

平成 23 年度生産資材安全確保推進事業

—農薬登録に係る調理加工試験の導入に関する調査事業—

最終報告書

平成 24 年 3 月
財団法人 残留農薬研究所
社団法人 日本植物防疫協会

目次

[目的]	4
[要旨]	5
[試験指針]	6
1. 圃場試験	
2. 調理加工試験	
3. 残留分析	
[試験実施場所]	6
[調査対象農薬及び農作物の選定]	6
1. 対象農薬	
2. 対象農作物	
[調査対象農薬の入手]	6
[検討課題]	7
課題①：調理加工試験の確立	
課題②：移行率の算出	
課題③：加工係数の算出	
[試験実施内容]	7
1. 圃場試験	
(1) 対象農作物, (2) 供試農薬, (3) 試験区の設定, (4) 処理方法, (5) 試料採取等	
2. 調理加工試験	
(1) 分析対象試料, (2) 分析対象物質, (3) 試料調製	
3. 残留分析	
(1) 残留分析, (2) 精度管理	
[結果]	10
1. 調理加工試験の確立 (課題①)	
2. 移行率の算出 (課題②)	
3. 加工係数の算出 (課題③)	
[考察]	12
1. 調理加工試験	
2. 移行率	
3. 加工係数	

[付表]

- 表 1. 加工における各供試試料の生成率
- 表 2.1. すいか試料の加工における各供試試料の重量記録
- 表 2.2. メロン試料の加工における各供試試料の重量記録
- 表 2.3. キウイフルーツ試料の加工における各供試試料の重量記録
- 表 3.1. すいか試料における各供試試料の残留濃度
- 表 3.2. メロン試料における各供試試料の残留濃度
- 表 3.3. キウイフルーツ試料における各供試試料の残留濃度
- 表 4.1. すいか試料：移行率
- 表 4.2. メロン試料：移行率
- 表 4.3. キウイフルーツ試料：移行率
- 表 5.1. すいか試料：加工係数
- 表 5.2. メロン試料：加工係数
- 表 5.3. キウイフルーツ試料：加工係数
- 表 6. すいか，メロン，キウイフルーツ試料：残留量換算係数

[付図]

- 図 1. 加工調理工程（すいか，メロン，キウイフルーツ試料）
- 図 2.1. 生成重量比率（すいか試料）
- 図 2.2. 生成重量比率（メロン試料）
- 図 2.3. 生成重量比率（キウイフルーツ試料）
- 図 3. 全果実残留濃度：実測値と計算値の比較（すいか試料，平均値+S.D.，n=6）
- 図 4. 全果実残留濃度：実測値と計算値の比較（メロン試料，平均値+S.D.，n=6）
- 図 5. 全果実残留濃度：実測値と計算値の比較（キウイフルーツ試料）
- 図 6.1. すいか試料：移行率
- 図 6.2. メロン試料：移行率
- 図 6.3. キウイフルーツ試料：移行率

[添付資料]

- 資料 1. 農薬登録に係る調理加工試験・圃場試験概要
- 資料 2. 農薬登録に係る調理加工試験・加工調理方法詳細
- 資料 3. 農薬登録に係る調理加工試験・残留分析詳細
- 資料 4. 試料調製明細書

[目的]

現在、農薬登録申請における作物残留性試験の実施にあたっては、出荷状態の農作物に関する残留データの提出を求められており、その結果に基づいて残留農薬基準値の設定や暴露量評価が行われている。しかしながら、農作物は、通常加工調理された状態で摂食することが多く、また、残留濃度は加工調理により増減することが知られている。

加工調理に関する一部の事項については、OECDテストガイドライン（508）において定められている。しかし、調理加工試験を求める条件や加工による農薬の希釈や濃縮の度合いの設定方法などは、食文化や調理方法が国ごとに異なるため、具体的な運用手法は各国に委ねられているのが実情である。

本事業は、食品中残留農薬の暴露量評価において、我が国の食文化に適合した加工調理による残留量の減衰・増加に関する基礎的なデータを整備し、これにより農薬登録申請に当たっての加工調理試験の導入に備えるための科学的知見を得ることを目的とした。

【要旨】

食品中残留農薬の暴露量評価において、我が国の食文化に適合した加工調理による残留量の減衰・増加に関する基礎的なデータを整備し、これにより農薬登録申請に当たっての加工調理試験の導入に備えるための科学的知見を得ることを目的として、代表的な作物に対して加工調理試験を実施した。

対象作物試料は、すいか、メロン、キウイフルーツを選択した。すいか、メロンはそれぞれ二箇所、キウイフルーツは一箇所の圃場で栽培した。

対象農薬は、各試料について原則として水/オクタノール分配係数 (log Pow) が 1 以下、3 付近、6 以上の 4 薬剤を選択した。作物と農薬の組み合わせを下表に示す。

作物名	対象農薬名 (log Pow)		
すいか (施設栽培)	エトフェンプロックス (6.9)	フェノプロカルブ (2.67)	クロチアジソン (0.7)
	イミダクロプリド (0.57)		
メロン (施設栽培)	シパールトリン (6.6)	フェノプロカルブ (2.67)	クロチアジソン (0.7)
	イミダクロプリド (0.57)		
キウイフルーツ (無袋栽培)	シパールトリン (6.6)	プロキシメソン (3.14)	ジエトフェンカルブ (3.02)
	アセタミプリド (0.80)		

加工調理方法は、我が国で実施されている代表的工程の二つ以上を各試料で選択した。各試料における加工調理工程は、皮むき工程、圧搾工程とした。

加工および調理品の生成重量と残留濃度から残留量を計算し、出発原料中の残留量の各加工調理品への移行率 (%) ならびに出発原料中の農薬濃度 (mg/kg) で各加工調理品中の残留農薬濃度を除した比 (加工係数) を求めた。

すいか、メロン、キウイフルーツ (全果実) 試料中残留農薬量の果肉への移行率 (存在率) は、0.2~17%、0.1~25%、0.5~1.9%であった。果肉中残留農薬量の果汁への移行率は、<1~93%、<1~83%、61~69%であった。果肉の加工係数は、0.0026~0.23、<0.003~0.38、0.0056~0.023 であった。また、果汁の加工係数は、<0.002~0.23、<0.002~0.36、0.0047~0.020 であった。すなわち、全果実中の濃度は果肉濃度の 4.30~392、3.60~334、44.4~180 倍であり、果汁中濃度は果肉濃度の 0.50~1.20、0.85~1.53、0.84~0.88 倍であった。

[試験指針]

1. 圃場試験

圃場試験に関しては特に規定なし

2. 調理加工試験

経済協力開発機構（OECD TEST Guideline No.508, 2008年）に準拠して実施した。

3. 残留分析

「農薬の登録申請に係る試験成績について（12農産第8147号農林水産省農産園芸局通知）」中の「農作物等の残留性に関する試験」の「作物残留性試験」の項目の記述に基づき実施した。

[試験実施場所]

圃場試験： 社団法人 日本植物防疫協会

No-1 日本植物防疫協会宮崎試験場、宮崎県（すいか、メロン）

No-2 日本植物防疫協会高知試験場、高知県（すいか、メロン）

No-3 日本植物防疫協会山梨試験場、山梨県（キウイフルーツ）

残留分析： 財団法人 残留農薬研究所

[調査対象農薬及び農作物の選定]

1. 対象農薬

対象農薬は、各試料について原則として水/オクタノール分配係数(log Pow)が1以下、3付近、6以上の3薬剤を選択した。選択に際しては、各作物に対する使用頻度の高いもの、もしくは残留農薬基準値の高いものを優先した。

すいか：エトフェンプロックス、フェノブカルブ、クロチアニジン、
イミダクロプリド

メロン：シペルメトリン、フェノブカルブ、クロチアニジン、
イミダクロプリド

キウイフルーツ：シペルメトリン、プロシミドン、ジエトフェンカルブ、
アセタミプリド

2. 対象農作物

すいか、メロン、キウイフルーツ

[調査対象農薬の入手]

本調査の対象となる農薬については、一般的に使用されている農薬を用いて試験

を行うことから、農業資材販売店において購入できるものと同じのものを入手した。
試験に際しては、同一ロットの製剤を一括購入し、各試験場に配付した。

[検討課題]

課題①： 調理加工試験の確立

対象作物試料は、すいか、メロン、キウイフルーツとして、各試料において我が国で加工調理される工程を選択した。

すいか、メロン、キウイフルーツ試料：皮むき工程、圧搾工程

実験室レベルでのモデル試験を想定して、各工程の手法を検討した。

各工程を経て生成された試料の重量は、各々測定して生成率を求めた。

課題②： 移行率の算出

調理加工品への移行率は、出発原料中に残留する農薬量を 100 として、出発原料から生成された各加工および調理試料中の農薬量を比率 (%) で求めた。一部の試料 [例えば、果肉 (2層) と果皮] では、移行率というよりは存在率が正確な表現ではあると思われるが、本事業の報告書内では移行率で統一した記載とした。

出発原料：全果実 (実測値)

課題③： 加工係数の算出

加工係数は、各加工および調理品中の農薬残留濃度 (mg/kg) を出発原料中の残留濃度 (mg/kg) で除して求めた。出発原料：全果実。

すいか、メロン、キウイフルーツ試料においては、果肉の残留濃度から全果実の残留濃度を試算するために、残留量換算係数 [全果実残留濃度 (mg/kg)/果肉残留濃度 (mg/kg)] も求めた。また、全果実の濃度は実測値のほかに、果肉 (2層) と果皮の残留量と生成重量から全果実残留濃度の計算値を求めた。

[試験実施内容]

1. 圃場試験 (圃場試験の詳細は資料 1 及び試料調製明細書を参照)

(1) 対象農作物

すいか (施設栽培)、メロン (施設栽培)、キウイフルーツ (無袋栽培)

一般的な品種を用い、地域の慣行栽培 (すいか、メロン、キウイフルーツは無袋栽培) とした。分析妨害農薬に注意し、病虫害・雑草防除を適正に行った。

(2) 供試農薬

すいか：

エトフェンプロックス；トレボン乳剤 (20%) 1000 倍 3 回

フェノブカルブ；バッサ乳剤 (50%) 1500 倍 3 回

イミダクロプリド；アドマイヤー顆粒水和剤 (50%) 10000 倍 3 回

クロチアニジン；ダントツ水溶剤（16%）2000 倍 3 回

メロン：

シベルメトリン；アグロスリン乳剤（6.0%）1000 倍 5 回

フェノブカルブ；バッサ乳剤（50%）1500 倍 4 回

イミダクロプリド；アドマイヤー顆粒水和剤（50%）10000 倍 3 回

クロチアニジン、ダントツ水溶剤（16%）2000 倍 3 回

キウイフルーツ：

シベルメトリン；アグロスリン乳剤（6.0%）1000 倍 3 回

プロシミドン+ジェットフェンカルブ；スミブレンド水和剤（プロシミドン 37.5%、ジェットフェンカルブ 12.5%）2000 倍 4 回

アセタミプリド；モスピラン水溶剤（20%）2000 倍 3 回

(3) 試験区の設定

処理区と無処理区の 2 区を設けた。

処理区は定められた採取量を十分に確保できる面積とした。無処理区は農薬飛散に留意し設置した。

(4) 処理方法

所定濃度に希釈した供試農薬を、動力噴霧機を用いて試験区内に均一に散布した。展着剤は無添加とした。

なお、処理間隔は降雨等の影響が予測される場合は前後 1 日の変更は可とした。

(5) 試料採取等

所定量を採取し、分析場所に冷蔵宅配便にて送付した。

2. 調理加工試験

(1) 分析対象試料

すいか：全果実，果肉（2 層），果皮，果汁，絞るかす（残渣）

メロン：全果実，果肉（2 層），果皮，果汁，絞るかす（残渣）

キウイフルーツ：全果実，果肉，果皮，果汁，絞るかす（残渣）

なお、すいか、メロンおよびキウイフルーツ試料の全果実の濃度は、実測値のほか、果肉と果皮の残留濃度と生成重量から求めた計算値も算出した。

(2) 分析対象物質

すいか：エトフェンプロックス [親化合物，代謝物 (α -CO 体)]，フェノブカルブ，クロチアニジン，イミダクロプリド

メロン：シベルメトリン，フェノブカルブ，クロチアニジン，イミダクロプリド

キウイフルーツ：シペルメトリン、プロシミドン、ジエトフェンカルブ、アセタミプリド

- (3) 試料調製（各試料の重量を測定。加工調理方法の詳細は資料 2 を参照）
すいか、メロン、キウイフルーツ：

分析部位の仕分け方法は、すいか試料では、果肉層の赤色部分と果皮（白色部を含む）の 2 層に分け、さらに果皮（緑色の部分）と果肉と果皮の間の白色の部分に分けた（全部で 3 層）。メロン試料では、果皮と果肉の部分に分け、果肉の種子を含む中心部分とその外側の部分（厚さ約 5 mm）を 2 層に分けた（全部で 3 層）。全果実としての分析部位は、両試料とも 1/8 の対角を合わせて均一化して分析試料とした。

均一化した果肉はガーゼで絞り、果汁と絞りかすを分取した。各々の重量を測定した。

3. 残留分析（残留分析の詳細は資料 3 を参照）

(1) 残留分析

均一化、もしくはそのままの試料をアセトンで抽出し、液々分配及び市販の各種ミニカラム等で精製した後、LC-MS、GC-ECD、LC-MS/MS で定量した。

なお、分析のくり返し頻度は、3 試行とした。すなわち、均一化した試料から 3 回採取し、各分析値を求め、その平均値を残留値として採用した。

定量限界： 0.0005～0.01 ppm

添加回収： 2～3 濃度（定量限界相当、その 20 倍もしくは実残留相当各 3 試行）

(2) 精度管理

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

[結果]

1. 調理加工試験の確立（課題①）

実験室レベルでのモデル試験を想定して、各工程の手法を確立した。
加工における各供試試料の生成率は表 1，残留濃度は表 3 に示した。

すいか，メロン，キウイフルーツ試料（表 1, 2, 図 1 参照）

皮むき工程，圧搾工程

検討項目：全果実分析；果肉（2層）と果皮から検出濃度と生成重量で全果実の計算値を求め（全果実計算値），それと比較するために果肉と果皮を分離せずに全果実を分析し実測値（全果実分析値）を得た。また，加工しない丸ごとの個体（ホール）も分析した。圧搾工程；圧搾にジューサーを使用した場合，果実の成熟度によっては果汁と果肉を分離することが難しかったため，ガーゼを使用して果汁を多く取得する手法を採用した。

2. 移行率（存在率）の算出（課題②）

2.1. すいか試料（表 4.1, 図 4.1 参照）

出発原料（全果実）中残留農薬量（実測値）の果肉への移行率（存在率）は，高知 大玉品種：エトフェンプロックス 0.2%，フェノブカルブ 11%，クロチアニジン 9%，イミダクロプリド 7%，宮崎 大玉品種：エトフェンプロックス 0.3%，フェノブカルブ 15%，クロチアニジン 7%，イミダクロプリド 7%，高知 小玉品種：エトフェンプロックス 0.2%，フェノブカルブ 15%，クロチアニジン 16%，イミダクロプリド 16%，宮崎 小玉品種：エトフェンプロックス 0.4%，フェノブカルブ 17%，クロチアニジン 11%，イミダクロプリド 12%であった。であった。

果肉中残留農薬量の果汁への移行率は，高知 大玉品種：エトフェンプロックス <0.1%，フェノブカルブ 9%，クロチアニジン 8%，イミダクロプリド 6%，宮崎 大玉品種：エトフェンプロックス <0.1%，フェノブカルブ 9%，クロチアニジン 8%，イミダクロプリド 4%，高知 小玉品種：エトフェンプロックス <0.1%，フェノブカルブ 13%，クロチアニジン 16%，イミダクロプリド 15%，宮崎 小玉品種：エトフェンプロックス <0.1%，フェノブカルブ 11%，クロチアニジン 12%，イミダクロプリド 10%であった。

2.2. メロン試料（表 4.2, 図 4.2 参照）

出発原料（全果実）中残留農薬量（実測値）の果肉への移行率は，高知 ネット系：シペルメトリン <0.2%，フェノブカルブ 0.4%，クロチアニジン 0.7%，イミダクロプリド 0.6%，宮崎 ネット系：シペルメトリン 0.4%，フェノブカルブ 0.8%，クロチアニジン 2%，イミダクロプリド 2%，高知 非ネット系：シペルメトリン 0.2%，フェノブカルブ 25%，クロチアニジン 18%，イミダクロブ

リド 21%, 宮崎 非ネット系: シペルメトリン 0.4%, フェノブカルブ 11%, クロチアニジン 8%, イミダクロプリド 20%であった。

果肉中残留農薬量の果汁への移行率は、高知 ネット系: シペルメトリン <0.1%, フェノブカルブ 0.3%, クロチアニジン 0.5%, イミダクロプリド 0.5%, 宮崎 ネット系: シペルメトリン 0.4%, フェノブカルブ 0.6%, クロチアニジン 2%, イミダクロプリド 2%, 高知 非ネット系: シペルメトリン 0.2%, フェノブカルブ 19%, クロチアニジン 14%, イミダクロプリド 17%, 宮崎 非ネット系: シペルメトリン 0.4%, フェノブカルブ 14%, クロチアニジン 7%, イミダクロプリド 17%であった。

2.3. キウイフルーツ試料 (表 4.3, 図 4.3 参照)

出発原料 (全果実) 中残留農薬量 (実測値) の果肉への移行率は、シペルメトリン 0.7%, プロシミドン 1.9%, ジェトフェンカルブ 1.0%, アセタミプリド 0.5%であった。

果肉中残留農薬量の果汁への移行率は、シペルメトリン 0.5%, プロシミドン 1.3%, ジェトフェンカルブ 0.6%, アセタミプリド 0.3%であった。

3. 加工係数の算出 (課題③)

3.1. すいか試料 (表 5.1 参照)

果肉の加工係数は、高知 大玉品種: エトフェンプロックス 0.0032, フェノブカルブ 0.18, クロチアニジン 0.15, イミダクロプリド 0.12, 宮崎 大玉品種: エトフェンプロックス 0.0047, フェノブカルブ 0.22, クロチアニジン 0.11, イミダクロプリド 0.11, 高知 小玉品種: エトフェンプロックス 0.0026, フェノブカルブ 0.21, クロチアニジン 0.21, イミダクロプリド 0.22, 宮崎 小玉品種: エトフェンプロックス 0.0059, フェノブカルブ 0.23, クロチアニジン 0.51, イミダクロプリド 0.17であった。

果汁の加工係数は、高知 大玉品種: エトフェンプロックス <0.002, フェノブカルブ 0.15, クロチアニジン 0.15, イミダクロプリド 0.12, 宮崎 大玉品種: エトフェンプロックス <0.002, フェノブカルブ 0.19, クロチアニジン 0.13, イミダクロプリド 0.067, 高知 小玉品種: エトフェンプロックス <0.002, フェノブカルブ 0.20, クロチアニジン 0.23, イミダクロプリド 0.23, 宮崎 小玉品種: エトフェンプロックス <0.002, フェノブカルブ 0.17, クロチアニジン 0.18, イミダクロプリド 0.15であった。

3.2. メロン試料 (表 5.2 参照)

果肉の加工係数は、高知 ネット系: シペルメトリン <0.003, フェノブカルブ 0.0058, クロチアニジン 0.010, イミダクロプリド 0.096, 宮崎 ネット系: シペルメトリン 0.0066, フェノブカルブ 0.014, クロチアニジン 0.0025, イミダク

ロプリド 0.032, 高知 非ネット系:シペルメトリン 0.0030, フェノブカルブ 0.38, クロチアニジン 0.27, イミダクロプリド 0.32, 宮崎 非ネット系:シペルメトリン 0.0062, フェノブカルブ 0.17, クロチアニジン 0.14, イミダクロプリド 0.32 であった。

果汁の加工係数は, 高知 ネット系:シペルメトリン <0.002, フェノブカルブ 0.0049, クロチアニジン 0.010, イミダクロプリド 0.010, 宮崎 ネット系:シペルメトリン 0.0086, フェノブカルブ 0.012, クロチアニジン 0.035, イミダクロプリド 0.032, 高知 非ネット系:シペルメトリン 0.0039, フェノブカルブ 0.36, クロチアニジン 0.26, イミダクロプリド 0.33, 宮崎 非ネット系:シペルメトリン 0.0068, フェノブカルブ 0.26, クロチアニジン 0.14, イミダクロプリド 0.33 であった。

3.3. キウイフルーツ試料 (表 5.3 参照)

果肉の加工係数は, シペルメトリン 0.0078, プロシミドン 0.023, ジェトフェンカルブ 0.012, アセタミプリド 0.0056 であった。果汁の加工係数は, シペルメトリン 0.0065, プロシミドン 0.020, ジェトフェンカルブ 0.0094, アセタミプリド 0.0047 であった。

4. 残留量換算係数 (表 6 参照) (課題③)

すいか, メロンおよびキウイフルーツ試料において, 果肉の残留濃度から全果実の残留濃度を試算するために残留量換算係数を求めた。これは, 加工係数の逆数(1/果肉加工係数)に相当するが, 数値の丸めによる精度の低下を防ぐため, 残留濃度から直接算出した。すなわち, 果肉の残留濃度を 1.00 として示した。すいかでは 0.50~1.20, メロン 0.85~1.53, キウイフルーツ 0.84~0.88 であった。

5. 全果実残留濃度 (すいか, メロン, キウイフルーツ試料) (課題③)

全果実残留濃度は, 実測値と果肉(2層)と果皮の残留量と生成重量から算出した計算値を求めた。図 3 に実測値と計算値の残留濃度の比較を示した。すいか試料とメロン試料では, 加工による分割をしない丸ごとのホールの分析値との比較を行った。

[考察]

1. 調理加工試験

各試料において、実験室レベルでのモデル試験を確立した。

2. 移行率

2.1. すいか試料

全果実中残留量（実測値）の果肉への移行率は、エトフェンプロックスでは低かった。他の3剤（フェノブカルブ、クロチアニジン、イミダクロプリド）は同様の値であった（15~32%）。果汁への移行率は、エトフェンプロックス<他3剤であった。エトフェンプロックス以外では、薬剤間による差が認められなかった。

2.2. メロン試料

全果実中残留量（実測値）の果肉への移行率は、シペルメトリンでは低かった（0.5~2%）。他の3剤（フェノブカルブ、クロチアニジン、イミダクロプリド）は同様の値であった（0.4~25%）。果汁への移行率は、シペルメトリン<他3剤であった。シペルメトリン以外では、薬剤間による差が認められなかった。ネット系と非ネット系品種で違いが認められた（ネット<非ネット）。

2.3. キウイフルーツ試料

全果実中残留量（実測値）の果肉への移行率は全体的に低かった（0.5~1.9%）。果汁への移行率は薬剤間による差が認められなかった。試料の構造上の違いが関与していることも推察される。

3. 加工係数

移行率と値の傾向は同じであった。

3.1. すいか試料

果肉の加工係数は、エトフェンプロックスが他の3剤よりも低かった。他の3剤は薬剤間での差は少なく、 $\log Pow$ との相関は認められなかった。試料の品種の違いは認められなかった。

3.2. メロン試料

果肉の加工係数は、シペルメトリンが他の3剤よりも低かった。他の3剤は薬剤間での差は少なく、 $\log Pow$ との相関は認められなかった。試料の品種による違いが認められなかった（ネット系<非ネット系）。

3.3. キウイフルーツ試料

薬剤間での差は少なかった。

4. 残留量換算係数（すいか，メロン，キウイフルーツ試料）

果肉の残留濃度を 1.00 として求めた残留量換算係数は，今後果肉の残留濃度から全果実の残留濃度を算出する場合に使用できると考えられる。ただし，果肉の残留濃度が定量限界未満もしくは検出限界未満であった場合の取扱いは難しい。今後の検討課題である。

5. 全果実残留濃度（すいか，メロン，キウイフルーツ試料）

すいか試料： 個体試料のバラつきはあるものの，残留濃度は同様の結果を示した。高知 小玉品種が他の試料よりも高い値を示したが，大玉と小玉品種で残留濃度の違いは研著には認められなかった。

メロン試料： 個体試料のバラつきはあるものの，残留濃度は同様の結果を示した。高知 ネット系が他の試料よりも高い値を示したが，ネット系と非ネット系で残留濃度の違いは研著には認められなかった。

キウイフルーツ試料： 実測値と計算値の残留濃度はほぼ同様の値を示した。

[附表]

- 表 1. 加工における各供試試料の生成率
- 表 2.1. すいか試料の加工における各供試試料の重量記録
- 表 2.2. メロン試料の加工における各供試試料の重量記録
- 表 2.3. キウイフルーツ試料の加工における各供試試料の重量記録
- 表 3.1. すいか試料における各供試試料の残留濃度
- 表 3.2. メロン試料における各供試試料の残留濃度
- 表 3.3. キウイフルーツ試料における各供試試料の残留濃度
- 表 4.1. すいか試料：移行率
- 表 4.2. メロン試料：移行率
- 表 4.3. キウイフルーツ試料：移行率
- 表 5.1. すいか試料：加工係数
- 表 5.2. メロン試料：加工係数
- 表 5.3. キウイフルーツ試料：加工係数
- 表 6. すいか，メロン，キウイフルーツ試料：残留量換算係数

[付図]

- 図 1. 加工調理工程（すいか，メロン，キウイフルーツ試料）
- 図 2.1. 生成重量比率（すいか試料）
- 図 2.2. 生成重量比率（メロン試料）
- 図 2.3. 生成重量比率（キウイフルーツ試料）
- 図 3. 全果実残留濃度：実測値と計算値の比較（すいか試料，平均値+S.D.，n=6）
- 図 4. 全果実残留濃度：実測値と計算値の比較（メロン試料，平均値+S.D.，n=6）
- 図 5. 全果実残留濃度：実測値と計算値の比較（キウイフルーツ試料）
- 図 6.1. すいか試料：移行率
- 図 6.2. メロン試料：移行率
- 図 6.3. キウイフルーツ試料：移行率

[添付資料]

- 資料 1. 農薬登録に係る調理加工試験・圃場試験概要
- 資料 2. 農薬登録に係る調理加工試験・加工調理方法詳細
- 資料 3. 農薬登録に係る調理加工試験・残留分析詳細
- 資料 4. 試料調製明細書

表 1. 加工における各供試料の生成率

すいか

試料名	高知 大玉品種		宮崎 大玉品種		高知 小玉品種		宮崎 小玉品種	
	重量 (g)	生成率 (%)	重量 (g)	生成率 (%)	重量 (g)	生成率 (%)	重量 (g)	生成率 (%)
全果実	988	100	2221	100	678	100	710	100
果肉	627	63	1499	67	495	73	510	72
白部分	287	29	568	26	130	19	117	17
果皮	75.5	8	154	7	53.1	8	77.3	11
果肉	787	100	1804	100	1799	100	1494	100
果汁	702	89	1659	92	1653	92	1343	90
絞るかす	49.5	6	97.6	5	97.4	5	73.8	5

メロン

試料名	高知 ネット系		宮崎 ネット系		高知 非ネット系		宮崎 非ネット系	
	重量 (g)	生成率 (%)	重量 (g)	生成率 (%)	重量 (g)	生成率 (%)	重量 (g)	生成率 (%)
全果実	1077	100	1460	100	613	100	676	100
果肉	694	64	866	59	398	65	417	62
果肉外側	276	26	424	29	160	26	195	29
果皮	107	10	171	12	55.0	9	64.2	9
果肉	1201	100	1203	100	711	100	899	100
果汁	997	83	1038	86	577	81	733	82
絞るかす	153	13	127	11	97.6	14	122	14

キウイフルーツ

試料名	山梨	
	重量 (g)	生成率 (%)
全果実	157	100
果肉	133	85
果皮	22.7	15
果肉	1205	100
果汁	948	79
絞るかす	221	18

重量: 平均重量

表 2.1. すいか試料の加工における各供試料の重量記録

すいか 高知(大玉)

B

無処理区	全果実 (g)	果肉(赤, g)	果肉(白, g)	果皮 (g)
A	2190	1390	538	238
B	1810	1144	522	125
C	1960	1367	424	128
D	1640	1073	401	150
E	1710	1052	447	200
F	1750	1198	407	127
平均値	1843	1204	457	161
S.D.	201.4	145	59.3	47.1
RSD	10.9	12.0	13.0	29.3
重量%	100	65	26	9

無処理: 全果実 ホモ 1.68 kg/1個

A

処理区	分析果実 (g)	果肉(赤, g)	果肉(白, g)	果皮 (g)	ホール (g)	分析全果実 (g)
A	940.1	606.8	249.0	84.3	1900	951.3
B	1090.9	738.3	289.2	63.4	2200	1090.2
C	1118.6	682.6	347.9	88.1	1980	838.4
D	1003.5	652.5	286.8	64.2	1960	936.2
E	960.9	597.9	288.1	74.9	1890	915.8
F	816.7	480.7	258.2	77.8	1770	945.8
平均値	988	626.5	286.5	75.5	1950	946.3
S.D.	109.8	88.08	34.6	10.16	142.8	81.74
RSD	11.1	14.1	12.1	13.5	7.3	8.6
重量%	100	63	29	8		

処理区	全果実 (g)
①	1600
②	1750
③	1800
④	1590
⑤	1670
⑥	1800
平均値	1702
S.D.	95.4
RSD	5.6

厚さ	無処理		処理	
	果皮 (A, mm)	白 (A, mm)	果皮 (A, mm)	白 (A, mm)
	3.20	6.20	2.20	8.90
	3.90	6.50	3.00	6.40
	3.20	8.00	2.30	9.00
	2.40	7.20	1.50	6.80
	2.20	6.30	3.10	7.20
平均値	2.98	6.84	2.42	7.66
S.D.	0.687	0.757	0.653	1.212
RSD	23.1	11.1	27.0	15.8

表 2.1 (続き). すいか試料の加工における各供試料の重量記録

すいか 宮崎(大玉)

B

無処理区	全果実 (g)	果肉(赤, g)	果肉(白, g)	果皮 (g)
A	3390	2120	930	250
B	2650	1590	790	210.0
C	2940	1940	750.0	200
D	3200	1870	1030	240
E	2780	1840	670	210
F	3260	1990	950	240
平均値	3037	1892	853	225
S.D.	291.9	177.9	137.6	20.7
RSD	9.6	9.4	16.1	9.2
重量%	100	62	31	7

無処理:全果実 ホモ 3.01 kg/1個

A

処理区	分析果実 (g)	果肉(赤, g)	果肉(白, g)	果皮 (g)	ホール (g)	分析全果実 (g)
A	2065	1330.0	559.5	175.2	3020	904.0
B	2928	2020.4	707.2	200.7	3780	786.1
C	1991	1318.2	536.6	136.5	2950	908.0
D	2130	1437.8	555.8	136.3	3020	839.9
E	2153	1452.0	561.7	139.1	3130	882.0
F	2059	1432.6	487.3	138.7	2990	883.1
平均値	2221	1498.5	568	154.4	3148	867.2
S.D.	351.1	262.1	73.67	27.22	315.2	46.50
RSD	15.8	17.5	13.0	17.6	10.0	5.4
重量%	100	67	26	7		

処理区	全果実 (g)
①	3140
②	3310
③	3440
④	3260
⑤	3120
⑥	2870
平均値	3190
S.D.	195.8
RSD	6.1

厚さ	無処理		処理	
	果皮 (A, mm)	白 (A, mm)	果皮 (F, mm)	白 (F, mm)
	2.00	7.00	2.00	10.00
	3.00	8.00	2.50	7.20
	1.00	10.00	2.60	12.00
	1.00	9.00	3.10	9.60
	2.00	6.00	3.00	10.50
平均値	1.80	8.00	2.64	9.86
S.D.	0.837	1.581	0.439	1.743
RSD	46.5	19.8	16.6	17.7

表 2.1 (続き). すいか試料の加工における各供試料の重量記録

すいか 高知(小玉)

B

無処理区	全果実 (g)	果肉(赤, g)	果肉(白, g)	果皮 (g)
A	658.9	454.5	143.7	54.5
B	633.0	498.9	76.6	47.0
C	605.3	415.6	130.2	49.0
D	674.7	491.3	132.3	41.3
E	643	461.5	110.6	64.2
F	576.5	401.5	92.1	71.5
平均値	632	453.9	114.3	54.6
S.D.	35.9	39.23	25.96	11.35
RSD	5.7	8.6	22.7	20.8
重量%	100	72	19	9

無処理: 全果実 ホモ 1.18 kg/2個

A

処理区	分析果実 (g)	果肉(赤, g)	果肉(白, g)	果皮 (g)	ホール (g)	分析全果実 (g)
A	639.6	461.4	115.5	62.7	978.2	328.2
B	700.7	514.9	135.8	50.0	1060.2	351.3
C	607.1	461.8	106.3	39.0	835.0	216.5
D	826.7	610.2	162.0	54.5	1122.0	276.5
E	636.5	409.3	156.2	71.0	823.6	180.6
F	655.9	510.8	106.7	41.4	927.3	256.6
平均値	677.8	494.7	130.4	53.1	957.7	268.3
S.D.	79.17	68.54	24.73	12.33	119.90	64.89
RSD	11.7	13.9	19.0	23.2	12.5	24.2
重量%	100	73	19	8		

処理区	全果実 (g)
①	823.6
②	737.7
③	676.6
④	728.2
⑤	748.8
⑥	732.0
平均値	741.2
S.D.	47.51
RSD	6.4

厚さ	無処理		処理	
	果皮 (A, mm)	白 (F, mm)	果皮 (F, mm)	白 (F, mm)
	1.50	3.00	1.00	5.10
	1.10	2.00	2.00	2.80
	1.00	2.10	1.20	3.15
	1.10	2.45	1.20	3.00
	1.10	2.30	1.65	2.45
平均値	1.16	2.37	1.41	3.30
S.D.	0.195	0.393	0.407	1.04
RSD	16.8	16.6	28.9	31.5

表 2.1 (続き). すいか試料の加工における各供試料の重量記録

すいか 宮崎(小玉)

B

無処理区	全果実 (g)	果肉(赤, g)	果肉(白, g)	果皮 (g)
A	1182	812.6	203.8	152.9
B	1348	971.4	229.5	132.0
C	1628	1141.3	255.0	198.5
D	1093	802.6	177.8	97.7
E	1165	823.6	196.4	132.6
F	1256	919.2	200.2	119.5
平均値	1279	911.8	210.5	138.9
S.D.	191.9	131.01	27.42	34.38
RSD	15.0	14.4	13.0	24.8
重量%	100	71	18	11

無処理: 全果実 ホモ 2.30 kg/2個

A

処理区	分析果実 (g)	果肉(赤, g)	果肉(白, g)	果皮 (g)	ホール (g)	分析全果実 (g)
A	777.0	552.1	130.6	86.0	1539	757.0
B	617.8	446.5	94.6	69.7	1224	603.0
C	794.9	574.3	132.0	82.2	1443	645.1
D	723.0	525.5	110.7	80.4	1397	667.3
E	638.8	456.5	111.8	65.6	1226	584.4
F	710.8	502.5	122.8	79.7	1351	635.5
平均値	710.4	509.6	117.1	77.3	1363	648.7
S.D.	71.32	51.18	14.23	7.87	123.9	60.80
RSD	10.0	10.0	12.2	10.2	9.1	9.4
重量%	100	72	17	11		

処理区	全果実 (g)
①	878.2
②	855.0
③	1148.5
④	1091.0
⑤	1092.2
⑥	1164.2
平均値	1038.2
S.D.	136.31
RSD	13.1

厚さ	無処理		処理	
	果皮 (A, mm)	白 (F, mm)	果皮 (F, mm)	白 (F, mm)
	3.20	3.30	2.90	4.15
	3.50	3.00	2.15	4.20
	2.20	4.40	2.45	4.40
	2.00	5.80	2.70	4.50
	3.00	4.90	4.15	4.90
平均値	2.78	4.28	2.87	4.43
S.D.	0.650	1.152	0.769	0.299
RSD	23.4	26.9	26.8	6.7

表 2.2. メロン試料の加工における各供試料の重量記録

メロン 高知(ネット)

B

無処理区	全果実 (g)	果肉(内, g)	果肉(白, g)	果皮 (g)
A	1550	959.4	378.1	186.4
B	1460	990.5	288.2	151.2
C	1410	837.0	375.2	179.8
D	1730	1182.0	402.2	127.0
E	1450	951.1	363.7	106.4
F	1530	964.6	407.1	137.9
平均値	1522	980.8	369.1	148.1
S.D.	114.6	112.12	42.97	30.89
RSD	7.5	11.4	11.6	20.9
重量%	100	64	26	10

無処理: 全果実 ホモ 1.51 kg/1個

A

処理区	分析果実 (g)	果肉(内, g)	果肉(白, g)	果皮 (g)	ホール (g)	分析全果実 (g)
A	1328.5	786.4	399.8	142.3	1990	647.7
B	826.9	556.3	202.9	67.7	1317	474.9
C	1201.9	835.1	256.7	110.1	1680	470.2
D	1122.2	665.9	320.6	135.7	1726	587.5
E	1153.1	749.9	310.5	92.7	1490	300.2
F	827.1	571.8	164.8	90.5	1257	413.7
平均値	1076.6	694.2	275.9	106.5	1576.7	482.4
S.D.	205.76	115.11	85.54	28.63	276.02	123.69
RSD	19.1	16.6	31.0	26.9	17.5	25.6
重量%	100	64	26	10		

処理区	全果実 (g)
①	1930
②	1530
③	1400
④	1720
⑤	1090
⑥	1430
平均値	1517
S.D.	288.3
RSD	19.0

厚さ	無処理		処理	
	果皮 (A, mm)	白 (A, mm)	果皮 (D, mm)	白 (D, mm)
	1.40	5.00	4.00	7.20
	3.00	5.00	3.00	6.60
	2.70	5.05	4.00	6.15
	3.60	6.10	2.20	7.10
	3.80	6.40	1.80	7.50
平均値	2.90	5.51	3.00	6.91
S.D.	0.949	0.684	1.01	0.534
RSD	32.7	12.4	33.7	7.7

表 2.2 (続き). メロン試料の加工における各供試料の重量記録

メロン 宮崎(ネット)

B

無処理区	全果実 (g)	果肉(内, g)	果肉(白, g)	果皮 (g)
A	2140	1186.5	680.4	255.8
B	2200	1449.0	525.8	190.9
C	2150	1453.2	503.7	175.9
D	1990	1137.7	509.4	320.2
E	2260	1558.3	489.1	183.5
F	2290	1451.8	591.1	209.9
平均値	2172	1372.8	549.9	222.7
S.D.	106.8	169.06	73.18	55.68
RSD	4.9	12.3	13.3	25.0
重量%	100	63	27	10

無処理: 全果実 ホモ 1.88 kg/1個

A

処理区	分析果実 (g)	果肉(内, g)	果肉(白, g)	果皮 (g)	ホール (g)	分析全果実 (g)
A	1591.0	941.7	468.8	180.5	2480	871.2
B	1424.2	858.1	391.6	174.5	2350	913.2
C	1433.2	815.8	435.8	181.6	2220	768.7
D	1463.1	879.3	418.9	164.9	2390	911.7
E	1510.8	888.4	441.3	181.1	2330	804.8
F	1338.9	811	385.5	142.4	2010	654.7
平均値	1460.2	865.7	423.7	170.8	2297	820.7
S.D.	85.34	49.02	31.63	15.31	163.9	99.90
RSD	5.8	5.7	7.5	9.0	7.1	12.2
重量%	100	59	29	12		

処理区	全果実 (g)
①	2070
②	2120
③	2350
④	2430
⑤	2280
⑥	2310
平均値	2260
S.D.	138.3
RSD	6.1

厚さ	無処理		処理	
	果皮 (A, mm)	白 (A, mm)	果皮 (A, mm)	白 (A, mm)
	4.10	8.20	4.40	8.8
	3.90	10.15	4.00	10.20
	3.90	8.80	3.65	10.45
	3.40	9.70	4.40	9.20
	4.55	8.30	3.00	7.30
平均値	3.97	9.03	3.89	9.19
S.D.	0.415	0.863	0.588	1.258
RSD	10.5	9.6	15.1	13.7

表 2.2 (続き). メロン試料の加工における各供試料の重量記録

メロン 高知(非ネット)

B

無処理区	全果実 (g)	果肉(内, g)	果肉(白, g)	果皮 (g)
A	491.2	358.6	82.0	43.8
B	495.8	311.1	130.1	50.9
C	648.6	328.2	234.6	80.0
D	711.4	493.6	155.3	54.8
E	665.4	428.9	162.0	69.5
F	620.5	389.7	165.9	61.3
平均値	605	385	155	60
S.D.	91.6	68	49.9	13.1
RSD	15.1	17.7	32.2	21.8
重量%	100	64	26	10

無処理: 全果実 ホモ 1.14 kg/2個

A

処理区	分析果実 (g)	果肉(内, g)	果肉(白, g)	果皮 (g)	ホール (g)	分析全果実 (g)
A	422.6	240.8	127.1	54.7	680.5	257.3
B	450.6	334.0	83.1	33.5	662.1	206.0
C	576.3	361.3	165.6	49.4	796.8	218.8
D	835.1	506.1	255.7	73.3	1142.1	301.9
E	834.6	587.7	176.4	70.5	1092.3	249.9
F	560.0	356.8	154.7	48.5	833.1	270.0
平均値	613	397.8	160.4	55	868	250.7
S.D.	181.8	126.11	57.41	14.91	204.6	34.80
RSD	29.7	31.7	35.8	27.1	23.6	13.9
重量%	100	65	26	9		

処理区	全果実 (g)
①	520.6
②	539.1
③	442.3
④	517.2
⑤	534.2
⑥	459.0
平均値	502
S.D.	41
RSD	8.2

厚さ	無処理		処理	
	果皮 (A, mm)	白 (A, mm)	果皮 (A, mm)	白 (A, mm)
	2.30	5.15	1.90	7.20
	3.20	6.60	2.40	7.50
	2.45	6.10	1.70	6.80
	2.40	6.20	1.65	6.90
	1.60	7.60	1.65	6.10
平均値	2.39	6.33	1.86	6.90
S.D.	0.568	0.887	0.319	0.524
RSD	23.8	14.0	17.2	7.6

表 2.2 (続き). メロン試料の加工における各供試料の重量記録

メロン 宮崎(非ネット)

B

無処理区	全果実 (g)	果肉(内, g)	果肉(白, g)	果皮 (g)
A	1220.8	722.5	379.4	113.6
B	1017.7	652.9	254.5	105.6
C	740.8	406.9	249.0	76.9
D	928.0	544.5	289.2	85.6
E	1072.1	597.0	366.8	101.4
F	997.2	574.7	323.4	93.8
平均値	996	583	310	96
S.D.	159.1	106.9	55.6	13.5
RSD	16.0	18.3	17.9	14.1
重量%	100	59	31	10

無処理: 全果実 ホモ 1.02 kg/1個

A

処理区	分析果実 (g)	果肉(内, g)	果肉(白, g)	果皮 (g)	ホール (g)	分析全果実 (g)
A	876.9	517.9	276.7	82.3	1376.7	494.7
B	853.0	531.9	243.5	77.6	1277.9	422.2
C	630.4	391.2	173.4	65.8	920.2	280.8
D	614.0	380.6	175.9	57.5	939.4	317.0
E	518.2	324.2	141.5	52.5	841.0	321.8
F	564.2	353.7	161.1	49.4	871.4	301.4
平均値	676	416.6	195.4	64.2	1038	356.3
S.D.	151.7	87.17	52.67	13.49	229.1	83.60
RSD	22.4	20.9	27.0	21.0	22.1	23.5
重量%	100	62	29	9		

処理区	全果実 (g)
①	916.4
②	940.0
③	1028.8
④	977.2
⑤	878.0
⑥	954.0
平均値	949.1
S.D.	51.72
RSD	5.4

厚さ	無処理		処理	
	果皮 (A, mm)	白 (A, mm)	果皮 (F, mm)	白 (F, mm)
	1.45	6.30	2.00	5.15
	1.35	3.80	1.15	5.60
	2.20	5.40	2.45	4.60
	2.00	6.60	1.60	5.70
	1.45	5.15	2.20	4.40
平均値	1.69	5.45	1.88	5.09
S.D.	0.383	1.102	0.513	0.581
RSD	22.7	20.2	27.3	11.4

表 2.3. キウイフルーツ試料の加工における各供試料の重量記録

キウイフルーツ 無処理区(B)

試料重量表 20 個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	3130	2620	488	84	16
平均重量(g)	156.5	131.0	24.4		

ガーゼ残渣

果汁・残渣		1276.21 g		14.96g	
	試料重量 (g)	収率 (%)	重量比率 (%)		
果汁	964.75	75.6	80		
残渣	234.30	18.4	20		
合計		94.0	100		

キウイフルーツ 処理区(A)

試料重量表 20 個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	3130	2660	454	85	15
平均重量(g)	156.5	133.0	22.7		

ガーゼ残渣

果汁・残渣		1205.84 g		16.68g	
	試料重量 (g)	収率 (%)	重量比率 (%)		
果汁	948.24	78.6	81		
残渣	220.81	18.3	19		
合計		96.9	100		

表 3.1. すいか試料における各供試試料の残留濃度

エトフェンプロックス：高知 大玉品種

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
ホール-1	0.326	0.344	0.388	0.353	0.0319	9.0
ホール-2	0.388	0.326	0.357	0.357	0.0310	8.7
ホール-3	0.347	0.384	0.384	0.372	0.0214	5.8
ホール-4	0.474	0.419	0.439	0.444	0.0278	6.3
ホール-5	0.364	0.391	0.362	0.372	0.0162	4.4
ホール-6	0.364	0.367	0.329	0.353	0.0211	6.0
全体の平均 (n=6):				0.375	0.0348	9.3

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
全果実-A	0.322	0.331	0.293	0.315	0.0199	6.3
全果実-B	0.255	0.259	0.244	0.253	0.0078	3.1
全果実-C	0.369	0.355	0.383	0.369	0.0140	3.8
全果実-D	0.333	0.392	0.354	0.360	0.0299	8.3
全果実-E	0.312	0.351	0.320	0.328	0.0206	6.3
全果実-F	0.245	0.243	0.247	0.245	0.0020	0.8
全体の平均 (n=6):				0.312	0.0525	16.8

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果肉-A	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0
果肉-B	0.001	<0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0
果肉-C	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0
果肉-D	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0
果肉-E	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0
果肉-F	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0
全体の平均 (n=6):				0.001	0	0.0

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
白部-A	0.003	0.003	0.003	0.003	0.0000	0.0
白部-B	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0
白部-C	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0
白部-D	0.003	0.003	0.003	0.003	0.0000	0.0
白部-E	0.005	0.005	0.005	0.005	0.0000	0.0
白部-F	0.005	0.005	0.005	0.005	0.0000	0.0
全体の平均 (n=6):				0.004	0.0012	30.0

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果皮-A	3.67	3.24	3.80	3.57	0.293	8.2
果皮-B	4.59	3.95	4.22	4.25	0.321	7.6
果皮-C	3.85	3.20	3.77	3.60	0.356	9.9
果皮-D	5.66	5.61	5.97	5.75	0.195	3.4
果皮-E	2.56	2.28	2.66	2.50	0.197	7.9
果皮-F	3.70	3.07	3.27	3.35	0.323	9.6
全体の平均 (n=6):				3.837	1.0938	28.5

表 3.1 (続き). すいか試料における各供試試料の残留濃度

エトフェンプロックス：宮崎 大玉品種

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
ホール-1	0.168	0.155	0.170	0.164	0.0081	4.9
ホール-2	0.184	0.213	0.202	0.200	0.0146	7.3
ホール-3	0.171	0.177	0.172	0.173	0.0032	1.8
ホール-4	0.250	0.243	0.270	0.254	0.0140	5.5
ホール-5	0.197	0.211	0.221	0.210	0.0121	5.8
ホール-6	0.201	0.204	0.213	0.206	0.0062	3.0
全体の平均 (n=6):				0.201	0.0318	15.8

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
全果実-A	0.204	0.212	0.196	0.204	0.0080	3.9
全果実-B	0.349	0.373	0.324	0.349	0.0245	7.0
全果実-C	0.170	0.162	0.141	0.158	0.0150	9.5
全果実-D	0.260	0.289	0.246	0.265	0.0219	8.3
全果実-E	0.078	0.085	0.093	0.085	0.0075	8.8
全果実-F	0.203	0.222	0.237	0.221	0.0170	7.7
全体の平均 (n=6):				0.214	0.0903	42.2

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果肉-A	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0
果肉-B	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	—	—
果肉-C	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	—	—
果肉-D	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	—	—
果肉-E	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	—	—
果肉-F	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	—	—
全体の平均 (n=6):				0.001	#DIV/0!	#DIV/0!

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
白部-A	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0
白部-B	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0
白部-C	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0
白部-D	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0
白部-E	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0
白部-F	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0
全体の平均 (n=6):				0.001	0.0005	50.0

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果皮-A	2.15	1.81	1.95	1.97	0.171	8.7
果皮-B	2.30	1.93	1.98	2.07	0.201	9.7
果皮-C	3.35	2.80	2.90	3.02	0.293	9.7
果皮-D	3.61	3.07	3.13	3.27	0.296	9.1
果皮-E	3.07	3.12	2.65	2.95	0.258	8.7
果皮-F	2.37	1.98	2.32	2.22	0.212	9.5
全体の平均 (n=6):				2.583	0.5601	21.7

表 3.1 (続き). すいか試料における各供試試料の残留濃度

エトフェンプロックス：高知 小玉品種

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
ホール-1	0.355	0.294	0.329	0.326	0.0306	9.4
ホール-2	0.367	0.397	0.383	0.382	0.0150	3.9
ホール-3	0.692	0.719	0.697	0.703	0.0144	2.0
ホール-4	0.533	0.596	0.572	0.567	0.0318	5.6
ホール-5	0.352	0.358	0.354	0.355	0.0031	0.9
ホール-6	0.545	0.545	0.630	0.573	0.0491	8.6
全体の平均 (n=6):				0.484	0.1515	31.3

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
全果実-A	0.542	0.566	0.582	0.563	0.0201	3.6
全果実-B	0.290	0.321	0.338	0.316	0.0243	7.7
全果実-C	0.435	0.388	0.382	0.402	0.0290	7.2
全果実-D	0.235	0.253	0.217	0.235	0.0180	7.7
全果実-E	0.589	0.592	0.584	0.588	0.0040	0.7
全果実-F	0.263	0.254	0.228	0.248	0.0182	7.3
全体の平均 (n=6):				0.392	0.1542	39.3

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果肉-A	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0
果肉-B	<0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0
果肉-C	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0
果肉-D	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0
果肉-E	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0
果肉-F	0.001	<0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0
全体の平均 (n=6):				0.001	0.0004	40.0

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
白部-A	0.013	0.012	0.011	0.012	0.0010	8.3
白部-B	0.006	0.006	0.006	0.006	0.0000	0.0
白部-C	0.005	0.005	0.005	0.005	0.0000	0.0
白部-D	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0
白部-E	0.003	0.003	0.003	0.003	0.0000	0.0
白部-F	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0
全体の平均 (n=6):				0.006	0.0033	55.0

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果皮-A	4.59	4.94	5.07	4.87	0.248	5.1
果皮-B	4.50	5.37	5.07	4.98	0.442	8.9
果皮-C	6.46	6.52	6.66	6.55	0.103	1.6
果皮-D	5.58	5.53	5.88	5.66	0.189	3.3
果皮-E	4.37	4.32	3.90	4.19	0.258	6.2
果皮-F	3.65	3.71	3.95	3.77	0.158	4.2
全体の平均 (n=6):				5.003	1.0024	20.0

表 3.1 (続き). すいか試料における各供試試料の残留濃度
 エトフェンプロックス：宮崎 小玉品種

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
ホール-1	0.214	0.227	0.235	0.225	0.0106	4.7
ホール-2	0.231	0.255	0.282	0.256	0.0255	10.0
ホール-3	0.311	0.282	0.273	0.289	0.0199	6.9
ホール-4	0.282	0.265	0.247	0.265	0.0175	6.6
ホール-5	0.262	0.261	0.232	0.252	0.0170	6.7
ホール-6	0.037	0.042	0.039	0.039	0.0025	6.4
全体の平均 (n=6):				0.221	0.0915	41.4

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
全果実-A	0.195	0.211	0.216	0.207	0.0110	5.3
全果実-B	0.095	0.090	0.093	0.093	0.0025	2.7
全果実-C	0.021	0.019	0.023	0.021	0.0020	9.5
全果実-D	0.224	0.223	0.264	0.237	0.0234	9.9
全果実-E	0.161	0.162	0.142	0.155	0.0113	7.3
全果実-F	0.299	0.319	0.276	0.298	0.0215	7.2
全体の平均 (n=6):				0.169	0.1006	59.5

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果肉-A	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0
果肉-B	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0
果肉-C	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0
果肉-D	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0
果肉-E	<0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0
果肉-F	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0
全体の平均 (n=6):				0.001	0	0.0

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
白部-A	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0
白部-B	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0
白部-C	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0
白部-D	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0
白部-E	0.006	0.006	0.006	0.006	0.0000	0.0
白部-F	0.003	0.003	0.003	0.003	0.0000	0.0
全体の平均 (n=6):				0.004	0.0016	40.0

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果皮-A	2.26	2.32	2.27	2.28	0.032	1.4
果皮-B	1.902	1.925	1.871	1.90	0.027	1.4
果皮-C	0.603	0.581	0.581	0.588	0.0127	2.2
果皮-D	1.82	1.85	1.72	1.80	0.068	3.8
果皮-E	2.60	2.32	2.71	2.54	0.201	7.9
果皮-F	2.05	1.90	1.82	1.92	0.117	6.1
全体の平均 (n=6):				1.838	0.6727	36.6

表 3.1 (続き). すいか試料における各供試試料の残留濃度
 エトフェンプロックス代謝物 (α -CO 体): 高知 大玉品種

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
ホール-1	0.006	0.006	0.007	0.006	0.0006	10.0
ホール-2	0.007	0.006	0.006	0.006	0.0006	10.0
ホール-3	0.008	0.009	0.009	0.009	0.0006	6.7
ホール-4	0.011	0.012	0.010	0.011	0.0010	9.1
ホール-5	0.011	0.012	0.010	0.011	0.0010	9.1
ホール-6	0.011	0.012	0.010	0.011	0.0010	9.1
全体の平均 (n=6):				0.009	0.0002	2.2

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
全果実-A	0.006	0.006	0.006	0.006	0.0000	0.0
全果実-B	0.006	0.006	0.006	0.006	0.0000	0.0
全果実-C	0.008	0.007	0.008	0.008	0.0006	7.5
全果実-D	0.007	0.007	0.008	0.007	0.0006	8.6
全果実-E	0.006	0.006	0.006	0.006	0.0000	0.0
全果実-F	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0
全体の平均 (n=6):				0.006	0.0003	5.0

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果肉-A	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	—	—
果肉-B	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	—	—
果肉-C	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	—	—
果肉-D	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	—	—
果肉-E	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	—	—
果肉-F	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	—	—

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
白部-A	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	—	—
白部-B	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	—	—
白部-C	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	—	—
白部-D	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	—	—
白部-E	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0
白部-F	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	—	—

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果皮-A	0.058	0.056	0.057	0.057	0.0010	1.8
果皮-B	0.083	0.075	0.075	0.078	0.0046	5.9
果皮-C	0.077	0.069	0.074	0.073	0.0040	5.5
果皮-D	0.135	0.129	0.139	0.134	0.0050	3.7
果皮-E	0.068	0.072	0.064	0.068	0.0040	5.9
果皮-F	0.062	0.054	0.053	0.056	0.0049	8.8
全体の平均 (n=6):				0.078	0.0015	1.9

表 3.1 (続き). すいか試料における各供試試料の残留濃度
 エトフェンプロックス代謝物 (α -CO 体): 宮崎 大玉品種

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
ホール-1	0.003	0.003	0.003	0.003	0.0000	0.0
ホール-2	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0
ホール-3	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0
ホール-4	0.005	0.005	0.005	0.005	0.0000	0.0
ホール-5	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0
ホール-6	0.003	0.003	0.003	0.003	0.0000	0.0
全体の平均 (n=6):				0.004	0.0000	0.0

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
全果実-A	0.003	0.003	0.003	0.003	0.0000	0.0
全果実-B	0.011	0.011	0.011	0.011	0.0000	0.0
全果実-C	0.003	0.003	0.003	0.003	0.0000	0.0
全果実-D	0.005	0.006	0.006	0.006	0.0006	10.0
全果実-E	<0.002	<0.002	<0.002	<0.002	—	—
全果実-F	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0
全体の平均 (n=5):				0.005	0.0003	6.0

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果肉-A	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	—	—
果肉-B	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	—	—
果肉-C	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	—	—
果肉-D	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	—	—
果肉-E	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	—	—
果肉-F	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	—	—

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
白部-A	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	—	—
白部-B	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	—	—
白部-C	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	—	—
白部-D	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	—	—
白部-E	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	—	—
白部-F	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	—	—

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果皮-A	0.036	0.028	0.030	0.031	0.0042	13.5
果皮-B	0.047	0.047	0.043	0.046	0.0023	5.0
果皮-C	0.052	0.053	0.051	0.052	0.0010	1.9
果皮-D	0.067	0.069	0.060	0.065	0.0047	7.2
果皮-E	0.049	0.041	0.041	0.044	0.0046	10.5
果皮-F	0.055	0.046	0.055	0.052	0.0052	10.0
全体の平均 (n=6):				0.048	0.0016	3.3

表 3.1 (続き). すいか試料における各供試試料の残留濃度
 エトフェンプロックス代謝物 (α -CO 体): 高知 小玉品種

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
ホール-1	0.014	0.012	0.013	0.013	0.0010	7.7
ホール-2	0.010	0.012	0.011	0.011	0.0010	9.1
ホール-3	0.009	0.009	0.008	0.009	0.0006	6.7
ホール-4	0.010	0.011	0.010	0.010	0.0006	6.0
ホール-5	0.009	0.009	0.009	0.009	0.0000	0.0
ホール-6	0.011	0.011	0.011	0.011	0.0000	0.0
全体の平均 (n=6):				0.011	0.0005	4.5

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
全果実-A	0.016	0.015	0.017	0.016	0.0010	6.3
全果実-B	0.010	0.010	0.011	0.010	0.0006	6.0
全果実-C	0.010	0.009	0.010	0.010	0.0006	6.0
全果実-D	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0
全果実-E	0.008	0.007	0.007	0.007	0.0006	8.6
全果実-F	0.009	0.009	0.008	0.009	0.0006	6.7
全体の平均 (n=6):				0.009	0.0003	3.3

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果肉-A	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	—	—
果肉-B	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	—	—
果肉-C	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	—	—
果肉-D	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	—	—
果肉-E	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	—	—
果肉-F	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	—	—

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
白部-A	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	—	—
白部-B	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	—	—
白部-C	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	—	—
白部-D	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	—	—
白部-E	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	—	—
白部-F	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	—	—

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果皮-A	0.114	0.112	0.114	0.113	0.0012	1.1
果皮-B	0.105	0.121	0.111	0.112	0.0081	7.2
果皮-C	0.139	0.150	0.134	0.141	0.0082	5.8
果皮-D	0.061	0.057	0.061	0.060	0.0023	3.8
果皮-E	0.053	0.050	0.050	0.051	0.0017	3.3
果皮-F	0.100	0.112	0.104	0.105	0.0061	5.8
全体の平均 (n=6):				0.097	0.0032	3.3

表 3.1 (続き). すいか試料における各供試試料の残留濃度
 エトフェンプロックス代謝物 (α -CO 体): 宮崎 小玉品種

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
ホール-1	0.003	0.003	0.003	0.003	0.0000	0.0
ホール-2	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0
ホール-3	0.003	0.003	0.003	0.003	0.0000	0.0
ホール-4	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0
ホール-5	0.003	0.003	0.003	0.003	0.0000	0.0
ホール-6	<0.002	<0.002	<0.002	<0.002	—	—
全体の平均 (n=5):				0.003	0.0000	0.0

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
全果実-A	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0
全果実-B	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0
全果実-C	<0.002	<0.002	<0.002	<0.002	—	—
全果実-D	0.003	0.003	0.003	0.003	0.0000	0.0
全果実-E	0.003	0.003	0.003	0.003	0.0000	0.0
全果実-F	0.005	0.005	0.005	0.005	0.0000	0.0
全体の平均 (n=5):				0.003	0.0000	0.0

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果肉-A	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	—	—
果肉-B	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	—	—
果肉-C	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	—	—
果肉-D	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	—	—
果肉-E	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	—	—
果肉-F	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
白部-A	<0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0
白部-B	0.001	0.001	<0.001	0.001	0.0000	0.0
白部-C	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	—	—
白部-D	0.001	<0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0
白部-E	<0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0
白部-F	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	—	—
全体の平均 (n=4):				0.001	0.0000	0.0

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果皮-A	0.023	0.024	0.023	0.023	0.0006	2.6
果皮-B	0.020	0.022	0.020	0.021	0.0012	5.7
果皮-C	0.008	0.009	0.008	0.008	0.0006	7.5
果皮-D	0.016	0.017	0.016	0.016	0.0006	3.8
果皮-E	0.021	0.021	0.024	0.022	0.0017	7.7
果皮-F	0.021	0.018	0.021	0.020	0.0017	8.5
全体の平均 (n=6):				0.018	0.0005	2.8

表 3.1 (続き). すいか試料における各供試試料の残留濃度

エトフェンプロックス含量：高知 大玉品種

分析部位	濃度 (mg/kg)		含量**
	エトフェンプロックス	α -CO体*	
ホール -1	0.353	0.006	0.359
ホール -2	0.368	0.006	0.374
ホール -3	0.372	0.009	0.381
ホール -4	0.444	0.011	0.455
ホール -5	0.372	0.011	0.383
ホール -6	0.353	0.011	0.364

分析部位	濃度 (mg/kg)		含量**
	エトフェンプロックス	α -CO体*	
全果実 -A	0.315	0.006	0.321
全果実 -B	0.253	0.006	0.259
全果実 -C	0.369	0.008	0.377
全果実 -D	0.346	0.007	0.353
全果実 -E	0.328	0.006	0.334
全果実 -F	0.245	0.004	0.249

分析部位	濃度 (mg/kg)		含量**
	エトフェンプロックス	α -CO体*	
果肉 -A	0.001	<0.001	<0.002
果肉 -B	0.001	<0.001	<0.002
果肉 -C	0.001	<0.001	<0.002
果肉 -D	0.001	<0.001	<0.002
果肉 -E	0.001	<0.001	0.002
果肉 -F	0.001	<0.001	<0.002

分析部位	濃度 (mg/kg)		含量**
	エトフェンプロックス	α -CO体*	
白部 -A	0.003	<0.001	0.003
白部 -B	0.004	<0.001	0.001
白部 -C	0.002	<0.001	0.002
白部 -D	0.003	<0.001	0.003
白部 -E	0.005	0.001	0.006
白部 -F	0.005	<0.001	0.005

分析部位	濃度 (mg/kg)		含量**
	エトフェンプロックス	α -CO体*	
果皮 -A	3.57	0.052	3.62
果皮 -B	4.09	0.071	4.16
果皮 -C	3.73	0.067	3.80
果皮 -D	5.75	0.129	5.88
果皮 -E	2.50	0.066	2.57
果皮 -F	3.45	0.054	3.50

分析部位	濃度 (mg/kg)		含量**
	エトフェンプロックス	α -CO体*	
絞りかす	0.001	<0.001	<0.002

分析部位	濃度 (mg/kg)		含量**
	エトフェンプロックス	α -CO体*	
果汁	0.0005	<0.0005	<0.001

* 代謝物 (α -CO体) をエトフェンプロックスに換算した値
換算係数 0.964 (エトフェンプロックス分子量 376.5/ α -CO体分子量 390.5)

** エトフェンプロックス測定値と α -CO体をエトフェンプロックスに換算した値の含量値

表 3.1 (続き). すいか試料における各供試試料の残留濃度
 エトフェンプロックス含量：宮崎 大玉品種

分析部位	濃度 (mg/kg)		含量*
	エトフェンプロックス		
ホール -1	0.164	0.003	0.167
ホール -2	0.200	0.004	0.204
ホール -3	0.173	0.002	0.175
ホール -4	0.254	0.005	0.259
ホール -5	0.210	0.004	0.210
ホール -6	0.206	0.003	0.209

分析部位	濃度 (mg/kg)		含量**
	エトフェンプロックス	α -CO体*	
全果実 -A	0.204	0.003	0.207
全果実 -B	0.349	0.011	0.360
全果実 -C	0.163	0.003	0.166
全果実 -D	0.265	0.006	0.271
全果実 -E	0.084	<0.002	0.084
全果実 -F	0.221	0.004	0.225

分析部位	濃度 (mg/kg)		含量**
	エトフェンプロックス	α -CO体*	
果肉 -A	0.001	<0.001	<0.002
果肉 -B	<0.001	<0.001	<0.002
果肉 -C	<0.001	<0.001	<0.002
果肉 -D	0.001	<0.001	<0.002
果肉 -E	0.001	<0.001	<0.002
果肉 -F	<0.001	<0.001	<0.002

分析部位	濃度 (mg/kg)		含量**
	エトフェンプロックス	α -CO体*	
白部 -A	0.001	<0.001	<0.002
白部 -B	0.001	<0.001	<0.002
白部 -C	0.001	<0.001	<0.002
白部 -D	0.002	<0.001	0.002
白部 -E	0.001	<0.001	<0.002
白部 -F	0.002	<0.001	0.002

分析部位	濃度 (mg/kg)		含量**
	エトフェンプロックス	α -CO体*	
果皮 -A	2.04	0.030	2.07
果皮 -B	2.14	0.044	2.18
果皮 -C	3.10	0.050	3.15
果皮 -D	3.27	0.063	3.33
果皮 -E	2.88	0.042	2.92
果皮 -F	2.21	0.050	2.26

分析部位	濃度 (mg/kg)		含量**
	エトフェンプロックス	α -CO体*	
絞りかす	0.001	<0.001	<0.002

分析部位	濃度 (mg/kg)		含量**
	エトフェンプロックス	α -CO体*	
果汁	<0.0005	<0.0005	<0.001

* 代謝物 (α -CO体) をエトフェンプロックスに換算した値
 換算係数 0.964 (エトフェンプロックス分子量 376.5 / α -CO体分子量 390.5)

** エトフェンプロックス測定値と α -CO体をエトフェンプロックスに換算した値の含量値

表 3.1 (続き). すいか試料における各供試試料の残留濃度

エトフェンプロックス含量：高知 小玉品種

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
ホール-1	0.355	0.294	0.329	0.326	0.0306	9.4
ホール-2	0.367	0.397	0.383	0.382	0.0150	3.9
ホール-3	0.692	0.719	0.697	0.703	0.0144	2.0
ホール-4	0.533	0.596	0.572	0.567	0.0318	5.6
ホール-5	0.352	0.358	0.354	0.355	0.0031	0.9
ホール-6	0.545	0.545	0.630	0.573	0.0491	8.6
全体の平均 (n=6):				0.484	0.1515	31.3

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
全果実-A	0.542	0.566	0.582	0.563	0.0201	3.6
全果実-B	0.290	0.321	0.338	0.316	0.0243	7.7
全果実-C	0.435	0.388	0.382	0.402	0.0290	7.2
全果実-D	0.235	0.253	0.217	0.235	0.0180	7.7
全果実-E	0.589	0.592	0.584	0.588	0.0040	0.7
全果実-F	0.263	0.254	0.228	0.248	0.0182	7.3
全体の平均 (n=6):				0.392	0.1542	39.3

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果肉-A	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0
果肉-B	<0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0
果肉-C	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0
果肉-D	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0
果肉-E	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0
果肉-F	0.001	<0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0
全体の平均 (n=6):				0.001	0.0004	40.0

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
白部-A	0.013	0.012	0.011	0.012	0.0010	8.3
白部-B	0.006	0.006	0.006	0.006	0.0000	0.0
白部-C	0.005	0.005	0.005	0.005	0.0000	0.0
白部-D	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0
白部-E	0.003	0.003	0.003	0.003	0.0000	0.0
白部-F	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0
全体の平均 (n=6):				0.006	0.0033	55.0

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果皮-A	4.59	4.94	5.07	4.87	0.248	5.1
果皮-B	4.50	5.37	5.07	4.98	0.442	8.9
果皮-C	6.46	6.52	6.66	6.55	0.103	1.6
果皮-D	5.58	5.53	5.88	5.66	0.189	3.3
果皮-E	4.37	4.32	3.90	4.19	0.258	6.2
果皮-F	3.65	3.71	3.95	3.77	0.158	4.2
全体の平均 (n=6):				5.003	1.0024	20.0

表 3.1 (続き). すいか試料における各供試試料の残留濃度

エトフェンプロックス含量：宮崎 小玉品種

分析部位	濃度 (mg/kg)		
	エトフェンプロックス	α -CO体*	含量**
ホール -1	0.225	0.003	0.228
ホール -2	0.256	0.004	0.260
ホール -3	0.289	0.003	0.292
ホール -4	0.265	0.004	0.269
ホール -5	0.241	0.003	0.244
ホール -6	0.039	<0.002	0.039

分析部位	濃度 (mg/kg)		
	エトフェンプロックス	α -CO体*	含量**
全果実 -A	0.201	0.004	0.205
全果実 -B	0.093	0.001	0.094
全果実 -C	0.021	<0.001	0.021
全果実 -D	0.237	0.003	0.240
全果実 -E	0.155	0.003	0.158
全果実 -F	0.298	0.005	0.303

分析部位	濃度 (mg/kg)		
	エトフェンプロックス	α -CO体*	含量**
果肉 -A	0.001	<0.001	<0.002
果肉 -B	0.001	<0.001	<0.002
果肉 -C	0.001	0.001	0.002
果肉 -D	0.001	<0.001	<0.002
果肉 -E	0.001	<0.001	<0.002
果肉 -F	0.001	0.001	0.002

分析部位	濃度 (mg/kg)		
	エトフェンプロックス	α -CO体*	含量**
白部 -A	0.004	0.001	0.005
白部 -B	0.004	0.001	0.005
白部 -C	0.001	<0.001	<0.002
白部 -D	0.004	0.001	0.005
白部 -E	0.006	0.001	0.007
白部 -F	0.003	<0.001	0.003

分析部位	濃度 (mg/kg)		
	エトフェンプロックス	α -CO体*	含量**
果皮 -A	2.28	0.022	2.30
果皮 -B	1.90	0.020	1.92
果皮 -C	0.622	0.008	0.630
果皮 -D	1.80	0.016	1.82
果皮 -E	2.54	0.021	2.56
果皮 -F	1.92	0.019	1.94

表 3.1 (続き). すいか試料における各供試試料の残留濃度

フェノブカルブ：高知 大玉品種

分析部位	濃度 (mg/kg)			平均	S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C			
ホール-1	0.074	0.074	0.077	0.075	0.0017	2.3
ホール-2	0.060	0.054	0.054	0.056	0.0035	6.3
ホール-3	0.048	0.051	0.053	0.051	0.0025	4.9
ホール-4	0.051	0.050	0.048	0.050	0.0015	3.0
ホール-5	0.044	0.044	0.044	0.044	0.0000	0.0
ホール-6	0.050	0.050	0.044	0.048	0.0035	7.3
全体の平均 (n=6):				0.054	0.0110	20.4

分析部位	濃度 (mg/kg)			平均	S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C			
全果実-A	0.030	0.030	0.029	0.030	0.0006	2.0
全果実-B	0.046	0.045	0.043	0.045	0.0015	3.3
全果実-C	0.046	0.046	0.047	0.046	0.0006	1.3
全果実-D	0.085	0.084	0.085	0.085	0.0006	0.7
全果実-E	0.058	0.057	0.058	0.058	0.0006	1.0
全果実-F	0.039	0.040	0.042	0.040	0.0015	3.8
全体の平均 (n=6):				0.051	0.0191	37.5

分析部位	濃度 (mg/kg)			平均	S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C			
果肉-A	0.009	0.009	0.009	0.009	0.0000	0.0
果肉-B	0.008	0.008	0.008	0.008	0.0000	0.0
果肉-C	0.010	0.010	0.010	0.010	0.0000	0.0
果肉-D	0.011	0.011	0.010	0.011	0.0006	5.5
果肉-E	0.005	0.005	0.005	0.005	0.0000	0.0
果肉-F	0.008	0.008	0.008	0.008	0.0000	0.0
全体の平均 (n=6):				0.009	0.0021	23.3

分析部位	濃度 (mg/kg)			平均	S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C			
白部-A	0.055	0.054	0.055	0.055	0.0006	1.1
白部-B	0.065	0.061	0.061	0.062	0.0023	3.7
白部-C	0.064	0.065	0.066	0.065	0.0010	1.5
白部-D	0.068	0.067	0.070	0.068	0.0015	2.2
白部-E	0.040	0.039	0.038	0.039	0.0010	2.6
白部-F	0.051	0.056	0.056	0.054	0.0029	5.4
全体の平均 (n=6):				0.057	0.0105	18.4

分析部位	濃度 (mg/kg)			平均	S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C			
果皮-A	0.228	0.229	0.229	0.229	0.0006	0.3
果皮-B	0.346	0.293	0.322	0.320	0.0265	8.3
果皮-C	0.285	0.284	0.287	0.285	0.0015	0.5
果皮-D	0.281	0.265	0.244	0.263	0.0186	7.1
果皮-E	0.202	0.195	0.189	0.195	0.0065	3.3
果皮-F	0.243	0.215	0.250	0.236	0.0185	7.8
全体の平均 (n=6):				0.255	0.0443	17.4

表 3.1 (続き). すいか試料における各供試試料の残留濃度
フェノブカルブ：宮崎 大玉品種

分析部位	濃度 (mg/kg)			平均	S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C			
ホール-1	0.028	0.027	0.027	0.027	0.0006	2.2
ホール-2	0.029	0.030	0.029	0.029	0.0006	2.1
ホール-3	0.025	0.025	0.026	0.025	0.0006	2.4
ホール-4	0.031	0.032	0.032	0.032	0.0006	1.9
ホール-5	0.025	0.026	0.025	0.025	0.0006	2.4
ホール-6	0.021	0.022	0.023	0.022	0.0010	4.5
全体の平均 (n=6):				0.027	0.0035	13.0

分析部位	濃度 (mg/kg)			平均	S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C			
全果実-A	0.025	0.025	0.025	0.025	0.0000	0.0
全果実-B	0.031	0.034	0.032	0.032	0.0015	4.7
全果実-C	0.028	0.028	0.027	0.028	0.0006	2.1
全果実-D	0.034	0.034	0.035	0.034	0.0006	1.8
全果実-E	0.014	0.014	0.014	0.014	0.0000	0.0
全果実-F	0.029	0.032	0.031	0.031	0.0015	4.8
全体の平均 (n=6):				0.027	0.0073	27.0

分析部位	濃度 (mg/kg)			平均	S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C			
果肉-A	0.005	0.005	0.005	0.005	0.0000	0.0
果肉-B	0.005	0.005	0.005	0.005	0.0000	0.0
果肉-C	0.007	0.007	0.007	0.007	0.0000	0.0
果肉-D	0.007	0.007	0.007	0.007	0.0000	0.0
果肉-E	0.005	0.005	0.005	0.005	0.0000	0.0
果肉-F	0.007	0.007	0.007	0.007	0.0000	0.0
全体の平均 (n=6):				0.006	0.0011	18.3

分析部位	濃度 (mg/kg)			平均	S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C			
白部-A	0.038	0.035	0.034	0.036	0.0021	5.8
白部-B	0.041	0.043	0.043	0.042	0.0012	2.9
白部-C	0.049	0.049	0.043	0.047	0.0035	7.4
白部-D	0.046	0.046	0.045	0.046	0.0006	1.3
白部-E	0.039	0.038	0.035	0.037	0.0021	5.7
白部-F	0.049	0.047	0.049	0.048	0.0012	2.5
全体の平均 (n=6):				0.043	0.0052	12.1

分析部位	濃度 (mg/kg)			平均	S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C			
果皮-A	0.113	0.113	0.113	0.113	0.0000	0.0
果皮-B	0.144	0.143	0.147	0.145	0.0021	1.4
果皮-C	0.158	0.146	0.150	0.151	0.0061	4.0
果皮-D	0.156	0.146	0.156	0.153	0.0058	3.8
果皮-E	0.150	0.140	0.141	0.144	0.0055	3.8
果皮-F	0.111	0.130	0.127	0.123	0.0102	8.3
全体の平均 (n=6):				0.138	0.0163	11.8

表 3.1 (続き). すいか試料における各供試試料の残留濃度

フェノブカルブ：高知 小玉品種

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
ホール-1	0.065	0.066	0.065	0.065	0.0006	0.9
ホール-2	0.097	0.106	0.100	0.101	0.0046	4.6
ホール-3	0.235	0.246	0.253	0.245	0.0091	3.7
ホール-4	0.106	0.116	0.112	0.111	0.0050	4.5
ホール-5	0.066	0.068	0.066	0.067	0.0012	1.8
ホール-6	0.193	0.194	0.203	0.197	0.0055	2.8
全体の平均 (n=6):				0.131	0.0736	56.2

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
全果実-A	0.194	0.192	0.200	0.195	0.0042	2.2
全果実-B	0.060	0.057	0.058	0.058	0.0015	2.6
全果実-C	0.019	0.018	0.018	0.018	0.0006	3.3
全果実-D	0.086	0.086	0.083	0.085	0.0017	2.0
全果実-E	0.217	0.226	0.215	0.219	0.0059	2.7
全果実-F	0.018	0.018	0.017	0.018	0.0006	3.3
全体の平均 (n=6):				0.099	0.0879	88.8

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果肉-A	0.030	0.029	0.028	0.029	0.0010	3.4
果肉-B	0.021	0.021	0.021	0.021	0.0000	0.0
果肉-C	0.018	0.018	0.018	0.018	0.0000	0.0
果肉-D	0.021	0.022	0.020	0.021	0.0010	4.8
果肉-E	0.024	0.023	0.021	0.023	0.0015	6.5
果肉-F	0.011	0.011	0.011	0.011	0.0000	0.0
全体の平均 (n=6):				0.021	0.0059	28.1

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
白部-A	0.096	0.091	0.095	0.094	0.0026	2.8
白部-B	0.065	0.064	0.061	0.063	0.0021	3.3
白部-C	0.076	0.075	0.072	0.074	0.0021	2.8
白部-D	0.093	0.094	0.092	0.093	0.0010	1.1
白部-E	0.107	0.107	0.104	0.106	0.0017	1.6
白部-F	0.036	0.035	0.034	0.035	0.0010	2.9
全体の平均 (n=6):				0.078	0.0259	33.2

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果皮-A	0.629	0.633	0.613	0.625	0.0106	1.7
果皮-B	0.523	0.569	0.508	0.533	0.0318	6.0
果皮-C	0.955	1.051	1.162	1.056	0.1036	9.8
果皮-D	0.702	0.688	0.674	0.688	0.0140	2.0
果皮-E	0.706	0.783	0.761	0.750	0.0397	5.3
果皮-F	0.268	0.247	0.253	0.256	0.0108	4.2
全体の平均 (n=6):				0.651	0.2630	40.4

表 3.1 (続き). すいか試料における各供試試料の残留濃度
フェノブカルブ：宮崎 小玉品種

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
ホール-1	0.028	0.026	0.026	0.027	0.0012	4.4
ホール-2	0.035	0.031	0.032	0.033	0.0021	6.4
ホール-3	0.023	0.020	0.021	0.021	0.0015	7.1
ホール-4	0.033	0.029	0.028	0.030	0.0026	8.7
ホール-5	0.023	0.022	0.021	0.022	0.0010	4.5
ホール-6	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0
全体の平均 (n=6):				0.023	0.0103	44.8

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
全果実-A	0.047	0.050	0.047	0.048	0.0017	3.5
全果実-B	0.030	0.027	0.028	0.028	0.0015	5.4
全果実-C	0.005	0.005	0.005	0.005	0.0000	0.0
全果実-D	0.029	0.032	0.032	0.031	0.0017	5.5
全果実-E	0.017	0.018	0.019	0.018	0.0010	5.6
全果実-F	0.029	0.027	0.024	0.027	0.0025	9.3
全体の平均 (n=6):				0.026	0.0143	55.0

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果肉-A	0.003	0.003	0.003	0.003	0.0000	0.0
果肉-B	0.007	0.007	0.007	0.007	0.0000	0.0
果肉-C	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	—	—
果肉-D	0.007	0.007	0.006	0.007	0.0006	8.6
果肉-E	0.008	0.008	0.008	0.008	0.0000	0.0
果肉-F	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0
全体の平均 (n=6):				0.006	0.0022	36.7

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
白部-A	0.046	0.044	0.047	0.046	0.0015	3.3
白部-B	0.030	0.028	0.029	0.029	0.0010	3.4
白部-C	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0
白部-D	0.017	0.017	0.017	0.017	0.0000	0.0
白部-E	0.026	0.026	0.028	0.027	0.0012	4.4
白部-F	0.026	0.025	0.027	0.026	0.0010	3.8
全体の平均 (n=6):				0.025	0.0139	55.6

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果皮-A	0.224	0.229	0.223	0.225	0.0032	1.4
果皮-B	0.133	0.132	0.130	0.132	0.0015	1.1
果皮-C	0.061	0.061	0.061	0.061	0.0000	0.0
果皮-D	0.115	0.104	0.103	0.107	0.0067	6.3
果皮-E	0.137	0.135	0.140	0.137	0.0025	1.8
果皮-F	0.087	0.085	0.094	0.089	0.0047	5.3
全体の平均 (n=6):				0.125	0.0564	45.1

表 3.1 (続き). すいか試料における各供試試料の残留濃度
クロチアニジン：高知 大玉品種

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
ホール-1	0.081	0.082	0.082	0.082	0.0006	0.7
ホール-2	0.065	0.072	0.075	0.071	0.0051	7.2
ホール-3	0.086	0.090	0.089	0.088	0.0021	2.4
ホール-4	0.078	0.076	0.077	0.077	0.0010	1.3
ホール-5	0.075	0.075	0.076	0.075	0.0006	0.8
ホール-6	0.062	0.062	0.061	0.062	0.0006	1.0
全体に平均 (n=6):				0.076	0.009	11.8

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
全果実-A	0.057	0.054	0.056	0.056	0.0015	2.7
全果実-B	0.071	0.067	0.069	0.069	0.0020	2.9
全果実-C	0.070	0.070	0.067	0.069	0.0017	2.5
全果実-D	0.099	0.106	0.104	0.103	0.0036	3.5
全果実-E	0.065	0.064	0.060	0.063	0.0026	4.1
全果実-F	0.046	0.046	0.044	0.045	0.0012	2.7
全体に平均 (n=6):				0.068	0.0196	28.8

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果肉-A	0.010	0.010	0.010	0.010	0.0000	0.0
果肉-B	0.010	0.011	0.012	0.011	0.0010	9.1
果肉-C	0.011	0.011	0.011	0.011	0.0000	0.0
果肉-D	0.010	0.009	0.009	0.009	0.0006	6.7
果肉-E	0.008	0.008	0.008	0.008	0.0000	0.0
果肉-F	0.009	0.009	0.009	0.009	0.0000	0.0
全体に平均 (n=6):				0.010	0.0012	12.0

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
白部-A	0.041	0.044	0.045	0.043	0.0021	4.9
白部-B	0.048	0.050	0.052	0.050	0.0020	4.0
白部-C	0.041	0.041	0.046	0.043	0.0029	6.7
白部-D	0.041	0.039	0.043	0.041	0.0020	4.9
白部-E	0.036	0.039	0.037	0.037	0.0015	4.1
白部-F	0.036	0.036	0.036	0.036	0.0000	0.0
全体に平均 (n=6):				0.042	0.005	11.9

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果皮-A	0.450	0.399	0.412	0.420	0.0265	6.3
果皮-B	0.466	0.456	0.404	0.442	0.0333	7.5
果皮-C	0.411	0.403	0.480	0.431	0.0423	9.8
果皮-D	0.400	0.449	0.384	0.411	0.0339	8.2
果皮-E	0.361	0.375	0.371	0.369	0.0072	2.0
果皮-F	0.384	0.387	0.382	0.384	0.0025	0.7
全体に平均 (n=6):				0.410	0.028	6.8

表 3.1 (続き). すいか試料における各供試試料の残留濃度
クロチアニジン：宮崎 大玉品種

分析部位	濃度 (mg/kg)			平均	S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C			
ホール-1	0.069	0.060	0.064	0.064	0.0045	7.0
ホール-2	0.057	0.055	0.064	0.059	0.0047	8.0
ホール-3	0.039	0.046	0.045	0.043	0.0038	8.8
ホール-4	0.043	0.042	0.038	0.041	0.0026	6.3
ホール-5	0.047	0.047	0.042	0.045	0.0029	6.4
ホール-6	0.053	0.053	0.046	0.051	0.0040	7.8
全体に平均 (n=6):				0.051	0.0093	18.2

分析部位	濃度 (mg/kg)			平均	S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C			
全果実-A	0.035	0.036	0.034	0.035	0.0010	2.9
全果実-B	0.048	0.050	0.042	0.047	0.0042	8.9
全果実-C	0.043	0.043	0.042	0.043	0.0006	1.4
全果実-D	0.032	0.028	0.029	0.030	0.0021	7.0
全果実-E	0.026	0.027	0.025	0.026	0.0010	3.8
全果実-F	0.049	0.052	0.046	0.049	0.0030	6.1
全体に平均 (n=6):				0.038	0.0094	24.7

分析部位	濃度 (mg/kg)			平均	S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C			
果肉-A	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0
果肉-B	0.005	0.005	0.005	0.005	0.0000	0.0
果肉-C	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0
果肉-D	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0
果肉-E	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0
果肉-F	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0
全体に平均 (n=6):				0.004	0.001	25.0

分析部位	濃度 (mg/kg)			平均	S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C			
白部-A	0.026	0.026	0.025	0.026	0.0006	2.3
白部-B	0.035	0.038	0.038	0.037	0.0017	4.6
白部-C	0.032	0.037	0.038	0.036	0.0032	8.9
白部-D	0.031	0.035	0.033	0.033	0.0020	6.1
白部-E	0.028	0.030	0.031	0.030	0.0015	5.0
白部-F	0.038	0.040	0.039	0.039	0.0010	2.6
全体に平均 (n=6):				0.034	0.0048	14.1

分析部位	濃度 (mg/kg)			平均	S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C			
果皮-A	0.248	0.241	0.243	0.244	0.0036	1.5
果皮-B	0.273	0.282	0.292	0.282	0.0095	3.4
果皮-C	0.270	0.286	0.292	0.283	0.0114	4.0
果皮-D	0.310	0.322	0.324	0.319	0.0076	2.4
果皮-E	0.410	0.393	0.395	0.399	0.0093	2.3
果皮-F	0.296	0.289	0.293	0.293	0.0035	1.2
全体に平均 (n=6):				0.303	0.0527	17.4

表 3.1 (続き). すいか試料における各供試試料の残留濃度
クロチアニジン：高知 小玉品種

分析部位	濃度 (mg/kg)			平均	S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C			
ホール-1	0.156	0.150	0.172	0.159	0.0114	7.2
ホール-2	0.177	0.172	0.173	0.174	0.0026	1.5
ホール-3	0.347	0.289	0.300	0.312	0.0308	9.9
ホール-4	0.165	0.183	0.186	0.178	0.0114	6.4
ホール-5	0.166	0.160	0.170	0.165	0.0050	3.0
ホール-6	0.248	0.244	0.250	0.247	0.0031	1.3
全体に平均 (n=6):				0.206	0.061	29.6

分析部位	濃度 (mg/kg)			平均	S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C			
全果実-A	0.188	0.200	0.211	0.200	0.0115	5.8
全果実-B	0.182	0.190	0.186	0.186	0.0040	2.2
全果実-C	0.107	0.112	0.111	0.110	0.0026	2.4
全果実-D	0.151	0.146	0.151	0.149	0.0029	1.9
全果実-E	0.251	0.226	0.255	0.244	0.0157	6.4
全果実-F	0.068	0.067	0.068	0.068	0.0006	0.9
全体に平均 (n=6):				0.160	0.0639	39.9

分析部位	濃度 (mg/kg)			平均	S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C			
果肉-A	0.023	0.023	0.026	0.024	0.0017	7.1
果肉-B	0.031	0.034	0.036	0.034	0.0025	7.4
果肉-C	0.043	0.043	0.045	0.044	0.0012	2.7
果肉-D	0.039	0.041	0.042	0.041	0.0015	3.7
果肉-E	0.032	0.032	0.032	0.032	0.0000	0.0
果肉-F	0.029	0.030	0.030	0.030	0.0006	2.0
全体に平均 (n=6):				0.034	0.0073	21.5

分析部位	濃度 (mg/kg)			平均	S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C			
白部-A	0.192	0.197	0.170	0.186	0.0144	7.7
白部-B	0.218	0.213	0.211	0.214	0.0036	1.7
白部-C	0.203	0.206	0.203	0.204	0.0017	0.8
白部-D	0.177	0.177	0.187	0.180	0.0058	3.2
白部-E	0.162	0.166	0.141	0.156	0.0134	8.6
白部-F	0.110	0.111	0.121	0.114	0.0061	5.4
全体に平均 (n=6):				0.176	0.0363	20.6

分析部位	濃度 (mg/kg)			平均	S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C			
果皮-A	1.547	1.551	1.547	1.548	0.0023	0.1
果皮-B	1.481	1.321	1.220	1.341	0.1316	9.8
果皮-C	1.495	1.462	1.614	1.524	0.0800	5.2
果皮-D	1.444	1.307	1.200	1.317	0.1223	9.3
果皮-E	1.257	1.223	1.279	1.253	0.0282	2.3
果皮-F	0.736	0.749	0.856	0.780	0.0659	8.4
全体に平均 (n=6):				1.294	0.2779	21.5

表 3.1 (続き). すいか試料における各供試試料の残留濃度
クロチアニジン：宮崎 小玉品種

分析部位	濃度 (mg/kg)			平均	S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C			
ホール-1	0.089	0.091	0.089	0.090	0.0012	1.3
ホール-2	0.065	0.063	0.059	0.062	0.0031	5.0
ホール-3	0.072	0.070	0.073	0.072	0.0015	2.1
ホール-4	0.075	0.067	0.073	0.072	0.0042	5.8
ホール-5	0.061	0.062	0.058	0.060	0.0021	3.5
ホール-6	0.009	0.009	0.010	0.009	0.0006	6.7
全体に平均 (n=6):				0.061	0.0275	45.1

分析部位	濃度 (mg/kg)			平均	S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C			
全果実-A	0.055	0.054	0.054	0.054	0.0006	1.1
全果実-B	0.041	0.043	0.040	0.041	0.0015	3.7
全果実-C	0.008	0.008	0.007	0.008	0.0006	7.5
全果実-D	0.050	0.052	0.051	0.051	0.0010	2.0
全果実-E	0.038	0.039	0.039	0.039	0.0006	1.5
全果実-F	0.040	0.039	0.040	0.040	0.0006	1.5
全体に平均 (n=6):				0.039	0.0163	41.8

分析部位	濃度 (mg/kg)			平均	S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C			
果肉-A	0.007	0.007	0.008	0.007	0.0006	8.6
果肉-B	0.005	0.005	0.005	0.005	0.0000	0.0
果肉-C	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0
果肉-D	0.009	0.009	0.009	0.009	0.0000	0.0
果肉-E	0.007	0.007	0.007	0.007	0.0000	0.0
果肉-F	0.006	0.006	0.006	0.006	0.0000	0.0
全体に平均 (n=6):				0.006	0.0024	40.0

分析部位	濃度 (mg/kg)			平均	S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C			
白部-A	0.048	0.047	0.044	0.046	0.0021	4.6
白部-B	0.035	0.036	0.035	0.035	0.0006	1.7
白部-C	0.011	0.010	0.010	0.010	0.0006	6.0
白部-D	0.042	0.042	0.044	0.043	0.0012	2.8
白部-E	0.045	0.041	0.042	0.043	0.0021	4.9
白部-F	0.038	0.036	0.036	0.037	0.0012	3.2
全体に平均 (n=6):				0.036	0.0132	36.7

分析部位	濃度 (mg/kg)			平均	S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C			
果皮-A	0.162	0.149	0.181	0.164	0.0161	9.8
果皮-B	0.211	0.215	0.199	0.208	0.0083	4.0
果皮-C	0.121	0.105	0.122	0.116	0.0095	8.2
果皮-D	0.214	0.201	0.215	0.210	0.0078	3.7
果皮-E	0.270	0.283	0.284	0.279	0.0078	2.8
果皮-F	0.200	0.203	0.206	0.203	0.0030	1.5
全体に平均 (n=6):				0.197	0.0542	27.5

表 3.1 (続き). すいか試料における各供試試料の残留濃度
イミダクロプリド：高知 大玉品種

分析部位	濃度 (mg/kg)			平均	S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C			
ホール-1	0.044	0.045	0.045	0.045	0.0006	1.3
ホール-2	0.037	0.041	0.045	0.041	0.0040	9.8
ホール-3	0.042	0.045	0.044	0.044	0.0015	3.4
ホール-4	0.040	0.040	0.039	0.040	0.0006	1.5
ホール-5	0.037	0.036	0.037	0.037	0.0006	1.6
ホール-6	0.029	0.029	0.028	0.029	0.0006	2.1
全体の平均 (n=6):				0.039	0.0058	14.9

分析部位	濃度 (mg/kg)			平均	S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C			
全果実-A	0.028	0.027	0.028	0.028	0.0006	2.1
全果実-B	0.036	0.033	0.034	0.034	0.0015	4.4
全果実-C	0.036	0.036	0.035	0.036	0.0006	1.7
全果実-D	0.047	0.050	0.049	0.049	0.0015	3.1
全果実-E	0.031	0.031	0.029	0.030	0.0012	4.0
全果実-F	0.025	0.025	0.024	0.025	0.0006	2.4
全体の平均 (n=6):				0.034	0.0085	25.0

分析部位	濃度 (mg/kg)			平均	S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C			
果肉-A	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0
果肉-B	0.005	0.005	0.005	0.005	0.0000	0.0
果肉-C	0.005	0.005	0.005	0.005	0.0000	0.0
果肉-D	0.003	0.003	0.003	0.003	0.0000	0.0
果肉-E	0.003	0.003	0.003	0.003	0.0000	0.0
果肉-F	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0
全体の平均 (n=6):				0.004	0.0009	22.4

分析部位	濃度 (mg/kg)			平均	S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C			
白部-A	0.022	0.022	0.022	0.022	0.0000	0.0
白部-B	0.025	0.026	0.028	0.026	0.0015	5.8
白部-C	0.022	0.023	0.025	0.023	0.0015	6.5
白部-D	0.022	0.020	0.022	0.021	0.0012	5.7
白部-E	0.017	0.019	0.018	0.018	0.0010	5.6
白部-F	0.018	0.018	0.019	0.018	0.0006	3.3
全体の平均 (n=6):				0.021	0.0031	14.7

分析部位	濃度 (mg/kg)			平均	S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C			
果皮-A	0.242	0.216	0.225	0.228	0.0132	5.8
果皮-B	0.218	0.210	0.186	0.205	0.0167	8.1
果皮-C	0.191	0.186	0.221	0.199	0.0189	9.5
果皮-D	0.178	0.189	0.163	0.177	0.0131	7.4
果皮-E	0.163	0.169	0.167	0.166	0.0031	1.9
果皮-F	0.162	0.165	0.164	0.164	0.0015	0.9
全体の平均 (n=6):				0.190	0.0252	13.3

表 3.1 (続き). すいか試料における各供試試料の残留濃度
イミダクロプリド：宮崎 大玉品種

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
ホール-1	0.022	0.020	0.024	0.022	0.0020	9.1
ホール-2	0.025	0.024	0.022	0.024	0.0015	6.3
ホール-3	0.019	0.022	0.022	0.021	0.0017	8.1
ホール-4	0.023	0.023	0.021	0.022	0.0012	5.5
ホール-5	0.021	0.021	0.019	0.020	0.0012	6.0
ホール-6	0.026	0.029	0.026	0.027	0.0017	6.3
全体の平均 (n=6):				0.023	0.0025	10.9

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
全果実-A	0.016	0.017	0.016	0.016	0.0006	3.8
全果実-B	0.021	0.022	0.019	0.021	0.0015	7.1
全果実-C	0.024	0.024	0.023	0.024	0.0006	2.5
全果実-D	0.012	0.010	0.011	0.011	0.0010	9.1
全果実-E	0.013	0.014	0.013	0.013	0.0006	4.6
全果実-F	0.024	0.026	0.023	0.024	0.0015	6.3
全体の平均 (n=6):				0.018	0.0056	31.3

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果肉-A	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0
果肉-B	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0
果肉-C	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0
果肉-D	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0
果肉-E	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0
果肉-F	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0
全体の平均 (n=6):				0.002	0.0004	20.4

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
白部-A	0.011	0.011	0.011	0.011	0.0000	0.0
白部-B	0.014	0.015	0.015	0.015	0.0006	4.0
白部-C	0.018	0.020	0.021	0.020	0.0015	7.5
白部-D	0.014	0.017	0.016	0.016	0.0015	9.4
白部-E	0.015	0.014	0.014	0.014	0.0006	4.3
白部-F	0.020	0.021	0.020	0.020	0.0006	3.0
全体の平均 (n=6):				0.016	0.0035	22.0

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果皮-A	0.121	0.117	0.119	0.119	0.0020	1.7
果皮-B	0.133	0.137	0.140	0.137	0.0035	2.6
果皮-C	0.157	0.169	0.170	0.165	0.0072	4.4
果皮-D	0.160	0.170	0.172	0.167	0.0064	3.8
果皮-E	0.206	0.199	0.200	0.202	0.0038	1.9
果皮-F	0.146	0.144	0.145	0.145	0.0010	0.7
全体の平均 (n=6):				0.156	0.0289	18.5

表 3.1 (続き). すいか試料における各供試試料の残留濃度
イミダクロプリド：高知 小玉品種

分析部位	濃度 (mg/kg)			平均	S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C			
ホール-1	0.087	0.087	0.089	0.088	0.0012	1.4
ホール-2	0.106	0.094	0.094	0.098	0.0069	7.0
ホール-3	0.205	0.185	0.192	0.194	0.0101	5.2
ホール-4	0.091	0.104	0.104	0.100	0.0075	7.5
ホール-5	0.096	0.088	0.095	0.093	0.0044	4.7
ホール-6	0.138	0.136	0.139	0.138	0.0015	1.1
全体の平均 (n=6):				0.119	0.0410	34.5

分析部位	濃度 (mg/kg)			平均	S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C			
全果実-A	0.117	0.129	0.136	0.127	0.0096	7.6
全果実-B	0.094	0.097	0.095	0.095	0.0015	1.6
全果実-C	0.060	0.061	0.062	0.061	0.0010	1.6
全果実-D	0.078	0.077	0.079	0.078	0.0010	1.3
全果実-E	0.144	0.131	0.150	0.142	0.0097	6.8
全果実-F	0.039	0.038	0.039	0.039	0.0006	1.5
全体の平均 (n=6):				0.090	0.0392	43.6

分析部位	濃度 (mg/kg)			平均	S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C			
果肉-A	0.015	0.015	0.016	0.015	0.0006	4.0
果肉-B	0.015	0.016	0.017	0.016	0.0010	6.3
果肉-C	0.022	0.023	0.023	0.023	0.0006	2.6
果肉-D	0.019	0.02	0.020	0.020	0.0006	3.0
果肉-E	0.023	0.024	0.024	0.024	0.0006	2.5
果肉-F	0.020	0.022	0.021	0.021	0.0010	4.8
全体の平均 (n=6):				0.020	0.0037	18.3

分析部位	濃度 (mg/kg)			平均	S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C			
白部-A	0.134	0.139	0.118	0.130	0.0110	8.5
白部-B	0.142	0.139	0.138	0.140	0.0021	1.5
白部-C	0.118	0.121	0.120	0.120	0.0015	1.3
白部-D	0.104	0.103	0.109	0.105	0.0032	3.0
白部-E	0.103	0.109	0.092	0.101	0.0086	8.5
白部-F	0.082	0.078	0.088	0.083	0.0050	6.0
全体の平均 (n=6):				0.113	0.0209	18.5

分析部位	濃度 (mg/kg)			平均	S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C			
果皮-A	0.761	0.793	0.828	0.794	0.0335	4.2
果皮-B	0.699	0.665	0.728	0.697	0.0315	4.5
果皮-C	0.791	0.778	0.901	0.823	0.0676	8.2
果皮-D	0.705	0.686	0.682	0.691	0.0123	1.8
果皮-E	0.809	0.769	0.905	0.828	0.0699	8.4
果皮-F	0.414	0.400	0.388	0.401	0.0130	3.2
全体の平均 (n=6):				0.706	0.1610	22.8

表 3.1 (続き). すいか試料における各供試試料の残留濃度
イミダクロプリド：宮崎 小玉品種

分析部位	濃度 (mg/kg)			平均	S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C			
ホール-1	0.034	0.035	0.034	0.034	0.0006	1.8
ホール-2	0.026	0.025	0.024	0.025	0.0010	4.0
ホール-3	0.032	0.031	0.032	0.032	0.0006	1.9
ホール-4	0.027	0.025	0.025	0.026	0.0012	4.6
ホール-5	0.029	0.029	0.030	0.029	0.0006	2.1
ホール-6	0.005	0.005	0.005	0.005	0.0000	0.0
全体の平均 (n=6):				0.025	0.0105	41.8

分析部位	濃度 (mg/kg)			平均	S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C			
全果実-A	0.024	0.024	0.024	0.024	0.0000	0.0
全果実-B	0.016	0.018	0.018	0.017	0.0012	7.1
全果実-C	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0
全果実-D	0.021	0.022	0.022	0.022	0.0006	2.7
全果実-E	0.020	0.020	0.021	0.020	0.0006	3.0
全果実-F	0.019	0.018	0.019	0.019	0.0006	3.2
全体の平均 (n=6):				0.018	0.0071	39.5

分析部位	濃度 (mg/kg)			平均	S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C			
果肉-A	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0
果肉-B	0.003	0.003	0.003	0.003	0.0000	0.0
果肉-C	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0
果肉-D	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0
果肉-E	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0
果肉-F	0.003	0.003	0.003	0.003	0.0000	0.0
全体の平均 (n=6):				0.003	0.0012	39.0

分析部位	濃度 (mg/kg)			平均	S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C			
白部-A	0.025	0.024	0.022	0.024	0.0015	6.3
白部-B	0.018	0.018	0.017	0.018	0.0006	3.3
白部-C	0.006	0.005	0.005	0.005	0.0006	12.0
白部-D	0.022	0.023	0.023	0.023	0.0006	2.6
白部-E	0.027	0.027	0.026	0.027	0.0006	2.2
白部-F	0.021	0.020	0.019	0.020	0.0010	5.0
全体の平均 (n=6):				0.020	0.0078	38.8

分析部位	濃度 (mg/kg)			平均	S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C			
果皮-A	0.084	0.076	0.091	0.084	0.0075	8.9
果皮-B	0.092	0.090	0.082	0.088	0.0053	6.0
果皮-C	0.051	0.048	0.052	0.050	0.0021	4.2
果皮-D	0.107	0.101	0.107	0.105	0.0035	3.3
果皮-E	0.169	0.175	0.175	0.173	0.0035	2.0
果皮-F	0.108	0.110	0.110	0.109	0.0012	1.1
全体の平均 (n=6):				0.102	0.0408	40.0

表 3.1 (続き). すいか試料における各供試試料の残留濃度
果汁, 絞りかす (残渣):

エトフェンプロックス; 高知 大玉品種

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
絞りかす	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果汁	<0.0005	<0.0005	<0.0005	<0.0005	—	—

エトフェンプロックス; 宮崎 大玉品種

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
絞りかす	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果汁	<0.0005	<0.0005	<0.0005	<0.0005	—	—

エトフェンプロックス; 高知 小玉品種

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
絞りかす	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果汁	<0.0005	<0.0005	<0.0005	<0.0005	—	—

エトフェンプロックス; 宮崎 小玉品種

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
絞りかす	0.003	0.003	0.003	0.003	0.0000	0.0

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果汁	<0.0005	<0.0005	<0.0005	<0.0005	—	—

表 3.1 (続き). すいか試料における各供試試料の残留濃度
果汁, 絞りかす (残渣):

エトフェンプロックス代謝物 (α -CO 体); 高知 大玉品種

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
絞りかす	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	—	—

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果汁	<0.0005	<0.0005	<0.0005	<0.0005	—	—

エトフェンプロックス代謝物 (α -CO 体); 宮崎 大玉品種

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
絞りかす	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	—	—

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果汁	<0.0005	<0.0005	<0.0005	<0.0005	—	—

エトフェンプロックス代謝物 (α -CO 体); 高知 小玉品種

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
絞りかす	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	—	—

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果汁	<0.0005	<0.0005	<0.0005	<0.0005	—	—

エトフェンプロックス代謝物 (α -CO 体); 宮崎 小玉品種

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
絞りかす	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	—	—

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果汁	<0.0005	<0.0005	<0.0005	<0.005	—	—

表 3.1 (続き). すいか試料における各供試試料の残留濃度
果汁, 絞りかす (残渣):

フェノブカルブ; 高知 大玉品種

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果汁	0.0073	0.0075	0.0087	0.0078	0.00076	9.7

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
絞りかす	0.018	0.018	0.018	0.018	0.0000	0.0

フェノブカルブ; 宮崎 大玉品種

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果汁	0.0050	0.0054	0.0050	0.0051	0.00023	4.5

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
残渣	0.016	0.016	0.016	0.016	0.0000	0.0

フェノブカルブ; 高知 小玉品種

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果汁	0.0197	0.0193	0.0202	0.0197	0.00045	2.3

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
残渣	0.038	0.038	0.038	0.038	0.0000	0.0

フェノブカルブ; 宮崎 小玉品種

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果汁	0.0047	0.0045	0.0040	0.0044	0.00036	8.2

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
絞りかす	0.01	0.01	0.01	0.010	0.0000	0.0

表 3.1 (続き). すいか試料における各供試試料の残留濃度
果汁, 絞りかす (残渣):

クロチアニジン; 高知 大玉品種

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果汁	0.0107	0.0098	0.0105	0.0103	0.00047	4.6

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
絞りかす	0.012	0.013	0.014	0.013	0.0010	7.7

クロチアニジン; 宮崎 大玉品種

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果汁	0.0050	0.0046	0.0049	0.0048	0.00021	4.4

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
絞りかす	0.006	0.006	0.006	0.006	0.0000	0.0

クロチアニジン; 高知 小玉品種

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果汁	0.0368	0.0366	0.0349	0.0361	0.00104	2.9

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
絞りかす	0.047	0.044	0.047	0.046	0.0017	3.7

クロチアニジン; 宮崎 小玉品種

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果汁	0.0066	0.0070	0.0077	0.0071	0.00056	7.9

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
絞りかす	0.008	0.008	0.008	0.008	0.0000	0.0

表 3.1 (続き). すいか試料における各供試試料の残留濃度
果汁, 絞りかす (残渣):

イミダクロプリド; 高知 大玉品種

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果汁	0.0038	0.0038	0.0042	0.0039	0.00023	5.9

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
絞りかす	0.006	0.007	0.007	0.007	0.0006	8.6

イミダクロプリド; 宮崎 大玉品種

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果汁	0.0011	0.0013	0.0013	0.0012	0.00012	10.0

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
絞りかす	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0

イミダクロプリド; 高知 小玉品種

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果汁	0.0212	0.0210	0.0197	0.0206	0.00081	3.9

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
絞りかす	0.031	0.029	0.030	0.030	0.0010	3.3

イミダクロプリド; 宮崎 小玉品種

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果汁	0.0025	0.0027	0.0028	0.0027	0.00015	5.6

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
絞りかす	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0

表 3.2. メロン試料における各供試試料の残留濃度

シペルメトリン：高知 ネット系

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
ホール-1	0.312	0.294	0.303	0.303	0.0090	3.0
ホール-2	0.344	0.358	0.351	0.351	0.0070	2.0
ホール-3	0.301	0.280	0.330	0.304	0.0251	8.3
ホール-4	0.352	0.369	0.356	0.359	0.0089	2.5
ホール-5	0.370	0.355	0.392	0.372	0.0186	5.0
ホール-6	0.399	0.371	0.342	0.371	0.0285	7.7
全体の平均 (n=6):				0.343	0.0318	9.3

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
全果実-A	0.328	0.281	0.290	0.300	0.0249	8.3
全果実-B	0.295	0.261	0.279	0.278	0.0170	6.1
全果実-C	0.375	0.405	0.440	0.407	0.0325	8.0
全果実-D	0.356	0.302	0.338	0.332	0.0275	8.3
全果実-E	0.410	0.363	0.358	0.377	0.0287	7.6
全果実-F	0.450	0.522	0.489	0.487	0.0360	7.4
全体の平均 (n=6):				0.364	0.0770	21.2

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果肉-A	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	—	—
果肉-B	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	—	—
果肉-C	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	—	—
果肉-D	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	—	—
果肉-E	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	—	—
果肉-F	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	—	—

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果肉(外)-A	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0
果肉(外)-B	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0
果肉(外)-C	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0
果肉(外)-D	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0
果肉(外)-E	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0
果肉(外)-F	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0
全体の平均 (n=6):				0.002	0.0014	70.0

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果皮-A	2.68	3.11	2.59	2.79	0.278	10.0
果皮-B	3.50	3.01	3.48	3.33	0.277	8.3
果皮-C	2.69	2.64	2.63	2.65	0.032	1.2
果皮-D	2.05	2.00	2.13	2.06	0.066	3.2
果皮-E	3.70	3.17	3.83	3.57	0.350	9.8
果皮-F	3.12	2.92	3.46	3.17	0.273	8.6
全体の平均 (n=6):				2.93	0.544	18.6

表 3.2 (続き). メロン試料における各供試試料の残留濃度
シペルメトリン：宮崎 ネット系

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
ホール-1	0.184	0.203	0.163	0.183	0.0200	10.9
ホール-2	0.185	0.189	0.196	0.190	0.0056	2.9
ホール-3	0.215	0.198	0.190	0.201	0.0128	6.4
ホール-4	0.133	0.127	0.142	0.134	0.0075	5.6
ホール-5	0.350	0.320	0.343	0.338	0.0157	4.6
ホール-6	0.264	0.342	0.348	0.318	0.0469	14.7
全体の平均 (n=6):				0.227	0.0815	35.9

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
全果実-A	0.233	0.214	0.194	0.214	0.0195	9.1
全果実-B	0.191	0.196	0.217	0.201	0.0138	6.9
全果実-C	0.095	0.095	0.096	0.095	0.0006	0.6
全果実-D	0.153	0.145	0.157	0.152	0.0061	4.0
全果実-E	0.129	0.121	0.115	0.122	0.0070	5.7
全果実-F	0.132	0.125	0.114	0.124	0.0091	7.3
全体の平均 (n=6):				0.151	0.0473	31.3

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果肉-A	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0
果肉-B	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0
果肉-C	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0
果肉-D	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0
果肉-E	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0
果肉-F	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0
全体の平均 (n=6):				0.001	0.0000	0.0

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果肉(外)-A	0.003	0.003	0.003	0.003	0.0000	0.0
果肉(外)-B	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0
果肉(外)-C	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0
果肉(外)-D	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0
果肉(外)-E	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0
果肉(外)-F	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0
全体の平均 (n=6):				0.002	0.0004	20.0

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果皮-A	2.03	1.81	2.11	1.98	0.1553	7.8
果皮-B	1.88	1.82	1.86	1.85	0.0306	1.7
果皮-C	1.07	1.06	1.19	1.11	0.0723	6.5
果皮-D	2.59	2.67	2.60	2.62	0.0436	1.7
果皮-E	0.84	0.91	0.75	0.83	0.0802	9.7
果皮-F	1.56	1.39	1.49	1.48	0.0859	5.8
全体の平均 (n=6):				1.65	0.645	39.1

表 3.2 (続き). メロン試料における各供試試料の残留濃度
シペルメトリン：高知 非ネット系：

分析部位	濃度 (ppm)				S.D.	RSD (%)
	A	B	C	平均		
ホール-1	0.215	0.257	0.249	0.240	0.0223	9.3
ホール-2	0.351	0.429	0.390	0.390	0.0390	10.0
ホール-3	0.391	0.364	0.388	0.381	0.0148	3.9
ホール-4	0.323	0.333	0.308	0.321	0.0126	3.9
ホール-5	0.494	0.490	0.415	0.466	0.0445	9.5
ホール-6	0.330	0.331	0.367	0.343	0.0211	6.2
全体の平均 (n=6):				0.357	0.0758	21.2

処理区結果

分析部位	濃度 (ppm)				S.D.	RSD (%)
	A	B	C	平均		
全果実-A	0.801	0.655	0.733	0.730	0.0731	10.0
全果実-B	0.186	0.200	0.191	0.192	0.0071	3.7
全果実-C	0.513	0.552	0.510	0.525	0.0234	4.5
全果実-D	0.197	0.174	0.185	0.185	0.0115	6.2
全果実-E	0.148	0.163	0.155	0.155	0.0075	4.8
全果実-F	0.208	0.216	0.225	0.216	0.0085	3.9
全体の平均 (n=6):				0.334	0.2373	71.0

処理区結果

分析部位	濃度 (ppm)				S.D.	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果肉-A	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0
果肉-B	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0
果肉-C	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0
果肉-D	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0
果肉-E	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0
果肉-F	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0
全体の平均 (n=6):				0.001	0.0004	40.0

処理区結果

分析部位	濃度 (ppm)				S.D.	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果肉(外)-A	0.016	0.015	0.014	0.015	0.0010	6.7
果肉(外)-B	0.016	0.018	0.019	0.018	0.0015	8.3
果肉(外)-C	0.012	0.011	0.013	0.012	0.0010	8.3
果肉(外)-D	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0
果肉(外)-E	0.007	0.006	0.007	0.007	0.0006	8.6
果肉(外)-F	0.005	0.005	0.005	0.005	0.0000	0.0
全体の平均 (n=6):				0.010	0.0057	57.0

処理区結果

分析部位	濃度 (ppm)				S.D.	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果皮-A	2.03	2.07	2.14	2.08	0.056	2.7
果皮-B	3.76	3.85	4.00	3.87	0.121	3.1
果皮-C	4.31	3.84	4.11	4.09	0.236	5.8
果皮-D	2.94	2.68	2.64	2.75	0.163	5.9
果皮-E	2.77	3.00	3.36	3.04	0.297	9.8
果皮-F	2.61	2.45	2.36	2.47	0.127	5.1
全体の平均 (n=6):				3.05	0.790	25.9

表 3.2 (続き). メロン試料における各供試試料の残留濃度

シペルメトリン：宮崎 非ネット系：

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
ホール-1	0.326	0.338	0.280	0.315	0.0306	9.7
ホール-2	0.301	0.365	0.329	0.332	0.0321	9.7
ホール-3	0.105	0.103	0.106	0.105	0.0015	1.4
ホール-4	0.281	0.308	0.327	0.305	0.0231	7.6
ホール-5	0.148	0.137	0.153	0.146	0.0082	5.6
ホール-6	0.108	0.095	0.105	0.103	0.0068	6.6
全体の平均 (n=6):				0.218	0.1106	50.7

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
全果実-A	0.150	0.155	0.177	0.161	0.0144	8.9
全果実-B	0.186	0.160	0.189	0.178	0.0159	8.9
全果実-C	0.129	0.150	0.128	0.136	0.0124	9.1
全果実-D	0.143	0.132	0.151	0.142	0.0095	6.7
全果実-E	0.193	0.222	0.220	0.212	0.0162	7.6
全果実-F	0.155	0.137	0.130	0.141	0.0129	9.1
全体の平均 (n=6):				0.162	0.0292	18.0

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果肉-A	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	—	—
果肉-B	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	—	—
果肉-C	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	—	—
果肉-D	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0
果肉-E	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0
果肉-F	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0
全体の平均 (n=3):				0.001	0.0006	60.0

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果肉(外)-A	0.011	0.010	0.009	0.010	0.0010	10.0
果肉(外)-B	0.008	0.009	0.009	0.009	0.0006	6.7
果肉(外)-C	0.013	0.014	0.015	0.014	0.0010	7.1
果肉(外)-D	0.015	0.013	0.014	0.014	0.0010	7.1
果肉(外)-E	0.015	0.014	0.015	0.015	0.0006	4.0
果肉(外)-F	0.015	0.017	0.016	0.016	0.0010	6.3
全体の平均 (n=6):				0.013	0.0028	21.5

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果皮-A	0.882	0.936	0.940	0.919	0.0324	3.5
果皮-B	2.37	2.29	2.45	2.37	0.080	3.4
果皮-C	1.28	1.06	1.23	1.19	0.115	9.7
果皮-D	2.46	2.30	2.47	2.41	0.095	3.9
果皮-E	2.76	2.81	2.79	2.79	0.025	0.9
果皮-F	2.43	2.91	2.51	2.62	0.257	9.8
全体の平均 (n=6):				2.05	0.790	38.5

表 3.2 (続き). メロン試料における各供試試料の残留濃度

フェノブカルブ：高知 ネット系：

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
ホール-1	1.18	1.20	1.26	1.21	0.042	3.5
ホール-2	1.09	1.17	1.14	1.13	0.040	3.5
ホール-3	1.17	1.29	1.23	1.23	0.060	4.9
ホール-4	1.29	1.38	1.30	1.32	0.049	3.7
ホール-5	1.67	1.78	1.63	1.69	0.078	4.6
ホール-6	1.35	1.28	1.28	1.30	0.040	3.1
全体の平均 (n=6):				1.31	0.197	15.0

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
全果実-A	1.01	0.878	0.835	0.908	0.0912	10.0
全果実-B	1.31	1.28	1.26	1.28	0.025	2.0
全果実-C	1.23	1.34	1.42	1.33	0.095	7.1
全果実-D	1.53	1.40	1.53	1.49	0.075	5.0
全果実-E	1.28	1.14	1.31	1.24	0.091	7.3
全果実-F	1.91	2.13	2.04	2.03	0.111	5.5
全体の平均 (n=6):				1.38	0.371	26.9

分析部位	濃度 (ppm)				S.D.	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果肉-A	0.014	0.014	0.013	0.014	0.0006	4.3
果肉-B	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0
果肉-C	0.006	0.006	0.006	0.006	0.0000	0.0
果肉-D	0.003	0.003	0.003	0.003	0.0000	0.0
果肉-E	0.005	0.005	0.005	0.005	0.0000	0.0
果肉-F	0.013	0.012	0.014	0.013	0.0010	7.7
全体の平均 (n=6):				0.008	0.0048	60.0

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
外側-A	0.048	0.053	0.049	0.050	0.0026	5.2
外側-B	0.025	0.023	0.024	0.024	0.0010	4.2
外側-C	0.023	0.026	0.027	0.025	0.0021	8.4
外側-D	0.030	0.029	0.029	0.029	0.0006	2.1
外側-E	0.030	0.032	0.032	0.031	0.0012	3.9
外側-F	0.056	0.057	0.059	0.057	0.0015	2.6
全体の平均 (n=6):				0.036	0.0140	38.9

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果皮-A	12.5	12.5	11.3	12.1	0.69	5.7
果皮-B	14.7	13.9	14.0	14.2	0.44	3.1
果皮-C	11.0	11.9	11.8	11.6	0.49	4.2
果皮-D	9.81	11.1	10.7	10.5	0.66	6.3
果皮-E	17.6	16.9	17.4	17.3	0.36	2.1
果皮-F	17.1	16.9	16.5	16.8	0.31	1.8
全体の平均 (n=6):				13.8	2.83	20.5

表 3.2 (続き). メロン試料における各供試試料の残留濃度

フェノブカルブ：宮崎 ネット系：

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
ホール-1	0.384	0.412	0.390	0.395	0.0147	3.7
ホール-2	0.366	0.392	0.422	0.393	0.0280	7.1
ホール-3	0.420	0.387	0.392	0.400	0.0178	4.5
ホール-4	0.302	0.293	0.302	0.299	0.0052	1.7
ホール-5	0.662	0.621	0.637	0.640	0.0207	3.2
ホール-6	0.783	0.770	0.868	0.807	0.0532	6.6
全体の平均 (n=6):				0.489	0.1929	39.4

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
全果実-A	0.546	0.509	0.501	0.519	0.0240	4.6
全果実-B	0.430	0.470	0.470	0.457	0.0231	5.1
全果実-C	0.222	0.219	0.219	0.220	0.0017	0.8
全果実-D	0.403	0.350	0.391	0.381	0.0278	7.3
全果実-E	0.280	0.263	0.264	0.269	0.0095	3.5
全果実-F	0.308	0.342	0.325	0.325	0.0170	5.2
全体の平均 (n=6):				0.362	0.1133	31.3

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果肉-A	0.008	0.007	0.007	0.007	0.0006	8.6
果肉-B	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0
果肉-C	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0
果肉-D	0.007	0.007	0.007	0.007	0.0000	0.0
果肉-E	0.005	0.005	0.005	0.005	0.0000	0.0
果肉-F	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0
全体の平均 (n=6):				0.005	0.0019	38.0

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
外側-A	0.021	0.020	0.020	0.020	0.0006	3.0
外側-B	0.013	0.013	0.014	0.013	0.0006	4.6
外側-C	0.005	0.005	0.005	0.005	0.0000	0.0
外側-D	0.017	0.020	0.018	0.018	0.0015	8.3
外側-E	0.016	0.015	0.015	0.015	0.0006	4.0
外側-F	0.016	0.016	0.015	0.016	0.0006	3.8
全体の平均 (n=6):				0.015	0.0052	34.7

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果皮-A	5.04	4.88	4.63	4.85	0.207	4.3
果皮-B	3.82	3.65	3.62	3.70	0.108	2.9
果皮-C	2.89	2.92	2.82	2.88	0.051	1.8
果皮-D	6.92	6.41	5.85	6.39	0.535	8.4
果皮-E	3.57	4.00	3.53	3.70	0.261	7.1
果皮-F	4.57	4.55	4.46	4.53	0.059	1.3
全体の平均 (n=6):				4.34	1.221	28.1

表 3.2 (続き). メロン試料における各供試試料の残留濃度

フェノブカルブ：高知 非ネット系：

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
ホール-1	0.289	0.315	0.311	0.305	0.0140	4.6
ホール-2	0.254	0.263	0.269	0.262	0.0075	2.9
ホール-3	0.240	0.253	0.253	0.249	0.0075	3.0
ホール-4	0.341	0.375	0.353	0.356	0.0172	4.8
ホール-5	0.342	0.376	0.368	0.362	0.0178	4.9
ホール-6	0.290	0.291	0.295	0.292	0.0026	0.9
全体の平均 (n=6):				0.304	0.0469	15.4

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
全果実-A	0.478	0.411	0.454	0.448	0.0339	7.6
全果実-B	0.385	0.368	0.415	0.389	0.0238	6.1
全果実-C	0.441	0.409	0.422	0.424	0.0161	3.8
全果実-D	0.167	0.173	0.172	0.171	0.0032	1.9
全果実-E	0.243	0.243	0.253	0.246	0.0058	2.4
全果実-F	0.289	0.294	0.303	0.295	0.0071	2.4
全体の平均 (n=6):				0.329	0.1094	33.3

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果肉-A	0.208	0.201		0.205	0.0049	2.4
果肉-B	0.169	0.154	0.169	0.164	0.0087	5.3
果肉-C	0.124	0.135	0.138	0.132	0.0074	5.6
果肉-D	0.144	0.138	0.136	0.139	0.0042	3.0
果肉-E	0.073	0.071	0.075	0.073	0.0020	2.7
果肉-F	0.038	0.038	0.043	0.040	0.0029	7.3
全体の平均 (n=6):				0.126	0.0602	47.8

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
外側-A	0.312	0.300	0.299	0.304	0.0072	2.4
外側-B	0.347	0.309	0.353	0.336	0.0239	7.1
外側-C	0.329	0.341	0.364	0.345	0.0178	5.2
外側-D	0.166	0.173	0.179	0.173	0.0065	3.8
外側-E	0.131	0.129	0.123	0.128	0.0042	3.3
外側-F	0.089	0.083	0.085	0.086	0.0031	3.6
全体の平均 (n=6):				0.229	0.1134	49.5

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果皮-A	1.48	1.68	1.79	1.65	0.157	9.5
果皮-B	2.46	2.60	2.52	2.53	0.070	2.8
果皮-C	2.39	2.34	2.51	2.41	0.087	3.6
果皮-D	1.76	1.68	1.82	1.75	0.070	4.0
果皮-E	1.16	1.24	1.29	1.23	0.066	5.4
果皮-F	0.859	0.827	0.896	0.861	0.0345	4.0
全体の平均 (n=6):				1.74	0.650	37.4

表 3.2 (続き). メロン試料における各供試試料の残留濃度

フェノブカルブ：宮崎 ネット系：

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
ホール-1	0.305	0.332	0.336	0.324	0.0169	5.2
ホール-2	0.308	0.315	0.334	0.319	0.0135	4.2
ホール-3	0.109	0.109	0.110	0.109	0.0006	0.6
ホール-4	0.353	0.333	0.338	0.341	0.0104	3.0
ホール-5	0.116	0.116	0.126	0.119	0.0058	4.9
ホール-6	0.074	0.074	0.077	0.075	0.0017	2.3
全体の平均 (n=6):				0.215	0.1254	58.3

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
全果実-A	0.092	0.091	0.091	0.091	0.0006	0.7
全果実-B	0.205	0.205	0.199	0.203	0.0035	1.7
全果実-C	0.110	0.110	0.114	0.111	0.0023	2.1
全果実-D	0.120	0.140	0.136	0.132	0.0106	8.0
全果実-E	0.379	0.370	0.400	0.383	0.0154	4.0
全果実-F	0.110	0.105	0.099	0.105	0.0055	5.2
全体の平均 (n=6):				0.171	0.1112	65.0

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果肉-A	0.007	0.008	0.007	0.007	0.0006	8.6
果肉-B	0.033	0.034	0.034	0.034	0.0006	1.8
果肉-C	0.020	0.020	0.022	0.021	0.0012	5.7
果肉-D	0.034	0.029	0.030	0.031	0.0026	8.4
果肉-E	0.035	0.035	0.034	0.035	0.0006	1.7
果肉-F	0.046	0.047	0.047	0.047	0.0006	1.3
全体の平均 (n=6):				0.029	0.0137	47.2

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
外側-A	0.024	0.023	0.024	0.024	0.0006	2.5
外側-B	0.072	0.078	0.071	0.074	0.0038	5.1
外側-C	0.045	0.051	0.048	0.048	0.0030	6.3
外側-D	0.047	0.048	0.045	0.047	0.0015	3.2
外側-E	0.066	0.071	0.074	0.070	0.0040	5.7
外側-F	0.069	0.076	0.072	0.072	0.0035	4.9
全体の平均 (n=6):				0.056	0.0197	35.2

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果皮-A	1.75	1.63	1.84	1.74	0.105	6.0
果皮-B	1.87	1.88	1.94	1.90	0.038	2.0
果皮-C	1.54	1.49	1.56	1.53	0.036	2.4
果皮-D	1.90	1.83	1.82	1.85	0.044	2.4
果皮-E	3.62	3.50	3.49	3.54	0.072	2.0
果皮-F	2.13	2.09	2.25	2.16	0.083	3.8
全体の平均 (n=6):				2.12	0.726	34.2

表 3.2 (続き). メロン試料における各供試試料の残留濃度

クロチアニジン：高知 ネット系：

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
ホール-1	0.270	0.289	0.281	0.280	0.0095	3.4
ホール-2	0.323	0.297	0.296	0.305	0.0153	5.0
ホール-3	0.322	0.370	0.314	0.335	0.0303	9.0
ホール-4	0.348	0.319	0.297	0.321	0.0256	8.0
ホール-5	0.345	0.350	0.349	0.348	0.0026	0.7
ホール-6	0.397	0.328	0.377	0.367	0.0355	9.7
全体の平均 (n=6):				0.326	0.031	9.5

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
全果実-A	0.286	0.285	0.285	0.285	0.0006	0.2
全果実-B	0.368	0.367	0.366	0.367	0.0010	0.3
全果実-C	0.328	0.327	0.326	0.327	0.0010	0.3
全果実-D	0.380	0.380	0.381	0.380	0.0006	0.2
全果実-E	0.311	0.310	0.310	0.310	0.0006	0.2
全果実-F	0.574	0.573	0.578	0.575	0.0026	0.5
全体の平均 (n=6):				0.374	0.105	28.0

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果肉-A	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0
果肉-B	0.003	0.003	0.003	0.003	0.0000	0.0
果肉-C	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0
果肉-D	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0
果肉-E	0.006	0.007	0.006	0.006	0.0006	10.0
果肉-F	0.005	0.005	0.005	0.005	0.0000	0.0
全体の平均 (n=6):				0.004	0.001	35.0

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果肉(外)-A	0.033	0.035	0.035	0.034	0.0012	3.5
果肉(外)-B	0.033	0.028	0.029	0.030	0.0026	8.7
果肉(外)-C	0.019	0.020	0.023	0.021	0.0021	10.0
果肉(外)-D	0.030	0.029	0.030	0.030	0.0006	2.0
果肉(外)-E	0.042	0.045	0.038	0.042	0.0035	8.3
果肉(外)-F	0.039	0.039	0.039	0.039	0.0000	0.0
全体の平均 (n=6):				0.033	0.008	22.7

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果皮-A	3.40	3.40	3.39	3.40	0.006	0.2
果皮-B	3.66	3.67	3.66	3.66	0.006	0.2
果皮-C	2.52	2.57	2.58	2.56	0.032	1.3
果皮-D	2.25	2.25	2.25	2.25	0.000	0.0
果皮-E	4.32	4.29	4.29	4.30	0.017	0.4
果皮-F	3.89	3.89	3.89	3.89	0.000	0.0
全体の平均 (n=6):				3.343	0.791	23.7

表 3.2 (続き). メロン試料における各供試試料の残留濃度

クロチアニジン：宮崎 ネット系：

分析部位	濃度 (ppm)				S.D.	RSD (%)
	A	B	C	平均		
ホール-1	0.121	0.145	0.132	0.133	0.0120	9.0
ホール-2	0.157	0.158	0.139	0.151	0.0107	7.1
ホール-3	0.134	0.140	0.123	0.132	0.0086	6.5
ホール-4	0.103	0.115	0.097	0.105	0.0092	8.8
ホール-5	0.171	0.187	0.175	0.178	0.0083	4.7
ホール-6	0.210	0.223	0.232	0.222	0.0111	5.0
全体の平均 (n=6):				0.154	0.041	26.8

分析部位	濃度 (ppm)				S.D.	RSD (%)
	A	B	C	平均		
全果実-A	0.152	0.184	0.162	0.166	0.0164	9.9
全果実-B	0.150	0.144	0.140	0.145	0.0050	3.4
全果実-C	0.071	0.075	0.065	0.070	0.0050	7.1
全果実-D	0.126	0.129	0.112	0.122	0.0091	7.5
全果実-E	0.085	0.098	0.097	0.093	0.0072	7.7
全果実-F	0.101	0.115	0.112	0.109	0.0074	6.8
全体の平均 (n=6):				0.118	0.035	29.5

分析部位	濃度 (ppm)				S.D.	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果肉-A	0.003	0.003	0.003	0.003	0.0000	0.0
果肉-B	0.003	0.003	0.003	0.003	0.0000	0.0
果肉-C	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0
果肉-D	0.003	0.003	0.003	0.003	0.0000	0.0
果肉-E	0.003	0.003	0.003	0.003	0.0000	0.0
果肉-F	0.003	0.003	0.003	0.003	0.0000	0.0
全体の平均 (n=6):				0.003	0.000	13.3

分析部位	濃度 (ppm)				S.D.	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果肉(外)-A	0.015	0.017	0.016	0.016	0.0010	6.3
果肉(外)-B	0.012	0.011	0.010	0.011	0.0010	9.1
果肉(外)-C	0.009	0.009	0.010	0.009	0.0006	6.7
果肉(外)-D	0.016	0.017	0.015	0.016	0.0010	6.3
果肉(外)-E	0.015	0.016	0.014	0.015	0.0010	6.7
果肉(外)-F	0.013	0.013	0.013	0.013	0.0000	0.0
全体の平均 (n=6):				0.013	0.003	22.3

分析部位	濃度 (ppm)				S.D.	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果皮-A	1.64	1.350	1.45	1.480	0.1473	10.0
果皮-B	1.15	1.18	1.000	1.110	0.0964	8.7
果皮-C	0.695	0.615	0.702	0.671	0.0483	7.2
果皮-D	1.60	1.79	1.81	1.733	0.1159	6.7
果皮-E	1.31	1.14	1.37	1.273	0.1193	9.4
果皮-F	1.68	1.59	1.82	1.697	0.1159	6.8
全体の平均 (n=6):				1.327	0.401	30.2

表 3.2 (続き). メロン試料における各供試試料の残留濃度
クロチアニジン：高知 非ネット系：

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
ホール-1	0.239	0.240	0.257	0.245	0.0101	4.1
ホール-2	0.246	0.218	0.244	0.236	0.0156	6.6
ホール-3	0.284	0.277	0.281	0.281	0.0035	1.2
ホール-4	0.306	0.283	0.287	0.292	0.0123	4.2
ホール-5	0.328	0.319	0.347	0.331	0.0143	4.3
ホール-6	0.325	0.289	0.342	0.319	0.0271	8.5
全体の平均 (n=6):				0.284	0.038	13.5

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
全果実-A	0.151	0.128	0.150	0.143	0.0130	9.1
全果実-B	0.200	0.207	0.204	0.204	0.0035	1.7
全果実-C	0.154	0.151	0.151	0.152	0.0017	1.1
全果実-D	0.140	0.150	0.136	0.142	0.0072	5.1
全果実-E	0.135	0.142	0.138	0.138	0.0035	2.5
全果実-F	0.241	0.205	0.238	0.228	0.0200	8.8
全体の平均 (n=6):				0.168	0.038	22.8

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果肉-A	0.036	0.031	0.032	0.033	0.0026	7.9
果肉-B	0.083	0.076	0.086	0.082	0.0051	6.2
果肉-C	0.036	0.036	0.043	0.038	0.0040	10.5
果肉-D	0.034	0.035	0.029	0.033	0.0032	9.7
果肉-E	0.058	0.054	0.059	0.057	0.0026	4.6
果肉-F	0.029	0.036	0.032	0.032	0.0035	10.9
全体の平均 (n=6):				0.046	0.020	43.7

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果肉(外)-A	0.173	0.173	0.184	0.177	0.0064	3.6
果肉(外)-B	0.303	0.260	0.267	0.277	0.0231	8.3
果肉(外)-C	0.229	0.233	0.214	0.225	0.0100	4.4
果肉(外)-D	0.155	0.156	0.139	0.150	0.0095	6.3
果肉(外)-E	0.174	0.208	0.204	0.195	0.0186	9.5
果肉(外)-F	0.185	0.181	0.172	0.179	0.0067	3.7
全体の平均 (n=6):				0.201	0.045	22.3

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果皮-A	0.912	0.850	0.824	0.862	0.0452	5.2
果皮-B	1.427	1.566	1.590	1.528	0.0880	5.8
果皮-C	1.330	1.350	1.288	1.323	0.0316	2.4
果皮-D	0.777	0.745	0.874	0.799	0.0672	8.4
果皮-E	1.115	1.150	1.100	1.122	0.0257	2.3
果皮-F	1.103	0.997	1.172	1.091	0.0881	8.1
全体の平均 (n=6):				1.121	0.275	24.5

表 3.2 (続き). メロン試料における各供試試料の残留濃度

クロチアニジン：宮崎 ネット系：

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
ホール-1	0.160	0.192	0.186	0.179	0.0170	9.5
ホール-2	0.164	0.192	0.186	0.181	0.0147	8.1
ホール-3	0.112	0.118	0.117	0.116	0.0032	2.8
ホール-4	0.191	0.160	0.185	0.179	0.0164	9.2
ホール-5	0.137	0.133	0.135	0.135	0.0020	1.5
ホール-6	0.057	0.062	0.061	0.060	0.0026	4.3
全体の平均 (n=6):				0.142	0.048	34.1

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
全果実-A	0.124	0.120	0.111	0.118	0.0067	5.7
全果実-B	0.098	0.095	0.112	0.102	0.0091	8.9
全果実-C	0.080	0.075	0.071	0.075	0.0045	6.0
全果実-D	0.119	0.096	0.117	0.111	0.0127	11.4
全果実-E	0.176	0.196	0.193	0.188	0.0108	5.7
全果実-F	0.107	0.108	0.108	0.108	0.0006	0.6
全体の平均 (n=6):				0.117	0.038	32.3

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果肉-A	0.010	0.009	0.010	0.010	0.0006	6.0
果肉-B	0.010	0.009	0.010	0.010	0.0006	6.0
果肉-C	0.019	0.016	0.017	0.017	0.0015	8.8
果肉-D	0.019	0.019	0.018	0.019	0.0006	3.2
果肉-E	0.014	0.014	0.016	0.015	0.0012	8.0
果肉-F	0.024	0.024	0.023	0.024	0.0006	2.5
全体の平均 (n=6):				0.016	0.005	33.8

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果肉(外)-A	0.067	0.060	0.058	0.062	0.0047	7.6
果肉(外)-B	0.049	0.053	0.050	0.055	0.0021	3.8
果肉(外)-C	0.092	0.087	0.076	0.084	0.0082	9.8
果肉(外)-D	0.084	0.083	0.092	0.073	0.0049	6.7
果肉(外)-E	0.080	0.079	0.091	0.094	0.0067	7.1
果肉(外)-F	0.077	0.078	0.073	0.076	0.0026	3.4
全体の平均 (n=6):				0.074	0.014	19.2

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果皮-A	0.762	0.677	0.819	0.753	0.0715	9.5
果皮-B	0.980	1.18	1.04	1.07	0.102	9.5
果皮-C	0.986	1.04	1.03	1.02	0.03	2.9
果皮-D	1.49	1.32	1.30	1.37	0.10	7.4
果皮-E	1.69	1.99	1.81	1.83	0.15	8.3
果皮-F	1.06	1.05	1.05	1.05	0.01	0.6
全体の平均 (n=6):				1.182	0.373	31.6

表 3.2 (続き). メロン試料における各供試試料の残留濃度

イミダクロプリド：高知 ネット系：

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
ホール-1	0.159	0.163	0.158	0.160	0.0026	1.6
ホール-2	0.184	0.167	0.163	0.171	0.0112	6.5
ホール-3	0.183	0.210	0.175	0.189	0.0183	9.7
ホール-4	0.208	0.194	0.177	0.193	0.0155	8.0
ホール-5	0.186	0.187	0.182	0.185	0.0026	1.4
ホール-6	0.235	0.195	0.223	0.218	0.0205	9.4
全体の平均 (n=6):				0.186	0.0199	10.7

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
全果実-A	0.177	0.167	0.204	0.183	0.0191	10.4
全果実-B	0.188	0.176	0.168	0.177	0.0101	5.7
全果実-C	0.228	0.217	0.172	0.206	0.0297	14.4
全果実-D	0.207	0.156	0.197	0.187	0.0270	14.4
全果実-E	0.175	0.164	0.199	0.179	0.0179	10.0
全果実-F	0.292	0.329	0.318	0.313	0.0190	6.1
全体の平均 (n=6):				0.208	0.0527	25.3

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果肉-A	0.003	0.003	0.003	0.003	0.0000	0.0
果肉-B	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0
果肉-C	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0
果肉-D	0.001	0.001	0.002	0.001	0.0006	60.0
果肉-E	0.003	0.003	0.003	0.003	0.0000	0.0
果肉-F	0.003	0.003	0.003	0.003	0.0000	0.0
全体の平均 (n=6):				0.002	0.0008	40.0

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果肉(外)-A	0.009	0.010	0.009	0.009	0.0006	6.7
果肉(外)-B	0.009	0.008	0.008	0.008	0.0006	7.5
果肉(外)-C	0.006	0.006	0.006	0.006	0.0000	0.0
果肉(外)-D	0.007	0.007	0.007	0.007	0.0000	0.0
果肉(外)-E	0.010	0.010	0.009	0.010	0.0006	6.0
果肉(外)-F	0.010	0.011	0.011	0.011	0.0006	5.5
全体の平均 (n=6):				0.009	0.0019	21.1

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果皮-A	2.68	2.18	2.68	2.51	0.290	11.6
果皮-B	2.38	2.02	2.18	2.19	0.180	8.2
果皮-C	1.29	1.26	1.41	1.32	0.079	6.0
果皮-D	1.29	1.20	1.12	1.20	0.085	7.1
果皮-E	1.98	2.01	2.00	2.00	0.015	0.8
果皮-F	2.49	2.48	2.47	2.48	0.010	0.4
全体の平均 (n=6):				1.950	0.5682	29.1

表 3.2 (続き). メロン試料における各供試試料の残留濃度
イミダクロプリド：宮崎 ネット系：

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
ホール-1	0.059	0.075	0.065	0.066	0.0081	12.3
ホール-2	0.087	0.088	0.076	0.084	0.0067	8.0
ホール-3	0.084	0.084	0.075	0.081	0.0052	6.4
ホール-4	0.053	0.064	0.049	0.055	0.0078	14.2
ホール-5	0.088	0.094	0.087	0.090	0.0038	4.2
ホール-6	0.107	0.117	0.124	0.116	0.0085	7.3
全体の平均 (n=6):				0.082	0.0210	25.6

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
全果実-A	0.080	0.096	0.084	0.087	0.0083	9.5
全果実-B	0.077	0.077	0.074	0.076	0.0017	2.2
全果実-C	0.036	0.038	0.033	0.036	0.0025	6.9
全果実-D	0.067	0.068	0.060	0.065	0.0044	6.8
全果実-E	0.042	0.048	0.047	0.046	0.0032	7.0
全果実-F	0.052	0.064	0.063	0.060	0.0067	11.2
全体の平均 (n=6):				0.062	0.0188	30.3

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果肉-A	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0
果肉-B	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0
果肉-C	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0
果肉-D	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0
果肉-E	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0
果肉-F	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0
全体の平均 (n=6):				0.002	0.0005	25.0

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果肉(外)-A	0.007	0.008	0.008	0.008	0.0006	7.5
果肉(外)-B	0.007	0.007	0.006	0.007	0.0006	8.6
果肉(外)-C	0.005	0.005	0.005	0.005	0.0000	0.0
果肉(外)-D	0.009	0.009	0.008	0.009	0.0006	6.7
果肉(外)-E	0.007	0.007	0.007	0.007	0.0000	0.0
果肉(外)-F	0.007	0.007	0.007	0.007	0.0000	0.0
全体の平均 (n=6):				0.007	0.0013	18.6

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果皮-A	0.560	0.465	0.485	0.503	0.0501	10.0
果皮-B	0.645	0.652	0.553	0.617	0.0552	8.9
果皮-C	0.275	0.309	0.327	0.304	0.0264	8.7
果皮-D	0.679	0.785	0.865	0.776	0.0933	12.0
果皮-E	0.522	0.522	0.557	0.534	0.0202	3.8
果皮-F	0.600	0.651	0.646	0.632	0.0281	4.4
全体の平均 (n=6):				0.561	0.1578	28.1

表 3.2 (続き). メロン試料における各供試試料の残留濃度
イミダクロプリド：高知 非ネット系：

分析部位	濃度 (mg/kg)			平均	S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C			
ホール-1	0.108	0.109	0.119	0.112	0.0061	5.4
ホール-2	0.105	0.092	0.102	0.100	0.0068	6.8
ホール-3	0.130	0.126	0.128	0.128	0.0020	1.6
ホール-4	0.125	0.112	0.116	0.118	0.0067	5.7
ホール-5	0.138	0.130	0.141	0.136	0.0057	4.2
ホール-6	0.148	0.133	0.158	0.146	0.0126	8.6
全体の平均 (n=6):				0.123	0.0167	13.6

分析部位	濃度 (mg/kg)			平均	S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C			
全果実-A	0.078	0.064	0.075	0.072	0.0074	10.3
全果実-B	0.110	0.112	0.112	0.111	0.0012	1.1
全果実-C	0.070	0.070	0.070	0.070	0.0000	0.0
全果実-D	0.066	0.069	0.062	0.066	0.0035	5.3
全果実-E	0.067	0.070	0.068	0.068	0.0015	2.2
全果実-F	0.107	0.087	0.106	0.100	0.0113	11.3
全体の平均 (n=6):				0.081	0.0193	23.8

分析部位	濃度 (mg/kg)			平均	S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C			
果肉-A	0.018	0.021	0.020	0.020	0.0015	7.5
果肉-B	0.042	0.048	0.051	0.047	0.0046	9.8
果肉-C	0.021	0.021	0.024	0.022	0.0017	7.7
果肉-D	0.016	0.016	0.013	0.015	0.0017	11.3
果肉-E	0.037	0.033	0.037	0.036	0.0023	6.4
果肉-F	0.017	0.020	0.018	0.018	0.0015	8.3
全体の平均 (n=6):				0.026	0.0125	48.1

分析部位	濃度 (mg/kg)			平均	S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C			
果肉(外)-A	0.098	0.115	0.112	0.108	0.0091	8.4
果肉(外)-B	0.154	0.157	0.164	0.158	0.0051	3.2
果肉(外)-C	0.137	0.130	0.137	0.135	0.0040	3.0
果肉(外)-D	0.077	0.074	0.081	0.077	0.0035	4.5
果肉(外)-E	0.118	0.122	0.126	0.122	0.0040	3.3
果肉(外)-F	0.096	0.089	0.103	0.096	0.0070	7.3
全体の平均 (n=6):				0.116	0.0288	24.8

分析部位	濃度 (mg/kg)			平均	S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C			
果皮-A	0.391	0.385	0.388	0.388	0.0030	0.8
果皮-B	0.787	0.674	0.668	0.710	0.0670	9.4
果皮-C	0.554	0.521	0.536	0.537	0.0165	3.1
果皮-D	0.339	0.338	0.323	0.333	0.0090	2.7
果皮-E	0.403	0.420	0.447	0.423	0.0222	5.2
果皮-F	0.425	0.412	0.420	0.419	0.0066	1.6
全体の平均 (n=6):				0.468	0.1359	29.0

表 3.2 (続き). メロン試料における各供試試料の残留濃度

イミダクロプリド：宮崎 非ネット系：

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
ホール-1	0.072	0.087	0.086	0.082	0.0084	10.2
ホール-2	0.071	0.083	0.089	0.081	0.0092	11.4
ホール-3	0.031	0.033	0.033	0.032	0.0012	3.8
ホール-4	0.073	0.068	0.070	0.070	0.0025	3.6
ホール-5	0.063	0.060	0.060	0.061	0.0017	2.8
ホール-6	0.025	0.028	0.027	0.027	0.0015	5.6
全体の平均 (n=6):				0.059	0.0240	40.7

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
全果実-A	0.044	0.042	0.039	0.042	0.0025	6.0
全果実-B	0.044	0.042	0.050	0.045	0.0042	9.3
全果実-C	0.042	0.040	0.038	0.040	0.0020	5.0
全果実-D	0.049	0.038	0.049	0.045	0.0064	14.2
全果実-E	0.072	0.083	0.076	0.077	0.0056	7.3
全果実-F	0.048	0.048	0.049	0.048	0.0006	1.3
全体の平均 (n=6):				0.050	0.0138	27.6

処理区結果

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果肉-A	0.006	0.005	0.006	0.006	0.0006	10.0
果肉-B	0.005	0.004	0.005	0.005	0.0006	12.0
果肉-C	0.010	0.009	0.009	0.009	0.0006	6.7
果肉-D	0.008	0.009	0.008	0.008	0.0006	7.5
果肉-E	0.006	0.006	0.007	0.006	0.0006	10.0
果肉-F	0.011	0.011	0.011	0.011	0.0000	0.0
全体の平均 (n=6):				0.008	0.0023	28.8

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果肉(外)-A	0.037	0.029	0.031	0.032	0.0042	13.1
果肉(外)-B	0.030	0.030	0.030	0.030	0.0000	0.0
果肉(外)-C	0.054	0.046	0.048	0.049	0.0042	8.6
果肉(外)-D	0.043	0.040	0.036	0.040	0.0035	8.8
果肉(外)-E	0.043	0.045	0.052	0.047	0.0047	10.0
果肉(外)-F	0.041	0.040	0.039	0.040	0.0010	2.5
全体の平均 (n=6):				0.040	0.0077	19.3

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果皮-A	0.312	0.293	0.304	0.303	0.0095	3.1
果皮-B	0.434	0.472	0.397	0.434	0.0375	8.6
果皮-C	0.462	0.459	0.435	0.452	0.0148	3.3
果皮-D	0.574	0.520	0.658	0.584	0.0695	11.9
果皮-E	0.701	0.705	0.695	0.700	0.0050	0.7
果皮-F	0.496	0.498	0.501	0.498	0.0025	0.5
全体の平均 (n=6):				0.495	0.1359	27.5

表 3.2 (続き). メロン試料における各供試試料の残留濃度
果汁, 絞りかす (残渣):

シペルメトリン; 高知 ネット系

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果汁	<0.0005	<0.0005	<0.0005	<0.0005	—	—

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
絞りかす	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0

シペルメトリン; 宮崎 ネット系

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果汁	0.0014	0.0012	0.0012	0.0013	0.00012	9.2

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
絞りかす	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0

シペルメトリン; 高知 非ネット系

分析部位	濃度 (ppm)				S.D.	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果汁	0.0012	0.0012	0.0014	0.0013	0.00012	9.2

分析部位	濃度 (ppm)				S.D.	RSD (%)
	A	B	C	平均		
絞りかす	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0

シペルメトリン; 宮崎 非ネット系

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果汁	0.0012	0.0011	0.0010	0.0011	0.00010	9.1

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
絞りかす	0.003	0.003	0.003	0.003	0.0000	0.0

表 3.2 (続き). メロン試料における各供試試料の残留濃度
果汁, 絞りかす (残渣):

フェノブカルブ; 高知 ネット系

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
絞りかす	0.021	0.019	0.018	0.019	0.0015	7.9

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果汁	0.0066	0.0070	0.0067	0.0068	0.00021	3.1

フェノブカルブ; 宮崎 ネット系

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
絞りかす	0.006	0.007	0.007	0.007	0.0006	8.6

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果汁	0.0046	0.0043	0.0040	0.0043	0.00030	7.0

フェノブカルブ; 高知 非ネット系

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
絞りかす	0.360	0.360	0.366	0.362	0.0035	1.0

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果汁	0.1259	0.1197	0.1105	0.1187	0.00775	6.5

フェノブカルブ; 宮崎 非ネット系

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
絞りかす	0.045	0.047	0.043	0.045	0.0020	4.4

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果汁	0.0443	0.0454	0.0436	0.0444	0.00091	2.0

表 3.2 (続き). メロン試料における各供試試料の残留濃度
果汁, 絞りかす (残渣):

クロチアニジン; 高知 ネット系

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果汁	0.0039	0.0034	0.0039	0.0037	0.00029	7.8

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
絞りかす	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0

クロチアニジン; 宮崎 ネット系

分析部位	濃度 (ppm)				S.D.	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果汁	0.0040	0.0042	0.0042	0.0041	0.00012	2.9

分析部位	濃度 (ppm)				S.D.	RSD (%)
	A	B	C	平均		
絞りかす	0.003	0.003	0.003	0.003	0.0000	0.0

クロチアニジン; 高知 非ネット系

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果汁	0.0414	0.0432	0.0456	0.0434	0.00211	4.9

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
絞りかす	0.058	0.055	0.056	0.056	0.0015	2.7

クロチアニジン; 宮崎 非ネット系

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果汁	0.0158	0.0175	0.0149	0.0161	0.00132	8.2

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
絞りかす	0.014	0.014	0.016	0.015	0.0012	8.0

表 3.2 (続き). メロン試料における各供試試料の残留濃度
果汁, 絞りかす (残渣):

イミダクロプリド; 高知 ネット系

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果汁	0.0020	0.0018	0.0022	0.0020	0.00020	10.0

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
絞りかす	0.003	0.003	0.003	0.003	0.0000	0.0

イミダクロプリド; 宮崎 ネット系

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果汁	0.0020	0.0022	0.0019	0.0020	0.00015	7.5

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
絞りかす	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0

イミダクロプリド; 高知 非ネット系

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果汁	0.0246	0.0264	0.0282	0.0264	0.00180	6.8

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
絞りかす	0.041	0.037	0.037	0.038	0.0023	6.1

イミダクロプリド; 宮崎 ネット系

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
果汁	0.0085	0.0087	0.0099	0.0090	0.00076	8.4

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
絞りかす	0.010	0.009	0.010	0.010	0.0006	6.0

表 3.3. キウイフルーツ試料における各供試試料の残留濃度

シペルメトリン

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
全果実	0.650	0.625	0.650	0.642	0.0144	2.2
果肉	0.005	0.005	0.005	0.005	0.0000	0.0
果皮	4.56	4.65	4.67	4.63	0.059	1.3
果汁	0.0045	0.0041	0.0041	0.0042	0.00023	5.5
残渣	0.009	0.010	0.010	0.010	0.0006	6.0

プロシミドン

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
全果実	2.813	2.71	2.72	2.75	0.057	2.1
果肉	0.063	0.061	0.061	0.062	0.0012	1.9
果皮	21.3	20.1	20.3	20.6	0.64	3.1
果汁	0.0584	0.0526	0.0529	0.0546	0.00327	6.0
残渣	0.089	0.089	0.091	0.090	0.0012	1.3

ジエトフェンカルブ

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
全果実	0.718	0.767	0.755	0.747	0.0255	3.4
果肉	0.008	0.009	0.009	0.009	0.0006	6.7
果皮	5.26	4.99	5.10	5.12	0.136	2.7
果汁	0.0070	0.0070	0.0069	0.0070	0.00006	0.9
残渣	0.014	0.014	0.014	0.014	0.0000	0.0

アセタミプリド

分析部位	濃度 (mg/kg)				S.D. (mg/kg)	RSD (%)
	A	B	C	平均		
全果実	1.07	1.09	1.08	1.08	0.010	0.9
果肉	0.006	0.006	0.006	0.006	0.0000	0.0
果皮	7.16	7.38	7.20	7.25	0.117	1.6
果汁	0.0050	0.0051	0.0053	0.0051	0.00015	2.9
残渣	0.008	0.008	0.009	0.008	0.0006	7.5

表 4.1. すいか試料：移行率

高知 ネット系					
試料名	農薬名	移行率 (%)			
		シペルメトリン	フェノブカルブ	クロチアニジン	イミダクロプリド
全果実 (mg/kg)		0.364	1.38	0.374	0.208
		<i>0.294*</i>	<i>1.39*</i>	<i>0.342*</i>	<i>0.199*</i>
全果実		100	100	100	100
果肉		<0.2	0.4	0.7	0.6
果肉外側		0.1	0.7	2	1.1
果皮		80	100	89	94
果肉		<0.2	0.4	0.7	0.6
果汁		<0.1	0.3	0.5	0.5
絞りがす		—	0.1	0.04	0.1

*斜体は計算値, 移行率は実測値で計算

宮崎 ネット系					
試料名	農薬名	移行率 (%)			
		シペルメトリン	フェノブカルブ	クロチアニジン	イミダクロプリド
全果実 (mg/kg)		0.151	0.362	0.118	0.062
		<i>0.199*</i>	<i>0.528*</i>	<i>0.165*</i>	<i>0.071*</i>
全果実		100	100	100	100
果肉		0.4	0.8	2	2
果肉外側		0.4	1.0	3	3
果皮		131	144	135	109
果肉		0.4	0.8	2	2
果汁		0.4	0.6	2	2
絞りがす		0.04	0.1	0.2	0.1

*斜体は計算値, 移行率は実測値で計算

高知 非ネット系					
試料名	農薬名	移行率 (%)			
		シペルメトリン	フェノブカルブ	クロチアニジン	イミダクロプリド
全果実 (mg/kg)		0.334	0.329	0.168	0.081
		<i>0.278*</i>	<i>0.298*</i>	<i>0.183*</i>	<i>0.089*</i>
全果実		100	100	100	100
果肉		0.2	25	18	21
果肉外側		0.8	18	31	37
果皮		82	48	60	52
果肉		0.2	25	18	21
果汁		0.2	19	14	17
絞りがす		0.05	10	3	4

*斜体は計算値, 移行率は実測値で計算

宮崎 非ネット系					
試料名	農薬名	移行率 (%)			
		シペルメトリン	フェノブカルブ	クロチアニジン	イミダクロプリド
全果実 (mg/kg)		2.82	9.30	1.21	1.21
		<i>0.188*</i>	<i>0.225*</i>	<i>0.138*</i>	<i>0.092*</i>
全果実		100	100	100	100
果肉		0.4	11	8	20
果肉外側		2	9	18	42
果皮		114	112	91	52
果肉		0.4	11	8	20
果汁		0.4	14	7	17
絞りがす		0.2	2	1	4

*斜体は計算値, 移行率は実測値で計算

表 4.2. メロン試料：移行率

高知 ネット系		移行率 (%)			
試料名	農薬名	シペルメリン	フェノプカルブ	クロチアニジン	イミダクロプリド
全果実 (mg/kg)		0.364 <i>0.294*</i>	1.38 <i>1.39*</i>	0.374 <i>0.342*</i>	0.208 <i>0.199*</i>
全果実		100	100	100	100
果肉		<0.2	0.4	0.7	0.6
果肉外側		0.1	0.7	2	1.1
果皮		80	100	89	94
果肉		<0.2	0.4	0.7	0.6
果汁		<1	0.3	0.5	0.5
絞りかす		—	0.1	0.04	0.1

*斜体は計算値，移行率は実測値で計算

宮崎 ネット系		移行率 (%)			
試料名	農薬名	シペルメリン	フェノプカルブ	クロチアニジン	イミダクロプリド
全果実 (mg/kg)		0.151 <i>0.199*</i>	0.362 <i>0.528*</i>	0.118 <i>0.165*</i>	0.062 <i>0.071*</i>
全果実		100	100	100	100
果肉		0.4	0.8	2	2
果肉外側		0.4	1.0	3	3
果皮		131	144	135	109
果肉		0.4	0.8	2	2
果汁		0.4	0.6	2	2
絞りかす		0.04	0.1	0.2	0.1

*斜体は計算値，移行率は実測値で計算

高知 非ネット系		移行率 (%)			
試料名	農薬名	シペルメリン	フェノプカルブ	クロチアニジン	イミダクロプリド
全果実 (mg/kg)		0.334 <i>0.278*</i>	0.329 <i>0.298*</i>	0.168 <i>0.183*</i>	0.081 <i>0.089*</i>
全果実		100	100	100	100
果肉		0.2	25	18	21
果肉外側		0.8	18	31	37
果皮		82	48	60	52
果肉		0.2	25	18	21
果汁		0.2	19	14	17
絞りかす		0.05	10	3	4

*斜体は計算値，移行率は実測値で計算

宮崎 非ネット系		移行率 (%)			
試料名	農薬名	シペルメリン	フェノプカルブ	クロチアニジン	イミダクロプリド
全果実 (mg/kg)		2.82 <i>0.188*</i>	9.30 <i>0.225*</i>	1.21 <i>0.138*</i>	1.21 <i>0.092*</i>
全果実		100	100	100	100
果肉		0.4	11	8	20
果肉外側		2	9	18	42
果皮		114	112	91	52
果肉		0.4	11	8	20
果汁		0.4	14	7	17
絞りかす		0.2	2	1	4

*斜体は計算値，移行率は実測値で計算

表 4.3. キウイフルーツ試料：移行率

試料名	農薬名	移行率 (%)			
		シペルメトリン	プロシミドン	ジエトフェンカルブ	アセタミプリド
全果実 (mg/kg)		0.642	2.75	0.747	1.08
		<i>0.699*</i>	<i>3.14*</i>	<i>0.768*</i>	<i>1.09*</i>
全果実		100	100	100	100
果肉		0.7	1.9	1.0	0.5
果皮		108	112	103	101
果肉		0.7	1.9	1.0	0.5
果汁		0.5	1.3	0.6	0.3
絞りかす		0.3	0.5	0.3	0.1

*斜体は計算値, 移行率は実測値で計算

表 5.1. すいか試料：加工係数

高知 大玉品種					
試料名	農薬名	加工係数			
		エトフェンプロックス	フェノブカルブ	クロチアニジン	イミダクロプリド
全果実 (mg/kg)*		0.312	0.051	0.068	0.034
全果実		1.00	1.00	1.00	1.00
果肉		0.0032	0.18	0.15	0.12
白部分		0.0130	1.12	0.62	0.62
果皮		12.3	5.00	6.03	5.59
果汁		<0.002	0.15	0.15	0.12
絞りかす		1.000	0.35	0.19	0.21

*実測値

宮崎 大玉品種					
試料名	農薬名	加工係数			
		エトフェンプロックス	フェノブカルブ	クロチアニジン	イミダクロプリド
全果実 (mg/kg)*		0.214	0.027	0.038	0.018
全果実		1.00	1.00	1.00	1.00
果肉		0.0047	0.22	0.11	0.11
白部分		0.0047	1.59	0.89	0.89
果皮		12.1	5.11	7.97	8.67
果汁		<0.002	0.19	0.13	0.067
絞りかす		0.0047	0.59	0.16	0.11

*実測値

高知 小玉品種					
試料名	農薬名	加工係数			
		エトフェンプロックス	フェノブカルブ	クロチアニジン	イミダクロプリド
全果実 (mg/kg)*		0.392	0.099	0.160	0.090
全果実		1.00	1.00	1.00	1.00
果肉		0.0026	0.21	0.21	0.22
白部分		0.0026	0.79	1.10	1.26
果皮		0.015	6.58	8.09	7.84
果汁		<0.002	0.20	0.23	0.23
絞りかす		0.0026	0.38	0.29	0.33

*実測値

宮崎 小玉品種					
試料名	農薬名	加工係数			
		エトフェンプロックス	フェノブカルブ	クロチアニジン	イミダクロプリド
全果実 (mg/kg)*		0.169	0.026	0.039	0.018
全果実		1.00	1.00	1.00	1.00
果肉		0.0059	0.23	0.15	0.17
白部分		0.024	0.96	0.92	1.11
果皮		10.9	4.89	5.05	5.67
果汁		<0.002	0.17	0.18	0.15
絞りかす		0.018	0.39	0.21	0.22

*実測値

表 5.2. メロン試料：加工係数

高知 ネット系					
試料名	農薬名	加工係数			
		シペルメトリン	フェノブカルブ	クロチアニジン	イミダクロプリド
全果実 (mg/kg)*		0.364	1.38	0.374	0.208
全果実		1.00	1.00	1.00	1.00
果肉		<0.003	0.0058	0.01	0.0096
果肉外側		0.005	0.026	0.088	0.043
果皮		8.05	10.0	8.93	9.38
果汁		<0.002	0.0049	0.010	0.010
絞りかす		0.0027	0.014	0.005	0.014
*実測値					
宮崎 ネット系					
試料名	農薬名	加工係数			
		シペルメトリン	フェノブカルブ	クロチアニジン	イミダクロプリド
全果実 (mg/kg)*		0.151	0.362	0.118	0.062
全果実		1.00	1.00	1.00	1.00
果肉		0.0066	0.014	0.025	0.032
果肉外側		0.013	0.041	0.11	0.11
果皮		10.9	12.0	11.3	9.05
果汁		0.0086	0.012	0.035	0.032
絞りかす		0.0066	0.019	0.025	0.016
*実測値					
高知 非ネット系					
試料名	農薬名	加工係数			
		シペルメトリン	フェノブカルブ	クロチアニジン	イミダクロプリド
全果実 (mg/kg)*		0.334	0.329	0.168	0.081
全果実		1.00	1.00	1.00	1.00
果肉		0.0030	0.38	0.27	0.32
果肉外側		0.030	0.70	1.20	1.43
果皮		9.13	5.29	6.67	5.78
果汁		0.0039	0.36	0.26	0.33
絞りかす		0.0060	1.10	0.33	0.47
*実測値					
宮崎 非ネット系					
試料名	農薬名	加工係数			
		シペルメトリン	フェノブカルブ	クロチアニジン	イミダクロプリド
全果実 (mg/kg)*		0.162	0.171	0.117	0.081
全果実		1.00	1.00	1.00	1.00
果肉		0.0062	0.17	0.14	0.32
果肉外側		0.080	0.33	0.63	1.43
果皮		12.7	12.4	10.1	5.78
果汁		0.0068	0.26	0.14	0.33
絞りかす		0.019	0.26	0.13	0.47
*実測値					

表 5.3. キウイフルーツ試料：加工係数

試料名	農薬名	加工係数			
		シペルメトリン	プロシミドン	ジエトフェンカルブ	アセタミプリド
全果実 (mg/kg)*		0.642	2.75	0.747	1.08
全果実		1.00	1.00	1.00	1.00
果肉		0.0078	0.023	0.012	0.0056
果皮		7.21	7.49	6.85	6.71
果汁		0.0065	0.020	0.0094	0.0047
絞りかす		0.016	0.033	0.019	0.0074

*実測値

表 6. すいか, メロン, キウイフルーツ試料 : 残留量換算係数

(1) すいか試料

高知 大玉品種		加工係数			
試料名	農薬名	エトフェンプロックス	フェノプカルブ	クロチアニジン	イミダクロプリド
全果実 (mg/kg)*		0.312	0.051	0.068	0.034
果肉 (mg/kg)		0.001	0.009	0.010	0.004
全果実		321	5.67	6.80	8.50
果肉		1.00	1.00	1.00	1.00
白部分		4.0000	6.33	4.20	5.25
果皮		3837	28.3	41.0	47.5
果汁		0.50	0.87	1.03	0.98
絞りかす		1.00	2.00	1.30	1.75

*実測値

宮崎 大玉品種		加工係数			
試料名	農薬名	エトフェンプロックス	フェノプカルブ	クロチアニジン	イミダクロプリド
全果実 (mg/kg)*		0.214	0.027	0.038	0.018
果肉 (mg/kg)		0.001	0.006	0.004	0.002
全果実		214	4.50	9.50	9.00
果肉		1.00	1.00	1.00	1.00
白部分		1.00	7.20	8.50	8.00
果皮		2.58	23.0	75.8	78.0
果汁		<5	0.85	1.20	0.600
絞りかす		1.00	2.67	1.50	1.00

*実測値

高知 小玉品種		加工係数			
試料名	農薬名	エトフェンプロックス	フェノプカルブ	クロチアニジン	イミダクロプリド
全果実 (mg/kg)*		0.392	0.099	0.160	0.090
果肉 (mg/kg)		0.001	0.021	0.034	0.020
全果実		392	4.70	4.70	4.50
果肉		1.00	1.00	1.00	1.00
白部分		1.00	3.70	5.20	5.70
果皮		6.00	31.0	38.1	35.3
果汁		<5	0.94	1.06	1.03
絞りかす		1.00	1.81	1.35	1.50

*実測値

宮崎 小玉品種		加工係数			
試料名	農薬名	エトフェンプロックス	フェノプカルブ	クロチアニジン	イミダクロプリド
全果実 (mg/kg)*		0.169	0.026	0.039	0.018
果肉 (mg/kg)		0.001	0.006	0.006	0.003
全果実		169	4.30	6.50	6.00
果肉		1.00	1.00	1.00	1.00
白部分		4.00	4.20	6.00	6.70
果皮		1838	20.8	32.8	34.0
果汁		<5	0.73	1.18	0.90
絞りかす		3.00	1.67	1.33	1.33

*実測値

表 6 (続き). すいか, メロン, キウイフルーツ試料: 残留量換算係数

(2) メロン試料

高知 ネット系		加工係数			
試料名	農薬名	シペルメトリン	フェノプカルブ	クロチアニジン	イミダクロプリド
全果実 (mg/kg)*		0.364	1.38	0.374	0.208
果肉 (mg/kg)		<0.001	0.008	0.004	0.002
全果実		—	173	93.5	104
果肉		1.00	1.00	1.00	1.0000
果肉外側		—	4.50	8.25	4.50
果皮		—	1725	835	975
果汁		—	0.85	0.93	1.00
絞りかす		—	2.38	0.50	1.50

*実測値

宮崎 ネット系		加工係数			
試料名	農薬名	シペルメトリン	フェノプカルブ	クロチアニジン	イミダクロプリド
全果実 (mg/kg)*		0.151	0.362	0.118	0.062
果肉 (mg/kg)		0.001	0.005	0.003	0.002
全果実		151	72.4	39.3	31.0
果肉		1.00	1.00	1.00	1.00
		2.00	3.00	4.30	3.50
果皮		1650	868	443	281
果汁		1.30	0.86	1.37	1.00
絞りかす		1.00	1.40	1.00	0.50

*実測値

高知 非ネット系		加工係数			
試料名	農薬名	シペルメトリン	フェノプカルブ	クロチアニジン	イミダクロプリド
全果実 (mg/kg)*		0.334	0.329	0.168	0.081
果肉 (mg/kg)		0.001	0.126	0.046	0.026
全果実		334	2.60	3.70	3.10
果肉		1.00	1.00	1.00	1.00
白部分		10.0	1.80	4.40	4.50
果皮		3050	13.8	24.3	18.0
果汁		1.30	0.94	0.94	1.02
絞りかす		2.00	2.87	1.22	1.46

*実測値

宮崎 非ネット系		加工係数			
試料名	農薬名	シペルメトリン	フェノプカルブ	クロチアニジン	イミダクロプリド
全果実 (mg/kg)*		0.162	0.171	0.117	0.081
果肉 (mg/kg)		0.001	0.029	0.016	0.026
全果実		162	5.90	7.30	3.10
果肉		1.00	1.00	1.00	1.00
白部分		13.0	1.90	4.60	4.50
果皮		2050	73.1	73.8	18.0
果汁		1.10	1.53	1.01	1.02
絞りかす		3.00	1.55	0.94	1.46

*実測値

表 6 (続き). すいか, メロン, キウイフルーツ試料 : 残留量換算係数

(3) キウイフルーツ試料

試料名	加工係数				
	農薬名	シペルメトリン	プロシミドン	ジエトフェンカルブ	アセタミプリド
全果実 (mg/kg)*		0.642	2.75	0.747	1.08
果肉 (mg/kg)		0.005	0.062	0.009	0.006
全果実		128	44.4	83.0	180
果肉		1.00	1.00	1.00	1.00
果皮		926	332	569	1208
果汁		0.84	0.88	0.78	0.85
絞りかす		2.00	1.45	1.56	1.33

*実測値

図 1. 加工調理工程 (すいか, メロン, キウイフルーツ試料)

調理加工試験導入に関する調査事業

すいか, メロン, キウイフルーツ試料

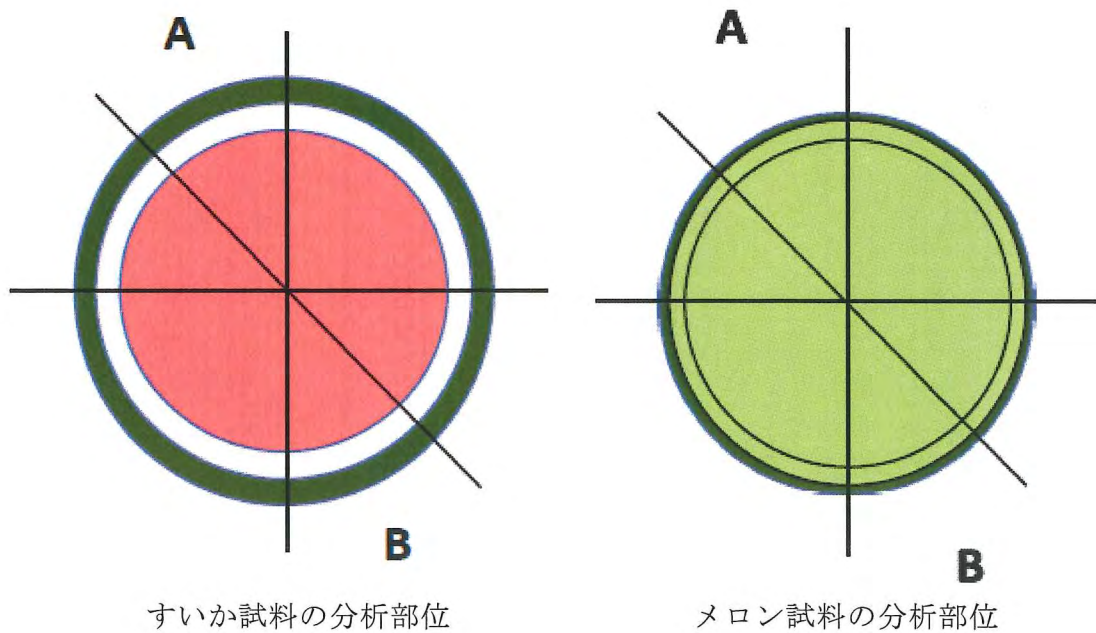
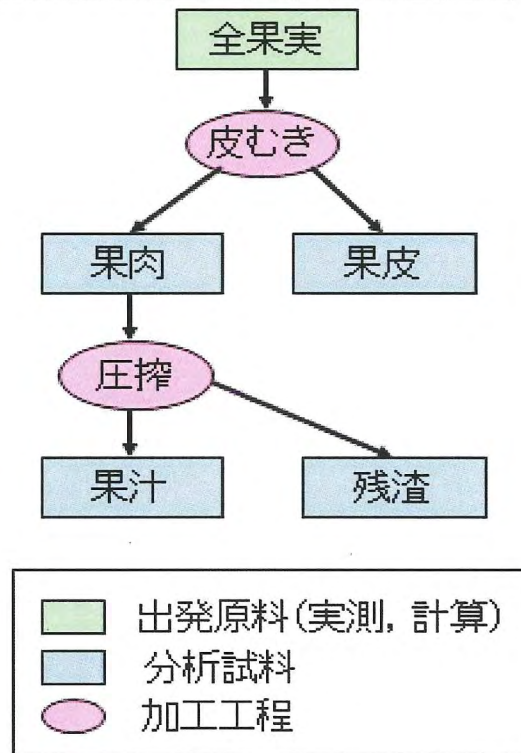


図 2.1. 生成重量比率 (すいか試料)

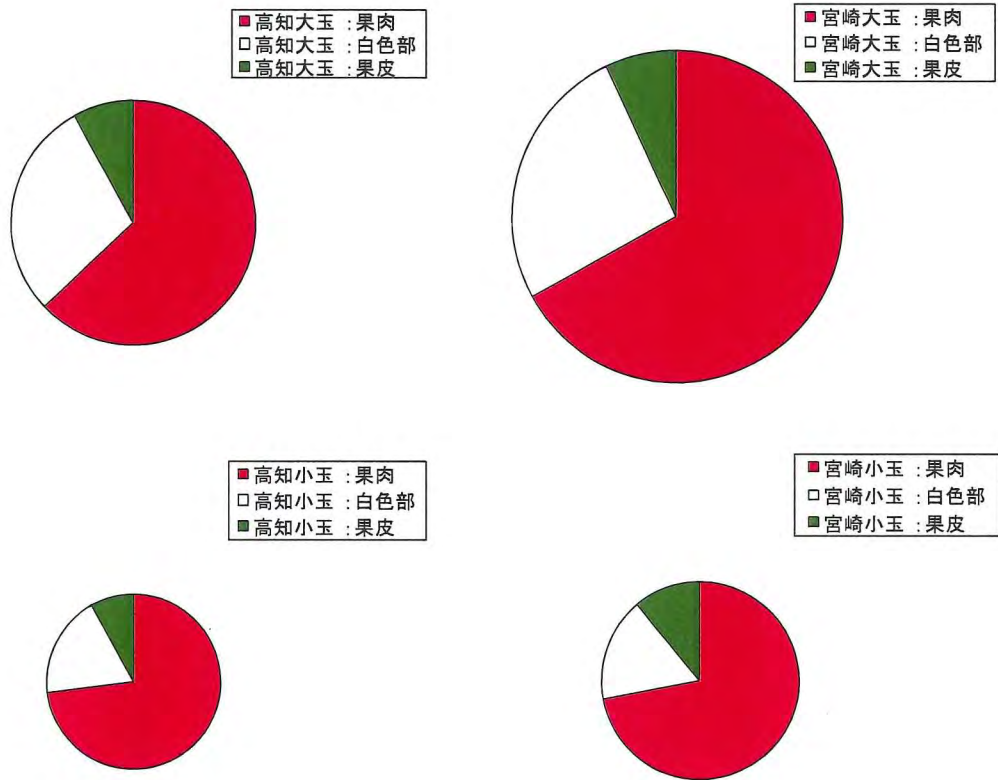


図 2.2. 生成重量比率 (メロン試料)

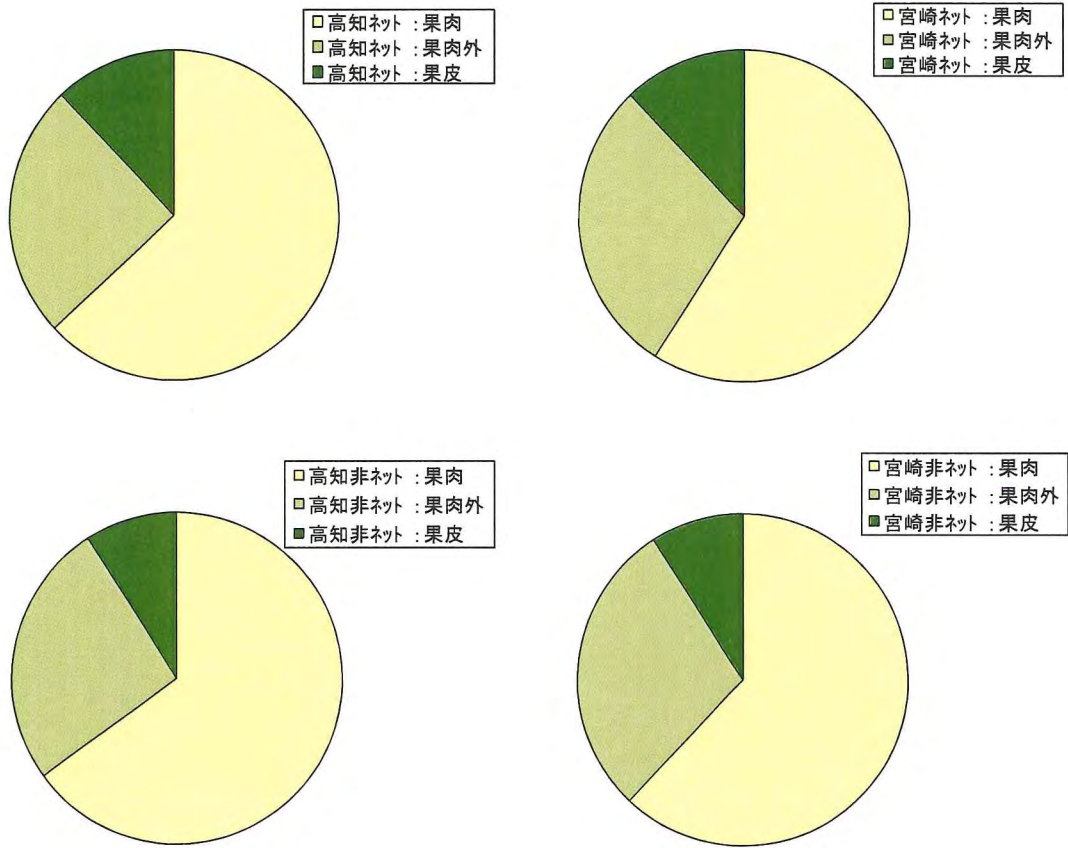


図 2.3. 生成重量比率 (キウイフルーツ試料)

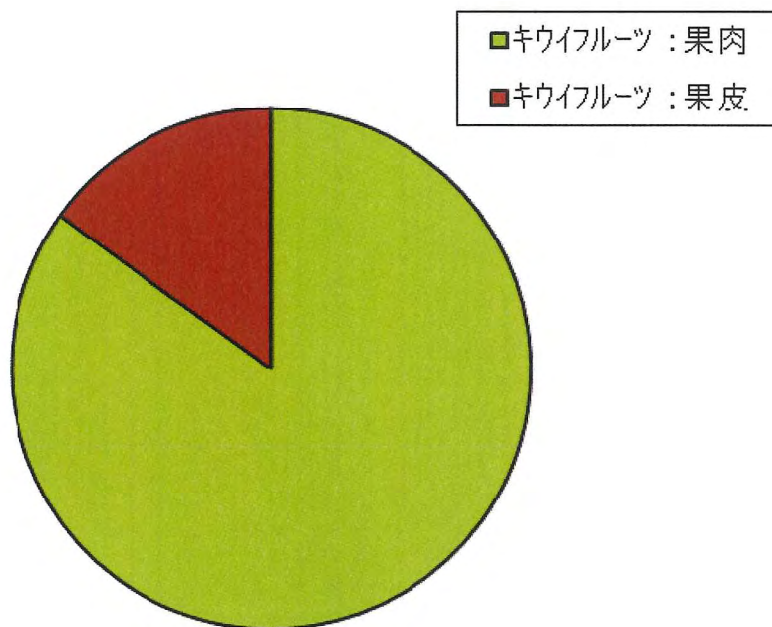


図 3. 全果実残留濃度：実測値と計算値の比較（すいか試料，平均値+S.D. n=6)

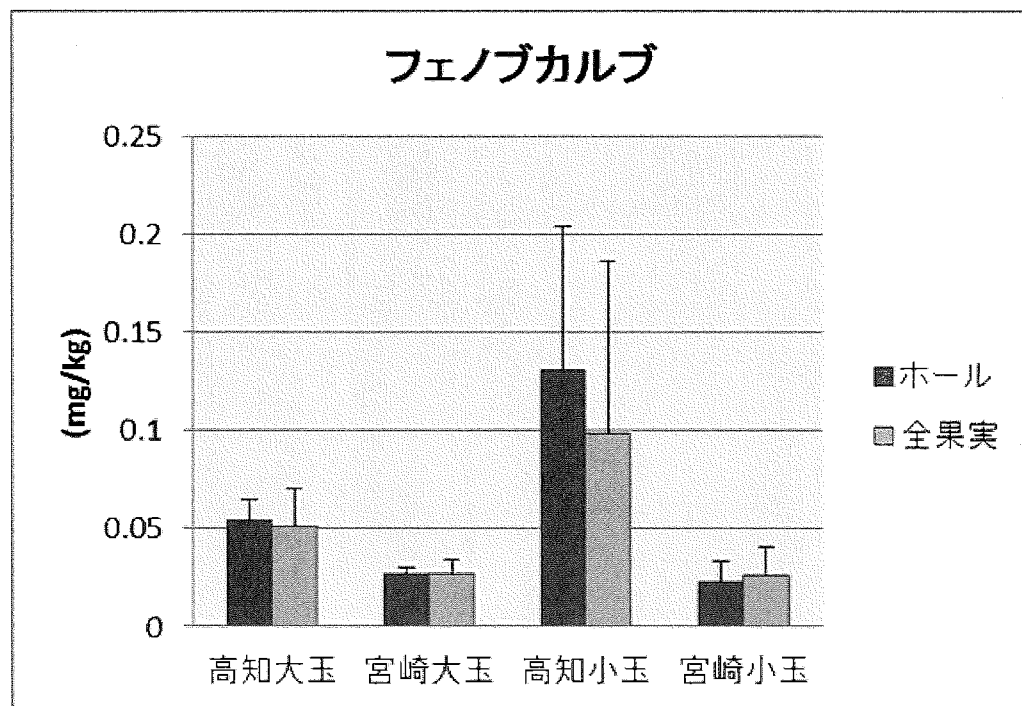
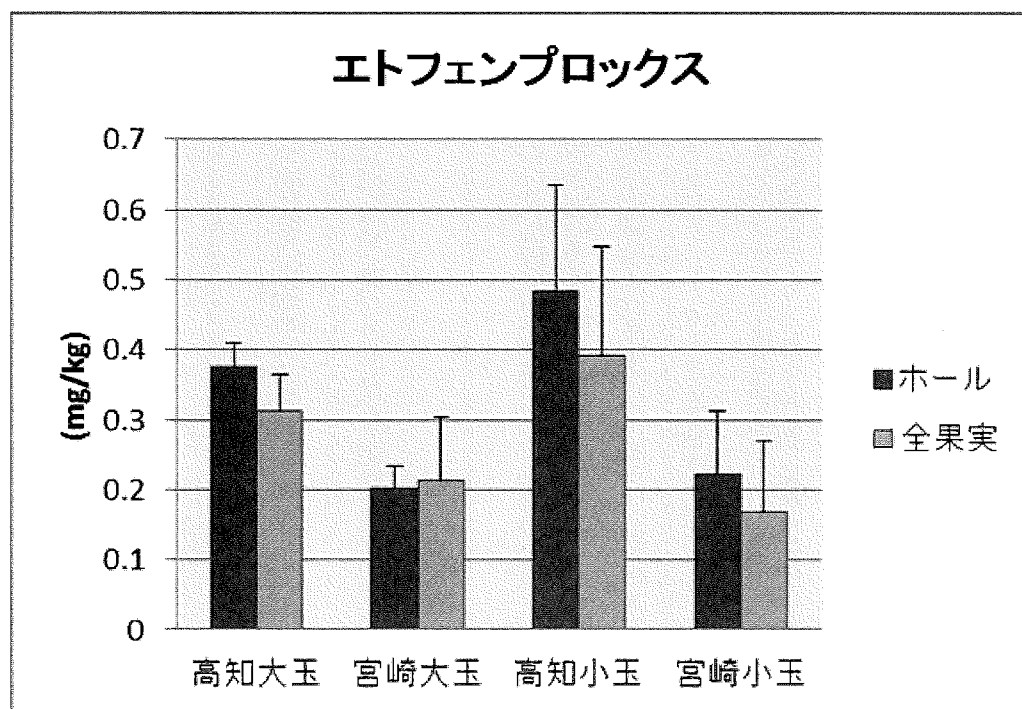


図 3 (続き). 全果実残留濃度: 実測値と計算値の比較 (すいか試料, 平均値+S.D. n=6)

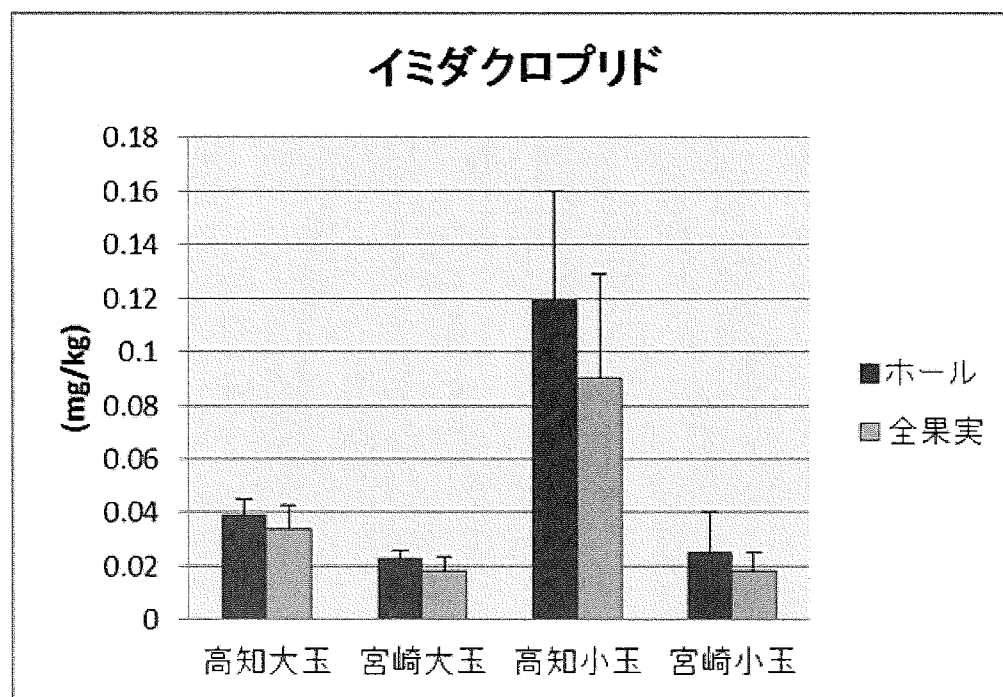
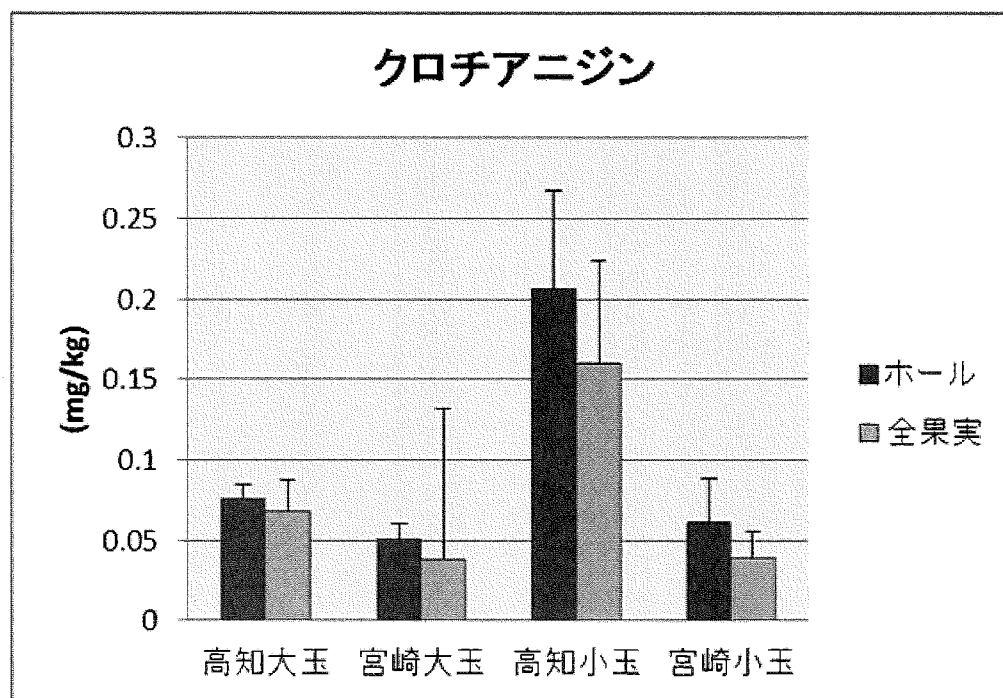


図 4. 全果実残留濃度：実測値と計算値の比較（メロン試料，平均値+S.D. n=6)

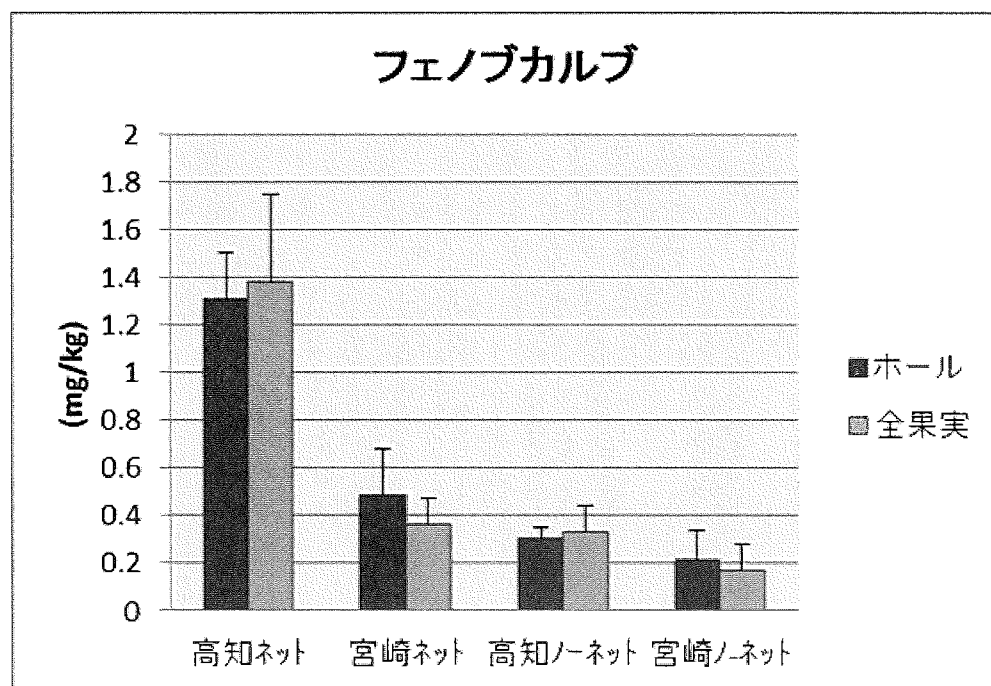
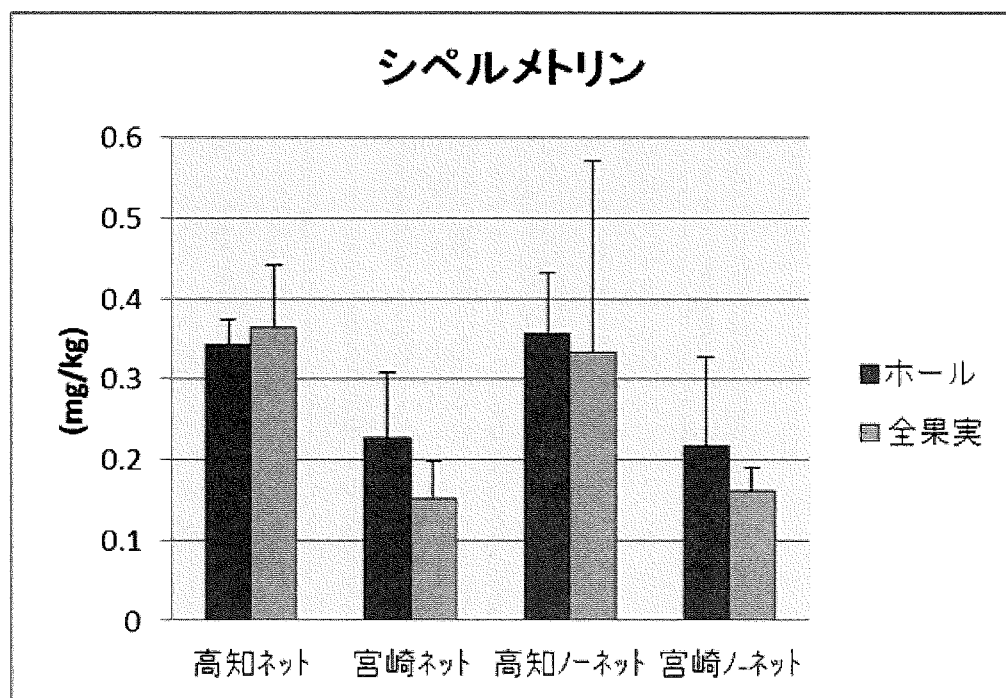


図4(続き). 全果実残留濃度: 実測値と計算値の比較 (メロン試料, 平均値+S.D. n=6)

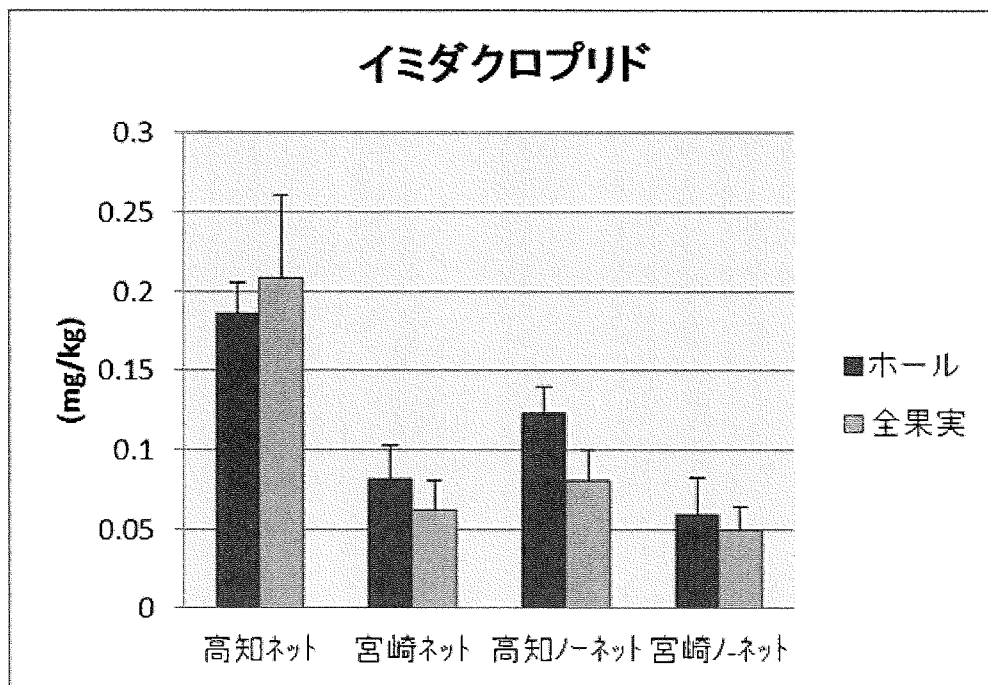
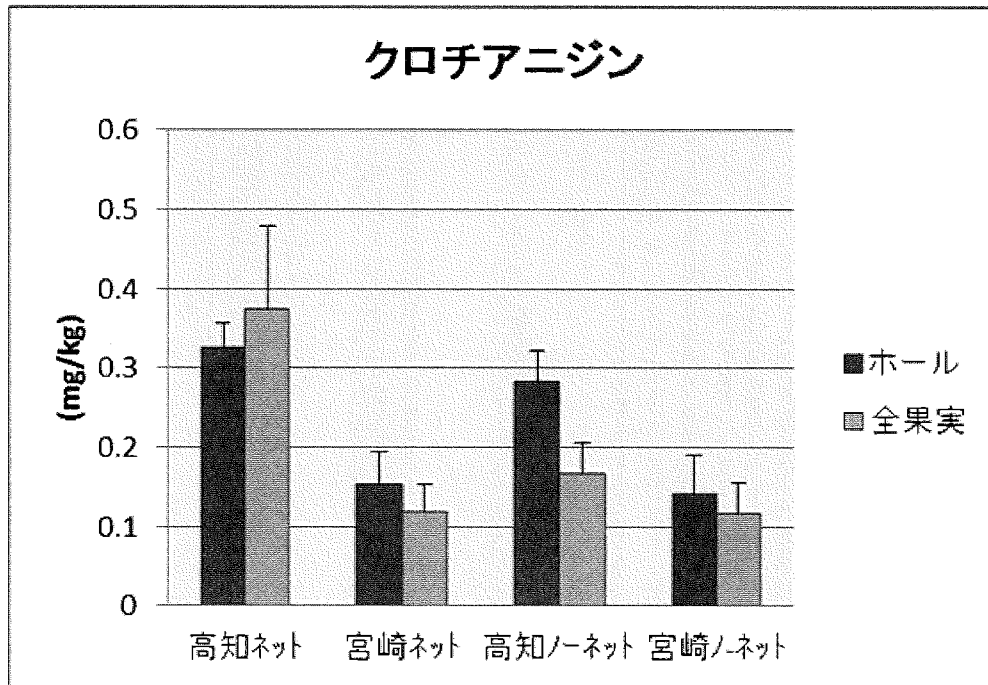


図5. 全果実残留濃度：実測値と計算値の比較（キウイフルーツ試料）

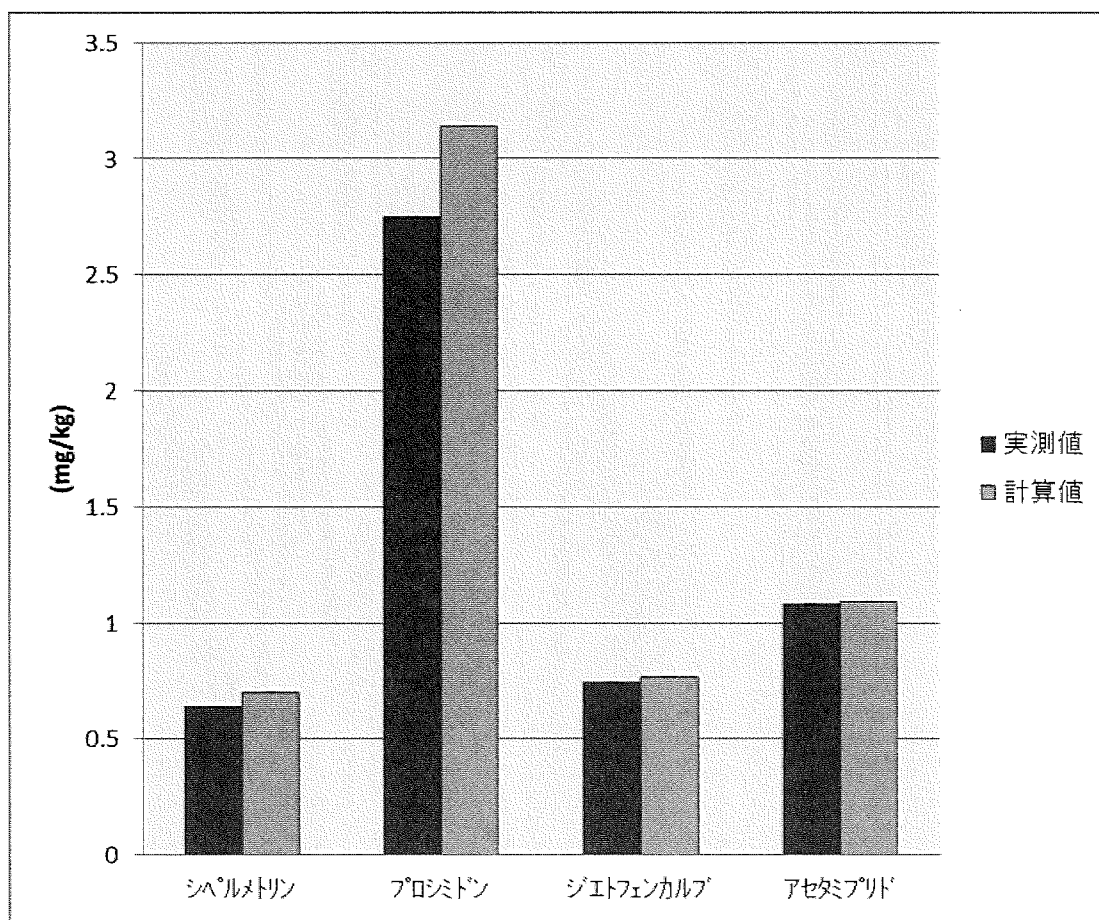
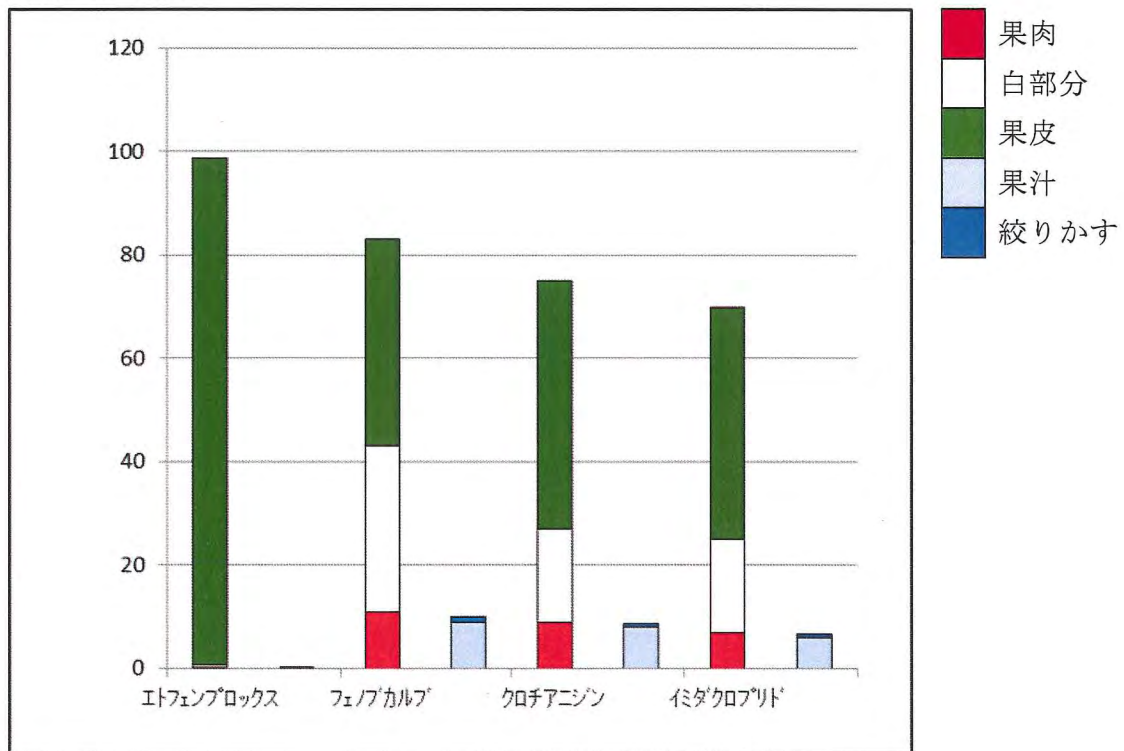


図 6.1. すいか試料：移行率

高知 大玉品種



宮崎 大玉品種

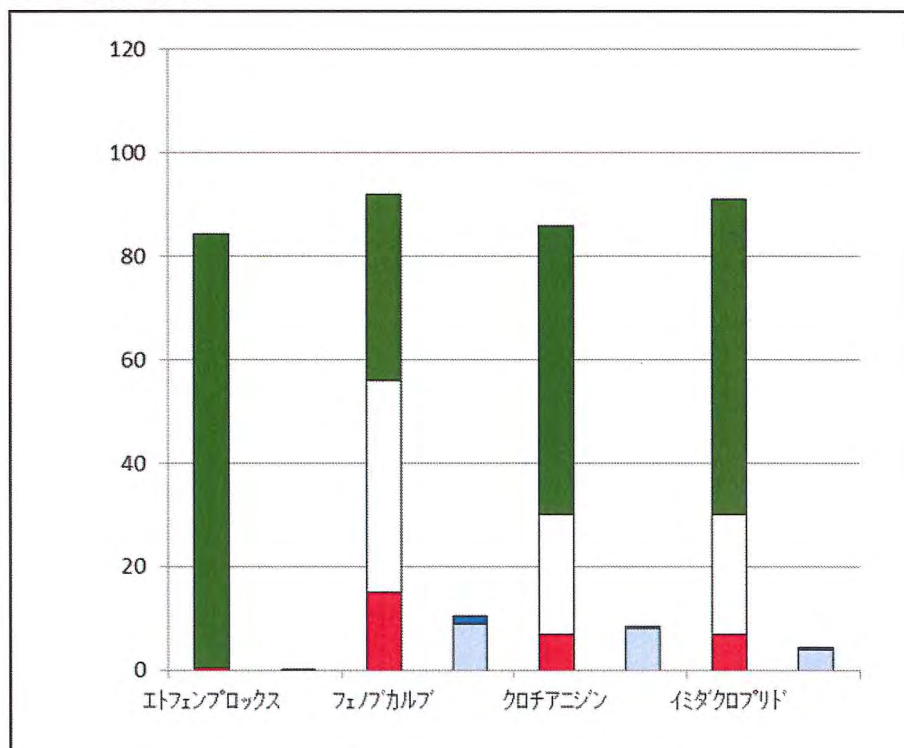
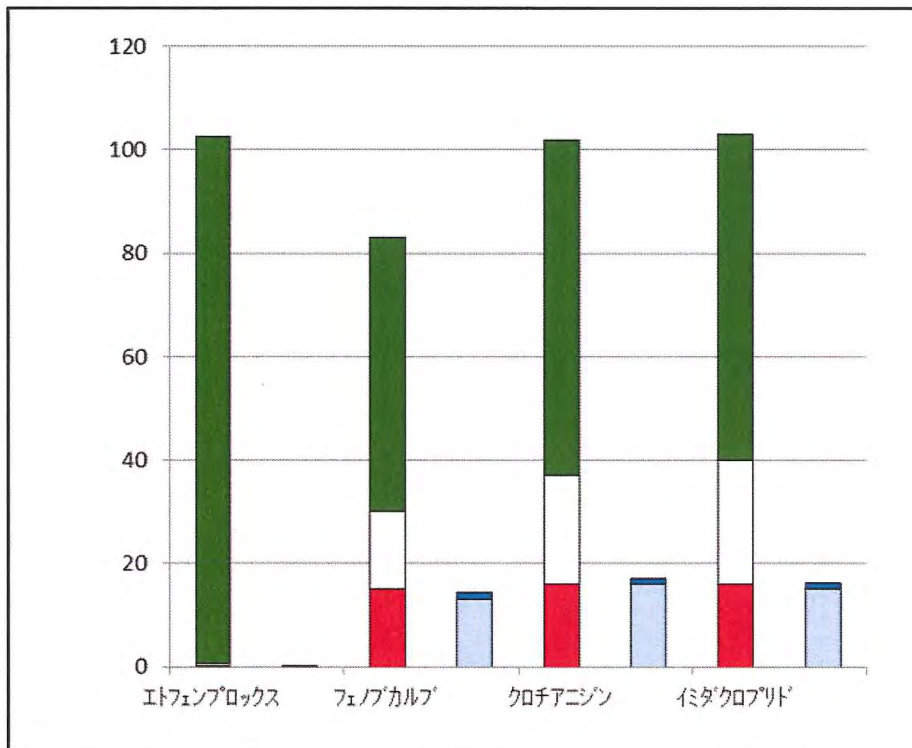


図 6.1 (続き). すいか試料 : 移行率

高知 小玉品種



宮崎 小玉品種

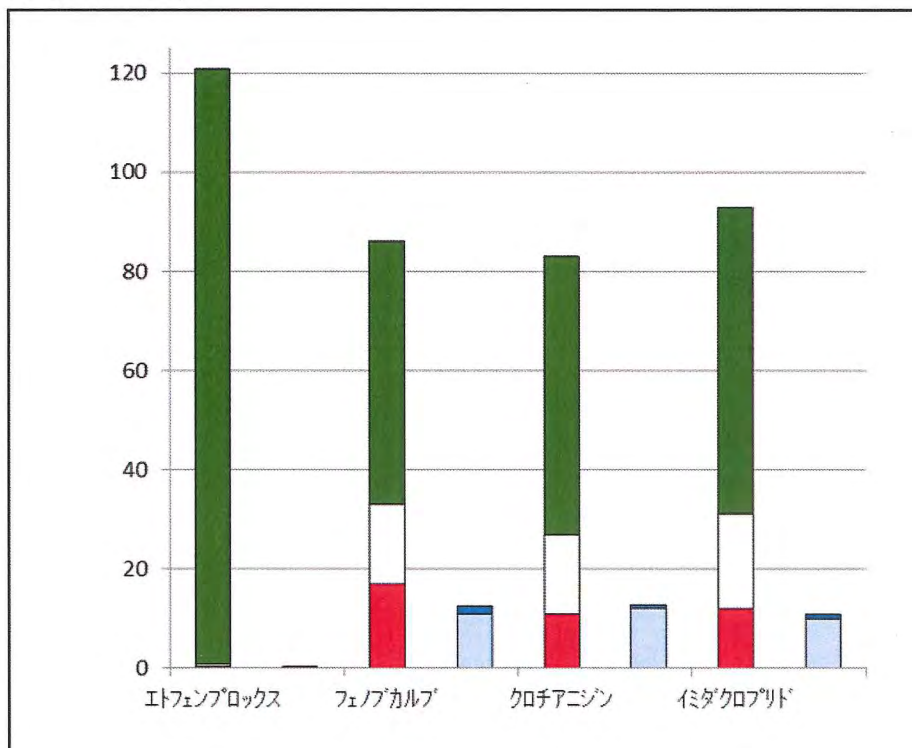
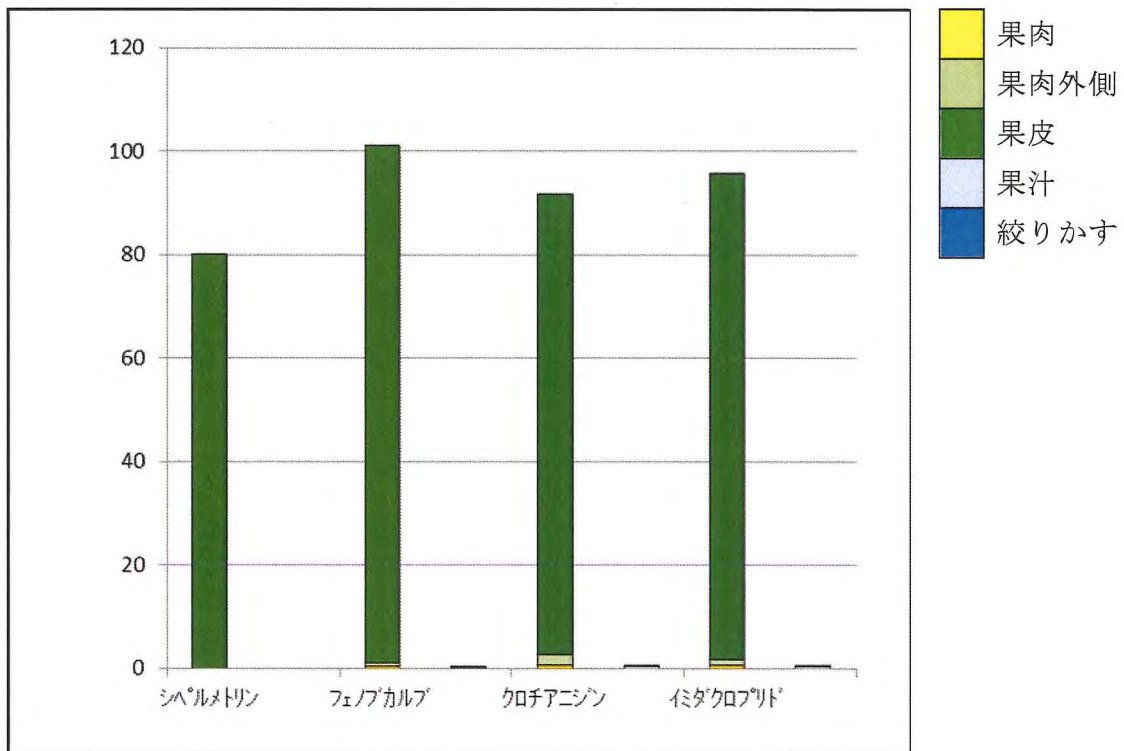


図 6.2. メロン試料：移行率

高知 ネット系



宮崎 ネット系

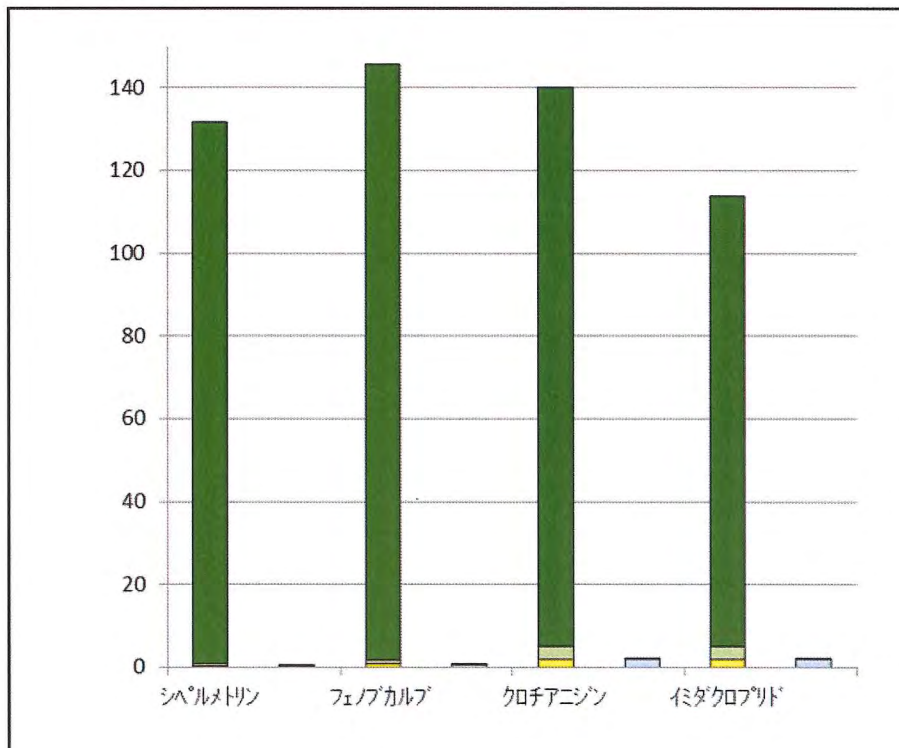
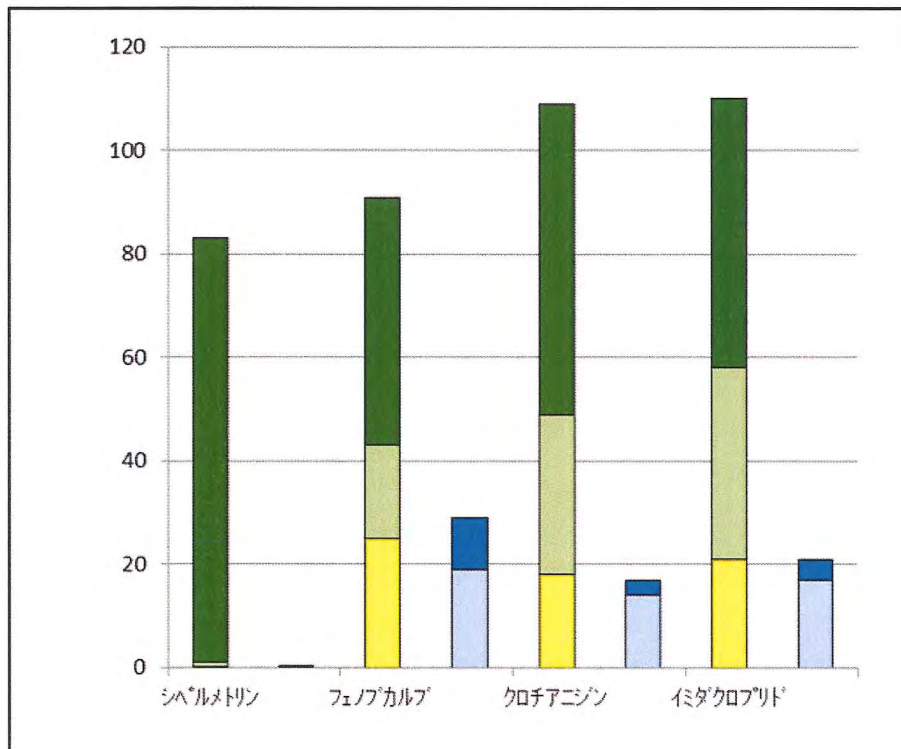


図 6.2 (続き). メロン試料 : 移行率
高知 非ネット系



宮崎 非ネット系

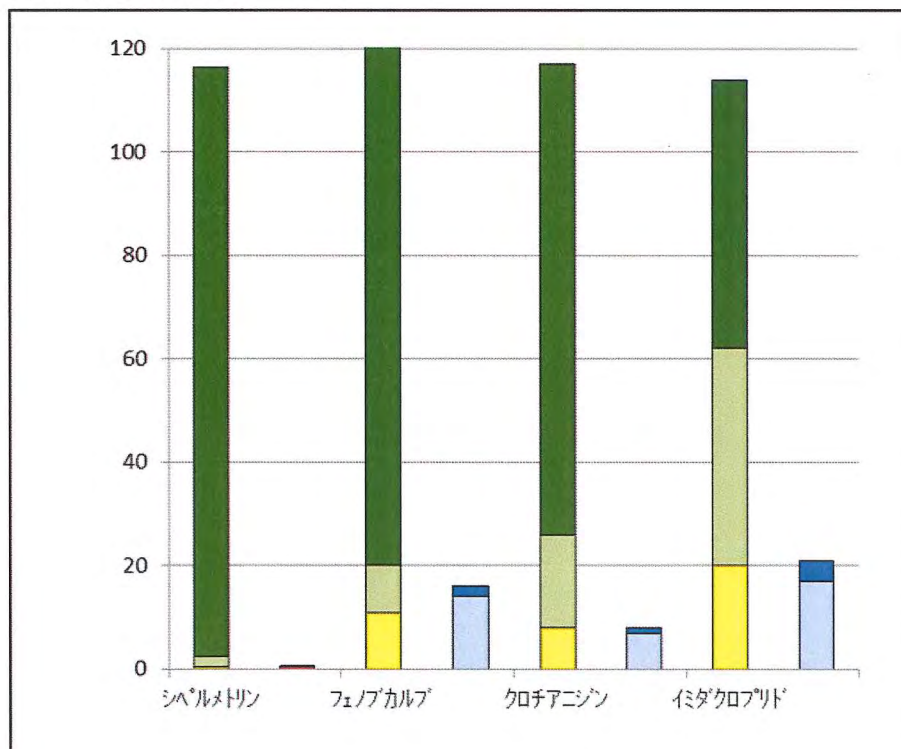
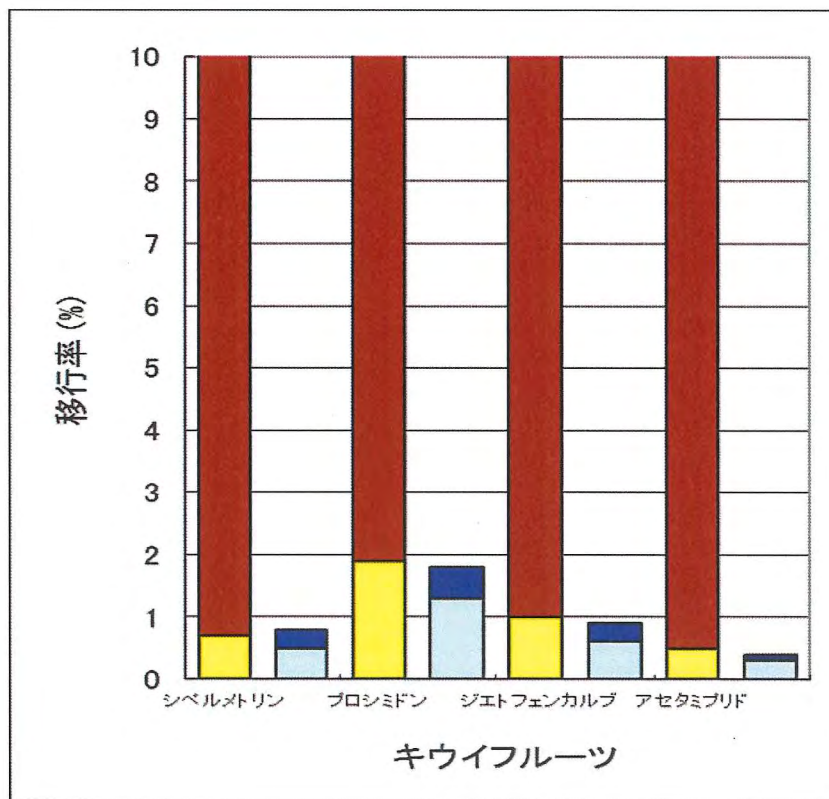
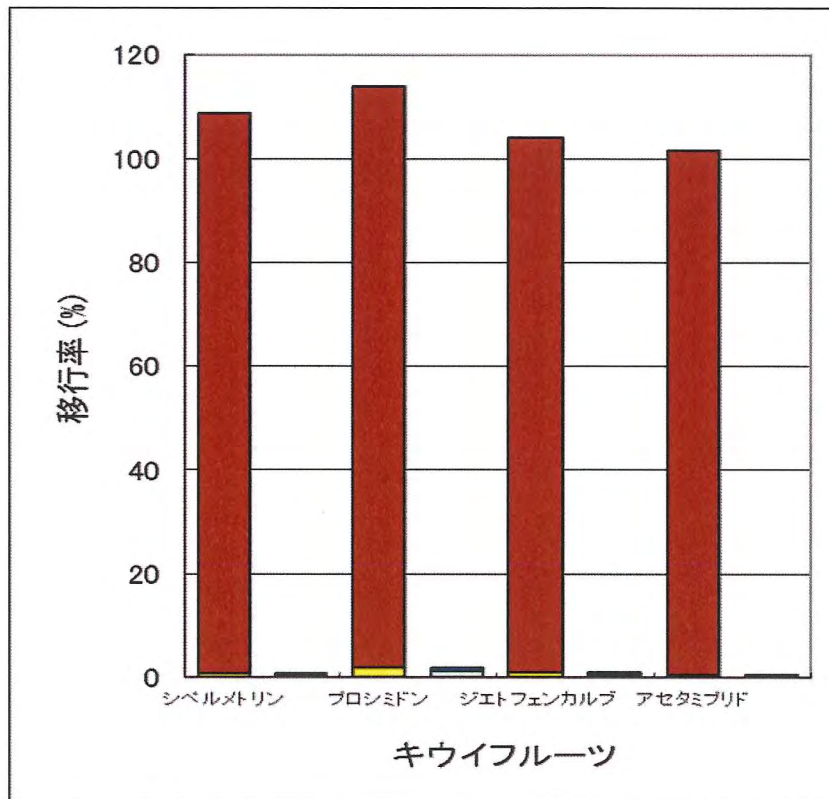


図 6.3. キウイフルーツ試料：移行率



農薬登録に係る調理加工試験・圃場試験概要

1. 試験目的

食品中残留農薬の暴露量評価において、我が国の食文化に適合した加工調理による残留量の減衰・増加に関する基礎的なデータを整備し、これにより農薬登録申請に当たっての加工調理試験の導入に備えるための科学的知見を得ることを目的として実施した。

2. 試験指針

圃場試験に関しては特に規定なし。

3. 試験実施場所

No-1 日本植物防疫協会宮崎試験場、宮崎県（すいか、メロン）

No-2 日本植物防疫協会高知試験場、高知県（すいか、メロン）

No-3 日本植物防疫協会山梨試験場、山梨県（キウイフルーツ）

4. 対象農薬

すいか：エトフェンプロックス、フェノブカルブ、イミダクロプリド、クロチアニジン

メロン：シペルメトリン、フェノブカルブ、イミダクロプリド、クロチアニジン

キウイフルーツ：シペルメトリン、プロシミドン、ジエトフェンカルブ、
アセタミプリド

5. 対象農作物

すいか（施設栽培）、メロン（施設栽培）、キウイフルーツ（露地栽培）

一般的な品種を用い、地域の慣行栽培（すいか、メロン、キウイフルーツは無袋栽培）とした。ただし、すいかは大玉と小玉の2種類、メロンはネットメロンとノーネットメロン（プリンスを除く）の2種類とした。分析妨害農薬に注意し、病害虫・雑草防除を適正に行った。

6. 試験設計

(a) すいか：施設・無袋栽培

1) 供試農薬・希釈倍数

エトフェンプロックス、トレボン乳剤 (20%) 1000 倍 3 回（採取前 14 日、7 日、3 日）

フェノブカルブ、バッサ乳剤 (50%) 1500 倍 3 回（採取前 14 日、7 日、前日）

イミダクロプリド、アドマイヤー顆粒水和剤 (50%) 10000 倍 3 回（採取前 14 日、7 日、3 日）

クロチアニジン、ダントツ水溶剤 (16%) 2000 倍 3 回（採取前 14 日、7 日、前日）

2) 試験区

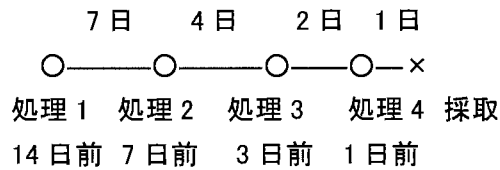
処理区と無処理区の 2 区を設け、処理区は定められた採取量を十分に確保できる面積とした。無処理区は農薬飛散に留意し設置した。

3)処理方法

所定濃度に希釈した供試農薬を、バッテリー式動力噴霧機を用いて葉から薬液が滴り落ちる十分な量を 10a あたり 200~300L [実処理量：280L (高知試験場)、221L (宮崎試験場)] の範囲で試験区内に均一に散布した。散布は採取前 14 日、7 日、3 日及び前日の 4 回行った。展着剤は無添加とした。無処理区への農薬飛散の恐れがある場合は散布時に遮蔽措置を行った。

なお、処理における降雨等の影響はなかった。

[処理区: 試料番号A]



処理 1, 2 : トレホン 1000 倍、ハッサ 1500 倍、アドマイヤー 10000 倍、ダントツ 2000 倍希釈混用液

処理 3 : トレホン 1000 倍、アドマイヤー 10000 倍希釈混用液

処理 4 : ハッサ 1500 倍、ダントツ 2000 倍希釈混用液

[無処理区: 試料番号B]

× 慣行収穫期

採取

4) 試料採取・送付方法

試料は各区より最終散布 1 日後（慣行収穫期）に大きさのできるだけ揃った果実 12 個以上を採取した。採取試料は、輸送中の破損を防ぐために適切な緩衝材を使用して梱包し、採取当日に分析場所に冷蔵宅配便にて送付した。処理区試料と無処理区試料は別梱包とした。

(b) メロン：施設・無袋栽培

1) 供試農薬・希釈倍数

シペルメトリン、アグロスリン乳剤 (6.0%) 1000 倍 5 回 (採取前 28 日、21 日、14 日、7 日、前日)

フェノブカルブ、ハッサ乳剤 (50%) 1500 倍 4 回 (採取前 21 日、14 日、7 日、前日)

イミダクロプリド、アドマイヤー顆粒水和剤 (50%) 10000 倍 3 回 (採取前 14 日、7 日、3 日)

クロチアニジン、ダントツ水溶剤 (16%) 2000 倍 3 回 (採取前 14 日、7 日、前日)

2) 試験区

処理区と無処理区の 2 区を設け、処理区は定められた採取量を十分に確保できる面積とした。無処理区は農薬飛散に留意し設置した。

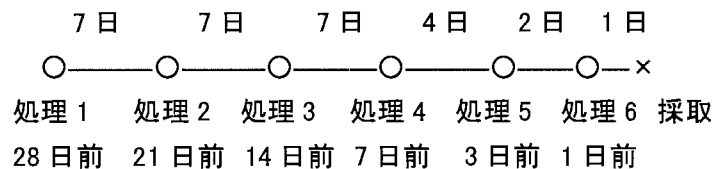
3) 処理方法

所定濃度に希釈した供試農薬を、バッテリー式動力噴霧機を用いて葉から薬液が滴り

落ちる十分な量を 10a あたり 200~300L [実処理量：280L (高知試験場)、221L (宮崎試験場)] の範囲で試験区内に均一に散布した。散布は採取前 28 日、21 日、14 日、7 日、3 日及び前日の 6 回行った。展着剤は無添加とした。無処理区への農薬飛散の恐れがある場合は散布時に遮蔽措置を行った。

なお、処理における降雨等の影響はなかった。

[処理区: 試料番号A]



処理 1 :アグロスリン 1000 倍希釈液

処理 2 :アグロスリン 1000 倍、ハッサ 1500 倍希釈混用液

処理 3, 4 :アグロスリン 1000 倍、ハッサ 1500 倍、アドマイヤー 10000 倍、ダントツ 2000 倍希釈混用液

処理 5 :アドマイヤー 10000 倍希釈液

処理 6 :アグロスリン 1000 倍、ハッサ 1500 倍、ダントツ 2000 倍希釈混用液

[無処理区: 試料番号B]

× 慣行収穫期
採取

4) 試料採取・送付方法

試料は各区より最終散布 1 日後 (慣行収穫期) に大きさのできるだけ揃った果実 12 個以上を採取した。採取試料は、輸送中の破損を防ぐために適切な緩衝材を使用して梱包し、採取当日に分析場所に冷蔵宅配便にて送付した。処理区試料と無処理区試料は別梱包とした。

(c) キウイフルーツ：露地・無袋栽培

1) 供試農薬・希釈倍数

シベルメトリン、アグロスリン乳剤 (6.0%) 1000 倍 3 回 (採取前 21 日、14 日、7 日)

プロシミドン+ジエトフェンカルブ、スミブレンド水和剤 (プロシミドン 37.5%、ジエトフェンカルブ 12.5%) 2000 倍 4 回 (採取前 21 日、14 日、7 日、前日)

アセタミプリド、モスピラン水溶剤 (20%) 2000 倍 3 回 (採取前 21 日、14 日、7 日)

2) 試験区

処理区と無処理区の 2 区を設け、処理区は定められた採取量を十分に確保できる面積とした。無処理区は農薬飛散に留意し設置した。

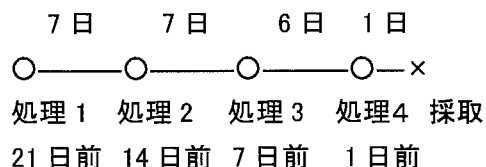
3) 処理方法

所定濃度に希釈した供試農薬を、動力噴霧機を用いて葉から薬液が滴り落ちる十分な量を 10a あたり 300~400L (実処理量：375L) の範囲で試験区内に均一に散布した。散布は採取前 21 日、14 日、7 日及び前日の 4 回行った。展着剤は無添加とした。無処理区

への農薬飛散の恐れがある場合は散布時に遮蔽措置を行った。なお、処理間隔は降雨等の影響が予測される場合は前後1日の変更は可とした。これ以外の変更は分析場所担当と協議した。

なお、処理における降雨等の影響はなかった。

[処理区: 試料番号A]



処理 1,2,3 : アグロリン 1000 倍、スミフレンド[®] 2000 倍、モスピラン 2000 倍希釈混用液

処理 4 : スミフレンド[®] 2000 倍希釈液

[無処理区: 試料番号B]

× 慣行収穫期
採取

4) 試料採取・送付方法

試料は各区より最終散布1日後（慣行収穫期）に大きさのできるだけ揃った果実30個以上を採取した。採取試料は、採取当日に分析場所に冷蔵宅配便にて送付した。処理区試料と無処理区試料は別梱包とした。

7. 栽培様式（すいか試料およびメロン試料）

	高知		宮崎	
すいか	品種名	栽培様式	品種名	栽培様式
大玉すいか	夜空	立体栽培	縞王	地這い栽培
小玉すいか	紅こだま	立体栽培	ひとりじめHM	地這い栽培
メロン				
ネットメロン	雅秋冬412	立体栽培	アールスメロン秋冬Ⅱ	立体栽培
ノーネットメロン	ホームランスター改良系	立体栽培	ホームランスター改良系	立体栽培

8. 試料送付先（分析場所）

財団法人 残留農薬研究所 化学部第2研究室長 坂 真智子
〒303-0043 茨城県常総市内守谷 4321
Tel: 0297-27-4515 Fax: 0297-27-4517 E-mail: saka@iet.or.jp

9. 報告

試料送付後に試料調製方法および試験期間中の気象（日別平均気温及び降水量(露地の場合のみ)）を分析場所に報告した（資料4参照）。

10. 圃場等写真の一例

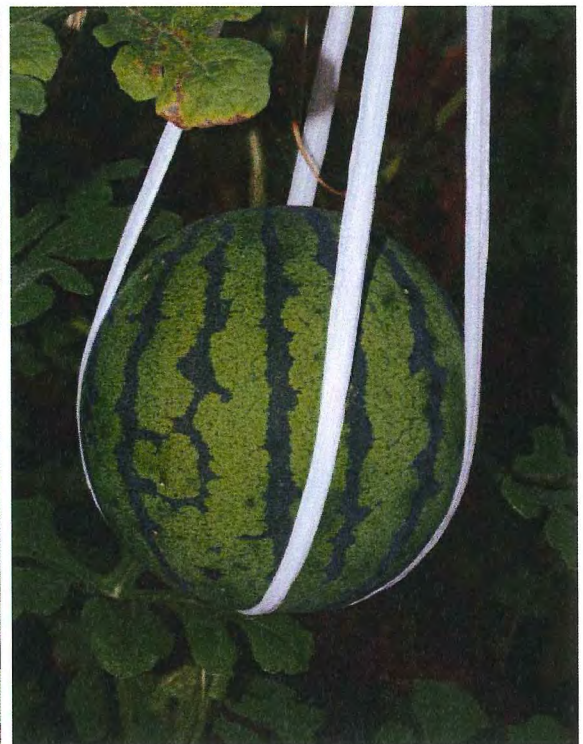
1) すいか（大玉，高知試験場）



試験区



第3回散布時果実



採取前日果実

2) すいか (大玉, 宮崎試験場)



試験施設



圃場風景



処理 3 回



採取時

3) すいか (小玉, 宮崎試験場)

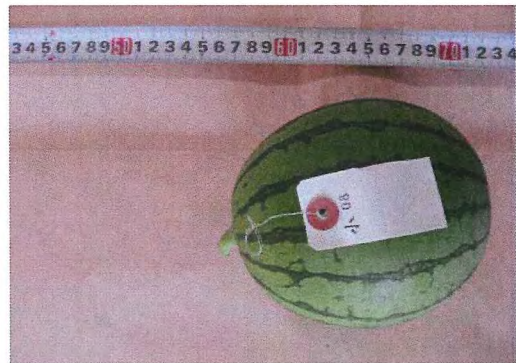


処理 1 回圃場風景



処理 1 回

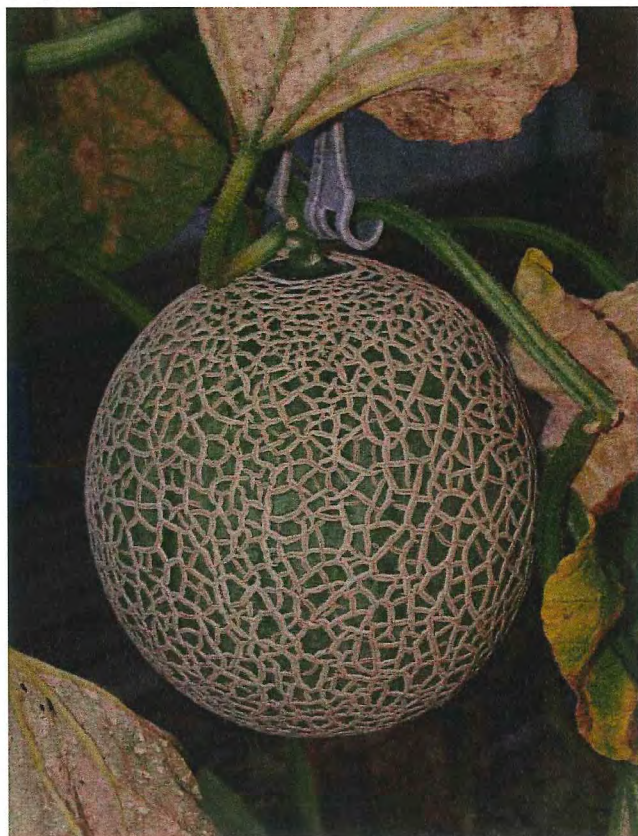
採取時
果実



4) メロン (ネット, 高知試験場)



試験区



採取前日果実

5) メロン (ネット, 宮崎試験場)



試験施設



圃場風景



採取時果実

6) メロン (ノーネット, 高知試験場)

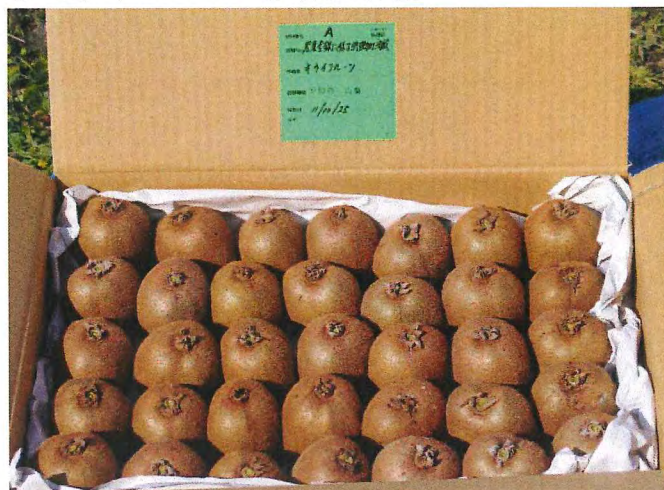


圃場風景



採取時果実

7) キウイフルーツ (山梨試験場)



梱包状態

農薬登録に係る調理加工試験・加工調理方法詳細

1. 使用器具

ミキサー：MX-X108（パナソニック株式会社）

Robot coupe Blixer 5 plus（株式会社エフ・エム・アイ）

Russell Hobbs 3901 JP（ソルト・ヨーロッパ社）

2. 加工調理方法（各生成試料の重量もしくは容量を測定）

2.1. すいか試料

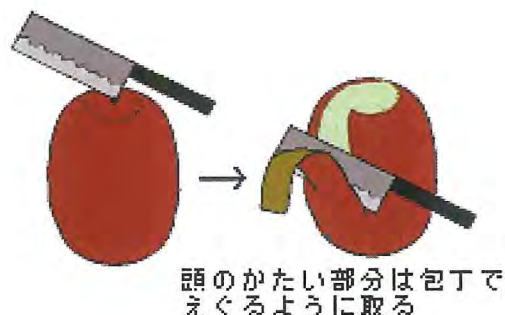
- (1) 全果実：個体の対角 1/8（もしくは 1/6）ずつを取り分けて、ミキサーで均一化した（図参照）。
- (2) 果肉，果皮：果肉層，果皮（緑色の部分）と果肉と果皮の間の白色の部分に分けた（図参照）。
- (3) 果汁，絞りかす（残渣）：果肉約 500～1000 g をミキサーで均一化した後，ガーゼで濾して，果汁と絞りかすに分けた。

2.2. メロン試料

- (1) 全果実：個体の対角 1/8（もしくは 1/6）ずつを取り分けて，ミキサーで均一化した（図参照）。
- (2) 果皮，果肉層の外側（約 1 cm 層）とその他の果肉層（種子を含む）に分けた（図参照）。
- (3) 果汁，絞りかす（残渣）：果肉約 500～1000 g をミキサーで均一化した後，ガーゼで濾して，果汁と絞りかすに分けた。

2.3. キウイフルーツ試料

- (1) いくつかの個体をランダムに選んで，全果実分析用とした。皮の剥き方は下図のとおり。



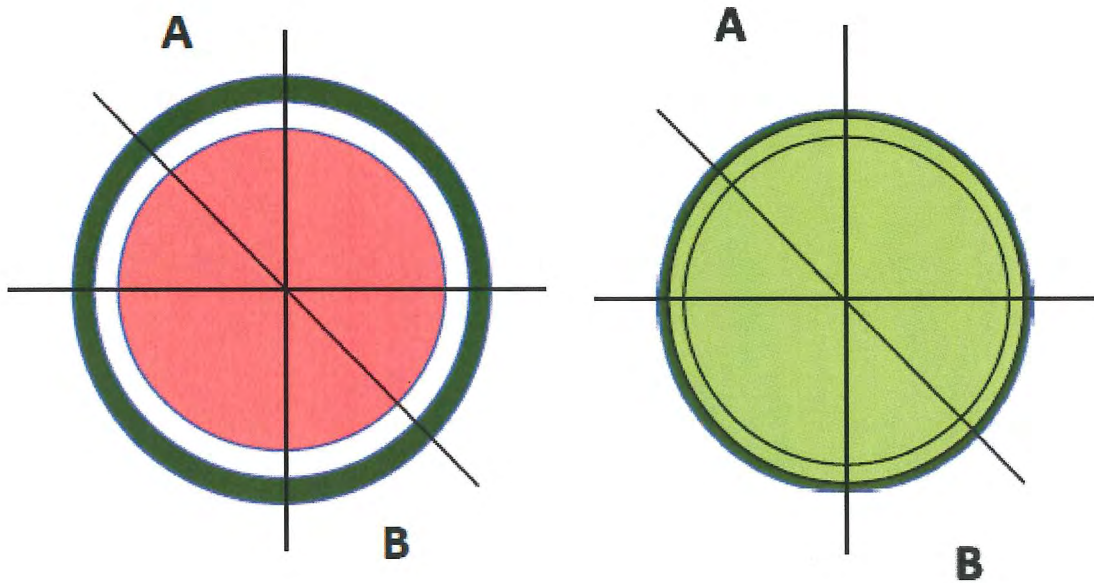
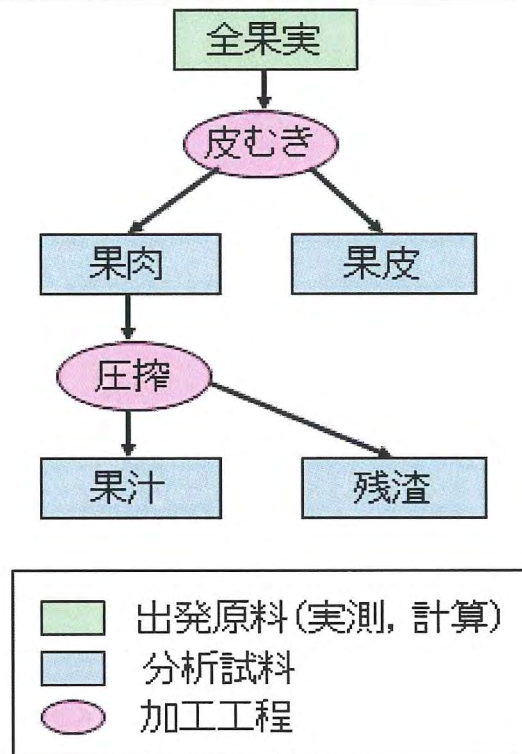
3. 加工調理工程図

次頁に各試料の加工調理工程図を示す（図）。

図

調理加工試験導入に関する調査事業

すいか, メロン, キウイフルーツ試料



すいか試料の分析部位

メロン試料の分析部位

農薬登録に係る調理加工試験・残留分析詳細

1. 分析対象物質

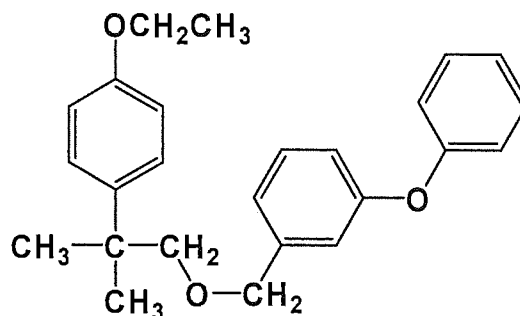
1.1. エトフェンプロックス

化学名 (IUPAC) : 2-(4-ethoxyphenyl)-2-methylpropyl 3-phenoxybenzyl ether

分子式 : $C_{25}H_{28}O_3$

分子量 : 376.5

構造式 :



性状 : 白色結晶

融点 : 36.4-38.0°C

蒸気圧 : 32 mPa (100°C)

水溶解度 : <1 µg/L (25°C)

分配係数 : $\log Pow = 6.9$ (20°C)

出典 : The Pesticide Manual, 15th Edition.

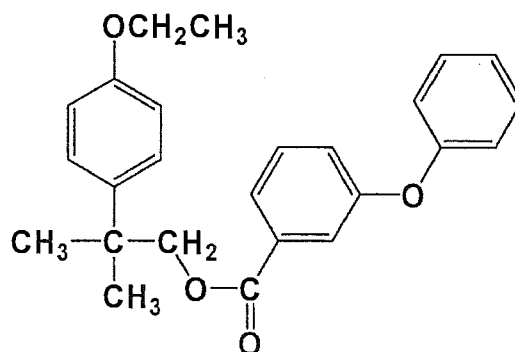
1.2. α -CO体 (エトフェンプロックス代謝物)

化学名 : 2-(4-ethoxyphenyl)-2-methylpropyl 3-phenoxybenzoate

分子式 : $C_{25}H_{26}O_4$

分子量 : 390.5

構造式 :



性状 : 白色結晶

出典 : 他試験委託者提供資料

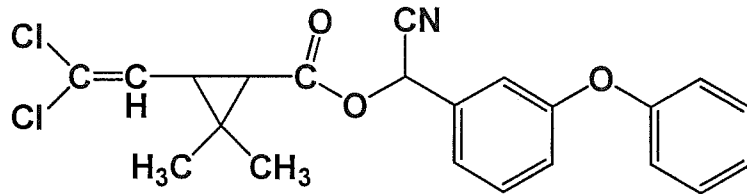
1.3. シペルメトリン

化学名 (IUPAC): (RS)- α -cyano-3-phenoxybenzyl(1RS, 3RS;1RS, 3SR)-3-(2,2-Dichlorovinyl)-2,2-dimethyl=cyclopropanecarboxylate

分子式: $C_{22}H_{19}Cl_2NO_3$

分子量: 416.3

構造式:



性状: 無臭結晶

融点: 61-83°C

蒸気圧: 2.0×10^{-4} mPa (20°C)

水溶解度: 0.004 mg/L (pH 7)

分配係数: $\log Pow = 6.33$

出典: The Pesticide Manual, 15th Edition.

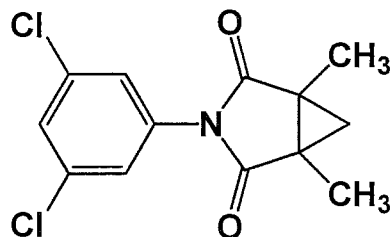
1.4. プロシミドン

化学名 (IUPAC): N-(3,5-dichlorophenyl)-1,2-dimethylcyclopropane-1,2-dicarboximide

分子式: $C_{13}H_{11}Cl_2NO_2$

分子量: 284.1

構造式:



性状: 無色結晶

融点: 166-166.5°C

蒸気圧: 18 mPa (25°C), 10.5 mPa (20°C)

水溶解度: 4.5 mg/L (25°C)

分配係数: $\log Pow = 3.14$ (26°C)

出典: The Pesticide Manual, 14th Edition.

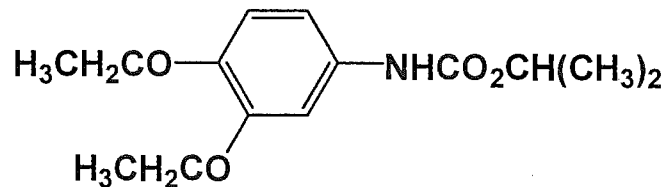
1.5. ジエトフェンカルブ

化学名 (IUPAC) : isopropyl 3,4-diethoxycarbanilate

分子式 : $C_{14}H_{21}NO_4$

分子量 : 267.3

構造式 :



性状 : 白色, 結晶固体

融点 : $100.3^{\circ}C$

蒸気圧 : $8.4 \text{ mPa (} 20^{\circ}C)$

水溶解度 : $26.6 \text{ mg/L (} 20^{\circ}C)$

分配係数 : $\log Pow = 3.02 (25^{\circ}C)$

出典 : The Pesticide Manual, 14th Edition.

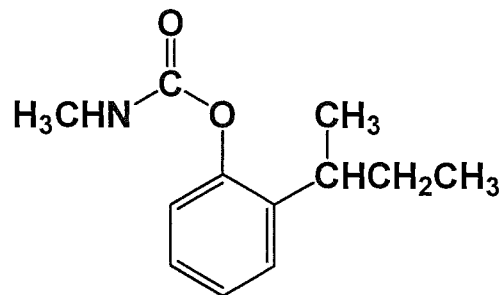
1.6. フェノブカルブ

化学名 (IUPAC) : 2-*sec*-butylphenyl methylcarbamate

分子式 : $C_{12}H_{17}NO_2$

分子量 : 207.3

構造式 :



性状 : 無色固体

融点 : $31-32^{\circ}C$

蒸気圧 : $13 \text{ mPa (} 20^{\circ}C)$

水溶解度 : $420 \text{ mg/L (} 20^{\circ}C)$

分配係数 : $\log Pow = 2.67$

出典 : The Pesticide Manual, 14th Edition.

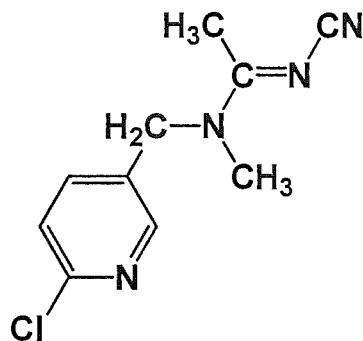
1.7. アセタミプリド

化学名 (IUPAC) : (E)-N¹-[(6-chloro-3-pyridyl)methyl]-N²-cyano-N¹-methylacetamide

分子式 : C₁₀H₁₁ClN₄

分子量 : 222.7

構造式 :



性状 : 無色結晶

融点 : 98.9°C

蒸気圧 : 1×10^{-3} mPa (25°C)

水溶解度 : 4250 mg/L (25°C)

分配係数 : log Pow = 0.80 (25°C)

出典 : The Pesticide Manual, 14th Edition.

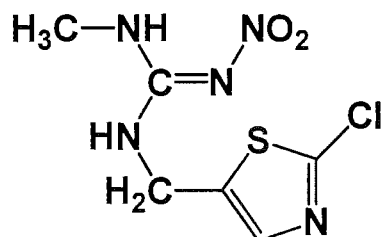
1.8. クロチアニジン

化学名 (IUPAC) : (E)-1-(2-chloro-1,3-thiazol-5-ylmethyl)-3-methyl-2-nitroguanidine

分子式 : C₆H₈ClN₅O₂S

分子量 : 249.7

構造式 :



性状 : 無色, 無臭粉末

融点 : 176.8°C

蒸気圧 : 1.3×10^{-4} mPa (25°C)

水溶解度 : 0.304 g/L (pH 4, 20°C), 0.340 g/L (pH 10, 20°C)

分配係数 : log Pow = 0.7 (25°C)

出典 : The Pesticide Manual, 14th Edition.

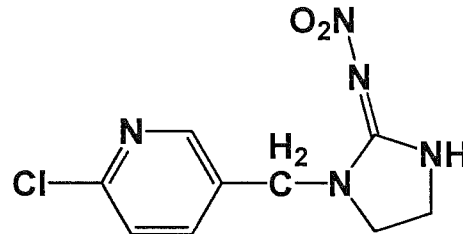
1.9. イミダクロプリド

化学名 (IUPAC): 1-(6-chloro-3-pyridylmethyl)-N-nitroimidazolidin-2-ylideneamine

分子式: $C_9H_{10}ClN_5O_2$

分子量: 255.7

構造式:



性状: 無色結晶, やや特異臭

融点: 144°C

蒸気圧: 4×10^{-7} mPa (20°C), 9×10^{-7} mPa (25°C)

水溶解度: 0.61 g/L (20°C)

分配係数: $\log Pow = 0.57$ (21°C)

出典: The Pesticide Manual, 14th Edition.

2. 標準品および試薬

エトフェンプロックス標準品 : 純度 99.9% (林純薬工業製)

α -CO 体(エトフェンプロックス代謝物) 標準品 : 純度 99.74% (他試験委託者提供)

シペルメトリン標準品 : 純度 99.9% (林純薬工業製)

プロシミドン標準品 : 純度 99.5% (林純薬工業製)

ジエトフェンカルブ標準品 : 純度 99.9% (林純薬工業製)

フェノブカルブ標準品 : 純度 99.5% (林純薬工業製)

アセタミプリド標準品 : 純度 98.0% (和光純薬工業製)

クロチアニジン標準品 : 純度 99.9% (他試験委託者提供)

イミダクロプリド標準品 : 純度 100.0% (和光純薬工業製)

アセトン, エチルエーテル, 酢酸エチル, ヘキサン

: 残留農薬試験用 (和光純薬工業製)

アセトニトリル : 残留農薬試験用および LC-MS 用 (和光純薬工業製)

メタノール : 残留農薬試験用および LC-MS 用 (和光純薬工業製)

水 : 脱イオン水を Milli-Q System (Millipore 製) で精製したもの

多孔性ケイソウ土カラム : Chem Elut CE1020 (Agilent Technologies 製)

C₁₈ ミニカラム : Bond Elut C₁₈, 1 g/6 mL (Agilent Technologies 製)

フロリジルミニカラム : Sep-Pak フロリジルカートリッジ, プラス (Waters 製)

NH₂ミニカラム : Sep-Pak NH₂カートリッジ, プラス (Waters 製)
シリカゲルミニカラム : Sep-Pak シリカカートリッジ, プラス (Waters 製)

3. 測定装置

3.1. エトフェンプロックス, エトフェンプロックス代謝物 (α -CO 体),
クロチアニジン [メロン 宮崎試料 網なし(果肉 外側 絞るかす 果汁)]
フェノブカルブ [メロン]

液体クロマトグラフ・質量分析計 (LC-MS/MS) :

2695 (高速液体クロマトグラフ, Waters 製)

QuattroMicroAPI MS (タンデム四重極質量分析計, Waters 製)

データ処理装置 : MassLynx 4.0 (Waters 製)

3.2. アセタミプリド, イミダクロプリド, ジエトフェンカルブ,
シペルメトリン, フェノブカルブ [すいか]
クロチアニジン [すいか],

クロチアニジン [メロン 高知試料, 宮崎試料 網あり, 網なし (全果実 果皮)]

液体クロマトグラフ・質量分析計 (LC-MS) : 1100 Series LC-MSD (Agilent 製)

ポンプ ; G1312A

カラムオーブン ; G1316A

オートサンプラー ; G1329A

質量分析計 ; G1946D, G1956B

データ処理装置 : ChemStation (Agilent 製)

3.3. プロシミドン

ガスクロマトグラフ, ECD : 7890A (Agilent 製)

データ処理装置 : ChemStation (Agilent 製)

4. 測定条件

4.1. エトフェンプロックス, エトフェンプロックス代謝物 (α -CO 体) (LC-MS/MS)

4.1.1. 高速液体クロマトグラフの操作条件

カラム : Atlantis dC18 (Waters 製)

内径 2.1 mm, 長さ 150 mm, 粒径 5 μ m

溶離液 : A ; 5 mmol/L 酢酸アンモニウム

B ; メタノール

A:B = 15:85 (v/v)

カラム温度 : 40°C

4.1.2. 質量分析計の操作条件

イオン化法	: エレクトロスプレーイオン化法 (ESI)
	正モード
コーンガス流量	: 25 L/h (N ₂)
脱溶媒ガス流量	: 500 L/h (N ₂)
脱溶媒ガス温度	: 350°C
ソースブロック温度	: 130°C
キャピラリー電圧	: 3.2 kV
コーン電圧	: エトフェンプロックス; 10 V
	エトフェンプロックス代謝物 ; 10 V
コリジョン電圧	: エトフェンプロックス; 20 V (コリジョンガス; Ar)
	エトフェンプロックス代謝物 ; 10 V
イオン検出法	: MRM 法
モニタリングイオン	: プレカーサイオン
	エトフェンプロックス ; m/z 394.29
	エトフェンプロックス代謝物 ; m/z 408.22
	プロダクトイオン
	エトフェンプロックス ; m/z 177.15
	エトフェンプロックス代謝物 ; m/z 177.15

4.2. クロチアニジン

4.2.1. LC-MS/MS [メロン 宮崎試料 網なし (果肉 外側 絞るかす 果汁)]

(1) 高速液体クロマトグラフの操作条件

カラム	: Atlantis dC18 (Waters 製)
	内径 2.1 mm, 長さ 150 mm, 粒径 5 μm
溶離液	: A; 5 mmol/L 酢酸アンモニウム
	B; メタノール
	A:B = 60:40 (v/v)
流量	: 0.2 mL/min
カラム温度	: 40°C

(2) 質量分析計の操作条件

イオン化法	: エレクトロスプレーイオン化法 (ESI)
	正モード
コーンガス流量	: 25 L/h (N ₂)
脱溶媒ガス流量	: 500 L/h (N ₂)
脱溶媒ガス温度	: 350°C

モニタリングイオン : m/z 250.10

4.3. フェノブカルブ

4.3.1. LC-MS/MS (メロン)

(1) 高速液体クロマトグラフの操作条件

カラム : Atlantis dC18 (Waters 製)
内径 2.1 mm, 長さ 150 mm, 粒径 5 μ m
溶離液 : A ; 5 mmol/L 酢酸アンモニウム
B ; メタノール
A:B = 25:75(v/v)
流量 : 0.2 mL/min
カラム温度 : 40°C

(2) 質量分析計の操作条件

イオン化法 : エレクトロスプレーイオン化法 (ESI)
正モード
コーンガス流量 : 25 L/h (N₂)
脱溶媒ガス流量 : 500 L/h (N₂)
脱溶媒ガス温度 : 350°C
ソースブロック温度 : 130°C
キャピラリー電圧 : 3.2 kV
コーン電圧 : 10 V
コリジョン電圧 : 10 V (コリジョンガス ; Ar)
イオン検出法 : MRM 法
モニタリングイオン : プレカーサイオン ; m/z 208.00
プロダクトイオン ; m/z 95.00

4.3.2. LC-MS [すいか 高知試料, 宮崎試料 (全果実 果肉 絞りかす 果汁)]

(1) 高速液体クロマトグラフの操作条件

カラム : Atlantis dC18 (Waters 製)
内径 2.1 mm, 長さ 150 mm, 粒径 3 μ m
溶離液 : A ; アセトニトリル
B ; 5 mmol/L 酢酸アンモニウム
A:B = 60:40(v/v)
流量 : 0.2 mL/min
カラム温度 : 40°C

(2) 質量分析計の操作条件

イオン化法	: エレクトロスプレーイオン化法 (ESI) 正モード
乾燥ガス温度	: 350°C
乾燥ガス流量	: 12 L/min
ネブライザー圧力	: 50 psi
イオン導入電圧	: 3000 V
フラグメンター電圧	: 100 V
イオン検出法	: SIM 法
モニタリングイオン	: m/z 208.10

4.4. アセタミプリド (LC-MS)

4.4.1. 高速液体クロマトグラフの操作条件

カラム	: Atlantis dC18 (Waters 製) 内径 2.1 mm, 長さ 150 mm, 粒径 3 μm
溶離液	: A ; 5 mmol/L 酢酸アンモニウム含有メタノール B ; 5 mmol/L 酢酸アンモニウム A:B = 40:60(v/v)
流量	: 0.2 mL/min
カラム温度	: 40°C

4.4.2. 質量分析計の操作条件

イオン化法	: エレクトロスプレーイオン化法 (ESI) 正モード
乾燥ガス温度	: 350°C
乾燥ガス流量	: 12 L/min
ネブライザー圧力	: 50 psi
イオン導入電圧	: 3000 V
フラグメンター電圧	: 100 V
イオン検出法	: SIM 法
モニタリングイオン	: m/z 223.10

4.5. イミダクロプリド (LC-MS, すいか, メロン)

4.5.1. 高速液体クロマトグラフの操作条件

(1) すいか, メロン (網なし 全果実 果肉 外側 絞るかす)

カラム	: Atlantis dC18 (Waters 製)
-----	----------------------------

- 内径 2.1 mm, 長さ 150 mm, 粒径 3 μm
- 溶離液 : A ; 5 mmol/L 酢酸アンモニウム含有メタノール
B ; 5 mmol/L 酢酸アンモニウム
A:B = 30:70(v/v)
- 流量 : 0.2 mL/min
- カラム温度 : 40°C
- (2) メロン (網なし 果汁, 網あり)
- カラム : Atlantis dC18 (Waters 製)
内径 2.1 mm, 長さ 150 mm, 粒径 3 μm
- 溶離液 : A ; アセトニトリル
B ; 5 mmol/L 酢酸アンモニウム
A:B = 20:80(v/v)
- 流量 : 0.2 mL/min
- カラム温度 : 40°C

4.5.2. 質量分析計の操作条件

- イオン化法 : エレクトロスプレーイオン化法 (ESI)
正モード
- 乾燥ガス温度 : 350°C
- 乾燥ガス流量 : 12 L/min
- ネブライザー圧力 : 50 psi
- イオン導入電圧 : 3000 V
- フラグメンター電圧 : 100 V
- イオン検出法 : SIM 法
- モニタリングイオン : m/z 256.10

4.6. ジェトフェンカルブ (LC-MS)

4.6.1. 高速液体クロマトグラフの操作条件

- カラム : Atlantis dC18 (Waters 製)
内径 2.1 mm, 長さ 150 mm, 粒径 3 μm
- 溶離液 : A ; 5 mmol/L 酢酸アンモニウム含有メタノール
B ; 5 mmol/L 酢酸アンモニウム
A:B = 30:70(v/v)
- 流量 : 0.2 mL/min
- カラム温度 : 40°C

4.6.2. 質量分析計の操作条件

イオン化法	: エレクトロスプレーイオン化法 (ESI) 正モード
乾燥ガス温度	: 350°C
乾燥ガス流量	: 12 L/min
ネブライザー圧力	: 50 psi
イオン導入電圧	: 3000 V
フラグメンター電圧	: 100 V
イオン検出法	: SIM 法
モニタリングイオン	: m/z 268.10

4.7. シペルメトリン (LC-MS, キウイフルーツ, メロン)

4.7.1. 高速液体クロマトグラフの操作条件

カラム	: Atlantis dC18 (Waters 製) 内径 2.1 mm, 長さ 150 mm, 粒径 3 μm
溶離液	: A ; 5 mmol/L 酢酸アンモニウム含有メタノール B ; 5 mmol/L 酢酸アンモニウム A:B = 90:10(v/v)
流量	: 0.2 mL/min
カラム温度	: 40°C

4.7.2. 質量分析計の操作条件

イオン化法	: エレクトロスプレーイオン化法 (ESI) 正モード
乾燥ガス温度	: 350°C
乾燥ガス流量	: 12 L/min
ネブライザー圧力	: 50 psi
イオン導入電圧	: 3000 V
フラグメンター電圧	: 100 V
イオン検出法	: SIM 法
モニタリングイオン	: m/z 433.20

4.8. プロシミドン (GC-ECD)

4.8.1. ガスクロマトグラフの操作条件

カラム	: Rtx-200 (RESTEK 製) 内径 0.53 mm, 長さ 30 m, 膜厚 1 μm
-----	--

温度 : カラム 180℃
 注入口 280℃, 検出器 300℃
ガス流量 : キャリアー (He) 14 mL/min
 メイクアップ (N₂) 50 mL/min

5. 検量線の作成

5.1. アセタミプリド

アセタミプリドの純品 25.0 mg 相当を 50 mL 容メスフラスコに精秤し, アセトニトリルで定容して 500 mg/L 溶液を調製した。この溶液を水/アセトニトリル (80:20, v/v) 混液で希釈して 0.0005, 0.001, 0.001, 0.01, 0.02 および 0.04 mg/L の標準溶液を調製した。この溶液の 5 μ L を前記条件の LC-MS に注入して, データ処理装置を用いてアセタミプリドのピーク面積を測定し, 横軸に重量, 縦軸にピーク面積をとって検量線を作成した。

5.2. イミダクロプリド

イミダクロプリドの純品 25.0 mg 相当を 50 mL 容メスフラスコに精秤し, アセトニトリルで定容して 500 mg/L 溶液を調製した。この溶液を水/アセトニトリル (80:20, v/v) 混液で希釈して 0.0005, 0.001, 0.00125, 0.01, 0.02 および 0.04 mg/L の標準溶液を調製した。この溶液の 10 μ L を前記条件の LC-MS に注入して, データ処理装置を用いてイミダクロプリドのピーク面積を測定し, 横軸に重量, 縦軸にピーク面積をとって検量線を作成した。

5.3. エトフェンプロックスおよびエトフェンプロックス代謝物 (α -CO 体)

エトフェンプロックスおよびエトフェンプロックス代謝物 (α -CO 体) の純品 25.0 mg 相当を 50 mL 容メスフラスコに精秤し, アセトニトリルで定容して 500 mg/L 溶液を調製した。この溶液をアセトニトリルで希釈して 0.0005, 0.001, 0.00125, 0.01, 0.02 および 0.04 mg/L の標準溶液を調製した。この溶液の 10 μ L を前記条件の LC-MS/MS に注入して, データ処理装置を用いてエトフェンプロックスおよびエトフェンプロックス代謝物 (α -CO 体) のピーク面積をそれぞれ測定し, 横軸に重量, 縦軸にピーク面積をとって検量線を作成した。

5.4. ジエトフェンカルブ

ジエトフェンカルブの純品 25.0 mg 相当を 50 mL 容メスフラスコに精秤し, アセトニトリルで定容して 500 mg/L 溶液を調製した。この溶液をアセトニトリル/水 (50:50, v/v) 混液で希釈して 0.0005, 0.001, 0.00125, 0.01, 0.02 および 0.04 mg/L の標準溶液を調製した。この溶液の 10 μ L を前記条件の LC-MS に注入して, データ処理

装置を用いてジエトフェンカルブのピーク面積を測定し、横軸に重量、縦軸にピーク面積をとって検量線を作成した。

5.5. シペルメトリン

シペルメトリンの純品 25.0 mg 相当を 50 mL 容メスフラスコに精秤し、アセトニトリルで定容して 500 mg/L 溶液を調製した。この溶液をアメタノールで希釈して 0.0005, 0.001, 0.00125, 0.01, 0.02 および 0.04 mg/L の標準溶液をそれぞれ調製した。この溶液の 10 μ L を前記条件の LC-MS に注入して、データ処理装置を用いてシペルメトリンのピーク面積または高さを測定し、横軸に重量、縦軸にピーク面積または高さをとって検量線を作成した。

5.6. プロシミドン

プロシミドンの純品 25.0 mg 相当を 50 mL 容メスフラスコに精秤し、アセトニトリルで定容して 500 mg/L 溶液を調製した。この溶液を 1 mL 取り溶媒を留去した後、ヘキサンで溶解、希釈して 0.001, 0.002, 0.0025, 0.01, 0.05 および 0.1 mg/L の標準溶液を調製した。この溶液の 2 μ L を前記条件の GC (ECD) に注入して、データ処理装置を用いてプロシミドンのピーク面積を測定し、横軸に重量、縦軸にピーク面積をとって検量線を作成した。

5.7. フェノブカルブ

フェノブカルブの純品 25.0 mg 相当を 50 mL 容メスフラスコに精秤し、アセトニトリルで定容して 500 mg/L 溶液を調製した。この溶液をメタノールで希釈して 0.0005, 0.001, 0.00125, 0.01, 0.02 および 0.04 mg/L の標準溶液をそれぞれ調製した。この溶液の 5 μ L を前記条件の LC-MS または 10 μ L を LC-MS/MS に注入して、データ処理装置を用いてフェノブカルブのピーク面積を測定し、横軸に重量、縦軸にピーク面積をとって検量線を作成した。

5.8. クロチアニジン

クロチアニジンの純品 25.0 mg 相当を 50 mL 容メスフラスコに精秤し、アセトニトリルで定容して 500 mg/L 溶液を調製した。この溶液を水/アセトニトリル (80:20, v/v) 混液で希釈して 0.0005, 0.001, 0.00125, 0.01, 0.02 および 0.04 mg/L の標準溶液をそれぞれ調製した。この溶液の 10 μ L を前記条件の LC-MS または LC-MS/MS に注入して、データ処理装置を用いてクロチアニジンのピーク面積を測定し、横軸に重量、縦軸にピーク面積をとって検量線を作成した。

6. すいか分析法

6.1. 抽出

6.1.1. 全果実，果肉，白部および絞りかす

試料 20 g を三角フラスコにはかりとり，アセトン 100 mL を加え，30 分間振とうした。抽出物をろ紙を敷いた桐山漏斗で吸引ろ過し，残渣をアセトン 50 mL で洗い，同様にろ過した。ろ液を合わせアセトンで 200 mL 定容とし，そのうちの 20 mL (試料 2 g 相当量) ずつをエトフェンプロックス，エトフェンプロックス代謝物 (α -CO 体) およびフェノブカルブ分析用とイミダクロプリドおよびクロチアニジン分析用としてそれぞれ分取した。それらの抽出液を 40°C 以下の水浴中で減圧濃縮し，アセトンを留去した。

6.1.2. 果皮

試料 10 g を三角フラスコにはかりとり，アセトン 100 mL を加え，30 分間振とうした。抽出物をろ紙を敷いた桐山漏斗で吸引ろ過し，残渣をアセトン 50 mL で洗い，同様にろ過した。ろ液を合わせアセトンで 200 mL 定容とし，そのうちの 20 mL (試料 1 g 相当量) ずつをエトフェンプロックス，エトフェンプロックス代謝物 (α -CO 体) およびフェノブカルブ分析用とイミダクロプリドおよびクロチアニジン分析用としてそれぞれ分取した。それらの抽出液を 40°C 以下の水浴中で減圧濃縮し，アセトンを留去した。

6.1.3. 果汁

試料 20 g を三角フラスコにはかりとり，アセトン 100 mL を加え，30 分間振とうした。抽出物をろ紙を敷いた桐山漏斗で吸引ろ過し，残渣をアセトン 50 mL で洗い，同様にろ過した。ろ液を合わせアセトンで 200 mL 定容とし，そのうちの 25 mL (試料 2.5 g 相当量) ずつをエトフェンプロックス，エトフェンプロックス代謝物 (α -CO 体) およびフェノブカルブ分析用とイミダクロプリドおよびクロチアニジン分析用としてそれぞれ分取した。それらの抽出液を 40°C 以下の水浴中で減圧濃縮し，アセトンを留去した。

6.2. エトフェンプロックス，エトフェンプロックス代謝物 (α -CO 体) およびフェノブカルブの精製

6.2.1. C₁₈ ミニカラムによる精製

C₁₈ ミニカラムにアセトニトリルおよび水を順次 5 mL ずつ流下し前処理した。濃縮液に水 5 mL を加えて，前処理した C₁₈ ミニカラムに流下した。さらに，水 5 mL および水/アセトニトリル(60:40, v/v)混液 5 mL で容器内を洗浄し，これを C₁₈ ミニカラム移して流下し，それらの流出液を捨てた。C₁₈ ミニカラムを 1 分間吸引乾燥した後，アセトニトリル 10 mL を流下し，溶出液を取り，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。

6.2.2. フロリジルミニカラムによる精製

フロリジルミニカラムにヘキサン 5 mL を流下し洗浄した。残留物をヘキサン 5 mL に溶解してフロリジルミニカラムに移して流下した。同様の操作を繰り返し、それらの流出液を捨てた。ついでヘキサン/酢酸エチル(85:15, v/v)混液 15 mL を流下し、溶出液を取り、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。

6.3. イミダクロプリドおよびクロチアニジンの精製

6.3.1. 多孔性ケイソウ土カラムによる精製

濃縮液に水 10 mL, アセトニトリル 5 mL および塩化ナトリウム 5 g を加えて混和し、注射針を装着した多孔性ケイソウ土カラムに流下した。10 分間放置後、ヘキサン 20 mL で容器内を洗って多孔性ケイソウ土カラムに移して流下した。さらにヘキサン 100 mL で同様の操作を繰り返し、これらの溶出液を捨てた。次に酢酸エチル 100 mL を流下し、この溶出液を取り、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。

6.3.2. シリカゲルミニカラムによる精製

シリカゲルミニカラムにヘキサン 5 mL を流下し洗浄した。残留物をヘキサン 5 mL に溶解してシリカゲルミニカラムに移して流下した。同様の操作を繰り返し、それらの流出液を捨てた。ついでヘキサン/アセトン(85:15, v/v)混液 10 mL を流下し、次にヘキサン/アセトン(70:30, v/v)混液 20 mL を流下し、溶出液を取り、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。

6.4. 定量

6.4.1. エトフェンプロックス, エトフェンプロックス代謝物 (α -CO 体) およびフェノブカルブ

エトフェンプロックス, エトフェンプロックス代謝物 (α -CO 体) およびフェノブカルブの残留物を適量のアセトニトリルに溶解し、その 10 μ L を前記条件の LC-MS/MS または 5 μ L を LC-MS に注入してピーク面積を求め、検量線よりエトフェンプロックス, エトフェンプロックス代謝物およびフェノブカルブの重量を求め、試料中の残留濃度を算出した。

6.4.2. イミダクロプリドおよびクロチアニジン

イミダクロプリドおよびクロチアニジンの残留物を適量の水/アセトニトリル(80:20, v/v)混液に溶解し、その 10 μ L を前記条件の LC-MS に注入してピーク面積を求め、検量線よりイミダクロプリドおよびクロチアニジンの重量を求め、試料中の残留濃度を算出した。

7. メロン分析法

7.1. 抽出

7.1.1. 全果実、果肉、外側および絞るかす

試料 20 g を三角フラスコにはかりとり、アセトン 100 mL を加え、30 分間振とうした。抽出物をろ紙を敷いた桐山漏斗で吸引ろ過し、残渣をアセトン 50 mL で洗い、同様にろ過した。ろ液を合わせアセトンで 200 mL 定容とし、そのうちの 20 mL (試料 2 g 相当量) ずつをシペルメトリンおよびフェノバルブ分析用とイミダクロプリドおよびクロチアニジン分析用としてそれぞれ分取した。それらの抽出液を 40°C 以下の水浴中で減圧濃縮し、アセトンを留去した。

7.1.2. 果皮

試料 10 g を三角フラスコにはかりとり、アセトン 80 mL を加え、ホモジナイザーで磨砕抽出した。シャフトに付着した試料をアセトン 20 mL で洗浄し、洗浄液を合わせ、30 分間振とうした。抽出物をろ紙を敷いた桐山漏斗で吸引ろ過し、残渣をアセトン 50 mL で洗い、同様にろ過した。ろ液を合わせアセトンで 200 mL 定容とし、そのうちの 20 mL (試料 1 g 相当量) ずつをシペルメトリンおよびフェノバルブ分析用とイミダクロプリドおよびクロチアニジン分析用としてそれぞれ分取した。それらの抽出液を 40°C 以下の水浴中で減圧濃縮し、アセトンを留去した。

7.1.3. 果汁

試料 20 g を三角フラスコにはかりとり、アセトン 100 mL を加え、30 分間振とうした。抽出物をろ紙を敷いた桐山漏斗で吸引ろ過し、残渣をアセトン 50 mL で洗い、同様にろ過した。ろ液を合わせアセトンで 200 mL 定容とし、そのうちの 25 mL (試料 2.5 g 相当量) ずつをシペルメトリンおよびフェノバルブ分析用とイミダクロプリドおよびクロチアニジン分析用としてそれぞれ分取した。それらの抽出液を 40°C 以下の水浴中で減圧濃縮し、アセトンを留去した。

7.2. シペルメトリンおよびフェノバルブの精製

7.2.1. C₁₈ ミニカラムによる精製

C₁₈ ミニカラムにアセトニトリルおよび水を順次 5 mL ずつ流下し前処理した。濃縮液に水 5 mL を加えて、前処理した C₁₈ ミニカラムに流下した。さらに、水 5 mL および水/アセトニトリル(60:40, v/v)混液 5 mL で容器内を洗浄し、これを C₁₈ ミニカラム移して流下し、それらの流出液を捨てた。C₁₈ ミニカラムを 1 分間吸引乾燥した後、アセトニトリル 10 mL を流下し、溶出液を取り、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. フロリジルミニカラムおよび NH₂ ミニカラムによる精製

フロリジルミニカラムおよび NH₂ ミニカラムにヘキサン 10 mL を流下し洗浄した。NH₂ ミニカラムを取り、残留物をヘキサン 5 mL に溶解してフロリジルミニカラムに移

して流下した。同様の操作を繰り返し、この溶出液を捨てた。ついで NH₂ ミニカラムをフロリジルミニカラムの下につけ、ヘキサン/酢酸エチル(85:15, v/v)混液 15 mL を流下し、溶出液を取り、40℃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. イミダクロプリドおよびクロチアニジンの精製

7.3.1. 多孔性ケイソウ土カラムによる精製

濃縮液に水 10 mL, アセトニトリル 5 mL および塩化ナトリウム 5 g を加えて混和し、注射針を装着した多孔性ケイソウ土カラムに流下した。10 分間放置後、ヘキサン 20 mL で容器内を洗って多孔性ケイソウ土カラムに移して流下した。さらにヘキサン 100 mL で同様の操作を繰り返し、これらの溶出液を捨てた。次に酢酸エチル 100 mL を流下し、この溶出液を取り、40℃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。

7.3.2. シリカゲルミニカラムによる精製

シリカゲルミニカラムにヘキサン 5 mL を流下し洗浄した。残留物をヘキサン 5 mL に溶解してシリカゲルミニカラムに移して流下した。同様の操作を繰り返した後、ついでヘキサン/アセトン(85:15, v/v) 混液 10 mL を流下しそれらの流出液を捨てた。次にヘキサン/アセトン(70:30, v/v) 混液 20 mL を流下し、溶出液を取り、40℃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。

7.4. 定量

7.4.1. シペルメトリンおよびフェノブカルブ

シペルメトリンおよびフェノブカルブの残留物を適量のメタノールに溶解した。シペルメトリンはその 10 μL を前記条件の LC-MS に注入してピーク高さを求め、検量線より重量を求め、試料中の残留濃度を算出した。フェノブカルブはその 10 μL を前記条件の LC-MS/MS に注入してピーク面積を求め、検量線より重量を求め、試料中の残留濃度を算出した。

7.4.2. イミダクロプリドおよびクロチアニジン

イミダクロプリドおよびクロチアニジンの残留物を適量の水/アセトニトリル(80:20, v/v)混液に溶解し、その 10 μL を前記条件の LC-MS に注入してピーク面積を求め、検量線よりイミダクロプリドおよびクロチアニジンの重量を求め、試料中の残留濃度を算出した。

8. キウイフルーツ分析法

8.1. 抽出

8.1.1. 全果実、果肉および絞るかす

試料 20 g を三角フラスコにはかりとり、アセトン 100 mL を加え、30 分間振とうした。抽出物をろ紙を敷いた桐山漏斗で吸引ろ過し、残渣をアセトン 50 mL で洗い、同様にろ過した。ろ液を合わせアセトンで 200 mL 定容とし、20 mL (試料 2 g 相当量) をシペルメトリン分析用とアセタミプリドおよびジエトフェンカルブ分析用としてそれぞれ分取した。また、40 mL (試料 4 g 相当量) をプロシミドン分析用として分取した。それらの抽出液を 40°C 以下の水浴中で減圧濃縮し、アセトンを留去した。

8.1.2. 果皮

試料 10 g を三角フラスコにはかりとり、アセトン 100 mL を加え、30 分間振とうした。抽出物をろ紙を敷いた桐山漏斗で吸引ろ過し、残渣をアセトン 50 mL で洗い、同様にろ過した。ろ液を合わせアセトンで 200 mL 定容とし、20 mL (試料 1 g 相当量) をシペルメトリン分析用とアセタミプリドおよびジエトフェンカルブ分析用としてそれぞれ分取した。また、40 mL (試料 2 g 相当量) をプロシミドン分析用として分取した。それらの抽出液を 40°C 以下の水浴中で減圧濃縮し、アセトンを留去した。

8.1.3. 果汁

試料 20 g を三角フラスコにはかりとり、アセトン 100 mL を加え、30 分間振とうした。抽出物をろ紙を敷いた桐山漏斗で吸引ろ過し、残渣をアセトン 50 mL で洗い、同様にろ過した。ろ液を合わせアセトンで 200 mL 定容とし、25 mL (試料 2.5 g 相当量) をシペルメトリン分析用とアセタミプリドおよびジエトフェンカルブ分析用としてそれぞれ分取した。また、50 mL (試料 5 g 相当量) をプロシミドン分析用として分取した。それらの抽出液を 40°C 以下の水浴中で減圧濃縮し、アセトンを留去した。

8.2. プロシミドンの精製

8.2.1. C₁₈ ミニカラムによる精製

C₁₈ ミニカラムにアセトニトリルおよび水を順次 5 mL ずつ流下し前処理した。濃縮液に水 5 mL を加えて、前処理した C₁₈ ミニカラムに流下した。さらに、水 5 mL および水/アセトニトリル(60:40, v/v)混液 5 mL で容器内を洗浄し、これを C₁₈ ミニカラム移して流下し、それらの流出液を捨てた。C₁₈ ミニカラムを 1 分間吸引乾燥した後、アセトニトリル 10 mL を流下し、溶出液を取り、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。

8.2.2. フロリジルミニカラムによる精製

フロリジルミニカラムにヘキサン 5 mL を流下し洗浄した。残留物をヘキサン 5 mL に溶解してフロリジルミニカラムに移して流下した。同様の操作を繰り返し、ついでヘキサン/ジエチルエーテル(95:5, v/v)混液 5 mL を流下し、これらの流出液を捨てた。

次にヘキサン／アセトン(95:5, v/v)混液 20 mL を流下し、溶出液を取り、40℃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。

8.3. シペルメトリンの精製

8.3.1. C₁₈ ミニカラムによる精製

C₁₈ ミニカラムにアセトニトリルおよび水を順次 5 mL ずつ流下し前処理した。濃縮液に水 5 mL を加えて、前処理した C₁₈ ミニカラムに流下した。さらに、水 5 mL およびアセトニトリル／水 (60:40, v/v)混液 5 mL で容器内を洗浄し、これを C₁₈ ミニカラム移して流下し、それらの流出液を捨てた。C₁₈ ミニカラムを 1 分間吸引乾燥した後、アセトニトリル 10 mL を流下し、溶出液を取り、40℃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。

8.3.2. フロリジルミニカラムによる精製

フロリジルミニカラムにヘキサン 5 mL を流下し洗浄した。残留物をヘキサン 5 mL に溶解してフロリジルミニカラムに移して流下した。同様の操作を繰り返し、ついでヘキサン／ジエチルエーテル(95:5, v/v)混液 15 mL を流下し、それらの流出液を捨てた。さらに、ヘキサン／アセトン(95:5, v/v)混液 20 mL を流下し、その溶出液を取り、40℃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。

8.4. ジェトフェンカルブおよびアセタミプリドの精製

8.4.1. 多孔性ケイソウ土カラムによる精製

濃縮液に水 10 mL, アセトニトリル 5 mL および塩化ナトリウム 5 g を加えて混和し、注射針を装着した多孔性ケイソウ土カラムに流下した。10 分間放置後、ヘキサン 20 mL で容器内を洗って多孔性ケイソウ土カラムに移して流下した。さらにヘキサン 100 mL で同様の操作を繰り返し、これらの溶出液を合わせた (ジェトフェンカルブ画分)。次に酢酸エチル 100 mL を流下しこの溶出液を取り (アセタミプリド画分)、両画分を 40℃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。

8.4.2. フロリジルミニカラムによるジェトフェンカルブ画分の精製

フロリジルミニカラムにヘキサン 5 mL を流下し洗浄した。残留物をヘキサン 5 mL に溶解してフロリジルミニカラムに移して流下した。同様の操作を繰り返し、それらの流出液を捨てた。ついでヘキサン／ジエチルエーテル(95:5, v/v)混液 5 mL を流下し、その流出液を捨てた。さらに、ヘキサン／アセトン(95:5, v/v) 混液 20 mL を流下し、その溶出液を取り、40℃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。

8.4.3. フロリジルミニカラムによるアセタミプリド画分の精製

フロリジルミニカラムにヘキサン 5 mL を流下し洗浄した。残留物をヘキサン 5 mL に溶解してフロリジルミニカラムに移して流下した。同様の操作をさらに 2 回繰り返

し、それらの流出液を捨てた。ついでヘキサン／アセトン(85:15, v/v)混液 10 mL を流下し、それらの流出液を捨てた。さらに、ヘキサン／アセトン(50:50, v/v)混液 20 mL を流下し、その溶出液を取り、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。

8.5. 定量

8.5.1. プロシミドン

プロシミドン画分の残留物を適量のヘキサンに溶解し、その 2 μ L を前記条件の GC-ECD に注入してピーク面積を求め、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。

8.5.2. シペルメトリン

シペルメトリン画分の残留物を適量のメタノールに溶解し、その 10 μ L を前記条件の LC-MS に注入してピーク面積を求め、検量線よりシペルメトリンの重量を求め、試料中の各残留濃度を算出した。

8.5.3. ジエトフェンカルブ

ジエトフェンカルブ画分の残留物を適量の水／アセトニトリル (50:50, v/v)に溶解し、その 10 μ L を前記条件の LC-MS に注入してピーク面積を求め、検量線よりジエトフェンカルブの重量を求め、試料中の残留濃度を算出した。

8.5.4. アセタミプリド

アセタミプリド画分の残留物を適量の水／アセトニトリル (80:20, v/v)に溶解し、その 10 μ L を前記条件の LC-MS に注入してピーク面積を求め、検量線よりアセタミプリドの重量を求め、試料中の残留濃度を算出した。

9. 定量限界 (LOQ) および検出限界 (LOD)

作物	分析部位	定量限界 (ppm)	検出限界 (ppm)
すいか	全果実	0.002	0.001
	果肉	0.001	0.0005
	果皮	0.005	0.002
	果汁	0.0005	0.0002
	絞るかす	0.001	0.0005
メロン	全果実	0.002	0.001
	果肉	0.001	0.0005
	果皮	0.005	0.002
	果汁	0.0005	0.0002
	絞るかす	0.001	0.0005
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
	果汁	0.0005	0.0002
	絞るかす	0.001	0.0005

10. 回収率

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、その20倍および実残留値レベルの添加濃度における回収試験を各3連分析で実施した。なお、無処理試料は2連分析した。無処理試料の分析値が定量限界以上の場合（メロン フェノブカルブ 高知および宮崎試料、すいか 小玉 フェノブカルブ 宮崎試料等）は、その値を差し引いて回収率を算出した。回収試験結果を表に示す（表 1~3）。

表 1. すいか試料における回収率

表 1.1. エトフェンプロックス

分析試料	分析部位	添加濃度 (mg/kg)	回収率 (%)			平均回収率 (%)	S.D. (%)	RSD (%)
			A	B	C			
高知	全果実	1	83	85	87	85	2.0	2.4
		0.1	96	93	96	95	1.7	1.8
		0.002	82	97	99	93	9.3	10.0
大玉	果肉	0.05	77	76	76	76	0.6	0.8
		0.001	90	85	80	85	5.0	5.9
	白部	0.05	83	82	79	81	2.1	2.6
		0.001	110	116	119	115	4.6	4.0
	果皮	10	71	71	74	72	1.7	2.4
		0.25	98	97	99	98	1.0	1.0
0.005		79	80	80	80	0.6	0.8	
果汁	0.025	85	88	83	85	2.5	2.9	
	0.0005	87	90	83	87	3.5	4.0	

分析試料	分析部位	添加濃度 (mg/kg)	回収率 (%)			平均回収率 (%)	S.D. (%)	RSD (%)
			A	B	C			
高知	全果実	1	94	91	90	92	2.1	2.3
		0.1	88	82	88	86	3.5	4.1
		0.002	89	92	87	89	2.5	2.8
小玉	果肉	0.05	73	71	73	72	1.2	1.7
		0.001	79	82	77	79	2.5	3.2
	白部	0.05	88	73	89	83	9.0	10.8
		0.001	83	70	76	76	6.5	8.6
	果皮	10	78	80	77	78	1.5	1.9
		0.25	98	97	99	98	1.0	1.0
0.005		102	94	90	95	6.1	6.4	
果汁	0.025	93	88	90	90	2.5	2.8	
	0.0005	97	108	111	105	7.4	7.0	

分析試料	分析部位	添加濃度 (mg/kg)	回収率 (%)			平均回収率 (%)	S.D. (%)	RSD (%)
			A	B	C			
宮崎	全果実	1	93	92	95	93	1.5	1.6
		0.1	88	94	89	90	3.2	3.6
		0.002	84	79	85	83	3.2	3.9
大玉	果肉	0.05	74	82	87	81	6.6	8.1
		0.001	71	85	90	82	9.8	12.0
	白部	0.05	71	77	75	74	3.1	4.2
		0.001	78	70	85	78	7.5	9.6
	果皮	10	85	87	85	86	1.2	1.4
		0.25	84	102	93	93	9.0	9.7
0.005		98	104	93	98	5.5	5.6	
果汁	0.025	72	87	76	78	7.8	10.0	
	0.0005	76	79	71	75	4.0	5.3	

分析試料	分析部位	添加濃度 (mg/kg)	回収率 (%)			平均回収率 (%)	S.D. (%)	RSD (%)
			A	B	C			
宮崎	全果実	1	93	92	95	93	1.5	1.6
		0.1	88	94	89	90	3.2	3.6
		0.002	84	79	85	83	3.2	3.9
小玉	果肉	0.05	74	82	87	81	6.6	8.1
		0.001	71	85	90	82	9.8	12.0
	白部	0.05	71	77	75	74	3.1	4.2
		0.001	78	70	85	78	7.5	9.6
	果皮	10	85	87	85	86	1.2	1.4
		0.25	84	102	93	93	9.0	9.7
0.005		98	104	93	98	5.5	5.6	
果汁	0.025	72	87	76	78	7.8	10.0	
	0.0005	76	79	71	75	4.0	5.3	

表 1 (続き). すいか試料における回収率

表 1.2. エトフェンプロックス代謝物 (α -CO 体)

分析試料	分析部位	添加濃度 (mg/kg)	回収率 (%)			平均回収率 (%)	S.D. (%)	RSD (%)
			A	B	C			
高知	全果実	0.1	100	97	101	99	2.1	2.1
		0.00	82	87	83	84	2.6	3.1
大玉	果肉	0.05	80	77	77	78	1.7	2.2
		0.001	89	85	77	84	6.1	7.3
	白部	0.05	87	83	80	83	3.5	4.2
		0.001	94	113	103	103	9.5	9.2
	果皮	0.25	104	105	108	106	2.1	2.0
		0.005	79	78	81	79	1.5	1.9
果汁	0.025	91	94	90	92	2.1	2.3	
		0.0005	85	89	84	86	2.6	3.0

分析試料	分析部位	添加濃度 (mg/kg)	回収率 (%)			平均回収率 (%)	S.D. (%)	RSD (%)
			A	B	C			
高知	全果実	0.1	92	88	93	91	2.6	2.9
		0.002	84	89	86	86	2.5	2.9
小玉	果肉	0.05	74	70	73	72	2.1	2.9
		0.001	76	75	76	76	0.6	0.8
	白部	0.05	91	74	70	78	11.2	14.4
		0.001	82	71	81	78	6.1	7.8
	果皮	0.25	95	100	101	99	3.2	3.2
		0.005	82	77	79	79	2.5	3.2
果汁	0.025	100	96	95	97	2.6	2.7	
		0.0005	83	98	89	90	7.5	8.3

分析試料	分析部位	添加濃度 (mg/kg)	回収率 (%)			平均回収率 (%)	S.D. (%)	RSD (%)
			A	B	C			
宮崎	全果実	0.1	96	103	99	99	3.5	3.5
		0.00	78	111	85	91	17.4	19.1
大玉	果肉	0.05	76	83	87	82	5.6	6.8
		0.001	71	95	91	86	12.9	15.0
	白部	0.05	74	80	84	79	5.0	6.3
		0.001	77	73	83	78	5.0	6.4
	果皮	0.25	89	107	100	99	9.1	9.2
		0.005	91	97	96	95	3.2	3.4
果汁	0.025	75	92	77	81	9.3	11.5	
		0.0005	87	93	91	90	3.1	3.4

分析試料	分析部位	添加濃度 (mg/kg)	回収率 (%)			平均回収率 (%)	S.D. (%)	RSD (%)
			A	B	C			
宮崎	全果実	0.1	105	103	99	102	3.1	3.0
		0.00	102	88	89	93	7.8	8.4
小玉	果肉	0.05	79	93	85	86	7.0	8.1
		0.001	99	89	117	102	14.2	13.9
	白部	0.05	90	90	91	90	0.6	0.7
		0.001	92	92	88	91	2.3	2.5
	果皮	0.25	100	108	110	106	5.3	5.0
		0.005	77	90	90	86	7.5	8.7
果汁	0.025	92	96	93	94	2.1	2.2	
		0.0005	117	113	116	115	2.1	1.8

表 1 (続き). すいか試料における回収率

表 1.3. フェノブカルブ

分析試料	分析部位	添加濃度 (mg/kg)	回収率 (%)			平均回収率 (%)	S.D. (%)	RSD (%)
			A	B	C			
高知	全果実	1	100	98	97	98	1.5	1.5
		0.1	96	93	95	95	1.5	1.6
		0.002	94	96	95	95	1.0	1.1
大玉	果肉	0.05	97	94	96	96	1.5	1.6
		0.001	103	103	101	102	1.2	1.2
	白部	0.5	97	96	96	96	0.6	0.6
		0.05	94	92	92	93	1.2	1.3
	0.001	95	106	99	100	5.6	5.6	
		1	100	99	102	100	1.5	1.5
果皮	0.25	90	90	89	90	0.6	0.7	
	0.005	93	95	95	94	1.2	1.3	
	0.025	94	98	97	96	2.1	2.2	
果汁	0.0005	107	108	110	108	1.5	1.4	

分析試料	分析部位	添加濃度 (mg/kg)	回収率 (%)			平均回収率 (%)	S.D. (%)	RSD (%)
			A	B	C			
高知	全果実	1	97	97	97	97	0.0	0.0
		0.1	91	92	91	91	0.6	0.7
		0.002	103	110	107	107	3.5	3.3
小玉	果肉	0.05	91	91	93	92	1.2	1.3
		0.001	99	103	91	98	6.1	6.2
	白部	0.5	96	95	95	95	0.6	0.6
		0.05	92	96	74	87	11.7	13.4
	0.001	88	88	79	85	5.2	6.1	
		2	88	90	91	90	1.5	1.7
果皮	0.25	87	92	87	89	2.9	3.3	
	0.005	112	110	110	111	1.2	1.1	
果汁	0.025	95	94	96	95	1.0	1.1	
	0.0005	90	98	86	91	6.1	6.7	

分析試料	分析部位	添加濃度 (mg/kg)	回収率 (%)			平均回収率 (%)	S.D. (%)	RSD (%)
			A	B	C			
宮崎	全果実	0.1	93	95	95	94	1.2	1.3
		0.002	107	109	113	110	3.1	2.8
大玉	果肉	0.05	95	95	94	95	0.6	0.6
		0.001	87	90	84	87	3.0	3.4
	白部	0.05	86	94	94	91	4.6	5.1
		0.001	99	100	93	97	3.8	3.9
	果皮	0.25	91	92	92	92	0.6	0.7
		0.005	92	93	95	93	1.5	1.6
果汁	0.025	94	101	96	97	3.6	3.7	
	0.0005	94	87	89	90	3.6	4.0	

分析試料	分析部位	添加濃度 (mg/kg)	回収率 (%)			平均回収率 (%)	S.D. (%)	RSD (%)
			A	B	C			
宮崎	全果実	0.1	93	94	89	92	2.6	2.8
		0.002	110	113	109	111	2.1	1.9
小玉	果肉	0.05	91	96	94	94	2.5	2.7
		0.001	108	100	102	103	4.2	4.1
	白部	0.05	92	95	93	93	1.5	1.6
		0.001	112	110	111	111	1.0	0.9
	果皮*	0.25	93	86	86	88	4.0	4.5
		0.005	100	100	95	98	2.9	3.0
果汁	0.025	98	101	100	100	1.5	1.5	
	0.0005	93	98	102	98	4.5	4.6	

* 無処理の値 0.008 mg/kgを差し引いて算出した

表 1 (続き). すいか試料における回収率

表 1.4. イミダクロプリド

分析試料	分析部位	添加濃度 (mg/kg)	回収率 (%)			平均回収率 (%)	S.D. (%)	RSD (%)
			A	B	C			
高知	全果実	0.1	90	87	90	89	1.7	1.9
		0.002	81	80	89	83	4.9	5.9
大玉	果肉	0.05	95	89	95	93	3.5	3.8
		0.001	97	100	98	98	1.5	1.5
	白部	0.05	96	95	93	95	1.5	1.6
		0.001	91	86	76	84	7.6	9.0
	果皮	0.25	87	92	90	90	2.5	2.8
		0.005	75	81	75	77	3.5	4.5
	果皮	0.025	89	99	100	96	6.1	6.4
		0.0005	97	102	97	99	2.9	2.9
0.005		93	95	95	94	1.2	1.3	
果汁	0.025	94	98	97	96	2.1	2.2	
	0.0005	107	108	110	108	1.5	1.4	

分析試料	分析部位	添加濃度 (mg/kg)	回収率 (%)			平均回収率 (%)	S.D. (%)	RSD (%)
			A	B	C			
高知	全果実	1	92	92	91	92	0.6	0.7
		0.1	92	94	96	94	2.0	2.1
		0.002	98	99	97	98	1.0	1.0
小玉	果肉	0.05	94	93	96	94	1.5	1.6
		0.001	102	103	103	103	0.6	0.6
	白部	0.5	84	84	89	86	2.9	3.4
		0.05	91	95	97	94	3.1	3.3
	白部	0.001	97	94	101	97	3.5	3.6
		2	86	86	87	86	0.6	0.7
	果皮	0.25	96	94	94	95	1.2	1.3
		0.005	99	86	94	93	6.6	7.1
果汁	0.025	94	95	95	95	0.6	0.6	
	0.0005	104	107	104	105	1.7	1.6	

分析試料	分析部位	添加濃度 (mg/kg)	回収率 (%)			平均回収率 (%)	S.D. (%)	RSD (%)
			A	B	C			
宮崎	全果実	0.1	94	97	97	96	1.7	1.8
		0.002	94	90	91	92	2.1	2.3
大玉	果肉	0.05	94	96	95	95	1.0	1.1
		0.001	93	92	96	94	2.1	2.2
	白部	0.05	91	96	91	93	2.9	3.1
		0.001	91	84	95	90	5.6	6.2
	果皮	0.25	93	95	96	95	1.5	1.6
		0.005	98	96	96	97	1.2	1.2
	果汁	0.025	93	95	96	95	1.5	1.6
		0.0005	91	89	85	88	3.1	3.5

分析試料	分析部位	添加濃度 (mg/kg)	回収率 (%)			平均回収率 (%)	S.D. (%)	RSD (%)
			A	B	C			
宮崎	全果実	0.1	96	98	97	97	1.0	1.0
		0.002	90	86	89	88	2.1	2.4
小玉	果肉	0.05	96	98	92	95	3.1	3.3
		0.001	87	88	76	84	6.7	8.0
	白部	0.05	93	97	94	95	2.1	2.2
		0.001	99	96	96	97	1.7	1.8
	果皮	0.25	97	97	97	97	0.0	0.0
		0.005	87	92	91	90	2.6	2.9
	果汁	0.025	97	96	94	96	1.5	1.6
		0.0005	96	91	83	90	6.6	7.3

表 1 (続き). すいか試料における回収率

表 1.5. クロチアニジン

分析試料	分析部位	添加濃度 (mg/kg)	回収率 (%)			平均回収率 (%)	S.D. (%)	RSD (%)
			A	B	C			
高知	全果実	1	86	86	85	86	0.6	0.7
		0.1	91	89	93	91	2.0	2.2
		0.002	86	87	92	88	3.2	3.6
大玉	果肉	0.05	95	91	97	94	3.1	3.3
		0.001	81	81	79	80	1.2	1.5
	白部	0.5	75	74	75	75	0.6	0.8
		0.05	96	98	93	96	2.5	2.6
	果皮	0.001	88	88	75	84	7.5	8.9
		1	92	92	92	92	0.0	0.0
果汁	0.25	90	94	92	92	2.0	2.2	
	0.005	73	78	72	74	3.2	4.3	
	0.025	85	95	91	90	5.0	5.6	
	0.0005	94	95	108	99	7.8	7.9	

分析試料	分析部位	添加濃度 (mg/kg)	回収率 (%)			平均回収率 (%)	S.D. (%)	RSD (%)
			A	B	C			
高知	全果実	1	90	89	90	90	0.6	0.7
		0.1	93	94	97	95	2.1	2.2
		0.002	88	91	91	90	1.7	1.9
小玉	果肉	0.05	93	94	97	95	2.1	2.2
		0.001	90	94	88	91	3.1	3.4
	白部	0.5	86	85	87	86	1.0	1.2
		0.05	92	95	98	95	3.0	3.2
	果皮	0.001	85	91	95	90	5.0	5.6
		2	89	87	87	88	1.2	1.4
果汁	0.25	99	98	97	98	1.0	1.0	
	0.005	91	81	82	85	5.5	6.5	
	0.1	118	118	119	118	0.6	0.5	
	0.025	95	94	97	95	1.5	1.6	
	0.0005	97	105	89	97	8.0	8.2	

分析試料	分析部位	添加濃度 (mg/kg)	回収率 (%)			平均回収率 (%)	S.D. (%)	RSD (%)
			A	B	C			
宮崎	全果実	0.1	95	97	97	96	1.2	1.3
		0.002	94	100	100	98	3.5	3.6
大玉	果肉	0.05	95	97	97	96	1.2	1.3
		0.001	89	87	96	91	4.7	5.2
	白部	0.05	94	99	94	96	2.9	3.0
		0.001	93	89	81	88	6.1	6.9
	果皮	1	78	78	78	78	0.0	0.0
		0.25	97	99	100	99	1.5	1.5
果汁	0.005	88	106	93	96	9.3	9.7	
	0.025	91	98	98	96	4.0	4.2	
	0.0005	94	101	97	97	3.5	3.6	

分析試料	分析部位	添加濃度 (mg/kg)	回収率 (%)			平均回収率 (%)	S.D. (%)	RSD (%)
			A	B	C			
宮崎	全果実	0.1	96	98	98	97	1.2	1.2
		0.002	94	95	103	97	4.9	5.1
小玉	果肉	0.05	95	97	93	95	2.0	2.1
		0.001	104	109	92	102	8.7	8.5
	白部	0.05	95	97	95	96	1.2	1.3
		0.001	94	107	99	100	6.6	6.6
	果皮	1	98	96	96	97	1.2	1.2
		0.25	98	100	99	99	1.0	1.0
果汁	0.005	100	103	106	103	3.0	2.9	
	0.025	96	99	94	96	2.5	2.6	
	0.0005	98	100	99	99	1.0	1.0	

表 2. メロン試料における回収率

表 2.1. シペルメトリン

分析試料	分析部位	添加濃度 (mg/kg)	回収率 (%)			平均回収率 (%)	S.D. (%)	RSD (%)
			A	B	C			
高知	全果実	1	100	101	101	101	0.6	0.6
		0.1	92	96	92	93	2.3	2.5
		0.002	73	70	71	71	1.5	2.1
ネット	果肉	0.05	94	79	88	87	7.5	8.6
		0.001	71	77	76	75	3.2	4.3
	外側	0.05	90	89	90	90	0.6	0.7
		0.001	70	86	70	75	9.2	12.3
	果皮	10	82	83	83	83	0.6	0.7
		0.25	91	74	78	81	8.9	11.0
		0.005	74	70	70	71	2.3	3.2
	果汁	0.025	70	84	70	75	8.1	10.8
		0.0005	76	75	71	74	2.6	3.5
	絞りかす	0.05	70	73	71	71	1.5	2.1
		0.001	75	72	70	72	2.5	3.5

分析試料	分析部位	添加濃度 (mg/kg)	回収率 (%)			平均回収率 (%)	S.D. (%)	RSD (%)
			A	B	C			
高知	全果実	1	96	98	97	97	1.0	1.0
		0.1	99	97	96	97	1.5	1.5
		0.002	74	84	98	85	12.1	14.2
ノーネット	果肉	0.05	88	86	89	88	1.5	1.7
		0.001	79	73	84	79	5.5	7.0
	外側	0.05	84	92	91	89	4.4	4.9
		0.001	73	80	79	77	3.8	4.9
	果皮	10	72	72	71	72	0.6	0.8
		0.25	93	85	87	88	4.2	4.8
		0.005	70	73	71	71	1.5	2.1
	果汁	0.025	93	96	95	95	1.5	1.6
		0.0005	71	79	80	77	4.9	6.4
	絞りかす	0.05	79	90	95	88	8.2	9.3
		0.001	87	73	84	81	7.4	9.1

分析試料	分析部位	添加濃度 (mg/kg)	回収率 (%)			平均回収率 (%)	S.D. (%)	RSD (%)
			A	B	C			
宮崎	全果実	1	96	97	96	96	0.6	0.6
		0.1	84	87	90	87	3.0	3.4
		0.002	89	90	87	89	1.5	1.7
ネット	果肉	0.05	94	94	90	93	2.3	2.5
		0.001	86	89	86	87	1.7	2.0
	外側	0.05	93	100	97	97	3.5	3.6
		0.001	85	89	86	87	2.1	2.4
	果皮	10	79	79	79	79	0.0	0.0
		0.25	72	75	79	75	3.5	4.7
		0.005	81	77	77	78	2.3	2.9
	果汁	0.025	83	87	87	86	2.3	2.7
		0.0005	77	74	76	76	1.5	2.0
	絞りかす	0.05	88	90	86	88	2.0	2.3
		0.001	86	85	87	86	1.0	1.2

分析試料	分析部位	添加濃度 (mg/kg)	回収率 (%)			平均回収率 (%)	S.D. (%)	RSD (%)
			A	B	C			
宮崎	全果実	1	72	72	73	72	0.6	0.8
		0.1	74	79	75	76	2.6	3.4
		0.002	85	83	83	84	1.2	1.4
ノーネット	果肉	0.05	70	74	70	71	2.3	3.2
		0.001	82	81	81	81	0.6	0.7
	外側	0.05	77	76	80	78	2.1	2.7
		0.001	83	85	85	84	1.2	1.4
	果皮	10	81	80	82	81	1.0	1.2
		0.25	75	76	78	76	1.5	2.0
		0.005	78	80	79	79	1.0	1.3
	果汁	0.025	70	70	71	70	0.6	0.9
		0.0005	78	76	79	78	1.5	1.9
	絞りかす	0.05	76	70	80	75	5.0	6.7
		0.001	83	86	84	84	1.5	1.8

表 2 (続き). メロン試料における回収率

表 2.2. フェノブカルブ

分析試料	分析部位	添加濃度 (mg/kg)	回収率 (%)			平均回収率 (%)	S.D. (%)	RSD (%)
			A	B	C			
高知	全果実*	5	87	95	90	91	4.0	4.4
		0.1	87	93	87	89	3.5	3.9
ネット	果肉	0.05	86	85	86	86	0.6	0.7
		0.001	96	100	106	101	5.0	5.0
	外側	0.1	88	94	93	92	3.2	3.5
		0.001	116	107	102	108	7.1	6.6
	果皮**	50	95	96	90	94	3.2	3.4
		0.25	95	97	96	96	1.0	1.0
	果汁	0.025	90	94	93	92	2.1	2.3
		0.0005	110	118	91	106	13.9	13.1
	絞りかす	0.05	85	84	78	82	3.8	4.6
		0.001	117	101	94	104	11.8	11.3

* 無処理の値 0.039 mg/kgを差し引いて算出した

** 無処理の値 0.422 mg/kgを差し引いて算出した

分析試料	分析部位	添加濃度 (mg/kg)	回収率 (%)			平均回収率 (%)	S.D. (%)	RSD (%)
			A	B	C			
高知	全果実	1	82	84	89	85	3.6	4.2
		0.1	94	102	101	99	4.4	4.4
		0.002	92	94	86	91	4.2	4.6
ノーネット	果肉	0.10	89	89	91	90	1.2	1.3
		0.05	103	109	102	105	3.8	3.6
		0.001	101	112	95	103	8.6	8.3
	外側	0.1	84	84	83	84	0.6	0.7
		0.05	98	99	98	98	0.6	0.6
		0.001	89	94	108	97	9.8	10.1
	果皮*	10	83	84	88	85	2.6	3.1
		0.25	95	102	104	100	4.7	4.7
	果汁	0.200	84	88	85	86	2.1	2.4
		0.025	95	77	94	89	10.1	11.3
0.0005		92	86	90	89	3.1	3.5	
絞りかす	0.1	77	76	78	77	1.0	1.3	
	0.05	95	86	81	87	7.1	8.2	
	0.001	116	102	117	112	8.4	7.5	

* 無処理の値 0.024 mg/kgを差し引いて算出した

分析試料	分析部位	添加濃度 (mg/kg)	回収率 (%)			平均回収率 (%)	S.D. (%)	RSD (%)
			A	B	C			
宮崎	全果実*	1.0	87	85	85	86	1.2	1.4
		0.1	75	84	88	82	6.7	8.2
ネット	果肉	0.05	91	84	86	87	3.6	4.1
		0.001	117	108	119	115	5.9	5.1
	外側	0.05	88	93	85	89	4.0	4.5
		0.001	84	86	78	83	4.2	5.1
	果皮**	10	90	85	89	88	2.6	3.0
		0.25	90	91	87	89	2.1	2.4
	果汁	0.025	92	97	91	93	3.2	3.4
		0.0005	77	83	77	79	3.5	4.4
	絞りかす	0.05	83	87	84	85	2.1	2.5
		0.001	111	100	107	106	5.6	5.3

* 無処理の値 0.034 mg/kgを差し引いて算出した

** 無処理の値 0.300 mg/kgを差し引いて算出した

分析試料	分析部位	添加濃度 (mg/kg)	回収率 (%)			平均回収率 (%)	S.D. (%)	RSD (%)
			A	B	C			
宮崎	全果実	1.0	82	84	89	85	3.6	4.2
		0.1	94	102	101	99	4.4	4.4
		0.002	92	94	86	91	4.2	4.6
ノーネット	果肉	0.1	89	89	91	90	1.2	1.3
		0.05	103	109	102	105	3.8	3.6
		0.001	101	112	95	103	8.6	8.3
	外側	0.1	84	84	83	84	0.6	0.7
		0.05	98	99	98	98	0.6	0.6
		0.001	89	94	108	97	9.8	10.1
	果皮*	10	83	84	88	85	2.6	3.1
		0.25	95	102	104	100	4.7	4.7
	果汁	0.2	84	88	85	86	2.1	2.4
		0.025	95	77	94	89	10.1	11.3
0.0005		92	86	90	89	3.1	3.5	
絞りかす	0.1	77	76	85	79	4.9	6.2	
	0.05	95	86	94	92	4.9	5.3	
	0.001	116	102	90	103	13.0	12.6	

* 無処理の値 0.024 mg/kgを差し引いて算出した

表 2 (続き). メロン試料における回収率

表 2.3. イミダクロプリド

分析試料	分析部位	添加濃度 (mg/kg)	回収率 (%)			平均回収率 (%)	S.D. (%)	RSD (%)
			A	B	C			
高知	全果実	1	99	98	99	99	0.6	0.6
		0.1	95	94	96	95	1.0	1.1
		0.002	98	97	101	99	2.1	2.1
ネット	果肉	0.05	94	95	100	96	3.2	3.3
		0.001	98	88	75	87	11.5	13.2
		0.05	81	87	95	88	7.0	8.0
	外側	0.001	96	93	92	94	2.1	2.2
		2	98	97	98	98	0.6	0.6
		0.25	91	94	94	93	1.7	1.8
	果皮	0.005	84	84	89	86	2.9	3.4
		0.025	96	92	93	94	2.1	2.2
		0.0005	95	94	91	93	2.1	2.3
	絞りかす	0.05	91	92	90	91	1.0	1.1
		0.001	99	92	89	93	5.1	5.5

分析試料	分析部位	添加濃度 (mg/kg)	回収率 (%)			平均回収率 (%)	S.D. (%)	RSD (%)
			A	B	C			
高知	全果実	1	97	96	96	96	0.6	0.6
		0.1	93	95	97	95	2.0	2.1
		0.002	78	74	86	79	6.1	7.7
ノーネット	果肉	0.05	96	97	97	97	0.6	0.6
		0.001	96	86	87	90	5.5	6.1
		1	99	97	97	98	1.2	1.2
	外側	0.05	90	95	91	92	2.6	2.8
		0.001	95	81	89	88	7.0	8.0
		2	88	88	88	88	0.0	0.0
	果皮	0.25	95	92	94	94	1.5	1.6
		0.005	88	88	89	88	0.6	0.7
		0.1	97	97	97	97	0.0	0.0
	果汁	0.025	100	101	100	100	0.6	0.6
		0.0005	106	108	107	107	1.0	0.9
		0.05	88	90	93	90	2.5	2.8
	絞りかす	0.001	88	80	85	84	4.0	4.8

分析試料	分析部位	添加濃度 (mg/kg)	回収率 (%)			平均回収率 (%)	S.D. (%)	RSD (%)
			A	B	C			
宮崎	全果実	1	97	97	96	97	0.6	0.6
		0.1	74	81	97	84	11.8	14.0
		0.02	94	89	85	89	4.5	5.1
ネット	果肉	0.05	96	88	80	88	8.0	9.1
		0.001	76	75	76	76	0.6	0.8
		0.05	93	95	77	88	9.9	11.3
	外側	0.001	99	93	97	96	3.1	3.2
		2	94	94	94	94	0.0	0.0
		0.25	88	89	93	90	2.6	2.9
	果皮	0.005	83	84	81	83	1.5	1.8
		0.025	97	98	98	98	0.6	0.6
		0.0005	92	86	92	90	3.5	3.9
	絞りかす	0.05	86	94	96	92	5.3	5.8
		0.001	79	77	73	76	3.1	4.1

分析試料	分析部位	添加濃度 (mg/kg)	回収率 (%)			平均回収率 (%)	S.D. (%)	RSD (%)
			A	B	C			
宮崎	全果実	1	94	94	94	94	0.0	0.0
		0.1	97	100	99	99	1.5	1.5
		0.02	84	85	87	85	1.5	1.8
ノーネット	果肉	0.05	94	86	95	92	4.9	5.3
		0.001	78	89	81	83	5.7	6.9
		0.50	100	98	97	98	1.5	1.5
	外側	0.05	92	96	89	92	3.5	3.8
		0.001	85	71	82	79	7.4	9.4
		2	71	70	70	70	0.6	0.9
	果皮	0.25	91	97	96	95	3.2	3.4
		0.005	74	70	70	71	2.3	3.2
		0.025	70	72	78	73	4.2	5.8
	果汁	0.0005	74	71	74	73	1.7	2.3
		0.05	85	82	76	81	4.6	5.7
		0.001	83	94	86	88	5.7	6.5

表 2 (続き). メロン試料における回収率

表 2.4. クロチアニジン

分析試料	分析部位	添加濃度 (mg/kg)	回収率 (%)			平均回収率 (%)	S.D. (%)	RSD (%)
			A	B	C			
高知	全果実	1	102	102	105	103	1.7	1.7
		0.1	92	95	95	94	1.7	1.8
		0.002	70	72	72	71	1.2	1.7
ネット	果肉	0.05	95	91	95	94	2.3	2.4
		0.001	75	77	81	78	3.1	4.0
	外側	0.05	82	84	93	86	5.9	6.9
		0.001	72	71	73	72	1.0	1.4
	果皮	5	95	95	94	95	0.6	0.6
		0.25	91	95	94	93	2.1	2.3
果汁	0.005	74	70	75	73	2.6	3.6	
	0.025	105	83	93	94	11.0	11.7	
絞りかす	0.0005	92	93	98	94	3.2	3.4	
	0.050	91	93	92	92	1.0	1.1	
		0.001	87	72	79	79	7.5	9.5

分析試料	分析部位	添加濃度 (mg/kg)	回収率 (%)			平均回収率 (%)	S.D. (%)	RSD (%)
			A	B	C			
高知	全果実	1	100	100	100	100	0.0	0.0
		0.1	98	97	95	97	1.5	1.5
		0.002	79	78	77	78	1.0	1.3
ノーネット	果肉	0.2	103	107	103	104	2.3	2.2
		0.05	98	101	102	100	2.1	2.1
	0.001	84	77	84	82	4.0	4.9	
	外側	1	105	108	103	105	2.5	2.4
		0.05	76	77	77	77	0.6	0.8
	果皮	0.001	93	96	97	95	2.1	2.2
5		80	81	81	81	0.6	0.7	
果汁	0.25	98	93	96	96	2.5	2.6	
	0.005	72	71	76	73	2.6	3.6	
絞りかす	0.1	118	118	119	118	0.6	0.5	
	0.025	102	105	101	103	2.1	2.0	
		0.0005	89	95	88	91	3.8	4.2
		0.2	98	94	95	96	2.1	2.2
		0.050	93	92	97	94	2.6	2.8
		0.0010	77	78	77	77	0.6	0.8

分析試料	分析部位	添加濃度 (mg/kg)	回収率 (%)			平均回収率 (%)	S.D. (%)	RSD (%)
			A	B	C			
宮崎	全果実	1	100	100	103	101	1.7	1.7
		0.1	71	78	93	81	11.2	13.8
		0.002	82	74	74	77	4.6	6.0
ネット	果肉	0.1	90	82	78	83	6.1	7.3
		0.001	71	71	75	72	2.3	3.2
	外側	0.05	88	90	74	84	8.7	10.4
		0.001	85	79	80	81	3.2	4.0
	果皮	5	90	91	92	91	1.0	1.1
		0.25	84	84	98	89	8.1	9.1
果汁	0.005	77	78	84	80	3.8	4.8	
	0.025	86	89	89	88	1.7	1.9	
絞りかす	0.0005	77	74	76	76	1.5	2.0	
	0.05	77	83	89	83	6.0	7.2	
		0.001	71	77	71	73	3.5	4.8

分析試料	分析部位	添加濃度 (mg/kg)	回収率 (%)			平均回収率 (%)	S.D. (%)	RSD (%)
			A	B	C			
宮崎	全果実	1	97	97	97	97	0.0	0.0
		0.1	98	98	98	98	0.0	0.0
		0.002	97	80	104	94	12.3	13.1
ノーネット	果肉	0.05	82	74	83	80	4.9	6.1
		0.001	100	106	108	105	4.2	4.0
	外側	1	106	94	84	95	11.0	11.6
		0.05	81	98	74	84	12.3	14.6
	果皮	0.001	103	86	100	96	9.1	9.5
		5	75	74	74	74	0.6	0.8
果汁	0.25	89	91	83	88	4.2	4.8	
	0.005	99	86	90	92	6.7	7.3	
絞りかす	0.025	71	70	80	74	5.5	7.4	
	0.0005	25	20	49	31	15.5	50.0	
		0.05	89	75	87	84	7.6	9.0
		0.001	105	105	106	105	0.6	0.6

表 3. キウイフルーツ試料における回収率

表 3.1. 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			
全果実	6	88	90	88	89	1.2	1.3
	0.1	79	85	84	83	3.2	3.9
	0.002	89	89	90	89	0.6	0.7
果肉	0.2	90	86	84	87	3.1	3.6
	0.05	82	83	84	83	1.0	1.2
	0.001	82	81	81	81	0.6	0.7
果皮	50	93	93	93	93	0.0	0.0
	0.25	74	74	76	75	1.2	1.6
	0.005	80	79	77	79	1.5	1.9
果汁	0.2	93	94	91	93	1.5	1.6
	0.025	97	100	100	99	1.7	1.7
	0.0005	90	91	91	91	0.6	0.7
絞りかす	2	97	94	100	97	3.0	3.1
	0.05	81	81	81	81	0.0	0.0
	0.001	79	79	79	79	0.0	0.0

表 3.2. シペルメトリン

分析部位	添加濃度 (mg/kg)	回収率 (%)			平均回収率 (%)	S.D. (%)	RSD (%)
		A	B	C			
全果実	1.5	99	96	111	102	7.9	7.7
	0.1	92	93	97	94	2.6	2.8
	0.020	87	91	78	85	6.7	7.9
果肉	0.05	96	92	92	93	2.3	2.5
	0.001	88	95	74	86	10.7	12.4
果皮	10	82	86	80	83	3.1	3.7
	0.25	93	88	89	90	2.6	2.9
	0.005	72	73	80	75	4.4	5.9
果汁	0.025	88	84	73	82	7.8	9.5
	0.0005	87	70	83	80	8.9	11.1
絞りかす	0.05	88	92	87	89	2.6	2.9
	0.001	71	84	82	79	7.0	8.9

表 3 (続き). キウイフルーツ試料における回収率

表 3.3. アセタミプリド

分析部位	添加濃度 (mg/kg)	回収率 (%)			平均回収率 (%)	S.D. (%)	RSD (%)
		A	B	C			
全果実	1.5	95	98	96	96	1.5	1.6
	0.1	97	95	96	96	1.0	1.0
	0.020	77	84	77	79	4.0	5.1
果肉	0.05	98	99	100	99	1.0	1.0
	0.001	76	72	72	73	2.3	3.2
果皮	7.5	94	89	95	93	3.2	3.4
	0.25	99	95	97	97	2.0	2.1
	0.005	80	84	89	84	4.5	5.4
果汁	0.025	99	91	100	97	4.9	5.1
	0.0005	71	71	71	71	0.0	0.0
絞りかす	0.05	94	89	95	93	3.2	3.4
	0.001	73	75	73	74	1.2	1.6

表 3.4. ジェトフェンカルブ

分析部位	添加濃度 (mg/kg)	回収率 (%)			平均回収率 (%)	S.D. (%)	RSD (%)
		A	B	C			
全果実	1.5	93	95	96	95	1.5	1.6
	0.1	94	95	94	94	0.6	0.6
	0.02	92	79	78	83	7.8	9.4
果肉	0.05	98	99	101	99	1.5	1.5
	0.001	91	80	78	83	7.0	8.4
果皮	7.5	94	98	95	96	2.1	2.2
	0.25	93	97	97	96	2.3	2.4
	0.005	85	80	81	82	2.6	3.2
果汁	0.025	93	97	95	95	2.0	2.1
	0.0005	95	90	83	89	6.0	6.7
絞りかす	0.05	92	87	92	90	2.9	3.2
	0.001	81	75	76	77	3.2	4.2

図 1. すいか

図 1.1. 分析フローシート

ホール, 全果実, 果肉, 白部および絞りかす

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) をエトフェンプロックス, エトフェンプロックス代謝物 (α -CO 体) およびフェノカルブ分析用とイミダクロプリドおよびクロチアニジン分析用にそれぞれ分取

↓ 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) をエトフェンプロックス, エトフェンプロックス代謝物 (α -CO 体) およびフェノカルブ分析用とイミダクロプリドおよびクロチアニジン分析用にそれぞれ分取

↓ 減圧濃縮 (アセトンを留去)

果汁

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

25 mL (2.5 g 相当量) をエトフェンプロックス, エトフェンプロックス代謝物 (α -CO 体) およびフェノカルブ分析用とイミダクロプリドおよびクロチアニジン分析用にそれぞれ分取

↓ 減圧濃縮 (アセトンを留去)

図 1.2. エトフェンプロックス(P)

図 1.2.1. 検量線の一例

エトフェンプロックス
 $Y=aX+b$
(February 17, 2012)
 $a= 289975.7336$
 $b= 370.7292961$
 $r= 0.999899341$

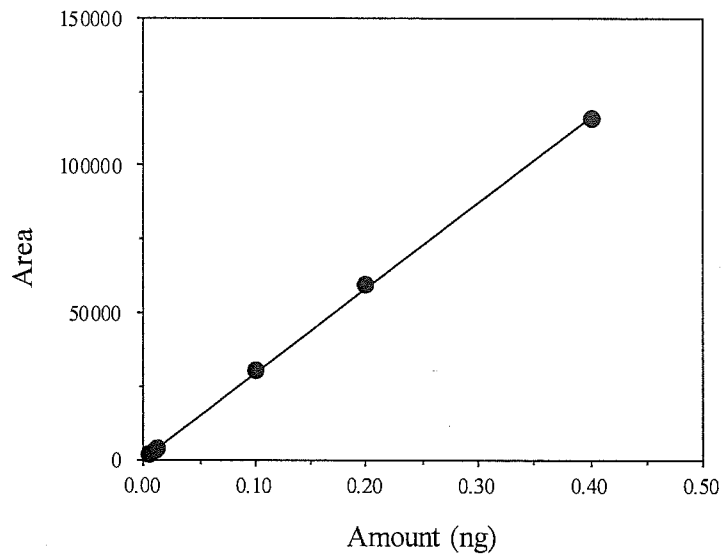
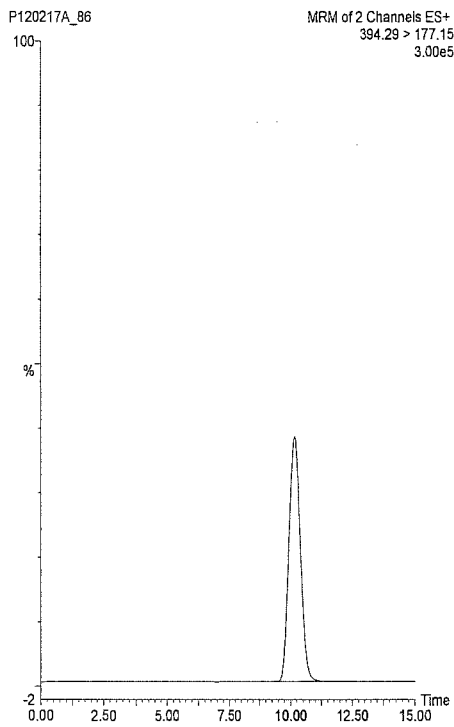
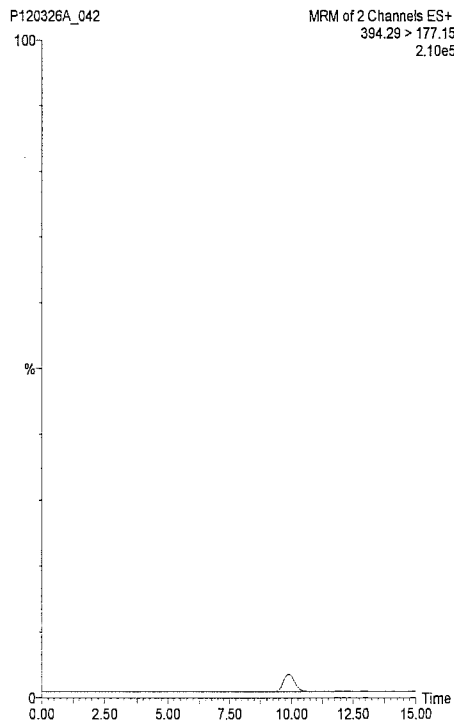


図 1.2.2. エトフェンプロックス(P)標準品のクロマトグラム
標準品 0.2 ng



標準品 0.0125 ng (定量限界相当量)



標準品 0.01 ng (定量限界相当量)

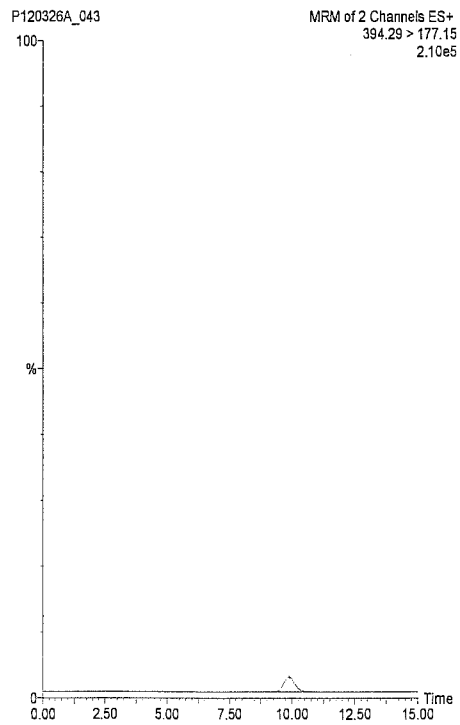
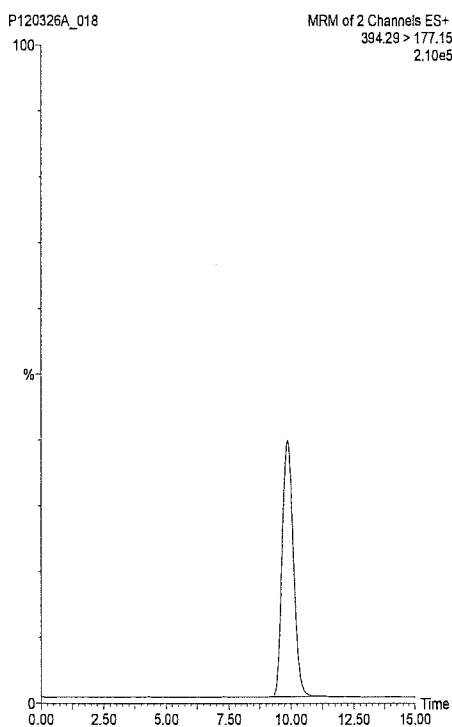


図 1.2.3. 回収率のクロマトグラム

高知 すいか 大玉 全果実

1 mg/kg 添加

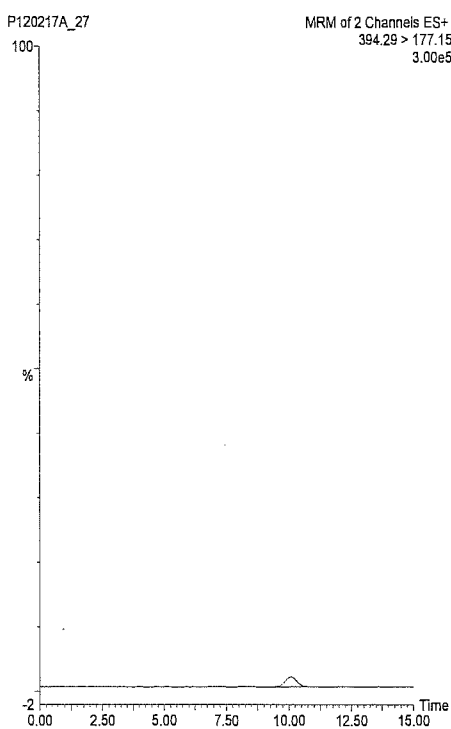
10 μ L/100 mL/2 g



高知 すいか 大玉 全果実

0.002 mg/kg 添加

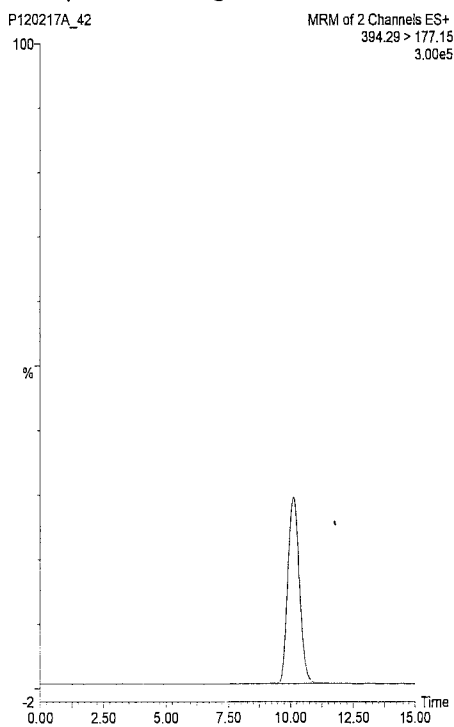
10 μ L/4 mL/2 g



高知 すいか 大玉 果肉

0.05 mg/kg 添加

10 μ L/5 mL/2 g



高知 すいか 大玉 果肉

0.001 mg/kg 添加

10 μ L/2 mL/2 g

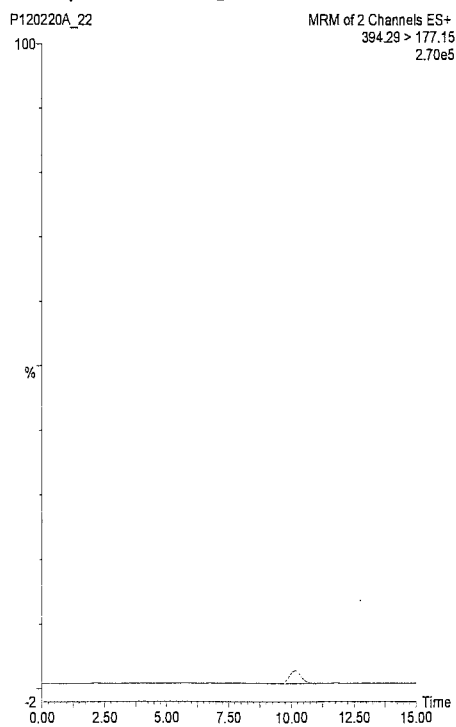
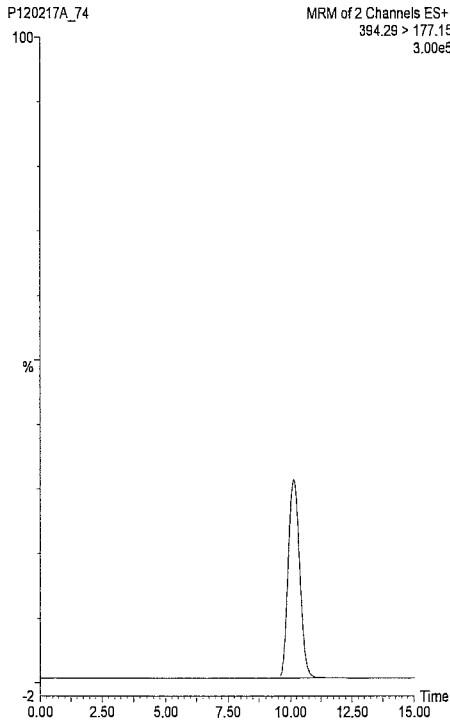


図 1.2.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

高知 すいか 大玉 白部

0.05 mg/kg 添加

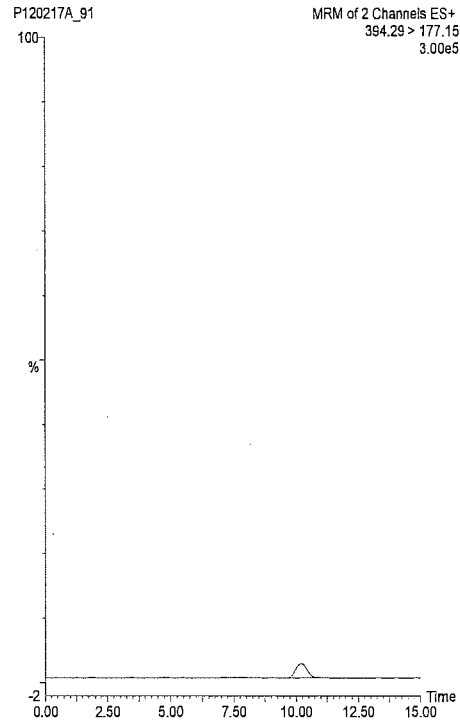
10 μ L/5 mL/2 g



高知 すいか 大玉 白部

0.001 mg/kg 添加

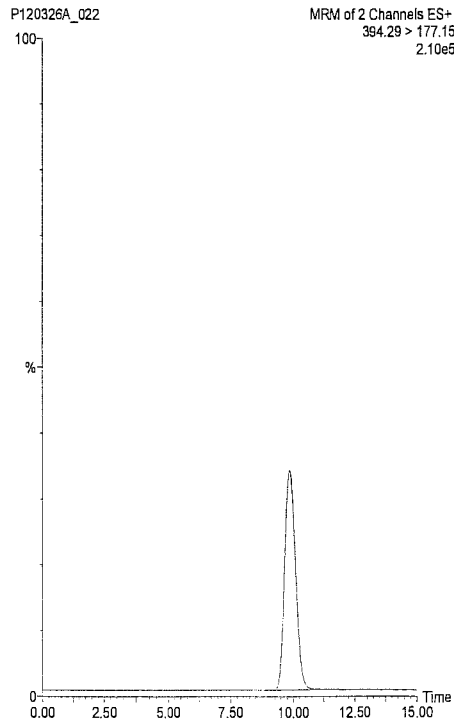
10 μ L/2 mL/2 g



高知 すいか 大玉 果皮

10 mg/kg 添加

10 μ L/500 mL/1 g



高知 すいか 大玉 果皮

0.005 mg/kg 添加

10 μ L/4 mL/1 g

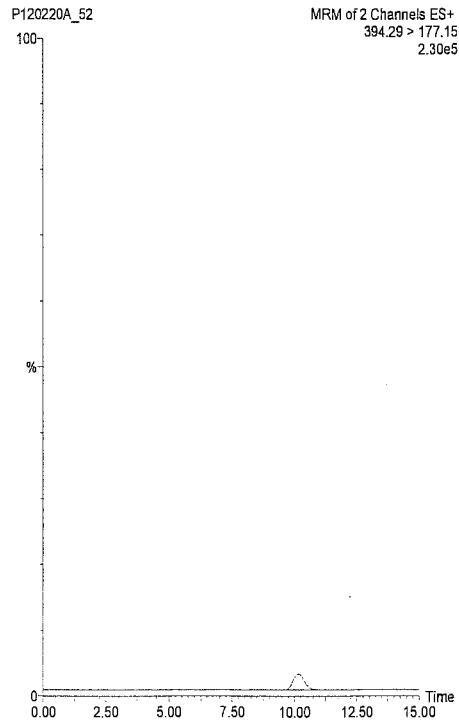
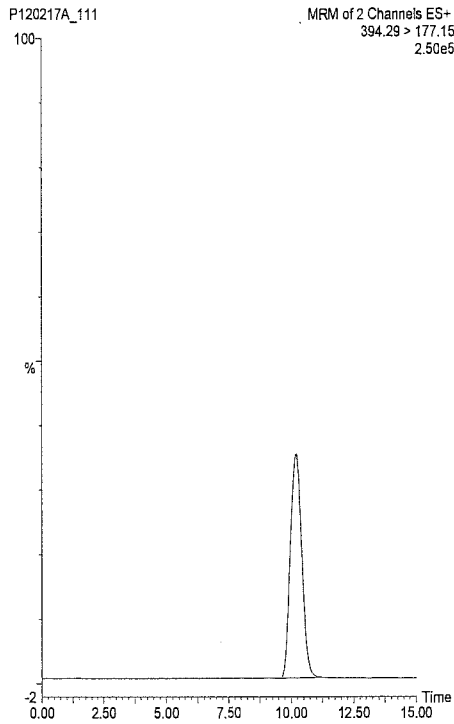


図 1.2.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

高知 すいか 大玉 果汁

0.025 mg/kg 添加

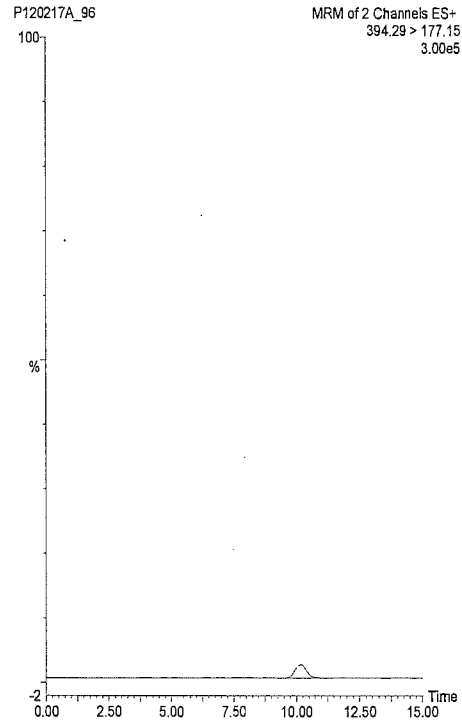
10 μ L/3 mL/2.5 g



高知 すいか 大玉 果汁

0.0005 mg/kg 添加

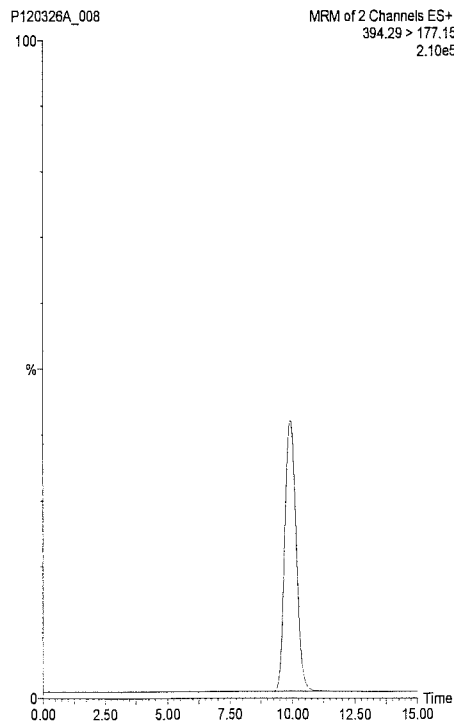
10 μ L/1 mL/2.5 g



高知 すいか 小玉 全果実

1 mg/kg 添加

10 μ L/100 mL/2 g



高知 すいか 小玉 全果実

0.002 mg/kg 添加

10 μ L/4 mL/2 g

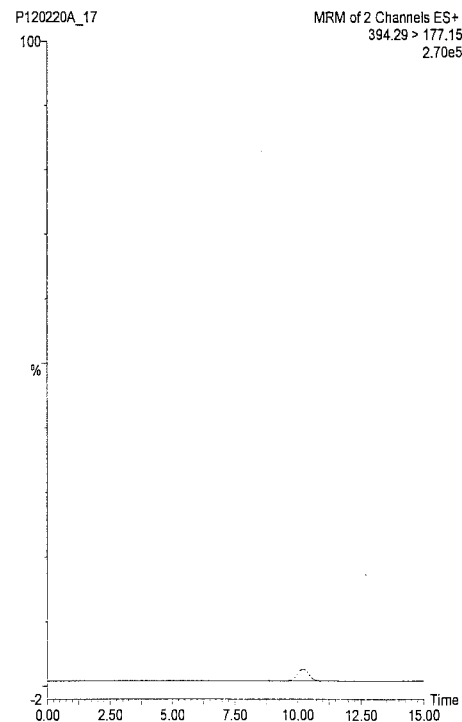
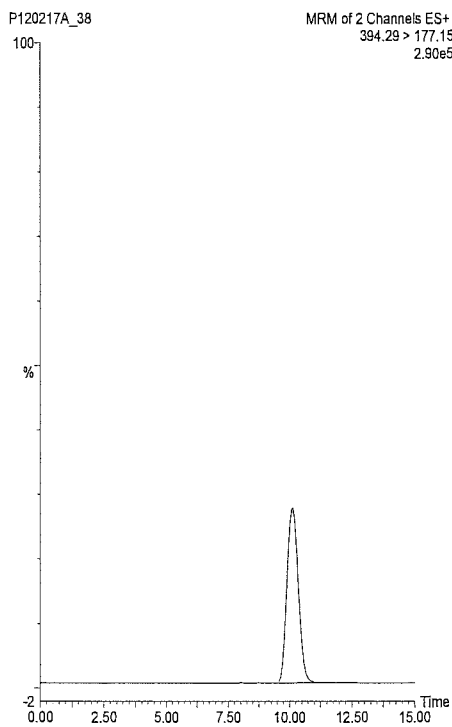


図 1.2.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

高知 すいか 小玉 果肉

0.05 mg/kg 添加

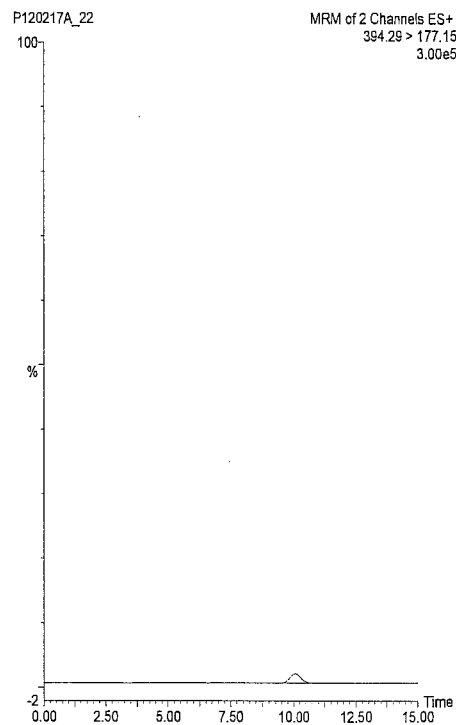
10 μ L/5 mL/2 g



高知 すいか 小玉 果肉

0.001 mg/kg 添加

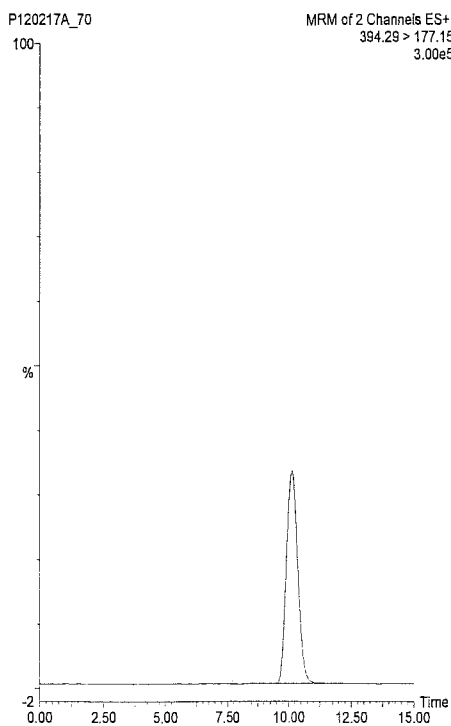
10 μ L/2 mL/2 g



高知 すいか 小玉 白部

0.05 mg/kg 添加

10 μ L/20 mL/2 g



高知 すいか 小玉 白部

0.001 mg/kg 添加

10 μ L/4 mL/2 g

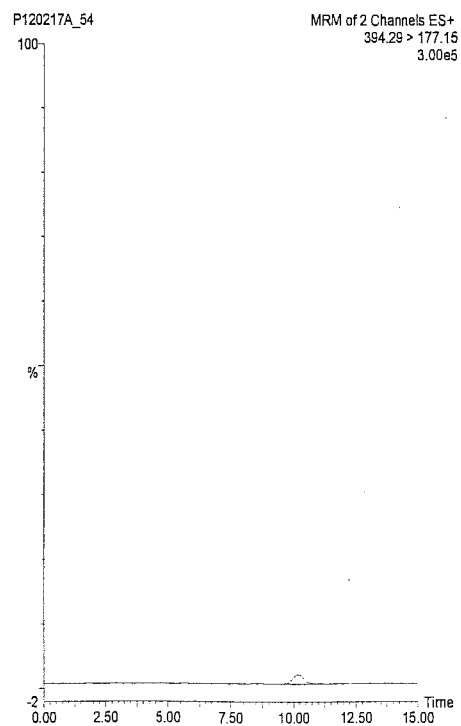
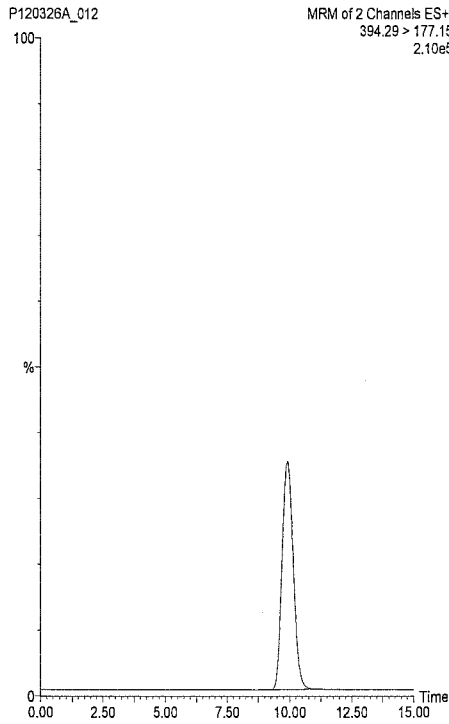


図 1.2.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

高知 すいか 小玉 果皮

10 mg/kg 添加

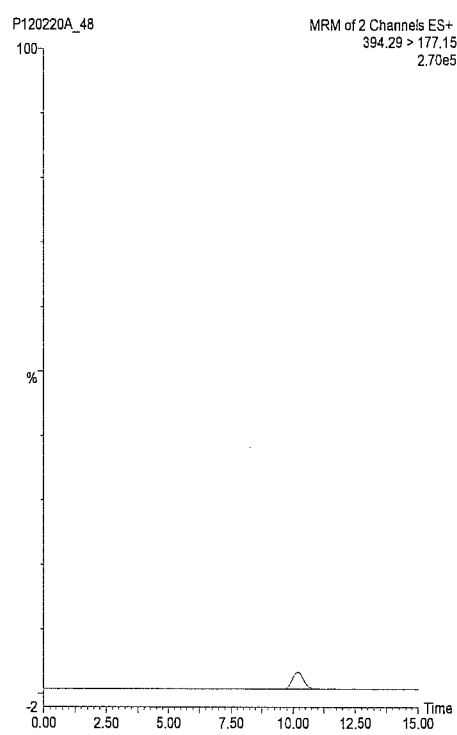
10 μ L/500 mL/1 g



高知 すいか 小玉 果皮

0.005 mg/kg 添加

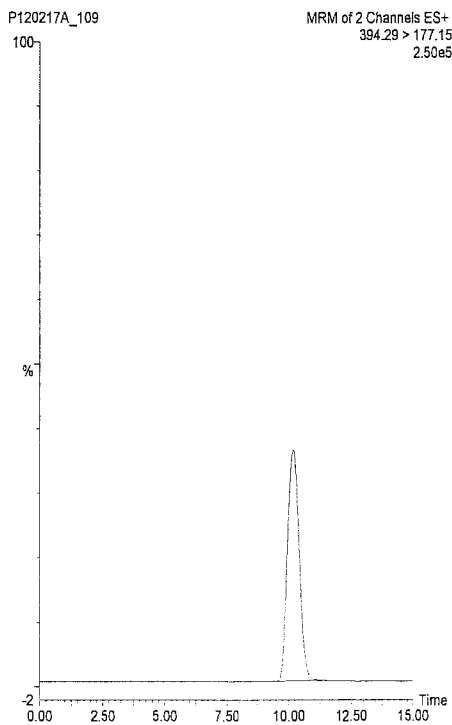
10 μ L/4 mL/1 g



高知 すいか 小玉 果汁

0.025 mg/kg 添加

10 μ L/3 mL/2.5 g



高知 すいか 小玉 果汁

0.0005 mg/kg 添加

10 μ L/1 mL/2.5 g

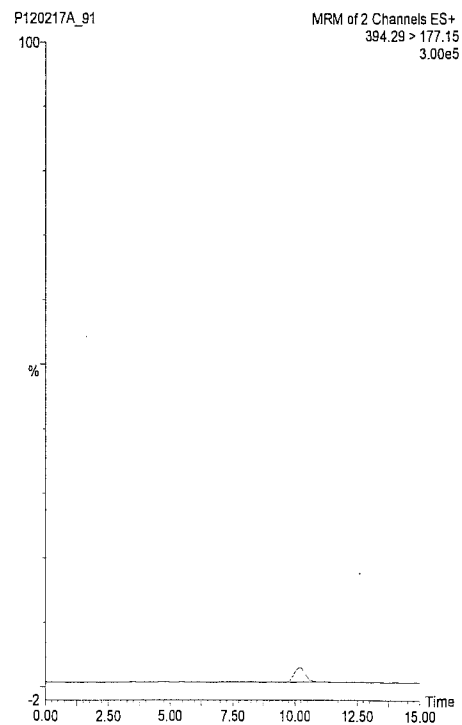
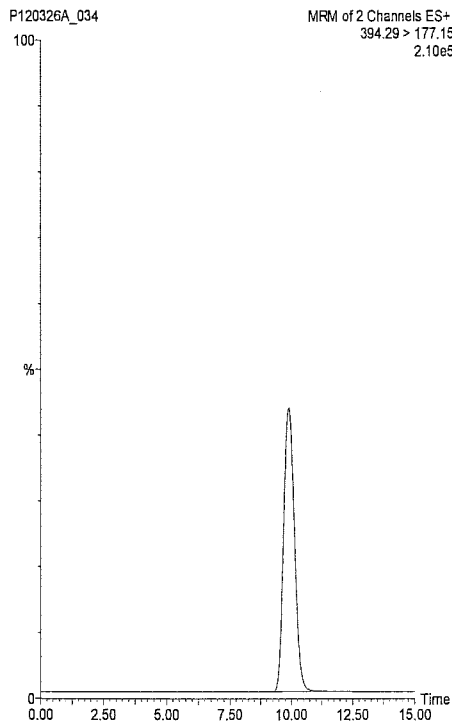


図 1.2.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

宮崎 すいか 大玉 全果実

1 mg/kg 添加

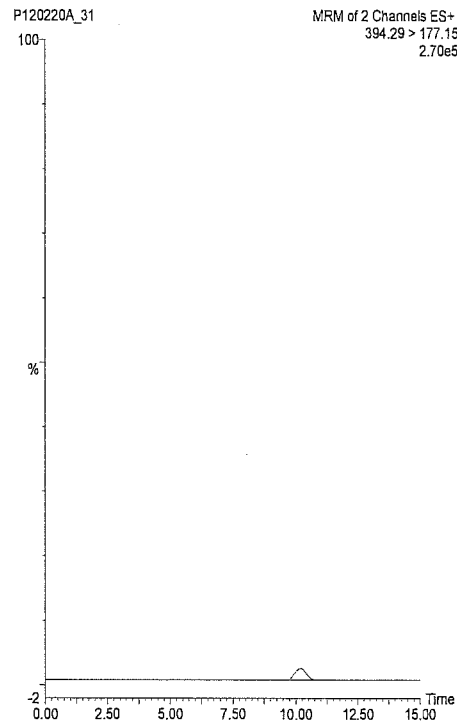
10 μ L/100 mL/2 g



宮崎 すいか 大玉 全果実

0.002 mg/kg 添加

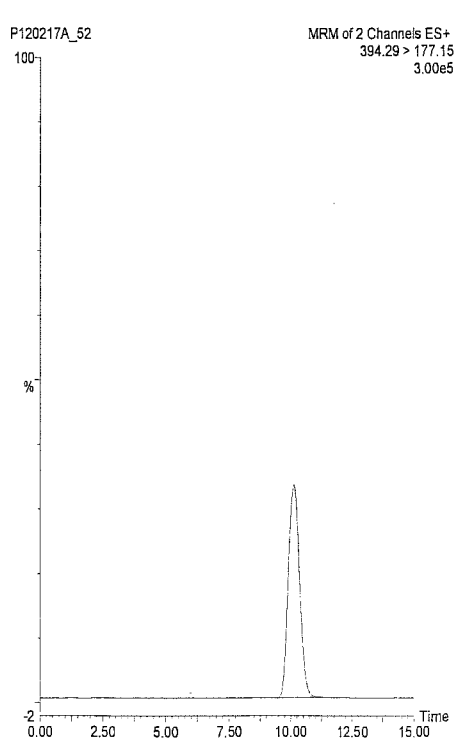
10 μ L/4 mL/2 g



宮崎 すいか 大玉 果肉

0.05 mg/kg 添加

10 μ L/5 mL/2 g



宮崎 すいか 大玉 果肉

0.001 mg/kg 添加

10 μ L/2 mL/2 g

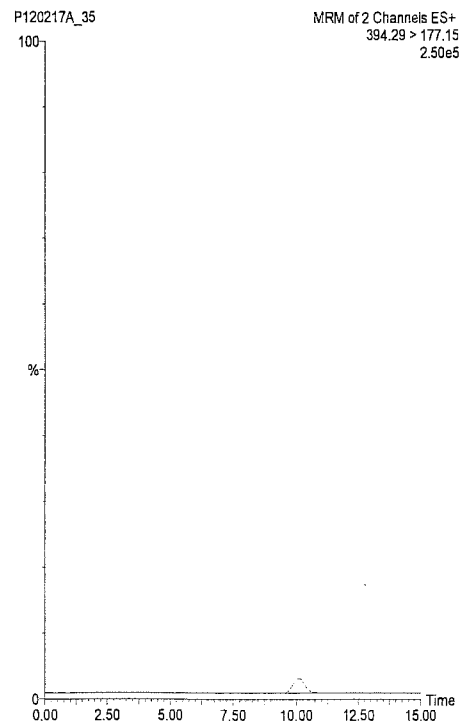
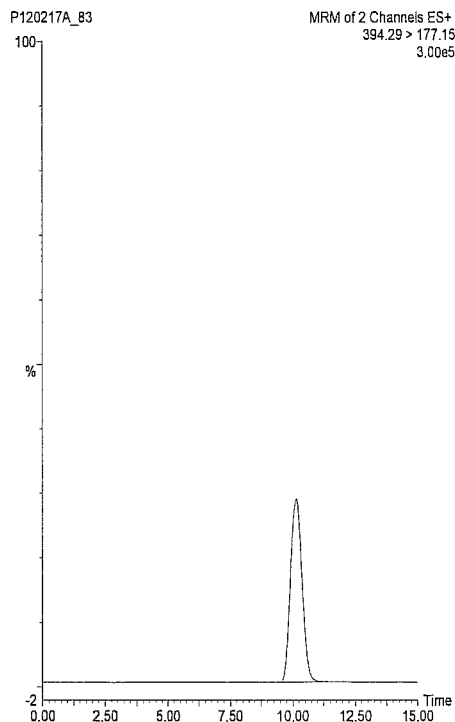


図 1.2.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

宮崎 すいか 大玉 白部

0.05 mg/kg 添加

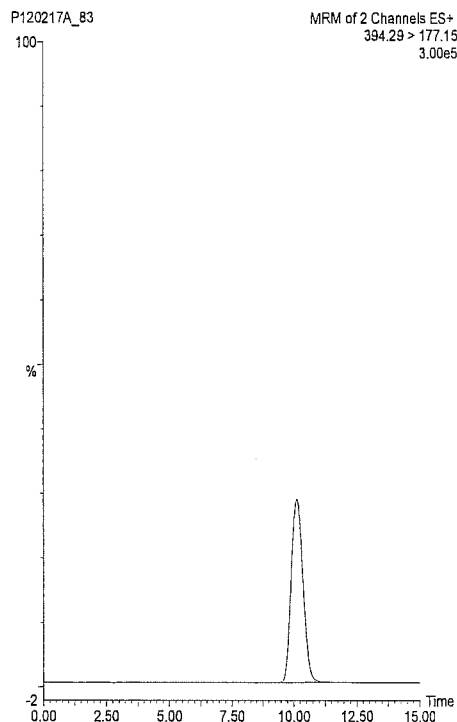
10 μ L/5 mL/2 g



宮崎 すいか 大玉 白部

0.001 mg/kg 添加

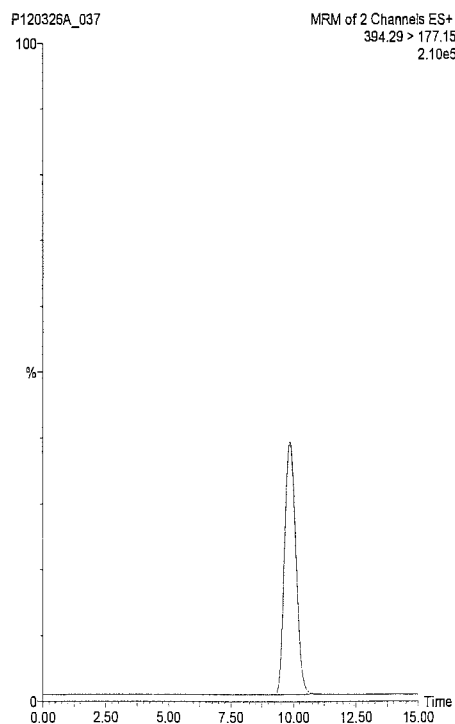
10 μ L/2 mL/2 g



宮崎 すいか 大玉 果皮

10 mg/kg 添加

10 μ L/500 mL/1 g



宮崎 すいか 大玉 果皮

0.005 mg/kg 添加

10 μ L/4 mL/1 g

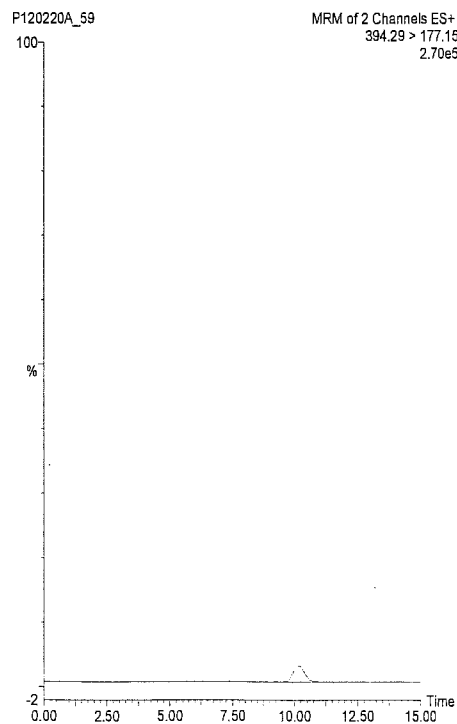
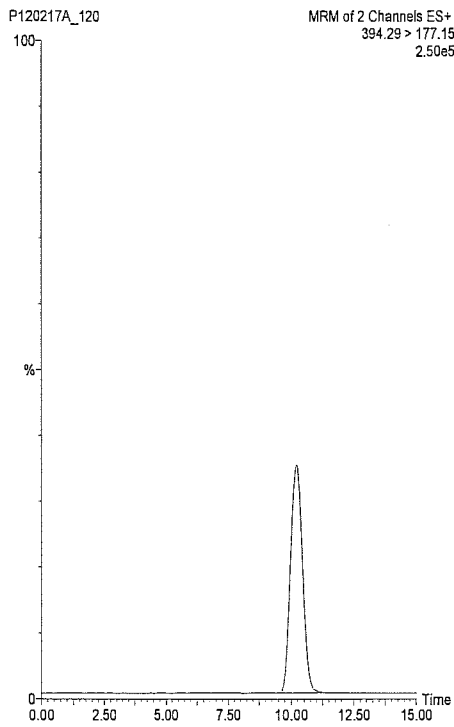


図 1.2.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

宮崎 すいか 大玉 果汁

0.025 mg/kg 添加

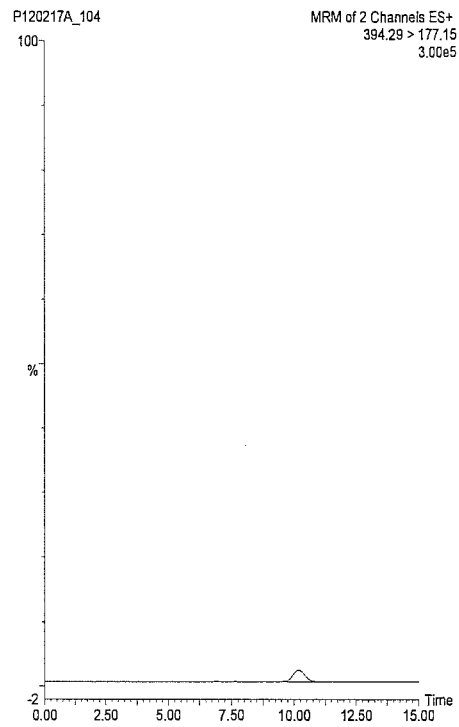
10 μ L/3 mL/2.5 g



宮崎 すいか 大玉 果汁

0.0005 mg/kg 添加

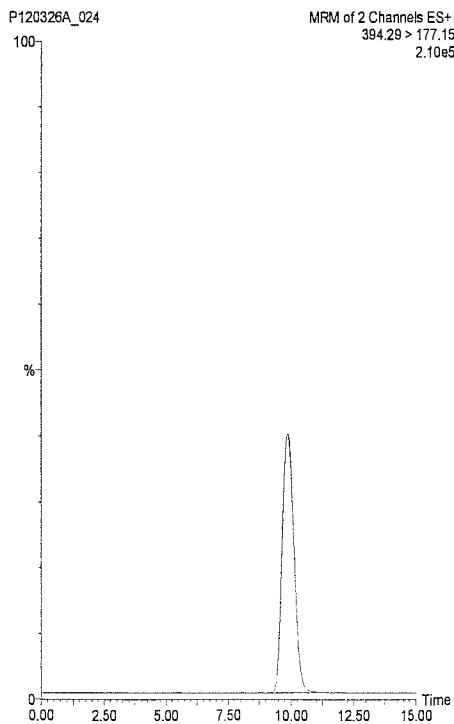
10 μ L/1 mL/2.5 g



宮崎 すいか 小玉 全果実

1 mg/kg 添加

10 μ L/100 mL/2 g



宮崎 すいか 小玉 全果実

0.002 mg/kg 添加

10 μ L/4 mL/2 g

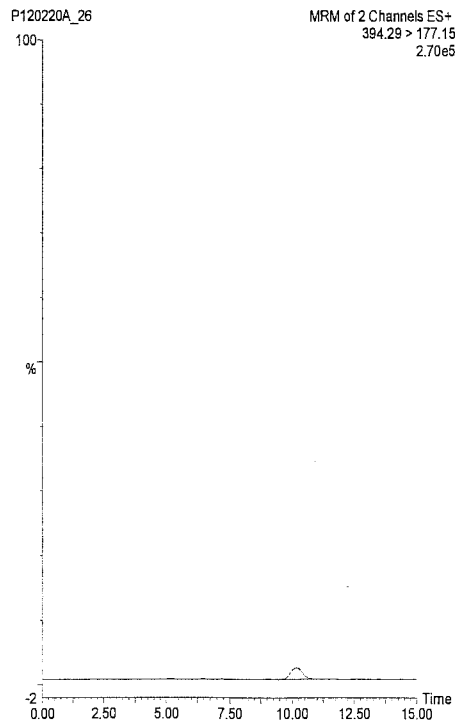
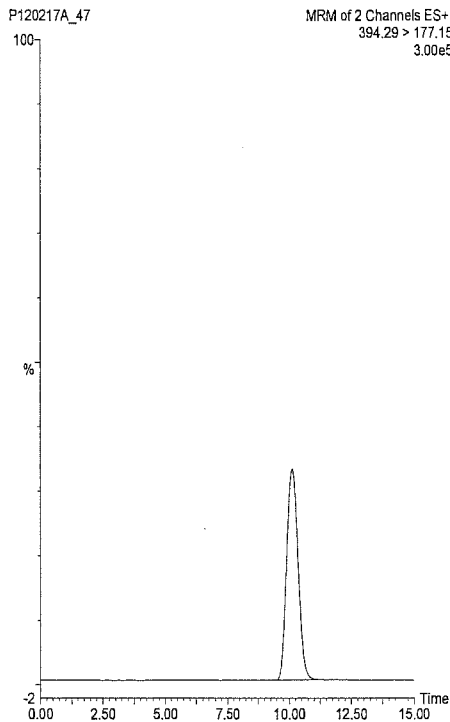


図 1.2.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

宮崎 すいか 小玉 果肉

0.05 mg/kg 添加

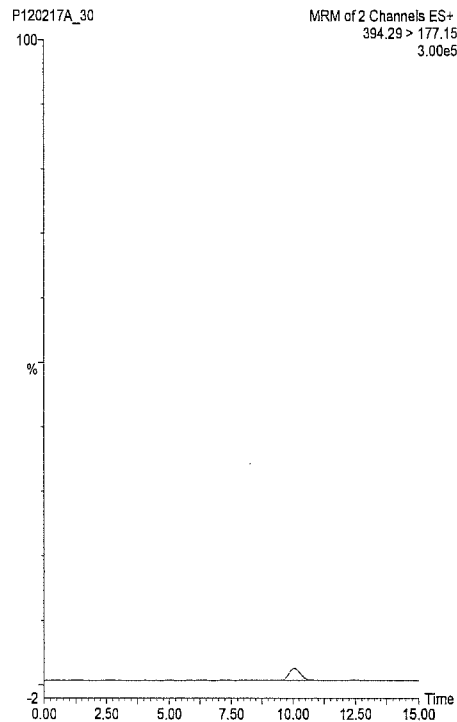
10 μ L/5 mL/2



宮崎 すいか 小玉 果肉

0.001 mg/kg 添加

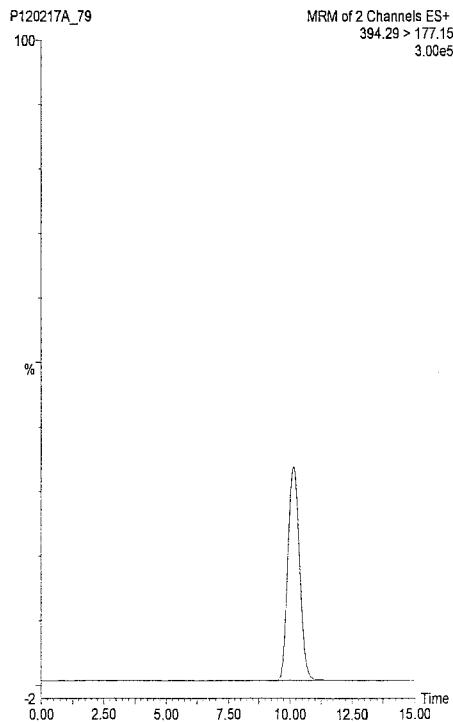
10 μ L/2 mL/2 g



宮崎 すいか 小玉 白部

0.05 mg/kg 添加

10 μ L/5 mL/2 g



宮崎 すいか 小玉 白部

0.001 mg/kg 添加

10 μ L/2 mL/2 g

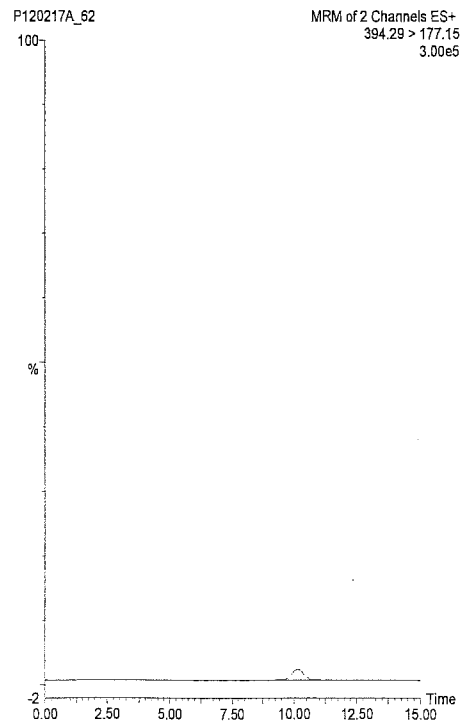
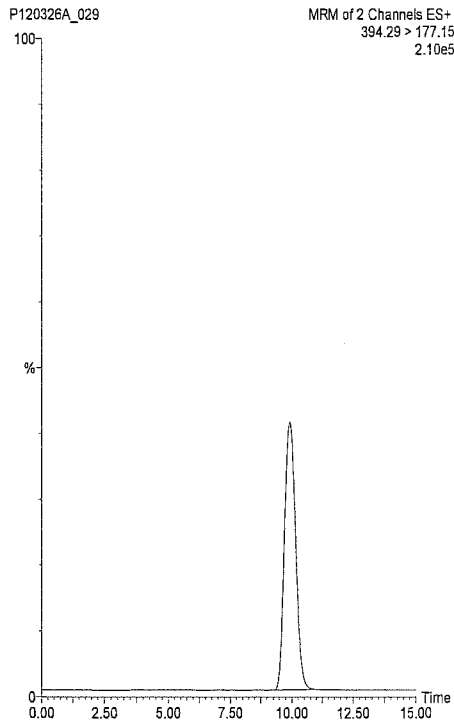


図 1.2.3. (続き) 回収率のクロマトグラム

宮崎 すいか 小玉 果皮

10 mg/kg 添加

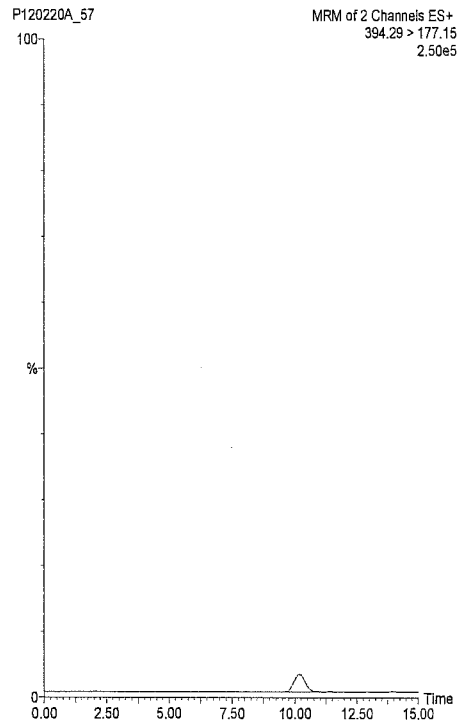
10 μ L/500 mL/1 g



宮崎 すいか 小玉 果皮

0.005 mg/kg 添加

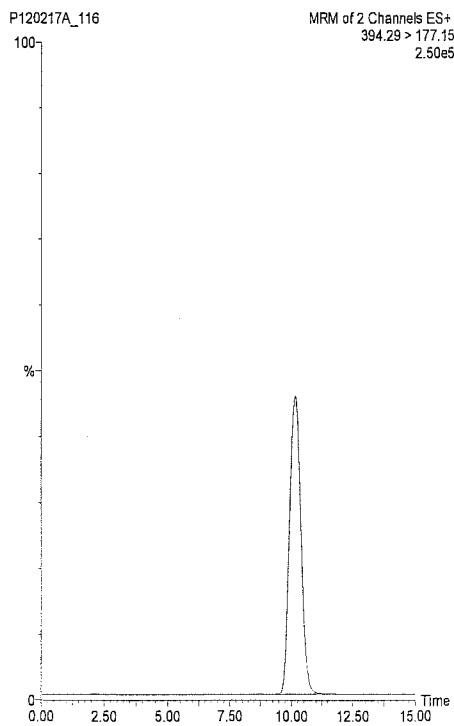
10 μ L/4 mL/1 g



宮崎 すいか 小玉 果汁

0.025 mg/kg 添加

10 μ L/3 mL/2.5 g



宮崎 すいか 小玉 果汁

0.0005 mg/kg 添加

10 μ L/1 mL/2.5 g

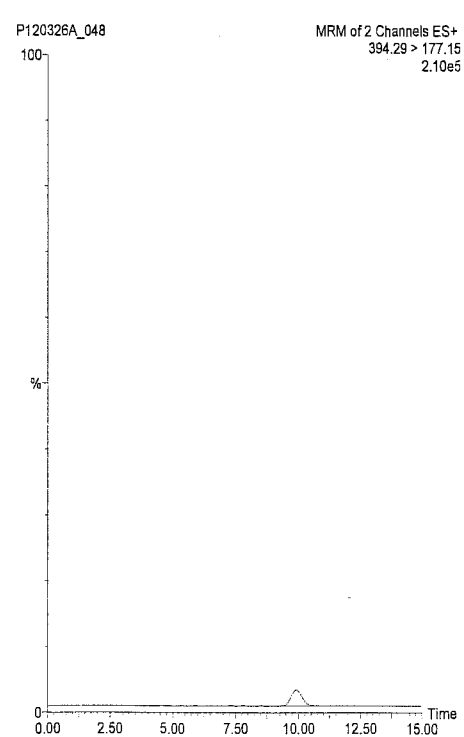
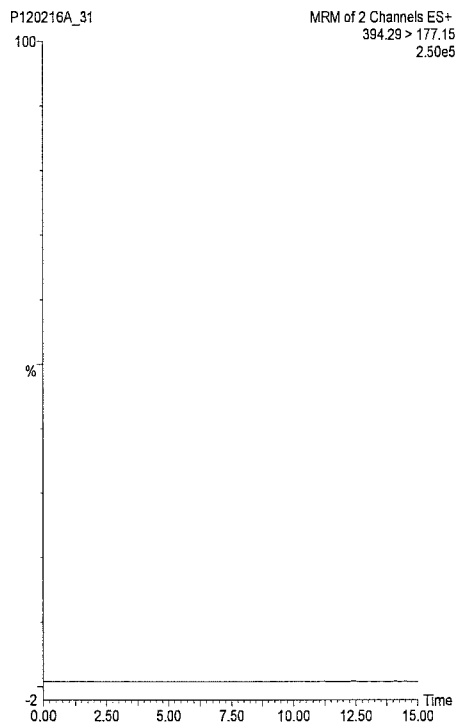


図 1.2.4. 無処理のクロマトグラム

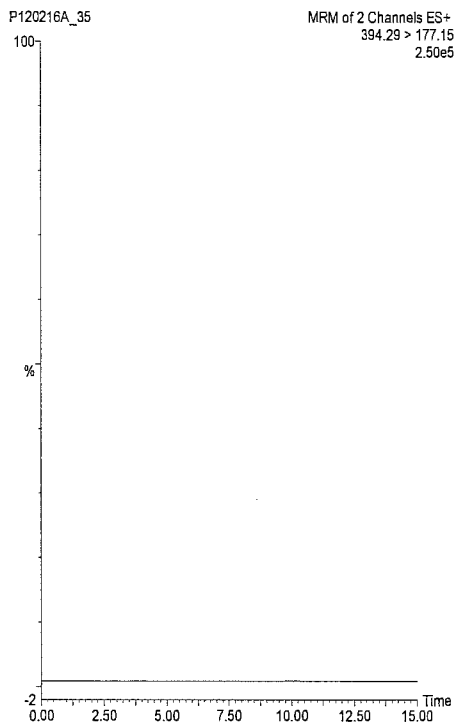
高知 すいか 大玉 全果実

10 μ L/4 mL/2 g



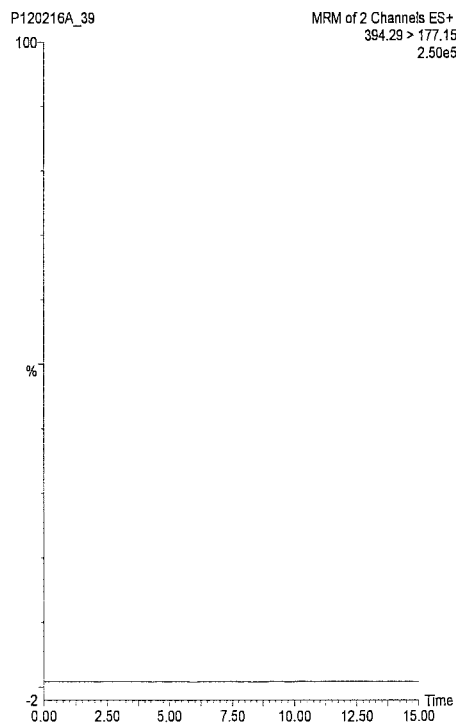
高知 すいか 大玉 果肉

10 μ L/2 mL/2 g



高知 すいか 大玉 白部

10 μ L/2 mL/2 g



高知 すいか 大玉 果皮

10 μ L/4 mL/1 g

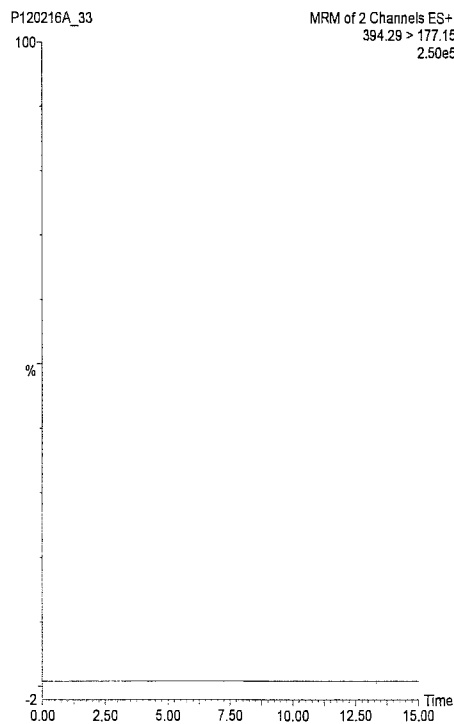
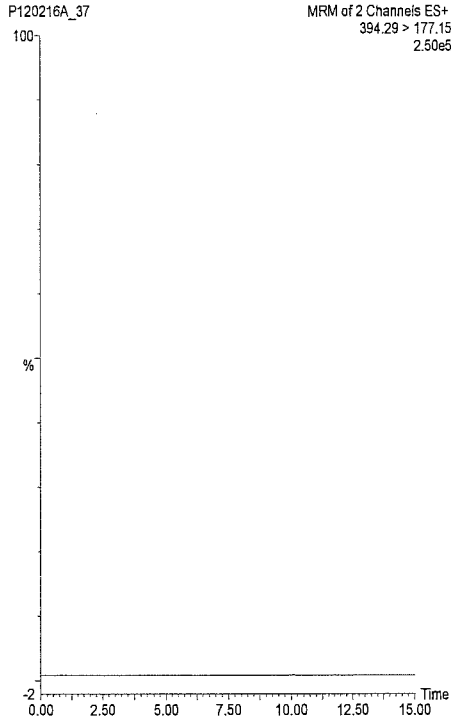


図 1.2.4. (続き) 無処理のクロマトグラム

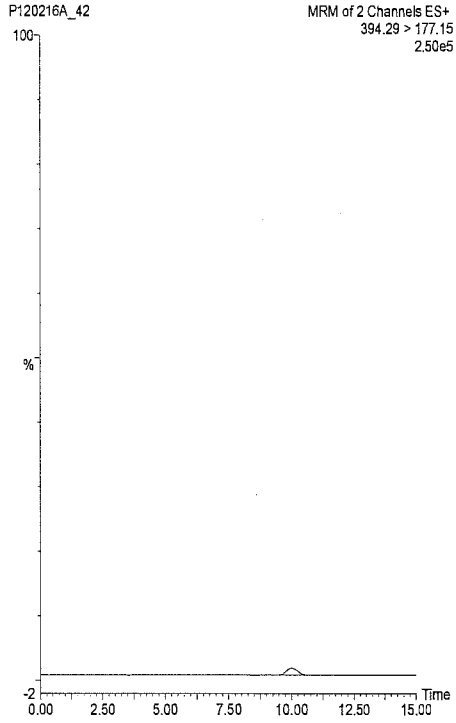
高知 すいか 大玉 果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



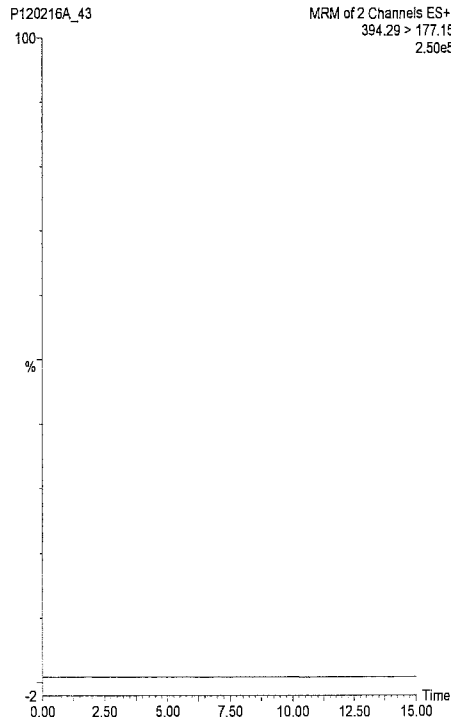
高知 すいか 大玉 絞りかす

10 μ L/2 mL/2 g



高知 すいか 小玉 全果実

10 μ L/4 mL/2 g



高知 すいか 小玉 果肉

10 μ L/2 mL/2 g

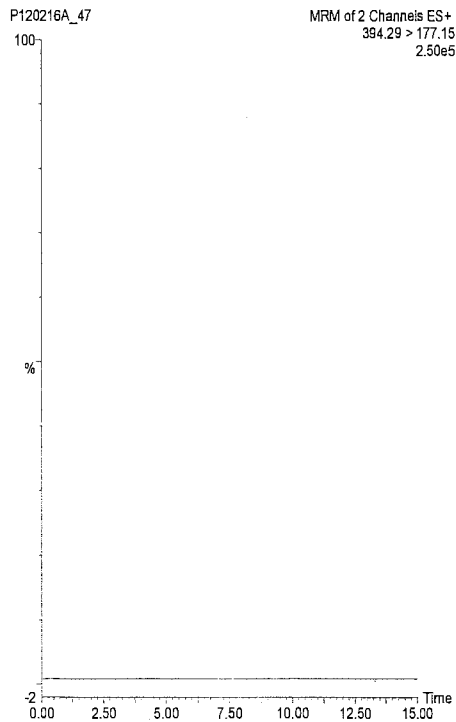
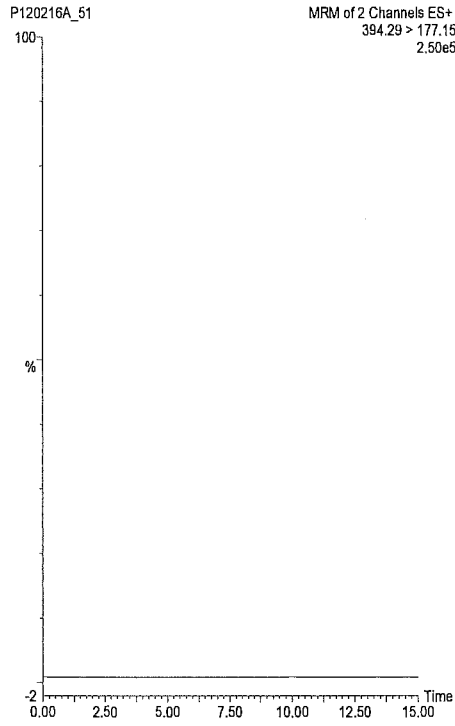


図 1.2.4. (続き) 無処理のクロマトグラム

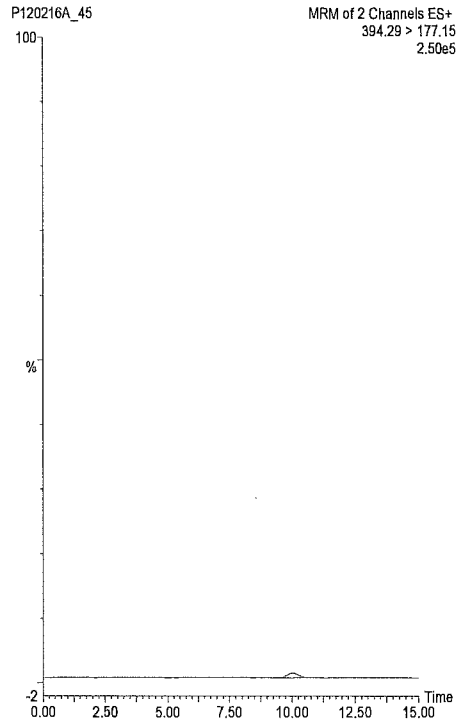
高知 すいか 小玉 白部

10 μ L/2 mL/2 g



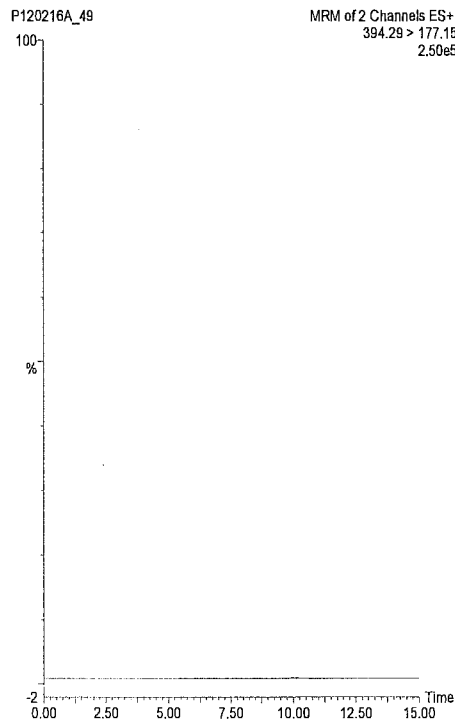
高知 すいか 小玉 果皮

10 μ L/4 mL/1 g



高知 すいか 小玉 果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



高知 すいか 小玉 絞るかす

10 μ L/2 mL/2 g

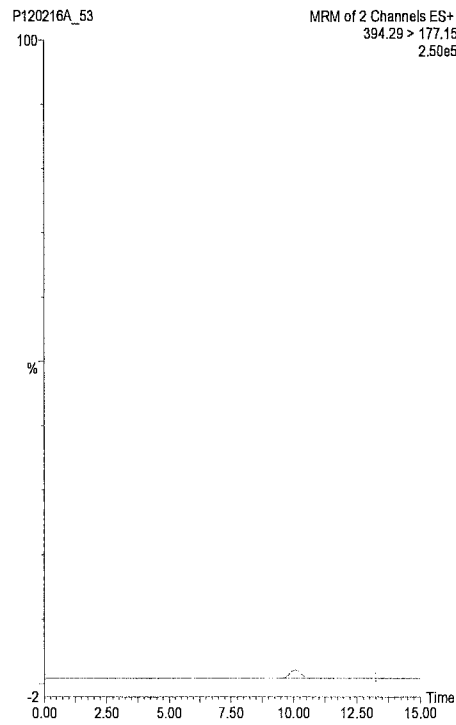
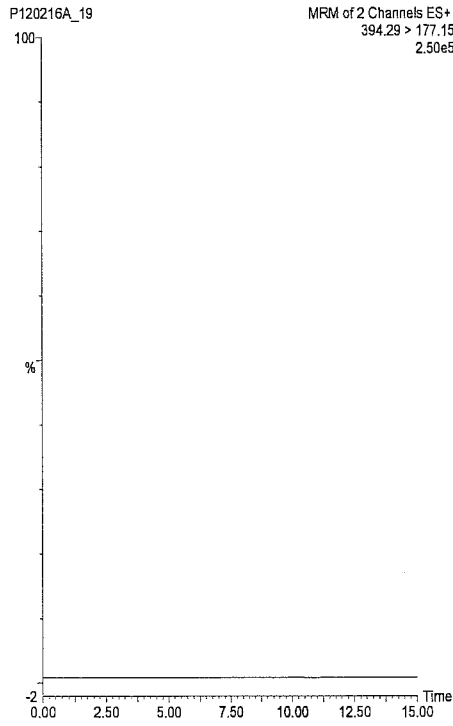


図 1.2.4. (続き) 無処理のクロマトグラム

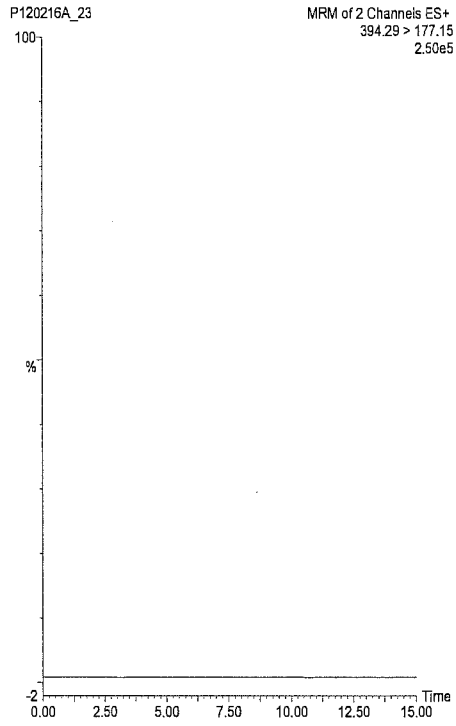
宮崎 すいか 大玉 全果実

10 μ L/4 mL/2 g



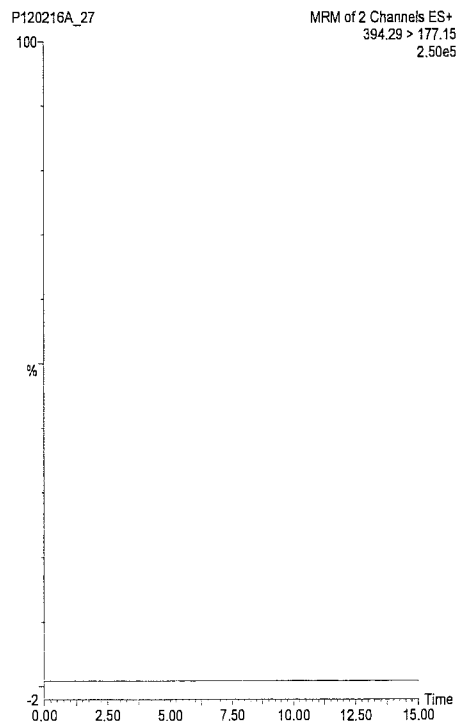
宮崎 すいか 大玉 果肉

10 μ L/2 mL/2 g



宮崎 すいか 大玉 白部

10 μ L/2 mL/2 g



宮崎 すいか 大玉 果皮

10 μ L/4 mL/1 g

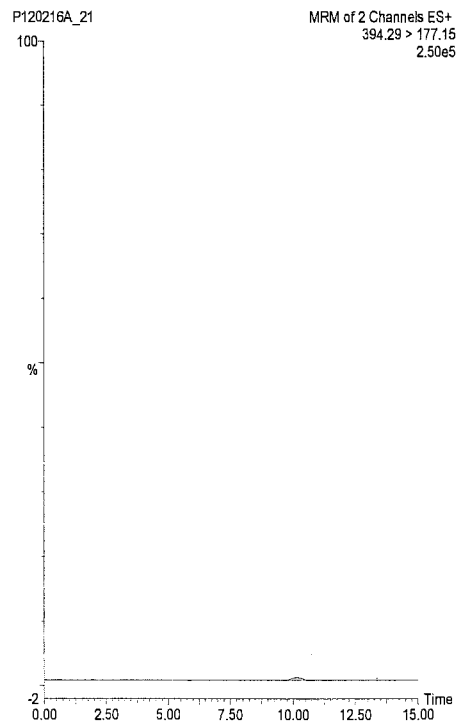
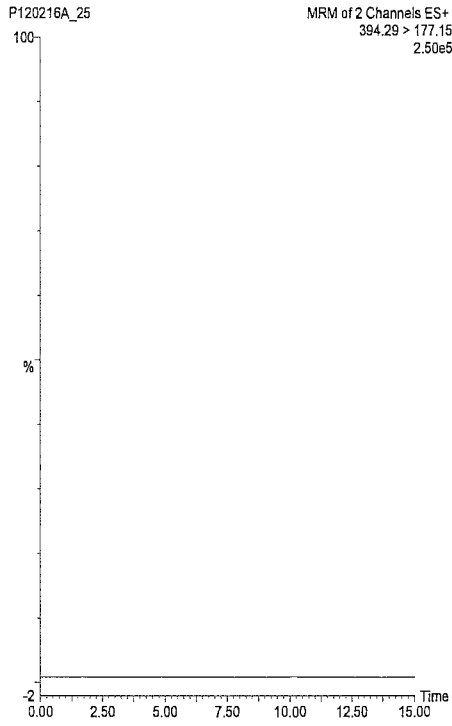


図 1.2.4. (続き) 無処理のクロマトグラム

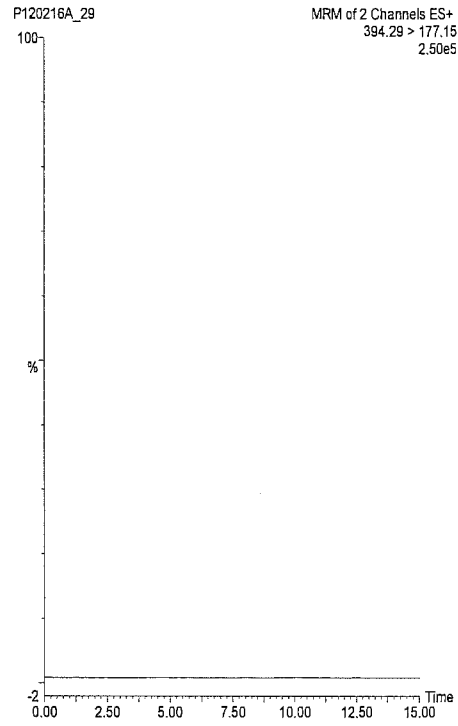
宮崎 すいか 大玉 果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



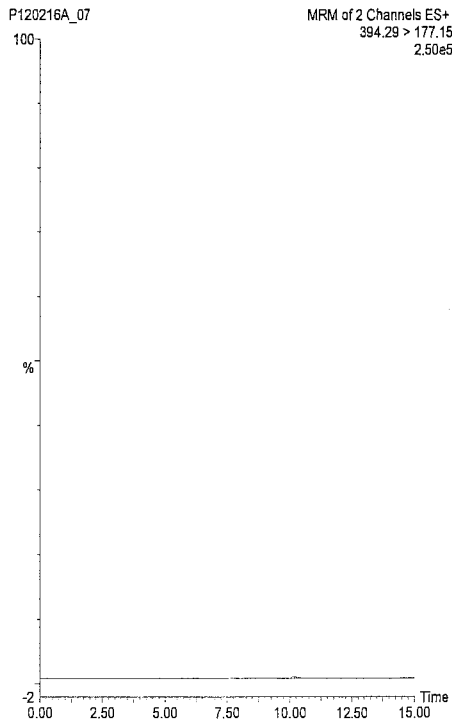
宮崎 すいか 大玉 絞りかす

10 μ L/2 mL/2 g



宮崎 すいか 小玉 全果実

10 μ L/4 mL/2 g



宮崎 すいか 小玉 果肉

10 μ L/2 mL/2 g

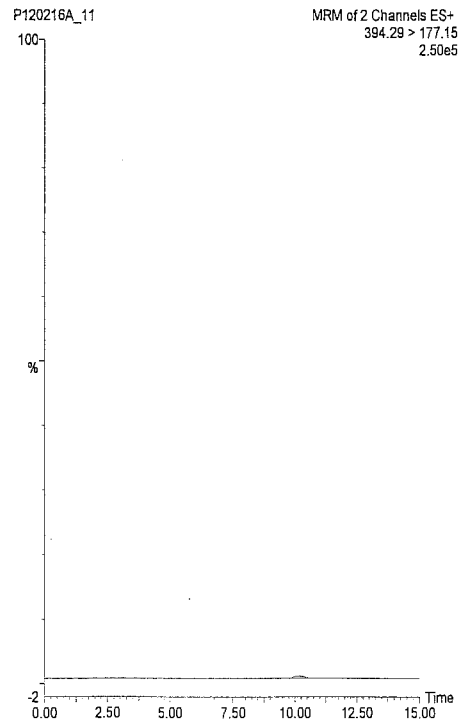
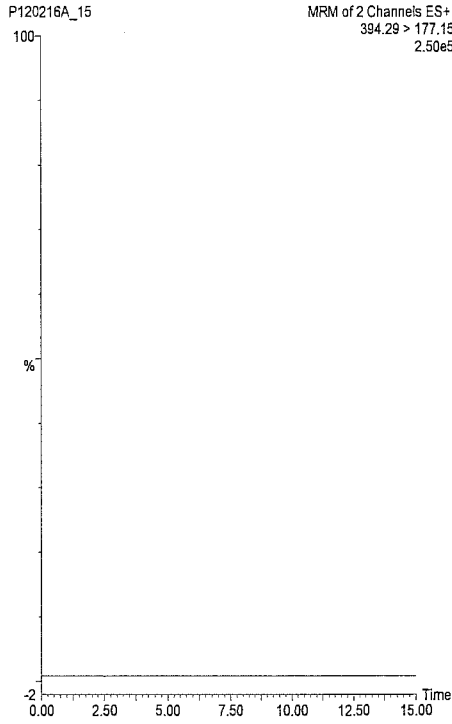


図 1.2.4. (続き) 無処理のクロマトグラム

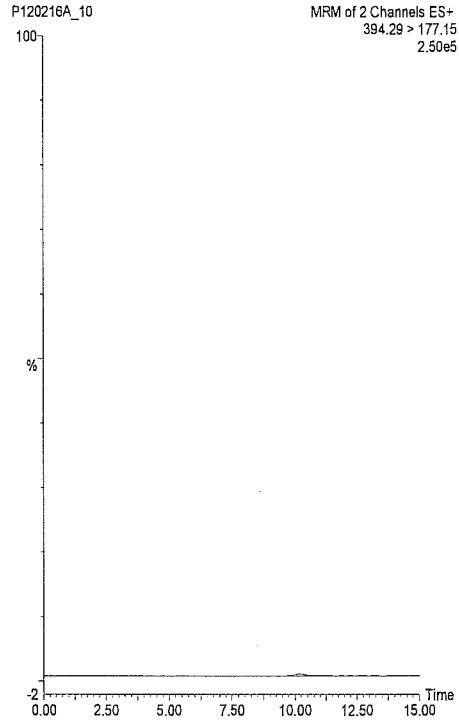
宮崎 すいか 小玉 白部

10 μ L/2 mL/2 g



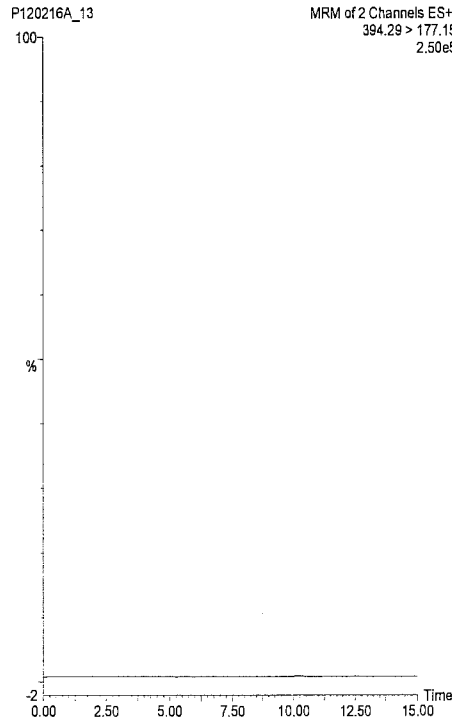
宮崎 すいか 小玉 果皮

10 μ L/4 mL/1 g



宮崎 すいか 小玉 果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



宮崎 すいか 小玉 絞りかす

10 μ L/2 mL/2 g

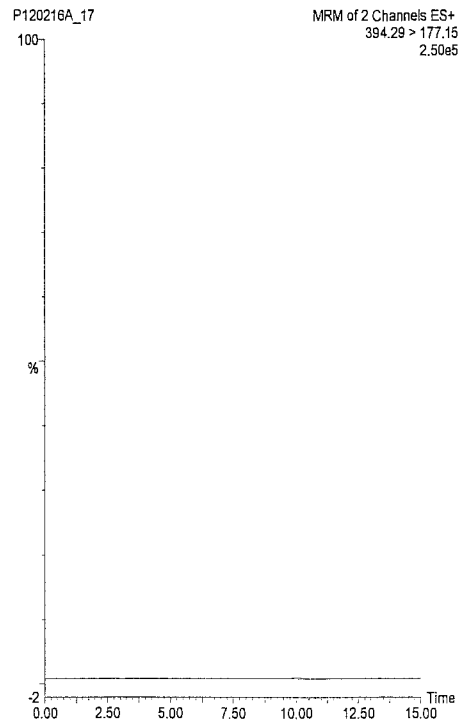
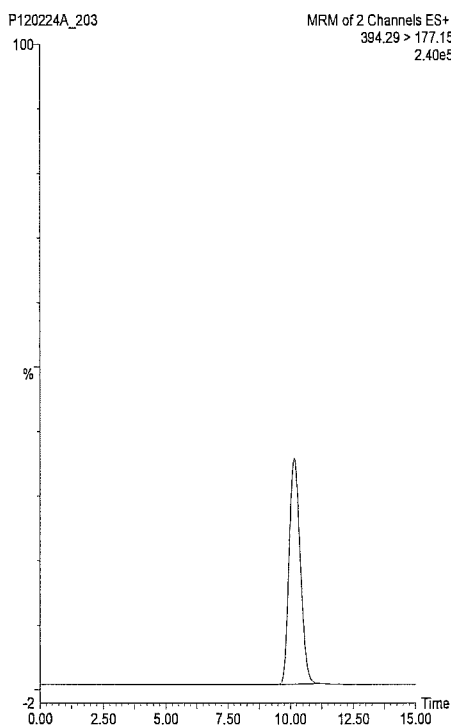
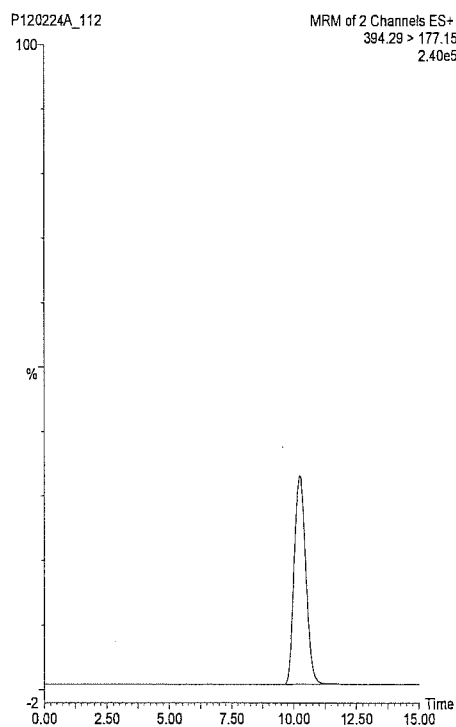


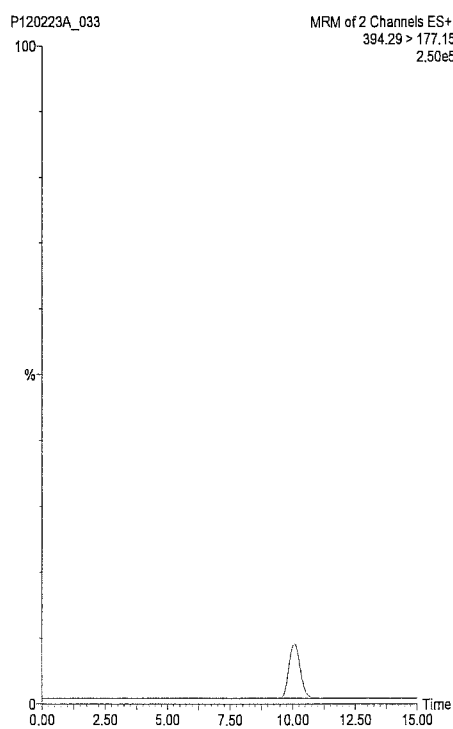
図 1.2.5. 処理のクロマトグラム
 高知 すいか 大玉 処理区個体番号 1
 ホール
 10 μ L/40 mL/2 g



全果実
 10 μ L/40 mL/2 g



果肉
 10 μ L/2 mL/2 g



白部
 10 μ L/2 mL/2 g

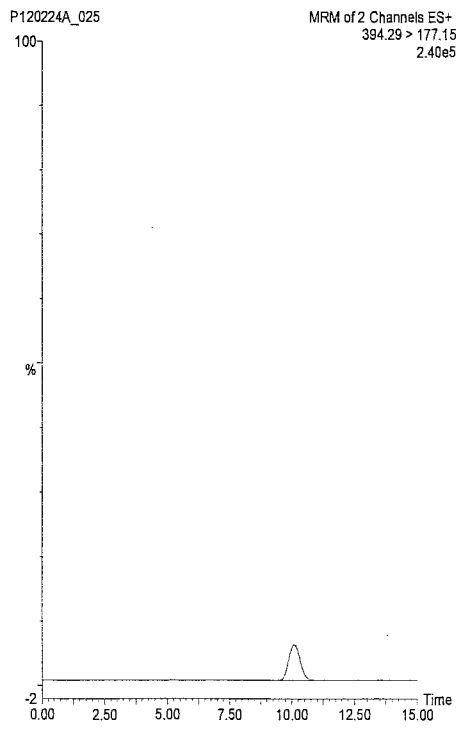
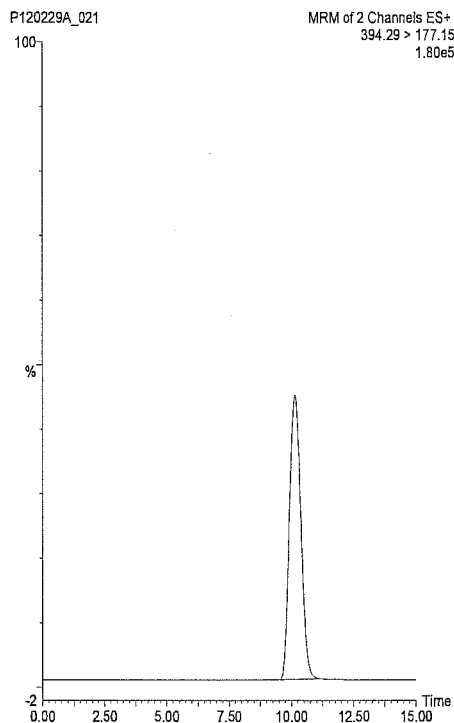


図 1.2.5. (続き) 処理のクロマトグラム

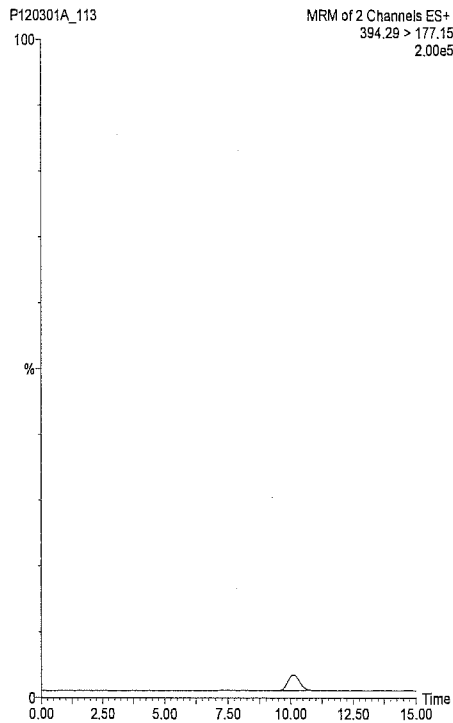
果皮

10 μ L/200 mL/1 g



果汁

10 μ L/1 mL/2.5 g



絞りかす

10 μ L/2 mL/2 g

