	果肉	0.002	0.002	0.000	0.002
	果皮	0.014	0.014	0.000	0.014
	全果実	0.006	0.007	0.001	0.007
山梨	果肉	<0.001	<0.001	-	<0.001
	果皮	<0.005	<0.005	-	<0.005
	全果実	<0.002	<0.002	-	<0.002
高知	果肉	0.006	0.005	0.001	0.006
	果皮	1.69	1.65	0.04	1.67
	全果実	0.434	0.415	0.019	0.425

表 5. チオファネートメチル およびカルベンダジムの保存中の安定性確認試験

表 5.1. チオファネートメチル

試料	保存期間(日)	分析部位	添加濃度 (mg/kg)	回収率 (%)		平均回収率 (%)
				A	B	
茨城	143 (2013/10/22-2014/3/14)	果肉	0.05	70	76	73
		果皮	0.25	100	99	100
		全果実	0.1	95	104	100
山梨	154 (2013/10/11-2014/3/14)	果肉	0.05	86	86	86
		果皮	0.25	102	111	107
		全果実	0.1	87	88	88
高知	120 (2013/11/14-2014/3/14)	果肉	0.05	97	109	103

表 5.2. カルベンダジム (チオファネートメチル変化生成物)*

試料	保存期間(日)	分析部位	添加濃度 (mg/kg)	回収率 (%)		平均回収率 (%)
				A	B	
茨城	143 (2013/10/22-2014/3/14)	果肉	0.05	105	91	98
		果皮	0.25	84	74	79
		全果実	0.1	104	93	99
山梨	154 (2013/10/11-2014/3/14)	果肉	0.05	113	99	106
		果皮	0.25	106	103	105
		全果実	0.1	111	104	108
高知	120 (2013/11/14-2014/3/14)	果肉	0.05	93	112	103

* 換算係数 0.558 (191.2/342.4) を乗じて求めた値

図 1. 分析フローシート

図 1.1. すいか, メロン

全果実および果肉

秤 量

↓ 試料 20 g

アセトン抽出

アセトン 100 mL を加え 30 分間振とう, 吸引ろ過

アセトン 50 mL で洗浄・ろ過

アセトンで 200 mL に定容

20 mL (2 g 相当量)

減圧濃縮 (アセトンを留去)

果皮 (すいか, ノーネットメロン)

秤 量

↓ 試料 10 g

アセトン抽出

アセトン 100 mL を加え 30 分間振とう, 吸引ろ過

アセトン 50 mL で洗浄・ろ過

アセトンで 200 mL に定容

20 mL (1 g 相当量)

減圧濃縮 (アセトンを留去)

果皮 (ネットメロン)

秤 量

↓ 試料 10 g

アセトン抽出

アセトン 80 mL を加えモジナイザーで磨砕抽出 (アセトン約 20 mL で洗浄)

30 分間振とう, 吸引ろ過

アセトン 50 mL で洗浄・ろ過

アセトンで 200 mL に定容

20 mL (1 g 相当量)

減圧濃縮 (アセトンを留去)

C₁₈ ミニカラム精製

濃縮液に水 10 mL を加え，カラム [メタノールおよび水各 5 mL で予備洗浄]
に負荷
水/メタノール (60:40, v/v) 混液 5 mL で洗浄
1 分間吸引乾燥
メタノール 15 mL で溶出
↓
溶出乾固 (減圧濃縮，窒素乾固)

フロリジルミニカラム精製

残留物をヘキサン 5 mL を加え，カラム [ヘキサン 5 mL で予備洗浄]に付加
ヘキサン 5 mL で洗浄
酢酸エチル/ヘキサン(75:25, v/v)混液 15 mL で溶出
↓
溶出乾固 (減圧濃縮，窒素乾固)

LC-MS/MS および LC-MS 定量

アセトニトリル/水 (50:50, v/v) 混液に溶解 5 または 10 μ L 注入

LC-MS 定量： アゾキシストロビン (すいか)，フェナリモル，
フルジオキソニル，マイクロブタニル，ルフェヌロン
LC-MS/MS 定量：アゾキシストロビン (メロン)，ブプロフェジン

図 1.2. キウイフルーツ

(ピリダベン, フルベンジアミド, クレソキシムメチル, ジノテフラン, プロシミドン)

全果実および果肉

秤量

↓ 試料 20 g

アセトン抽出

↓ アセトン 100 mL を加え 30 分間振とう, 吸引ろ過

アセトン 50 mL で洗浄・ろ過

アセトンで 200 mL に定容

20 mL (2 g 相当量) を分取

↓ 減圧濃縮 (アセトンを留去)

果皮

秤量

↓ 試料 10 g

アセトン抽出

↓ アセトン 100 mL を加え 30 分間振とう, 吸引ろ過

アセトン 50 mL で洗浄・ろ過

アセトンで 200 mL に定容

20 mL (1 g 相当量) を分取

↓ 減圧濃縮 (アセトンを留去)

(チオフアネートメチル)(トータル法)

全果実および果肉

均一化

↓ 試料 100 g に対し L-アスコルビン酸 4 g を加えて均一化。凍結保存。

秤量

↓ 試料 20.8 g (20g 相当)

メタノール抽出

↓ メタノール 100 mL を加え 30 分間振とう, 吸引ろ過

メタノール 50 mL で洗浄・ろ過

メタノールで 200 mL に定容

80 mL (8 g 相当量) を分取

果皮

均一化

試料 100 g に対し 8% (w/v) L-アスコルビン酸溶液 100 mL を加えて均一化。
凍結保存。

秤量

試料 20 g (10g 相当)

メタノール抽出

メタノール 100 mL を加え 30 分間振とう，吸引ろ過
メタノール 50 mL で洗浄・ろ過
メタノールで 200 mL に定容
80 mL (4 g 相当量) を分取

(ピリダベン，フルベンジアミド，クレソキシムメチル，ジノテフラン，プロシミドン)

多孔性ケイソウ土カラム精製

濃縮液に水 15 mL および塩化ナトリウム 7 g を加えて混和したものをカラム
に負荷，10 分間放置
酢酸エチル 120 mL で溶出
溶出乾固 (減圧濃縮，窒素乾固)

フロリジルミニカラム精製

残留物をヘキサン 5 mL を加え，フロリジルミニカラム [ヘキサン 5 mL で予
備洗浄] に負荷
ヘキサン 5 mL で洗浄
ヘキサン/酢酸エチル (80:20, v/v) 混液 15 mL で溶出
(A 区: ピリダベン画分, B 区: クレソキシムメチル, プロシミドン画分)
ヘキサン/酢酸エチル (50:50, v/v) 混液 15 mL で溶出
(A 区: フルベンジアミド画分)
酢酸エチル/メタノール (50:50, v/v) 混液 15 mL で溶出
(B 区: ジノテフラン画分)
溶出乾固 (減圧濃縮，窒素乾固)

LC-MS/MS, LC-MS および GC-ECD 定量

ヘキサン/酢酸エチル (80:20, v/v) 混液画分 (プロシミドン) : アセトニトリルで溶解後, 一部を分取し乾固後, ヘキサンに溶解, 1 μ L 注入

ヘキサン/酢酸エチル (80:20, v/v) 混液画分 (ピリダベン, クレソキシムメチル) : アセトニトリルで溶解後, 一部を分取し乾固後, アセトニトリル/水 (50:50, v/v) 混液に溶解, 10 μ L 注入

ヘキサン/酢酸エチル (50:50, v/v) 混液画分 (フルベンジアミド) : アセトニトリル/水 (50:50, v/v) 混液に溶解, 10 μ L 注入

酢酸エチル/メタノール (50:50, v/v) 混液画分 (ジノテフラン) : 水/アセトニトリル (80:20, v/v) 混液に溶解, 10 μ L 注入

LC-MS/MS 定量 : クレソキシムメチル, ジノテフラン

LC-MS 定量 : ピリダベン, フルベンジアミド

GC-ECD 定量 : プロシミドン

(チオファネートメチル)(トータル法)

ヘキサン洗浄

抽出液に 10% 塩化ナトリウム溶液 150 mL およびヘキサン 100 mL を加え振とう, 水層を分取

酢酸エチル/ヘキサン転溶

1 mol/L 水酸化ナトリウム溶液および 0.1 mol/L 水酸化ナトリウム溶液で pH6.8 付近に調整

水層を酢酸エチル/ヘキサン (50:50, v/v) 混液 100 mL で 2 回抽出

酢酸 0.5 mL 添加後, 減圧濃縮, 窒素乾固

閉環反応

残留物を pH6.8 リン酸緩衝液 20 mL に溶解

加熱還流 (70V, 60 分)

酢酸エチル/ヘキサン転溶

放冷後, 水層を酢酸エチル/ヘキサン (50:50, v/v) 混液 50 mL で 2 回抽出

2% ジエチレングリコール/アセトン溶液 1 mL 添加後, 減圧濃縮, 窒素乾固

LC-MS 定量

メタノール/水 (50:50, v/v) 混液に溶解, 希釈 10 μ L 注入

図 2.1. すいか試料のクロマトグラム

図 2.1.1. アゾキシストロビン

図 2.1.1.1. 検量線の一例

アゾキシストロビン

$$Y=aX+b$$

(December 12, 2013)

$$a= 4398469.673$$

$$b= -35.01809014$$

$$r= 1.0000000$$

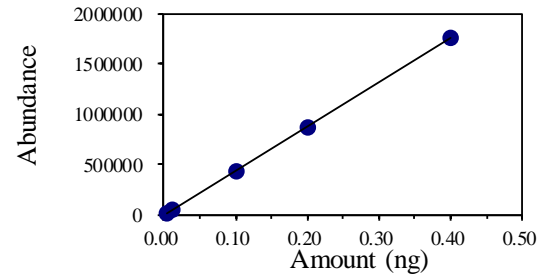


図 2.1.1.2. アゾキシストロビン標準品のクロマトグラム

標準品 0.2 ng

標準品 0.0125 ng

(定量限界相当量 果皮)

標準品 0.01 ng

(定量限界相当量

全果実, 果肉)

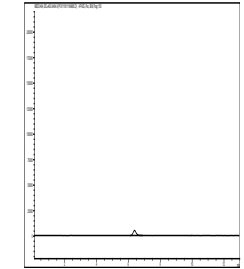
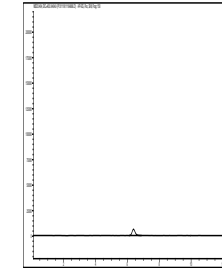
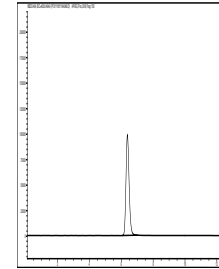
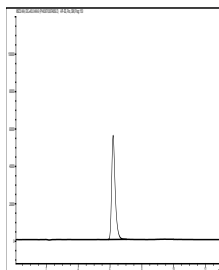


図 2.1.1.3. 回収率のクロマトグラム (すいか)

大玉 全果実

1 mg/kg 添加

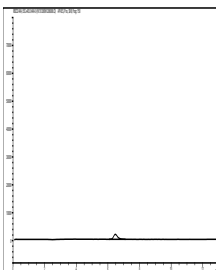
10 μL/100 mL/2 g



大玉 全果実

0.002 mg/kg 添加

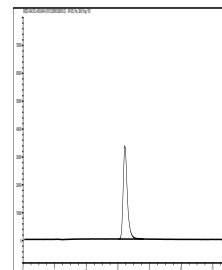
10 μL/4 mL/2 g



大玉 果肉

0.05 mg/kg 添加

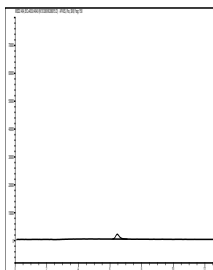
10 μL/5 mL/2 g



大玉 果肉

0.001 mg/kg 添加

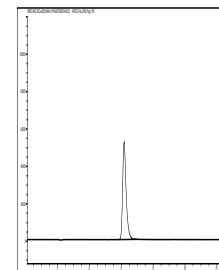
10 μL/2 mL/2 g



大玉 果皮

2 mg/kg 添加

10 μL/100 mL/1 g



大玉 果皮

0.005 mg/kg 添加

10 μL/4 mL/1 g

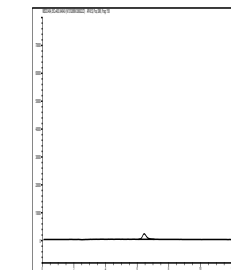
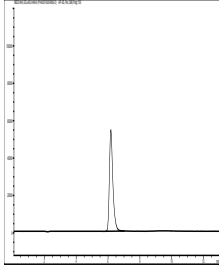
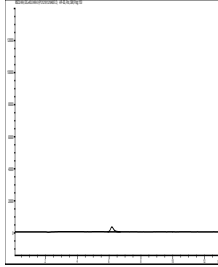


図2.1.1.3. (続き) 回収率のクロマトグラム (すいか)

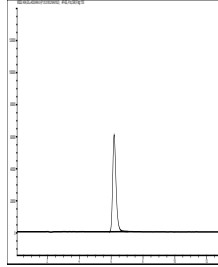
小玉 全果実
1 mg/kg 添加
10 μ L/100 mL/2 g



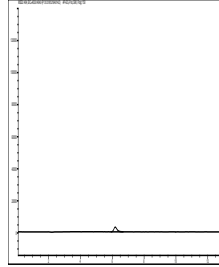
小玉 全果実
0.002 mg/kg 添加
10 μ L/4 mL/2 g



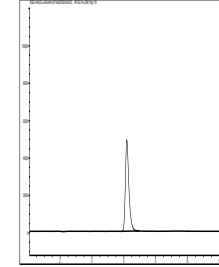
小玉 果肉
0.05 mg/kg 添加
10 μ L/5 mL/2 g



小玉 果肉
0.001 mg/kg 添加
10 μ L/2 mL/2 g



小玉 果皮
2 mg/kg 添加
10 μ L/100 mL/1 g



小玉 果皮
0.005 mg/kg 添加
10 μ L/4 mL/1 g

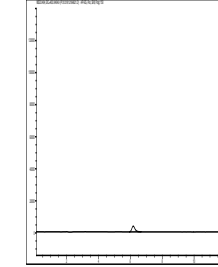
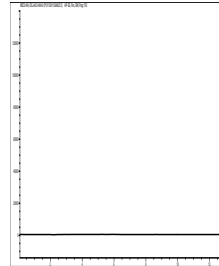
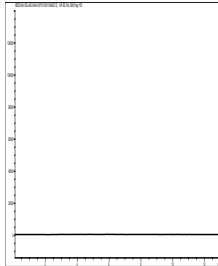


図2.1.1.4. 無処理のクロマトグラム (すいか)

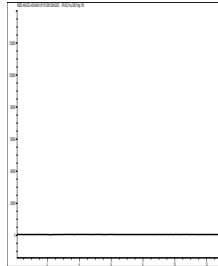
茨城 大玉 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



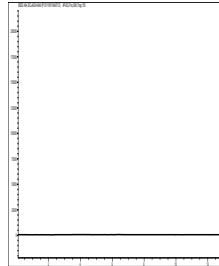
茨城 大玉 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



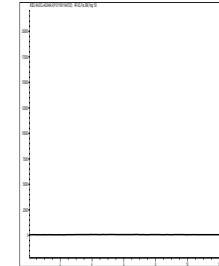
茨城 大玉 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



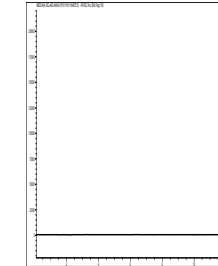
茨城 小玉 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



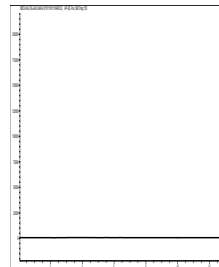
茨城 小玉 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



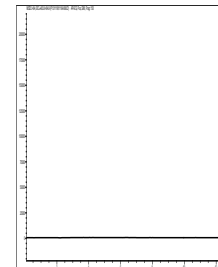
茨城 小玉 果皮
10 μ L/4 mL/1g



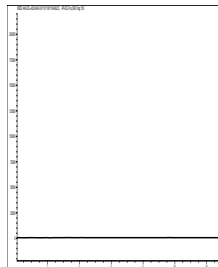
高知 大玉I 全果実
10 μ L/4mL/2 g



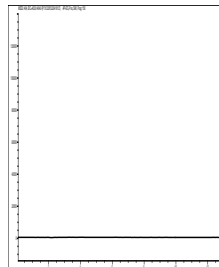
高知 大玉I 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



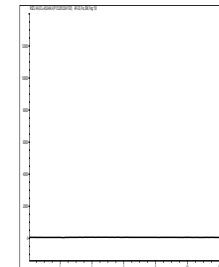
高知 大玉I 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



高知 大玉II 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



高知 大玉II 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



高知 大玉II 果皮
10 μ L/4 mL/1 g

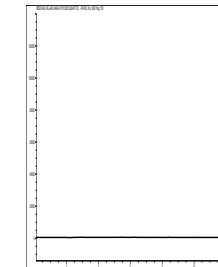
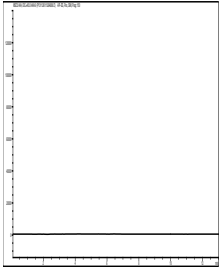
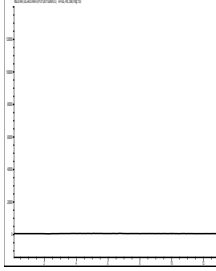


図2.1.1.4. (続き) 無処理のクロマトグラム (すいか)

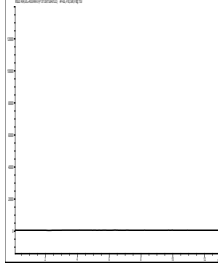
高知 小玉 I 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



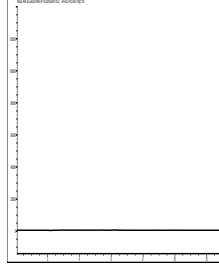
高知 小玉 I 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



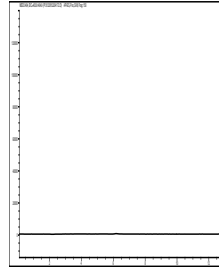
高知 小玉 I 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



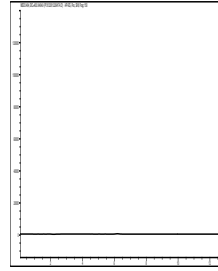
高知 小玉 II 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



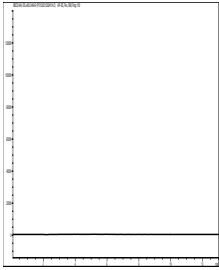
高知 小玉 II 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



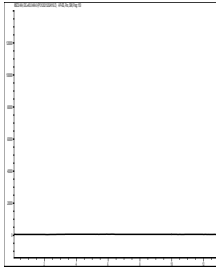
高知 小玉 II 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



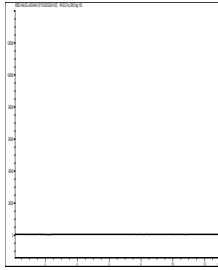
宮崎大玉 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



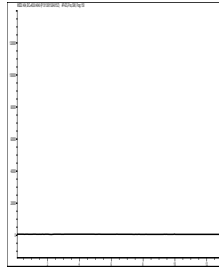
宮崎大玉 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



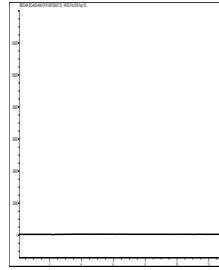
宮崎大玉 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



宮崎 小玉 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



宮崎 小玉 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



宮崎 小玉 果皮
10 μ L/4 mL/1 g

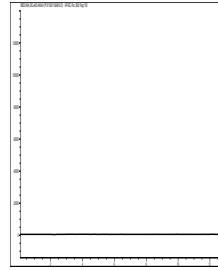
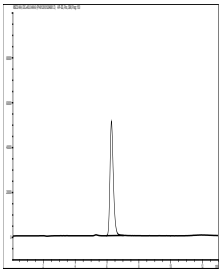
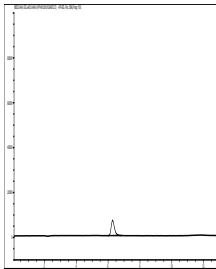


図2.1.1.5. 処理のクロマトグラム (すいか・処理1日後)

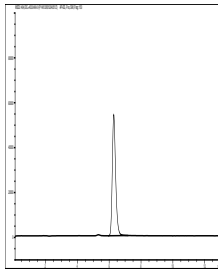
茨城 大玉 全果実
10 μ L/12 mL/2 g



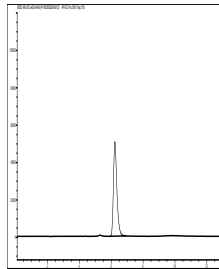
茨城 大玉 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



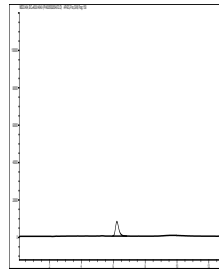
茨城 大玉 果皮
10 μ L/12 mL/1 g



茨城 小玉 全果実
10 μ L/12 mL/2 g



茨城 小玉 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



茨城 小玉 果皮
10 μ L/12 mL/1 g

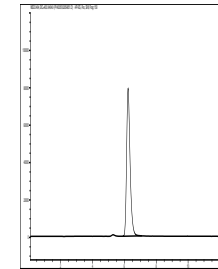
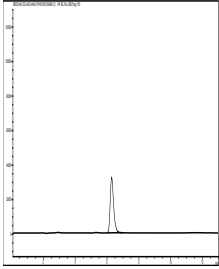
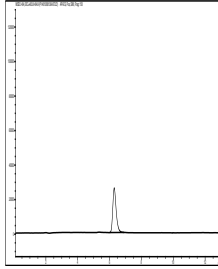


図2.1.1.5.(続き) 処理のクロマトグラム (すいか 処理1日後)

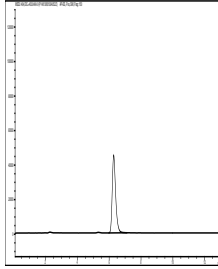
高知 大玉 I 全果実
10 μ L/40 mL/2 g



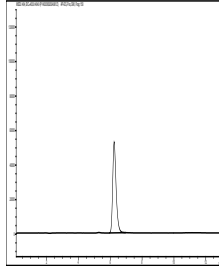
高知大玉 I 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



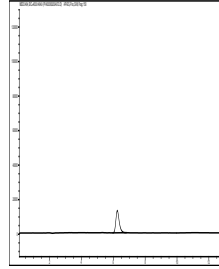
高知大玉 I 果皮
10 μ L/40 mL/1 g



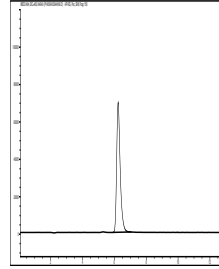
高知大玉 II 全果実
10 μ L/40 mL/2 g



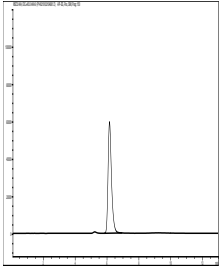
高知大玉 II 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



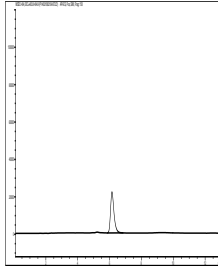
高知大玉 II 果皮
10 μ L/40 mL/1 g



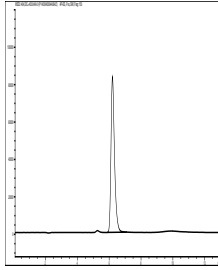
高知 小玉 I 全果実
10 μ L/40 mL/2 g



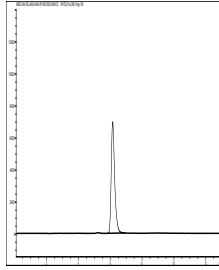
高知小玉 I 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



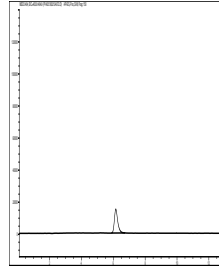
高知小玉 I 果皮
10 μ L/40 mL/1 g



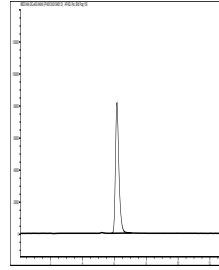
高知小玉 II 全果実
10 μ L/40 mL/2 g



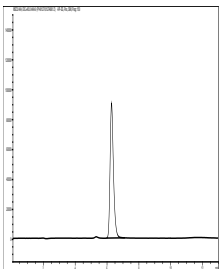
高知小玉 II 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



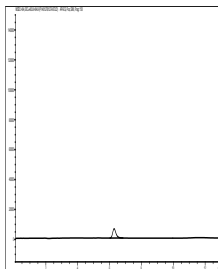
高知小玉 II 果皮
10 μ L/40 mL/1 g



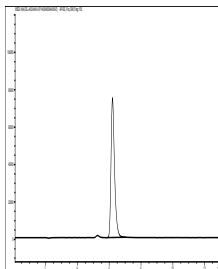
宮崎大玉 全果実
10 μ L/12 mL/2 g



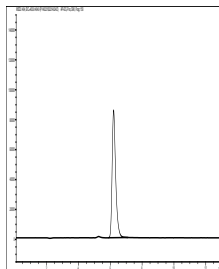
宮崎大玉 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



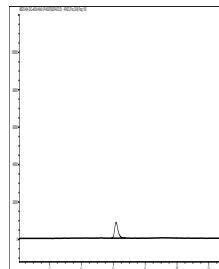
宮崎大玉 果皮
10 μ L/12 mL/1 g



宮崎小玉 全果実
10 μ L/20 mL/2 g



宮崎小玉 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



宮崎小玉 果皮
10 μ L/20 mL/1 g

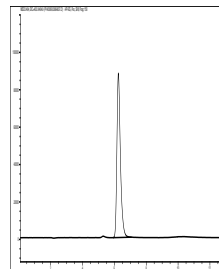


図 2.1.2. フェナリモル
 図 2.1.2.1. 検量線の一例

フェナリモロル

$$Y=aX+b$$

(December 28, 2013)

a= 803313.7804

b= -269.4913428

r= 0.999999

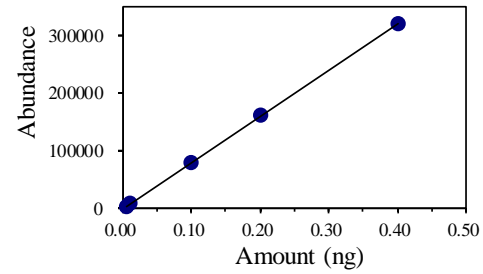


図 2.1.2.2. フェナリモル標準品のクロマトグラム
 標準品 0.2 ng

標準品 0.0125 ng
 (定量限界相当量 果皮)

標準品 0.01 ng
 (定量限界相当量 全果実, 果肉)

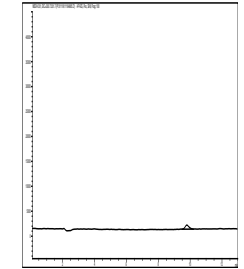
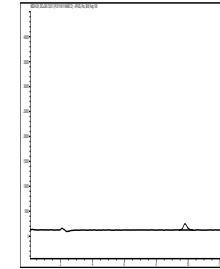
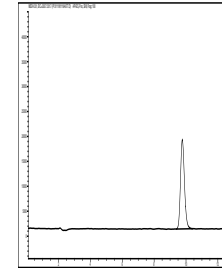


図 2.1.2.3. 回収率のクロマトグラム (すいか)

大玉 全果実
 0.1 mg/kg 添加
 10 μL/10 mL/2 g

大玉 全果実
 0.002 mg/kg 添加
 10 μL/4 mL/2 g

大玉 果肉
 0.05 mg/kg 添加
 10 μL/5 mL/2 g

大玉 果肉
 0.001 mg/kg 添加
 10 μL/2 mL/2 g

大玉 果皮
 0.25 mg/kg 添加
 10 μL/12 mL/1 g

大玉 果皮
 0.005 mg/kg 添加
 10 μL/4 mL/1 g

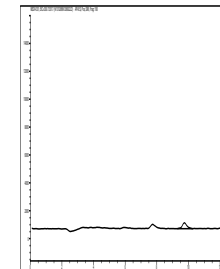
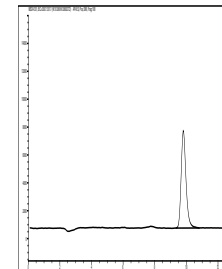
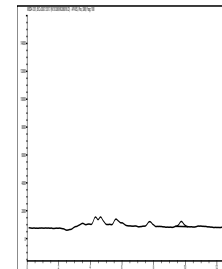
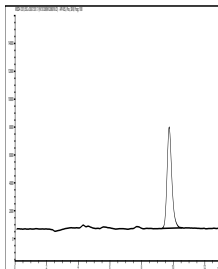
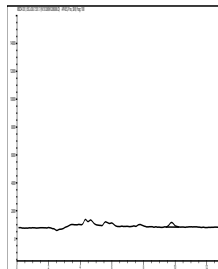
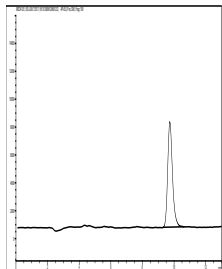
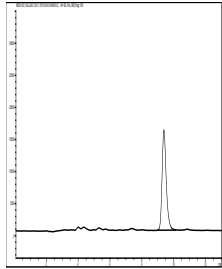
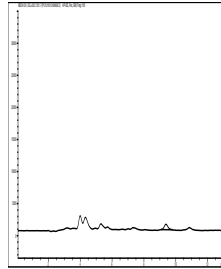


図2.1.2.3. (続き) 回収率のクロマトグラム (すいか)

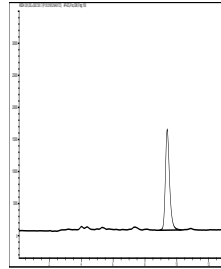
小玉 全果実
0.1 mg/kg 添加
10 μ L/10 mL/2 g



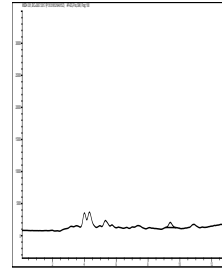
小玉 全果実
0.002 mg/kg 添加
10 μ L/4 mL/2 g



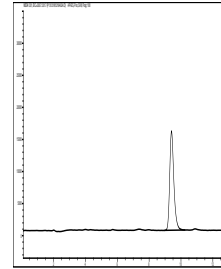
小玉 果肉
0.05 mg/kg 添加
10 μ L/5 mL/2 g



小玉 果肉
0.001 mg/kg 添加
10 μ L/2 mL/2 g



小玉 果皮
0.25 mg/kg 添加
10 μ L/12 mL/1 g



小玉 果皮
0.005 mg/kg 添加
10 μ L/4 mL/1 g

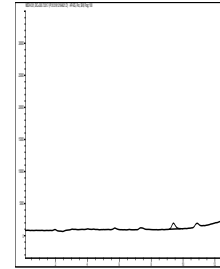
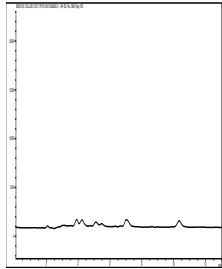
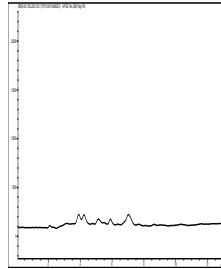


図2.1.2.4. 無処理のクロマトグラム (すいか)

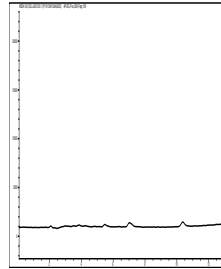
茨城 大玉 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



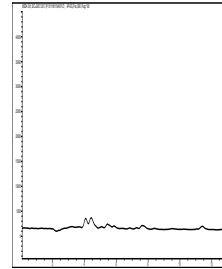
茨城 大玉 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



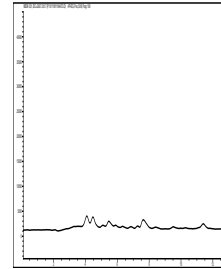
茨城 大玉 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



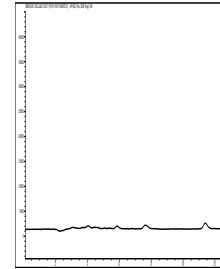
茨城 小玉 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



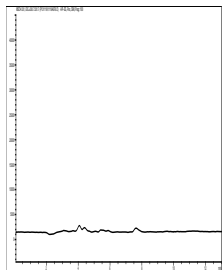
茨城 小玉 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



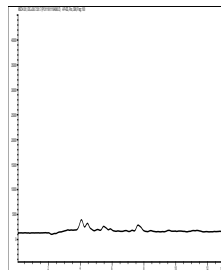
茨城 小玉 果皮
10 μ L/4 mL/1g



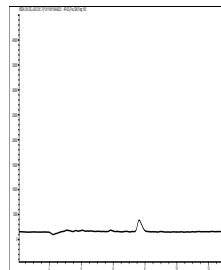
高知 大玉I 全果実
10 μ L/4mL/2 g



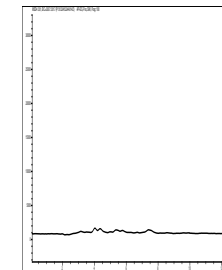
高知 大玉I 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



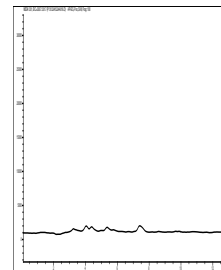
高知 大玉I 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



高知 大玉II 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



高知 大玉II 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



高知 大玉II 果皮
10 μ L/4 mL/1 g

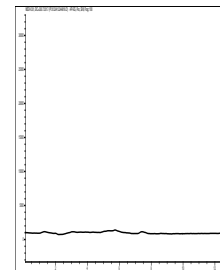
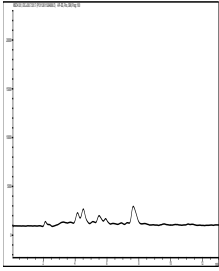
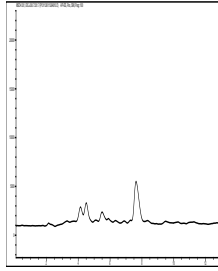


図2.1.2.4. (続き) 無処理のクロマトグラム (すいか)

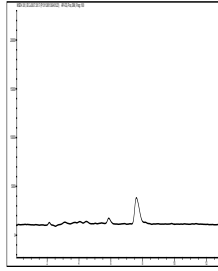
高知 小玉 I 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



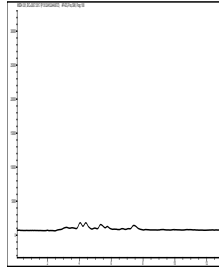
高知 小玉 I 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



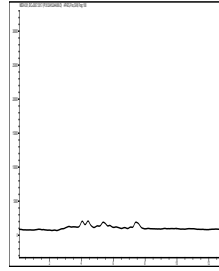
高知 小玉 I 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



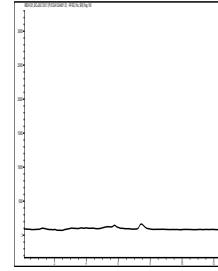
高知 小玉 II 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



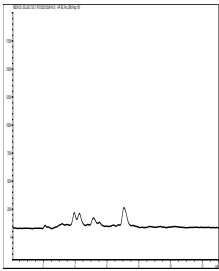
高知 小玉 II 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



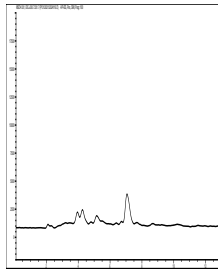
高知 小玉 II 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



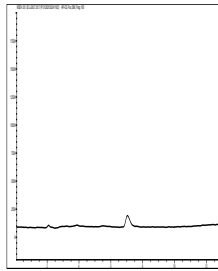
宮崎大玉 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



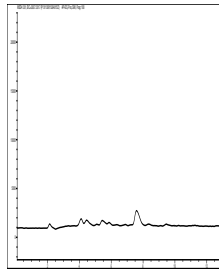
宮崎大玉 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



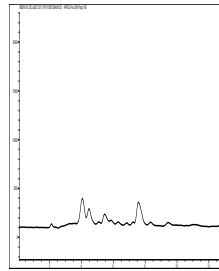
宮崎大玉 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



宮崎 小玉 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



宮崎 小玉 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



宮崎 小玉 果皮
10 μ L/4 mL/1 g

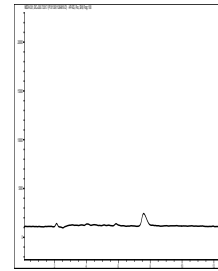
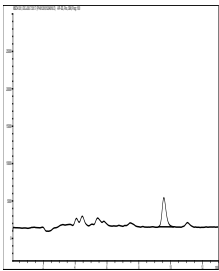
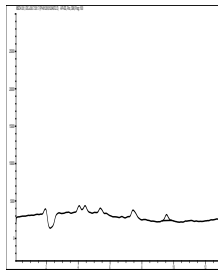


図2.1.2.5. 処理のクロマトグラム (すいか、処理1日後)

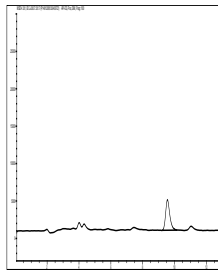
茨城 大玉 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



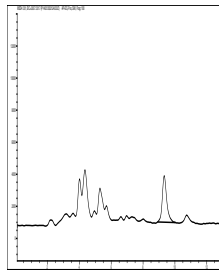
茨城 大玉 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



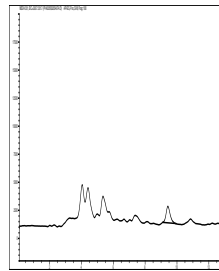
茨城 大玉 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



茨城 小玉 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



茨城 小玉 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



茨城 小玉 果皮
10 μ L/4 mL/1 g

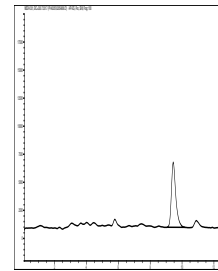
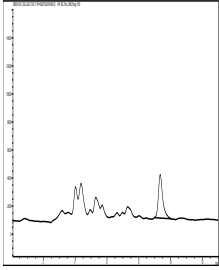
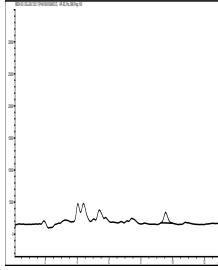


図2.1.2.5.(続き) 処理のクロマトグラム (すいか 処理1日後)

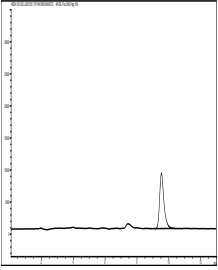
高知 大玉 I 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



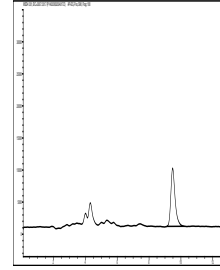
高知大玉 I 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



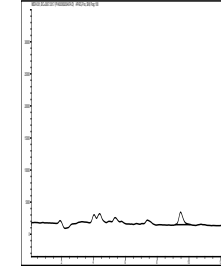
高知大玉 I 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



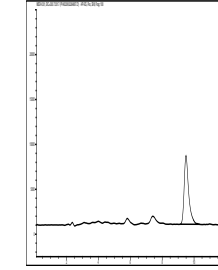
高知大玉 II 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



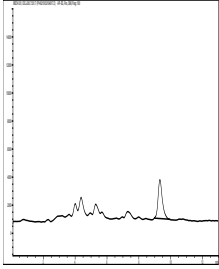
高知大玉 II 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



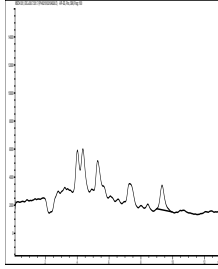
高知大玉 II 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



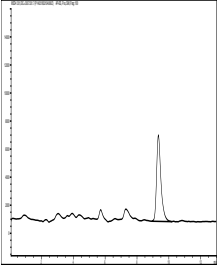
高知 小玉 I 全果実
10 μ L/8 mL/2 g



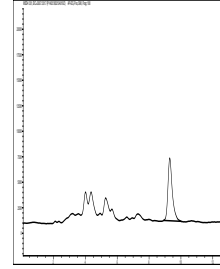
高知小玉 I 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



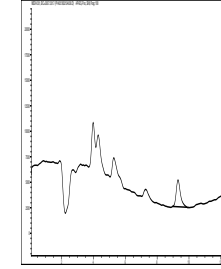
高知小玉 I 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



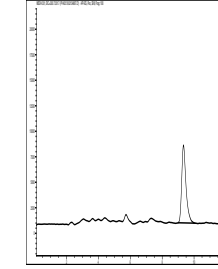
高知小玉 II 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



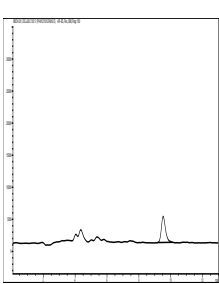
高知小玉 II 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



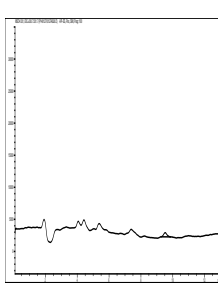
高知小玉 II 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



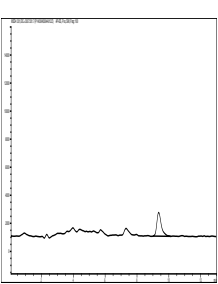
宮崎大玉 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



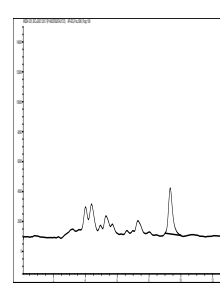
宮崎大玉 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



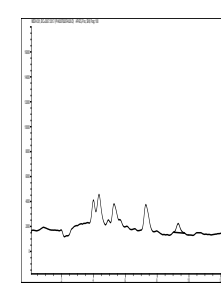
宮崎大玉 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



宮崎小玉 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



宮崎小玉 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



宮崎小玉 果皮
10 μ L/4 mL/1 g

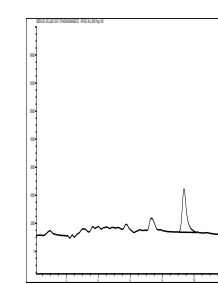


図 2.1.3. プロフェジン (すいか)

図 2.1.3.1. 検量線の一例

ブプロフェジン

$$Y=aX+b$$

(Feb. 17, 2014)

$$a= 466535.8051$$

$$b= 292.2448149$$

$$r= 0.999993$$

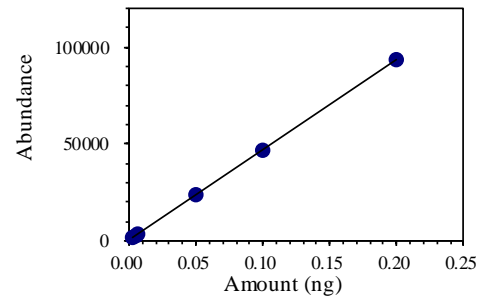


図 2.1.3.2. プロフェジン標準品のクロマトグラム

標準品 0.1 ng

標準品 0.00625 ng
(定量限界相当量 果皮)

標準品 0.005 ng
(定量限界相当量
全果実, 果肉)

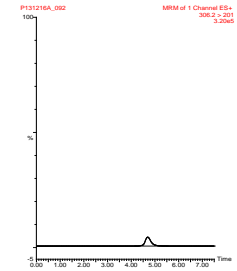
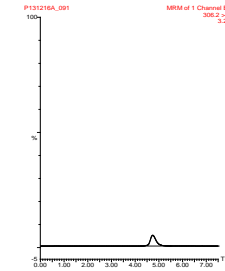
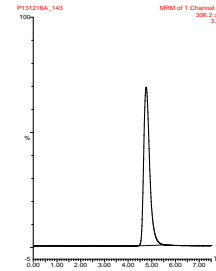


図 2.1.3.3. 回収率のクロマトグラム (すいか)

大玉 全果実

1 mg/kg 添加

5 μ L/100 mL/2 g

大玉 全果実

0.002 mg/kg 添加

5 μ L/4 mL/2 g

大玉 果肉

0.05 mg/kg 添加

5 μ L/5 mL/2 g

大玉 果肉

0.001 mg/kg 添加

5 μ L/2 mL/2 g

大玉 果皮

2 mg/kg 添加

5 μ L/100 mL/1 g

大玉 果皮

0.005 mg/kg 添加

5 μ L/4 mL/1 g

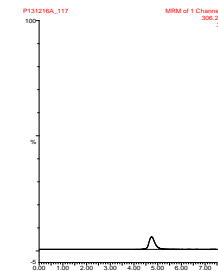
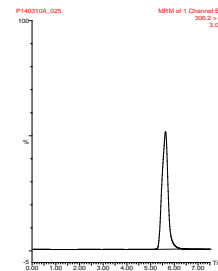
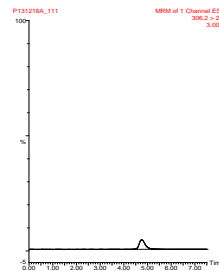
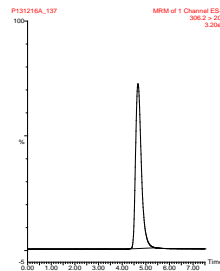
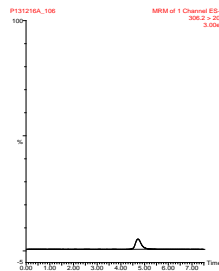
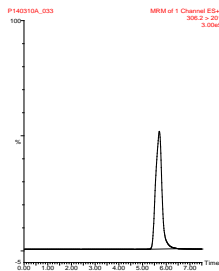


図2.1.3.3. (続き) 回収率のクロマトグラム (すいか)

小玉 全果実
1 mg/kg 添加
5 μ L/100 mL/2 g

小玉 全果実
0.002 mg/kg 添加
5 μ L/4 mL/2 g

小玉 果肉
0.05 mg/kg 添加
5 μ L/5 mL/2 g

小玉 果肉
0.001 mg/kg 添加
5 μ L/2 mL/2 g

小玉 果皮
2 mg/kg 添加
5 μ L/100 mL/1 g

小玉 果皮
0.005 mg/kg 添加
5 μ L/4 mL/1 g

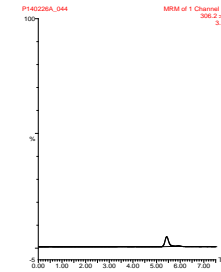
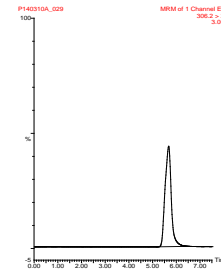
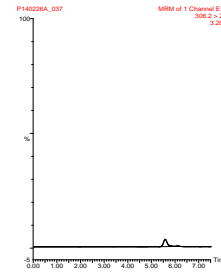
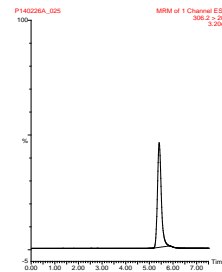
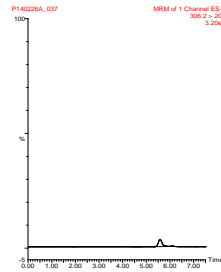
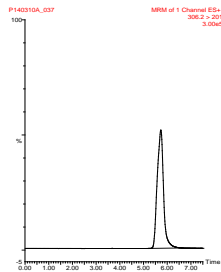


図2.3.4. 無処理のクロマトグラム (すいか)

茨城 大玉 全果実
5 μ L/4 mL/2 g

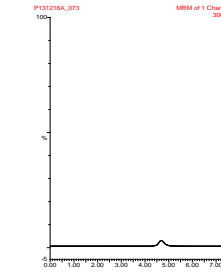
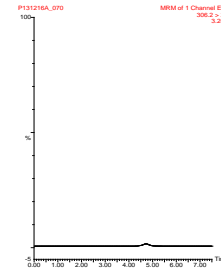
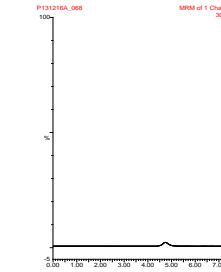
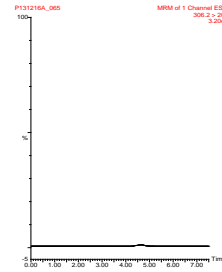
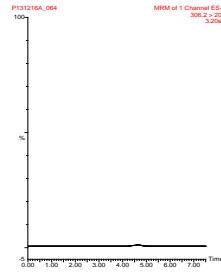
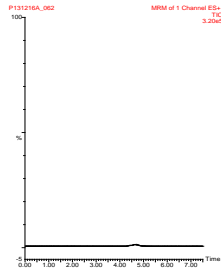
茨城 大玉 果肉
5 μ L/2 mL/2 g

茨城 大玉 果皮
5 μ L/4 mL/1 g

茨城 小玉 全果実
5 μ L/4 mL/2 g

茨城 小玉 果肉
5 μ L/2 mL/2 g

茨城 小玉 果皮
5 μ L/4 mL/1 g



高知 大玉I 全果実
5 μ L/4mL/2 g

高知 大玉I 果肉
5 μ L/2 mL/2 g

高知 大玉I 果皮
5 μ L/4 mL/1 g

高知 大玉II 全果実
5 μ L/4 mL/2 g

高知 大玉II 果肉
5 μ L/2 mL/2 g

高知 大玉II 果皮
5 μ L/4 mL/1 g

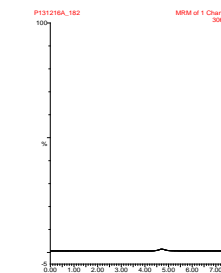
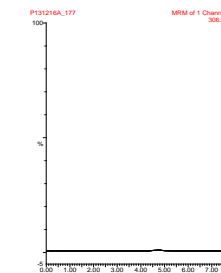
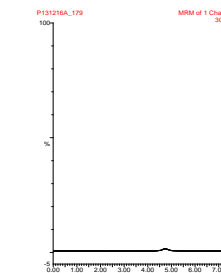
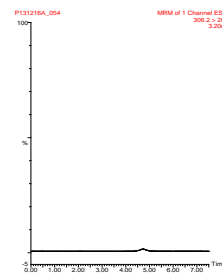
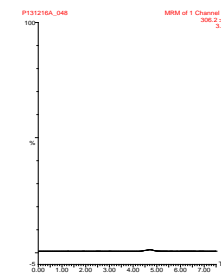
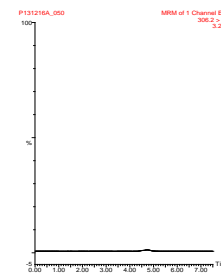
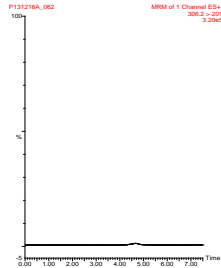
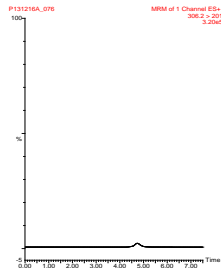


図2.1.3.4. (続き) 無処理のクロマトグラム (すいか)

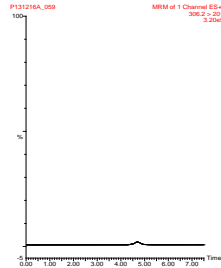
高知 小玉 I 全果実
5 μ L/4 mL/2 g



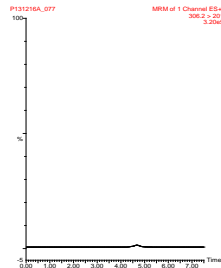
宮崎大玉 全果実
5 μ L/4 mL/2 g



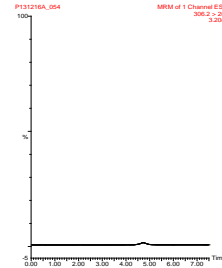
高知 小玉 I 果肉
5 μ L/2 mL/2 g



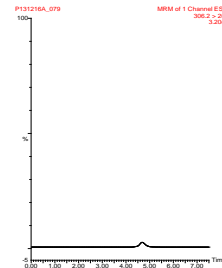
宮崎大玉 果肉
5 μ L/2 mL/2 g



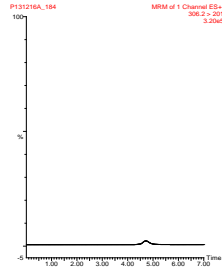
高知 小玉 I 果皮
5 μ L/4 mL/1 g



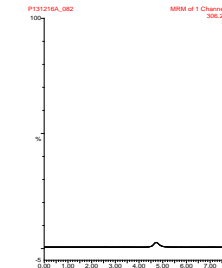
宮崎大玉 果皮
5 μ L/4 mL/1 g



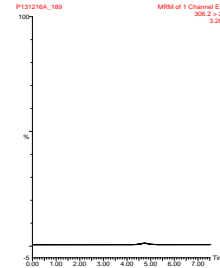
高知 小玉 II 全果実
5 μ L/4 mL/2 g



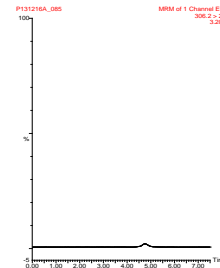
宮崎 小玉 全果実
5 μ L/4 mL/2 g



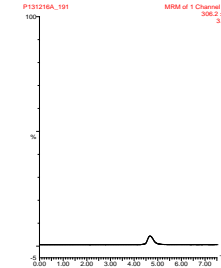
高知 小玉 II 果肉
5 μ L/2 mL/2 g



宮崎 小玉 果肉
5 μ L/2mL/2 g



高知 小玉 II 果皮
5 μ L/4 mL/1 g



宮崎 小玉 果皮
5 μ L/4 mL/1 g

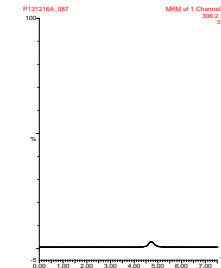
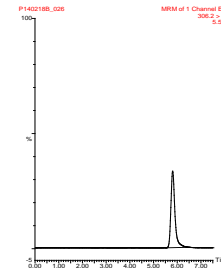
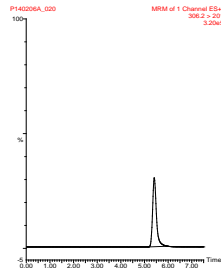


図2.1.3.5. 処理のクロマトグラム (すいか、処理1日後)

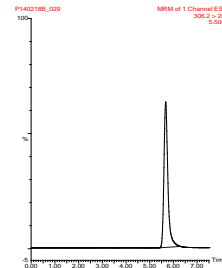
茨城 大玉 全果実
5 μ L/20 mL/2 g



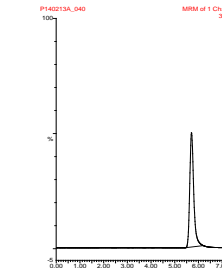
茨城 大玉 果肉
5 μ L/2 mL/2 g



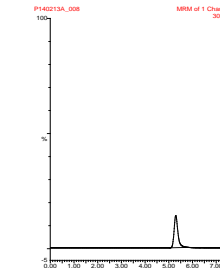
茨城 大玉 果皮
5 μ L/12mL/1 g



茨城 小玉 全果実
5 μ L/12 mL/2 g



茨城 小玉 果肉
5 μ L/2mL/2 g



茨城 小玉 果皮
5 μ L/20 mL/1 g

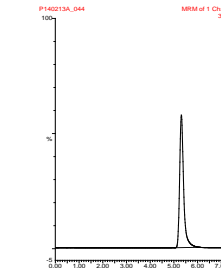
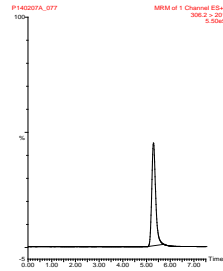
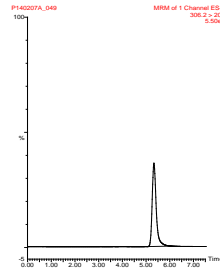


図2.1.3.5.(続き) 処理のクロマトグラム (すいか 処理1日後)

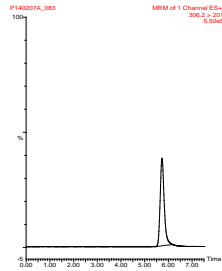
高知 大玉 I 全果実
5 μ L/40 mL/2 g



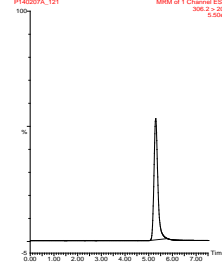
高知大玉 I 果肉
5 μ L/2 mL/2 g



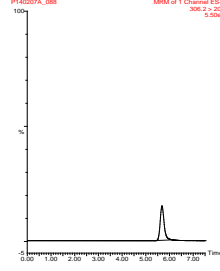
高知大玉 I 果皮
5 μ L/40 mL/1 g



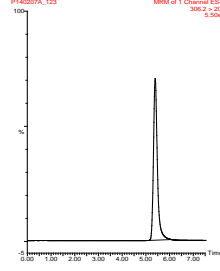
高知大玉 II 全果実
5 μ L/40 mL/2 g



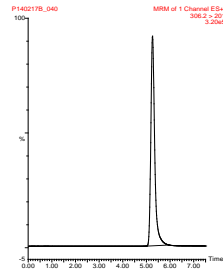
高知大玉 II 果肉
5 μ L/2 mL/2 g



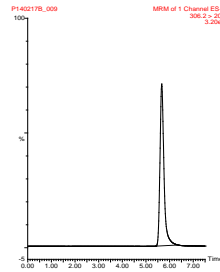
高知大玉 II 果皮
5 μ L/40 mL/1 g



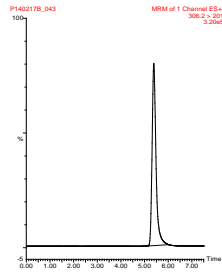
高知 小玉 I 全果実
5 μ L/40 mL/2 g



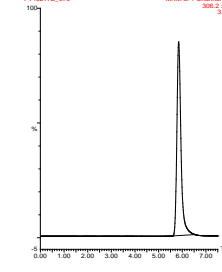
高知小玉 I 果肉
5 μ L/2 mL/2 g



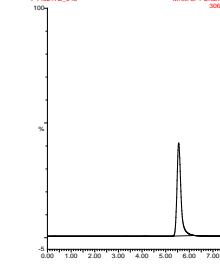
高知小玉 I 果皮
5 μ L/40 mL/1 g



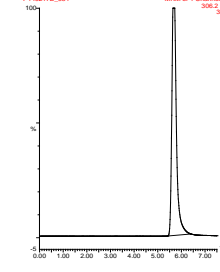
高知小玉 II 全果実
5 μ L/40 mL/2 g



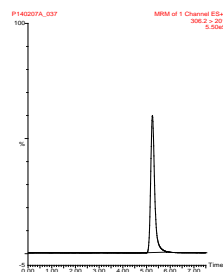
高知小玉 II 果肉
5 μ L/2 mL/2 g



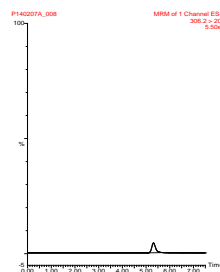
高知小玉 II 果皮
5 μ L/40 mL/1 g



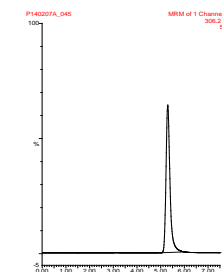
宮崎大玉 全果実
5 μ L/12 mL/2 g



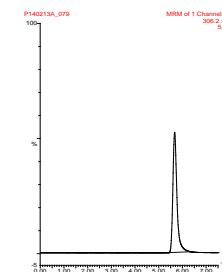
宮崎大玉 果肉
5 μ L/2 mL/2 g



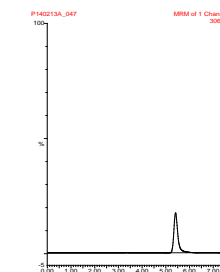
宮崎大玉 果皮
5 μ L/12 mL/1 g



宮崎小玉 全果実
5 μ L/12 mL/2 g



宮崎小玉 果肉
5 μ L/2 mL/2 g



宮崎小玉 果皮
5 μ L/20 mL/1 g

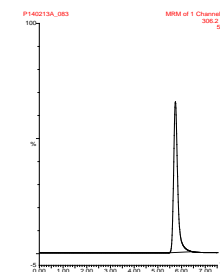


図2.1.4. フルジオキシニル (すいか)

図2.1.4.1. 検量線の一例

フルジオキシニル

$$Y=aX+b$$

(December 12, 2013)

a= 2020163.528

b= 90.85549685

r= 1.000000

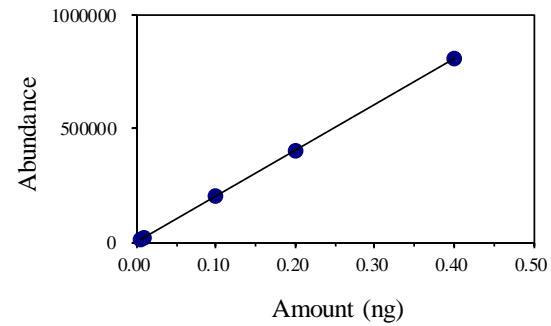


図2.1.4.2. フルジオキシニル標準品のクロマトグラム

標準品 0.2 ng

標準品 0.0125 ng

(定量限界相当量 果皮)

標準品 0.01 ng

(定量限界相当量 全果実, 果肉)

(定量限界相当量 全果実, 果肉)

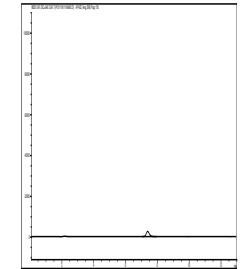
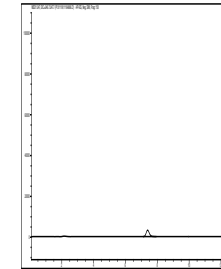
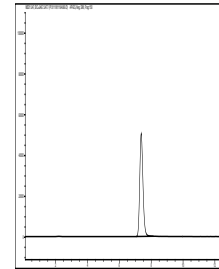


図2.1.4.3. 回収率のクロマトグラム (すいか)

大玉 全果実

1 mg/kg 添加

10 µL/100 mL/2 g

大玉 全果実

0.002 mg/kg 添加

10 µL/4 mL/2 g

大玉 果皮

0.05 mg/kg 添加

10 µL/5 mL/2 g

大玉 果肉

0.001 mg/kg 添加

10 µL/2 mL/2 g

大玉 果皮

2 mg/kg 添加

10 µL/100 mL/1 g

大玉 果皮

0.005 mg/kg 添加

10 µL/4 mL/1 g

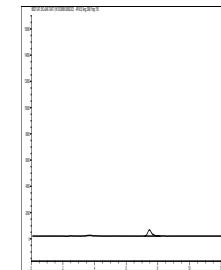
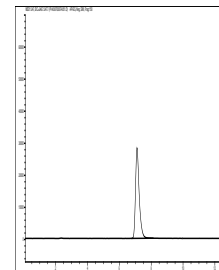
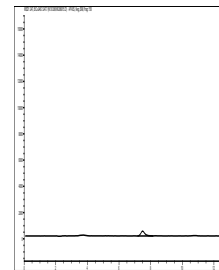
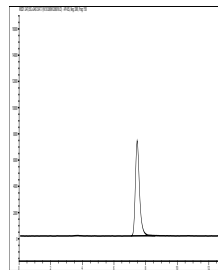
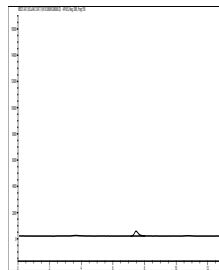
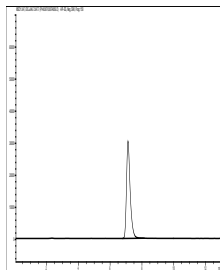
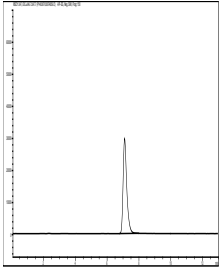
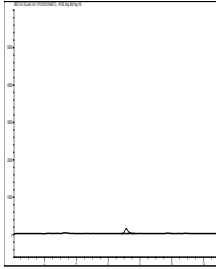


図2.1.4.3. (続き) 回収率のクロマトグラム (すいか)

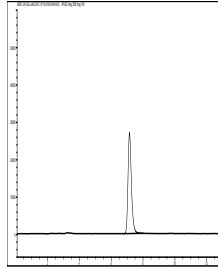
小玉 全果実
1 mg/kg 添加
10 μ L/100 mL/2 g



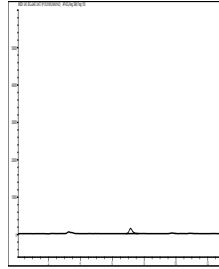
小玉 全果実
0.002 mg/kg 添加
10 μ L/4 mL/2 g



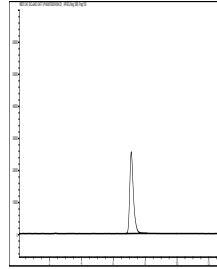
小玉 果肉
0.05 mg/kg 添加
10 μ L/5 mL/2 g



小玉 果肉
0.001 mg/kg 添加
10 μ L/2 mL/2 g



小玉 果皮
2 mg/kg 添加
10 μ L/100 mL/1 g



小玉 果皮
0.005 mg/kg 添加
10 μ L/4 mL/1 g

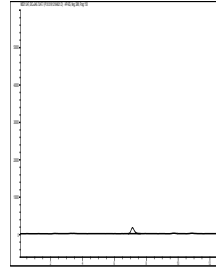
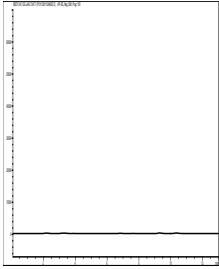
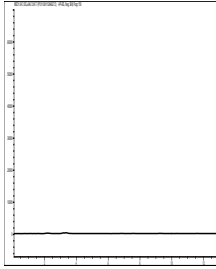


図2.1.4.4. 無処理のクロマトグラム (すいか)

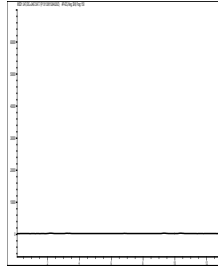
茨城 大玉 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



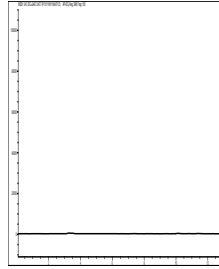
茨城 大玉 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



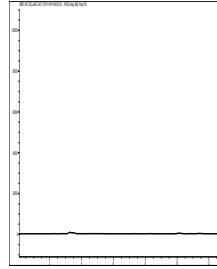
茨城 大玉 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



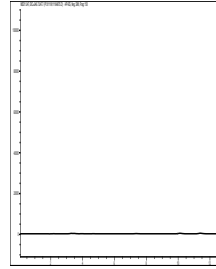
茨城 小玉 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



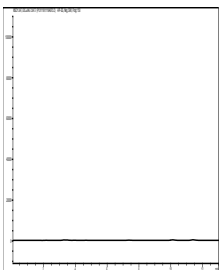
茨城 小玉 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



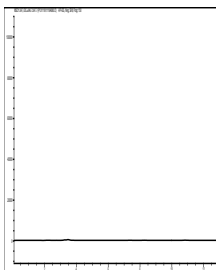
茨城 小玉 果皮
10 μ L/4 mL/1g



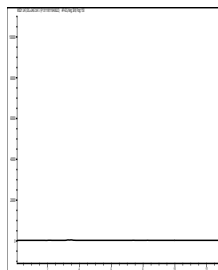
高知 大玉I 全果実
10 μ L/4mL/2 g



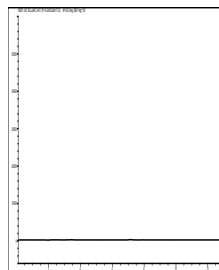
高知 大玉I 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



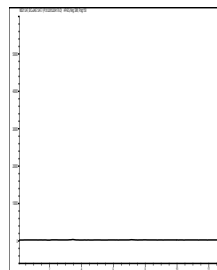
高知 大玉I 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



高知 大玉II 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



高知 大玉II 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



高知 大玉II 果皮
10 μ L/4 mL/1 g

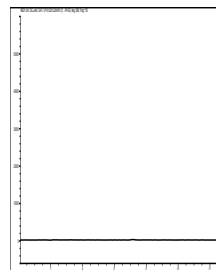
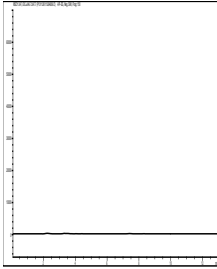
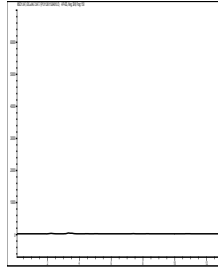


図2.1.4.4. (続き) 無処理のクロマトグラム (すいか)

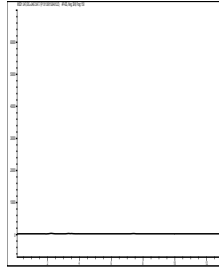
高知 小玉 I 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



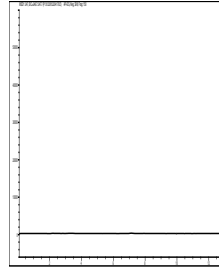
高知 小玉 I 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



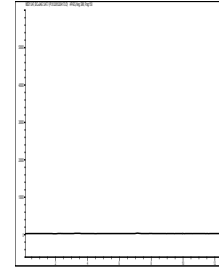
高知 小玉 I 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



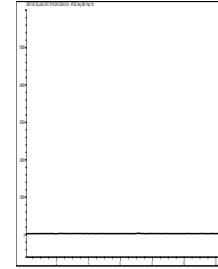
高知 小玉 II 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



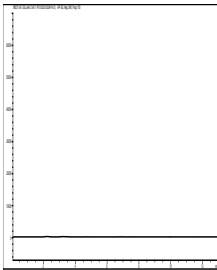
高知 小玉 II 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



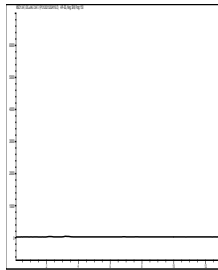
高知 小玉 II 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



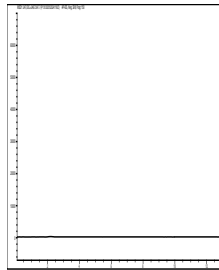
宮崎大玉 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



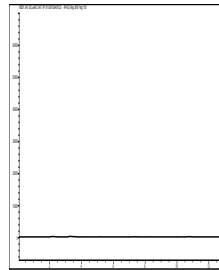
宮崎大玉 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



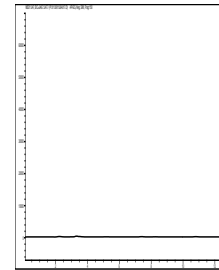
宮崎大玉 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



宮崎 小玉 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



宮崎 小玉 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



宮崎 小玉 果皮
10 μ L/4 mL/1 g

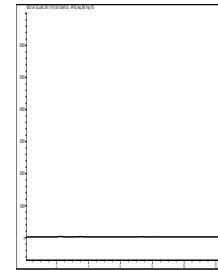
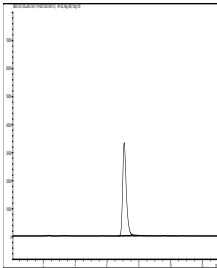
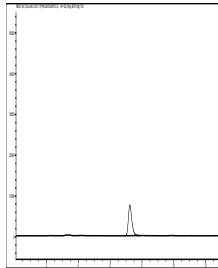


図2.1.4.5. 処理のクロマトグラム (すいか・処理1日後)

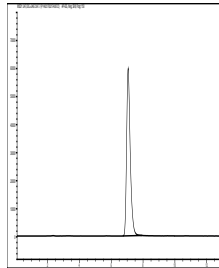
茨城 大玉 全果実
10 μ L/20 mL/2 g



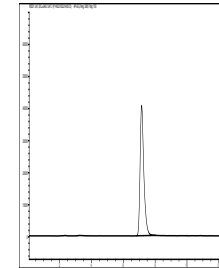
茨城 大玉 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



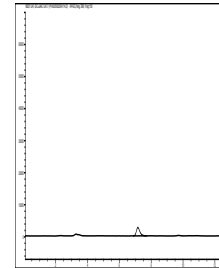
茨城 大玉 果皮
10 μ L/12 mL/1 g



茨城 小玉 全果実
10 μ L/12 mL/2 g



茨城 小玉 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



茨城 小玉 果皮
10 μ L/20 mL/1 g

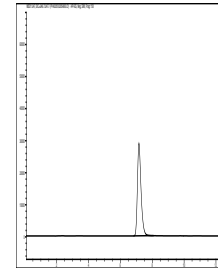
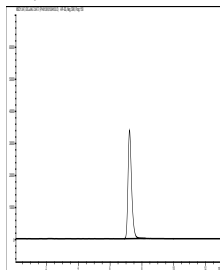
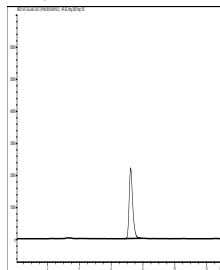


図2.1.4.5.(続き) 処理のクロマトグラム (すいか 処理1日後)

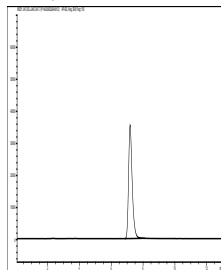
高知 大玉 I 全果実
10 μ L/40 mL/2 g



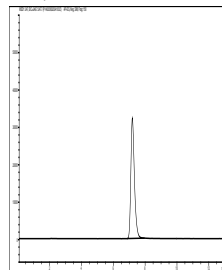
高知大玉 I 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



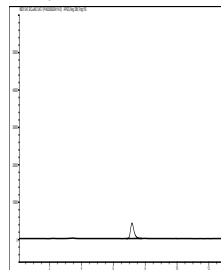
高知大玉 I 果皮
10 μ L/40mL/1 g



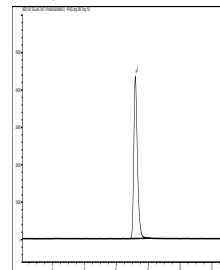
高知大玉 II 全果実
10 μ L/40mL/2 g



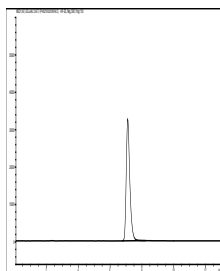
高知大玉 II 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



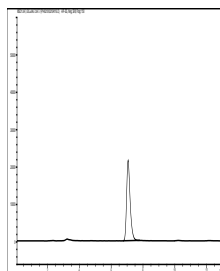
高知大玉 II 果皮
10 μ L/40 mL/1 g



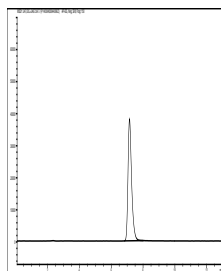
高知 小玉 I 全果実
10 μ L/40 mL/2 g



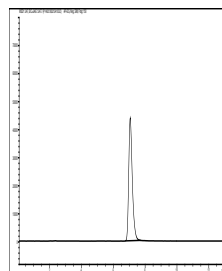
高知小玉 I 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



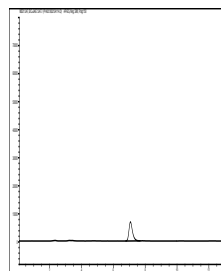
高知小玉 I 果皮
10 μ L/40 mL/1 g



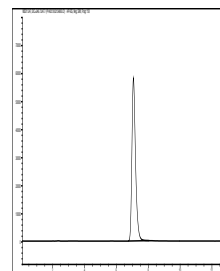
高知小玉 II 全果実
10 μ L/40 mL/2 g



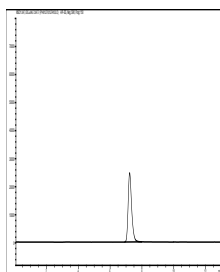
高知小玉 II 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



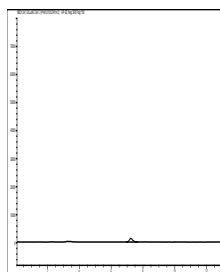
高知小玉 II 果皮
10 μ L/40 mL/1 g



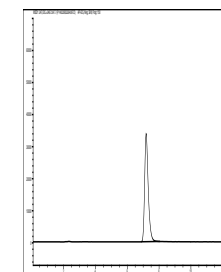
宮崎大玉 全果実
10 μ L/12 mL/2 g



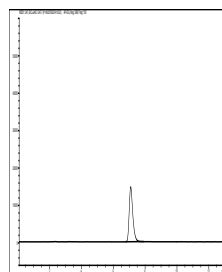
宮崎大玉 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



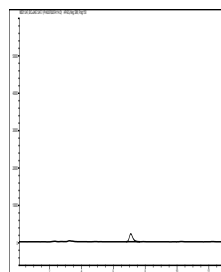
宮崎大玉 果皮
10 μ L/12 mL/1 g



宮崎小玉 全果実
10 μ L/12 mL/2 g



宮崎小玉 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



宮崎小玉 果皮
10 μ L/20 mL/1 g

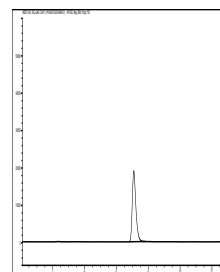


図 2.1.5. ミクロブタニル
図 2.1.5.1. 検量線の一例

ミクロブタニル

$Y=aX+b$

(December 6, 2013)

$a= 988511.9618$

$b= 33.56858323$

$r= 0.999999997$

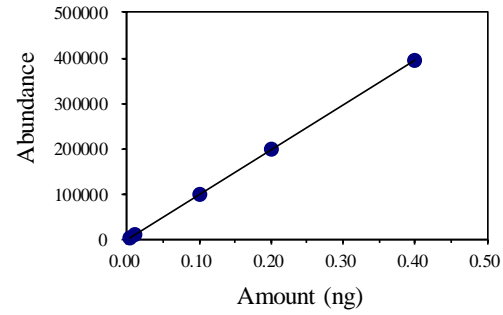


図 2.1.5.2. ミクロブタニル標準品のクロマトグラム
標準品 0.2 ng

標準品 0.0125 ng
(定量限界相当量 果皮)

標準品 0.01 ng
(定量限界相当量 全果実, 果肉)

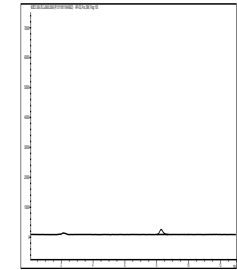
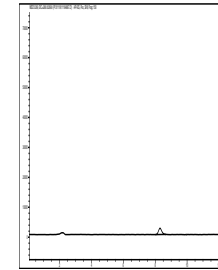
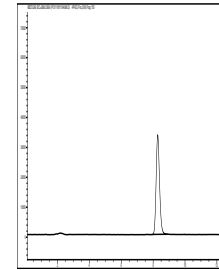


図 2.1.5.3. 回収率のクロマトグラム (すいか)

大玉 全果実

0.1 mg/kg 添加

10 μ L/10 mL/2 g

大玉 全果実

0.002 mg/kg 添加

10 μ L/4 mL/2 g

大玉 果肉

0.05 mg/kg 添加

10 μ L/5 mL/2 g

大玉 果肉

0.001 mg/kg 添加

10 μ L/2 mL/2 g

大玉 果皮

0.25 mg/kg 添加

10 μ L/12 mL/1 g

大玉 果皮

0.005 mg/kg 添加

10 μ L/4 mL/1 g

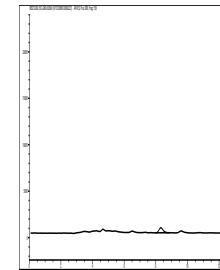
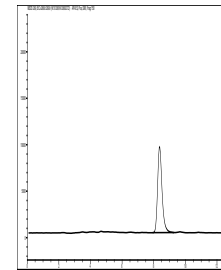
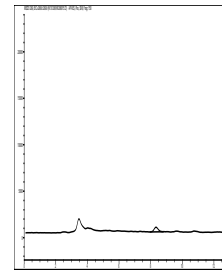
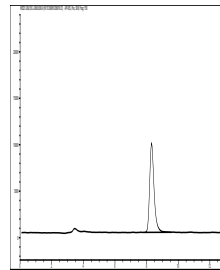
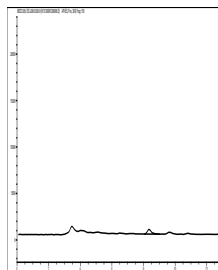
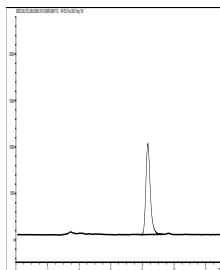


図2.1.5.3. (続き) 回収率のクロマトグラム (すいか)

小玉 全果実 0.1 mg/kg 添加 10 μ L/10 mL/2 g	小玉 全果実 0.002 mg/kg 添加 10 μ L/4 mL/2 g	小玉 果肉 0.05 mg/kg 添加 10 μ L/5 mL/2 g	小玉 果肉 0.001 mg/kg 添加 10 μ L/2 mL/2 g	小玉 果皮 0.25 mg/kg 添加 10 μ L/12 mL/1 g	小玉 果皮 0.005 mg/kg 添加 10 μ L/4 mL/1 g
--	---	---	--	--	--

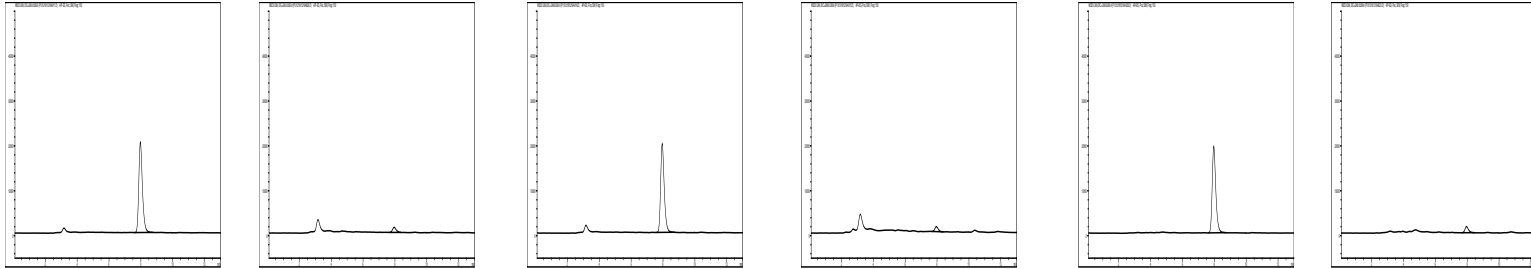
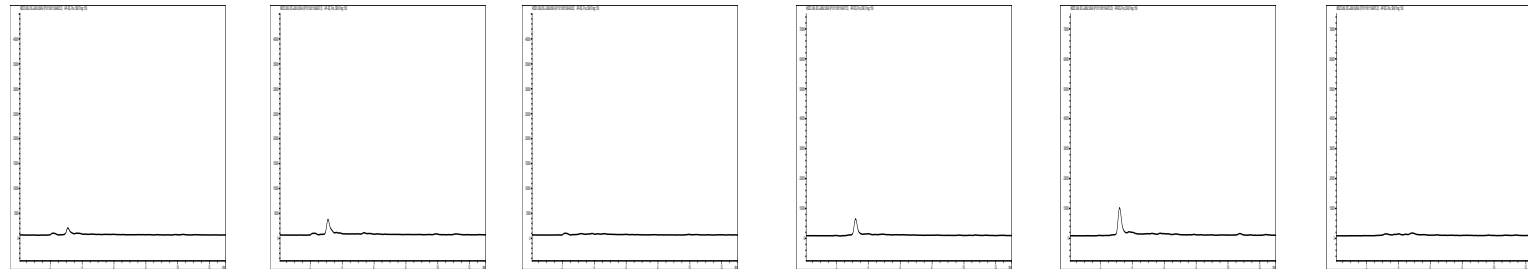


図2.1.5.4. 無処理のクロマトグラム (すいか)

茨城 大玉 全果実 10 μ L/4 mL/2 g	茨城 大玉 果肉 10 μ L/2 mL/2 g	茨城 大玉 果皮 10 μ L/4 mL/1 g	茨城 小玉 全果実 10 μ L/4 mL/2 g	茨城 小玉 果肉 10 μ L/2 mL/2 g	茨城 小玉 果皮 10 μ L/4 mL/1 g
----------------------------------	---------------------------------	---------------------------------	----------------------------------	---------------------------------	---------------------------------



高知 大玉I 全果実 10 μ L/4mL/2 g	高知 大玉I 果肉 10 μ L/2 mL/2 g	高知 大玉I 果皮 10 μ L/4 mL/1 g	高知 大玉II 全果実 10 μ L/4 mL/2 g	高知 大玉II 果肉 10 μ L/2 mL/2 g	高知 大玉II 果皮 10 μ L/4 mL/1 g
----------------------------------	----------------------------------	----------------------------------	------------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------

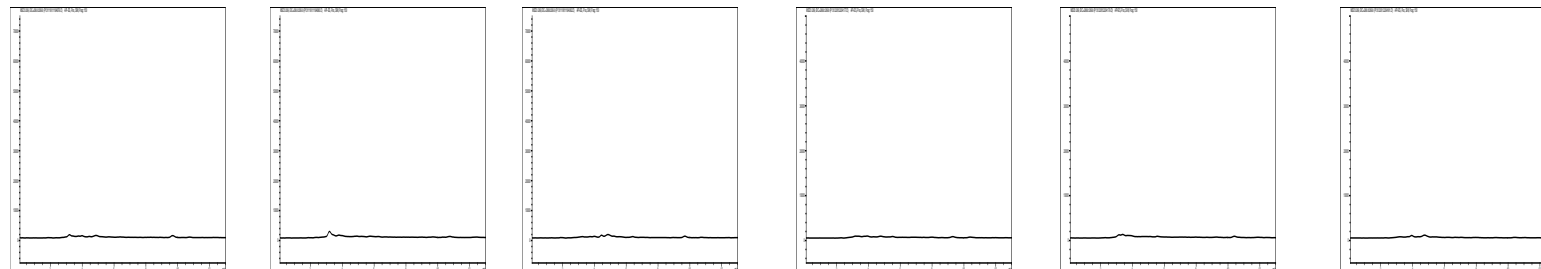
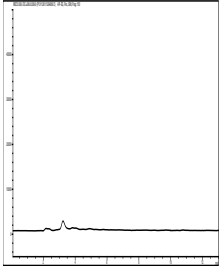
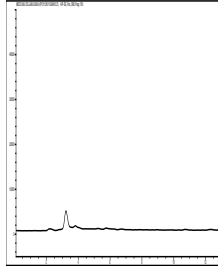


図 2.1.5.4. (続き) 無処理のクロマトグラム (すいか)

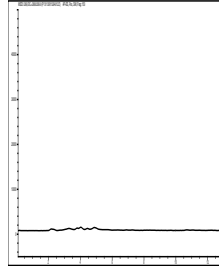
高知 小玉 I 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



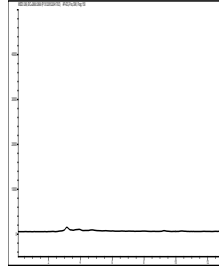
高知 小玉 I 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



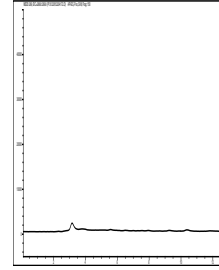
高知 小玉 I 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



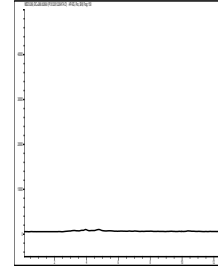
高知 小玉 II 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



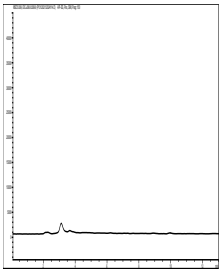
高知 小玉 II 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



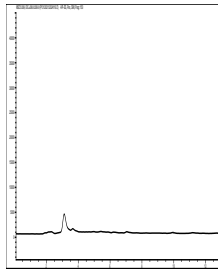
高知 小玉 II 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



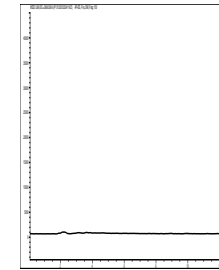
宮崎大玉 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



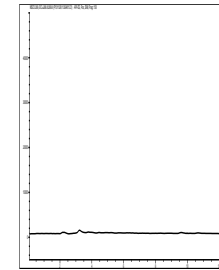
宮崎大玉 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



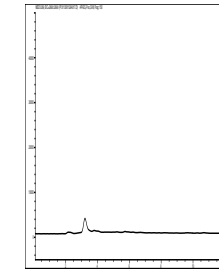
宮崎大玉 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



宮崎 小玉 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



宮崎 小玉 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



宮崎 小玉 果皮
10 μ L/4 mL/1 g

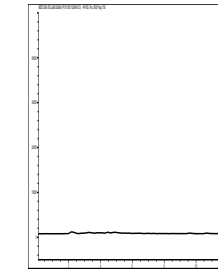
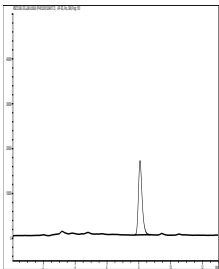
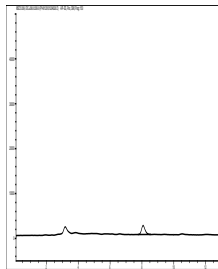


図 2.1.5.5. 処理のクロマトグラム (すいか・処理 1 日後)

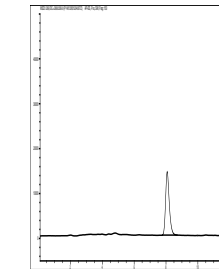
茨城 大玉 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



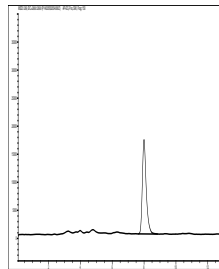
茨城 大玉 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



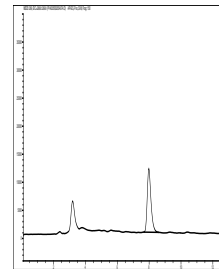
茨城 大玉 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



茨城 小玉 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



茨城 小玉 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



茨城 小玉 果皮
10 μ L/4 mL/1 g

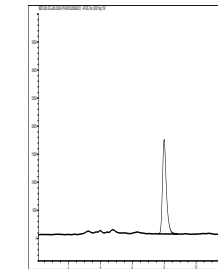
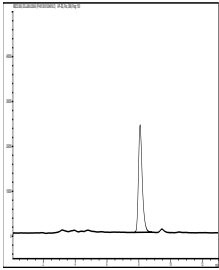
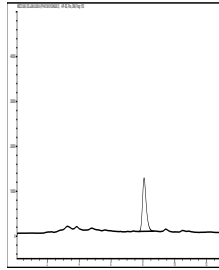


図2.1.5.5.(続き) 処理のクロマトグラム (すいか 処理1日後)

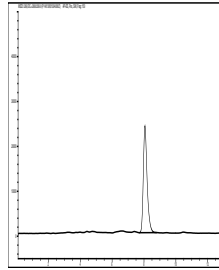
高知 大玉 I 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



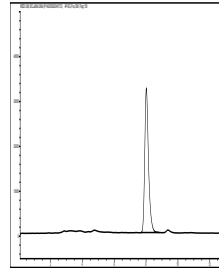
高知大玉 I 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



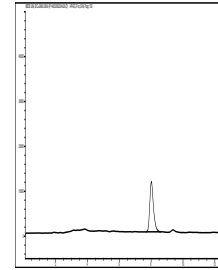
高知大玉 I 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



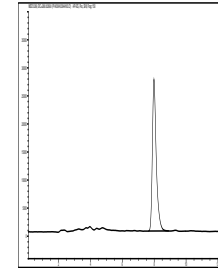
高知大玉 II 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



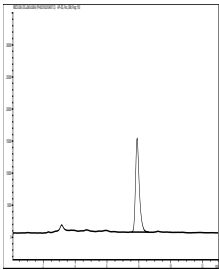
高知大玉 II 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



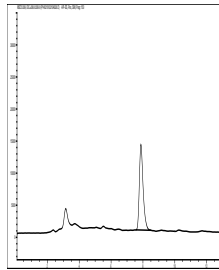
高知大玉 II 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



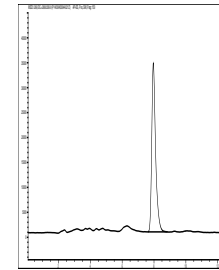
高知 小玉 I 全果実
10 μ L/8 mL/2 g



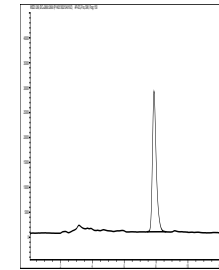
高知小玉 I 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



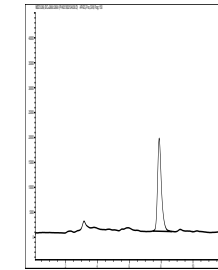
高知小玉 I 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



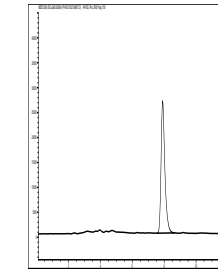
高知小玉 II 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



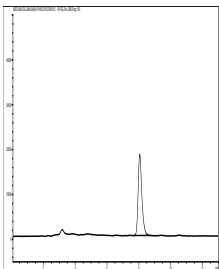
高知小玉 II 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



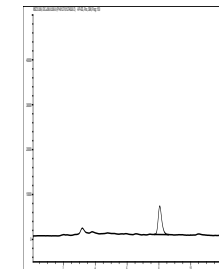
高知小玉 II 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



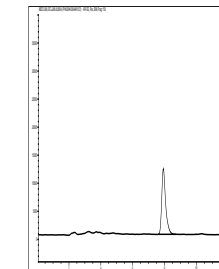
宮崎大玉 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



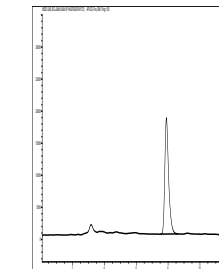
宮崎大玉 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



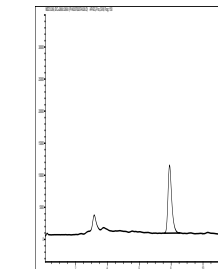
宮崎大玉 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



宮崎小玉 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



宮崎小玉 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



宮崎小玉 果皮
10 μ L/4 mL/1 g

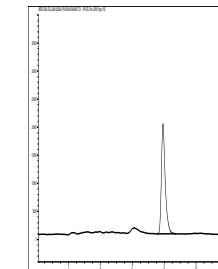


図2.1.6. ルフェヌロン
図2.1.6.1. 検量線の一部

ルフェヌロン
 $Y=aX+b$
(December 19, 2013)
 $a= 347101.1816$
 $b= -2.875959923$
 $r= 0.999999945$

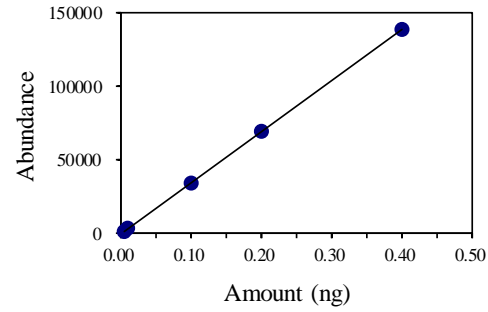


図2.1.6.2. ルフェヌロン標準品のクロマトグラム
標準品 0.2 ng

標準品 0.0125 ng
(定量限界相当量 果皮)

標準品 0.01 ng
(定量限界相当量
全果実, 果肉)

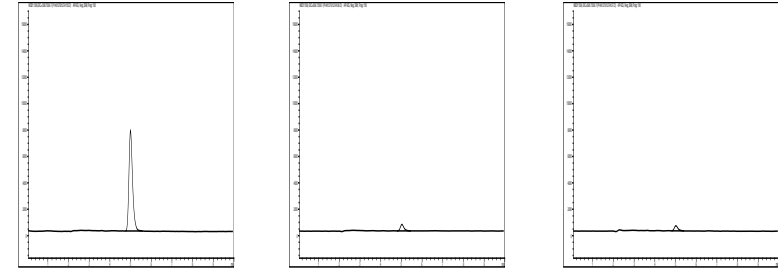


図2.1.6.3. 回収率のクロマトグラム (すいか)

大玉 全果実
0.1 mg/kg 添加
10 μ L/10 mL/2 g

大玉 全果実
0.002 mg/kg 添加
10 μ L/4 mL/2 g

大玉 果肉
0.05 mg/kg 添加
10 μ L/5 mL/2 g

大玉 果肉
0.001 mg/kg 添加
10 μ L/2 mL/2 g

大玉 果皮
0.25 mg/kg 添加
10 μ L/12 mL/1 g

大玉 果皮
0.005 mg/kg 添加
10 μ L/4 mL/1 g

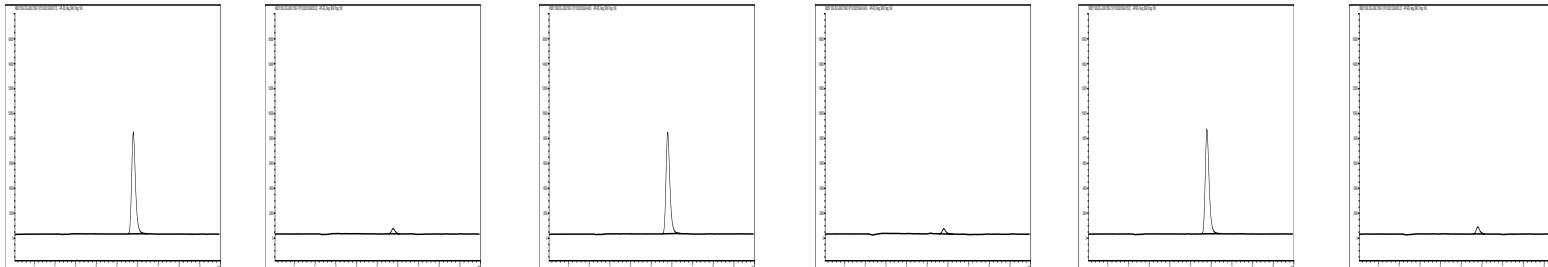
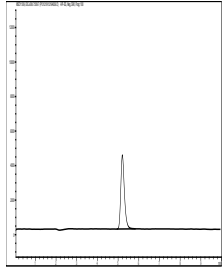
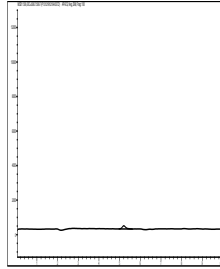


図2.1.6.3. (続き) 回収率のクロマトグラム (すいか)

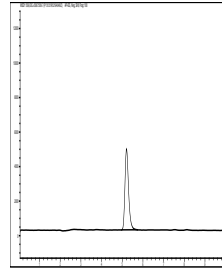
小玉 全果実
0.1 mg/kg 添加
10 μ L/10 mL/2 g



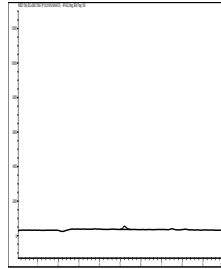
小玉 全果実
0.002 mg/kg 添加
10 μ L/4 mL/2 g



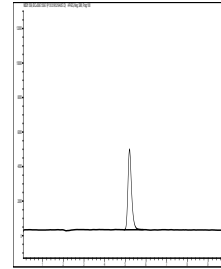
小玉 果肉
0.05 mg/kg 添加
10 μ L/5 mL/2 g



小玉 果肉
0.001 mg/kg 添加
10 μ L/2 mL/2 g



小玉 果皮
0.25 mg/kg 添加
10 μ L/12 mL/1 g



小玉 果皮
0.005 mg/kg 添加
10 μ L/4 mL/1 g

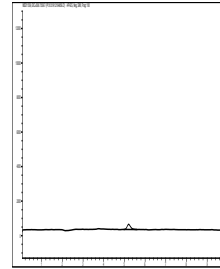
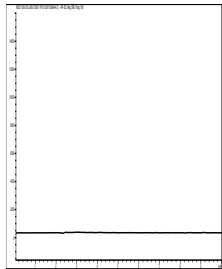
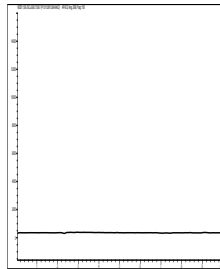


図2.1.6.4. 無処理のクロマトグラム (すいか)

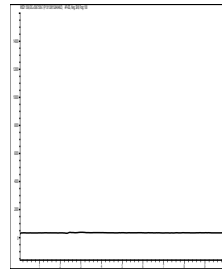
茨城 大玉 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



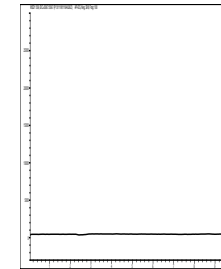
茨城 大玉 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



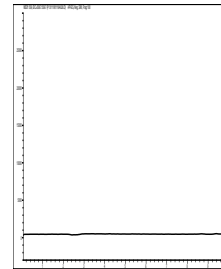
茨城 大玉 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



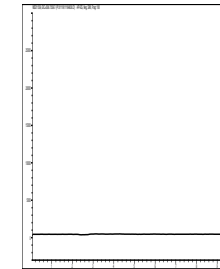
茨城 小玉 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



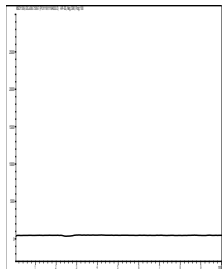
茨城 小玉 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



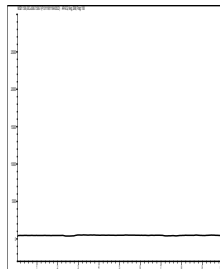
茨城 小玉 果皮
10 μ L/4 mL/1g



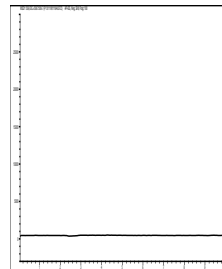
高知 大玉 I 全果実
10 μ L/4mL/2 g



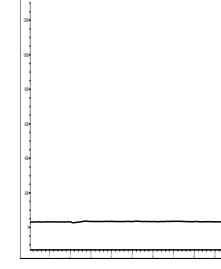
高知 大玉 I 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



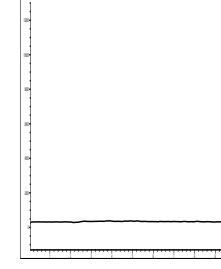
高知 大玉 I 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



高知 大玉 II 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



高知 大玉 II 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



高知 大玉 II 果皮
10 μ L/4 mL/1 g

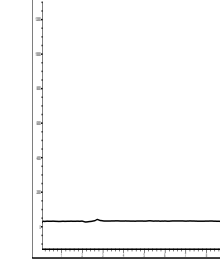
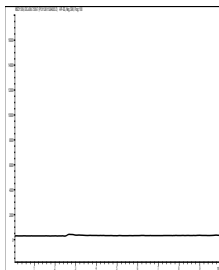
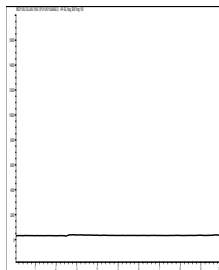


図2.1.6.4. (続き) 無処理のクロマトグラム (すいか)

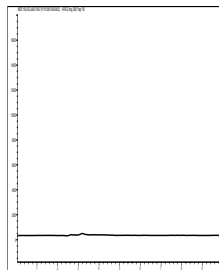
高知 小玉 I 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



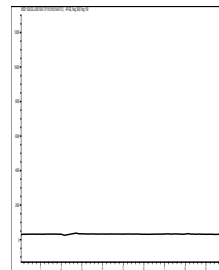
高知 小玉 I 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



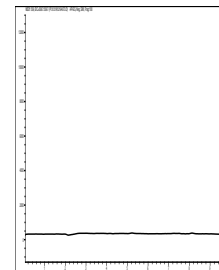
高知 小玉 I 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



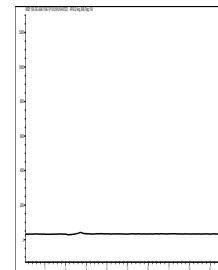
高知 小玉 II 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



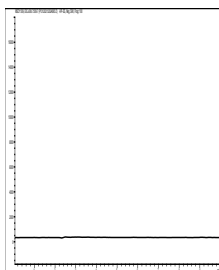
高知 小玉 II 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



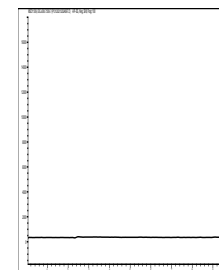
高知 小玉 II 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



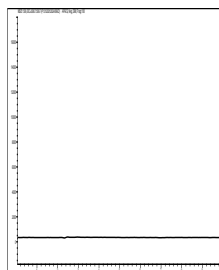
宮崎大玉 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



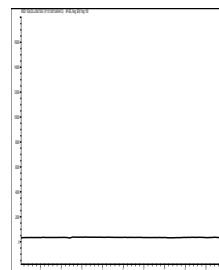
宮崎大玉 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



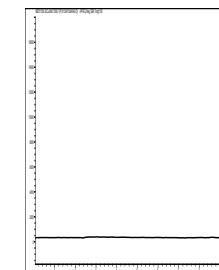
宮崎大玉 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



宮崎 小玉 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



宮崎 小玉 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



宮崎 小玉 果皮
10 μ L/4 mL/1 g

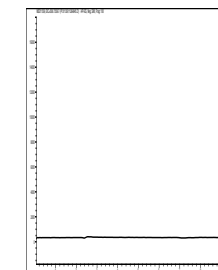
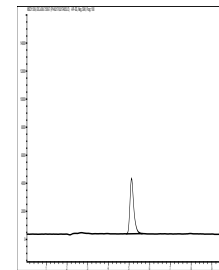
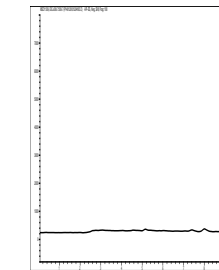


図2.1.6.5. 処理のクロマトグラム (すいか・処理1日後)

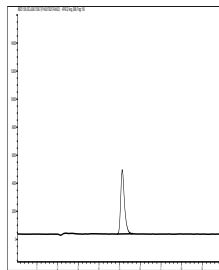
茨城 大玉 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



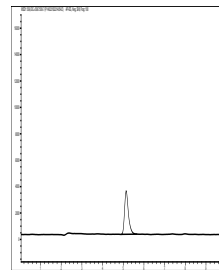
茨城 大玉 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



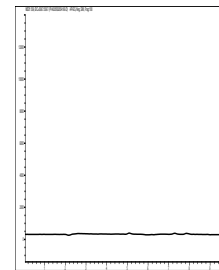
茨城 大玉 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



茨城 小玉 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



茨城 小玉 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



茨城 小玉 果皮
10 μ L/4 mL/1 g

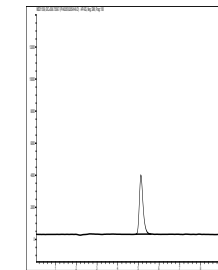
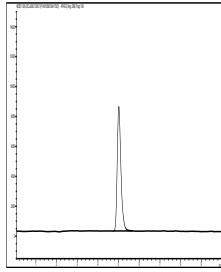
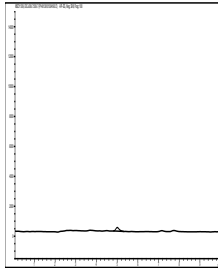


図2.1.6.5.(続き) 処理のクロマトグラム (すいか 処理1日後)

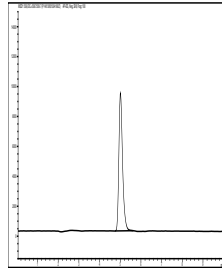
高知 大玉 I 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



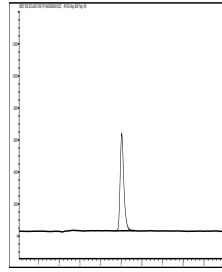
高知大玉 I 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



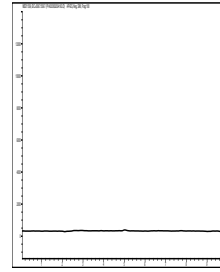
高知大玉 I 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



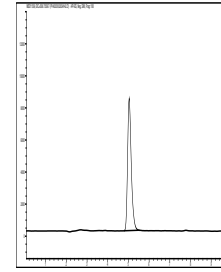
高知大玉 II 全果実
10 μ L/8 mL/2 g



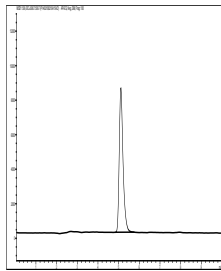
高知大玉 II 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



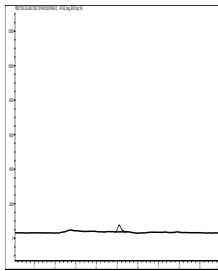
高知大玉 II 果皮
10 μ L/8 mL/1 g



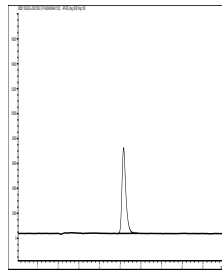
高知 小玉 I 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



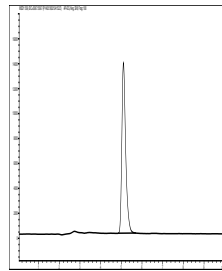
高知小玉 I 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



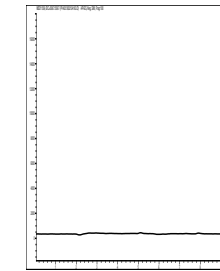
高知小玉 I 果皮
10 μ L/8 mL/1 g



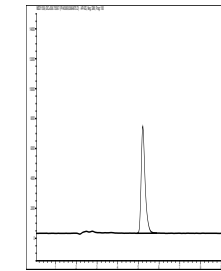
高知小玉 II 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



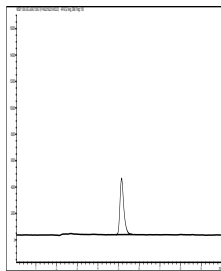
高知小玉 II 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



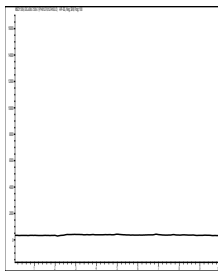
高知小玉 II 果皮
10 μ L/8 mL/1 g



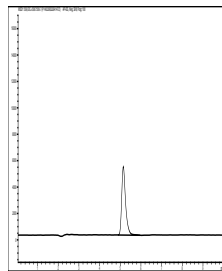
宮崎大玉 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



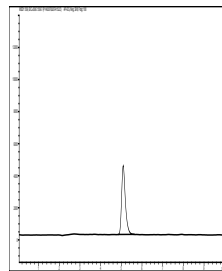
宮崎大玉 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



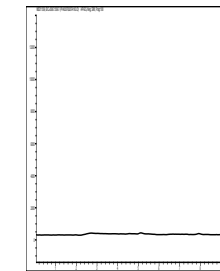
宮崎大玉 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



宮崎小玉 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



宮崎小玉 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



宮崎小玉 果皮
10 μ L/4 mL/1 g

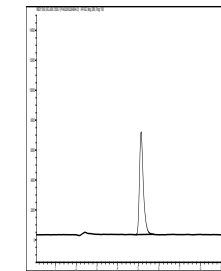


図 2.2. メロン試料のクロマトグラム

図 2.2.1. アズキシストロビン

図 2.2.1.1. 検量線の一例

アズキシストロビン

$$Y=aX+b$$

(December 12, 2013)

a= 98818.56537

b= 31.12247421

r= 0.999987

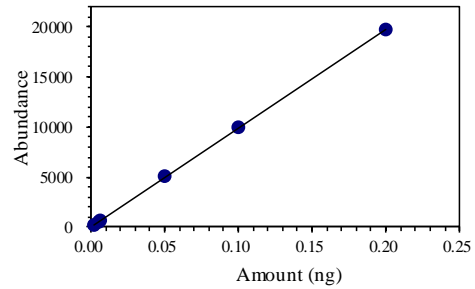


図 2.2.1.2. アズキシストロビン標準品のクロマトグラム

標準品 0.2 ng

標準品 0.0125 ng

(定量限界相当量 果皮)

標準品 0.01 ng

(定量限界相当量 全果実, 果肉)

(定量限界相当量 全果実, 果肉)

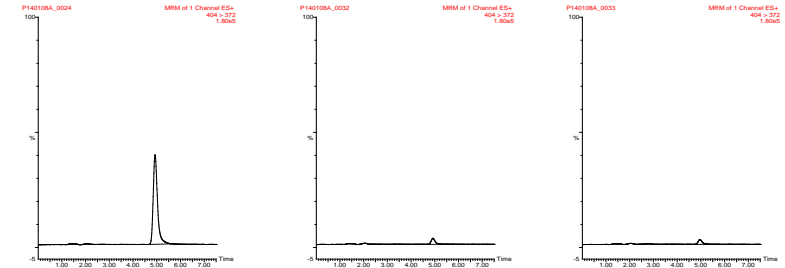


図 2.2.1.3. 回収率のクロマトグラム (メロン)

ネット 全果実

2 mg/kg 添加

10 μ L/200 mL/2 g

ネット 全果実

0.002 mg/kg 添加

10 μ L/4 mL/2 g

ネット 果肉

0.05 mg/kg 添加

10 μ L/5 mL/2 g

ネット 果肉

0.001 mg/kg 添加

10 μ L/2 mL/2 g

ネット 果皮

10 mg/kg 添加

10 μ L/500 mL/1 g

ネット 果皮

0.005 mg/kg 添加

10 μ L/4 mL/1 g

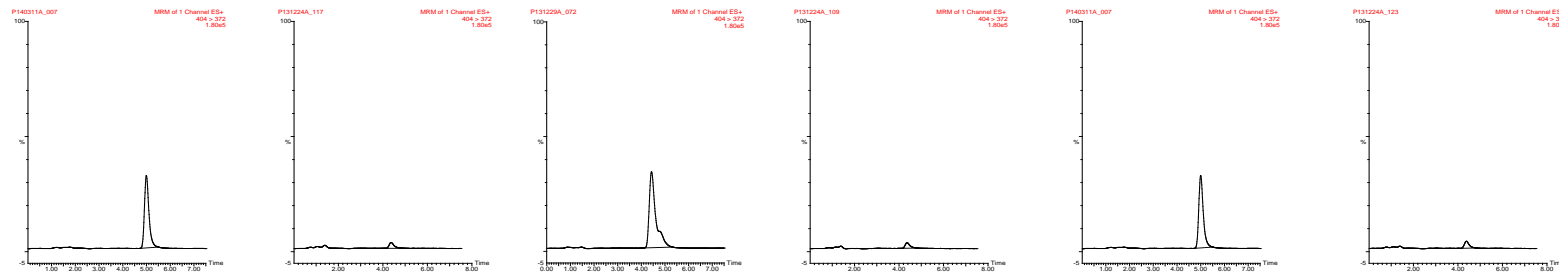
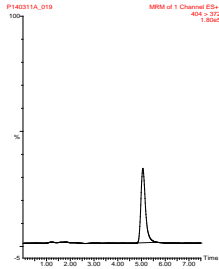
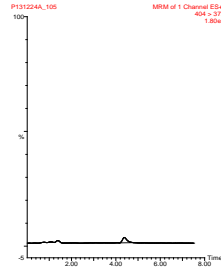


図 2.2.1.3. (続き) 回収率のクロマトグラム (メロン)

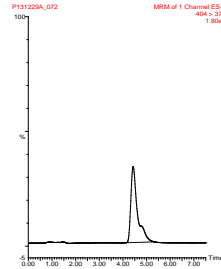
ノーネット 全果実
1 mg/kg 添加
10 μ L/100 mL/2 g



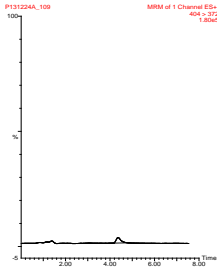
ノーネット 全果実
0.002 mg/kg 添加
10 μ L/4 mL/2 g



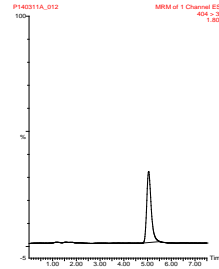
ノーネット 果肉
0.05 mg/kg 添加
10 μ L/5 mL/2 g



ノーネット 果肉
0.001 mg/kg 添加
10 μ L/2 mL/2 g



ノーネット 果皮
5 mg/kg 添加
10 μ L/250 mL/1 g



ノーネット 果皮
0.005 mg/kg 添加
10 μ L/4 mL/1 g

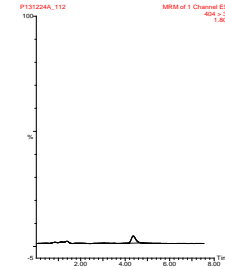
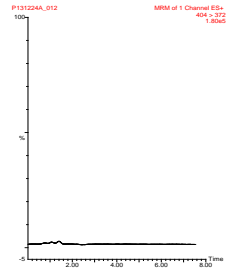
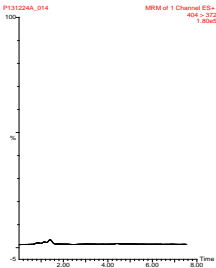


図 2.2.1.4. 無処理のクロマトグラム (メロン)

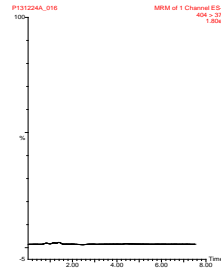
茨城 ネット 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



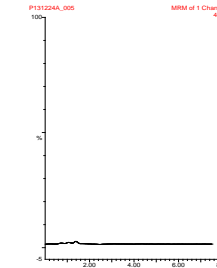
茨城 ネット 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



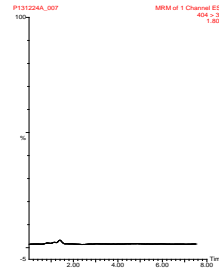
茨城 ネット 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



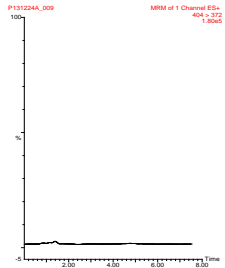
茨城 ノーネット 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



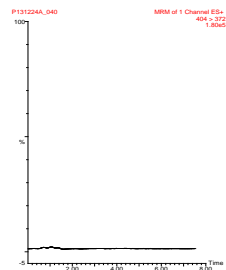
茨城 ノーネット 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



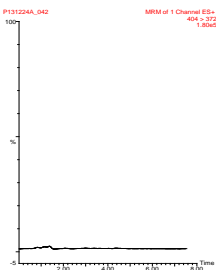
茨城 ノーネット 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



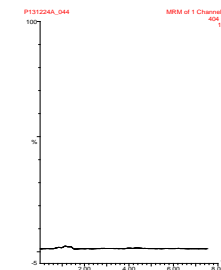
高知 ネットI 全果実
10 μ L/4mL/2 g



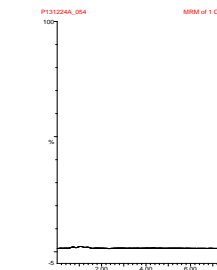
高知 ネットI 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



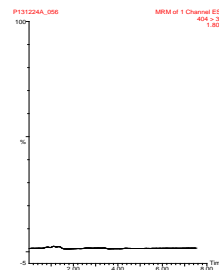
高知 ネットI 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



高知 ネットII 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



高知 ネットII 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



高知 ネットII 果皮
10 μ L/4 mL/1 g

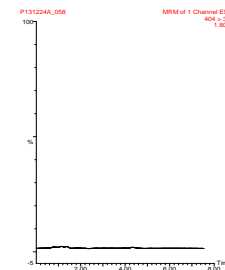
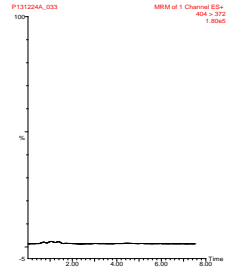
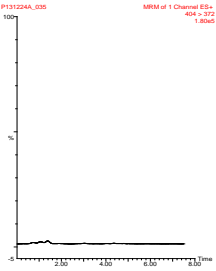


図 2.2.1.4. (続き) 無処理のクロマトグラム (メロン)

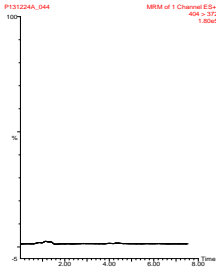
高知 ノーネット I 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



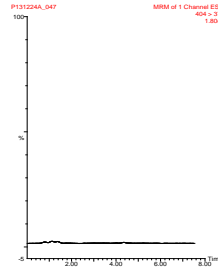
高知 ノーネット I 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



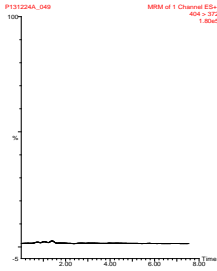
高知 ノーネット I 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



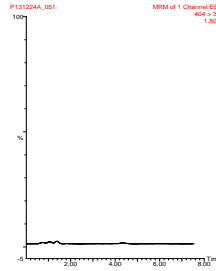
高知 ノーネット II 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



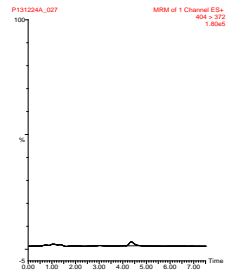
高知 ノーネット II 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



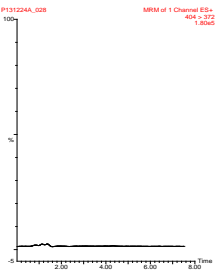
高知 ノーネット II 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



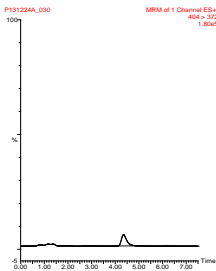
宮崎 ネット 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



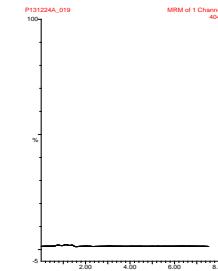
宮崎 ネット 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



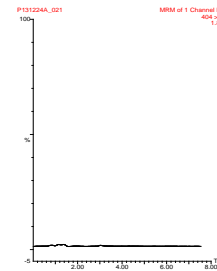
宮崎 ネット 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



宮崎 ノーネット 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



宮崎 ノーネット 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



宮崎 ノーネット 果皮
10 μ L/4 mL/1 g

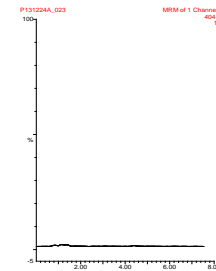
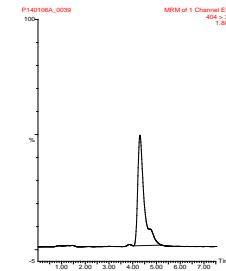
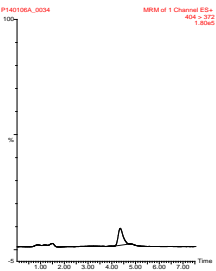


図 2.2.1.5. 処理のクロマトグラム (メロン 処理 1 日後)

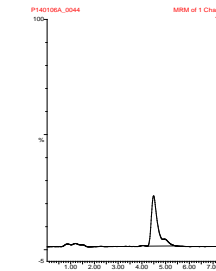
茨城 ネット 全果実
10 μ L/20 mL/2 g



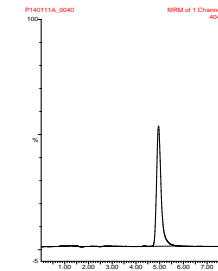
茨城 ネット 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



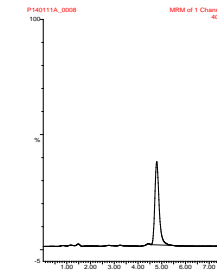
茨城 ネット 果皮
10 μ L/200 mL/1 g



茨城 ノーネット 全果実
10 μ L/40 mL/2 g



茨城 ノーネット 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



茨城 ノーネット 果皮
10 μ L/80 mL/1 g

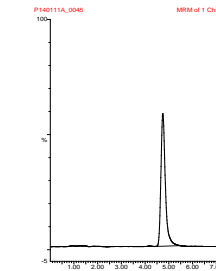
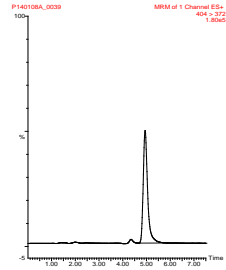
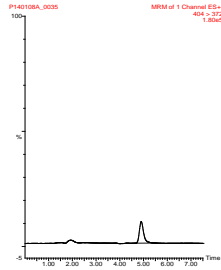


図2.2.1.5.(続き) 処理のクロマトグラム (メロン 処理1日後)

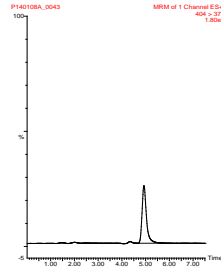
高知 ネットI 全果実
10 μ L/40 mL/2 g



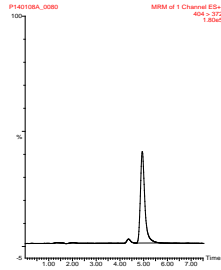
高知 ネットI 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



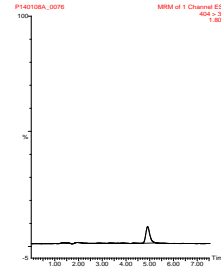
高知 ネットI 果皮
10 μ L/200 mL/1 g



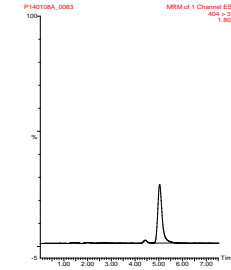
高知 ネットII 全果実
10 μ L/40 mL/2 g



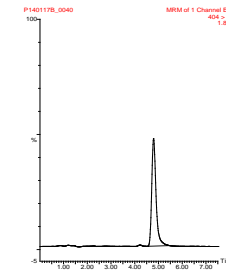
高知 ネットII 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



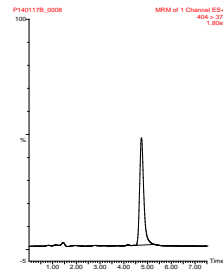
高知 ネットII 果皮
10 μ L/200 mL/1 g



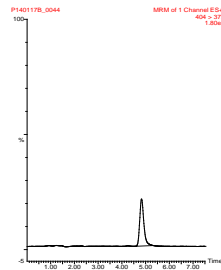
高知 ノーネットI 全果実
10 μ L/40 mL/2 g



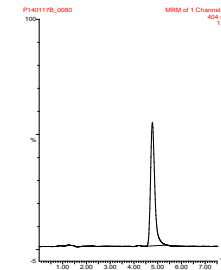
高知 ノーネットI 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



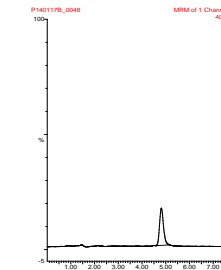
高知 ノーネットI 果皮
10 μ L/160 mL/1 g



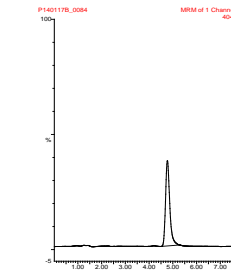
高知 ノーネットII 全果実
10 μ L/40 mL/2 g



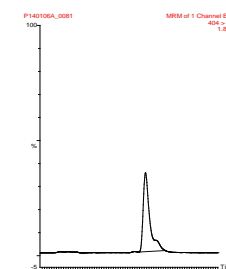
高知 ノーネットII 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



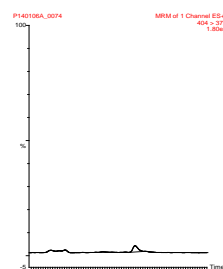
高知 ノーネットII 果皮
10 μ L/120 mL/1 g



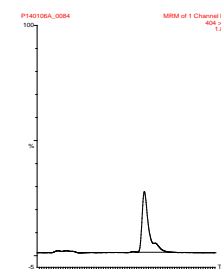
宮崎ネット 全果実
10 μ L/40 mL/2 g



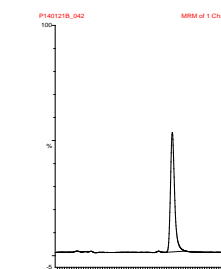
宮崎ネット 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



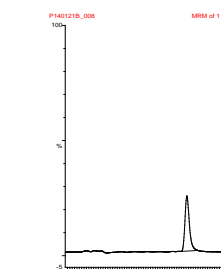
宮崎ネット 果皮
10 μ L/100 mL/1 g



宮崎 ノーネット 全果実
10 μ L/40 mL/2 g



宮崎 ノーネット 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



宮崎 ノーネット 果皮
10 μ L/80 mL/1 g

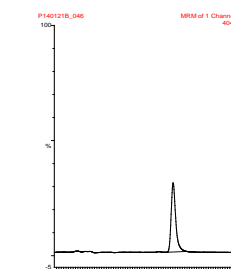


図 2.2.2. フェナリモル
 図 2.2.2.1. 検量線の一例

フェナリモル

$Y=aX+b$

(November 6, 2013)

$a= 2521913.254$

$b= 1327.128043$

$r= 0.999995$

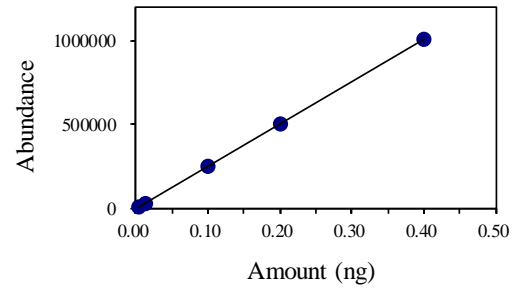


図 2.2.2.2. フェナリモル標準品のクロマトグラム
 標準品 0.2 ng

標準品 0.0125 ng
 (定量限界相当量 果皮)

標準品 0.01 ng
 (定量限界相当量 全果実, 果肉)

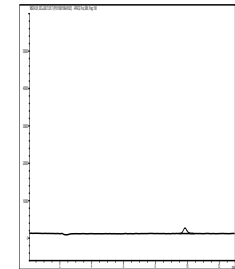
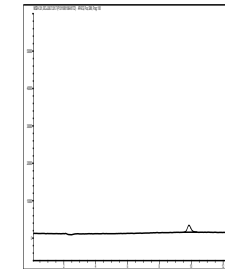
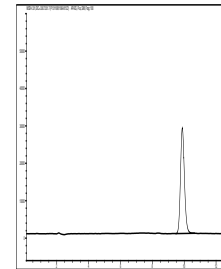


図 2.2.2.3. 回収率のクロマトグラム (メロン)

ネット 全果実
 0.4 mg/kg 添加
 10 μL/40 mL/2 g

ネット 全果実
 0.002 mg/kg 添加
 10 μL/4 mL/2 g

ネット 果肉
 0.05 mg/kg 添加
 10 μL/5 mL/2 g

ネット 果肉
 0.001 mg/kg 添加
 10 μL/2 mL/2 g

ネット 果皮
 2 mg/kg 添加
 10 μL/100 mL/1 g

ネット 果皮
 0.005 mg/kg 添加
 10 μL/4 mL/1 g

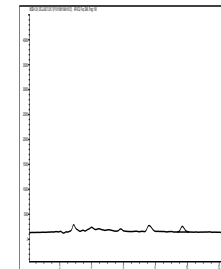
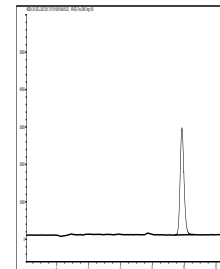
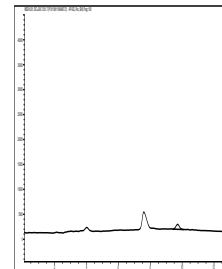
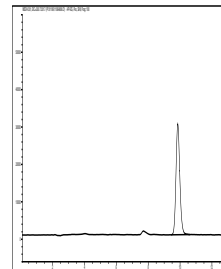
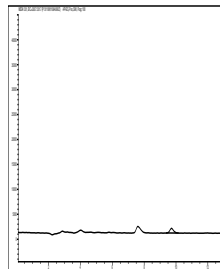
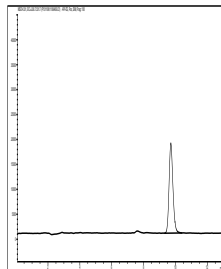
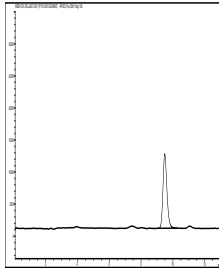
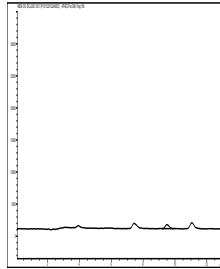


図 2.2.2.3. (続き) 回収率のクロマトグラム (メロン)

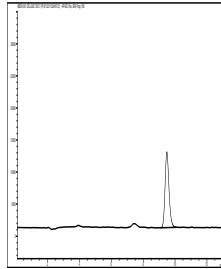
ノーネット 全果実
0.1 mg/kg 添加
10 μ L/10 mL/2 g



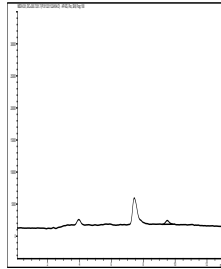
ノーネット 全果実
0.002 mg/kg 添加
10 μ L/4 mL/2 g



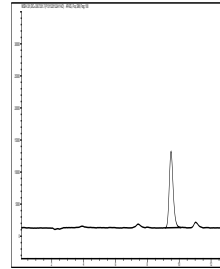
ノーネット 果肉
0.05 mg/kg 添加
10 μ L/5 mL/2 g



ノーネット 果肉
0.001 mg/kg 添加
10 μ L/2 mL/2 g



ノーネット 果皮
0.25 mg/kg 添加
10 μ L/12 mL/1 g



ノーネット 果皮
0.005 mg/kg 添加
10 μ L/4 mL/1 g

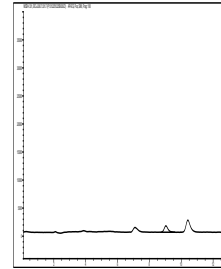
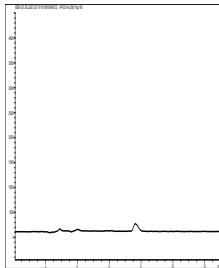
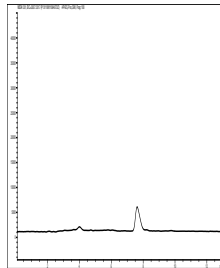


図 2.2.2.4. 無処理のクロマトグラム (メロン)

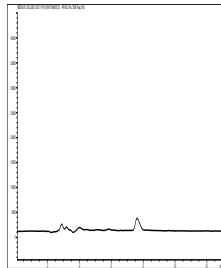
茨城 ネット 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



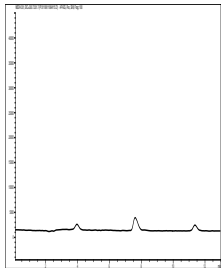
茨城 ネット 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



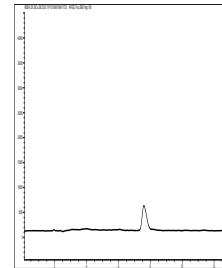
茨城 ネット 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



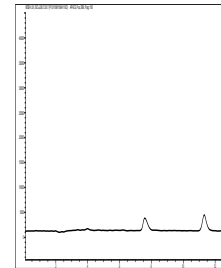
茨城 ノーネット 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



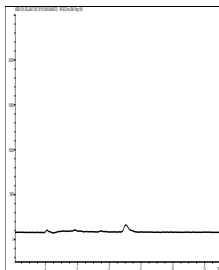
茨城 ノーネット 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



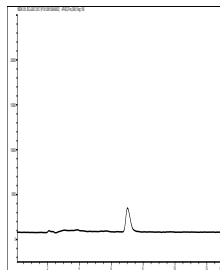
茨城 ノーネット 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



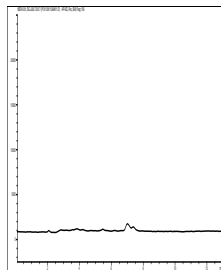
高知 ネットI 全果実
10 μ L/4mL/2 g



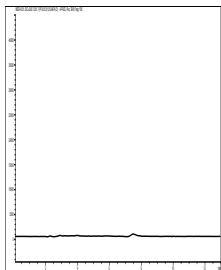
高知 ネットI 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



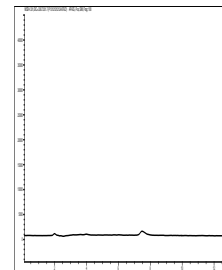
高知 ネットI 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



高知 ネットII 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



高知 ネットII 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



高知 ネットII 果皮
10 μ L/4 mL/1 g

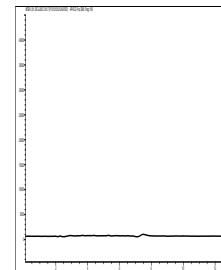


図 2.2.2.4. (続き) 無処理のクロマトグラム (メロン)

高知 ノーネット I 全果実
10 μ L/4 mL/2 g

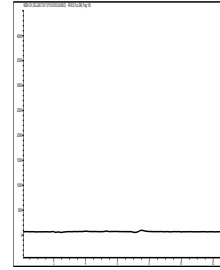
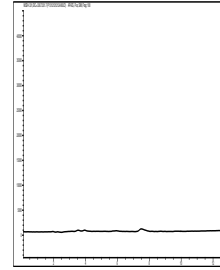
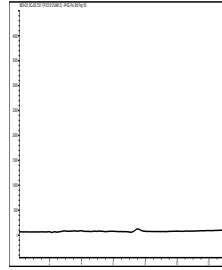
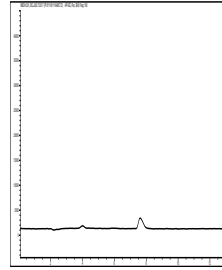
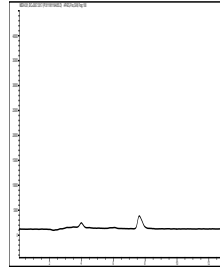
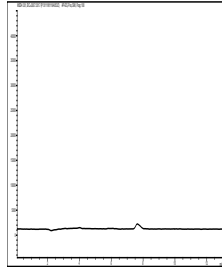
高知 ノーネット I 果肉
10 μ L/2 mL/2 g

高知 ノーネット I 果皮
10 μ L/4 mL/1 g

高知 ノーネット II 全果実
10 μ L/4 mL/2 g

高知 ノーネット II 果肉
10 μ L/2 mL/2 g

高知 ノーネット II 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



宮崎ネット 全果実
10 μ L/4 mL/2 g

宮崎ネット 果肉
10 μ L/2 mL/2 g

宮崎ネット 果皮
10 μ L/4 mL/1 g

宮崎 ノーネット 全果実
10 μ L/4 mL/2 g

宮崎 ノーネット 果肉
10 μ L/2 mL/2 g

宮崎 ノーネット 果皮
10 μ L/4 mL/1 g

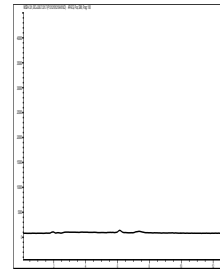
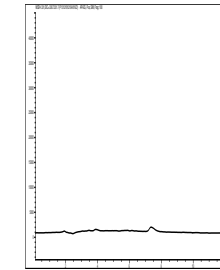
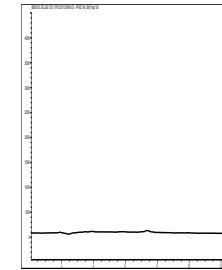
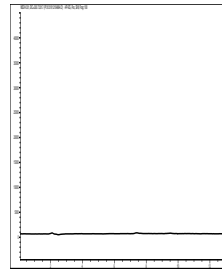
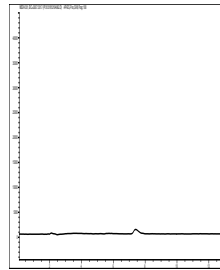
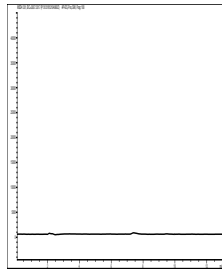


図 2.2.2.5. 処理のクロマトグラム (メロン 処理 1 日後)

茨城 ネット 全果実
10 μ L/4 mL/2 g

茨城 ネット 果肉
10 μ L/2 mL/2 g

茨城 ネット 果皮
10 μ L/20 mL/1 g

茨城 ノーネット 全果実
10 μ L/4 mL/2 g

茨城 ノーネット 果肉
10 μ L/2 mL/2 g

茨城 ノーネット 果皮
10 μ L/8 mL/1 g

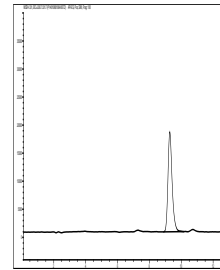
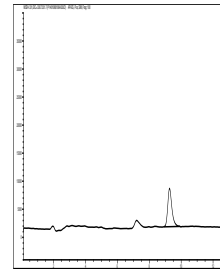
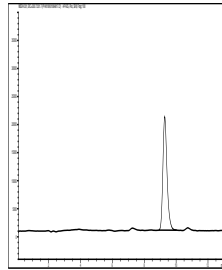
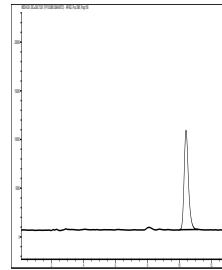
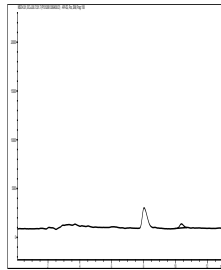
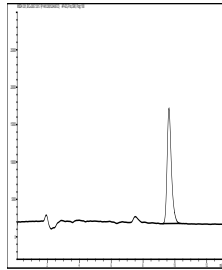


図 2.2.2.5. (続き) 処理のクロマトグラム (メロン 処理 1 日後)

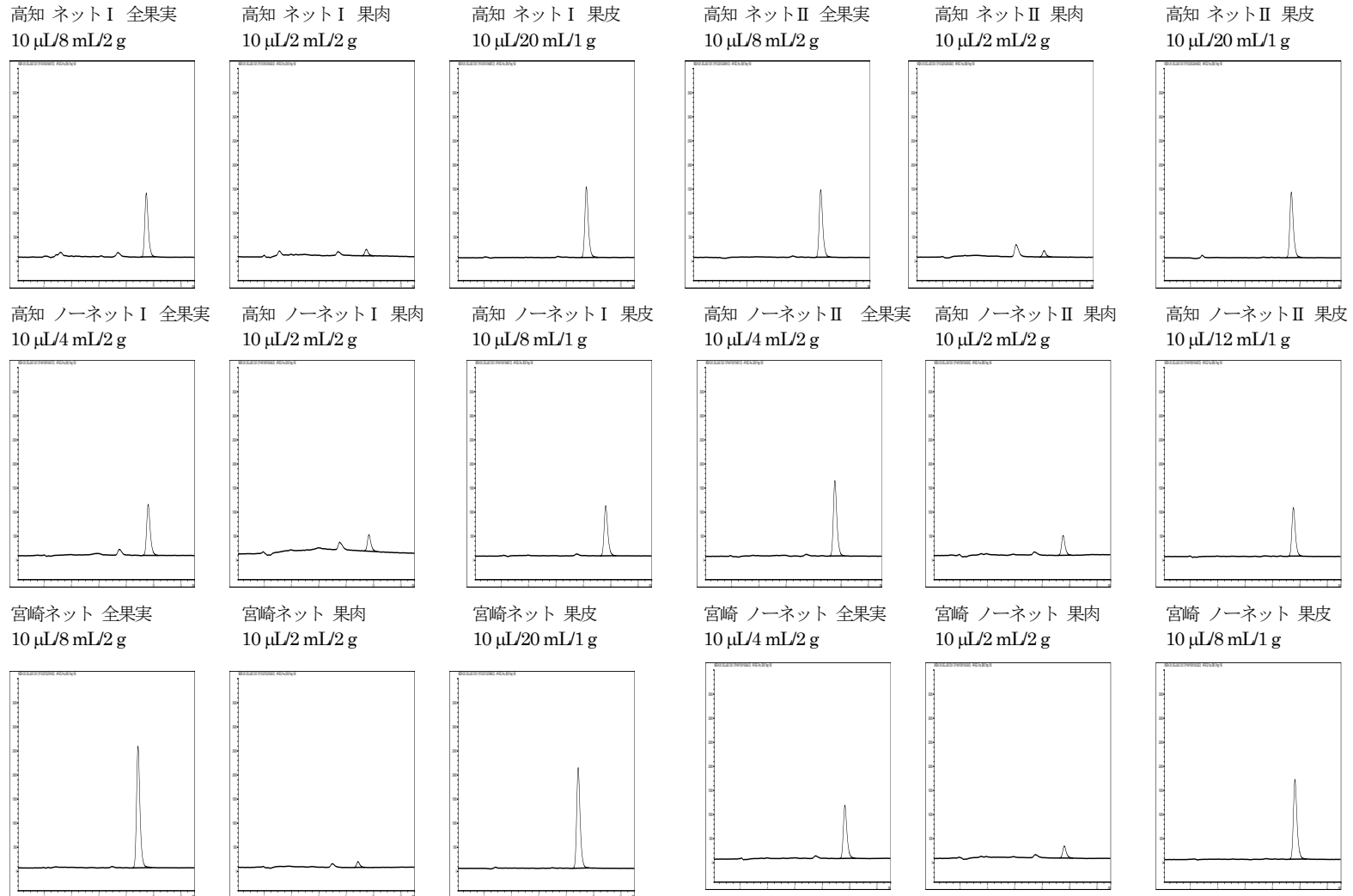


図 2.2.3. プロフェジン
 図 2.2.3.1. 検量線の一例

ブプロフェジン

$Y=aX+b$

(December 12, 2013)

$a= 650842.641$

$b= 471.8418878$

$r= 0.999990$

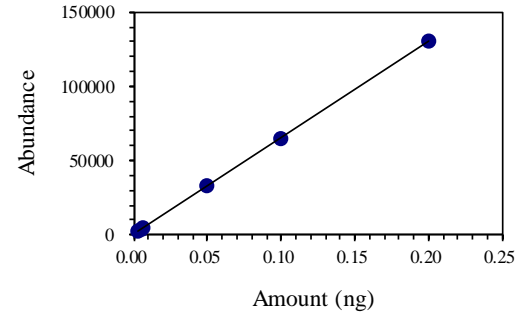
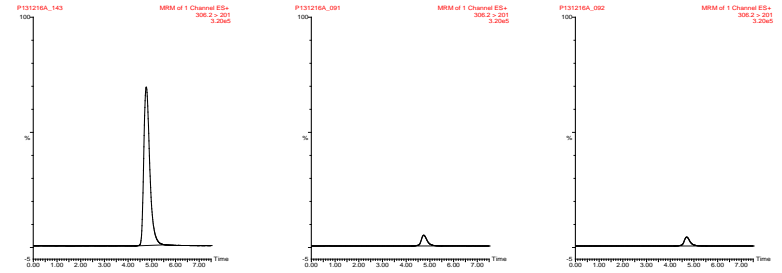


図 2.2.3.2. ブプロフェジン標準品のクロマトグラム
 標準品 0.1 ng

標準品 0.00625 ng
 (定量限界相当量 果皮)

標準品 0.005 ng
 (定量限界相当量
 全果実, 果肉)



73

図 2.2.3.3. 回収率のクロマトグラム (メロン)

ネット 全果実
 2 mg/kg 添加
 5 μL/200 mL/2 g

ネット 全果実
 0.002 mg/kg 添加
 5 μL/4 mL/2 g

ネット 果肉
 0.05 mg/kg 添加
 5 μL/5 mL/2 g

ネット 果肉
 0.001 mg/kg 添加
 5 μL/2 mL/2 g

ネット 果皮
 10 mg/kg 添加
 5 μL/500 mL/1 g

ネット 果皮
 0.005 mg/kg 添加
 5 μL/4 mL/1 g

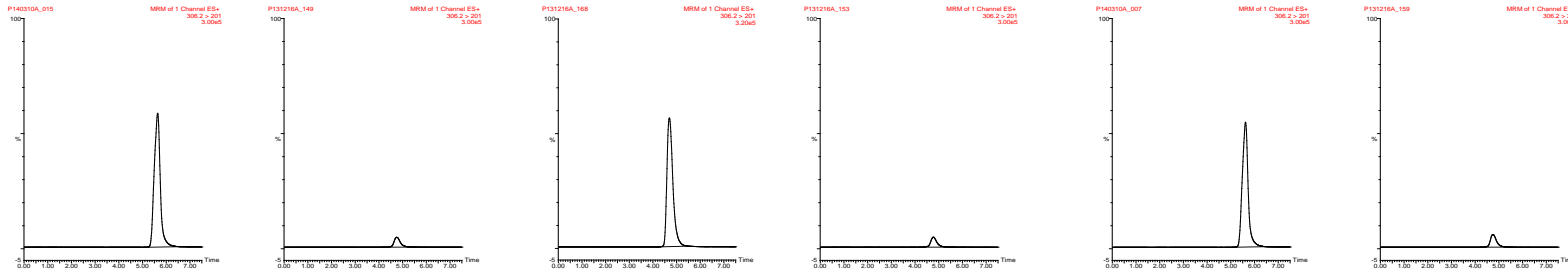
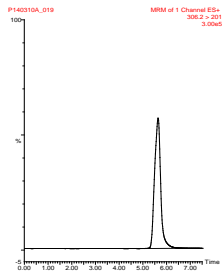
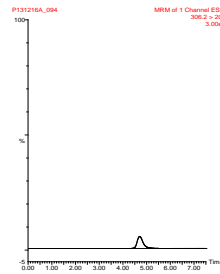


図 2.2.3.3. (続き) 回収率のクロマトグラム (メロン)

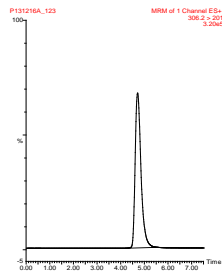
ノーネット 全果実
1 mg/kg 添加
5 μ L/100 mL/2 g



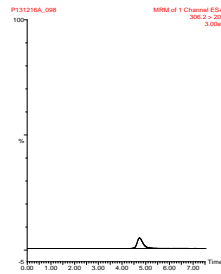
ノーネット 全果実
0.002 mg/kg 添加
5 μ L/4 mL/2 g



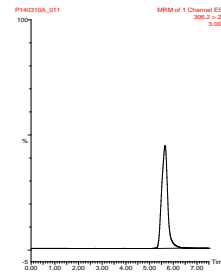
ノーネット 果肉
0.05 mg/kg 添加
5 μ L/5 mL/2 g



ノーネット 果肉
0.001 mg/kg 添加
5 μ L/2 mL/2 g



ノーネット 果皮
5 mg/kg 添加
5 μ L/250 mL/1 g



ノーネット 果皮
0.005 mg/kg 添加
5 μ L/4 mL/1 g

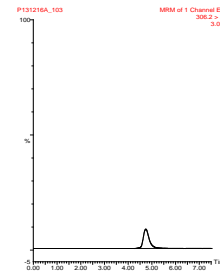
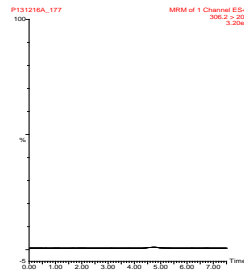
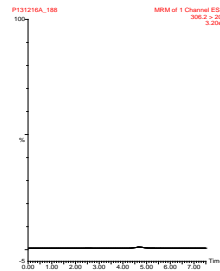


図 2.2.3.4. 無処理のクロマトグラム (メロン)

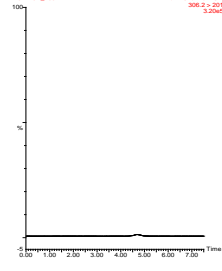
茨城 ネット 全果実
5 μ L/4 mL/2 g



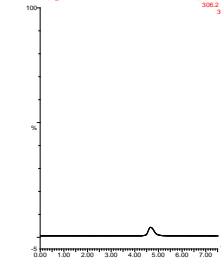
茨城 ネット 果肉
5 μ L/2 mL/2 g



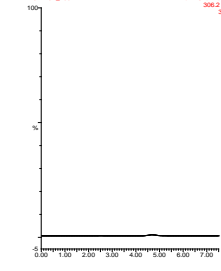
茨城 ネット 果皮
5 μ L/4 mL/1 g



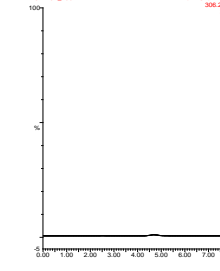
茨城 ノーネット 全果実
5 μ L/4 mL/2 g



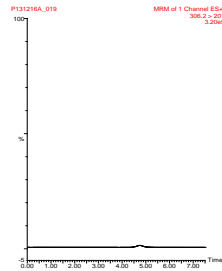
茨城 ノーネット 果肉
5 μ L/2 mL/2 g



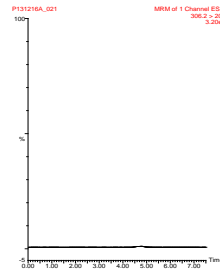
茨城 ノーネット 果皮
5 μ L/4 mL/1 g



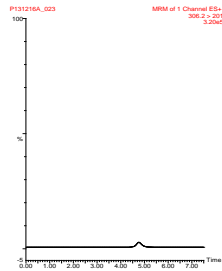
高知 ネットI 全果実
10 μ L/4mL/2 g



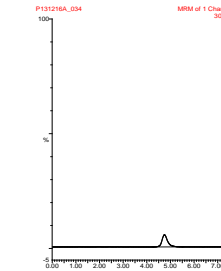
高知 ネットI 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



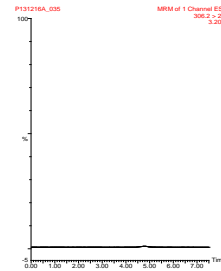
高知 ネットI 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



高知 ネットII 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



高知 ネットII 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



高知 ネットII 果皮
10 μ L/4 mL/1 g

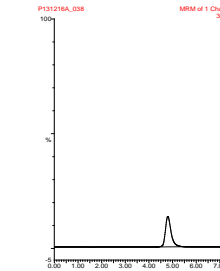
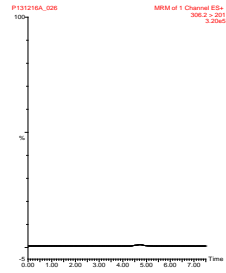


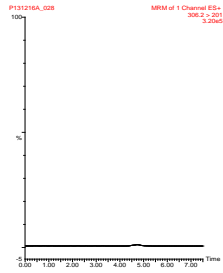
図2.2.3.4. (続き) 無処理のクロマトグラム (メロン)

高知 ノーネット I 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



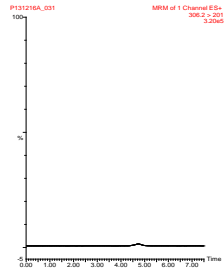
宮崎ネット 全果実
10 μ L/4 mL/2 g

高知 ノーネット I 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



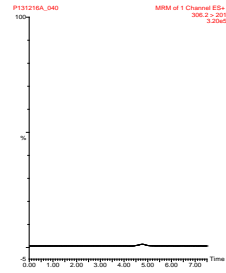
宮崎ネット 果肉
10 μ L/2 mL/2 g

高知 ノーネット I 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



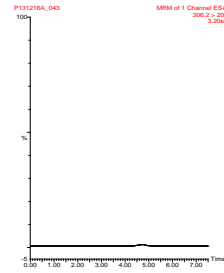
宮崎ネット 果皮
10 μ L/4 mL/1 g

高知 ノーネット II 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



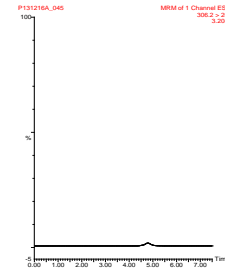
宮崎 ノーネット 全果実
10 μ L/4 mL/2 g

高知 ノーネット II 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



宮崎 ノーネット 果肉
10 μ L/2 mL/2 g

高知 ノーネット II 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



宮崎 ノーネット 果皮
10 μ L/4 mL/1 g

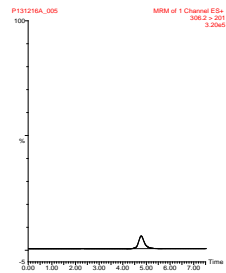
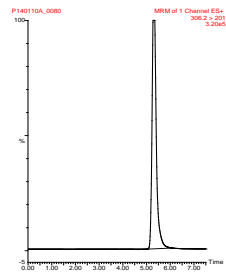
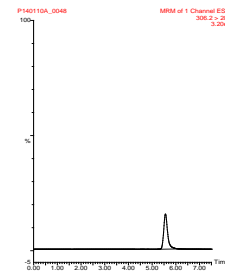


図2.2.3.5. 処理のクロマトグラム (メロン 処理1日後)

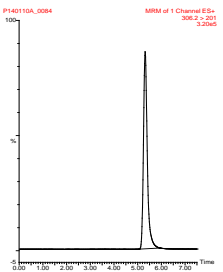
茨城 ネット 全果実
10 μ L/40 mL/2 g



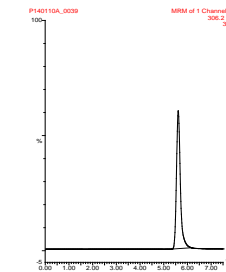
茨城 ネット 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



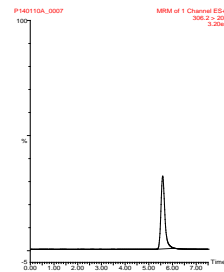
茨城 ネット 果皮
10 μ L/200 mL/1 g



茨城 ノーネット 全果実
10 μ L/40 mL/2 g



茨城 ノーネット 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



茨城 ノーネット 果皮
10 μ L/80 mL/1 g

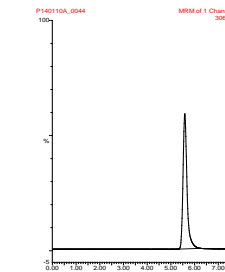
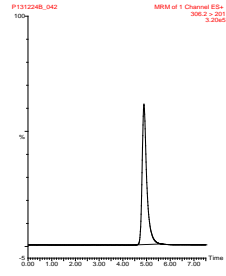
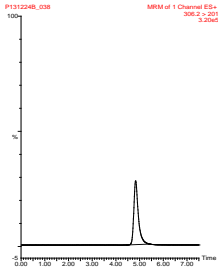


図 2.2.3.5. (続き) 処理のクロマトグラム (メロン 処理 1 日後)

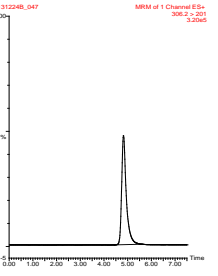
高知 ネット I 全果実
10 μ L/80 mL/2 g



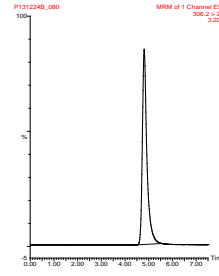
高知 ネット I 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



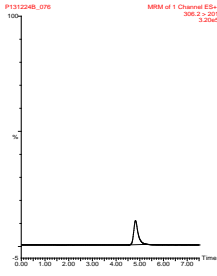
高知 ネット I 果皮
10 μ L/200 mL/1 g



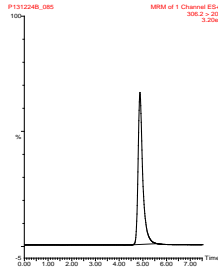
高知 ネット II 全果実
10 μ L/80 mL/2 g



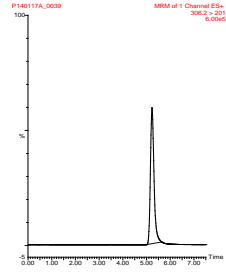
高知 ネット II 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



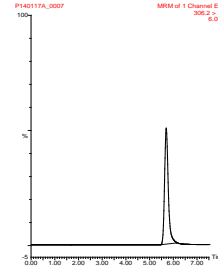
高知 ネット II 果皮
10 μ L/200 mL/1 g



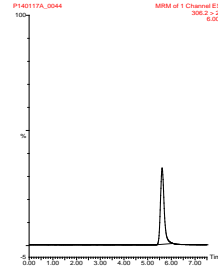
高知 ノーネット I 全果実
10 μ L/40 mL/2 g



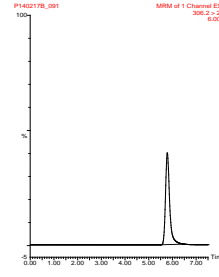
高知 ノーネット I 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



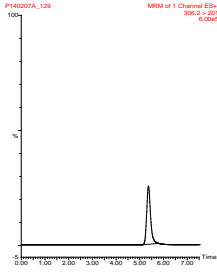
高知 ノーネット I 果皮
10 μ L/160 mL/1 g



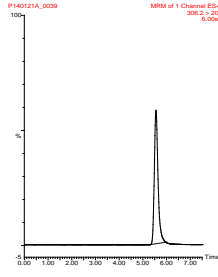
高知 ノーネット II 全果実
10 μ L/80 mL/2 g



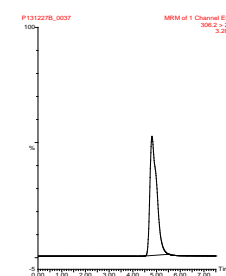
高知 ノーネット II 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



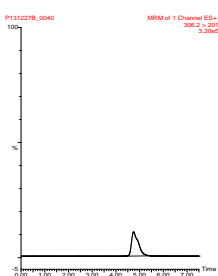
高知 ノーネット II 果皮
10 μ L/120 mL/1 g



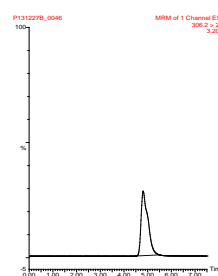
宮崎 ネット 全果実
10 μ L/40 mL/2 g



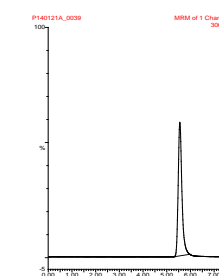
宮崎 ネット 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



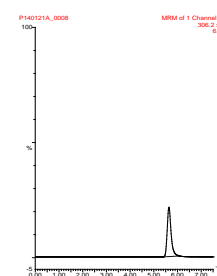
宮崎 ネット 果皮
10 μ L/200 mL/1 g



宮崎 ノーネット 全果実
10 μ L/40 mL/2 g



宮崎 ノーネット 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



宮崎 ノーネット 果皮
10 μ L/80 mL/1 g

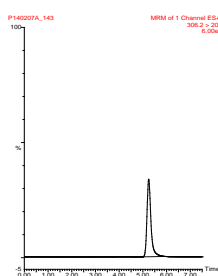


図 2.2.4 フルジオキシニル
 図 2.2.4.1. 検量線の一例

フルジオキシニル

$Y=aX+b$

(November 22, 2013)

$a= 3001722.397$
 $b= -106.3827864$
 $r= 0.999999$

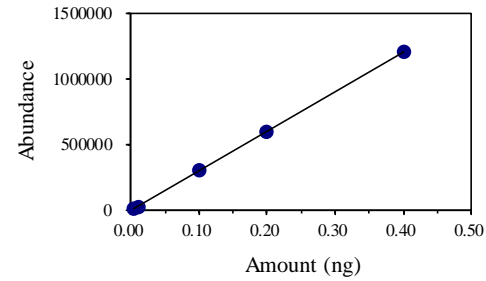
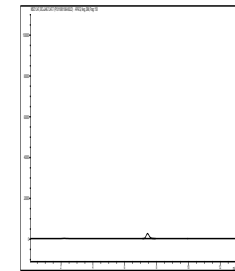
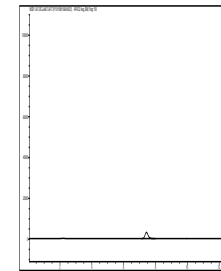
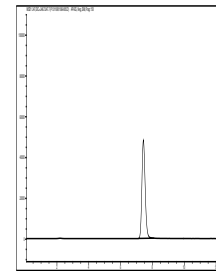


図 2.2.4.2. フルジオキシニル標準品のクロマトグラム
 標準品 0.2 ng

標準品 0.0125 ng
 (定量限界相当量 果皮)

標準品 0.01 ng
 (定量限界相当量 全果実, 果肉)



77

図 2.2.4.3. 回収率のクロマトグラム (メロン)

ネット 全果実
 2 mg/kg 添加
 10 μ L/200 mL/2 g

ネット 全果実
 0.002 mg/kg 添加
 10 μ L/4 mL/2 g

ネット 果肉
 0.05 mg/kg 添加
 10 μ L/5 mL/2 g

ネット 果肉
 0.001 mg/kg 添加
 10 μ L/2 mL/2 g

ネット 果皮
 10 mg/kg 添加
 10 μ L/500 mL/1 g

ネット 果皮
 0.005 mg/kg 添加
 10 μ L/4 mL/1 g

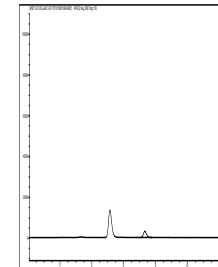
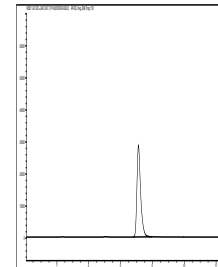
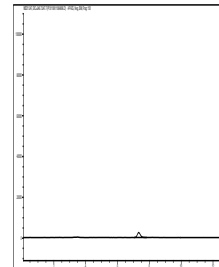
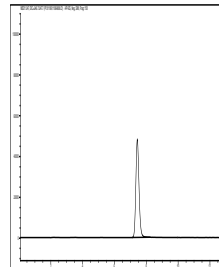
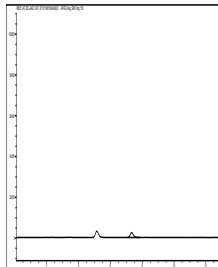
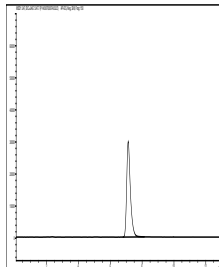
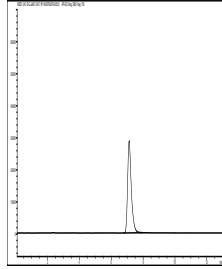
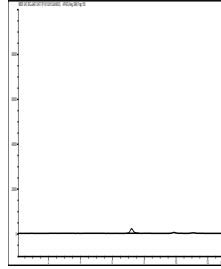


図2.2.4.3. (続き) 回収率のクロマトグラム (メロン)

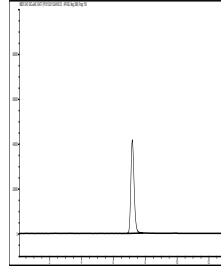
ノーネット 全果実
1 mg/kg 添加
10 μ L/100 mL/2 g



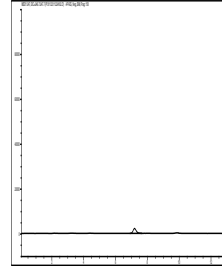
ノーネット 全果実
0.002 mg/kg 添加
10 μ L/4 mL/2 g



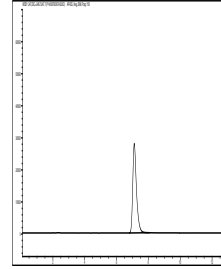
ノーネット 果肉
0.05 mg/kg 添加
10 μ L/5 mL/2 g



ノーネット 果肉
0.001 mg/kg 添加
10 μ L/2 mL/2 g



ノーネット 果皮
5 mg/kg 添加
10 μ L/250 mL/1 g



ノーネット 果皮
0.005 mg/kg 添加
10 μ L/4 mL/1 g

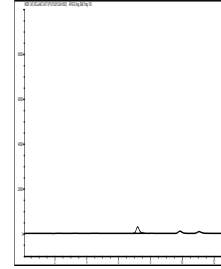
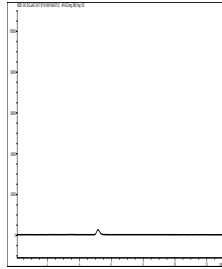
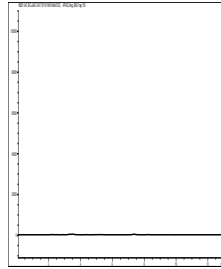


図2.2.4.4. 無処理のクロマトグラム (メロン)

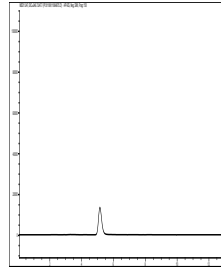
茨城 ネット 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



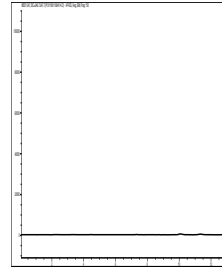
茨城 ネット 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



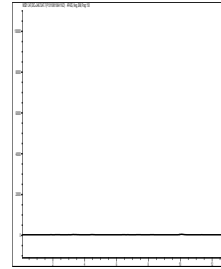
茨城 ネット 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



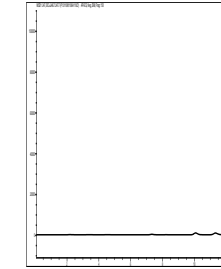
茨城 ノーネット 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



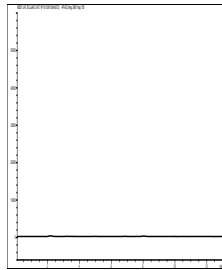
茨城 ノーネット 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



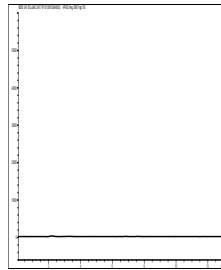
茨城 ノーネット 果皮
10 μ L/4 mL/1g



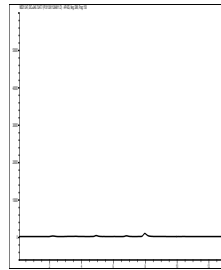
高知 ネットI 全果実
10 μ L/4mL/2 g



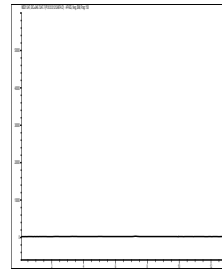
高知 ネットI 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



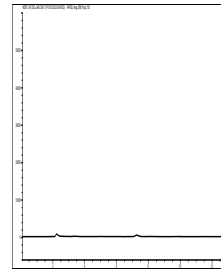
高知 ネットI 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



高知 ネットII 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



高知 ネットII 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



高知 ネットII 果皮
10 μ L/4 mL/1 g

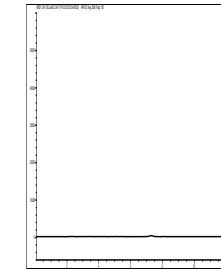


図2.2.4.4. (続き) 無処理のクロマトグラム (メロン)

高知 ノーネット I 全果実
10 μ L/4 mL/2 g

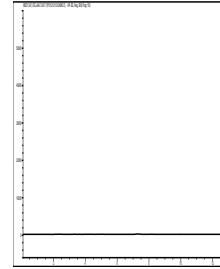
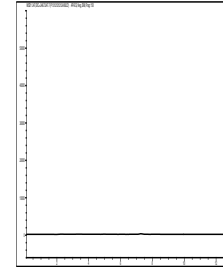
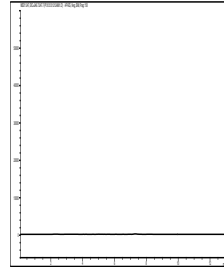
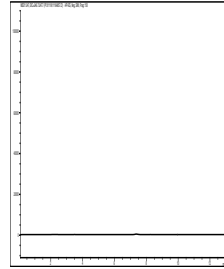
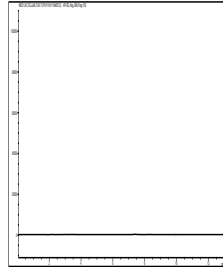
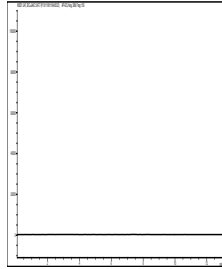
高知 ノーネット I 果肉
10 μ L/2 mL/2 g

高知 ノーネット I 果皮
10 μ L/4 mL/1 g

高知 ノーネット II 全果実
10 μ L/4 mL/2 g

高知 ノーネット II 果肉
10 μ L/2 mL/2 g

高知 ノーネット II 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



宮崎ネット 全果実
10 μ L/4 mL/2 g

宮崎ネット 果肉
10 μ L/2 mL/2 g

宮崎ネット 果皮
10 μ L/4 mL/1 g

宮崎 ノーネット 全果実
10 μ L/4 mL/2 g

宮崎 ノーネット 果肉
10 μ L/2 mL/2 g

宮崎 ノーネット 果皮
10 μ L/4 mL/1 g

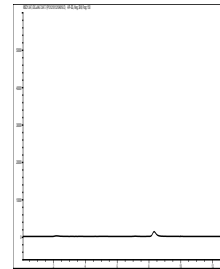
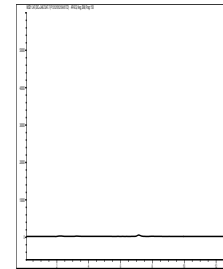
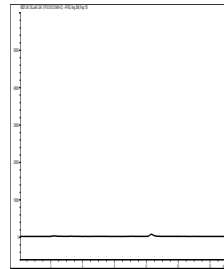
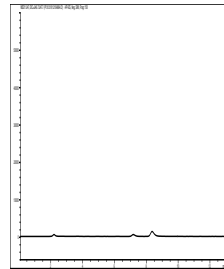
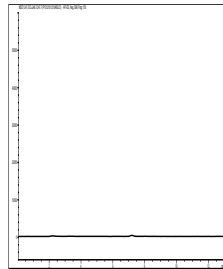
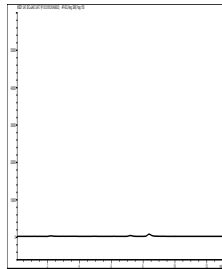


図2.2.4.5. 処理のクロマトグラム (メロン 処理1日後)

茨城 ネット 全果実
10 μ L/40 mL/2 g

茨城 ネット 果肉
10 μ L/2 mL/2 g

茨城 ネット 果皮
10 μ L/200 mL/1 g

茨城 ノーネット 全果実
10 μ L/40 mL/2 g

茨城 ノーネット 果肉
10 μ L/2 mL/2 g

茨城 ノーネット 果皮
10 μ L/80 mL/1 g

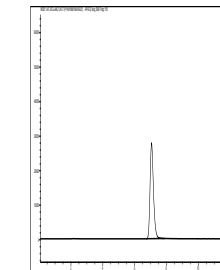
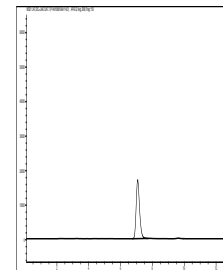
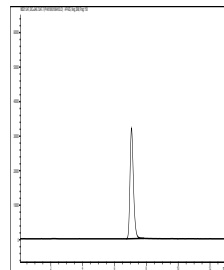
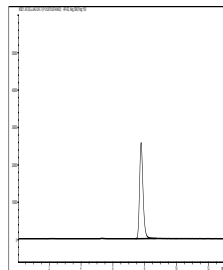
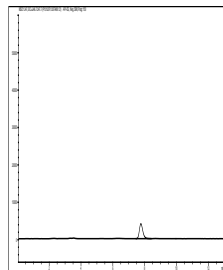
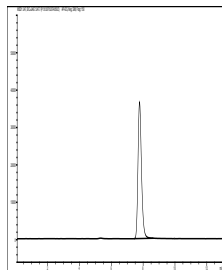


図2.2.4.5.(続き) 処理のクロマトグラム (メロン 処理1日後)

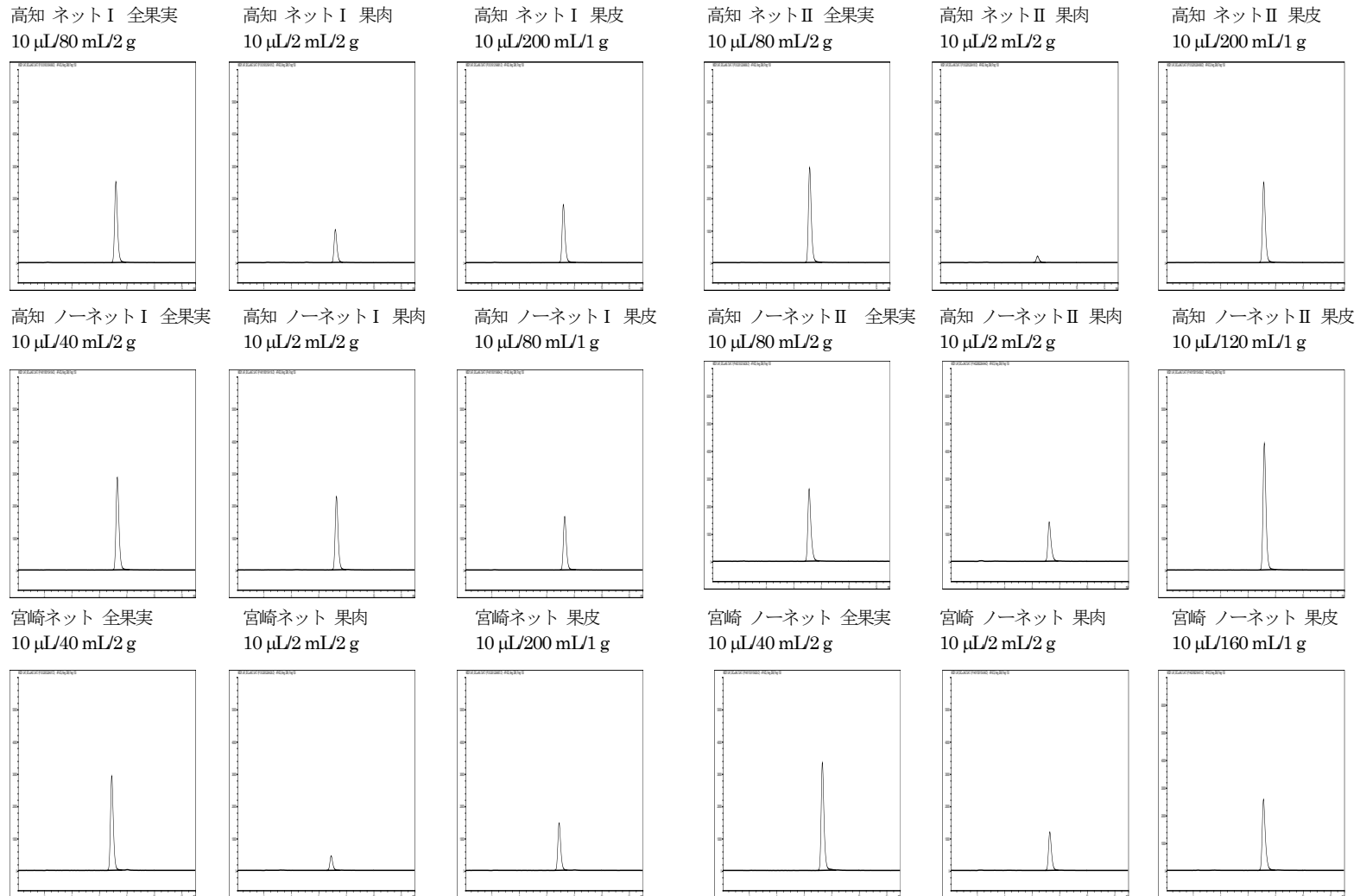


図 2.2.5. ミクロブタニル
 図 2.2.5.1. 検量線の一例

ミクロブタニル

$Y=aX+b$

(November 6, 2013)

$a= 3210542.445$

$b= -1304.869679$

$r= 0.999999$

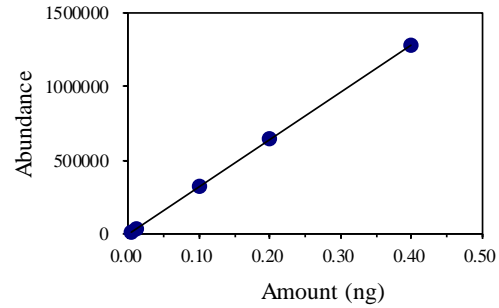


図 2.2.5.2. ミクロブタニル標準品のクロマトグラム

標準品 0.2 ng

標準品 0.0125 ng

(定量限界相当量 果皮)

標準品 0.01 ng

(定量限界相当量 全果実, 果肉)

(定量限界相当量 全果実, 果肉)

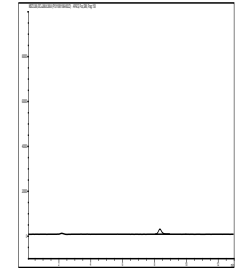
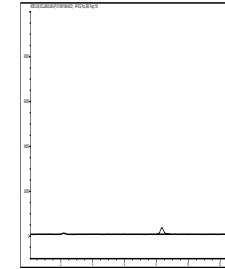
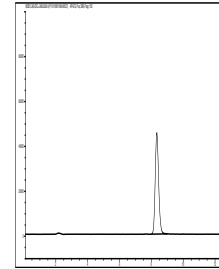


図 2.2.5.3. 回収率のクロマトグラム (メロン)

ネット 全果実

0.4 mg/kg 添加

10 μL/40 mL/2 g

ネット 全果実

0.002 mg/kg 添加

10 μL/4 mL/2 g

ネット 果肉

0.05 mg/kg 添加

10 μL/5 mL/2 g

ネット 果肉

0.001 mg/kg 添加

10 μL/2 mL/2 g

ネット 果皮

2 mg/kg 添加

10 μL/100 mL/1 g

ネット 果皮

0.005 mg/kg 添加

10 μL/4 mL/1 g

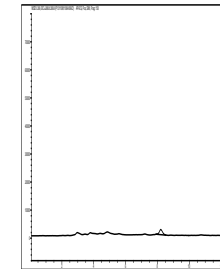
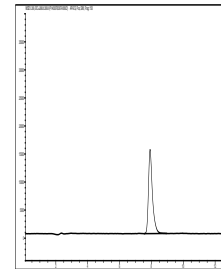
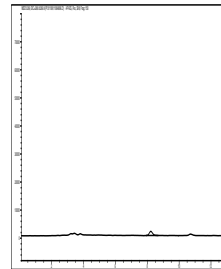
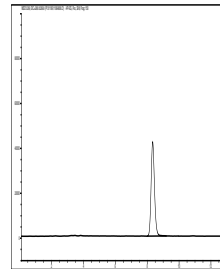
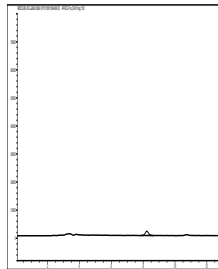
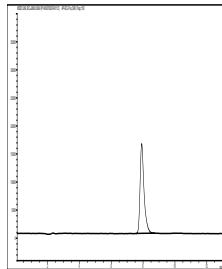
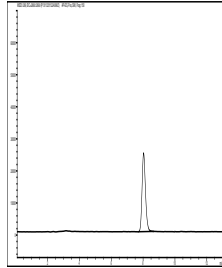
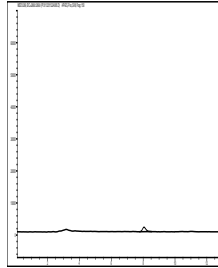


図 2.2.5.3. (続き) 回収率のクロマトグラム (メロン)

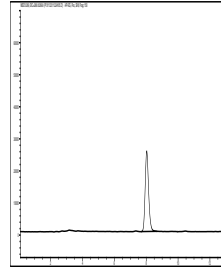
ノーネット 全果実
0.1 mg/kg 添加
10 μ L/10 mL/2 g



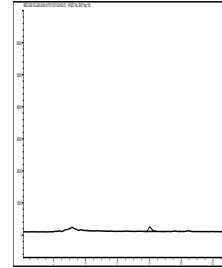
ノーネット 全果実
0.002 mg/kg 添加
10 μ L/4 mL/2 g



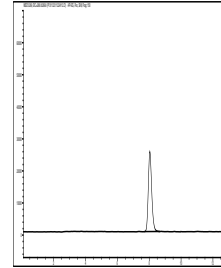
ノーネット 果肉
0.05 mg/kg 添加
10 μ L/5 mL/2 g



ノーネット 果肉
0.001 mg/kg 添加
10 μ L/2 mL/2 g



ノーネット 果皮
0.25 mg/kg 添加
10 μ L/12 mL/1 g



ノーネット 果皮
0.005 mg/kg 添加
10 μ L/4 mL/1 g

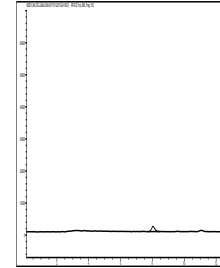
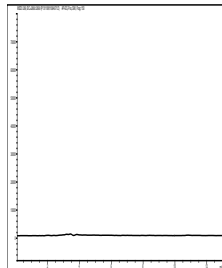
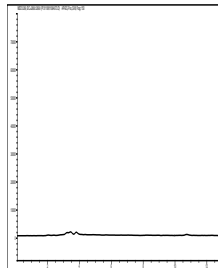


図 2.2.5.4. 無処理のクロマトグラム (メロン)

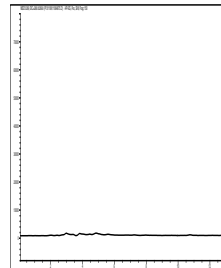
茨城 ネット 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



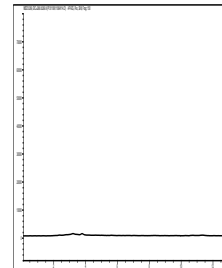
茨城 ネット 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



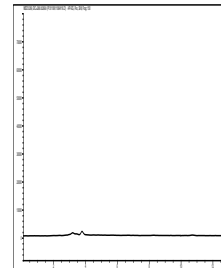
茨城 ネット 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



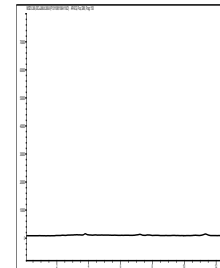
茨城 ノーネット 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



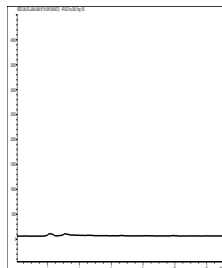
茨城 ノーネット 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



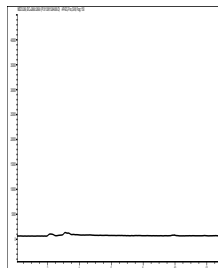
茨城 ノーネット 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



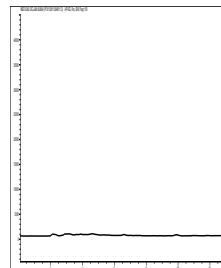
高知 ネットI 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



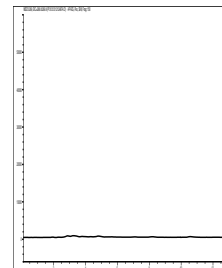
高知 ネットI 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



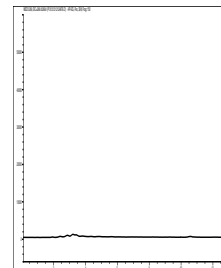
高知 ネットI 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



高知 ネットII 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



高知 ネットII 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



高知 ネットII 果皮
10 μ L/4 mL/1 g

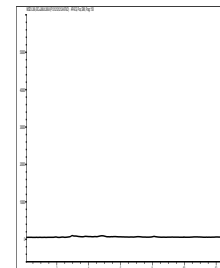
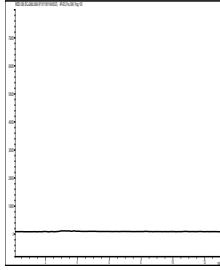
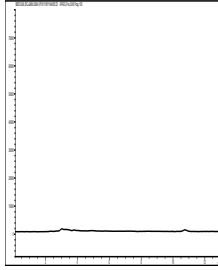


図2.2.5.4. (続き) 無処理のクロマトグラム (メロン)

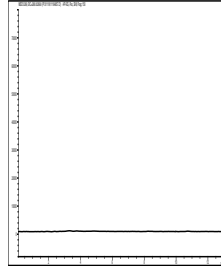
高知 ノーネット I 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



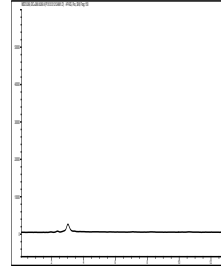
高知 ノーネット I 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



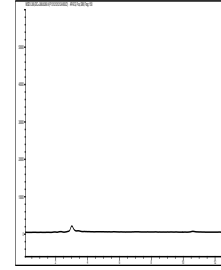
高知 ノーネット I 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



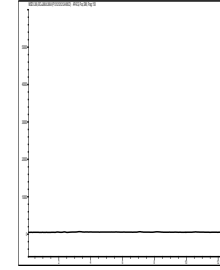
高知 ノーネット II 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



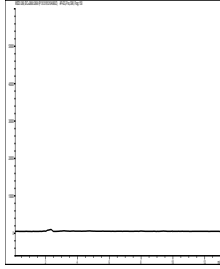
高知 ノーネット II 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



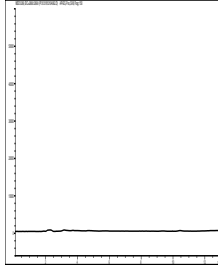
高知 ノーネット II 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



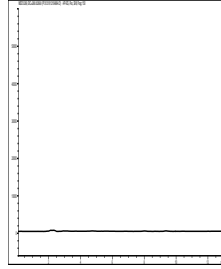
宮崎 ネット 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



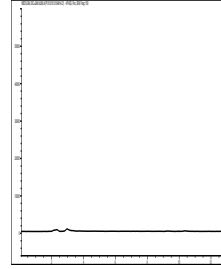
宮崎 ネット 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



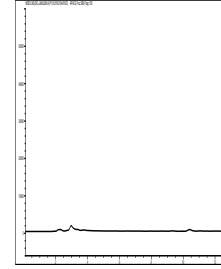
宮崎 ネット 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



宮崎 ノーネット 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



宮崎 ノーネット 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



宮崎 ノーネット 果皮
10 μ L/4 mL/1 g

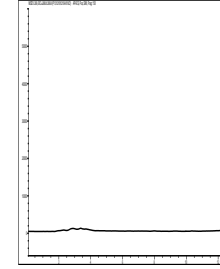
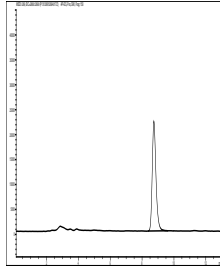
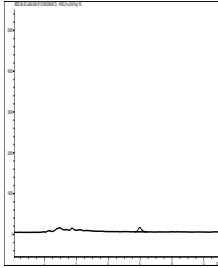


図2.2.5.5. 処理のクロマトグラム (メロン 処理1日後)

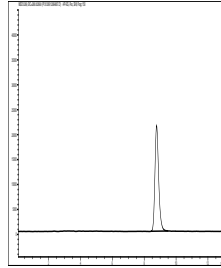
茨城 ネット 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



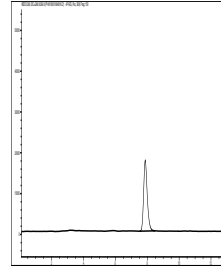
茨城 ネット 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



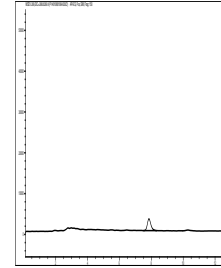
茨城 ネット 果皮
10 μ L/20 mL/1 g



茨城 ノーネット 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



茨城 ノーネット 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



茨城 ノーネット 果皮
10 μ L/8 mL/1 g

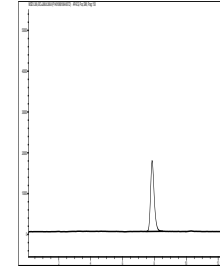
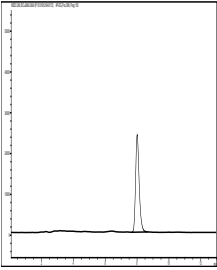
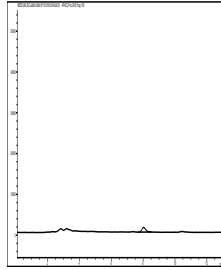


図2.2.5.5.(続き) 処理のクロマトグラム (メロン 処理1日後)

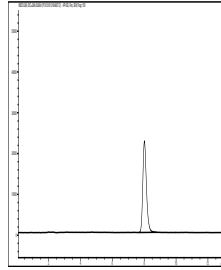
高知 ネットI 全果実
10 μ L/8 mL/2 g



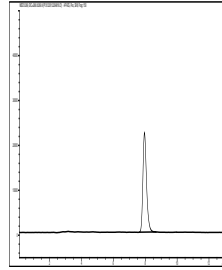
高知 ネットI 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



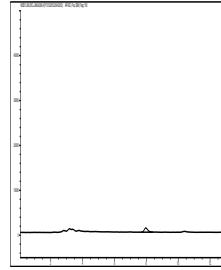
高知 ネットI 果皮
10 μ L/20 mL/1 g



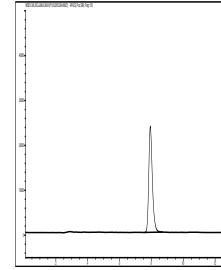
高知 ネットII 全果実
10 μ L/8 mL/2 g



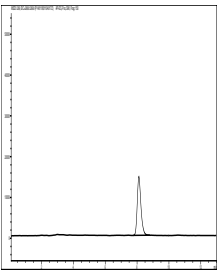
高知 ネットII 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



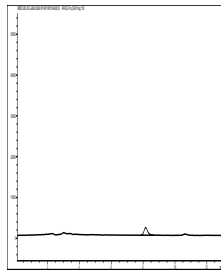
高知 ネットII 果皮
10 μ L/20 mL/1 g



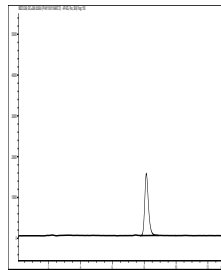
高知 ノーネットI 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



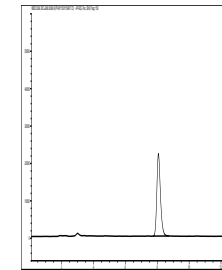
高知 ノーネットI 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



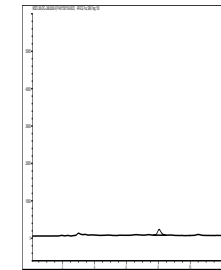
高知 ノーネットI 果皮
10 μ L/8 mL/1 g



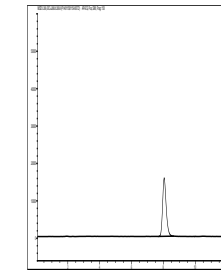
高知 ノーネットII 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



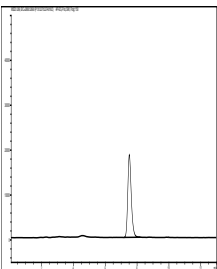
高知 ノーネットII 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



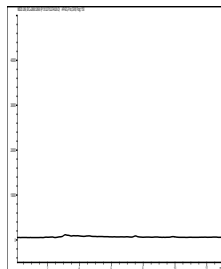
高知 ノーネットII 果皮
10 μ L/12 mL/1 g



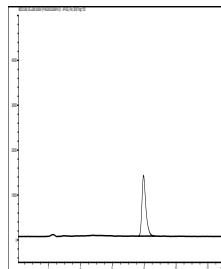
宮崎 ネット 全果実
10 μ L/8 mL/2 g



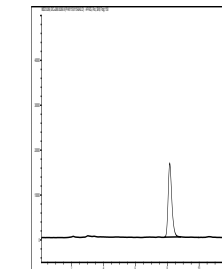
宮崎 ネット 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



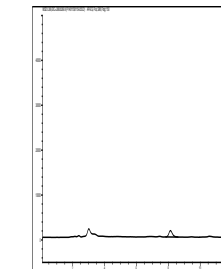
宮崎 ネット 果皮
10 μ L/20 mL/1 g



宮崎 ノーネット 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



宮崎 ノーネット 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



宮崎 ノーネット 果皮
10 μ L/8 mL/1 g

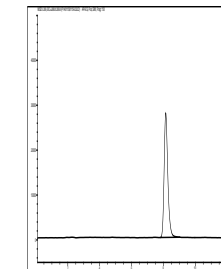


図 2.2.6. ルフェヌロン
 図 2.2.6.1. 検量線の一例

ルフェヌロン

$Y=aX+b$

November 8, 2013

$a= 964332.2088$

$b= 80.02908284$

$r= 1.0000000$

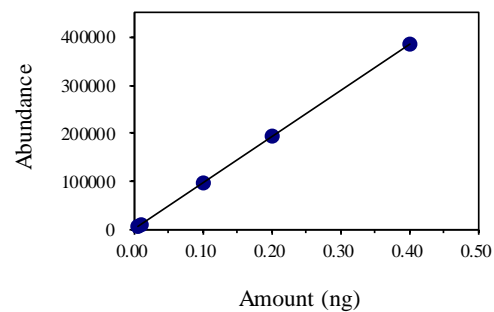


図 2.2.6.2. ルフェヌロン標準品のクロマトグラム
 標準品 0.2 ng

標準品 0.0125 ng
 (定量限界相当量 果皮)

標準品 0.01 ng
 (定量限界相当量 全果実, 果肉)

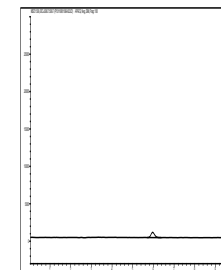
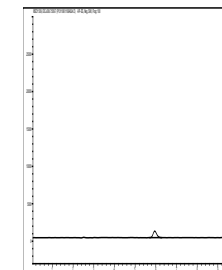
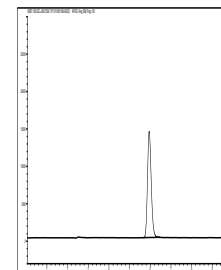


図 2.2.6.3. 回収率のクロマトグラム (メロン)

ネット 全果実
 0.4 mg/kg 添加
 10 μL/40 mL/2 g

ネット 全果実
 0.002 mg/kg 添加
 10 μL/4 mL/2 g

ネット 果肉
 0.05 mg/kg 添加
 10 μL/5 mL/2 g

ネット 果肉
 0.001 mg/kg 添加
 10 μL/2 mL/2 g

ネット 果皮
 2 mg/kg 添加
 10 μL/100 mL/1 g

ネット 果皮
 0.005 mg/kg 添加
 10 μL/4 mL/1 g

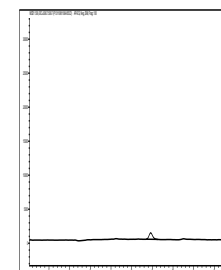
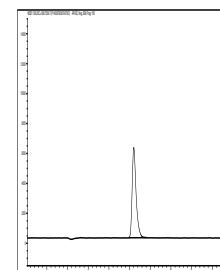
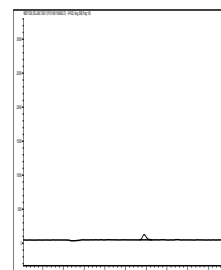
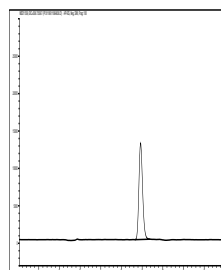
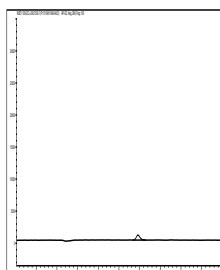
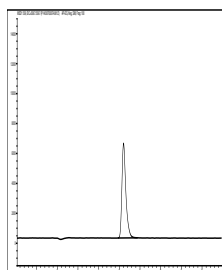
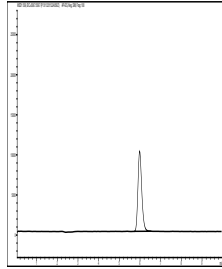
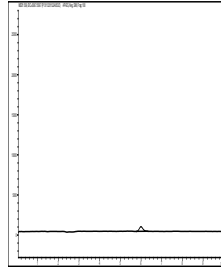


図 2.2.6.3. (続き) 回収率のクロマトグラム (メロン)

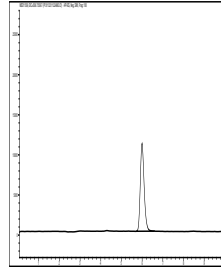
ノーネット 全果実
0.1 mg/kg 添加
10 μ L/10 mL/2 g



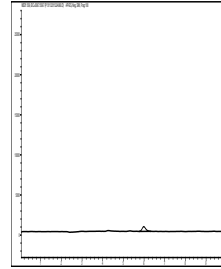
ノーネット 全果実
0.002 mg/kg 添加
10 μ L/4 mL/2 g



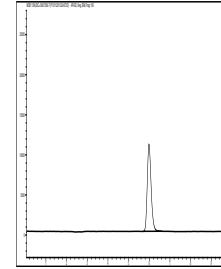
ノーネット 果肉
0.05 mg/kg 添加
10 μ L/5 mL/2 g



ノーネット 果肉
0.001 mg/kg 添加
10 μ L/2 mL/2 g



ノーネット 果皮
0.25 mg/kg 添加
10 μ L/12 mL/1 g



ノーネット 果皮
0.005 mg/kg 添加
10 μ L/4 mL/1 g

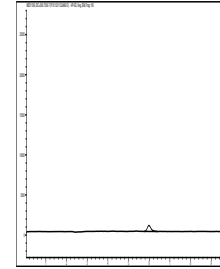
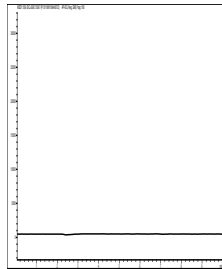
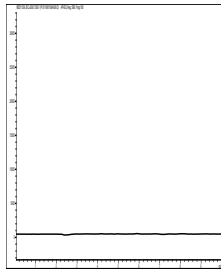


図 2.2.6.4. 無処理のクロマトグラム (メロン)

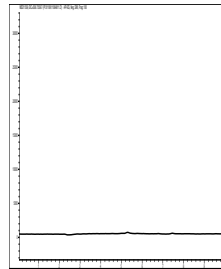
茨城 ネット 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



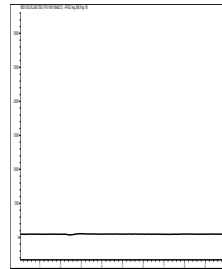
茨城 ネット 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



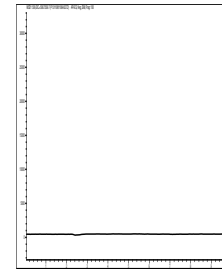
茨城 ネット 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



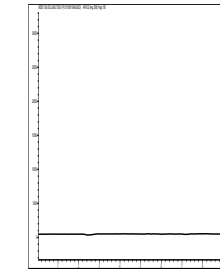
茨城 ノーネット 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



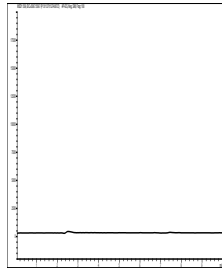
茨城 ノーネット 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



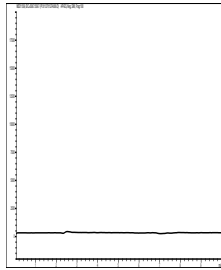
茨城 ノーネット 果皮
10 μ L/4 mL/1g



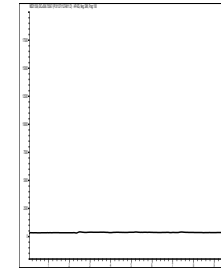
高知 ネットI 全果実
10 μ L/4mL/2 g



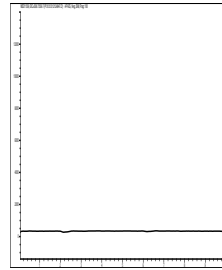
高知 ネットI 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



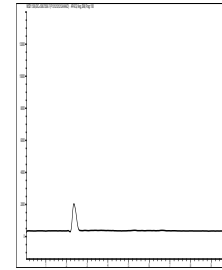
高知 ネットI 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



高知 ネットII 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



高知 ネットII 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



高知 ネットII 果皮
10 μ L/4 mL/1 g

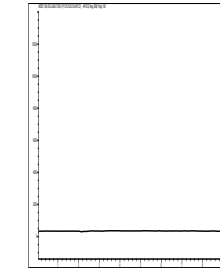


図2.2.6.4. (続き) 無処理のクロマトグラム (メロン)

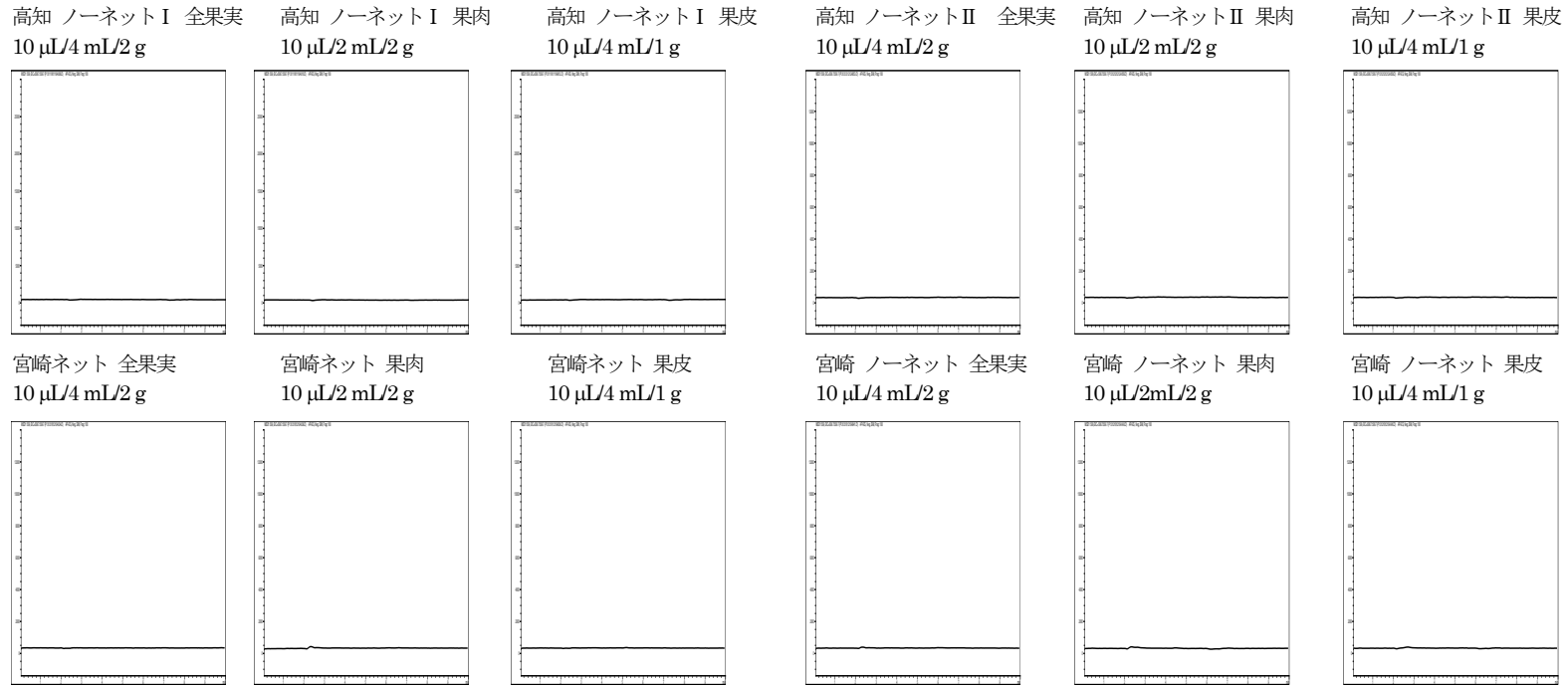


図2.2.6.5. 処理のクロマトグラム (メロン 処理1日後)

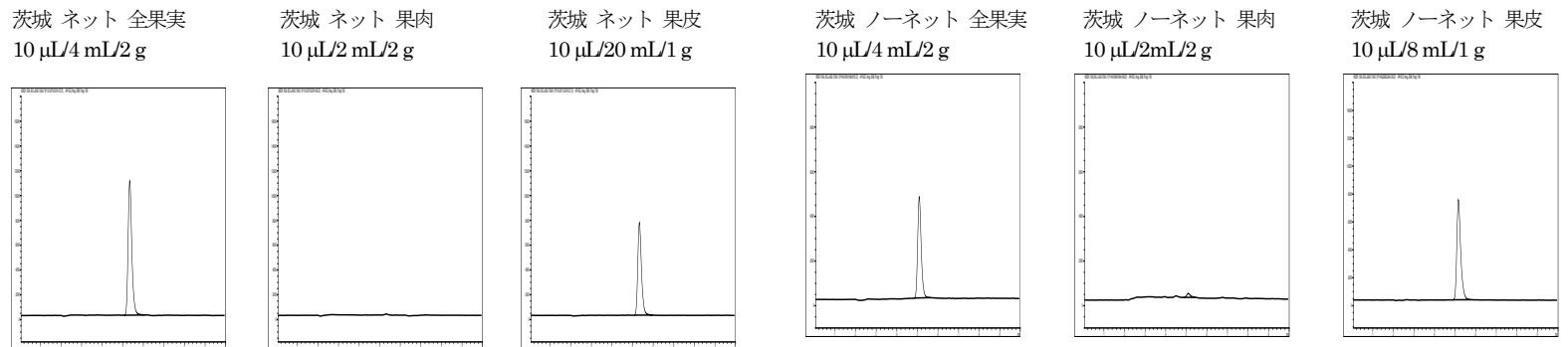
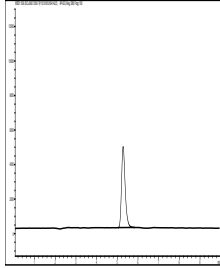
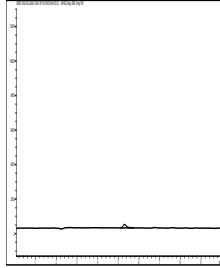


図2.2.6.5.(続き) 処理のクロマトグラム (メロン 処理1日後)

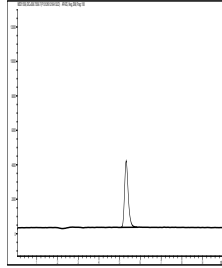
高知 ネットI 全果実
10 μ L/8 mL/2 g



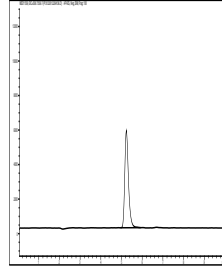
高知 ネットI 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



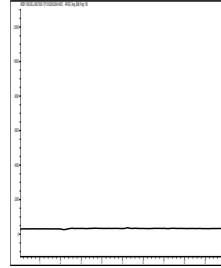
高知 ネットI 果皮
10 μ L/20 mL/1 g



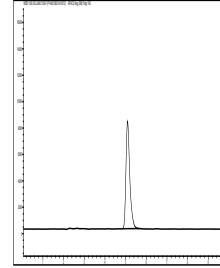
高知 ネットII 全果実
10 μ L/8 mL/2 g



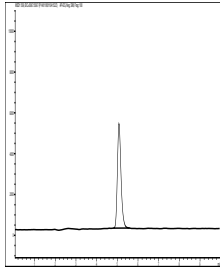
高知 ネットII 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



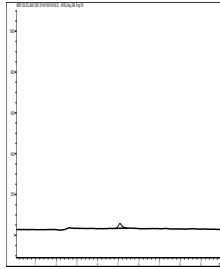
高知 ネットII 果皮
10 μ L/20 mL/1 g



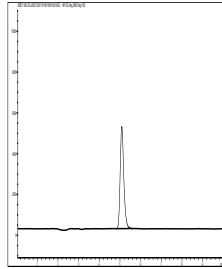
高知 ノーネットI 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



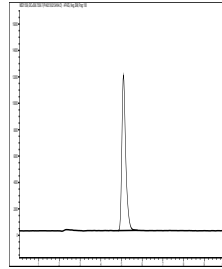
高知 ノーネットI 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



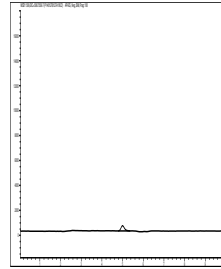
高知 ノーネットI 果皮
10 μ L/8 mL/1 g



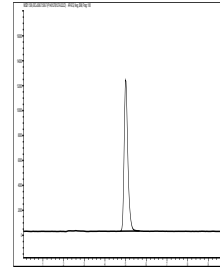
高知 ノーネットII 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



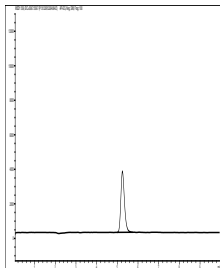
高知 ノーネットII 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



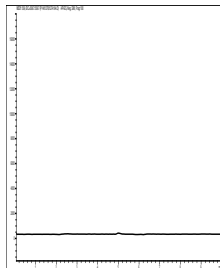
高知 ノーネットII 果皮
10 μ L/12 mL/1 g



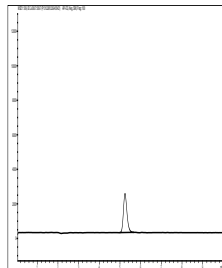
宮崎 ネット 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



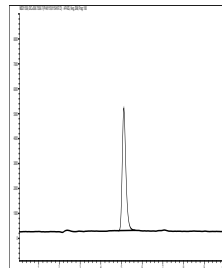
宮崎 ネット 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



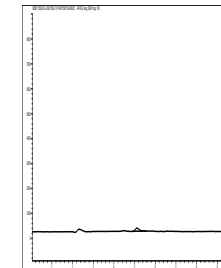
宮崎 ネット 果皮
10 μ L/20 mL/1 g



宮崎 ノーネット 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



宮崎 ノーネット 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



宮崎 ノーネット 果皮
10 μ L/8 mL/1 g

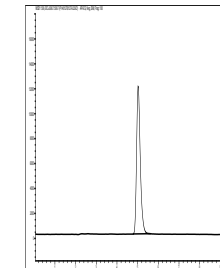


図 2.3. キウイフルーツ試料のクロマトグラム

図 2.3.1. クレソキシムメチル

図 2.3.1.1. 検量線の一例

クレソキシムメチル

$$Y=aX+b$$

(November 20, 2013)

$$a= 25214.18606$$

$$b= -40.72055958$$

$$r= 0.999939$$

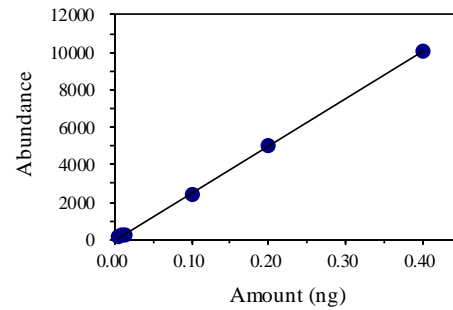


図 2.3.1.2. クレソキシムメチル標準品のクロマトグラム

標準品 0.2 ng

標準品 0.0125 ng

(定量限界相当量 果皮)

標準品 0.01 ng

(定量限界相当量 全果実, 果肉)

(定量限界相当量 全果実, 果肉)

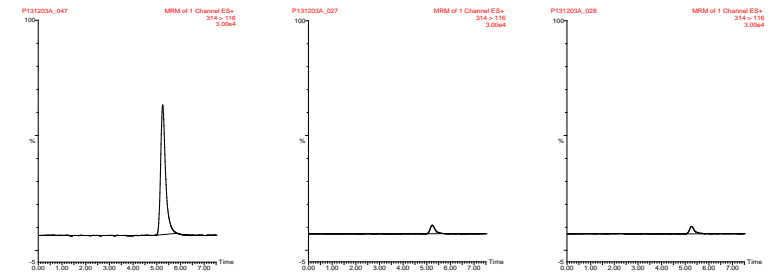


図 2.3.1.3. 回収率のクロマトグラム (キウイフルーツ)

全果実

5 mg/kg 添加

10 μ L/500 mL/2 g

全果実

0.002 mg/kg 添加

10 μ L/4 mL/2 g

果肉

0.2 mg/kg 添加

10 μ L/20 mL/2 g

果肉

0.001 mg/kg 添加

10 μ L/2 mL/2 g

果皮

25 mg/kg 添加

10 μ L/1250 mL/1 g

果皮

0.005 mg/kg 添加

10 μ L/4 mL/1 g

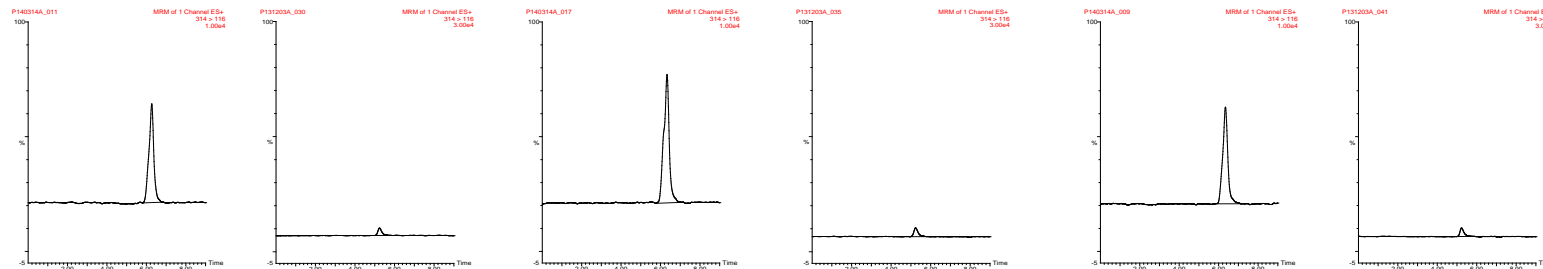
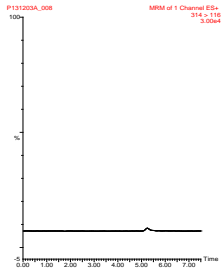
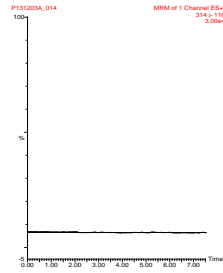


図 2.3.1.4. 無処理のクロマトグラム (キウイフルーツ)

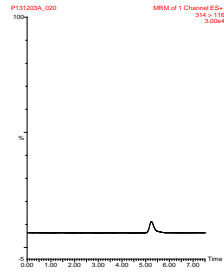
茨城 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



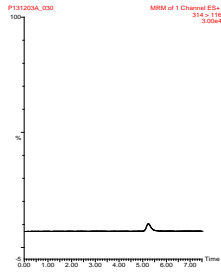
茨城 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



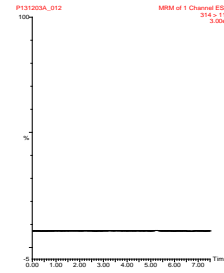
茨城 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



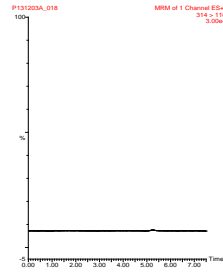
山梨 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



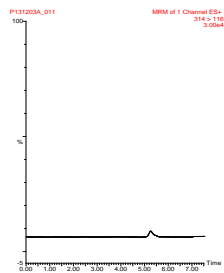
山梨 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



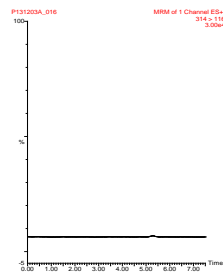
山梨 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



高知 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



高知 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



高知 果皮
10 μ L/4 mL/1 g

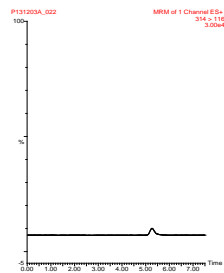
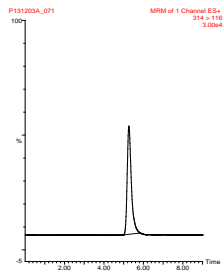
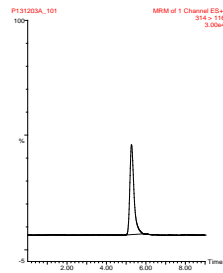


図 2.3.1.5 処理のクロマトグラム (キウイフルーツ 処理 1 日後)

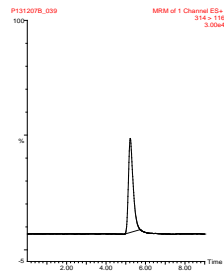
茨城 全果実
10 μ L/400 mL/2 g



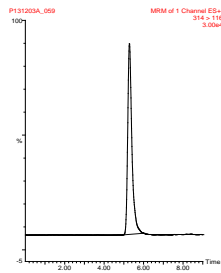
茨城 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



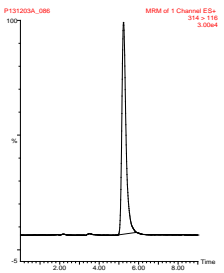
茨城 果皮
10 μ L/800 mL/1 g



山梨 全果実
10 μ L/200 mL/2 g



山梨 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



山梨 果皮
10 μ L/800 mL/1 g

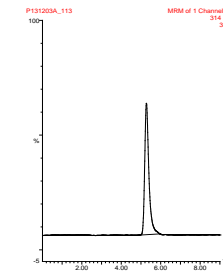
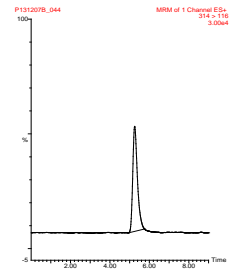


図 2.3.1.5. (続き) 処理のクロマトグラム (キウイフルーツ 処理 1 日後)

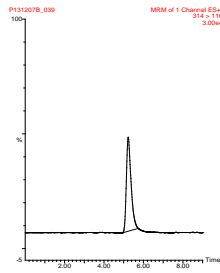
高知 全果実

10 μ L/400 mL/2 g



高知 果肉

10 μ L/6 mL/2 g



高知 果皮

10 μ L/800 mL/1 g

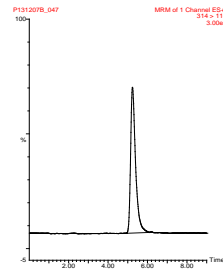


図 2.3.2. ジノテフラン
 図 2.3.2.1. 検量線の一例

ジノテフラン

$$Y=aX+b$$

(November 20, 2013)

a= 9234.21986

b= 0.460508614

r= 0.999984

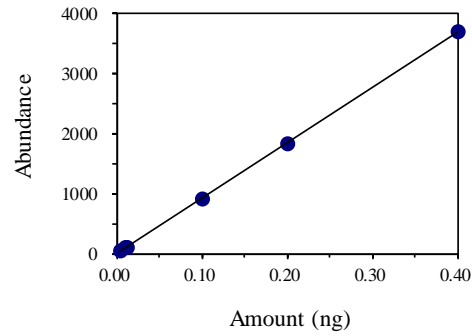


図 2.3.2.2. ジノテフラン標準品のクロマトグラム
 標準品 0.2 ng

標準品 0.0125 ng
 (定量限界相当量 果皮)

標準品 0.01 ng
 (定量限界相当量 全果実, 果肉)

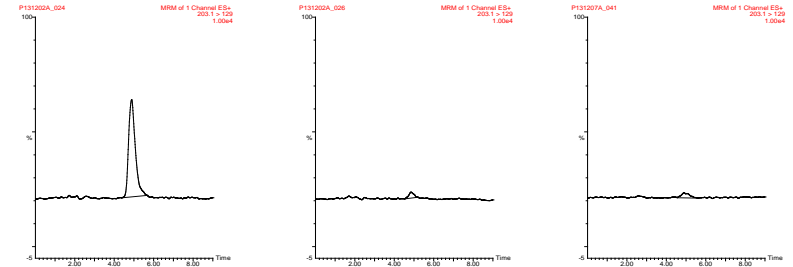


図 2.3.2.3. 回収率のクロマトグラム (キウイフルーツ)

全果実

5 mg/kg 添加

10 μ L/500 mL/2 g

全果実

0.002 mg/kg 添加

10 μ L/4 mL/2 g

果肉

0.5 mg/kg 添加

10 μ L/50 mL/2 g

果肉

0.001 mg/kg 添加

10 μ L/2 mL/2 g

果皮

25 mg/kg 添加

10 μ L/1250 mL/1 g

果皮

0.005 mg/kg 添加

10 μ L/4 mL/1 g

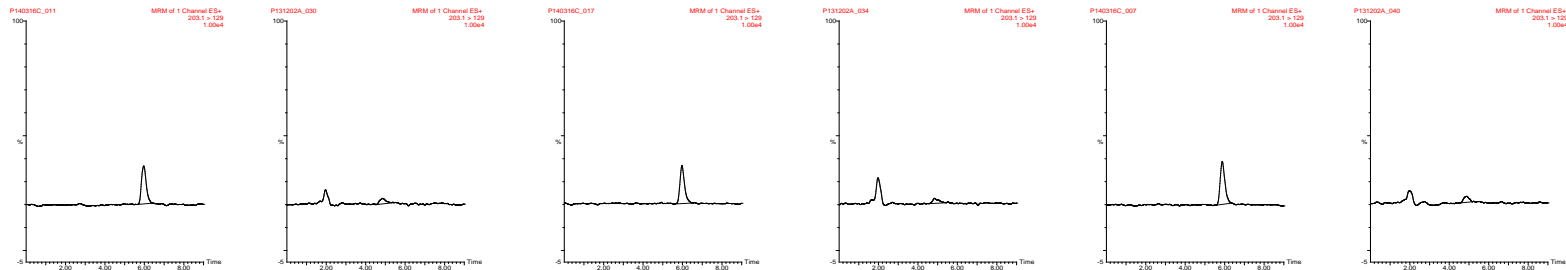
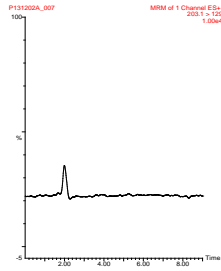
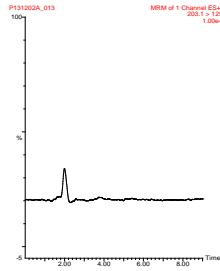


図 2.3.2.4. 無処理のクロマトグラム (キウイフルーツ)

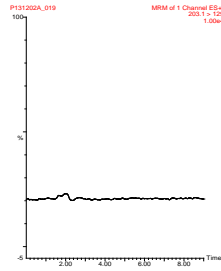
茨城 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



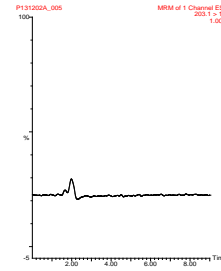
茨城 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



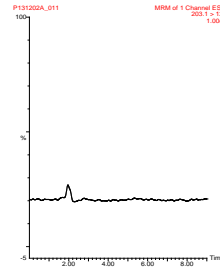
茨城 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



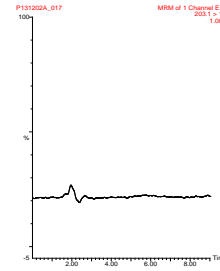
山梨 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



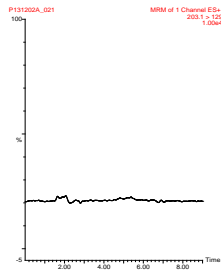
山梨 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



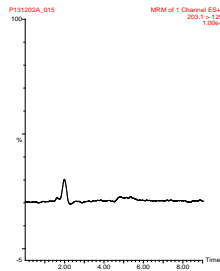
山梨 果皮
10 μ L/4 mL/1 g



高知 全果実
10 μ L/4 mL/2 g



高知 果肉
10 μ L/2 mL/2 g



高知 果皮
10 μ L/4 mL/1 g

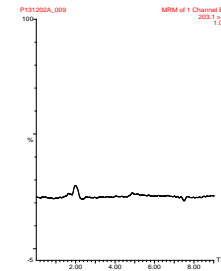
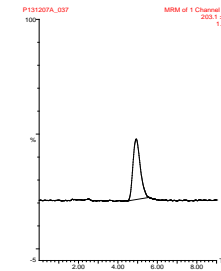
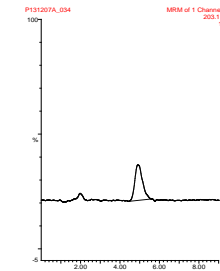


図 2.3.2.5. 処理のクロマトグラム (キウイフルーツ 処理 1 日後)

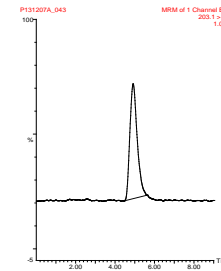
茨城 全果実
10 μ L/200 mL/2 g



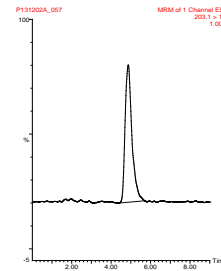
茨城 果肉
10 μ L/10 mL/2 g



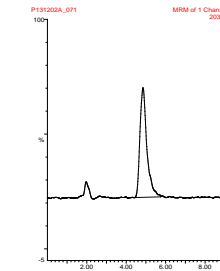
茨城 果皮
10 μ L/400 mL/1 g



山梨 全果実
10 μ L/200 mL/2 g



山梨 果肉
10 μ L/10 mL/2 g



山梨 果皮
10 μ L/400 mL/1 g

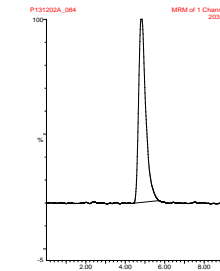
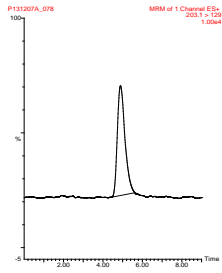


図 2.3.2.5. (続き) 処理のクロマトグラム (キウイフルーツ 処理 1 日後)

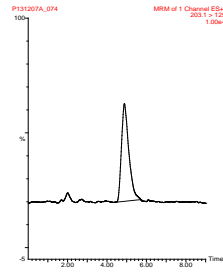
高知 全果実

10 μ L/200 mL/2 g



高知 果肉

10 μ L/6 mL/2 g



高知 果皮

10 μ L/400 mL/1 g

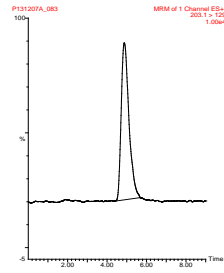


図 2.3.3. チオファネートメチル
図 2.3.3.1. 検量線の一例

カルベンダジム (チオファネートメチルとしての値)

$$Y=aX+b$$

(March 5, 2013)

a= 43665.55892
b= -507.1084084
r= 0.999756

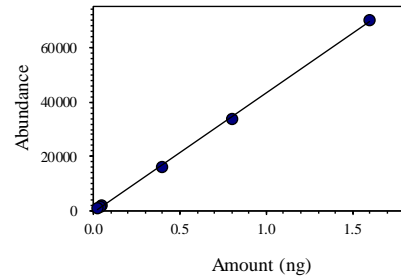


図 2.3.3.2. チオファネートメチル標準品 (閉環反応後) のクロマトグラム
標準品 0.8 ng

標準品 0.005 ng
(定量限界相当量 果皮)

標準品 0.004 ng
(定量限界相当量 全果実, 果肉)

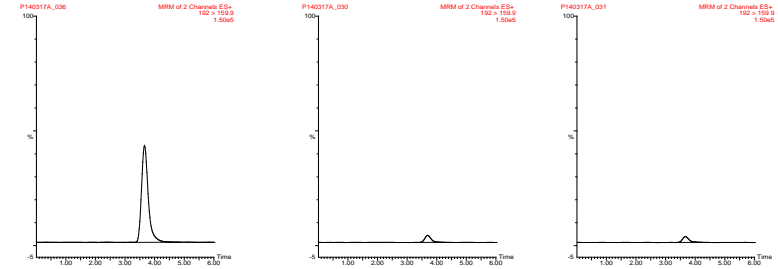


図 2.3.3.3. チオファネートメチル 回収率のクロマトグラム (キウイフルーツ)
全果実 10 mg/kg 添加 10 µL/1000 mL/2 g
全果実 0.002 mg/kg 添加 10 µL/4 mL/2 g
果肉 0.2 mg/kg 添加 10 µL/20 mL/2 g

果肉 0.001 mg/kg 添加 10 µL/2 mL/2 g

果皮 50 mg/kg 添加 10 µL/2500 mL/1 g

果皮 0.005 mg/kg 添加 10 µL/4 mL/1 g

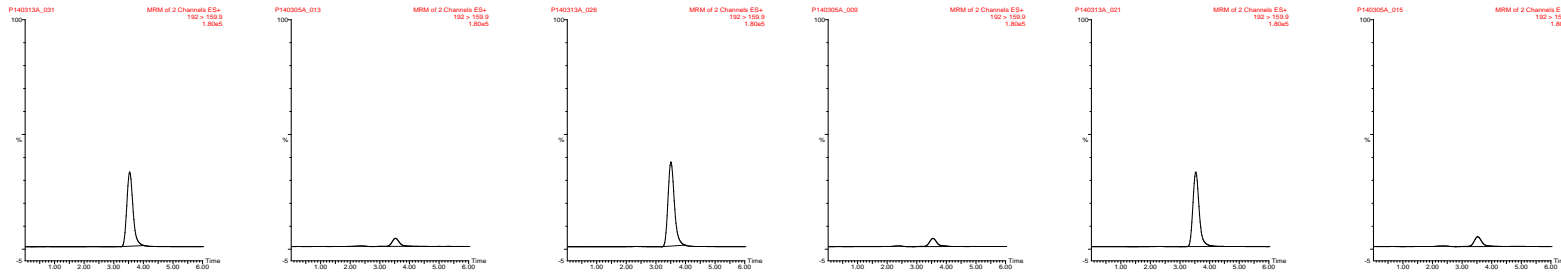


図 2.3.3.4. カルベンダジム 回収率のクロマトグラム (キウイフルーツ)

全果実 10 mg/kg 添加 10 μ L/1000 mL/2 g	全果実 0.002 mg/kg 添加 10 μ L/4 mL/2 g	果肉 0.2 mg/kg 添加 10 μ L/20 mL/2 g	果肉 0.001 mg/kg 添加 10 μ L/2 mL/2 g	果皮 50 mg/kg 添加 10 μ L/2500 mL/1 g	果皮 0.005 mg/kg 添加 10 μ L/4 mL/1 g
--	--	--	---	---	---

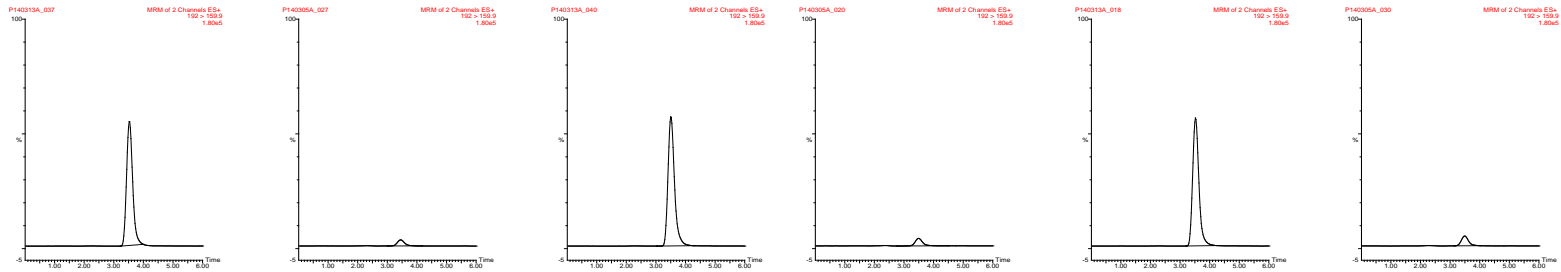
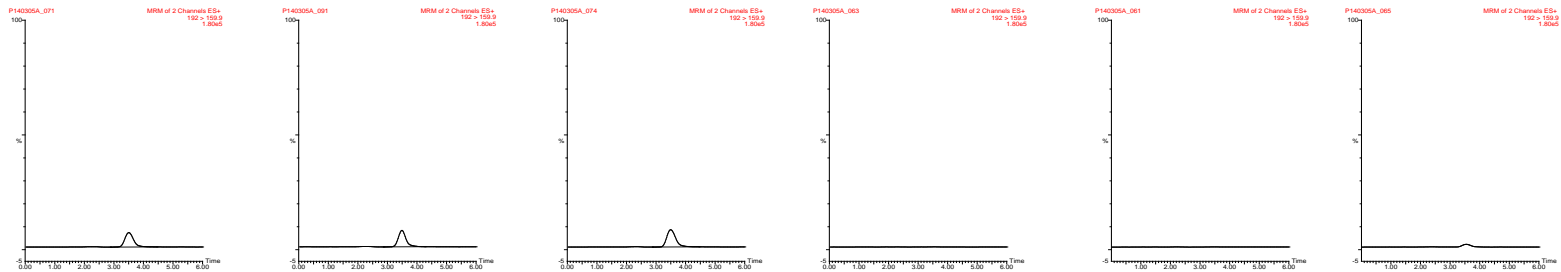


図 2.3.3.5. 無処理のクロマトグラム (キウイフルーツ)

茨城 全果実 10 μ L/4 mL/2 g	茨城 果肉 10 μ L/2 mL/2 g	茨城 果皮 10 μ L/4 mL/1 g	山梨 全果実 10 μ L/4 mL/2 g	山梨 果肉 10 μ L/2 mL/2 g	山梨 果皮 10 μ L/4 mL/1 g
-------------------------------	------------------------------	------------------------------	-------------------------------	------------------------------	------------------------------



高知 全果実 10 μ L/40 mL/2 g	高知 果肉 10 μ L/2 mL/2 g	高知 果皮 10 μ L/80 mL/1 g
--------------------------------	------------------------------	-------------------------------

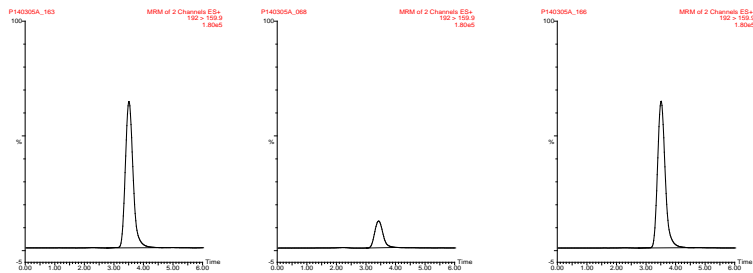
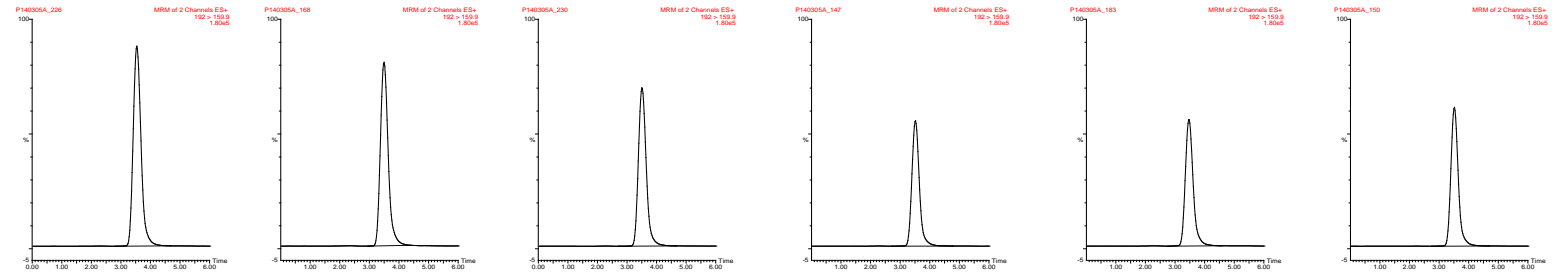


図 2.3.3.6. 処理のクロマトグラム (キウイフルーツ 処理 1 日後)

茨城 全果実 10 μ L/320 mL/2 g	茨城 果肉 10 μ L/4 mL/2 g	茨城 果皮 10 μ L/1280 mL/1 g	山梨 全果実 10 μ L/800 mL/2 g	山梨 果肉 10 μ L/8 mL/2 g	山梨 果皮 10 μ L/2000 mL/1 g
---------------------------------	------------------------------	---------------------------------	---------------------------------	------------------------------	---------------------------------



高知 全果実 10 μ L/800 mL/2 g	高知 果肉 10 μ L/8 mL/2 g	高知 果皮 10 μ L/2000 mL/1 g
---------------------------------	------------------------------	---------------------------------

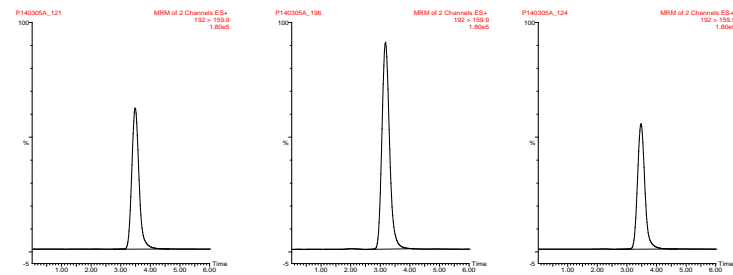


図 2.3.3.7. チオファネートメチル保存試験のクロマトグラム (キウイフルーツ)

茨城 全果実 0.1 mg/kg 添加 10 μ L/10 mL/2 g	茨城 果肉 0.05 mg/kg 添加 10 μ L/5 mL/2 g	茨城 果皮 0.25 mg/kg 添加 10 μ L/12 mL/1 g	山梨 全果実 0.1 mg/kg 添加 10 μ L/10 mL/2 g	山梨 果肉 0.05 mg/kg 添加 10 μ L/5 mL/1 g	山梨 果皮 0.25 mg/kg 添加 10 μ L/12 mL/1 g	高知果肉 0.05 mg/kg 添加 10 μ L/5 mL/2 g
--	---	--	--	---	--	--

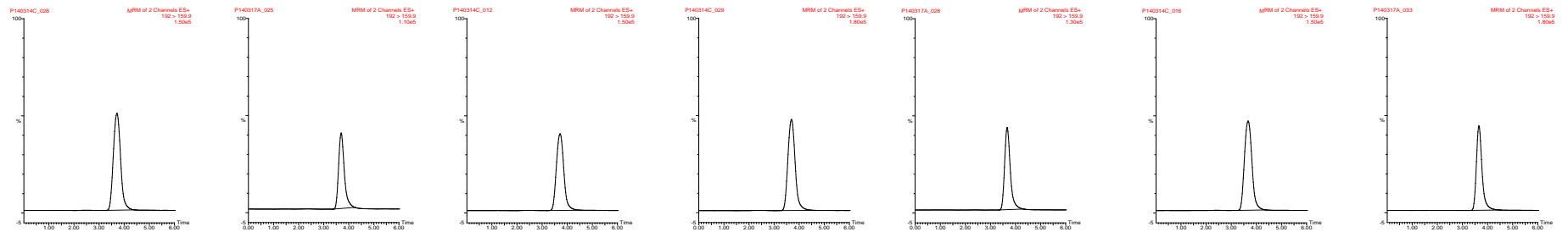
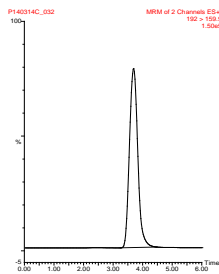


図 2.3.3.8. カルベンダジム保存試験のクロマトグラム (キウイフルーツ)

茨城 全果実

0.1 mg/kg 添加

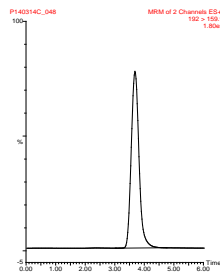
10 μ L/10 mL/2 g



茨城 果肉

0.05 mg/kg 添加

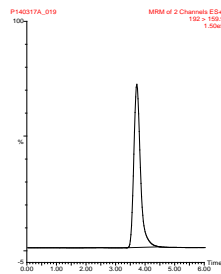
10 μ L/5 mL/2 g



茨城 果皮

0.25 mg/kg 添加

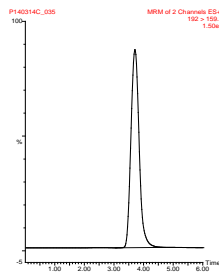
10 μ L/12 mL/1 g



山梨 全果実

0.1 mg/kg 添加

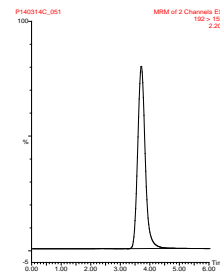
10 μ L/10 mL/2 g



山梨 果肉

0.05 mg/kg 添加

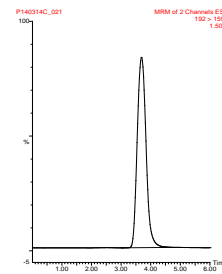
10 μ L/5 mL/1 g



山梨 果皮

0.25 mg/kg 添加

10 μ L/12 mL/1 g



高知 果肉

0.05 mg/kg 添加

10 μ L/5 mL/2 g

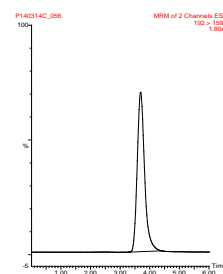


図 2.3.4. ピリダベン

図 2.3.4.1. 検量線の一例

ピリダベン

$$Y=aX+b$$

(December 5, 2013)

$$a= 4127975.843$$

$$b= -2959.913489$$

$$r= 0.999999$$

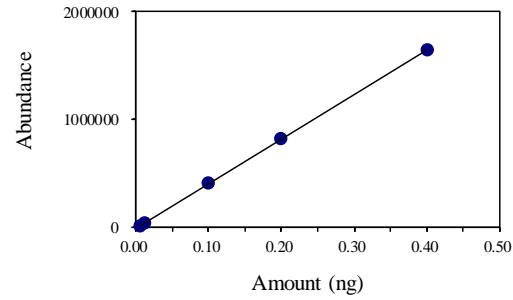


図 2.3.4.2. ピリダベン標準品のクロマトグラム

標準品 0.2 ng

標準品 0.0125 ng

(定量限界相当量 果皮)

標準品 0.01 ng

(定量限界相当量 全果実, 果肉)

(定量限界相当量 全果実, 果肉)

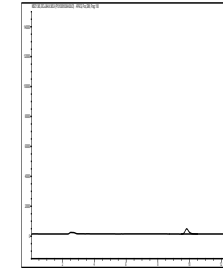
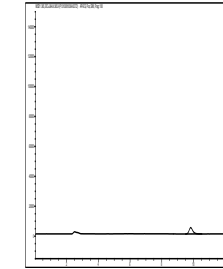
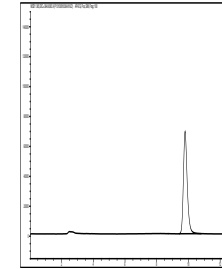


図 2.3.4.3. 回収率のクロマトグラム (キウイフルーツ)

全果実

1 mg/kg 添加

10 μ L/100 mL/2 g

全果実

0.002 mg/kg 添加

10 μ L/4 mL/2 g

果肉

0.05 mg/kg 添加

10 μ L/5 mL/2 g

果肉

0.001 mg/kg 添加

10 μ L/2 mL/2 g

果皮

5 mg/kg 添加

10 μ L/250 mL/1 g

果皮

0.005 mg/kg 添加

10 μ L/4 mL/1 g

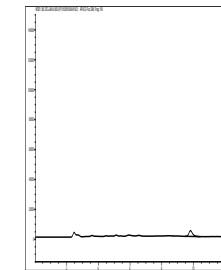
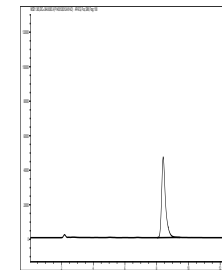
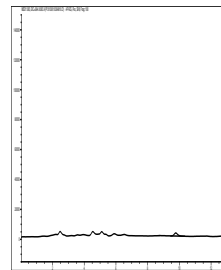
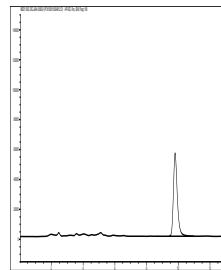
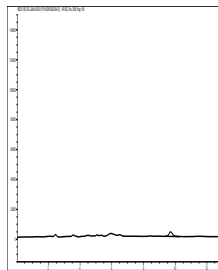
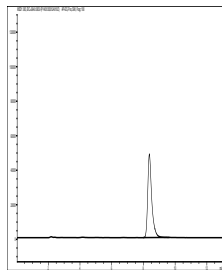
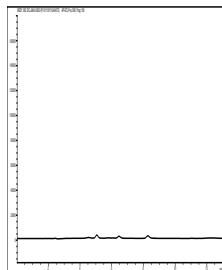


図2.3.4.4. 無処理のクロマトグラム (キウイフルーツ)

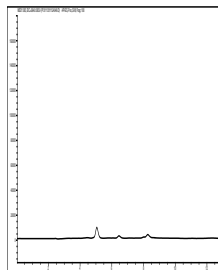
茨城 全果実

10 μ L/4 mL/2 g



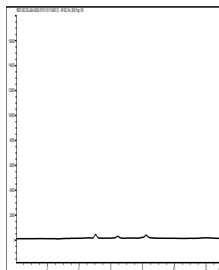
茨城 果肉

10 μ L/2 mL/2 g



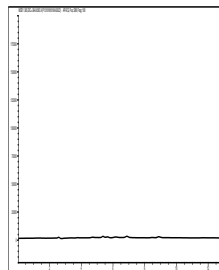
茨城 果皮

10 μ L/4 mL/1 g



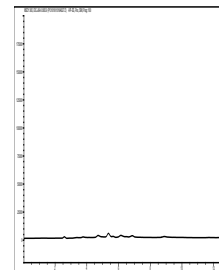
山梨 全果実

10 μ L/4 mL/2 g



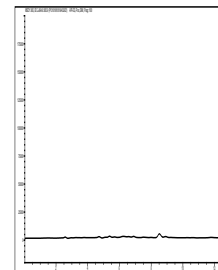
山梨 果肉

10 μ L/2 mL/2 g



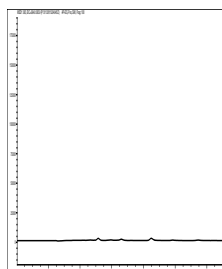
山梨 果皮

10 μ L/4 mL/1 g



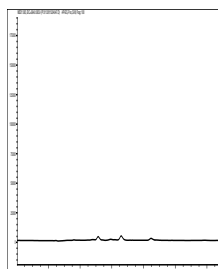
高知 全果実

10 μ L/4 mL/2 g



高知 果肉

10 μ L/2 mL/2 g



高知 果皮

10 μ L/4 mL/1 g

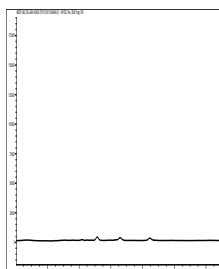
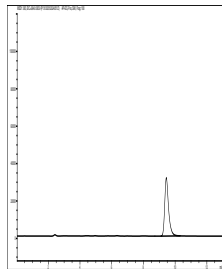


図2.3.4.5. 処理のクロマトグラム (キウイフルーツ 処理7日後)

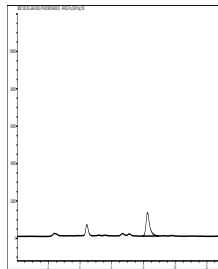
茨城 全果実

10 μ L/40 mL/2 g



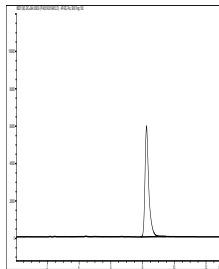
茨城 果肉

10 μ L/2 mL/2 g



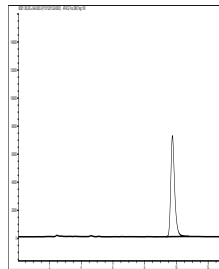
茨城 果皮

10 μ L/80 mL/1 g



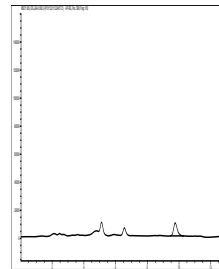
山梨 全果実

10 μ L/40 mL/2 g



山梨 果肉

10 μ L/2 mL/2 g



山梨 果皮

10 μ L/200 mL/1 g

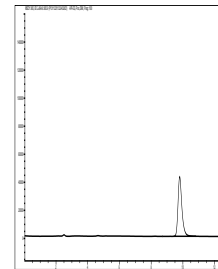
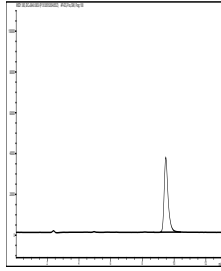


図 2.3.4.5. (続き) 処理のクロマトグラム (キウイフルーツ 処理 7 日後)

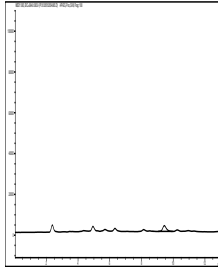
高知 全果実

10 μ L/20 mL/2 g



高知 果肉

10 μ L/2 mL/2 g



高知 果皮

10 μ L/40 mL/1 g

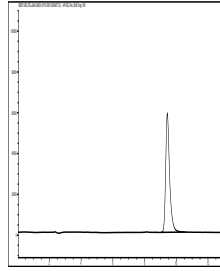


図 2.3.5. フルベンジアミド
 図 2.3.5.1. 検量線の一例

フルベンジアミド

$Y=aX+b$

(November 21, 2013)

$a= 3094042.308$

$b= -126.131247$

$r= 0.999998$

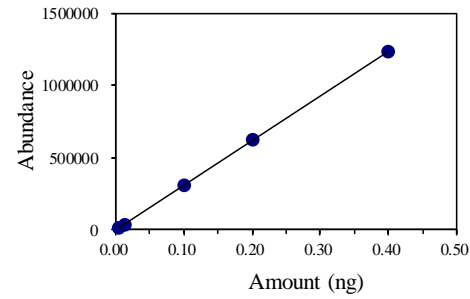


図 2.3.5.2. フルベンジアミド標準品のクロマトグラム

標準品 0.2 ng

標準品 0.0125 ng
 (定量限界相当量 果皮)

標準品 0.01 ng
 (定量限界相当量
 全果実, 果肉)

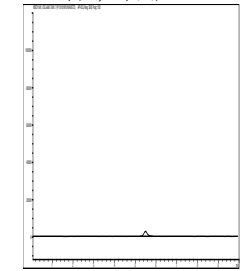
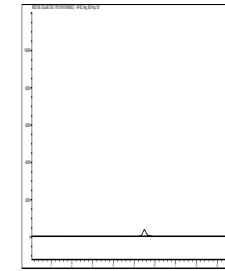
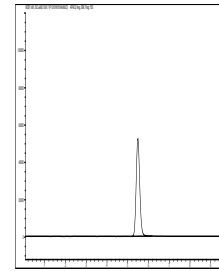


図 2.3.5.3. 回収率のクロマトグラム (キウイフルーツ)

全果実

2 mg/kg 添加

10 μ L/200 mL/2 g

全果実

0.002 mg/kg 添加

10 μ L/4 mL/2 g

果肉

0.05 mg/kg 添加

10 μ L/5 mL/2 g

果肉

0.001 mg/kg 添加

10 μ L/2 mL/2 g

果皮

10 mg/kg 添加

10 μ L/500 mL/1 g

果皮

0.005 mg/kg 添加

10 μ L/4 mL/1 g

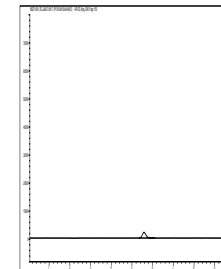
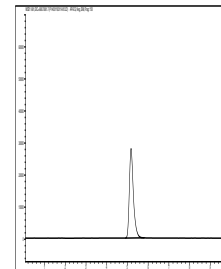
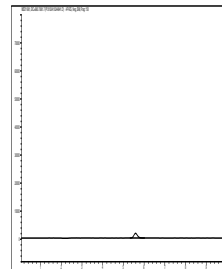
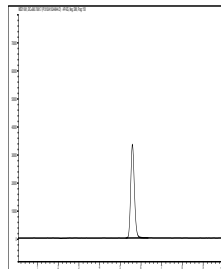
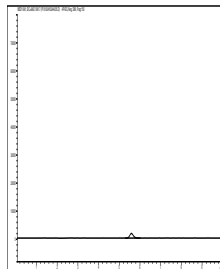
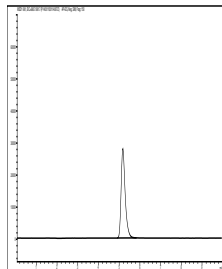
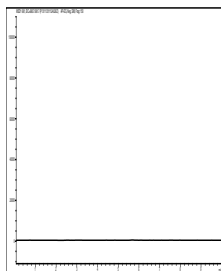


図 2.3.5.4. 無処理のクロマトグラム (キウイフルーツ)

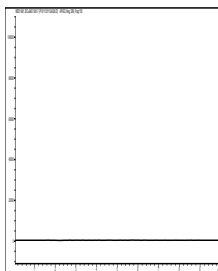
茨城 全果実

10 μ L/4 mL/2 g



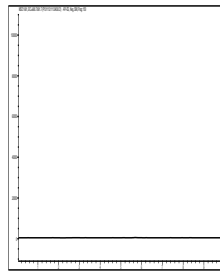
茨城 果肉

10 μ L/2 mL/2 g



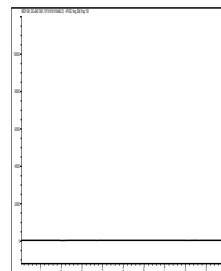
茨城 果皮

10 μ L/4 mL/1 g



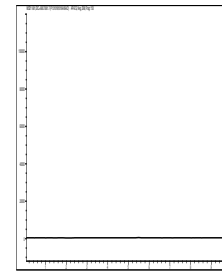
山梨 全果実

10 μ L/4 mL/2 g



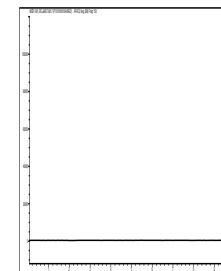
山梨 果肉

10 μ L/2 mL/2 g



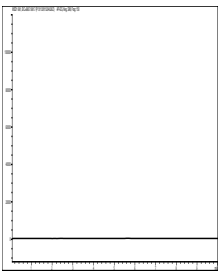
山梨 果皮

10 μ L/4 mL/1 g



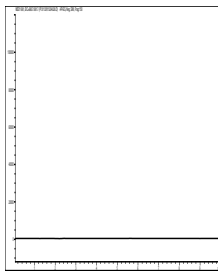
高知 全果実

10 μ L/4 mL/2 g



高知 果肉

10 μ L/2 mL/2 g



高知 果皮

10 μ L/4 mL/1 g

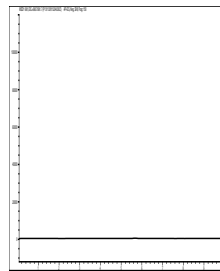
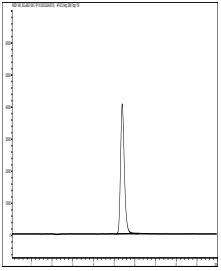


図 2.3.5.5 処理のクロマトグラム (キウイフルーツ 処理 7 日後)

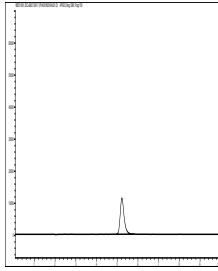
茨城 全果実

10 μ L/40 mL/2 g



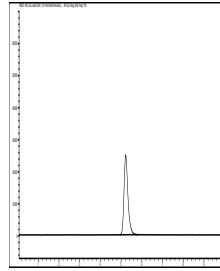
茨城 果肉

10 μ L/2 mL/2 g



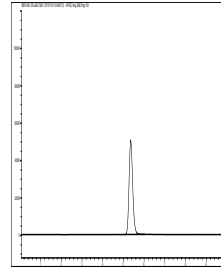
茨城 果皮

10 μ L/200 mL/1 g



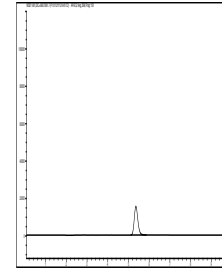
山梨 全果実

10 μ L/80 mL/2 g



山梨 果肉

10 μ L/2 mL/2 g



山梨 果皮

10 μ L/200 mL/1 g

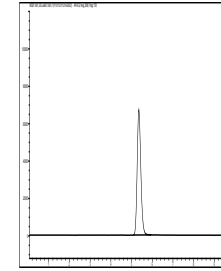
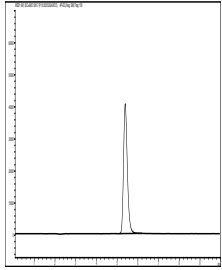


図 2.3.5.5. (続き) 処理のクロマトグラム (キウイフルーツ 処理 7 日後)

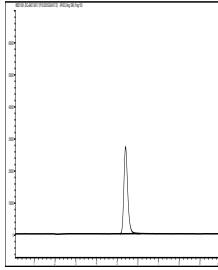
高知 全果実

10 μ L/80 mL/2 g



高知 果肉

10 μ L/2 mL/2 g



高知 果皮

10 μ L/200 mL/1 g

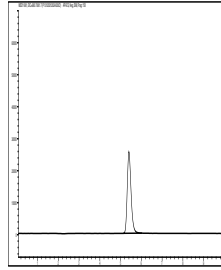


図 2.3.6. プロシミドン
 図 2.3.6.1. 検量線の一例

プロシミドン
 $Y=aX+b$
 (December 5, 2013)

$a= 121800.0377$
 $b= 40.32933646$
 $r= 0.999834$

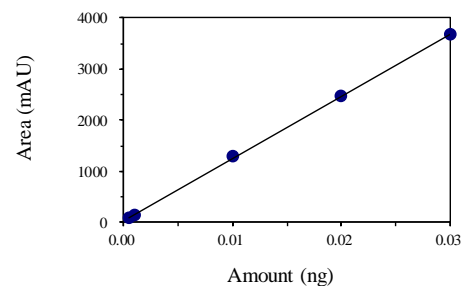


図 2.3.6.2 プロシミドン標準品のクロマトグラム
 標準品 0.02 ng

標準品 0.00125 ng
 (定量限界相当量 果皮)

標準品 0.001 ng
 (定量限界相当量
 全果実, 果肉)

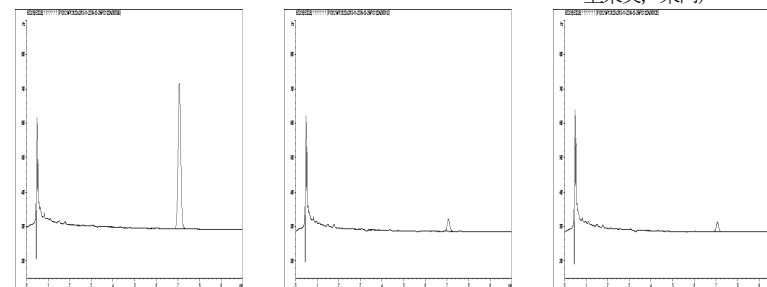
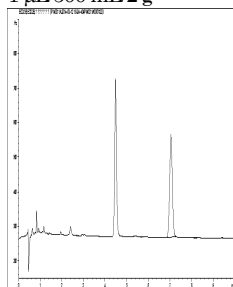
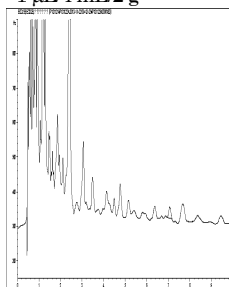


図 2.3.6.3. 回収率のクロマトグラム (キウイフルーツ)

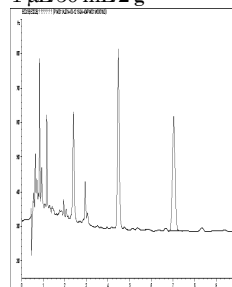
全果実
 5 mg/kg 添加
 1 μ L/500 mL/2 g



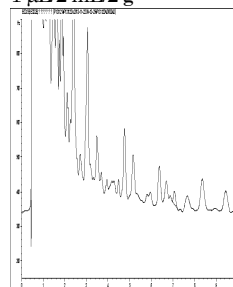
全果実
 0.002 mg/kg 添加
 1 μ L/4 mL/2 g



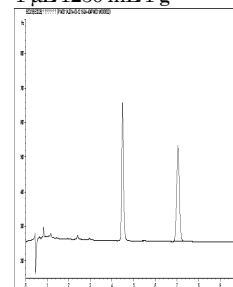
果肉
 0.5 mg/kg 添加
 1 μ L/50 mL/2 g



果肉
 0.001 mg/kg 添加
 1 μ L/2 mL/2 g



果皮
 25 mg/kg 添加
 1 μ L/1250 mL/1 g



果皮
 0.005 mg/kg 添加
 1 μ L/4 mL/1 g

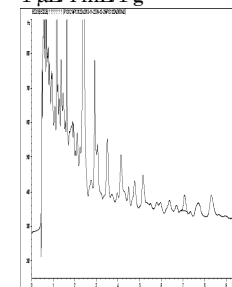
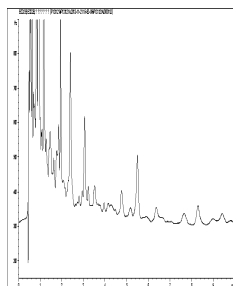
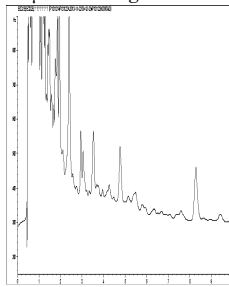


図 2.3.6.4. 無処理のクロマトグラム (キウイフルーツ)

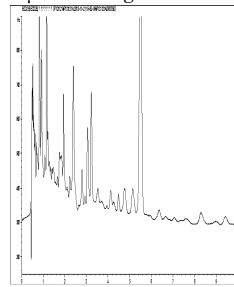
茨城 全果実
1 μ L/4 mL/2 g



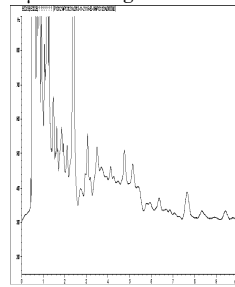
茨城 果肉
1 μ L/2 mL/2 g



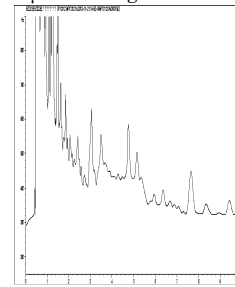
茨城 果皮
1 μ L/4 mL/1 g



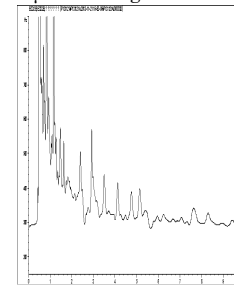
山梨 全果実
1 μ L/4 mL/2 g



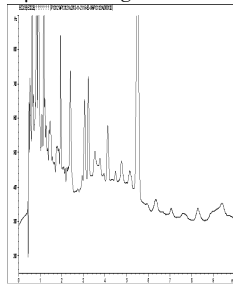
山梨 果肉
1 μ L/2 mL/2 g



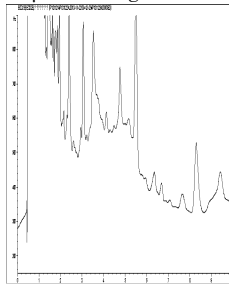
山梨 果皮
1 μ L/4 mL/1 g



高知 全果実
1 μ L/4 mL/2 g



高知 果肉
1 μ L/2 mL/2 g



高知 果皮
1 μ L/4 mL/1 g

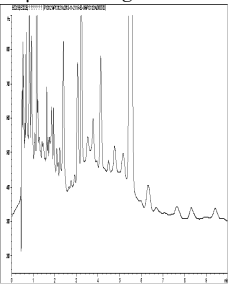
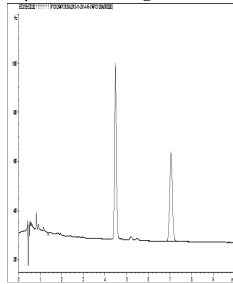
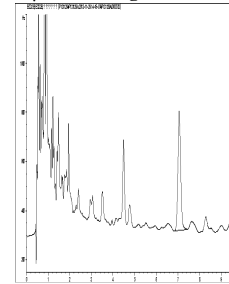


図 2.3.6.5. 処理のクロマトグラム (キウイフルーツ 処理 1 日後)

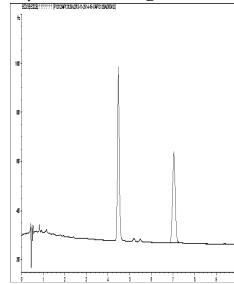
茨城 全果実
1 μ L/200 mL/2 g



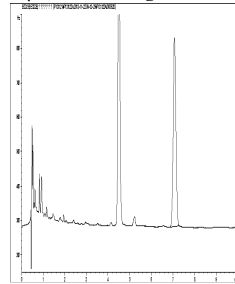
茨城 果肉
1 μ L/4 mL/2 g



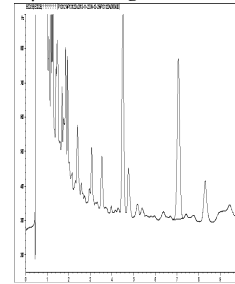
茨城 果皮
1 μ L/800 mL/1 g



山梨 全果実
1 μ L/200 mL/2 g



山梨 果肉
1 μ L/4 mL/2 g



山梨 果皮
1 μ L/800 mL/1 g

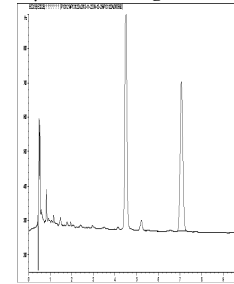
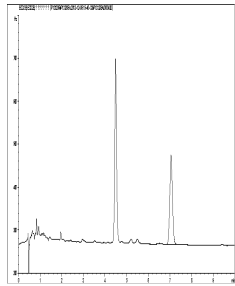


図 2.3.3.5 (続き) 処理のクロマトグラム (キウイフルーツ 処理 1 日後)

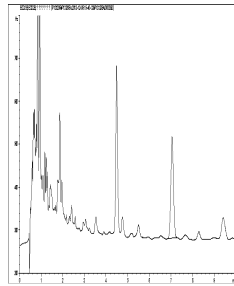
高知 全果実

1 μ L/400 mL/2 g



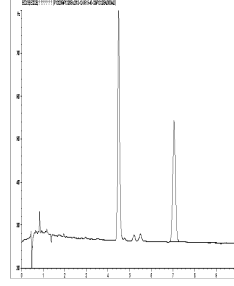
高知 果肉

1 μ L/6 mL/2 g



高知 果皮

1 μ L/800 mL/1 g



平成25年度 農薬登録に係る調理加工試験明細書

(試験期間 25年10月 ~ 25年11月)

1. 被験物質

- (1) 一般名・剤型
- ①ルフェヌロン(マッチ)乳剤
 - ②ブプロフェジン・フェンピロキシメート(アプロドエース)フロアブル
 - ③フルジオキシニル(セイビア)フロアブル20
 - ④フェナリモル(ルビゲン)水和剤
 - ⑤アゾキシストロビン(アミスター20)フロアブル
 - ⑥ミクロプロタニル(ラリー)水和剤
- (2) 有効成分名及び成分含有率
- ①ルフェヌロン 5%
 - ②ブプロフェジン 20%・フェンピロキシメート 4%
 - ③フルジオキシニル 20%
 - ④フェナリモル 12%
 - ⑤アゾキシストロビン 20%
 - ⑥ミクロプロタニル 10%
- (3) 被験物質のLot No.
- ①15.102317N ②16.10C3F09 ③15.10DAA067
 - ④17.10TBI007 ⑤16.10PAB618 ⑥17.10S2J35

2. 農作物名 大玉すいか 品種名 まつりばやし777

3. 試験実施機関名 一般社団法人 日本植物防疫協会 茨城研究所

試験圃場所在地 茨城県牛久市結束町535番地

4. 試験責任者氏名 森田久孝、森田恭充、橋本龍治、小川和己、柑本俊樹、後藤直人

宮川直也、有波友紀

5. 土性 砂土・砂壌土・ 壌土・埴土 (○を付す) 減水深 — cm/日

6. 過去1年間に作付けした作物および使用した農薬 (別紙としても構いません)

別紙1に記載

7. 栽培概要 播種期、移植期、施肥の種類・量・時期、樹齢、栽植密度(畝間・株間)・株数(/10a)、水管理等、被覆資材(茶は寒れい紗番号)、いちご・おうとう等の被覆時期、茶の寒れい紗・トンネル栽培の被覆時期を記載する

露地・施設の別 施設(アクリルハウス) 有袋・無袋の別 —

定植:平成25年8月29日、地這いマルチ栽培

栽植密度:畝間250cm、株間60cm、主枝3本仕立て1条植え、約666株/10a、

施肥(10a当たり)無施肥で栽培を行った。

その他の管理は、慣行に従った。

収穫期間(適期):平成25年11月中旬~下旬

8. 生育ステージ 試験計画書に指定された生育ステージ — を記入して下さい。

9. 被験物質以外に使用した農薬 (別紙としても構いません)

別紙1に記載

10. 試験区

(1) 試験区の面積および(株)数

処理区A、B:各区49.5㎡(6.6m×2.5m×3畝)33株、無処理区C:22.5㎡(3m×2.5m×3畝)15株

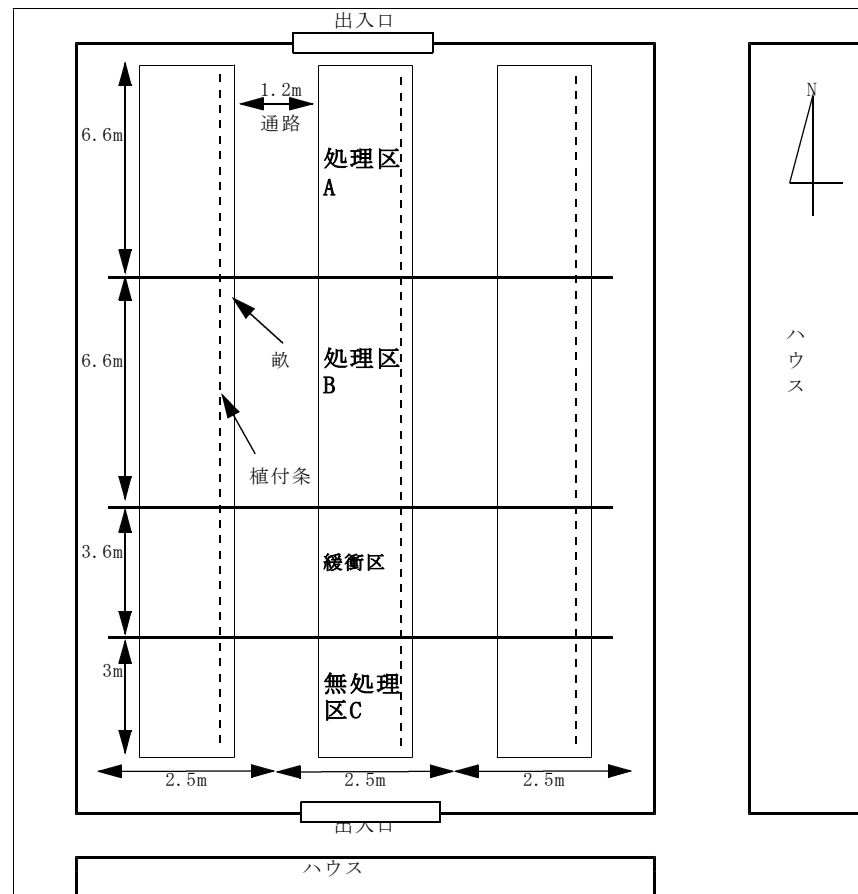
(2) 施設の場合、面積・容積・高さ 面積:198.0㎡、容積:594.0㎡、高さ4.0m

(3) 試験区の配置図 (試験区全体および周辺農地等の状況がわかるように記入して下さい。記入できない場合は別紙としても構いません)

ア) 下口内の点と点を結び、処理区および無処理区の配置関係を作図して下さい。果樹1樹は点を○で囲んで表し、必要に応じて枝の伸長方向を記載して下さい。

イ) 試験区間および試験区と無処理区間の距離を記入して下さい。

ウ) 圃場の畝方向、方位および圃場の傾斜方向を記入して下さい。水田は給水口および排水口を記入して下さい。



(H25大玉すいか調理加工)

1.1. 処理方法 (下のA~G欄へは該当する処理日に「○」あるいは剤型を記載する)

区分 処理月日	A 区	B 区	C 区	処理濃度	処 理 量			処理時の生育 ステージ	処理方法 (概略)
					10a当	試験区当(農薬量/散布量/面積)	実際に秤量した農薬量/薬液量		
平成25年11月 4日	アブロード		無処理区	1000倍	271L	13.4ml/13.4L/49.5㎡	15.0ml/15.0L	成熟期 (草丈約30cm)	茎葉散布 (混用)
	セイビアー			1000倍		13.4ml/13.4L/49.5㎡	15.0ml/15.0L		
11月11日	マッチ			2000倍	271L	6.7ml/13.4L/49.5㎡	8.0ml/16.0L	成熟期 (草丈約30cm)	茎葉散布 (混用)
	アブロード			1000倍		13.4ml/13.4L/49.5㎡	16.0ml/16.0L		
	セイビアー			1000倍		13.4ml/13.4L/49.5㎡	16.0ml/16.0L		
11月18日	マッチ			2000倍	271L	6.7ml/13.4L/49.5㎡	8.0ml/16.0L	収穫期 (草丈約30cm)	茎葉散布 (混用)
	アブロード			1000倍		13.4ml/13.4L/49.5㎡	16.0ml/16.0L		
	セイビアー			1000倍		13.4ml/13.4L/49.5㎡	16.0ml/16.0L		

区分 処理月日	処理方法の詳細、 処理時の環境条件等	処理時の使用器具 (機械)、樹幹塗布、湛水散布時の水管理、 土壌混和時の深度・土壌水分、種子消毒時の水温・液比等	処理時刻、処理時の天候を含む処理日の天気概況 特に降雨の有無と降雨時間、処理時および処理直後の風が試験に及ぼした影響について記入する	
平成25年11月 4日	散布機器：背負式バッテリー動噴(丸山 MSB151-A)狭角コーンノズル ノズル：1頭口コーンノズル(丸山 狭角コーン 噴霧粒径:微細) 散布方法:各回作成した薬液全てを散布機に入れ、各畝を均等に分割し、 1区画を一定の秒数で歩行して均一に散布した。		時刻 13:50 ~ 14:15	天候：曇り(日中曇り)、風の影響なし。
11月11日			時刻 15:15 ~ 15:40	天候：雨(日中雨)、風の影響なし。
11月18日			時刻 14:20 ~ 14:45	天候：晴れ(日中晴れ)、風の影響なし。

区分 処理月日	A 区	B 区	C 区	処理濃度	処 理 量			処理時の生育 ステージ	処理方法 (概略)
					10a当	試験区当(農薬量/散布量/面積)	実際に秤量した農薬量/薬液量		
平成25年10月21日		ラリー	無処理区	4000倍	232L	2.9g/11.5L/49.5㎡	3.5g/14.0L	果実肥大期 (草丈約30cm)	茎葉散布
10月28日		ルビゲン		10000倍	232L	1.2g/11.5L/49.5㎡	1.4g/14.0L	成熟期 (草丈約30cm)	茎葉散布 (混用)
		アミスター		2000倍		5.8ml/11.5L/49.5㎡	7.0ml/14.0L		
11月 4日		ラリー		4000倍	271L	2.9g/11.5L/49.5㎡	3.5g/14.0L	成熟期 (草丈約30cm)	茎葉散布 (混用)
		ルビゲン		10000倍		1.3g/13.4L/49.5㎡	1.6g/16.0L		
		アミスター		2000倍		6.7ml/13.4L/49.5㎡	8.0ml/16.0L		
11月11日		ラリー		4000倍	271L	3.4g/13.4L/49.5㎡	4.0g/16.0L	成熟期 (草丈約30cm)	茎葉散布 (混用)
		ルビゲン		10000倍		1.3g/13.4L/49.5㎡	1.6g/16.0L		
		アミスター		2000倍		6.7ml/13.4L/49.5㎡	8.0ml/16.0L		
11月18日		ラリー		4000倍	271L	3.4g/13.4L/49.5㎡	4.0g/16.0L	収穫期 (草丈約30cm)	茎葉散布 (混用)
		ルビゲン		10000倍		1.3g/13.4L/49.5㎡	1.6g/16.0L		
		アミスター		2000倍		6.7ml/13.4L/49.5㎡	8.0ml/16.0L		

区分 処理月日	処理方法の詳細、 処理時の環境条件等	処理時の使用器具 (機械)、樹幹塗布、湛水散布時の水管理、 土壌混和時の深度・土壌水分、種子消毒時の水温・液比等	処理時刻、処理時の天候を含む処理日の天気概況 特に降雨の有無と降雨時間、処理時および処理直後の風が試験に及ぼした影響について記入する	
平成25年10月21日	散布機器：背負式バッテリー動噴(丸山 MSB151-A)狭角コーンノズル ノズル：1頭口コーンノズル(丸山 狭角コーン 噴霧粒径:微細) 散布方法:各回作成した薬液全てを散布機に入れ、各畝を均等に分割し、 1区画を一定の秒数で歩行して均一に散布した。		時刻 13:35 ~ 13:55	天候：晴れ(日中晴れ)、風の影響なし。
10月28日			時刻 11:05 ~ 11:25	天候：晴れ(日中晴れ)、風の影響なし。
11月 4日			時刻 11:15 ~ 11:40	天候：曇り(日中曇り)、風の影響なし。
11月11日			時刻 14:45 ~ 15:10	天候：曇り(日中曇り)、風の影響なし。
11月18日			時刻 13:30 ~ 13:55	天候：晴れ(日中晴れ)、風の影響なし。

(1) 展着剤 使用せず 使用した区番号 展着剤名 濃度または量

(2) 備考

試験薬剤の散布時には、薬液の飛散による無処理区の汚染を防止するため、緩衝区に高さ約2.5mまでの遮蔽幕(ポリフィルム)を設置した。

1 2. 試料採取 (試料番号は試料送付時に「送付カード」(別添様式)に記入したものを記載する)

採取月日	区分 A 区 試料番号	B 区 試料番号	C 区 試料番号	試料採取時刻と天候	試料採取順 (区番号順)	試料送付量	試料送付月日
平成25年11月19日	A-1	B-1	C	C区 時刻: 9:10 ~9:25 天候: 晴れ	C→A→B	6個/20.9kg	11月19日
				A区 時刻: 10:00 ~10:10 天候: 晴れ		6個/21.8kg	
				B区 時刻: 10:30 ~10:40 天候: 晴れ		6個/22.3kg	
11月21日	A-2	B-2		A区 時刻: 9:10 ~9:20 天候: 晴れ	A→B	6個/21.6kg	11月21日
				B区 時刻: 9:45 ~9:55 天候: 晴れ		6個/22.1kg	
11月25日	A-3	B-3		A区 時刻: 10:20 ~ 10:25 天候: 曇り	A→B	6個/24.2kg	11月25日
				B区 時刻: 11:05 ~ 11:10 天候: 曇り		6個/23.6kg	

採取月日	区分	送付試料について (該当項目に○を付し、必要に応じてその原因を記載する)
平成25年11月19日		1. 試料の大きさは(やや大きい <input checked="" type="radio"/> 通常 やや小さい 大きさにバラツキがある) 2. 熟期は(やや早い <input checked="" type="radio"/> 通常 やや過熟) 3. その他 () 4. 原因
11月21日		1. 試料の大きさは(やや大きい <input checked="" type="radio"/> 通常 やや小さい 大きさにバラツキがある) 2. 熟期は(やや早い <input checked="" type="radio"/> 通常 やや過熟) 3. その他 () 4. 原因
11月25日		1. 試料の大きさは(やや大きい <input checked="" type="radio"/> 通常 やや小さい 大きさにバラツキがある) 2. 熟期は(やや早い <input checked="" type="radio"/> 通常 やや過熟) 3. その他 () 4. 原因
月 日		1. 試料の大きさは(やや大きい 通常 やや小さい 大きさにバラツキがある) 2. 熟期は(やや早い 通常 やや過熟) 3. その他 () 4. 原因
月 日		1. 試料の大きさは(やや大きい 通常 やや小さい 大きさにバラツキがある) 2. 熟期は(やや早い 通常 やや過熟) 3. その他 () 4. 原因
月 日		1. 試料の大きさは(やや大きい 通常 やや小さい 大きさにバラツキがある) 2. 熟期は(やや早い 通常 やや過熟) 3. その他 () 4. 原因

(1) 試料採取方法 使用した器具(機械)、採取方法の詳細、
採取後乾燥等のための輸送方法を記載

各区、試験区の境界部(南北)をはずして偏りがないように区全体から大きさの揃った試料を鉢で採取し、その都度清浄なプラスチック製のかごに入れた。

(2) 採取後の調製・梱包方法 試料採取後の加工、水洗い、根等の除去、風乾、乾燥、
脱穀・糠すり等の方法、雨後の試料調製方法および試料の梱包方法を記載

試料は、1個ずつ包装紙に包んでポリ袋に入れ、それを緩衝材(エアーマット)で包んで試料番号毎に段ボール箱に入れた(1箱につき2個)。その後、動かないように裁断した紙を詰め、箱の内側に試験区ラベル、外側に梱包シールを貼り付けて梱包した。作業は、採取した順に行った。

(3) 試料送付先 分析機関: 一般財団法人 残留農薬研究所

(4) 試料の輸送方法 到着日指定、温度指定、
輸送会社等

ヤマト運輸の冷蔵便で、いずれも到着を送付翌日に指定して送付した。

(5) 備考

試験期間中の気象

観測地点および試料調製場所： 茨城県牛久市結束町535番地 一般社団法人日本植物防疫協会茨城研究所 D棟

観測条件： 気温：平均気温(1 時間毎)

(25年)

月	日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
10	施設内気温(°C)																					18.3	19.6	18.6	18.4	21.4	16.1	15.8	15.5	15.9	20.8	19.1
11	施設内気温(°C)	18.6	17.1	19.3	16.4	18.1	18.1	14.6	18.6	16.2	17.0	15.9	16.5	17.5	17.4	14.6	17.9	18.0	18.7	18.1	17.7	17.2	17.4	17.9	17.3	15.7						

別紙1

過去1年間に作付けした作物および使用した農薬

無栽培:

平成25年 1月10日 キルパー液剤60L/10a全面土壌灌注

トマト:

平成25年 3月 7日 テロン20L/10a土壌点注

5月 2日 ハチハチ乳剤 1000倍・カスケード乳剤 4000倍・チェス顆粒水和剤 5000倍

5月 8日 アフェットフロアブル 2000倍

5月17日 アフェットフロアブル 2000倍

5月21日 スミチオン乳剤 2000倍・チェス顆粒水和剤 5000倍・サンマイトフロアブル 1500倍・粘着くん液剤 100倍

6月28日 チェス顆粒水和剤 5000倍・サンマイトフロアブル 1500倍・アドマイヤー顆粒水和剤 5000倍・ダコニール1000 1000倍

7月 2日 スプラサイド水和剤 1000倍・コルト顆粒水和剤 4000倍・トップジンMゾル 1000倍

無栽培:

平成25年 8月16日 ソイリーン 30L/10a全面点注処理

被験物質以外に使用した農薬

平成25年 8月 3日 オーソサイド水和剤80 種子粉衣処理

8月19日 ベストガード水溶剤 2000倍

8月20日 ベルクート水和剤 1000倍

8月23日 キノンドー水和剤40 1000倍

9月11日 スピノエース顆粒水和剤 5000倍

9月13日 モレスタン水和剤 3000倍

10月 4日 アドマイヤー顆粒水和剤 5000倍・トリフミン水和剤 3000倍・ロブラール水和剤 1000倍

10月11日 ベルクートフロアブル 1000倍・ストロビーフロアブル 2000倍・コロマイト乳剤 1000倍

10月18日 ロブラール水和剤 1000倍・モスピラン顆粒水溶剤 2000倍・モレスタン水和剤 3000倍

10月31日 ガードホープ液剤 4000倍株元灌注

11月 1日 コロマイト乳剤 1000倍・スピノエース顆粒水和剤 5000倍・ロブラール水和剤 1000倍

(H25大玉すいか調理加工)

写真1. ハウス全景



試験場名 一般社団法人 日本植物防疫協会茨城研究所

写真2. 試験区全景(ポリフィルム遮蔽幕より奥:処理区)



写真3. 散布状況1



写真4. 散布状況2



写真5. A区第1回散布時の果実の大きさ



写真6. A区第2回散布時の果実の大きさ



(H25大玉すいか調理加工)

試験場名 一般社団法人 日本植物防疫協会茨城研究所

写真7. A区第3回散布時の果実の大きさ



写真8. B区第1回散布時の果実の大きさ



写真9. B区第2回散布時の果実の大きさ



写真10. B区第3回散布時の果実の大きさ



写真11. B区第4回散布時の果実の大きさ



写真12. B区第5回散布時の果実の大きさ



(H25大玉すいか調理加工)

写真13. 試料採集の状況1



写真14. 試料採集の状況2



試験場名 一般社団法人 日本植物防疫協会茨城研究所

写真15. 無処理区Cの試料の果実の大きさ



写真16. 処理区Aの1日後試料の果実の大きさ



写真17. 処理区Aの3日後試料の果実の大きさ



写真18. 処理区Aの7日後試料の果実の大きさ



(H25大玉すいか調理加工)

写真19. 処理区Bの1日後試料の果実の大きさ

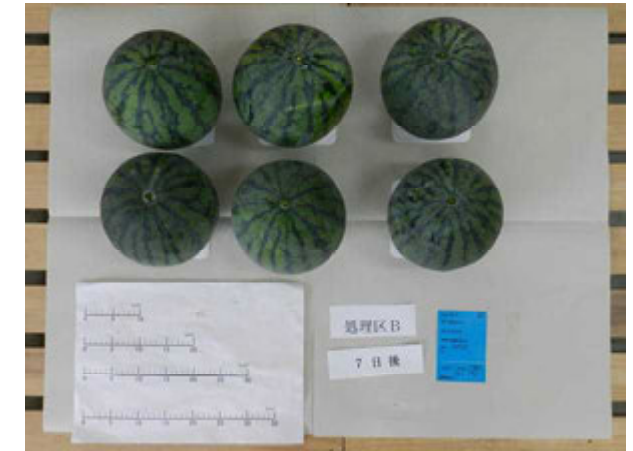


写真20. 処理区Bの3日後試料の果実の大きさ



試験場名 一般社団法人 日本植物防疫協会茨城研究所

写真21. 処理区Bの7日後試料の果実の大きさ



平成25年度 農薬登録に係る調理加工試験明細書

(試験期間 25年10月 ~ 25年11月)

1. 被験物質

(1) 一般名・剤型

- ①ルフェスロン (マッパ) 乳剤
- ②フェンピロキシメート・プロプロフェンジン (アプロートエース) フロアブル
- ③フルジメチルオキシニル (セビター) フロアブル20
- ④フェナリモル (ルビゲン) 水和剤
- ⑤アゾキシストロビン (アミスター) 20フロアブル
- ⑥ミクロプロタニル (ララー) 水和剤

(2) 有効成分名及び成分含有率

①ルフェスロン	5%	
②フェンピロキシメート	4%	プロプロフェンジン 20%
③フルジメチルオキシニル	20%	
④フェナリモル	12%	
⑤アゾキシストロビン	20%	
⑥ミクロプロタニル	10%	

(3) 被験物質のLot No.

- ①15.10.2317N
- ②16.10.C3F09
- ③15.10.DAA067
- ④17.10.TBI007
- ⑤16.10.PAB618
- ⑥17.10.S2J35

2. 農作物名 小玉すいか

品種名 ひとりじめ7

3. 試験実施機関名

一般社団法人 日本植物防疫協会 茨城研究所

試験圃場所在地

茨城県牛久市結束町535番地

4. 試験責任者氏名

森田 久孝、後藤 直人、宮川 直也、小川 和己
森田 恭充、柑本 俊樹、有波 友紀、橋本 龍二

5. 土性

砂土・砂壤土・壤土・埴壤土・埴土 (○を付す) 減水深 — cm/日

6. 過去1年間に作付けした作物および使用した農薬 (別紙としても構いません)

別紙1.に記載

7. 栽培概要

播種期、移植期、施肥の種類・量・時期、樹齢、栽植密度(畝間・株間)・株数(/10a)、水管理等、
被覆資材(茶は寒れい紗番号)、いちご・おうとう等の被覆時期、茶の寒れい紗・トンネル栽培の被覆時期を記載す

露地・施設の別

施設(アクリルハウス)

有袋・無袋の別

—

定植:平成25年8月29日、地這い栽培(マルチ被覆)

栽植密度: 畝間250cm、株間60cm、1条植え主枝3本仕立て、約667株/10a

施肥(10a当たり): 無施肥

その他の管理は、慣行に従った。

収穫期間(適期):平成25年11月上旬~中旬

8. 生育ステージ

試験計画書に指定された生育ステージ
を記入して下さい。

9. 被験物質以外に使用した農薬 (別紙としても構いません)

8月16日ソリール 30L/10a全面点注 9月11日スピノース顆粒水和剤5000倍 9月13日モレスタン水和剤3000倍

10月4日アドマイヤー顆粒水和剤5000倍、トリフミン水和剤3000倍、ロブラル水和剤1000倍 10月7日コマイト乳剤

1000倍、コップA500倍、粘着くん液剤100倍、モレスタン水和剤3000倍 10月11日ヘルクトフロアブル1000倍、

ストロベーフロアブル2000倍、コマイト乳剤1000倍 10月18日ロブラル水和剤1000倍、モスピラン顆粒水溶剤2000倍、

モレスタン水和剤3000倍

1.0. 試験区

(1) 試験区の面積および(株)数

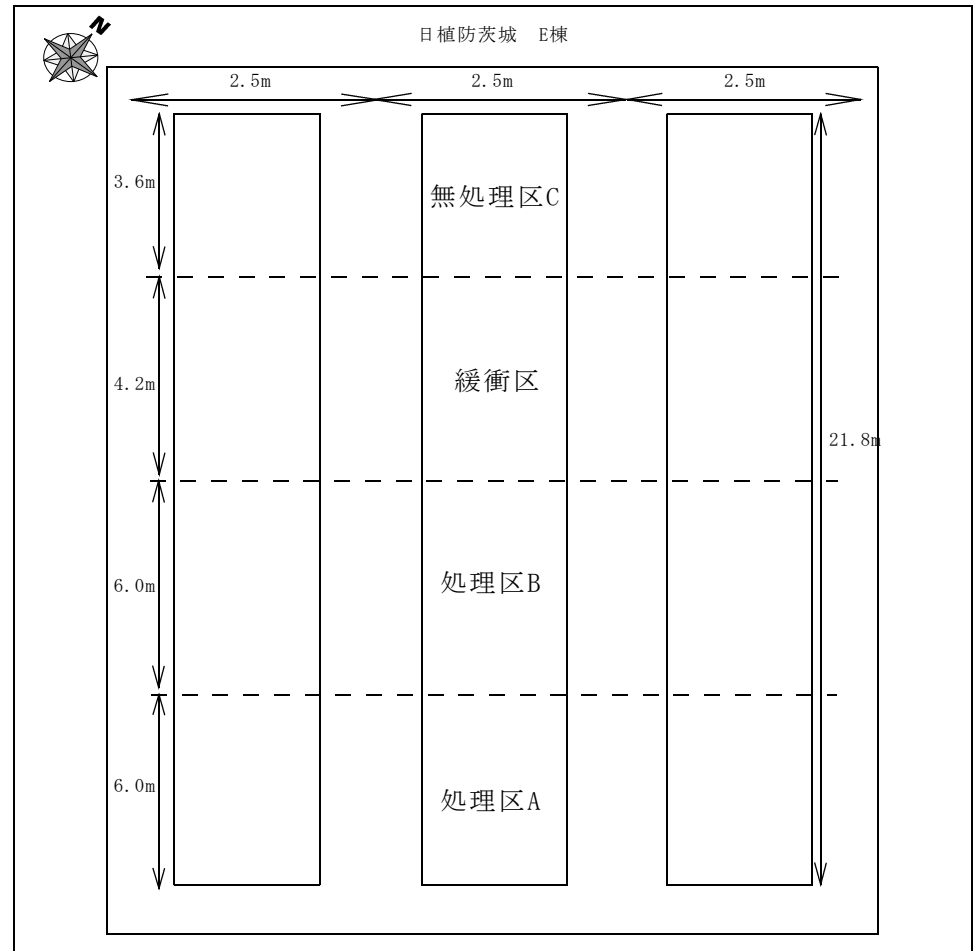
処理区A、処理区B:各區45㎡(6m×2.5m×3畝) 30株、無処理区C:27㎡(3.6m×2.5m×3畝) 18株

(2) 施設の場合、面積・容積・高さ

面積:198.0㎡、容積:594㎡、高さ4.0m

(3) 試験区の配置図 (試験区全体および周辺農地等の状況がわかるように記入して下さい。記入できない場合は別紙としてもかまいません)

- ア) 下口内の点と点を結び、処理区および無処理区の配置関係を作図して下さい。果樹1樹は点を○で囲んで表し、必要に応じて枝の伸長方向を記載して下さい。
- イ) 試験区間および試験区と無処理区間の距離を記入して下さい。
- ウ) 圃場の畝方向、方位および圃場の傾斜方向を記入して下さい。水田は給水口および排水口を記入して下さい。



(H25小玉すいか調理加工)

処理月日	区分	A 区	B 区	C 区	処理濃度	処 理 量		処理時の生育 ステージ	処理方法 (概略)	
						10a当	試験区当(農薬量/散布量/面積)			実際に秤量した農薬量/薬液量
平成25年10月22日	アブロード			無処理区	1000倍		11.4ml/11.4L/45㎡	12.0ml/12.0L	果実肥大及び 成熟期 (草丈約30cm)	茎葉散布 (混用)
	セイビアー				1000倍	253L	11.4ml/11.4L/45㎡	12.0ml/12.0L		
10月29日	アブロード				1000倍	253L	11.4ml/11.4L/45㎡	12.0ml/12.0L	果実成熟期 (草丈約30cm)	茎葉散布 (混用)
	セイビアー				1000倍		11.4ml/11.4L/45㎡	12.0ml/12.0L		
	マッチ				2000倍		5.7ml/11.4L/45㎡	6.0ml/12.0L		
11月5日	アブロード				1000倍	253L	11.4ml/11.4L/45㎡	12.0ml/12.0L	収穫期 (草丈約30cm)	茎葉散布 (混用)
	セイビアー				1000倍		11.4ml/11.4L/45㎡	12.0ml/12.0L		
	マッチ				2000倍		5.7ml/11.4L/45㎡	6.0ml/12.0L		

処理月日	区分	処理方法の詳細、 処理時の環境条件等	処理時刻、処理時の天候を含む処理日の天気概況	
			特に降雨の有無と降雨時間、処理時および処理直後の風が試験に及ぼした影響について記入する	
平成25年10月22日		散布機器：背負式バッテリー動噴（丸山 MSB111） ノズル：1頭ロコーンノズル（丸山 狭角コーン） 噴霧粒径：微細 散布方法：各回作成した薬液全てを散布機に入れ、各畝を均等に分割して1区画を一定の秒数で歩行して均一に散布した。	時刻 11:10 ~ 11:25	天候：曇り（日中曇り）、風の影響なし。
10月29日			時刻 15:00 ~ 15:15	天候：雨（日中雨）、風の影響なし。
11月5日			時刻 14:10 ~ 14:25	天候：晴れ（日中晴れ）、風の影響なし。

(1) 展着剤 使用せず 使用した区番号 展着剤名 濃度または量

(2) 備考

試験薬剤の散布時には、薬液の飛散による無処理区の汚染を防止するため、試験区間を約1.8mの高さまでポリフィルムで遮蔽した。

(H25小玉すいか調理加工)

1.1. 処理方法 (下のA~G欄へは該当する処理日に「○」あるいは剤型を記載する)

区分 処理月日	A 区	B 区	C 区	処理濃度	処 理 量			処理時の生育 ステージ	処理方法 (概略)
					10a当	試験区当(農薬量/散布量/面積)	実際に秤量した農薬量/薬液量		
平成25年10月8日		ラリー	無処理区	4000倍	211L	2.38g/9.5L/45㎡	3.0g/12.0L	果実肥大期 (草丈約30cm)	茎葉散布
10月15日		ラリー		4000倍	253L	2.85g/11.4L/45㎡	3.0g/12.0L	果実肥大期 (草丈約30cm)	茎葉散布 (混用)
		ルビゲン		10000倍		1.14g/11.4L/45㎡	1.2g/12.0L		
		アミスター		2000倍		5.7ml/11.4L/45㎡	6.0ml/12.0L		
10月22日		ラリー		4000倍	253L	2.85g/11.4L/45㎡	3.0g/12.0L	果実肥大及び 成熟期 (草丈約30cm)	茎葉散布 (混用)
		ルビゲン		10000倍		1.14g/11.4L/45㎡	1.2g/12.0L		
		アミスター		2000倍		5.7ml/11.4L/45㎡	6.0ml/12.0L		
10月29日		ラリー		4000倍	253L	2.85g/11.4L/45㎡	3.0g/12.0L	果実成熟期 (草丈約30cm)	茎葉散布 (混用)
		ルビゲン		10000倍		1.14g/11.4L/45㎡	1.2g/12.0L		
		アミスター		2000倍		5.7ml/11.4L/45㎡	6.0ml/12.0L		
11月5日		ラリー		4000倍	253L	2.85g/11.4L/45㎡	3.0g/12.0L	収穫期 (草丈約30cm)	茎葉散布 (混用)
		ルビゲン		10000倍		1.14g/11.4L/45㎡	1.2g/12.0L		
		アミスター		2000倍		5.7ml/11.4L/45㎡	6.0ml/12.0L		

区分 処理月日	処理方法の詳細、 処理時の環境条件等	処理時刻、処理時の天候を含む処理日の天気概況	
		特に降雨の有無と降雨時間、処理時および処理直後の風が試験に及ぼした影響について記入する	
平成25年10月8日	処理時の使用器具(機械)、樹幹塗布、灌水散布時の水管理、 土壌混和時の深度・土壌水分、種子消毒時の水温・液比等 散布機器：背負式バッテリー動噴(丸山 MSB111) ノズル：1頭口コーンノズル(丸山 狭角コーン) 噴霧粒径：微細 散布方法：各回作成した薬液全てを散布機に入れ、各畝を均等に分割して	時刻 15:00 ~ 15:12	天候：晴れ(日中晴れ)、風の影響なし。
10月15日		時刻 10:20 ~ 10:35	天候：曇り(日中曇り)、風の影響なし。
10月22日		時刻 10:40 ~ 10:55	天候：曇り(日中曇り)、風の影響なし。
10月29日		時刻 14:20 ~ 14:35	天候：雨(日中雨)、風の影響なし。
11月5日		時刻 13:30 ~ 13:45	天候：晴れ(日中晴れ)、風の影響なし。

(1) 展着剤 使用せず 使用した区番号 展着剤名 濃度または量

(2) 備考

試験薬剤の散布時には、薬液の飛散による無処理区の汚染を防止するため、試験区間を約1.8mの高さまでポリフィルムで遮蔽した。

1 2. 試料採取 (試料番号は試料送付時に「送付カード」(別添様式)に記入したものを記載する)

採取月日	区分 A 区 試料番号	B 区 試料番号	C 区 試料番号	試料採取時刻と天候	試料採取順 (区番号順)	試料送付量	試料送付月日
平成25年11月 6日	A-1	B-1	C	C区 時刻: 9:20 ~ 9:25 天候: 晴れ	C→A→B	6個/9.6kg	11月 6日
				B区 時刻: 11:30 ~ 11:35 天候: 晴れ		6個/8.7kg	
				A区 時刻: 11:20 ~ 11:25 天候: 晴れ		6個/8.5kg	
11月 8日	A-2	B-2		B区 時刻: 9:30 ~ 9:35 天候: 晴れ	A→B	6個/9.2kg	11月 8日
				A区 時刻: 9:20 ~ 9:25 天候: 晴れ		6個/9.7kg	
11月12日	A-3	B-3		B区 時刻: 9:15 ~ 9:20 天候: 晴れ	A→B	6個/10.5kg	11月12日
				A区 時刻: 9:05 ~ 9:10 天候: 晴れ		6個/10.9kg	

採取月日	区分	送付試料について (該当項目に○を付し、必要に応じてその原因を記載する)
平成25年11月 6日		1. 試料の大きさは(やや大きい <input checked="" type="radio"/> 通常 やや小さい 大きさにバラツキがある) 2. 熟期は(やや早い <input checked="" type="radio"/> 通常 やや過熟) 3. その他 () 4. 原因
11月 8日		1. 試料の大きさは(やや大きい <input checked="" type="radio"/> 通常 やや小さい 大きさにバラツキがある) 2. 熟期は(やや早い <input checked="" type="radio"/> 通常 やや過熟) 3. その他 () 4. 原因
11月12日		1. 試料の大きさは(やや大きい <input checked="" type="radio"/> 通常 やや小さい 大きさにバラツキがある) 2. 熟期は(やや早い <input checked="" type="radio"/> 通常 やや過熟) 3. その他 () 4. 原因
月 日		1. 試料の大きさは(やや大きい 通常 やや小さい 大きさにバラツキがある) 2. 熟期は(やや早い 通常 やや過熟) 3. その他 () 4. 原因
月 日		1. 試料の大きさは(やや大きい 通常 やや小さい 大きさにバラツキがある) 2. 熟期は(やや早い 通常 やや過熟) 3. その他 () 4. 原因
月 日		1. 試料の大きさは(やや大きい 通常 やや小さい 大きさにバラツキがある) 2. 熟期は(やや早い 通常 やや過熟) 3. その他 () 4. 原因

(1) 試料採取方法 使用した器具(機械)、採取方法の詳細、採取後乾燥等のための輸送方法を記載

各区、試験区の境界部(南北)をはずして偏りがないように区全体から大きさの揃った試料を鉢で採取し、その都度清浄なプラスチック製のかごに入れた。

(2) 採取後の調製・梱包方法 試料採取後の加工、水洗い、根等の除去、風乾、乾燥、脱穀・すり等の方法、雨後の試料調製方法および試料の梱包方法を記載

試料は、1個ずつ包装紙に包んでポリ袋に入れ、それを緩衝材(エアーマット)で包んで試料番号毎に段ボール箱に入れた(1箱につき3個)。その後、動かないように裁断した紙を詰め、箱の内側に試験区ラベル、外側に梱包シールを貼り付けて梱包した。作業は採取した順に行った。

(3) 試料送付先 分析機関: 一般財団法人 残留農薬研究所

(4) 試料の輸送方法 到着日指定、温度指定、輸送会社等

ヤマト運輸の冷蔵便で、いずれも到着を送付翌日に指定して送付した。

(5) 備考

別紙1. 過去1年間に作付けした作物および使用した農薬

ミニトマト:

平成24年10月11日	アフーム乳剤 2000倍・ゴッツA 1000倍
10月25日	トリフミン水和剤 5000倍・ロブラール水和剤 1000倍
11月 9日	アフーム乳剤 2000倍・トリフミン水和剤 3000倍
11月20日	アフーム乳剤 2000倍・アミスター20フロアブル 2000倍
12月12日	ベストガード水溶剤 1000倍・トリフミン水和剤 3000倍・ゲッター水和剤 1500倍
12月27日	コロマイト乳剤 1500倍・カスミンボルドー 1000倍・ポリオキシシAL水和剤 1000倍
平成25年 1月18日	ポリオキシシAL水和剤 2500倍・アフエットフロアブル 2000倍・ダコニール1000 1000倍・粘着くん液剤 100倍
2月22日	アフエットフロアブル 2000倍・カスミンボルドー 1000倍
3月 1日	モスピランジェット 50g/400m ³ くん煙
3月 1日	アフーム乳剤 2000倍
3月13日	キルパー 200倍灌注

なす:

平成25年 4月 5日	テロン 20L/10a全面点注
4月30日	スミチオン乳剤 1000倍
5月 1日	アドマイヤー水和剤 10000倍・モレスタン水和剤 2000倍
6月 5日	チェス顆粒水和剤 5000倍・アドマイヤー顆粒水和剤 5000倍
6月12日	フォリオゴールド 800倍・トリガード液剤 1000倍・モスピラン顆粒水和剤 2000倍
6月21日	スタークル顆粒水和剤 2000倍・チェス顆粒水和剤 5000倍
6月27日	フェニックス顆粒水和剤 2000倍・サンマイトフロアブル1500倍・チェス顆粒水和剤 5000倍 アドマイヤー顆粒水和剤 5000倍
7月 5日	スプラサイド水和剤 1000倍・マイトコーネフロアブル1000倍・スターマイトフロアブル 2000倍
5月20日	チェス顆粒水和剤 5000倍
5月21日、29日	ダントツ水溶剤 4000倍
6月20日	ディアナSC 2500倍・ハチハチフロアブル 1000倍
6月19日	コロマイト乳剤 1500倍

(H25小玉すいか調理加工)

写真1. ハウス全景



試験場名 一般社団法人 日本植物防疫協会茨城研究所

写真3. 散布状況2



写真2. 散布状況1(ポリフィルムにより遮蔽より奥:無処理区)



写真4. A区第1回散布時の果実の大きさ



写真5. A区第2回散布時の果実の大きさ



写真6. A区第3回散布時の果実の大きさ



写真7. B区第1回散布時の果実の大きさ



写真8. B区第2回散布時の果実の大きさ



写真9. B区第3回散布時の果実の大きさ



写真10. B区第4回散布時の果実の大きさ



写真11. B区第5回散布時の果実の大きさ



写真12. 試料採集の状況1



写真13. 試料採集の状況2



写真14. 無処理区Cの試料の果実の大きさ



写真15. 処理区Bの1日後試料の果実の大きさ



写真16. 処理区Bの3日後試料の果実の大きさ



写真17. 処理区Bの7日後試料の果実の大きさ



写真18. 処理区Aの1日後試料の果実の大きさ



写真19. 処理区Aの3日後試料の果実の大きさ



写真20. 処理区Aの7日後試料の果実の大きさ



平成25年度 農薬作物残留量分析試料調製明細書

(試験期間 25年10月 ~ 25年11月)

1. 被験物質 (処理区A)

- (1) 一般名・剤型 ①ルフェスロン(マツチ乳剤), ②アブ・ロフェジシ・フェンヒ・ロキシメト(アブ・ロート・エースフロアブル), ③フルジ・オキノール(セ化・ア-フロアブル20)。
- (2) 有効成分名及び成分含有率 ①ルフェスロン 5.0%, ②アブ・ロフェジシ 20.0%、フェンヒ・ロキシメト 4.0% ③フルジ・オキノール 20.0%。
- (3) 被験物質のLot No. ①102317N, ②C3F09, ③DAA067。

被験物質 (処理区B)

- (1) 一般名・剤型 ④フェナリモル(ルビゲン水和剤), ⑤アゾキシストロピン(アミスター-20フロアブル), ⑥ミクロブ・ケネル(フル-水和剤)。
- (2) 有効成分名及び成分含有率 ④フェナリモル 12.0%, ⑤アゾキシストロピン 20.0%, ⑥ミクロブ・ケネル 10.0%。
- (3) 被験物質のLot No. ④10TBI007, ⑤PAB618, ⑥S2J35。

2. 農作物名 すいか (大玉) 品種名 夜空

3. 試験実施機関名 一般社団法人 日本植物防疫協会 高知試験場

試験圃場所在地 高知県香南市野市町深淵本田1211

4. 試験責任者氏名 松村 栄一, 内藤 寛, 坂田原 誠克, 森 克彦, 飯干 浩美, 中村 達都, 川北 充彦, 谷山 頼清。

5. 土性 砂土・砂壤土・壤土 (埴壤土) 埴土・軽埴土 (○を付す) 減水深 - cm/日

6. 過去1年間に作付けした作物および使用した農薬 (別紙としても構いません)

別紙に記載。

7. 栽培概要 播種期・移植期・施肥の種類・量・時期・樹齢・栽植密度(畝間・株間)・株数(/10a)、水管理等、被覆資材(茶は寒れい紗番号)、いちご・おうとう等の被覆時期、茶の寒れい紗・ソネ栽培の被覆時期を記載する

露地・施設の別 施設栽培 有袋・無袋の別 -

播種: 平成25年8月17日, 定植: 9月6日, 畝幅: 140cm, 株間: 40cm, 1条植,

約1800株/10a, マル栽培, 施肥: 平成25年8月23日 ケントップ 1500kg/10a,

苦土石灰 100kg/10a, こうち園芸ペレット (6-8-4) 117kg/10a, その他管理は慣行に従った。

人工交配: 9月30日~10月8日。

収穫期間(適期): 平成25年11月中旬。

8. 生育ステージ 試験計画書に指定された生育ステージ - を記入して下さい。

9. 被験物質以外に使用した農薬 (別紙としても構いません)

別紙に記載。

10. 試験区

(1) 1試験区の面積および本(株)数 処理区A, B: 各28.0m², 50株, 無処理区C: 11.2m², 20株

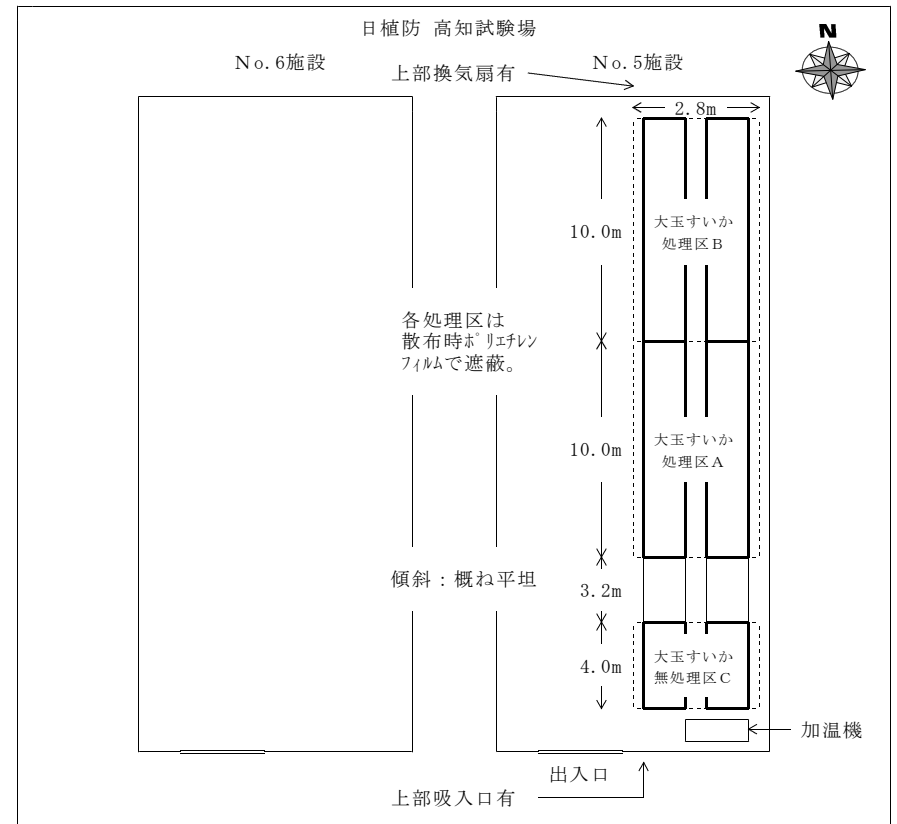
(2) 施設の場合、面積・容積・高さ 面積: 225m², 容積: 680m³, 高さ: 3.4m

(3) 試験区の配置図 (試験区全体および周辺農地等の状況がわかるように記入して下さい。記入できない場合は別紙としても構いません)

ア) 下口内の点と点を結び、処理区および無処理区の配置関係を作図して下さい。果樹1樹は点を○で囲んで表し、必要に応じて枝の伸長方向を記載して下さい。

イ) 試験区間および試験区と無処理区との距離を記入して下さい。

ウ) 圃場の畝方向、方位および圃場の傾斜方向を記入して下さい。水田は給水口および排水口を記入して下さい。



1.1. 処理方法 (下のA~G欄へは該当する処理日に「○」あるいは剤型を記載する)

区分 処理月日	A区	B区	C区	D区	E区	処理濃度	処理量		処理時の生育 ステージ	処理方法(概略)
							10a当	試験区当(農薬量/散布量/面積)		
H25年10月28日	②, ③	/	無処理			②1000倍, ③1000倍	279L	②7.8mL, ③7.8mL /7.8L/28.0m ²	成熟期	茎葉散布
11月4日	①, ②, ③					①2000倍, ②1000倍, ③1000倍	279L	①3.9mL, ②7.8mL, ③7.8mL /7.8L/28.0m ²	成熟期	茎葉散布
11月11日	①, ②, ③					①2000倍, ②1000倍, ③1000倍	279L	①3.9mL, ②7.8mL, ③7.8mL /7.8L/28.0m ²	収穫期	茎葉散布
月 日										
月 日	①マツチ乳剤 ②アブ・ロート・エースフロアブル ③セビトアフロアブル20									
月 日										
H25年10月14日	/	⑥	無処理			⑥4000倍	279L	⑥1.95g /7.8L/28.0m ²	果実肥大期	茎葉散布
10月21日		④, ⑤, ⑥				④10000倍, ⑤2000倍, ⑥4000倍	279L	④0.78g, ⑤3.9mL, ⑥1.95g /7.8L/28.0m ²	果実肥大期	茎葉散布
10月28日		④, ⑤, ⑥				④10000倍, ⑤2000倍, ⑥4000倍	279L	④0.78g, ⑤3.9mL, ⑥1.95g /7.8L/28.0m ²	成熟期	茎葉散布
11月4日		④, ⑤, ⑥				④10000倍, ⑤2000倍, ⑥4000倍	279L	④0.78g, ⑤3.9mL, ⑥1.95g /7.8L/28.0m ²	成熟期	茎葉散布
11月11日		④, ⑤, ⑥				④10000倍, ⑤2000倍, ⑥4000倍	279L	④0.78g, ⑤3.9mL, ⑥1.95g /7.8L/28.0m ²	収穫期	茎葉散布
月 日										
月 日	④ルビゲン水和剤 ⑤アミスター20フロアブル ⑥テラー水和剤									
月 日										
月 日										

区分 処理月日	処理方法の詳細、 処理時の環境条件等	処理時の使用器具(機械)、樹幹塗布、灌水散布時の水管理、 土壌混和時の深度・土壌水分、種子消毒時の水温・液比等	処理時刻、処理時の天候を含む処理日の天気概況
		特に降雨の有無と降雨時間、処理時および処理直後の風が試験に及ぼした影響について記入する	
H25年10月14日	背負式バッテリー噴霧機(丸山製作所 MSB111-A)にキョウカクコンノス [®] 1頭口を装着し均一に散布。		処理開始時刻; B区: 11:20 処理時の天候: 晴れ 当日の天候: 晴れ
10月21日	背負式バッテリー噴霧機(丸山製作所 MSB111-A)にキョウカクコンノス [®] 1頭口を装着し均一に散布。		処理開始時刻; B区: 15:20 処理時の天候: 晴れ 当日の天候: 晴れ
10月28日	背負式バッテリー噴霧機(丸山製作所 MSB111-A)にキョウカクコンノス [®] 1頭口を装着し均一に散布。		処理開始時刻; A区: 14:30, B区: 15:10 処理時の天候: 晴れ 当日の天候: 晴れ
11月4日	背負式バッテリー噴霧機(丸山製作所 MSB111-A)にキョウカクコンノス [®] 1頭口を装着し均一に散布。		処理開始時刻; A区: 11:00, B区: 12:00 処理時の天候: 晴れ 当日の天候: 晴れ
11月11日	背負式バッテリー噴霧機(丸山製作所 MSB111-A)にキョウカクコンノス [®] 1頭口を装着し均一に散布。		処理開始時刻; A区: 14:00, B区: 14:30 処理時の天候: 晴れ 当日の天候: 曇
月 日			

(1) 展着剤 使用せず。 使用した区番号 ー 展着剤名 ー 濃度または量 ー

(2) 備考 ー

1 2. 試料採取 (試料番号は試料送付時に「送付カード」(別添様式)に記入したものを記載する)

区分 採取月日	A 区 試料番号	B 区 試料番号	C 区 試料番号	D 区 試料番号	E 区 試料番号	F 区 試料番号	G 区 試料番号	試料採取時刻と天候	試料採取順 (区番号順)	試料送付量	試料送付月日
H25. 1 1 月 1 2 日	A-1	B-1	C (無処理)					採取 A, B; 9:15 ~ 9:30 C; 7:20 ~ 7:30 天候: 晴れ	C → B → A	A区: 6個 (14.5kg) B区: 6個 (15.1kg) × 1分析 C区: 6個 (15.0kg)	1 1 月 1 2 日
1 1 月 1 4 日	A-2	B-2						採取 A, B; 10:30 ~ 10:45 天候: 晴れ	B → A	A区: 6個 (15.0kg) B区: 6個 (15.6kg) × 1分析	1 1 月 1 4 日
1 1 月 1 8 日	A-3	B-3						採取 A, B; 10:10 ~ 10:25 天候: 晴れ	B → A	A区: 6個 (15.8kg) B区: 6個 (15.1kg) × 1分析	1 1 月 1 8 日
月 日										各区 以上 × 分析	月 日
月 日										各区 以上 × 分析	月 日

区分 採取月日	送付試料について (該当項目に○を付し、必要に応じてその原因を記載する)
H25. 1 1 月 1 2 日	1. 試料の大きさは (やや大きい <input checked="" type="radio"/> 通常 やや小さい 大きさにバラツキがある) 2. 熟期は (やや早い <input checked="" type="radio"/> 通常 やや過熟) 3. その他 () 4. 原因
1 1 月 1 4 日	1. 試料の大きさは (やや大きい <input checked="" type="radio"/> 通常 やや小さい 大きさにバラツキがある) 2. 熟期は (やや早い <input checked="" type="radio"/> 通常 やや過熟) 3. その他 () 4. 原因
1 1 月 1 8 日	1. 試料の大きさは (やや大きい <input checked="" type="radio"/> 通常 やや小さい 大きさにバラツキがある) 2. 熟期は (やや早い <input checked="" type="radio"/> 通常 やや過熟) 3. その他 () 4. 原因
月 日	1. 試料の大きさは (やや大きい <input type="radio"/> 通常 やや小さい 大きさにバラツキがある) 2. 熟期は (やや早い <input type="radio"/> 通常 やや過熟) 3. その他 () 4. 原因
月 日	1. 試料の大きさは (やや大きい <input type="radio"/> 通常 やや小さい 大きさにバラツキがある) 2. 熟期は (やや早い <input type="radio"/> 通常 やや過熟) 3. その他 () 4. 原因
月 日	1. 試料の大きさは (やや大きい <input type="radio"/> 通常 やや小さい 大きさにバラツキがある) 2. 熟期は (やや早い <input type="radio"/> 通常 やや過熟) 3. その他 () 4. 原因

(1) 試料採取方法 使用した器具(機械)、採取方法の詳細、
採取後乾燥等のための輸送方法を記載

処理区および無処理区試料は、試験区の境界部を除く試験区全体から鋏を用いて採取した。

採取した試料は、直ちに採取用カゴに入れた。そして場内の試料調製室まで運んだ。

(2) 採取後の調製・梱包方法 試料採取後の加工、水洗い、根等の除去、風乾、乾燥、
脱粒・脱すり等の方法、雨後の試料調製方法および試料の梱包方法を記載

果実を個別に包装紙で包みポリエチレン袋に入れた後、ダンボール箱に入れ梱包した。破損防止のためダンボール箱の底にエアークッションを入れ、ダンボール箱外の底周囲にはエアークッションを貼り付けた。緩衝材として包装紙を使用した。ダンボール箱の内側には試験区ラベルを、外側には梱包シールを貼り梱包した。

試験区ごと別々に梱包した。

(3) 試料送付先 分析機関: 一般財団法人 残留農薬研究所

(4) 試料の輸送方法 到着日指定、温度指定、
輸送会社等

到着日を送付翌日に指定し、ヤマト運輸株式会社の冷蔵便で送付した。

(5) 備考 -

(25-調理加工 (高知I) 大玉すいか)

6. 過去1年間に作付けした作物および使用した農薬

平成24年秋冬作：きゅうり
 平成24年.10/25 アトマイ-1粒剤 1g/株,
 11/12 ランマンフロアブル 1000倍, ヘストガード 水溶剤 1000倍 散布,
 11/20 ランマンフロアブル 1000倍 散布,
 11/6,13 S-2190 20SC 4000倍, S-2190 20SC 8000倍, S-2190 20SC 16000倍,
 S-2399 40SC 4000倍, S-2399 40SC 8000倍, S-2399 40SC 16000倍, モレスタン水和剤 3000倍 散布,
 11/6,13 トリフィン水和剤 3000倍, ヲリ-水和剤 4000倍, ルビゲン水和剤 10000倍 散布,
 11/25,12/4,10 MIF-1210フロアブル 1000倍, IKF-415WG 2000倍, スミレックス水和剤 1500倍 散布,
 11/25,12/3 ヘンレ-ト水和剤 2000倍 散布。

平成25年春夏作：きゅうり
 平成25年.3/5 モレスタン水和剤 4000倍, ランマンフロアブル 1000倍, アトマイ-フロアブル 4000倍 散布,
 3/14 モレスタン水和剤 4000倍, ランマンフロアブル 1000倍, トルネ-トフロアブル 1000倍 散布,
 3/15,22,29 S-2190 20SC 4000倍, S-2190 20SC 8000倍, S-2190 20SC 16000倍,
 DKF-1301 SE 667倍, DKF-1301 SE 1000倍, DKF-1301 SE 2000倍, KC-26837乳剤 1000倍,
 スミレックス水和剤 1500倍 散布。

平成25年春夏作：ピーマン
 平成25年.6/17 IKI-3106液剤50 2000倍, NC-515乳剤 2000倍, NC-515乳剤 3000倍,
 フェニックス顆粒水和剤 4000倍 散布,
 7/1 スピノ-エ-ス顆粒水和剤 5000倍 散布,
 7/5 モレスタン水和剤 2000倍 散布,
 7/31 スピノ-エ-ス顆粒水和剤 5000倍 散布。

9. 被験物質以外に使用した農薬

平成25年.8/22 (育苗期) ロブ-ラル水和剤 1000倍 散布,
 10/2 アク-リメック 1000倍, アトマイ-フロアブル 4000倍, ヘルカ-トフロアブル 1000倍 散布,
 10/4 プレバ-ソ-ンフロアブル5 2000倍 散布。

気象表

観測地点および試料調製場所：高知県香南市野市町深淵 日本植物防疫協会 高知試験場

気温：平均気温 (1 時間毎)

降水量：日界 時

記号；○：薬剤処理日
△：試料採取日

(25年)

月	日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31					
10	気温 (施設内温度)														22.0	21.0	21.8	20.2	20.8	21.9	21.6	22.8	21.9	21.3	22.1	20.0	21.0	18.7	18.3	19.8	19.8	19.5					
	降水量																																				
	薬剤処理/試料採取															○							○								○						
	区記号 (試料番号)															B							B								A, B						
11	気温 (施設内温度)	21.2	20.2	21.9	21.3	18.9	20.3	20.4	18.7	19.7	20.2	17.1	16.2	16.8	16.5	17.1	17.1	16.7	16.0																		
	降水量																																				
	薬剤処理/試料採取				○							○	△		△					△																	
	区記号 (試料番号)				A, B							A, B	A-1, B-1, C		A-2, B-2					A-3, B-3																	
	気温 (施設内温度)																																				
	降水量																																				
	薬剤処理/試料採取																																				
	区記号 (試料番号)																																				
	気温 (施設内温度)																																				
	降水量																																				
	薬剤処理/試料採取																																				
	区記号 (試料番号)																																				
	気温 (施設内温度)																																				
	降水量																																				
	薬剤処理/試料採取																																				
	区記号 (試料番号)																																				

薬剤処理日 (ガス抜き等を含む)、試料採取日等を記号で記入する。

また薬剤処理日へは該当する区記号、試料採取日へは該当する試料番号 (試験区ラベルと同様の番号) を当該欄へ記入する。

施設内気温測定には、テラコガー (株式会社 ティアンドティ おんどとり TR-71Ui) を使用した。

写真 1. 処理区全景



写真 2. 10月14日処理時の果実の大きさ



写真 3. 10月21日処理時の果実の大きさ



写真 4. 10月28日処理時の果実の大きさ



写真 5. 11月4日処理時の果実の大きさ



写真 6. 11月11日処理時の果実の大きさ



写真 7. 11月12日採取試料の果実の大きさ



写真 8. 11月14日採取試料の果実の大きさ



写真 9. 11月18日採取試料の果実の大きさ



平成25年度 農薬作物残留量分析試料調製明細書

(試験期間 25年10月 ~ 25年11月)

1. 被験物質 (処理区A)

- (1) 一般名・剤型 ①ルフェスロン(マツチ乳剤), ②アブ・ロフェン・フェンヒロキシメト(アブ・ロート・エースフロアブル), ③フルジ・オキノール(セ化・アフロアブル20)。
- (2) 有効成分名及び成分含有率 ①ルフェスロン 5.0%, ②アブ・ロフェン・フェンヒロキシメト 4.0%, ③フルジ・オキノール 20.0%。
- (3) 被験物質のLot No. ①102317N, ②C3F09, ③DAA067。

被験物質 (処理区B)

- (1) 一般名・剤型 ④フェナモル(ルビゲン水和剤), ⑤アゾキシストロピン(アミスター20フロアブル), ⑥ミクロブ・ケル(フル水和剤)。
- (2) 有効成分名及び成分含有率 ④フェナモル 12.0%, ⑤アゾキシストロピン 20.0%, ⑥ミクロブ・ケル 10.0%。
- (3) 被験物質のLot No. ④10TBI007, ⑤PAB618, ⑥S2J35。

2. 農作物名 すいか (小玉) 品種名 ひとりじめ

3. 試験実施機関名 一般社団法人 日本植物防疫協会 高知試験場

試験圃場所在地 高知県香南市野市町深淵本田1211

4. 試験責任者氏名 松村 栄一, 内藤 寛, 坂田原 誠克, 森 克彦, 飯干 浩美, 中村 達都, 川北 充彦, 谷山 頼清。

5. 土性 砂土・砂壤土・壤土 (埴壤土) 埴土・軽埴土 (○を付す) 減水深 - cm/日

6. 過去1年間に作付けした作物および使用した農薬 (別紙としても構いません)

別紙に記載。

7. 栽培概要 播種期・移植期・施肥の種類・量・時期・樹齢・栽植密度 (畝間・株間)・株数(/10a)、水管理等、被覆資材 (茶は寒れい紗番号)、いちご・おうとう等の被覆時期、茶の寒れい紗・トネ栽培の被覆時期を記載する

露地・施設の別 施設栽培 有袋・無袋の別 -

播種: 平成25年8月17日, 定植: 9月6日, 畝幅: 140cm, 株間: 40cm, 1条植

約1800株/10a, マル栽培, 施肥: 平成25年8月1日 ケントップ 1500kg/10a,

苦土石灰 100kg/10a. その他管理は慣行に従った。

人工交配: 9月30日~10月8日。

収穫期間 (適期): 平成25年11月中旬。

8. 生育ステージ 試験計画書に指定された生育ステージ - を記入して下さい。

9. 被験物質以外に使用した農薬 (別紙としても構いません)

別紙に記載。

10. 試験区

(1) 1試験区の面積および本 (株) 数 処理区A, B: 各40.3㎡, 72株, 無処理区C: 16.8㎡, 30株

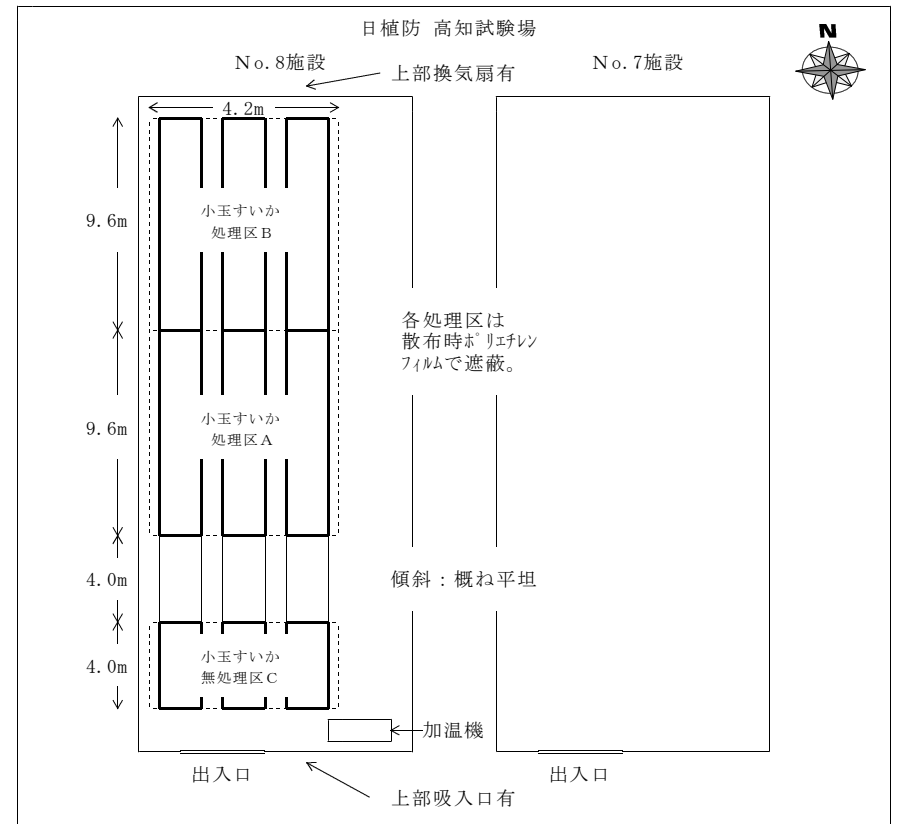
(2) 施設の場合、面積・容積・高さ 面積: 225㎡, 容積: 680㎡, 高さ: 3.4m

(3) 試験区の配置図 (試験区全体および周辺農地等の状況がわかるように記入して下さい。記入できない場合は別紙としても構いません)

ア) 下口内の点と点を結び、処理区および無処理区の配置関係を作図して下さい。果樹1樹は点を○で囲んで表し、必要に応じて枝の伸長方向を記載して下さい。

イ) 試験区間および試験区と無処理区との距離を記入して下さい。

ウ) 圃場の畝方向、方位および圃場の傾斜方向を記入して下さい。水田は給水口および排水口を記入して下さい。



1 1. 処理方法 (下のA~G欄へは該当する処理日に「○」あるいは剤型を記載する)

区分 処理月日	A 区	B 区	C 区	D 区	E 区	処 理 濃 度	処 理 量		処理時の生育 ステージ	処理方法 (概略)
							1 0 a当	試験区当(農薬量/散布量/面積)		
H25年10月28日	②, ③	/	無処理			②1000倍, ③1000倍	278 L	②11.2mL, ③11.2mL /11.2L/40.3㎡	成熟期	茎葉散布
11月4日	①, ②, ③					①2000倍, ②1000倍, ③1000倍	278 L	①5.6mL, ②11.2mL, ③11.2mL /11.2L/40.3㎡	成熟期	茎葉散布
11月11日	①, ②, ③					①2000倍, ②1000倍, ③1000倍	278 L	①5.6mL, ②11.2mL, ③11.2mL /11.2L/40.3㎡	収穫期	茎葉散布
月 日										
月 日	①マツチ乳剤 ②アブ・ロート・エースフロアブル ③セヒトアフロアブル20									
月 日										
H25年10月14日	/	⑥	無処理			⑥4000倍	278 L	⑥2.8g /11.2L/40.3㎡	果実肥大期	茎葉散布
10月21日		④, ⑤, ⑥				④10000倍, ⑤2000倍, ⑥4000倍	278 L	④1.12g, ⑤5.6mL, ⑥2.8g /11.2L/40.3㎡	果実肥大期	茎葉散布
10月28日		④, ⑤, ⑥				④10000倍, ⑤2000倍, ⑥4000倍	278 L	④1.12g, ⑤5.6mL, ⑥2.8g /11.2L/40.3㎡	成熟期	茎葉散布
11月4日		④, ⑤, ⑥				④10000倍, ⑤2000倍, ⑥4000倍	278 L	④1.12g, ⑤5.6mL, ⑥2.8g /11.2L/40.3㎡	成熟期	茎葉散布
11月11日		④, ⑤, ⑥				④10000倍, ⑤2000倍, ⑥4000倍	278 L	④1.12g, ⑤5.6mL, ⑥2.8g /11.2L/40.3㎡	収穫期	茎葉散布
月 日										
月 日	④ルビゲン水和剤 ⑤アミスター20フロアブル ⑥テラー水和剤									
月 日										
月 日										

区分 処理月日	処理方法の詳細、 処理時の環境条件等	処理時刻、処理時の天候を含む処理日の天気概況	
		処理時の使用器具(機械)、樹幹塗布、灌水散布時の水管理、 土壌混和時の深度・土壌水分、種子消毒時の水温・液比等	特に降雨の有無と降雨時間、処理時および処理直後の風が試験に及ぼした影響について記入する
H25年10月14日	背負式バッテリー噴霧機(丸山製作所 MSB111-A)にキョウカクコンノスル1頭口を装着し均一に散布。	処理開始時刻; B区: 11:20	処理時の天候: 晴れ 当日の天候: 晴れ
10月21日	背負式バッテリー噴霧機(丸山製作所 MSB111-A)にキョウカクコンノスル1頭口を装着し均一に散布。	処理開始時刻; B区: 15:40	処理時の天候: 晴れ 当日の天候: 晴れ
10月28日	背負式バッテリー噴霧機(丸山製作所 MSB111-A)にキョウカクコンノスル1頭口を装着し均一に散布。	処理開始時刻; A区: 15:00, B区: 15:30	処理時の天候: 晴れ 当日の天候: 晴れ
11月4日	背負式バッテリー噴霧機(丸山製作所 MSB111-A)にキョウカクコンノスル1頭口を装着し均一に散布。	処理開始時刻; A区: 11:30, B区: 12:20	処理時の天候: 晴れ 当日の天候: 晴れ
11月11日	背負式バッテリー噴霧機(丸山製作所 MSB111-A)にキョウカクコンノスル1頭口を装着し均一に散布。	処理開始時刻; A区: 14:30, B区: 14:00	処理時の天候: 晴れ 当日の天候: 曇
月 日			

(1) 展着剤 使用せず。 使用した区番号 - 展着剤名 - 濃度または量 -

(2) 備考 -

1 2. 試料採取 (試料番号は試料送付時に「送付カード」(別添様式) に記入したものを記載する)

区分 採取月日	A区 試料番号	B区 試料番号	C区 試料番号	D区 試料番号	E区 試料番号	F区 試料番号	G区 試料番号	試料採取時刻と天候	試料採取順 (区番号順)	試料送付量	試料送付月日
H25. 11月12日	A-1	B-1	C (無処理)					採取 A,B; 9:35 ~ 9:50 天候: 晴れ C; 7:30 ~ 7:40	C → B → A	A区: 6個(9.1kg) B区: 6個(9.0kg) × 1分析 C区: 6個(9.2kg)	11月12日
11月14日	A-2	B-2						採取 A,B; 9:20 ~ 9:35 天候: 晴れ	B → A	A区: 6個(9.5kg) B区: 6個(8.9kg) × 1分析	11月14日
11月18日	A-3	B-3						採取 A,B; 9:20 ~ 9:35 天候: 晴れ	B → A	A区: 6個(9.9kg) B区: 6個(9.3kg) × 1分析	11月18日
月 日										各区 以上 × 分析	月 日
月 日										各区 以上 × 分析	月 日

区分 採取月日	送付試料について (該当項目に○を付し、必要に応じてその原因を記載する)
H25. 11月12日	1. 試料の大きさは(やや大きい <input checked="" type="radio"/> やや小さい 大きさにバラツキがある) 2. 熟期は(やや早い <input checked="" type="radio"/> やや過熟) 3. その他 () 4. 原因
11月14日	1. 試料の大きさは(やや大きい <input checked="" type="radio"/> やや小さい 大きさにバラツキがある) 2. 熟期は(やや早い <input checked="" type="radio"/> やや過熟) 3. その他 () 4. 原因
11月18日	1. 試料の大きさは(やや大きい <input checked="" type="radio"/> やや小さい 大きさにバラツキがある) 2. 熟期は(やや早い <input checked="" type="radio"/> やや過熟) 3. その他 () 4. 原因
月 日	1. 試料の大きさは(やや大きい <input type="radio"/> やや小さい 大きさにバラツキがある) 2. 熟期は(やや早い <input type="radio"/> やや過熟) 3. その他 () 4. 原因
月 日	1. 試料の大きさは(やや大きい <input type="radio"/> やや小さい 大きさにバラツキがある) 2. 熟期は(やや早い <input type="radio"/> やや過熟) 3. その他 () 4. 原因
月 日	1. 試料の大きさは(やや大きい <input type="radio"/> やや小さい 大きさにバラツキがある) 2. 熟期は(やや早い <input type="radio"/> やや過熟) 3. その他 () 4. 原因

(1) 試料採取方法 使用した器具(機械)、採取方法の詳細、
採取後乾燥等のための輸送方法を記載

処理区および無処理区試料は、試験区の境界部を除く試験区全体から鋏を用いて採取した。

採取した試料は、直ちに採取用カゴに入れた。そして場内の試料調製室まで運んだ。

(2) 採取後の調製・梱包方法 試料採取後の加工、水洗い、根等の除去、風乾、乾燥、
脱穀・脱すり等の方法、雨後の試料調製方法および試料の梱包方法を記載

果実を個別に包装紙で包みポリエチレン袋に入れた後、ダンボール箱に入れ梱包した。破損防止のためダンボール箱の底にエアークッションを入れ、ダンボール箱外の底周囲にはエアークッションを貼り付けた。緩衝材として包装紙を使用した。ダンボール箱の内側には試験区ラベルを、外側には梱包シールを貼り梱包した。

試験区ごと別々に梱包した。

(3) 試料送付先 分析機関: 一般財団法人 残留農薬研究所

(4) 試料の輸送方法 到着日指定、温度指定、
輸送会社等

到着日を送付翌日に指定し、ヤマト運輸株式会社の冷蔵便で送付した。

(5) 備考 -

(25-調理加工 (高知 I) 小玉すいか)

6. 過去1年間に作付けした作物および使用した農薬

平成24年秋冬作：かぶ

平成24年.9/28 クーロビ[®] クリン液剤 31.1L/10a 土壌注入,
11/6 モスピラン水溶剤 2000倍, アファーム乳剤 2000倍 散布。

平成24年秋冬作：セルリー

平成25年.3/14 アファーム乳剤 2000倍, アミスター20フロアブル 2000倍 散布,
3/25, 4/1, 8 アニキ乳剤 1000倍 散布。

平成25年春夏作：すいか

平成25年.5/28 ベストガード[®] 水溶剤 1000倍 散布,
6/3, 10, 17, 24, 7/1, 8 テーク水和剤 600倍 散布,
6/10, 17, 24, 7/1, 8 カスケード[®] 乳剤 2000倍 散布,
6/17, 24, 7/1, 8 フェスティバルC水和剤 1000倍, フォリコール[®]フロアブル 800倍, オリオン水和剤 1000倍,
トップシールド[®]水和剤 1500倍 散布, アディオン乳剤 2000倍 散布,
6/24, 7/1, 8 テルスター水和剤 1000倍, マネージDF 2000倍, スタークル顆粒水和剤 2000倍 散布,
6/25 アファーム乳剤 1000倍, アドマイヤ[®]顆粒水和剤 10000倍 散布,
7/1, 8 アフェットフロアブル 2000倍 散布,
7/5 ハチハチ乳剤 1000倍, カネマイトフロアブル 1000倍 散布,
7/8 プレオフロアブル 1000倍, レーバースフロアブル 2000倍, タニゲッターフロアブル 2000倍 散布。

9. 被験物質以外に使用した農薬

平成25年.8/22 (育苗期) ロブテール水和剤 1000倍 散布,
10/2 アクリメック 1000倍, アドマイヤ[®]フロアブル 4000倍, ヘルコートフロアブル 1000倍 散布,
10/4 プレバ[®]ソフフロアブル5 2000倍 散布。

気象表

観測地点および試料調製場所：高知県香南市野市町深淵 日本植物防疫協会 高知試験場

気温：平均気温 (1 時間毎)

降水量：日界 時

記号；○：薬剤処理日
△：試料採取日

(25年)

月	日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
10	気温 (施設内温度)														23.9	21.5	22.9	21.3	21.5	22.6	22.4	24.0	22.5	21.8	22.6	20.2	21.8	19.4	19.4	20.9	20.8	20.5	
	降水量																																
	薬剤処理/試料採取															○							○							○			
	区記号 (試料番号)															B							B							A, B			
11	気温 (施設内温度)	22.0	20.8	22.4	22.2	20.1	20.8	20.9	19.2	20.7	20.6	18.6	16.6	18.3	16.7	17.5	17.4	17.1	16.5														
	降水量																																
	薬剤処理/試料採取				○							○	△		△					△													
	区記号 (試料番号)				A, B							A, B	A-1, B-1, C		A-2, B-2					A-3, B-3													
	気温 (施設内温度)																																
	降水量																																
	薬剤処理/試料採取																																
	区記号 (試料番号)																																
	気温 (施設内温度)																																
	降水量																																
	薬剤処理/試料採取																																
	区記号 (試料番号)																																
	気温 (施設内温度)																																
	降水量																																
	薬剤処理/試料採取																																
	区記号 (試料番号)																																

薬剤処理日 (ガス抜き等を含む)、試料採取日等を記号で記入する。

また薬剤処理日へは該当する区記号、試料採取日へは該当する試料番号 (試験区ラベルと同様の番号) を当該欄へ記入する。

施設内気温測定には、テラコガー (株式会社 ティアンドティ おんどとり TR-71Ui) を使用した。

写真1. 処理区全景



写真2. 10月14日処理時の果実の大きさ



写真3. 10月21日処理時の果実の大きさ



写真4. 10月28日処理時の果実の大きさ



写真5. 11月4日処理時の果実の大きさ



写真6. 11月11日処理時の果実の大きさ



写真7. 11月12日採取試料の果実の大きさ



写真8. 11月14日採取試料の果実の大きさ



写真9. 11月18日採取試料の果実の大きさ



平成25年度 農薬作物残留量分析試料調製明細書

(試験期間 25年11月 ~ 25年12月)

1. 被験物質 (処理区A)

- (1) 一般名・剤型 ①ルフェエロン(マツチ乳剤), ②アブ・ロフェジ・フェンビロキシメート(アブ・ロート・エスフロアブル), ③フルジ・オキノール(セ化・アフロアブル20)。
- (2) 有効成分名及び成分含有率 ①ルフェエロン 5.0%, ②アブ・ロフェジ・フェンビロキシメート 4.0%, ③フルジ・オキノール 20.0%。
- (3) 被験物質のLot No. ①102317N, ②C3F09, ③DAA067。

被験物質 (処理区B)

- (1) 一般名・剤型 ④フェナリモル(ルビ・ケン水和剤), ⑤アゾキジストロピン(アミスター-20フロアブル), ⑥ミクロア・ケニル(アール水和剤)。
- (2) 有効成分名及び成分含有率 ④フェナリモル 12.0%, ⑤アゾキジストロピン 20.0%, ⑥ミクロア・ケニル 10.0%。
- (3) 被験物質のLot No. ④10TBI007, ⑤PAB618, ⑥S2J35。

2. 農作物名 すいか (大玉)

品種名 夜空

3. 試験実施機関名 一般社団法人 日本植物防疫協会 高知試験場

試験圃場所在地 高知県香南市野市町深淵本田1211

4. 試験責任者氏名 松村 栄一, 内藤 寛, 坂田原 誠克, 森 克彦, 飯干 浩美, 中村 達都, 川北 充彦, 谷山 頼清。

5. 土性 砂土・砂壤土 (壤土) 壇壤土・埴土・軽埴土 (○を付す) 減水深 - cm/日

6. 過去1年間に作付けした作物および使用した農薬 (別紙としても構いません)

別紙に記載。

7. 栽培概要 播種期・移植期・施肥の種類・量・時期・樹齢・栽植密度(畝間・株間)・株数(/10a)、水管理、被覆資材(茶は寒れい紗番号)、いちご・おうとう等の被覆時期、茶の寒れい紗・トシ栽培の被覆時期を記載する

露地・施設の別 施設栽培 有袋・無袋の別 -

播種: 平成25年9月16日, 定植: 10月9日, 畝幅: 140cm, 株間: 40cm, 1条植,
約1800株/10a, マルチ栽培, 加温栽培, 施肥: 平成25年8月22日 ケントップ 1500kg/10a,
苦土石灰 100kg/10a, 9月11日 こうち園芸ペレット (6-8-4) 117kg/10a,

追肥: 11月16日 くみあい液肥1号(12-5-7) 33kg/10a, その他管理は慣行に従った。

人工交配: 11月3日~11月11日。

収穫期間(適期): 平成25年12月中旬。

8. 生育ステージ 試験計画書に指定された生育ステージ - を記入して下さい。

9. 被験物質以外に使用した農薬 (別紙としても構いません)

別紙に記載。

10. 試験区

(1) 1試験区の面積および本(株)数 処理区A, B: 各28.0㎡, 50株

無処理区C: 11.2㎡, 20株

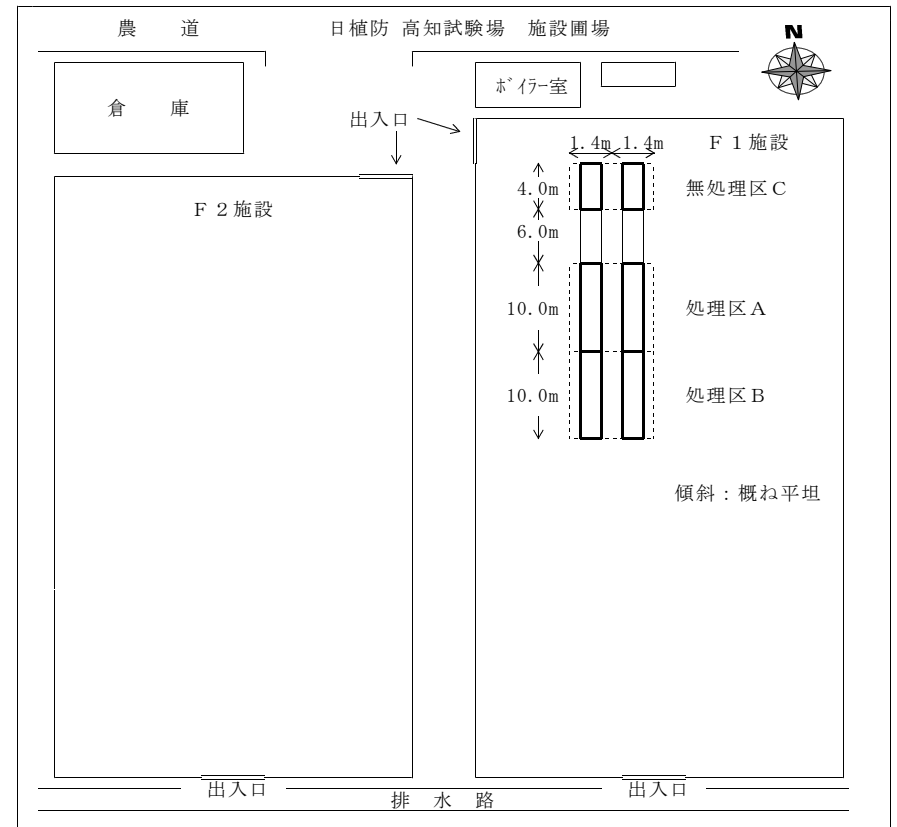
(2) 施設の場合、面積・容積・高さ 面積: 986㎡, 容積: 2909m³, 高さ: 3.9m

(3) 試験区の配置図 (試験区全体および周辺農地等の状況がわかるように記入して下さい。記入できない場合は別紙としても構いません)

ア) 下口内の点と点を結び、処理区および無処理区の配置関係を作図して下さい。果樹1樹は点を○で囲んで表し、必要に応じて枝の伸長方向を記載して下さい。

イ) 試験区間および試験区と無処理区との距離を記入して下さい。

ウ) 圃場の畝方向、方位および圃場の傾斜方向を記入して下さい。水田は給水口および排水口を記入して下さい。



1 1. 処理方法 (下のA~G欄へは該当する処理日に「○」あるいは剤型を記載する)

区分 処理月日	A 区	B 区	C 区	D 区	E 区	処 理 濃 度	処 理 量		処理時の生育 ステージ	処理方法 (概略)
							1 0 a当	試験区当 (農薬量/散布量/面積)		
H25年11月25日	②, ③	/	無処理			②1000倍, ③1000倍	279 L	②7.8mL, ③7.8mL /7.8L/28.0m ²	成熟期	茎葉散布
12月2日	①, ②, ③					①2000倍, ②1000倍, ③1000倍	279 L	①3.9mL, ②7.8mL, ③7.8mL /7.8L/28.0m ²	成熟期	茎葉散布
12月9日	①, ②, ③					①2000倍, ②1000倍, ③1000倍	279 L	①3.9mL, ②7.8mL, ③7.8mL /7.8L/28.0m ²	収穫期	茎葉散布
月 日										
月 日	①マツチ乳剤 ②アブ・ロート・エースフロアブル ③セビトアフロアブル20									
月 日										
H25年11月11日	/	⑥	無処理			⑥4000倍	279 L	⑥1.95g /7.8L/28.0m ²	果实肥大期	茎葉散布
11月18日		④, ⑤, ⑥				④10000倍, ⑤2000倍, ⑥4000倍	279 L	④0.78g, ⑤3.9mL, ⑥1.95g /7.8L/28.0m ²	果实肥大期	茎葉散布
11月25日		④, ⑤, ⑥				④10000倍, ⑤2000倍, ⑥4000倍	279 L	④0.78g, ⑤3.9mL, ⑥1.95g /7.8L/28.0m ²	成熟期	茎葉散布
12月2日		④, ⑤, ⑥				④10000倍, ⑤2000倍, ⑥4000倍	279 L	④0.78g, ⑤3.9mL, ⑥1.95g /7.8L/28.0m ²	成熟期	茎葉散布
12月9日		④, ⑤, ⑥				④10000倍, ⑤2000倍, ⑥4000倍	279 L	④0.78g, ⑤3.9mL, ⑥1.95g /7.8L/28.0m ²	収穫期	茎葉散布
月 日										
月 日	④ルビゲン水和剤 ⑤アミスター20フロアブル ⑥テラー水和剤									
月 日										
月 日										

区分 処理月日	処理方法の詳細、 処理時の環境条件等	処理時の使用器具 (機械)、樹幹塗布、灌水散布時の水管理、 土壌混和時の深度・土壌水分、種子消毒時の水温・液比等	処理時刻、処理時の天候を含む処理日の天気概況
		特に降雨の有無と降雨時間、処理時および処理直後の風が試験に及ぼした影響について記入する	
H25年11月11日	背負式バッテリー噴霧機 (丸山製作所 MSB111-A) にキョウカコンノス [®] 1 頭口を装着し均一に散布。		処理開始時刻; B区: 17:00 処理時の天候: 晴れ 当日の天候: 曇
11月18日	背負式バッテリー噴霧機 (丸山製作所 MSB111-A) にキョウカコンノス [®] 1 頭口を装着し均一に散布。		処理開始時刻; B区: 13:55 処理時の天候: 晴れ 当日の天候: 晴れ
11月25日	背負式バッテリー噴霧機 (丸山製作所 MSB111-A) にキョウカコンノス [®] 1 頭口を装着し均一に散布。		処理開始時刻; A区: 14:55, B区: 14:50 処理時の天候: 晴れ 当日の天候: 曇
12月2日	背負式バッテリー噴霧機 (丸山製作所 MSB111-A) にキョウカコンノス [®] 1 頭口を装着し均一に散布。		処理開始時刻; A区: 10:15, B区: 11:00 処理時の天候: 晴れ 当日の天候: 晴れ
12月9日	背負式バッテリー噴霧機 (丸山製作所 MSB111-A) にキョウカコンノス [®] 1 頭口を装着し均一に散布。		処理開始時刻; A区: 13:30, B区: 13:50 処理時の天候: 曇 当日の天候: 曇
月 日			

(1) 展着剤 使用せず。 使用した区番号 ー 展着剤名 ー 濃度または量 ー

(2) 備考 ー

1 2. 試料採取 (試料番号は試料送付時に「送付カード」(別添様式)に記入したものを記載する)

区分 採取月日	A区	B区	C区	D区	E区	F区	G区	試料採取時刻と天候	試料採取順 (区番号順)	試料送付量	試料送付月日
	試料番号	試料番号	試料番号	試料番号	試料番号	試料番号	試料番号				
H25. 12月10日	A-1	B-1	C (無処理)					採取 A,B; 10:00 ~ 10:15 C; 9:10 ~ 9:20 天候: 晴れ	C → B → A	A区: 6個(11.1kg) B区: 6個(11.1kg) × 1分析 C区: 6個(11.5kg)	12月10日
12月12日	A-2	B-2						採取 A,B; 9:15 ~ 9:30 天候: 晴れ	B → A	A区: 6個(11.1kg) B区: 6個(11.5kg) × 1分析	12月12日
12月16日	A-3	B-3						採取 A,B; 9:20 ~ 9:35 天候: 曇	B → A	A区: 6個(11.7kg) B区: 6個(11.9kg) × 1分析	12月16日
月 日										各区 以上 × 分析	月 日
月 日										各区 以上 × 分析	月 日

区分 採取月日	送付試料について (該当項目に○を付し、必要に応じてその原因を記載する)
H25. 12月10日	1. 試料の大きさは(やや大きい <input checked="" type="radio"/> 通常 やや小さい 大きさにバラツキがある) 2. 熟期は(やや早い <input checked="" type="radio"/> 通常 やや過熟) 3. その他 () 4. 原因
12月12日	1. 試料の大きさは(やや大きい <input checked="" type="radio"/> 通常 やや小さい 大きさにバラツキがある) 2. 熟期は(やや早い <input checked="" type="radio"/> 通常 やや過熟) 3. その他 () 4. 原因
12月16日	1. 試料の大きさは(やや大きい <input checked="" type="radio"/> 通常 やや小さい 大きさにバラツキがある) 2. 熟期は(やや早い <input checked="" type="radio"/> 通常 やや過熟) 3. その他 () 4. 原因
月 日	1. 試料の大きさは(やや大きい 通常 やや小さい 大きさにバラツキがある) 2. 熟期は(やや早い 通常 やや過熟) 3. その他 () 4. 原因
月 日	1. 試料の大きさは(やや大きい 通常 やや小さい 大きさにバラツキがある) 2. 熟期は(やや早い 通常 やや過熟) 3. その他 () 4. 原因
月 日	1. 試料の大きさは(やや大きい 通常 やや小さい 大きさにバラツキがある) 2. 熟期は(やや早い 通常 やや過熟) 3. その他 () 4. 原因

(1) 試料採取方法 使用した器具(機械)、採取方法の詳細、
採取後乾燥等のための輸送方法を記載

処理区および無処理区試料は、試験区の境界部を除く試験区全体から鋏を用いて採取した。

採取した試料は、直ちに採取用カゴに入れた。そして場内の試料調製室まで運んだ。

(2) 採取後の調製・梱包方法 試料採取後の加工、水洗い、根等の除去、風乾、乾燥、
脱粒・脱すり等の方法、雨後の試料調製方法および試料の梱包方法を記載

果実を個別に包装紙で包みポリエチレン袋に入れた後、ダンボール箱に入れ梱包した。破損防止のためダンボール箱の底にエアークッションを入れ、ダンボール箱外の底周囲にはエアークッションを

貼り付けた。緩衝材として包装紙を使用した。ダンボール箱の内側には試験区ラベルを、外側には梱包シールを貼り梱包した。

試験区ごと別々に梱包した。

(3) 試料送付先 分析機関: 一般財団法人 残留農薬研究所

(4) 試料の輸送方法 到着日指定、温度指定、
輸送会社等

到着日を送付翌日に指定し、ヤマト運輸株式会社の冷蔵便で送付した。

(5) 備考 -

6. 過去1年間に作付けした作物および使用した農薬

平成24年秋冬作：なす

平成24年.11/5, 12, 19, 26, 2/3 ハリガシ液剤5 500倍 散布,

11/22 ベルクトフロアブル 2000倍, ヘスタート水溶剤 1000倍, フォーム乳剤 2000倍 散布。

平成25年春夏作：ピーマン

平成25年.2/15 DC油剤 20L/10a,

4/17 ハチハチ乳剤 1000倍, ヘスタート水溶剤 1000倍 散布,

5/10 ヘスタート水溶剤 1000倍, モレスタン水和剤 3000倍 散布,

5/13, 20, 27 NNF-0721フロアブル20 2000倍 散布。

平成25年秋冬作：すいか

平成25年.8/28 DC油剤 20L/10a,

9/22 (育苗期) ロブテール水和剤 1000倍 散布,

10/18 アグリメック 1000倍, フェニックス顆粒水和剤 2000倍, アトマイ-顆粒水和剤 10000倍 散布。

9. 被験物質以外に使用した農薬

平成25年.11/22 モスビランシット 50g/400m³,

11/29 フェニックス顆粒水和剤 2000倍, アトマイ-フロアブル 4000倍, モレスタン水和剤 3000倍 散布。

気象表

観測地点および試料調製場所：高知県香南市野市町深淵 日本植物防疫協会 高知試験場

気温：平均気温 (1 時間毎)

降水量：日界 _____ 時

記号；○：薬剤処理日
△：試料採取日

(25年)

月	日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
11	気温 (施設内温度)											22.2	22.6	22.0	22.5	21.5	21.3	22.0	21.6	21.5	22.0	21.4	21.5	21.8	21.7	18.8	21.1	20.7	19.7	21.0	21.0		
	降水量																																
	薬剤処理/試料採取											○							○							○							
	区記号 (試料番号)											B							B							A, B							
12	気温 (施設内温度)	20.9	21.4	21.4	20.3	21.5	20.6	20.7	21.4	20.2	18.6	17.4	15.3	18.0	18.8	18.1	17.8																
	降水量																																
	薬剤処理/試料採取		○								○	△		△				△															
	区記号 (試料番号)		A, B								A, B	A-1, B-1, C		A-2, B-2			A-3, B-3																
	気温 (施設内温度)																																
	降水量																																
	薬剤処理/試料採取																																
	区記号 (試料番号)																																
	気温 (施設内温度)																																
	降水量																																
	薬剤処理/試料採取																																
	区記号 (試料番号)																																
	気温 (施設内温度)																																
	降水量																																
	薬剤処理/試料採取																																
	区記号 (試料番号)																																

薬剤処理日 (ガス抜き等を含む)、試料採取日等を記号で記入する。

また薬剤処理日へは該当する区記号、試料採取日へは該当する試料番号 (試験区ラベルと同様の番号) を当該欄へ記入する。

施設内気温測定には、テラコガー (株式会社 ティアンドティ おんどとり TR-71Ui) を使用した。

写真1. 11月11日処理時の果実の大きさ



写真2. 11月18日処理時の果実の大きさ



写真3. 11月25日処理時の果実の大きさ



写真4. 12月2日処理時の果実の大きさ



写真5. 12月9日処理時の果実の大きさ



写真6. 12月10日採取試料の果実の大きさ



写真7. 12月12日採取試料の果実の大きさ



写真8. 12月16日採取試料の果実の大きさ



平成25年度 農薬作物残留量分析試料調製明細書

(試験期間 25年11月 ~ 25年12月)

1. 被験物質 (処理区A)

- (1) 一般名・剤型 ①ルフェスロン(マッチ乳剤), ②アプロロゲン・フェニロキシメート(アプロート・エスフロアブル), ③フルジ・オキソニル(セ化アフロアブル20)。
- (2) 有効成分名及び成分含有率 ①ルフェスロン 5.0%, ②アプロロゲン 20.0%・フェニロキシメート 4.0%, ③フルジ・オキソニル 20.0%。
- (3) 被験物質のLot No. ①102317N, ②C3F09, ③DAA067。

被験物質 (処理区B)

- (1) 一般名・剤型 ④フェナリモル(ルビゲン水和剤), ⑤アゾキシストロピン(アミスター-20フロアブル), ⑥マイクロケニル(アライ水和剤)。
- (2) 有効成分名及び成分含有率 ④フェナリモル 12.0%, ⑤アゾキシストロピン 20.0%, ⑥マイクロケニル 10.0%。
- (3) 被験物質のLot No. ④10TBI007, ⑤PAB618, ⑥S2J35。

2. 農作物名 すいか (小玉) 品種名 ひとりじめ

3. 試験実施機関名 一般社団法人 日本植物防疫協会 高知試験場

試験圃場所在地 高知県香南市野市町深淵本田1211

4. 試験責任者氏名 松村 栄一, 内藤 寛, 奴田原 誠克, 森 克彦, 飯干 浩美, 中村 達都, 川北 充彦, 谷山 頼清。

5. 土性 砂土・砂壤土 (壤土) 壇壤土・埴土・軽埴土 (○を付す) 減水深 - cm/日

6. 過去1年間に作付けした作物および使用した農薬 (別紙としても構いません)

別紙に記載。

7. 栽培概要 播種期・移植期・施肥の種類・量・時期・樹齢・栽植密度 (畝間・株間)・株数 (/10a)、水管理等、被覆資材 (茶は寒れい紗番号)、いちご・おうとう等の被覆時期、茶の寒れい紗・トシ栽培の被覆時期を記載する

露地・施設の別 施設栽培 有袋・無袋の別 -

播種: 平成25年9月16日, 定植: 10月9日, 畝幅: 140cm, 株間: 40cm, 1条植,

約1800株/10a, マルチ栽培, 加温栽培, 施肥: 平成25年8月22日 ケントップ 1500kg/10a,

苦土石灰 100kg/10a, 9月11日 こうち園芸ペレット (6-8-4) 117kg/10a,

その他管理は慣行に従った。

人工交配: 11月3日~11月11日。

収穫期間 (適期): 平成25年12月中旬。

8. 生育ステージ 試験計画書に指定された生育ステージ - を記入して下さい。

9. 被験物質以外に使用した農薬 (別紙としても構いません)

別紙に記載。

10. 試験区

(1) 1試験区の面積および本(株)数 処理区A, B: 各28.0㎡, 50株

無処理区C: 11.2㎡, 20株

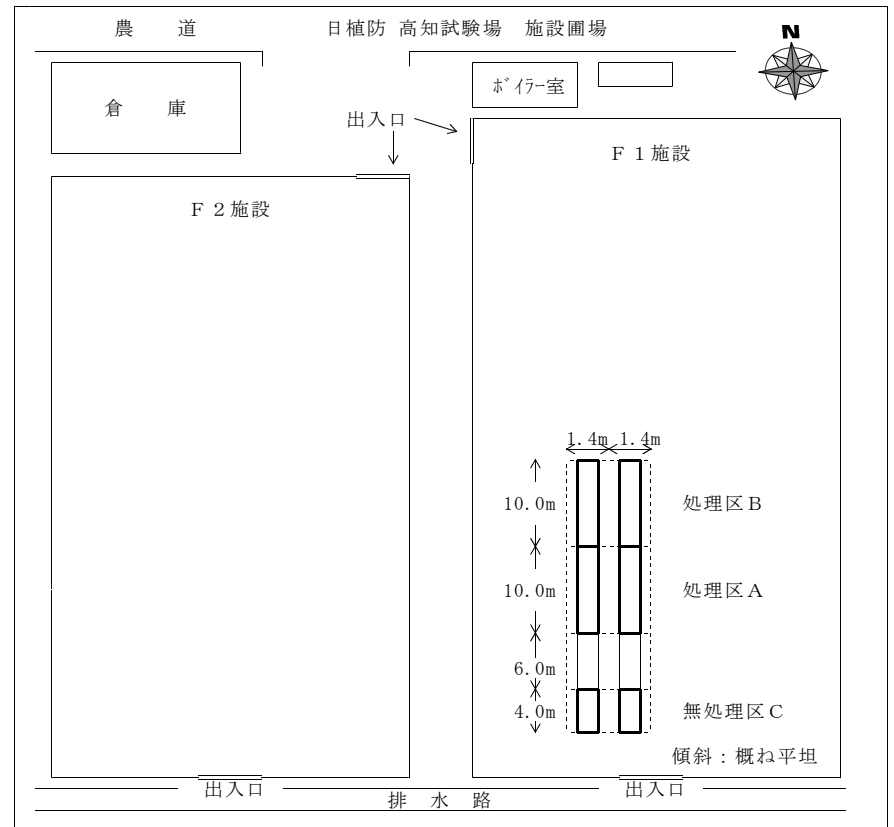
(2) 施設の場合、面積・容積・高さ 面積: 986㎡, 容積: 2909m³, 高さ: 3.9m

(3) 試験区の配置図 (試験区全体および周辺農地等の状況がわかるように記入して下さい。記入できない場合は別紙としても構いません)

ア) 下口内の点と点を結び、処理区および無処理区の配置関係を作図して下さい。果樹1樹は点を○で囲んで表し、必要に応じて枝の伸長方向を記載して下さい。

イ) 試験区間および試験区と無処理区との距離を記入して下さい。

ウ) 圃場の畝方向、方位および圃場の傾斜方向を記入して下さい。水田は給水口および排水口を記入して下さい。



1 1. 処理方法 (下のA~G欄へは該当する処理日に「○」あるいは剤型を記載する)

区分 処理月日	A 区	B 区	C 区	D 区	E 区	処 理 濃 度	処 理 量		処理時の生育 ステージ	処理方法 (概略)
							1 0 a当	試験区当 (農薬量/散布量/面積)		
H25年11月25日	②, ③	/	無処理			②1000倍, ③1000倍	279 L	②7.8mL, ③7.8mL /7.8L/28.0m ²	成熟期	茎葉散布
12月2日	①, ②, ③					①2000倍, ②1000倍, ③1000倍	279 L	①3.9mL, ②7.8mL, ③7.8mL /7.8L/28.0m ²	成熟期	茎葉散布
12月9日	①, ②, ③					①2000倍, ②1000倍, ③1000倍	279 L	①3.9mL, ②7.8mL, ③7.8mL /7.8L/28.0m ²	収穫期	茎葉散布
月 日										
月 日	①マツチ乳剤 ②アブ・ロート・エースフロアブル ③セビトアフロアブル20									
月 日										
H25年11月11日	/	⑥	無処理			⑥4000倍	279 L	⑥1.95g /7.8L/28.0m ²	果実肥大期	茎葉散布
11月18日		④, ⑤, ⑥				④10000倍, ⑤2000倍, ⑥4000倍	279 L	④0.78g, ⑤3.9mL, ⑥1.95g /7.8L/28.0m ²	果実肥大期	茎葉散布
11月25日		④, ⑤, ⑥				④10000倍, ⑤2000倍, ⑥4000倍	279 L	④0.78g, ⑤3.9mL, ⑥1.95g /7.8L/28.0m ²	成熟期	茎葉散布
12月2日		④, ⑤, ⑥				④10000倍, ⑤2000倍, ⑥4000倍	279 L	④0.78g, ⑤3.9mL, ⑥1.95g /7.8L/28.0m ²	成熟期	茎葉散布
12月9日		④, ⑤, ⑥				④10000倍, ⑤2000倍, ⑥4000倍	279 L	④0.78g, ⑤3.9mL, ⑥1.95g /7.8L/28.0m ²	収穫期	茎葉散布
月 日										
月 日	④ルビゲン水和剤 ⑤アミスター20フロアブル ⑥テラー水和剤									
月 日										
月 日										

区分 処理月日	処理方法の詳細、 処理時の環境条件等	処理時刻、処理時の天候を含む処理日の天気概況	
		処理時の使用器具 (機械)、樹幹塗布、灌水散布時の水管理、 土壌混和時の深度・土壌水分、種子消毒時の水温・液比等	特に降雨の有無と降雨時間、処理時および処理直後の風が試験に及ぼした影響について記入する
H25年11月11日	背負式バッテリー噴霧機 (丸山製作所 MSB111-A) にキョウカコンノス [®] 1 頭口を装着し均一に散布。	処理開始時刻; B区: 17:20	処理時の天候: 晴れ 当日の天候: 曇
11月18日	背負式バッテリー噴霧機 (丸山製作所 MSB111-A) にキョウカコンノス [®] 1 頭口を装着し均一に散布。	処理開始時刻; B区: 14:10	処理時の天候: 晴れ 当日の天候: 晴れ
11月25日	背負式バッテリー噴霧機 (丸山製作所 MSB111-A) にキョウカコンノス [®] 1 頭口を装着し均一に散布。	処理開始時刻; A区: 14:35, B区: 14:35	処理時の天候: 晴れ 当日の天候: 曇
12月2日	背負式バッテリー噴霧機 (丸山製作所 MSB111-A) にキョウカコンノス [®] 1 頭口を装着し均一に散布。	処理開始時刻; A区: 10:00, B区: 11:20	処理時の天候: 晴れ 当日の天候: 晴れ
12月9日	背負式バッテリー噴霧機 (丸山製作所 MSB111-A) にキョウカコンノス [®] 1 頭口を装着し均一に散布。	処理開始時刻; A区: 13:50, B区: 13:30	処理時の天候: 曇 当日の天候: 曇
月 日			

(1) 展着剤 使用せず。 使用した区番号 - 展着剤名 - 濃度または量 -

(2) 備考 -

1 2. 試料採取 (試料番号は試料送付時に「送付カード」(別添様式)に記入したものを記載する)

区分 採取月日	A区	B区	C区	D区	E区	F区	G区	試料採取時刻と天候	試料採取順 (区番号順)	試料送付量	試料送付月日
	試料番号	試料番号	試料番号	試料番号	試料番号	試料番号	試料番号				
H25. 12月10日	A-1	B-1	C (無処理)					採取 A,B; 10:15 ~ 10:30 C; 9:20 ~ 9:30 天候: 晴れ	C → B → A	A区: 6個(5.4kg) B区: 6個(6.1kg) × 1分析 C区: 6個(6.9kg)	12月10日
12月12日	A-2	B-2						採取 A,B; 9:30 ~ 9:45 天候: 晴れ	B → A	A区: 6個(5.7kg) B区: 6個(6.1kg) × 1分析	12月12日
12月16日	A-3	B-3						採取 A,B; 9:35 ~ 9:50 天候: 曇	B → A	A区: 6個(6.1kg) B区: 6個(6.1kg) × 1分析	12月16日
月 日										各区 以上 × 分析	月 日
月 日										各区 以上 × 分析	月 日

区分 採取月日	送付試料について (該当項目に○を付し、必要に応じてその原因を記載する)
H25. 12月10日	1. 試料の大きさは(やや大きい <input checked="" type="radio"/> 通常 やや小さい 大きさにバラツキがある) 2. 熟期は(やや早い <input checked="" type="radio"/> 通常 やや過熟) 3. その他 () 4. 原因
12月12日	1. 試料の大きさは(やや大きい <input checked="" type="radio"/> 通常 やや小さい 大きさにバラツキがある) 2. 熟期は(やや早い <input checked="" type="radio"/> 通常 やや過熟) 3. その他 () 4. 原因
12月16日	1. 試料の大きさは(やや大きい <input checked="" type="radio"/> 通常 やや小さい 大きさにバラツキがある) 2. 熟期は(やや早い <input checked="" type="radio"/> 通常 やや過熟) 3. その他 () 4. 原因
月 日	1. 試料の大きさは(やや大きい 通常 やや小さい 大きさにバラツキがある) 2. 熟期は(やや早い 通常 やや過熟) 3. その他 () 4. 原因
月 日	1. 試料の大きさは(やや大きい 通常 やや小さい 大きさにバラツキがある) 2. 熟期は(やや早い 通常 やや過熟) 3. その他 () 4. 原因
月 日	1. 試料の大きさは(やや大きい 通常 やや小さい 大きさにバラツキがある) 2. 熟期は(やや早い 通常 やや過熟) 3. その他 () 4. 原因

(1) 試料採取方法 使用した器具(機械)、採取方法の詳細、
採取後乾燥等のための輸送方法を記載

処理区および無処理区試料は、試験区の境界部を除く試験区全体から鉢を用いて採取した。

採取した試料は、直ちに採取用カゴに入れた。そして場内の試料調製室まで運んだ。

(2) 採取後の調製・梱包方法 試料採取後の加工、水洗い、根等の除去、風乾、乾燥、
脱粒・脱すり等の方法、雨後の試料調製方法および試料の梱包方法を記載

果実を個別に包装紙で包みポリエチレン袋に入れた後、ダンボール箱に入れ梱包した。破損防止のためダンボール箱の底にエアークッションを入れ、ダンボール箱外の底周囲にはエアークッションを

貼り付けた。緩衝材として包装紙を使用した。ダンボール箱の内側には試験区ラベルを、外側には梱包シールを貼り梱包した。

試験区ごと別々に梱包した。

(3) 試料送付先 分析機関: 一般財団法人 残留農薬研究所

(4) 試料の輸送方法 到着日指定、温度指定、
輸送会社等

到着日を送付翌日に指定し、ヤマト運輸株式会社の冷蔵便で送付した。

(5) 備考 -

6. 過去1年間に作付けした作物および使用した農薬

平成24年秋冬作：なす

平成24年. 11/5, 12, 19, 26, 12/3 ハリダシ液剤5 500倍 散布,

11/22 ヘルコートフロアブル 2000倍, ヘスタート水溶剤 1000倍, フォーム乳剤 2000倍 散布。

平成25年春夏作：ピーマン

平成25年. 2/15 DC油剤 20L/10a,

4/17 ハチハチ乳剤 1000倍, ヘスタート水溶剤 1000倍 散布,

5/10 ヘスタート水溶剤 1000倍, モレスタン水和剤 3000倍 散布,

5/13, 20, 27 NNF-0721フロアブル20 2000倍 散布。

平成25年秋冬作：すいか

平成25年. 8/28 DC油剤 20L/10a,

9/22 (育苗期) ロブテール水和剤 1000倍 散布,

10/18 アグリメック 1000倍, フェニックス顆粒水和剤 2000倍, アトマイ-顆粒水和剤 10000倍 散布。

9. 被験物質以外に使用した農薬

平成25年. 11/22 モスビランシット 50g/400m³,

11/29 フェニックス顆粒水和剤 2000倍, アトマイ-フロアブル 4000倍, モレスタン水和剤 3000倍 散布。

気象表

観測地点および試料調製場所：高知県香南市野市町深淵 日本植物防疫協会 高知試験場

気温：平均気温 (1 時間毎)

降水量：日界 時

記号；○：薬剤処理日
△：試料採取日

(25年)

月	日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
11	気温 (施設内温度)											22.2	22.6	22.0	22.5	21.5	21.3	22.0	21.6	21.5	22.0	21.4	21.5	21.8	21.7	18.8	21.1	20.7	19.7	21.0	21.0		
	降水量																																
	薬剤処理/試料採取											○								○						○							
	区記号 (試料番号)											B								B							A, B						
12	気温 (施設内温度)	20.9	21.4	21.4	20.3	21.5	20.6	20.7	21.4	20.2	18.6	17.4	15.3	18.0	18.8	18.1	17.8																
	降水量																																
	薬剤処理/試料採取		○								○	△						△															
	区記号 (試料番号)		A, B								A, B	A-1, B-1, C			A-2, B-2			A-3, B-3															
	気温 (施設内温度)																																
	降水量																																
	薬剤処理/試料採取																																
	区記号 (試料番号)																																
	気温 (施設内温度)																																
	降水量																																
	薬剤処理/試料採取																																
	区記号 (試料番号)																																
	気温 (施設内温度)																																
	降水量																																
	薬剤処理/試料採取																																
	区記号 (試料番号)																																

薬剤処理日 (ガス抜き等を含む)、試料採取日等を記号で記入する。

また薬剤処理日へは該当する区記号、試料採取日へは該当する試料番号 (試験区ラベルと同様の番号) を当該欄へ記入する。

施設内気温測定には、テラコガー (株式会社 ティアンドティ おんどとりTR-71Ui) を使用した。

写真1. 11月11日処理時の果実の大きさ



写真2. 11月18日処理時の果実の大きさ



写真3. 11月25日処理時の果実の大きさ



写真4. 12月2日処理時の果実の大きさ



写真5. 12月9日処理時の果実の大きさ



写真6. 12月10日採取試料の果実の大きさ



写真7. 12月12日採取試料の果実の大きさ



写真8. 12月16日採取試料の果実の大きさ



平成 25年度 農薬作物残留量分析試料調製明細書

(試験期間 25年 10月 ~ 25年 11月)

1. 被験物質

(1) 一般名・剤型 ①ルフェヌロン (マッチ) 乳剤, ②フェンピロキシメート・ブプロフェジン (アプロードエース) フロアブル, ③フルジオキシニル (セイビアー) フロアブル20, ④フェナリモル (ルビゲン) 水和剤, ⑤アゾキシストロピン (アミスター20) フロアブル, ⑥ミクロブタニル (ラリー) 水和剤

(2) 有効成分名及び成分含有率 ①ルフェヌロン 5.0%, ②フェンピロキシメート 4.0%・ブプロフェジン 20.0%, ③フルジオキシニル 20.0%, ④フェナリモル 12.0%, ⑤アゾキシストロピン 20.0%、⑥ミクロブタニル 10.0%

(3) 被験物質の Lot No. ①15.10 2317N, ②16.10 C3F09, ③15.10 DAA067, ④17.10 TBI007, ⑤16.10 PAB618, ⑥17.10 S2J35

2. 農作物名 すいか 品種名 綺王

3. 試験実施機関名 一般社団法人 日本植物防疫協会 宮崎試験場

試験圃場所在地 宮崎県宮崎市佐土原町下那珂 試験場内施設 (H-16)

4. 試験責任者氏名 佐藤典敬 井園佳文 櫻井昭寿 日高正浩 舟木勇樹

福元義人 和田倉誠也

5. 土性 砂壤土 減水深 cm/日

6. 過去1年間に作付けした作物及び使用した農薬 (別紙としても構いません)

別紙に記載

7. 栽培概要 播種期、移植期、施肥の種類・量・時期、樹齢、栽植密度 (畝間・株間)・株数 (/10a)、水管理等、被覆資材 (茶は寒れい紗番号)、いちご・おうとう等の被覆時期、茶の寒れい紗・トシ栽培の被覆時期を記載する

<施設> 有袋・無袋

穂木播種: 25年8月16日 台木 (かちどき2号) 播種: 8月14日 接ぎ木 (挿し木): 8月23日

定植: 9月12日 畝間: 2.5m 株間: 0.3m 1条植主枝2本仕立て

栽植本数 (10aあたり): 1,300株 透明ポリエチレンフィルムマルチ 圃場は概ね平坦

施肥 (10aあたり): <元肥>8月29日 堆肥 3000kg 苦土石灰 120kg 有機配合888号 (8-8-8) 75kg

CDU複合燐加安特S222 (12-12-12) 50kg

<追肥>無し

収穫期間 (適期): 11/中下~

8. 生育ステージ 試験計画書に指定された生育ステージを記入下さい

9. 被験物質以外に使用した農薬 (別紙としても構いません)

11月08日 スミレックス水和剤 1500倍 サンマイルフロアブル 1000倍 アファーム乳剤 1000倍

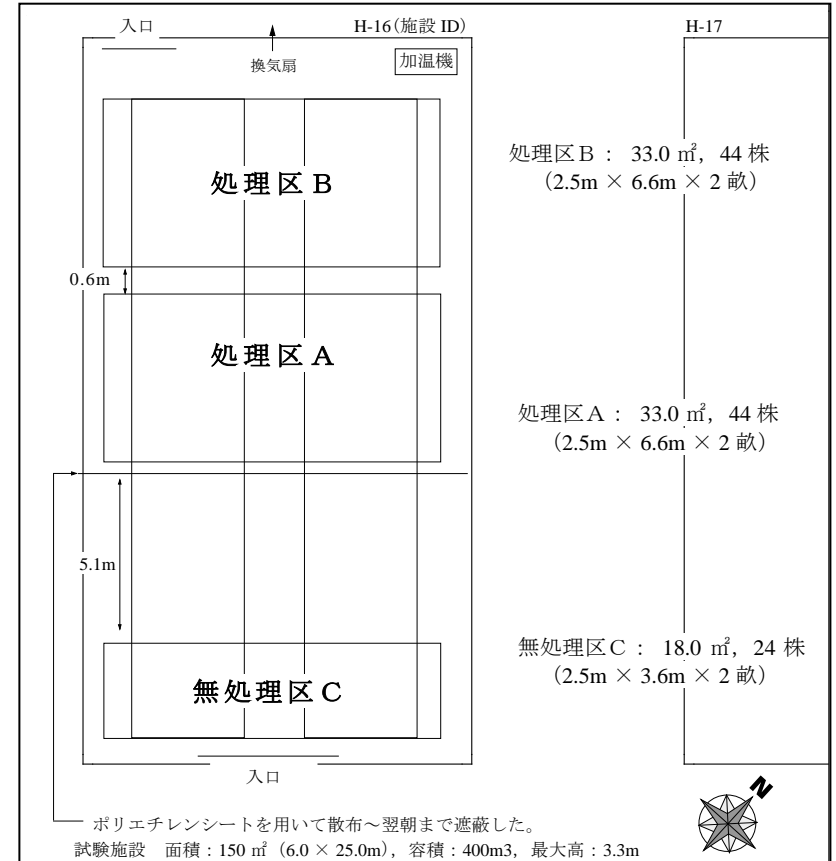
10. 試験区

(1) 1試験区の面積および本(株)数 処理区A: 33.0㎡ (44株), 処理区B: 33.0㎡ (44株), 無処理区C: 18.0㎡ (24株)

(2) 施設の場合、面積・容積・高さ 面積: 150㎡ (6.0m×25.0m), 容積: 400m³, 最大高: 3.3m

(3) 試験区の配置図 (試験区全体および周辺農地等の状況がわかるように記入して下さい。記入できない場合は別紙としても構いません)

ア) 下口内の点と点を結び、処理区および無処理区の配置関係を作図して下さい。果樹1樹は点を○で囲んで表し、必要に応じて枝の伸長方向を記載して下さい。イ) 試験区間および試験区と無処理区間の距離を記入して下さい。ウ) 圃場の畝方向、方位および圃場の傾斜方向を記入して下さい。水田は吸水口および排水溝を記入して下さい。



ポリエチレンシートを用いて散布~翌朝まで遮蔽した。試験施設 面積: 150㎡ (6.0×25.0m), 容積: 400m³, 最大高: 3.3m

11. 処理方法 (下のA~G欄へは該当する処理日に「○」あるいは剤型を記載する)

区分 処理月日	A区	B区	C区	処理濃度	処 理 量		処理時の生育 ステージ	処理方法(概略)
					10a当	試験区当(農薬量/散布量/面積)		
10月 22日		⑥	無処理	①マッチ乳剤 2000倍 ②アプロードエースフロアブル 1000倍 ③セイビアーフロアブル20 1000倍 ④ルビゲン水和剤 10000倍 ⑤アミスター20フロアブル 2000倍 ⑥ラリー水和剤 4000倍	2550	⑥2.5mg/10.00調製液を作製 33.0nfに8.40を散布した	果実肥大期	茎葉散布
10月 29日		④⑤⑥			2550	④1.0g⑤5.0ml⑥2.5mg/10.00調製液を作製 33.0nfに8.40を散布した	果実肥大期	茎葉散布
11月 5日	②③				2550	②10.0ml③10.0ml/10.00調製液を作製 33.0nfに8.40を散布した	生育期	茎葉散布
		④⑤⑥			2550	④1.0g⑤5.0ml⑥2.5mg/10.00調製液を作製 33.0nfに8.40を散布した		
11月 12日	①②③				2550	①5.0ml②10.0ml③10.0ml/10.00調製液を作製 33.0nfに8.40を散布した	生育期	茎葉散布
		④⑤⑥			2550	④1.0g⑤5.0ml⑥2.5mg/10.00調製液を作製 33.0nfに8.40を散布した		
11月 19日	①②③				2550	①5.0ml②10.0ml③10.0ml/10.00調製液を作製 33.0nfに8.40を散布した	収穫期	茎葉散布
		④⑤⑥			2550	④1.0g⑤5.0ml⑥2.5mg/10.00調製液を作製 33.0nfに8.40を散布した		

区分 処理月日	処理方法の詳細、 処理時の環境条件等	処理時の使用器具(機械)、樹幹塗布、湛水散布時の水管理、 土壌混和時の深度、土壌水分、種子消毒時の水温・液比等	処理時刻、処理時の天候を含む処理日の天気概況 特に降雨の有無と降雨時間、処理時および処理直後の風が試験に及ぼした影響について記入する
10月 22日	背負式バッテリー噴霧機(丸山製作所 MSB1500Li, 噴霧圧力:4)に1頭口コーンノズル(丸山製作所 狭角コーンノズル)を装着し、作物全体に散布した。		処理時刻 B区AM8:00~ 天候:晴れ 無風 処理後の天気は晴れのち曇り
10月 29日			処理時刻 B区AM8:00~ 天候:晴れ 無風 処理後の天気は晴れ
11月 5日			処理時刻 B区AM8:20~, A区 AM8:45~ 天候:晴れ 無風 処理後の天気は晴れ
11月 12日			処理時刻 B区AM8:45~, A区 AM9:15~ 天候:晴れ 無風 処理後の天気は晴れ
11月 19日			処理時刻 B区PM1:35~, A区 PM2:10~ 天候:晴れ 無風 処理後の天気は晴れ

(1) 展着剤 使用せず 使用した区番号 — 展着剤名 — 濃度または量 —

(2) 備考

12. 試料採取（試料番号は試料送付時に「送付カード」に記入したものを記載する）

区分 採取月日	A区 試料番号	B区 試料番号	C区 試料番号					試料採取時刻と天候	試料採取順（区番号順）	試料送付量	試料送付月日
11月 20日	A-1	B-1	C					AM8:50-9:00, 9:30-9:40, 9:45-10:00 晴れ	C→A→B	各区 5kgかつ6個以上	11月 20日
11月 22日	A-2	B-2						AM9:37-9:44, 9:46-9:50 晴れ	B→A	各区 5kgかつ6個以上	11月 22日
11月 26日	A-3	B-3						AM8:45-8:55, 9:00-9:10 晴れ	A→B	各区 5kgかつ6個以上	11月 26日

区分 採取月日	送付試料について（該当項目に○を付し、必要に応じてその原因を記載する）
11月 20日	1. 試料の大きさは（ 通常 ） 2. 熟期は（ 通常 ） 3. その他（ ） 4. 原因
11月 22日	1. 試料の大きさは（ 通常 ） 2. 熟期は（ 通常 ） 3. その他（ ） 4. 原因
11月 26日	1. 試料の大きさは（ 通常 ） 2. 熟期は（ 通常 ） 3. その他（ ） 4. 原因

(1) 試料採取方法 使用した器具（機械）、採取方法の詳細、採取後乾燥のための輸送方法を記載

試験区の南北の境界部1株を除き、偏りがないよう区全体から市場出荷可能なサイズの試料を選び、ハサミで果柄を切断し採取した。採取直後、残った果柄をハサミで基部から除去し、手袋をした手で果頂部の花卉を除去してカゴに入れた。

(2) 採取後の調製・梱包方法

試料を試料調製室まで運び梱包した。試料を個別に包装紙材（ボークスペーパー）で包み、二重にしたポリ袋に入れ、二重にしたエアキャップ（小）でくるんで包装資材を敷いたダンボール箱に箱当たり3個入れた。上部は包装紙で覆い、その上と底部にはエアキャップ（大）を入れた。箱の内側に試験区ラベルを外側に梱包シールを貼り付けた。なお、梱包資材は未使用のものを用い、試験区毎に別梱包とした。

(3) 試料送付先 分析場所：一般財団法人残留農薬研究所

(4) 試料の輸送方法 到着日指定、温度指定、輸送会社等

ヤマト運輸株式会社の冷蔵便で、到着を翌々日の午前中に指定し送付した。

(5) 備考

気象表

観測地点および試料調製場所 観測地点：宮崎県宮崎市佐土原町下那珂 一般社団法人 日本植物防疫協会 宮崎試験場内 当該試験施設 (H-16)

記号 ○：薬剤処理日

△：試料採取日

気温：平均気温 (1 時間毎)

降水量：日界 — 時

(25年)

測定時刻 — 時

月	日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		
10	気温 (施設内温度)								26.9	27.8	29.2	26.8	24.7	23.0	25.1	22.7	24.1	22.6	20.2	20.8	23.4	25.1	24.4	21.4	24.8	21.2	22.8	21.6	22.1	22.4	22.5	21.3		
	降水量																																	
	薬剤処理/試料採取																							○							○			
	区記号 (試料番号)																							B							B			
11	気温 (施設内温度)	24.2	21.4	22.0	21.7	21.5	22.9	23.2	21.2	21.8	19.8	21.0	18.9	20.8	20.8	21.3	22.0	19.5	20.5	21.3	20.4	20.7	20.4	21.4	21.6	18.9	21.1	20.3	19.3	20.4	21.0			
	降水量																																	
	薬剤処理/試料採取					○							○							○	△		△				△							
	区記号 (試料番号)					A, B							A, B							A, B	C, A-1, B-1		A-2, B-2				A-3, B-3							

薬剤処理日 (ガス抜き等を含む)、試料採取日等を記号で記入する。なお施設試験の場合は該当する記号を「施設内温度」欄へ、露地試験の場合には「気温」欄へそれぞれ記入する。

また、薬剤処理日へは該当する区記号、試料採取日へは該当する試料番号 (送付カードと同様の番号) を当該欄へ記入する。

観測機器 気温：T&DおんどとりTR-71Ui

別紙. 過去1年間に作付けした作物及び使用した農薬

作物名	農薬名	年	月	日	濃度又は処理量/処理方法
にがうり	ネマキック粒剤	24	12	5	20kg/10a, 定植当日, 全面処理土壌混和
	モレスタン水和剤	24	12	10	3000倍
	スタークル顆粒水溶剤	24	12	10	2000倍
	アフファーム乳剤	24	12	10	2000倍
	ダコニール1000	24	12	27	1000倍
	スタークル顆粒水溶剤	24	12	27	2000倍
	ダコニールくん煙剤	25	1	25	40g/100m ³
	コルト顆粒水和剤	25	2	7	4000倍
	コルト顆粒水和剤	25	2	14	4000倍
	コルト顆粒水和剤	25	2	21	4000倍
	アディオオン乳剤	25	3	11	2000倍
	コルト顆粒水和剤	25	3	11	4000倍
	ダントツ水溶剤	25	3	11	2000倍
	ピーマン	ウララDF	25	4	26
アフファーム乳剤		25	4	26	2000倍
コルト顆粒水和剤		25	5	14	4000倍
アフファーム乳剤		25	5	14	2000倍
ダコニール1000		25	5	20	1000倍
NNF-0721フロアブル20		25	5	20	2000倍, 4000倍
シグナムWDG		25	5	20	2000倍
ダコニール1000		25	5	28	1000倍
シグナムWDG		25	5	28	2000倍
NNF-0721フロアブル20		25	5	28	2000倍, 4000倍
ダコニール1000		25	6	3	1000倍
シグナムWDG		25	6	3	2000倍
NNF-0721フロアブル20		25	6	3	2000倍, 4000倍
アフファーム乳剤		25	6	5	2000倍
ウララDF		25	6	5	2000倍
スミレックス水和剤		25	6	25	1000倍
コルト顆粒水和剤		25	6	25	4000倍
フルピカフロアブル		25	7	5	2000倍
モレスタン水和剤		25	7	5	3000倍
モレスタン水和剤		25	7	16	3000倍
フルピカフロアブル	25	7	16	2000倍	

作物名	農薬名	年	月	日	濃度又は処理量/処理方法
-	テロン	25	8	20	300/10a, 全面土壌処理
すいか (現作)	モレスタン水和剤	25	9	25	3000倍
	チェス顆粒水和剤	25	9	25	5000倍
	プレオフロアブル	25	9	25	1000倍
	ジマンダイセン水和剤	25	9	25	600倍
	アフファーム乳剤	25	10	3	1000倍
	スミレックス水和剤	25	10	9	2000倍
	ジマンダイセン水和剤	25	10	9	600倍
	アフファーム乳剤	25	10	9	1000倍
	コルト顆粒水和剤	25	10	9	3000倍
	モレスタン水和剤	25	10	9	3000倍



試験施設 (H-16)



使用した散布機 (MSB1500LI)



作物の様子 (10月22日)



作物の様子 (10月29日)



作物の様子 (11月5日)



作物の様子 (11月12日)



作物の様子 (11月19日)



果実の様子 (10月22日)



果実の様子 (10月29日)



果実の様子 (11月5日)



果実の様子 (11月12日)



果実の様子 (11月19日)



試料番号C (11月20日)



試料番号B-1 (11月20日)



試料番号A-1 (11月20日)



試料番号B-2 (11月22日)



試料番号A-2 (11月22日)



試料番号B-3 (11月26日)



試料番号A-3 (11月26日)



試料番号C (11月20日)



試料番号B-1 (11月20日)



試料番号A-1 (11月20日)

平成 25 年度 農薬作物残留量分析試料調製明細書

(試験期間 25年 10月 ~ 25年 11月)

1. 被験物質

- (1) 一般名・剤型 ①ルフェスロン(マッチ)乳剤, ②フェンピロキシメート・フプロフェシオン(アプロート・エース)フロアブル,
 ③フルジ・オキシニル(セイビア-20)フロアブル, ④フェナリモル(ルビゲン)水和剤,
 ⑤アゾキシストロピン(アミスター-20)フロアブル, ⑥ミクロプロタニル(テリ-)水和剤

- (2) 有効成分名及び成分含有率 ①ルフェスロン 5.0% ②フェンピロキシメート 4.0%・フプロフェシオン 20.0%
 ③フルジ・オキシニル 20.0% ④フェナリモル 12.0% ⑤アゾキシストロピン 20.0%
 ⑥ミクロプロタニル 10.0%

- (3) 被験物質の Lot No. ①102317N ②C3F09 ③DAA067 ④10TBI007 ⑤PAB618
 ⑥S2J35

2. 農作物名および品種名 すいか(小玉) 品種名 ひとりじめHM(台木:かちどき2号)

3. 試験実施機関名 一般社団法人 日本植物防疫協会 宮崎試験場

試験圃場所在地 宮崎県宮崎市佐土原町下那珂 試験場内施設

4. 試験責任者氏名 櫻井昭寿、和田倉誠也、佐藤典敬、日高正浩、福元義人、井園佳文、舟木勇樹

5. 土性 砂壤土 減水深 - cm/日

6. 過去1年間に作付けした作物および使用した農薬 (別紙としても構いません)

別紙に記載

7. 栽培概要 播種期、移植期、施肥の種類・量・時期、栽植密度(畝間・株間)・株数(/10a)、水管理等、
 被覆資材(茶は寒れい紗番号)、いちご・おうとう等の被覆時期、茶の寒れい紗・以材料栽培の被覆時期を記載する。

施設(ビニルハウス)加温栽培 無袋 播種:平成25年8月16日(台木:8月14日) 定植:9月12日

畝間:2.5m 株間:0.3m 1条植え・主枝2本仕立て 栽植本数(10aあたり)およそ1,300株

施肥(10aあたり)8月29日 堆肥 3000kg 苦土石灰 120kg

有機配合888号(8-8-8) 75kg CDU複合燐加安特S222(12-12-12)50kg

受粉期間:10月05日~10月11日 収穫期間(適期):平成25年 11月中旬~

8. 生育ステージ 試験計画書に指定された生育ステージ
 を記入して下さい。

9. 被験物質以外に使用した農薬 (別紙としても構いません)

平成25年9月25日 タント水溶剤 2000倍 アファム乳剤 1000倍 イオフロアブル 500倍

10月11日 コルト顆粒水和剤 4000倍 アファム乳剤 1000倍 イオフロアブル 500倍 カンタストライフロアブル 1000倍

10. 試験区

(1) 1試験区の面積および本(株)数 処理区A: 19.5㎡(26株) 処理区B: 19.5㎡(26株)

無処理区E: 9.8㎡(13株)

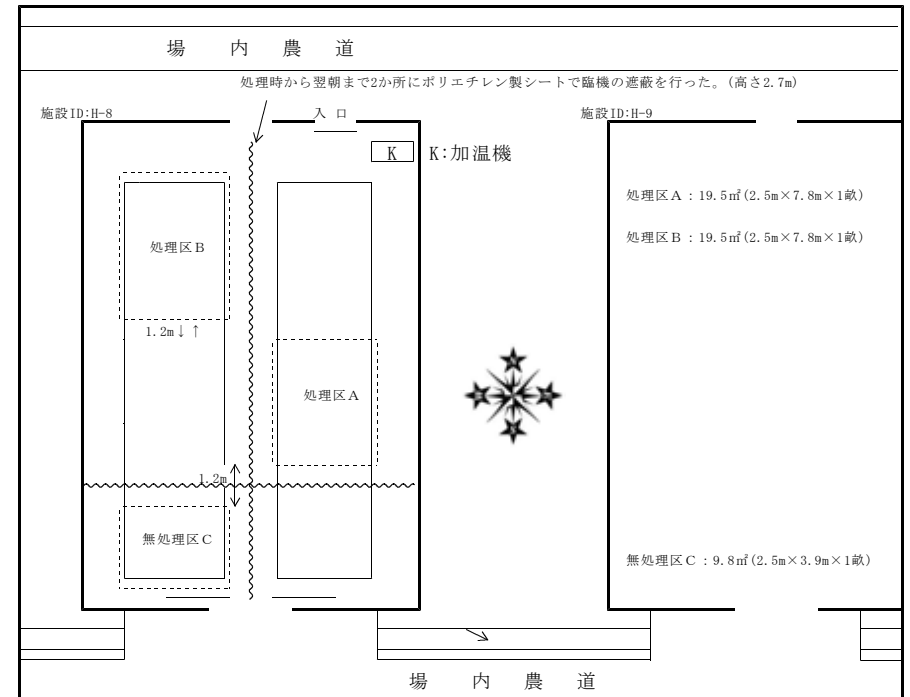
(2) 施設の場合、面積・容積・高さ 150㎡(6.0m×25.0m), 450㎡, 最高位3.7m

(3) 試験区の配置図 (試験区全体および周辺農地等の状況がわかるように記入して下さい。記入できない場合は別紙としても構いません)

ア) 下口内の点を結び、処理区および無処理区の配置関係を作図して下さい。果樹1樹は点を○で囲んで表し、必要に応じて枝の伸長方向を記載して下さい。

イ) 試験区間および試験区と無処理区との距離を記入して下さい。

ウ) 圃場の畝方向、方位および圃場の傾斜方向を記入して下さい。水田は給水口および排水口を記入して下さい。



1.1. 処理方法（下のA～G欄へは該当する処理日に「○」あるいは剤型を記載する）

区分 処理月日	処理区A	処理区B	無処理区C	被験物質			処理量		処理時の生育 ステージ	処理方法（概略）
				一般名（農薬名）	希釈倍数	農薬量/水量	10aあたり	試験区当（農薬量/散布量/面積）		
10月13日		⑥		①マツチ乳剤 ②アブ・ロート・エースフロアブル ③セ化・アフロアブル20 ④ルビゲン水和剤 ⑤アミスター207フロアブル ⑥アレー水和剤	2000倍	⑦3ml/6%	221 ^{リットル}	処理区B：⑥→4.3%/19.5㎡	生育期 （果実肥大）	茎葉散布
10月20日		④⑤⑥			1000倍	⑧6ml/6%	221 ^{リットル}	処理区B：⑩⑪⑬混用→4.3%/19.5㎡	生育期	茎葉散布
10月27日	②③	④⑤⑥			1000倍	⑨6ml/6%	各221 ^{リットル}	処理区B：⑩⑪⑬混用→4.3%/19.5㎡	生育期	茎葉散布
11月03日	①②③	④⑤⑥			2000倍	⑩1g/10%		各221 ^{リットル}	処理区A：⑧⑨混用→4.3%/19.5㎡	生育期
11月10日	①②③	④⑤⑥			4000倍	⑪5ml/10% ⑫1.5g/6% ⑬2.5g/10%	各221 ^{リットル}	処理区B：⑩⑪⑬混用→4.3%/19.5㎡ 処理区A：⑦⑧⑨混用→4.3%/19.5㎡	収穫初期	茎葉散布

区分 処理月日	処理方法の詳細、 処理時の環境条件等	処理時の使用器具（機械）、樹幹塗布、灌水散布時の水管理、 土壌混和時の深度・土壌水分、種子消毒時の水温・液比等	処理時刻、処理時の天候を含む処理日の天気概況 特に降雨の有無と降雨時間、処理時および処理直後の風が試験に及ぼした影響について記入する	
			10月13日	丸山製作所製 バッテリー噴霧機MSB1500Li-A+狭角コーンノズル 茎葉散布
10月20日	丸山製作所製 バッテリー噴霧機MSB1500Li-A+狭角コーンノズル 茎葉散布		処理時刻 AM 10:29～	天候：晴れ 風の影響はなかった。処理後の日中の天気は曇り。
10月27日	丸山製作所製 バッテリー噴霧機MSB1500Li-A+狭角コーンノズル 茎葉散布		処理時刻 AM 10:38～, 11:01～	天候：晴れ 風の影響はなかった。処理後の日中の天気は晴れ。
11月03日	丸山製作所製 バッテリー噴霧機MSB1500Li-A+狭角コーンノズル 茎葉散布		処理時刻 AM 9:57～, 11:08～	天候：小雨 風の影響はなかった。処理後の日中の天気は小雨時々曇り。
11月10日	丸山製作所製 バッテリー噴霧機MSB1500Li-A+狭角コーンノズル 茎葉散布		処理時刻 AM 9:34～, 10:02～	天候：雨 風の影響はなかった。処理後の日中の天気は曇りのち晴れ。

(1) 展着剤 使用した区番号 ー 展着剤名 濃度または量

(2) 備考

.....

.....

.....

.....

.....

1.2. 試料採取 (試料番号は試料送付時に「送付カード」に記入したものを記載する)

区分 採取月日	処理区A 試料番号	処理区B 試料番号	無処理区C 試料番号	試料番号	試料番号	試料番号	試料番号	試料採取時刻と天候	試料採取順 (区番号順)	試料送付量	試料送付月日
11月11日	A-1	B-1	C					晴れ AM 6:26~6:30, 6:52~6:55, 6:57~7:02	C → B → A	各: 8kg以上/6個	11月11日
11月13日	A-2	B-2						晴れ AM 8:16~8:20, 8:21~8:26	B → A	各: 9kg以上/6個	11月13日
11月17日	A-3	B-3						晴れ AM 9:03~9:06, 9:08~9:12	B → A	各: 9kg以上/6個	11月17日
月 日											月 日
月 日											月 日
月 日											月 日

区分 採取月日	送付試料について (該当項目に○を付し、必要に応じてその原因を記載する)
11月11日	1. 試料の大きさは (通常) 2. 熟期は (通常) 3. その他 (-) 4. 原因
11月13日	1. 試料の大きさは (通常) 2. 熟期は (通常) 3. その他 (-) 4. 原因
11月17日	1. 試料の大きさは (通常) 2. 熟期は (通常) 3. その他 (-) 4. 原因
月 日	
月 日	
月 日	

(1) 試料採取方法 使用した器具 (機械)、採取方法の詳細、採取後乾燥等のための輸送方法を記載 処理区、無処理区ともに区境を除き、かつ試験区の全体よりハサミを用いて果実を採取し、試験施設の入口付近に駐車した車両まで手で運び、車内に準備したカゴに果実を静かに入れた。なお、カゴには包装資材を敷き、試験区毎にそのカゴおよび使い捨て手袋を新しいものに交換、ハサミは水道水で洗浄した。

(2) 採取後の調製・梱包方法 試料採取後の加工、水洗い、根等の除去、風乾、乾燥、脱穀・脱すり等の方法、雨後の試料調製方法および試料の梱包方法を記載 試料は1個毎に包装資材で包み、それを2重にしたポリ袋に入れ口は縛らず、果実の下側より2枚重ねにした安全キャップ (小) でくるんだ。その試料は試験区毎に安全キャップ (大) および包装資材を敷いたダンボール箱に入れその上部の空間を包装資材と安全キャップ (大) で埋めた。なお、試験区毎に別梱包した。また、無処理区試料のみ1回に12個送付するため2箱に分けて梱包、送付した。

(3) 試料送付先 分析機関: 一般財団法人 残留農薬研究所

(4) 試料の輸送方法 到着日指定、温度指定、輸送会社等 ヤマト運輸株式会社の便で、送付翌々日着および冷蔵を指定し送付した。

(5) 備考

気象表

観測地点および試料調製場所 宮崎県宮崎市佐土原町下那珂 一般社団法人 日本植物防疫協会 宮崎試験場内 当該試験施設

記号; ○: 薬剤処理日
△: 試料採取日

気温: 平均気温 (1 時間毎) 降水量: 日界 時

(25 年) 測定時刻 午前 時

月	日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
10	気温 (施設内温度)													21.2	23.5	22.3	21.7	20.4	19.7	20.2	22.0	22.2	22.7	21.3	24.1	20.9	20.8	19.1	19.3	19.8	20.3	19.1	
	降水量																																
	薬剤処理/試料採取														○							○							○				
	区記号 (試料番号)														B							B						AB					
11	気温 (施設内温度)	21.2	21.1	20.8	20.9	19.0	20.5	21.0	19.3	19.6	18.5	18.6	17.9	17.7	18.9	19.8	18.5	18.6															
	降水量																																
	薬剤処理/試料採取			○							○	△		△					△														
	区記号 (試料番号)			AB							AB	C, B-1, A-1	B-2, A-2					B-3, A-3															
	気温 (施設内温度)																																
	降水量																																
	薬剤処理/試料採取																																
	区記号 (試料番号)																																
	気温 (施設内温度)																																
	降水量																																
	薬剤処理/試料採取																																
	区記号 (試料番号)																																
	気温 (施設内温度)																																
	降水量																																
	薬剤処理/試料採取																																
	区記号 (試料番号)																																

薬剤処理日 (ガス抜き等を含む)、試料採取日等を記号で記入する。なお施設試験の場合は該当する記号を「施設内温度」欄へ、露地試験の場合には「気温」欄へそれぞれ記入する。

また薬剤処理日へは該当する区記号、試料採取日へは該当する試料番号を当該欄へ記入する。

測定機器: 気温 T&D おんどとり TR-71Ui

6. 過去1年間に作付けした作物および使用した農薬

平成24年秋 (すいか)

平成24年10月5日 アファーム乳剤 1000倍,

平成24年冬 (——)

12月11日 ネマトリンエース粒剤 20kg/10a 全面土壌混和处理

平成24年冬 (結球レタス)

12月20日 ネマキック粒剤 20kg/10a 定植当日全面土壌混和处理,

モンカットファイン粉剤20 22.5kg/10a 定植当日作条混和处理

平成25年1月22日, 29日, 25日 モンカットフロアブル40 1000倍

1月23日 スミレックス水和剤 1000倍, タコニール1000 1000倍

平成25年春 (すいか)

4月03日 ジマンダイオン水和剤 600倍, モレスタン水和剤 3000倍, スタークル顆粒水溶剤 2000倍

4月18日 モレスタン水和剤 3000倍, スミレックス水和剤 1000倍, チェス顆粒水和剤 4000倍

平成25年夏 (——)

7月29日 テロン 30 $\frac{1}{2}$ kg/10a全面土壌処理