

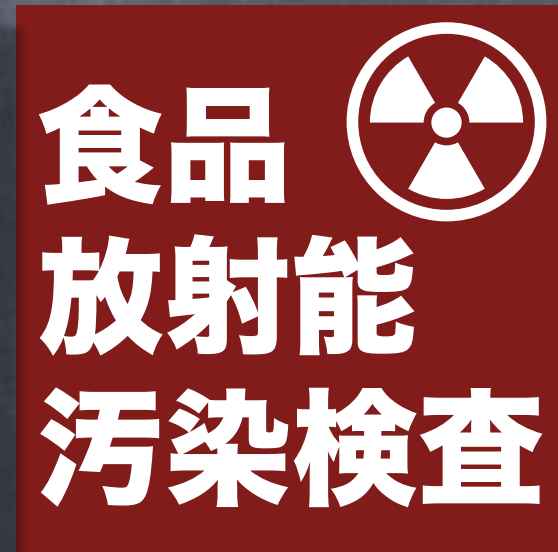
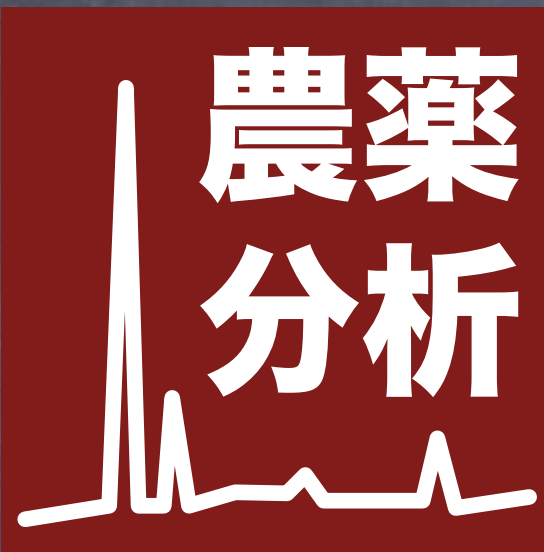
(一社) 農民連食品分析センター

八田純人

**私たちの
“じゃがいも”はどうなる？
輸入解禁の危険と狙い**

のうみんれんしょくひんぶんせきせんたー

農民連食品分析センター



誰もが利用できるオープンな分析施設

1996年、募金で設立された分析施設。輸入食品の農薬調査や遺伝子組換え食品検査などボランティア的に活動している。

募金で活動 市民科学を支える

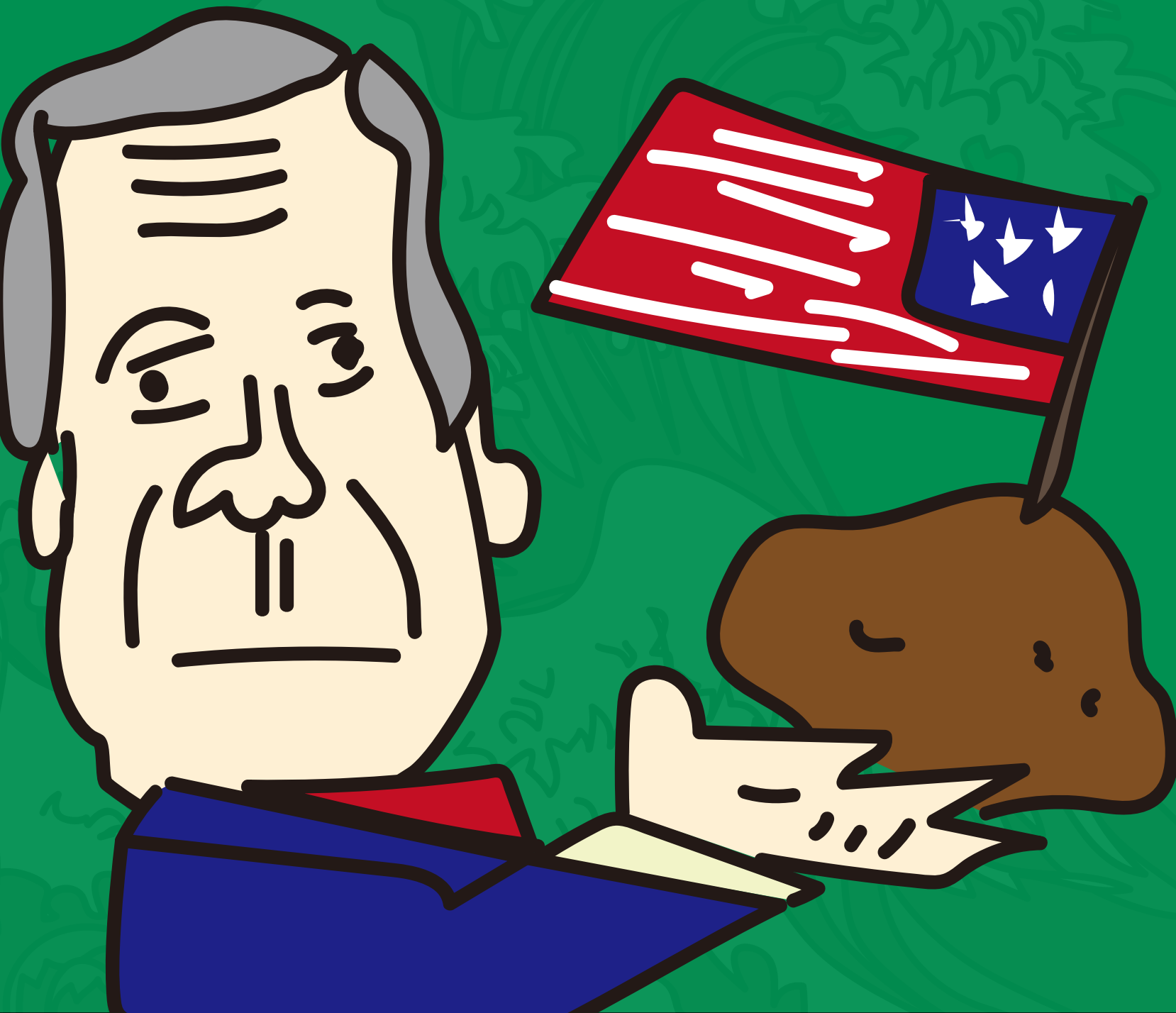
- 募金
- 分析サポーター会員

(年会費5,000円)

登録はこちらから→



いま、新たにアメリカ産
生食用ジャガイモの全面輸入解禁が
進められようとしています



令和8年8月 農林水産省

米国産一般流通用生鮮ばれいしょ輸入検疫協議 関連資料より

米国産一般流通用生鮮ばれいしょ 輸入検疫協議 関連資料

令和8年8月

農林水産省

米国とリスク管理措置の協議を行う必要がある病害虫(21種)(案)

- リスク評価の結果に基づき、リスク管理措置の協議を行う必要がある病害虫として21種を特定。

病害虫名	特性
コロラドハムシ	・主に葉を加害する。
ジュウイチホシウリハムシ	・主に幼虫が塊茎を摂食する可能性がある。 ・成虫は風に乗り長距離移動することが可能。
シロヘリクサトソウムシ <i>Epitrix cucumeris</i> <i>Epitrix subcrinita</i> <i>Epitrix tuberis</i> <i>Otiorynchus craticollis</i> (ソウムシ科)	(ハムシ科) ・主に幼虫が塊茎を摂食する可能性がある。 ・長距離移動は行わない。
ジャガイモシストセンチュウ ジャガイモシストセンチュウ	・虫体前部を植物体に挿入して寄生し定着。 ・シストの状態では長期間生存可能。
コロンビアネコブセンチュウ バナナネコブセンチュウ <i>Meloidogyne enterolobii</i> (センチュウ)	・植物組織内に入り込み摂食。 ・摂食された部分は壊疽等が発生する。
ブドウオオハリセンチュウ <i>Belonolaimus longicaudatus</i> (センチュウ)	・植物組織を外部から摂食。 ・摂食された部分は壊疽等が発生する。
<i>Polyscytalum pustulans</i> (菌類)	・土壌伝染のほか、貯蔵庫内で分散する。 ・貯蔵開始から1〜2か月後に症状が出ることもある。
<i>Candidatus Liberibacter solanacearum</i> (細菌)	・虫媒伝染により分散する。
<i>Candidatus Phytoplasma trifolii</i> (ファイトプラズマ) <i>Candidatus Phytoplasma americanum</i> (ファイトプラズマ)	・虫媒伝染により分散する。
Pepino mosaic virus(ウイルス) Potato yellow dwarf virus(ウイルス) Potato spindle tuber viroid(ウイロイド)	・虫媒伝染、接触伝染、種子伝染等により分散する。

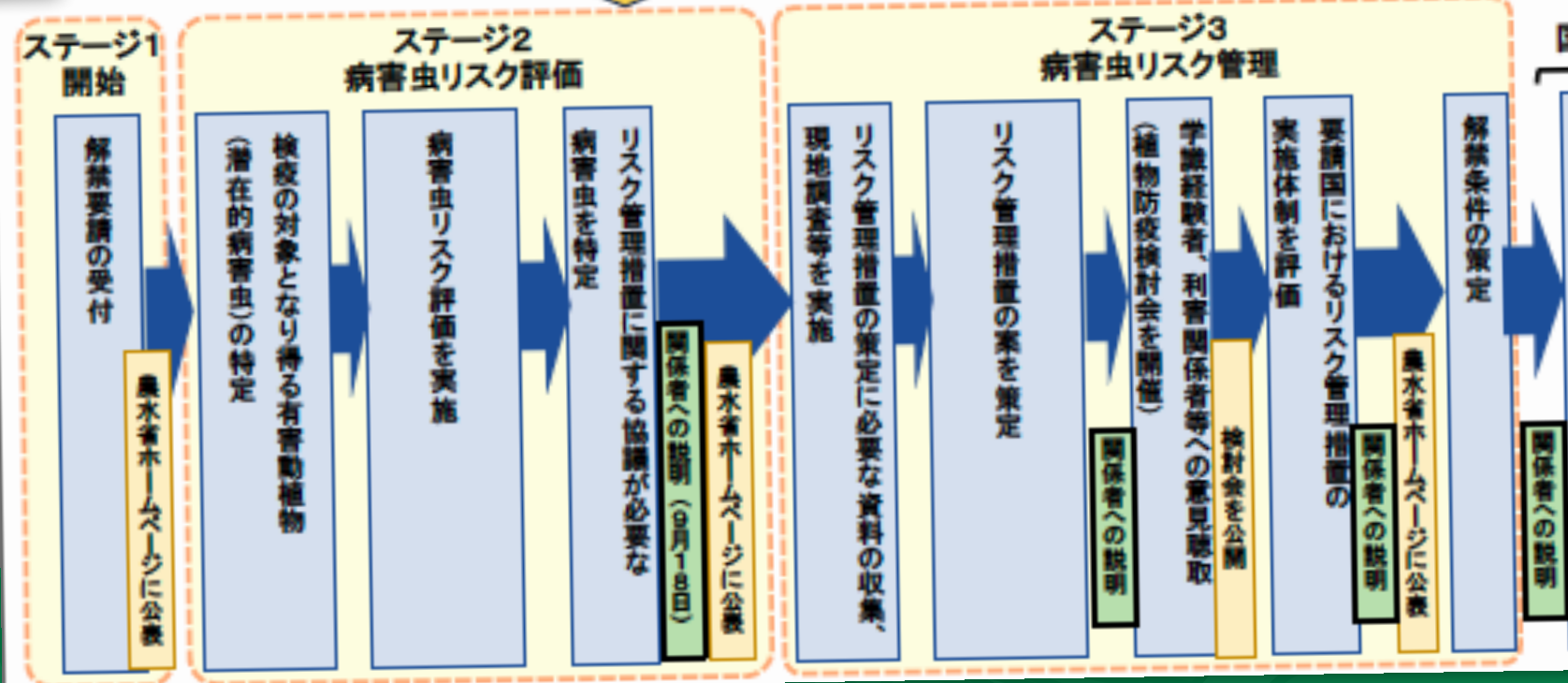
2

米国産生鮮ばれいしょの解禁要請に係る経緯

- かねてから米国は、米国産生鮮ばれいしょに対する日本の輸入禁止措置の解除を要請。
- ポテトチップ加工用に用途を限定し、閉鎖系によるリスク管理措置を条件として協議したが2006年に解禁。
- 2020年に米国側から一般流通用として改めて輸入解禁要請。

標準的手続上の進捗】

現在実施中



米国産生鮮ばれいしょの解禁要請に係る経緯

- かねてから米国は、米国産生鮮ばれいしょに対する日本の輸入禁止措置の解除を要請。
- ポテトチップ加工用に用途を限定し、閉鎖系によるリスク管理措置を条件として協議した結果、2006年に解禁。
- 2020年に米国側から一般流通用として改めて輸入解禁要請。

【標準的手続上の進捗】

現在実施中

今ココ

ステージ1 開始

解禁要請の受付

農水省ホームページに公表

ステージ2 病害虫リスク評価

検疫の対象となり得る有害動植物
(潜在的病害虫)の特定

病害虫リスク評価を実施

リスク管理措置に関する協議が必要な
病害虫を特定

関係者への説明(9月18日)

農水省ホームページに公表

リスク管理措置の策定に必要な資料の収集、
現地調査等を実施

ステージ3 病害虫リスク管理

リスク管理措置の案を策定

学識経験者、利害関係者等への意見聴取
(植物防疫検討会を開催)

関係者への説明

検討会を公開

要請国におけるリスク管理措置の
実施体制を評価

関係者への説明

農水省ホームページに公表

解禁条件の策定

関係者への説明

国内手続き

関係省令の改正案

パブリックコメントを募集

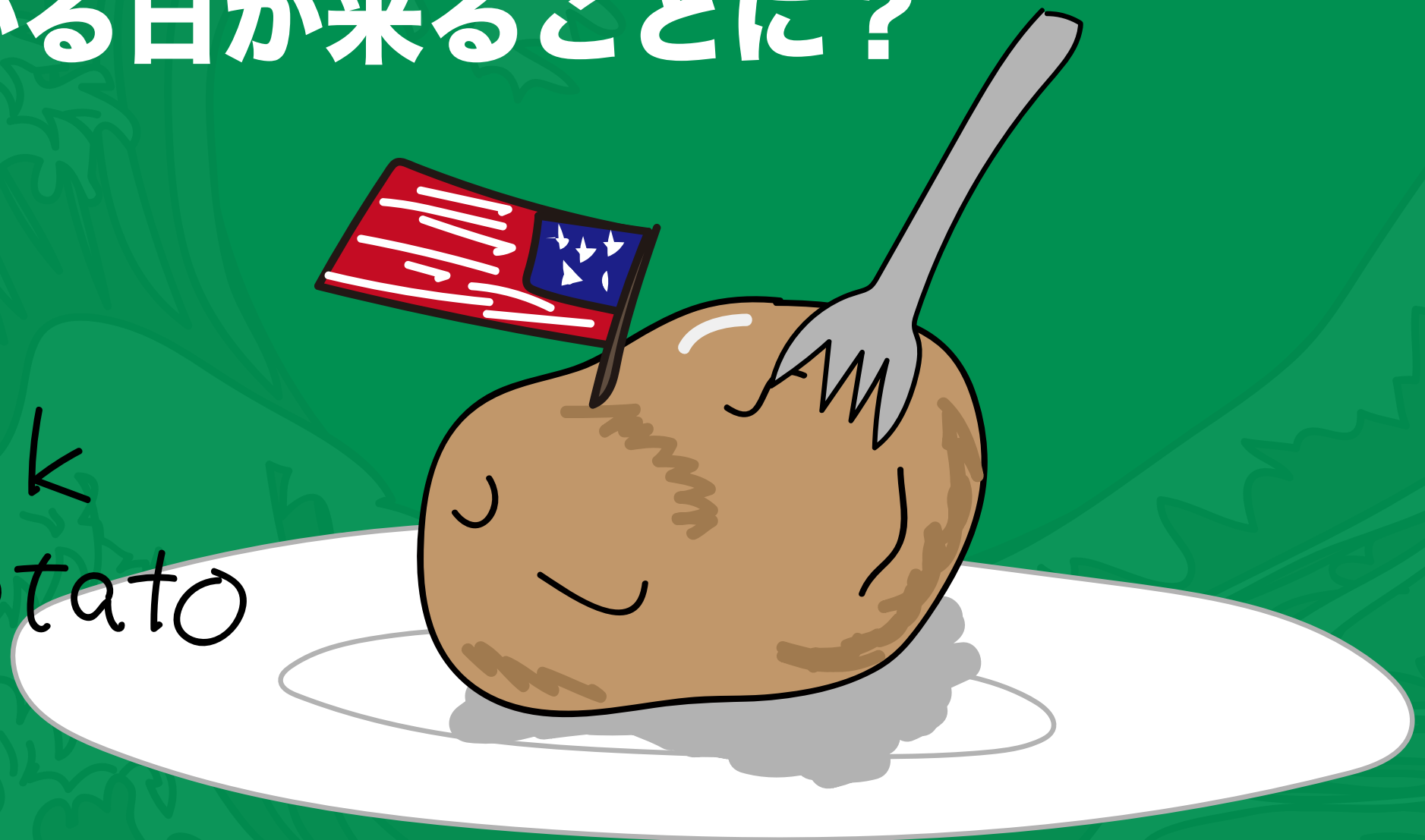
輸入解禁

農水省ホームページに公表 1

SPS協定に基づく手続きで申請があれば進めないといけないという背景があるのはわかるが…

このまま進むと、
アメリカ産の生のじゃがいもが
スーパーにならんで、
食卓に上がる日が来ることに？

Table
Stock
potato

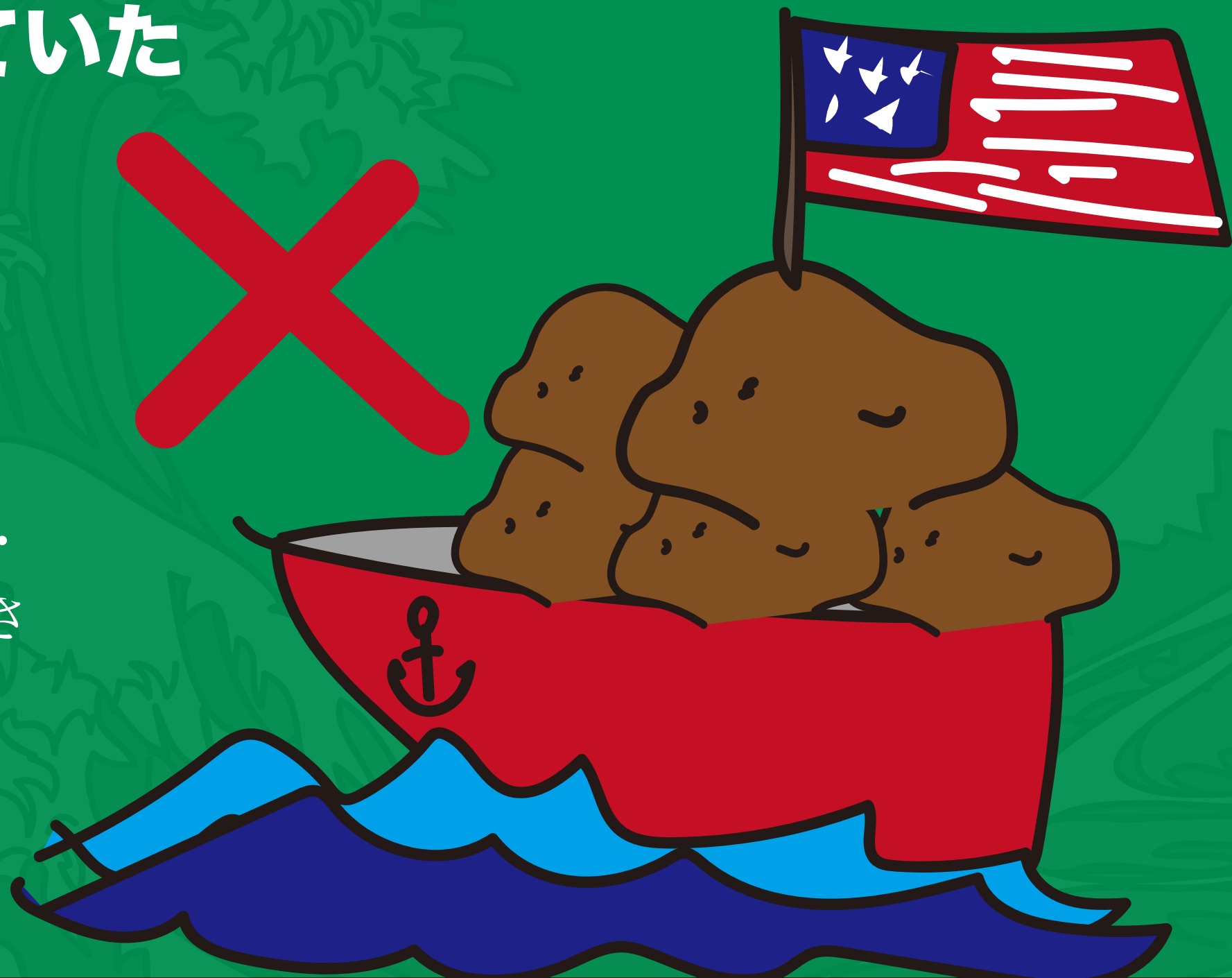


いま、これが
一大事だということを
ここに至るまでの
背景を振り返って
みてみましょう



日本は長らく アメリカ産の 生食用じゃがいもは 輸入を禁止していた

ポテトフレークや冷凍・
乾燥ポテトなどは輸入さ
れていたが、生はダメ。



ジャガイモシロシストセンチュウなどの 病害虫からじゃがいも生産を守るため



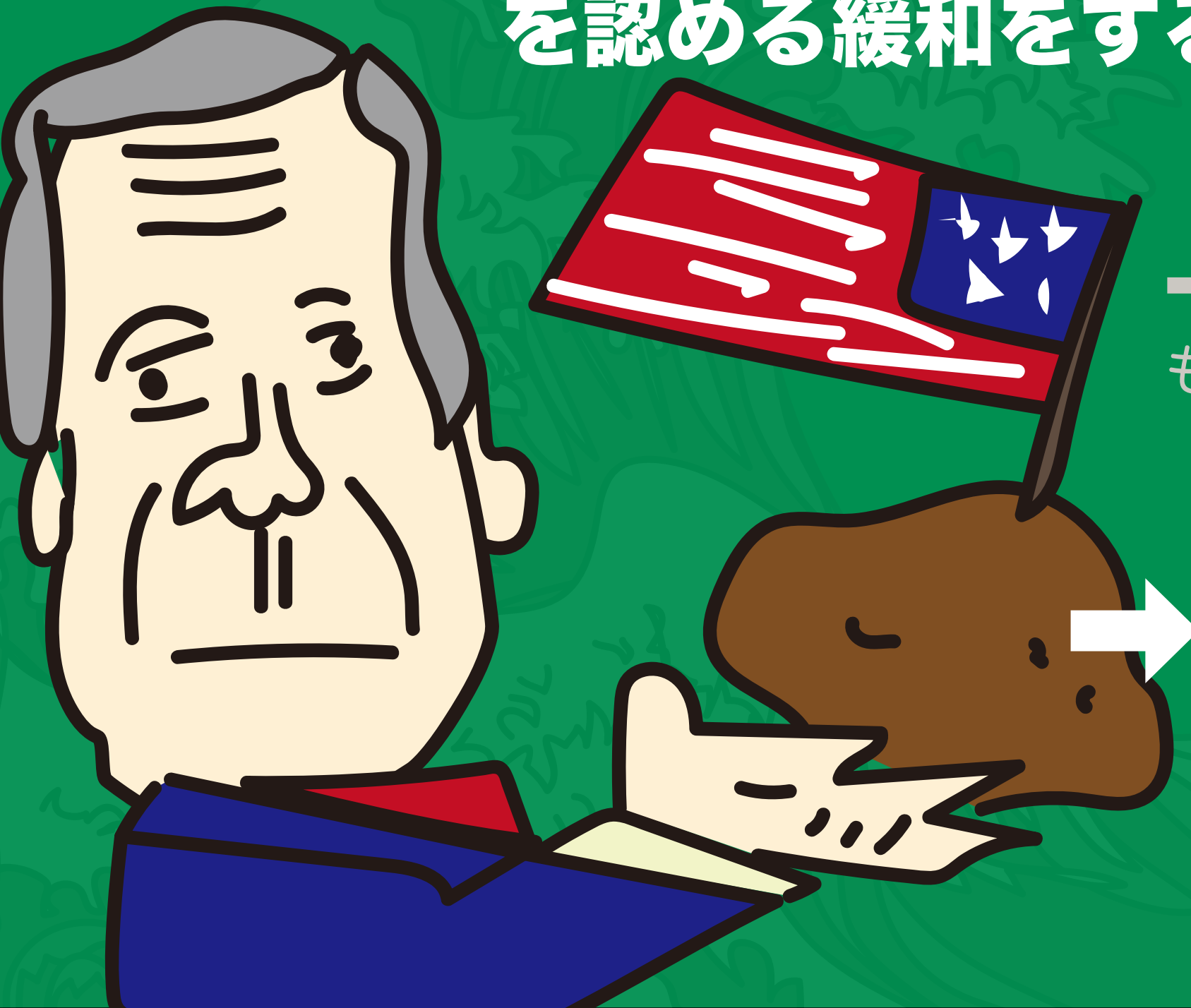
ジャガイモシロシストセンチュウ

根に寄生して栄養分を奪い、じゃがいもがうまく育たなくなってしまう。収量はがた落ち。なによりシストセンチュウの卵は15年以上、休眠して生存を続けることができるなど、一度侵入、広がってしまうと駆除が厄介。

**日本の生産者、農協、防疫機関、
行政機構、研究者など連携し、
徹底的に対策を積み重ね、
取り組んできた歴史がある**

ところが

アメリカが生じゃがいもの輸入解禁を要求。2006年に、ポテトチップス用に限り、2~6月までの間、輸入を認める緩和をすることに。



→2016年北海道産じゃがいも不作でポテチ販売休止事件

さらに2020年2月には通年輸入を認める規制緩和



じゃがいもをスライス
して挙げたタイプ

↑ 生のじゃがいもが必要



ポテトフレークを成型
して焼いたタイプ



乾燥じゃがいもを成型
して加工したタイプ



これまで国産原材料に限られていたポテトチップス製造に、輸入じゃがいもを利用できるようになる。

カルビーさんの
鹿児島港工場
広島工場で
利用されている

封時に切り口で手を切らないようご注意ください

称
料名

ポテトチップス
じゃがいも(国産又はアメリカ) 植物
油、チーズ風味フレーバー、食塩、ガーリックパウダー、糖、
分解物(大豆を含む)、たん白加水
フパウダー(小麦・鶏肉・粉末油脂、ビー
む)、野菜エキスパウダー、セウチンを含
ダー、ミート風味調味料、チーズパウ
ダー、セウチン風味調味料、香辛料

気がついてました？

**アメリカは
日本のじゃがいも市場開放に
強い関心を持っている**

こんな話題がありました

こんな話題がありました

<https://www.usdajapan.org/ja/why-buy-us/hall-of-fame/925-2/>より



米国農務省 (USDA)

海外農務局 (FAS)

国際動植物検疫課 (APHIS)

在日米国大使館・領事館

アメリカ農務省(USDA) U.S. Agriculture Hall of Fame 2011 (米国農産物貿易の殿堂)

2011年殿堂式 - USDA Japan - 米国農務省 日本事務所

English | 日本語 米国農務省について 連絡先

USDA 米国農務省 (USDA)
海外農務局 (FAS)
国際動植物検疫課 (APHIS)
在日米国大使館・領事館

Home > アメリカ産を選ぶ理由 > パートナーを探す > 消費者向けコンテンツ > 日米貿易協定

Home > アメリカ産を選ぶ理由 > 米国農産物貿易の殿堂 > 2011年殿堂式

アメリカ産を選ぶ理由 米国農産物貿易の殿堂

2011年殿堂式

2011年 米国農産物貿易の殿堂入り受賞者が決定

米国農務省海外農務局と米国大使館では、これまで米国産農産物の日本における市場開拓活動に多大な貢献をいただいた企業や団体を称えるため、U.S. Agriculture Hall of Fame (米国農産物貿易の殿堂)を創設しました。この度の第1回の受賞者7名が決定し、9月26日、ジョン・ルース駐日大使主催による授賞式が開催されました。受賞された日本の食品関連産業や学会を代表する皆様は、日本における米国産食品・農産物貿易の歴史にその名が刻まれ、末永く伝承されることとなります。米国農務省海外農務局と米国大使館では今後さらに「殿堂入り」の企業・団体が増えていくことを期待しています。



イオン株式会社

取締役代表執行役社長 岡田 元也様 代理
執行役グループ商品改革責任者 近澤 靖英様

イオンは、日本の小売グループであるイオンは長年



カルビー株式会社

代表取締役社長 兼 COO 伊藤 秀二様

カルビー社は米国産ジャガイモ輸入のパイオニアとして、ポテトチップ生産用のジャガイモ輸



株式会社 吉野家ホールディングス

代表取締役社長 安部 修仁様

吉野家は牛丼と同義語と言えます。100年を超える歴史ある牛丼レストランとして現在1,100店

カルビーさんが喜んで受賞したのかどうかは不明ですが



カルビー株式会社

代表取締役社長 兼 COO 伊藤 秀二様

カルビー社は米国産ジャガイモ輸入のパイオニアとして、ポテトチップ生産用のジャガイモ輸入解禁のため国内関係団体と協力しながら、米国ポテト産業界そして米国農務省と共に長年にわたりご尽力されて参りました。自社の国産品ジャガイモ使用量を減らすことなく、米国産ポテトの輸入にご貢献されています。

表 カルビーさんのばれいしょ 調達・生産量と海外産利用率

一時加工品や商品を含むトン数とあるので、おそらく外国製造のポテトフレークや乾燥ポテトも含んでいると考えられる

単位:万トン

	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
国産	33.2	37.3	34.2	31.9	35.2	37.9	37.1
海外産	7.4	8.0	8.3	10.3	9.3	7.7	8.2
海外 利用率%	18	18	20	24	21	17	18

だいたい18~24%

株式会社カルビー：ESGデータ2025より

https://www.calbee.co.jp/sustainability/esg-data/pdf/2025_esg_jap_0926.pdf

ちなみに
カルビーさんは
2004年のじゃがいも植え付け期に
植物防疫法違反にあたる未検査の
アメリカ産種芋「スノーデン」約140トン
を契約農家11戸に配布していたという失態も

→2004年11月にジャガイモシストセンチュウが発生という事件に。

→後の調査で、2004年が初めてではなく、
2000年にも行っていた記録も。

よんさん：【カルビー】米国産生鮮じゃがいもの歴史

https://note.com/43kikaku/n/n88d3c6a05b47?app_launch=false

アメリカは
これまで以上の
市場の開放を狙っているのは確か

市場開放は
わたしたちに
なにをもってくる？

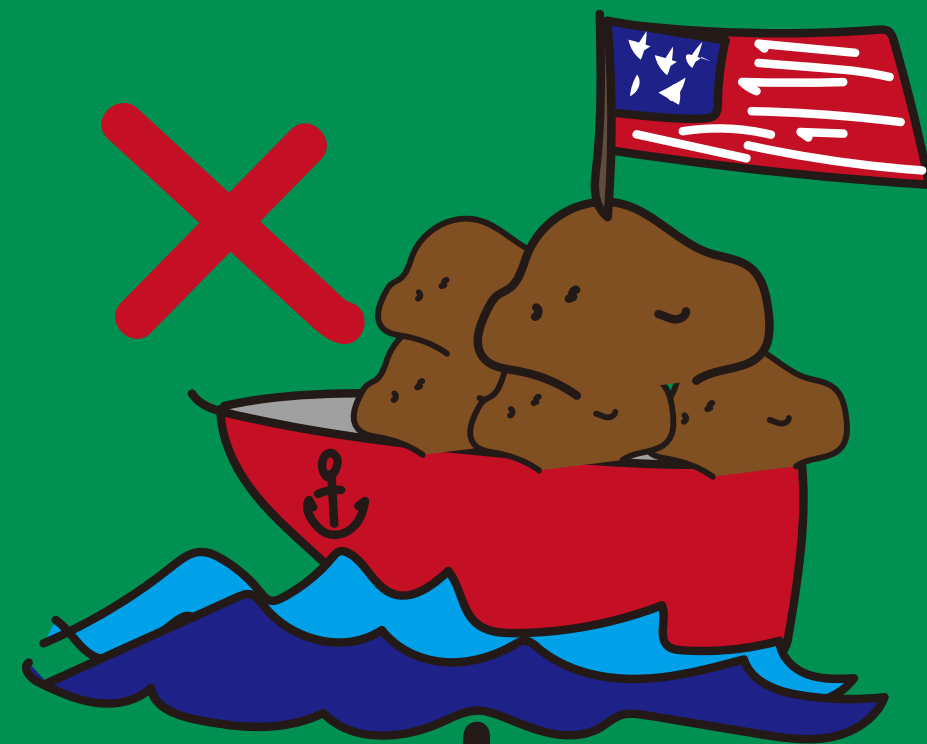
輸入解禁がもたらす ややこしい問題たち1

知っていますか？

輸入じゃがいもに共通して

見つかるという成分のこと

日本は長らく
アメリカ産の
生食用じゃがいもは
原則、輸入を禁止



すでに、
ポテトフ레이크や
冷凍・乾燥ポテトなど
は輸入されているわけ
ですが





外国製造のじゃがいもを使
用した製品を検査すると
「とある成分」が見つかる

日本および諸外国で販売されているじゃがいも・じゃがいも製品に残留するクロロプロファムの調査

Residues of Chlorpropham in Raw Potato, Potato Commodity of Japan and Foreign Countries

柏倉 桐子*・斉藤 晶子*・三尾 紀子*
花井 義道*・加藤 龍夫*

Kiriko KASHIWAKURA*, Akiko SAITO*, Noriko MIO*
Yoshimichi HANAI* and Tatsuo KATOU*

Synopsis

Chlorpropham, herbicide or plant growth regulator, were determined by GC/MS - SIM in 10 kinds of raw potatoes and 80 kinds of processed foods made of potato which were sold in Japan, America and Canada from October 1993 to December 1994. Chlorpropham was found in 26 kinds of the processed foods made of potato. The range in density of the Chlorpropham was 0.02~0.92ppm. Residues of Chlorpropham in these samples were at levels lower than 50ppm which is determined for potato by the standard of FAO/WHO and Japan.

1. 緒 言

近年、多くの諸外国では、長期保存用のじゃがいもに対して除草剤クロロプロファムの散布を行っている。クロロプロファムはベンゼン環に塩素が結合したカーバメイト系農薬で、じゃがいもへは発芽防止の目的で使用されている。ただし、わが国ではじゃがいもへの使用が認められていない。国際がん研究機関 (International Agency for Research on Cancer) は、癌種を5グループに分類して発ガン性の評価を行っている。これによるクロロプロファムの分類は、グループ3 (ヒトへの発ガン性については不明) であるが、一部では発ガン性があるのではないかと疑視されている。わが国では環境庁によって登録残留基準値 0.05

ppm が設定されていた。しかし、最近の輸入農産物の増加に対応して、平成2年の食品衛生調査会により、じゃがいもの食品残留農薬基準値として50ppm が設定された。なお、アメリカの残留農薬基準値も50ppm である。

現在のわが国では、生鮮じゃがいもの輸入が認められておらず、冷凍あるいは加工品だけに限られている。輸入量の約9割はアメリカが占めており、これにカナダが続く¹⁾。これらの主な消費先は外食産業で、その輸入量は外食傾向の高まりとともに、ここ10年で約3倍に増加した。それに伴い、諸外国から輸入された冷凍じゃがいもや市販のフレンチフライポテトから高濃度クロロプロファムが検出されるようになっていく²⁾³⁾。これらの食品は現在の食生活に浸透し、特に子供に好まれるために、消費者の間で安全性に対する不安が高まっている⁴⁾。本調査では、このような状況を把握するため、日本および主な輸出国であるアメリカ、カナダで一般的に販売されているじゃがいも・じゃがいも製品について、クロロプロファムの残留調査を行った。

* 横浜国立大学 環境科学研究センター 環境基礎工学研究室
Department of Environmental Engineering Science,
Institute of Environmental Science and Technology,
Yokohama National University, Togiwado,
Hodogaya, Yokohama, 240.
(1994年10月30日受理)

K.Kashiwakura et al.(1995) じゃがいも製品に残留する クロロプロファムの調査 1995

引用---

日本およびアメリカ、カナダで一般に販売されているじゃがいも・じゃがいも製品89検体について、(中略)クロロプロファムの残留調査を行った。検出数は26検体で、最高値は日本のファーストフード店で購入したフレンチフライポテト0.92ppmである。フレンチフライポテトや冷凍皮付きポテトには他の機関の調査でも同様の傾向が見られることから、他の農産物中のポストハーベスト農薬と比較しても、常に高い割合で存在していると認められる。また、国内産のじゃがいもとその製品からは、クロロプロファムが検出されなかった。本調査では日本およびアメリカの基準値を超えるものは見られなかったが、高濃度のクロロプロファムが多くのじゃがいも製品に残留していることから、今後も消費者への情報の提供と監視の継続が必要であると思われる。

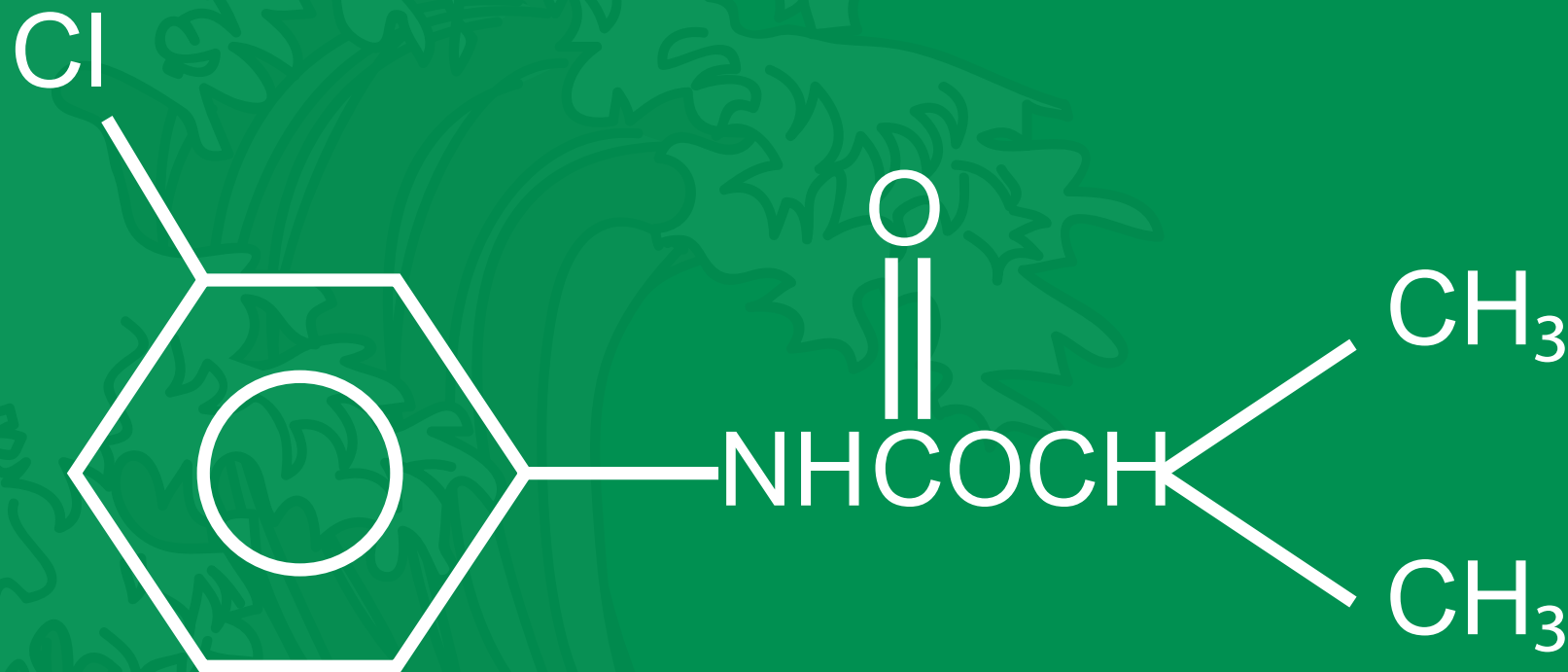
分析センターの 調査でも・・・



フライドポテトのクロルプロファム残留調査 (2005 年)

	品名	原産国	販売者および輸入者	購入日	分析結果 ppm
1	フライドポテト L	-	フレッシュネスバーガー 西友楽市南守谷店	2005年2月5日	検出せず
2	ポテト L	-	ドムドムハンバーガー 北柏店	2005年2月5日	検出せず
3	フレンチフライ ポテト L	-	ファーストキッチン 柏丸井店	2005年2月5日	検出せず
4	Lポテト	-	ロッテリア 新松戸駅前店	2005年2月5日	検出せず
5	Lポテト	-	ロッテリア 最戸店	2005年2月23日	検出せず
6	ポテト M	-	ファミリーマート 成増二丁目店	2005年2月23日	検出せず
7	フライドポテト ストリートカット	カナダ	株式会社ノースイ	2005年10月3日	0.78
8	フレンチフライポテト	アメリカ	日本マッケインフーズ 株式会社	2005年10月3日	0.55
9	フライドポテト	アメリカ	ハインツ日本株式会社	2005年10月7日	0.47
10	フライドポテト	アメリカ	日本マッケインフーズ 株式会社	2005年10月7日	検出せず

クロルプロファム?



Chlorpropamide (CIPC)



海外では、じゃがいも
を倉庫で保管する際に
芽が出ないようにする
発芽抑制剤として使用
されてきた。

ポストハーベスト農薬？

ポストハーベスト農薬とは、農作物を「収穫した後」に使う薬剤のことです。「ポスト」は英語で「後」、「ハーベスト」は「収穫」の意。

輸送中や運送中のカビ、虫の発生などを防ぐために輸入食品で行われる。

日本では、このような使用は認められていない。制度上、農薬ではなく「食品添加物」として扱うことになっている。



2006年
ポテトチップスに
輸入じゃがいもが
使用されるようになった今日、
これは、ひょっとして...



まあさか...
ね...



ポテトチップスの 残留農薬調査 2025

芽つぶし剤「クロルプロファム」検出を中心に



No.	商品写真	品名	製品の製造国	原材料じゃがいもの原産国	成分名	結果ppm
S01		ドンキホーテ情熱価格 オリーブオイル ケトルチップス 賞：2025.07.24 LOT:240911:3B 2	スペイン	じゃがいも (記載なし)	クロチアニジン チアメトキサム	0.013 0.010
S02		ドンキホーテ情熱価格 アボカドオイル ケトルチップス 賞：2025.11.18 LOT:530492	カナダ	じゃがいも (記載なし)	→ クロルプロファム	6.944
S05		森永製菓 ポテロングしお味 LOT:2025.09 AB3 Y	日本	乾燥じゃがいも (外国製造)	クロチアニジン ジノテフラン → クロルプロファム	0.006 痕跡 1.018
S06		カルビー (株) じゃがりこ サラダサイズ LOT:25.10.15L2+G5F15R11EC2	日本	じゃがいも (国産) 乾燥じゃがいも (記載なし)	アゾキシストロピン チアメトキサム → クロルプロファム	痕跡 痕跡 0.058
S07		カルビー (株) Jagabeeうすしお味 LOT:2025.11+NU 5F19 L2 003 024383	日本	じゃがいも (アメリカ) 乾燥じゃがいも (記載なし)	イミダクロプリド → クロルプロファム	0.022 1.979
S08		(株) プルボン プチポテト うすしお味 LOT:2026.03 SI25G13K250C	日本	乾燥じゃがいも (記載なし)	イミダクロプリド チアメトキサム クロチアニジン → クロルプロファム	0.014 0.006 痕跡 0.166
S16		ヤマザキビスケット (株) チップスターうすしお 2026.04 D24B818	日本	ポテトフレーク (アメリカ製造 またはドイツ又 はその他)	クロチアニジン イミダクロプリド チアメトキサム → クロルプロファム	0.006 痕跡 0.006 0.197
S17		ヤマザキビスケット (株) チップスターコンソメ 2026.04 D23A310	日本	ポテトフレーク (アメリカ製造 またはドイツ又 はその他)	クロチアニジン イミダクロプリド チアメトキサム → クロルプロファム	0.006 0.005 0.005 0.181
S18		カルビー (株) クリスプうましお味 2025.08 5C25 17968 1DH35	日本	乾燥じゃがいも (外国製造)	クロチアニジン チアメトキサム → クロルプロファム	0.007 痕跡 0.607
S19		カルビー (株) クリスプ塩とごま油味 2025.08 5C27 13815 2GF14	日本	乾燥じゃがいも (外国製造)	クロチアニジン フルフェノクスロン チアメトキサム → クロルプロファム	痕跡 痕跡 痕跡 0.450

調査をした27製品
中、海外のじゃがい
もを原材料にしてい
ると考えられる9製
品からクロルプロ
ファムが検出される

表 ポテトチッ
プスの残留農薬
検査2025

No.	商品写真	品名	製品の製造国	原材料じゃがいもの原産国	成分名	結果ppm
S01		ドンキホーテ情熱価格 オリーブオイル ケトルチップス 賞：2025.07.24 LOT:240911:3B 2	スペイン	じゃがいも (記載なし)	クロチアニジン チアメトキサム	0.013 0.010
S02		ドンキホーテ情熱価格 アボカドオイル ケトルチップス 賞：2025.11.18 LOT:530492	カナダ	じゃがいも (記載なし)	→ クロルプロファム	6.944
S05		森永製菓 ポテロングしお味 LOT:2025.09 AB3 Y	日本	乾燥じゃがいも (外国製造)	→ クロチアニジン ジノテフラン → クロルプロファム	0.006 痕跡 1.018
S06		カルビー (株) じゃがりこ サラダサイズ LOT:25.10.15L2+G5F15R11E02	日本	じゃがいも (国産) 乾燥じゃがいも (記載なし)	アゾキシストロピン チアメトキサム → クロルプロファム	痕跡 痕跡 0.058
S07		カルビー (株) Jagabeeうすしお味 LOT:2025.11+NU 5F19 L2 003 024383	日本	じゃがいも (アメリカ) 乾燥じゃがいも	イミダクロプリド → クロルプロファム	0.022 1.979
S08		(株) プルボン プチポテト うすしお味 LOT:2026.03 SI25G13K250C	日本	乾燥じゃがいも (記載なし)	イミダクロプリド チアメトキサム クロチアニジン → クロルプロファム	0.014 0.006 痕跡 0.166
S16		ヤマザキビスケット (株) チップスターうすしお 2026.04 D24B818	日本	ポテトフレーク (アメリカ製造 またはドイツ又 はその他)	→ クロチアニジン イミダクロプリド チアメトキサム → クロルプロファム	0.006 痕跡 0.006 0.197
S17		ヤマザキビスケット (株) チップスターコンソメ 2026.04 D23A310	日本	ポテトフレーク (アメリカ製造 またはドイツ又 はその他)	→ クロチアニジン イミダクロプリド チアメトキサム → クロルプロファム	0.006 0.005 0.005 0.181
S18		カルビー (株) クリスプうましお味 2025.08 5C25 17968 1DH35	日本	乾燥じゃがいも (外国製造)	→ クロチアニジン チアメトキサム → クロルプロファム	0.007 痕跡 0.607
S19		カルビー (株) クリスプ塩とごま油味 2025.08 5C27 13815 2GF14	日本	乾燥じゃがいも (外国製造)	→ クロチアニジン フルフェノクスロン チアメトキサム → クロルプロファム	痕跡 痕跡 痕跡 0.450

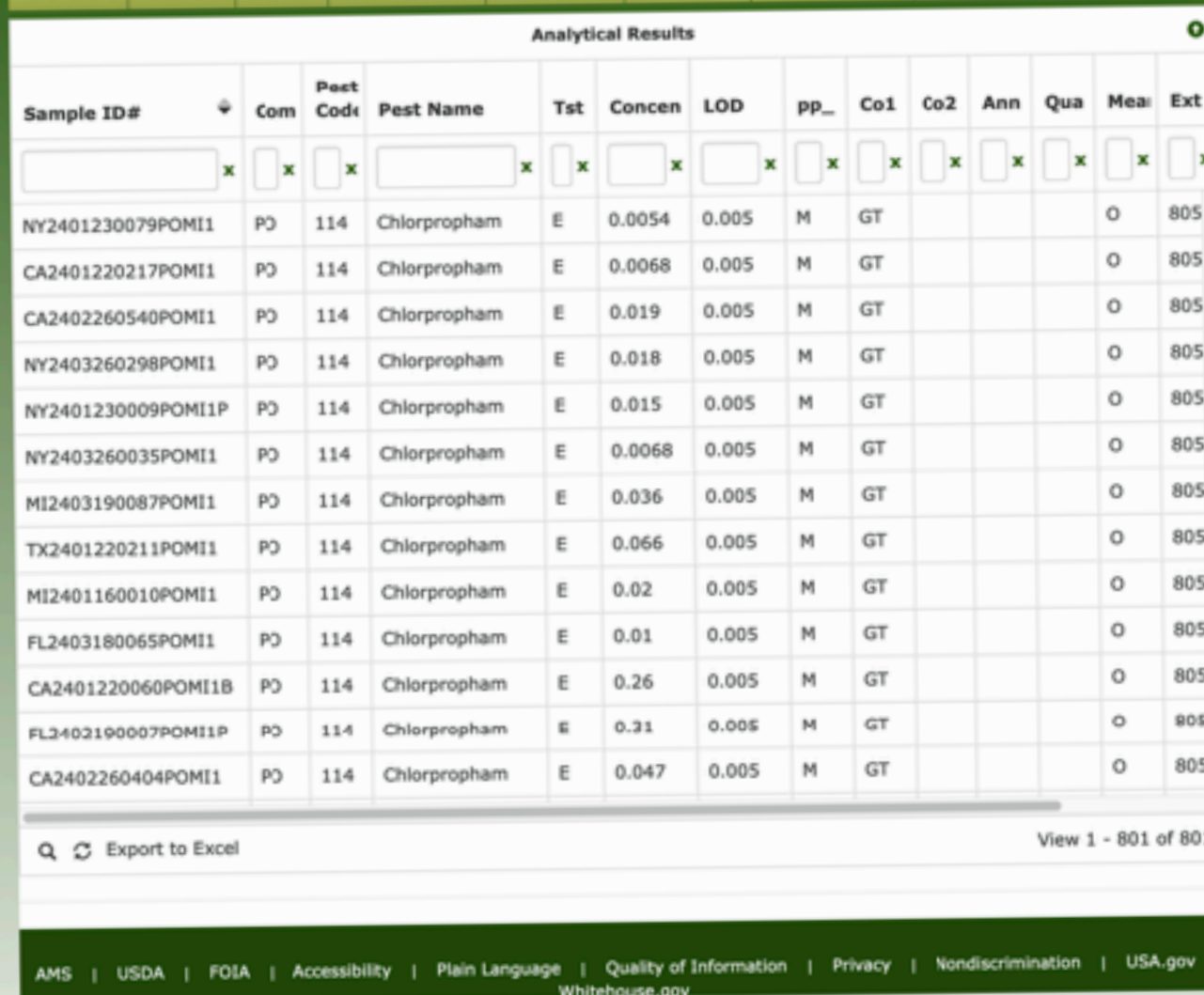


ポテトフレークや乾燥
じゃがいもタイプから
の検出が目立つ

ちなみに、2023,2024年にアメリカ農務省がアメリカで市販されているジャガイモ861検体について、おこなった検査結果では、90%の検出率でクロルプロファムが検出されていることを報告している

平均 2.94 ppm, 中央値 2.15 ppm
最小 0 ppm, 最大 19 ppm

アメリカ農務省(USDA)
Pesticide Data Program | Database Search
2023から2024年のジャガイモのクロルプロ
ファム検出結果を検索



Sample ID#	Com	Pest Code	Pest Name	Tst	Concen	LOD	pp_	Co1	Co2	Ann	Qua	Mea	Ext
NY2401230079POMI1	PO	114	Chlorpropham	E	0.0054	0.005	M	GT				O	805
CA2401220217POMI1	PO	114	Chlorpropham	E	0.0068	0.005	M	GT				O	805
CA2402260540POMI1	PO	114	Chlorpropham	E	0.019	0.005	M	GT				O	805
NY2403260298POMI1	PO	114	Chlorpropham	E	0.018	0.005	M	GT				O	805
NY2401230009POMI1P	PO	114	Chlorpropham	E	0.015	0.005	M	GT				O	805
NY2403260035POMI1	PO	114	Chlorpropham	E	0.0068	0.005	M	GT				O	805
MI2403190087POMI1	PO	114	Chlorpropham	E	0.036	0.005	M	GT				O	805
TX2401220211POMI1	PO	114	Chlorpropham	E	0.066	0.005	M	GT				O	805
MI2401160010POMI1	PO	114	Chlorpropham	E	0.02	0.005	M	GT				O	805
FL2403180065POMI1	PO	114	Chlorpropham	E	0.01	0.005	M	GT				O	805
CA2401220060POMI1B	PO	114	Chlorpropham	E	0.26	0.005	M	GT				O	805
FL2403190007POMI1P	PO	114	Chlorpropham	E	0.31	0.005	M	GT				O	805
CA2402260404POMI1	PO	114	Chlorpropham	E	0.047	0.005	M	GT				O	805

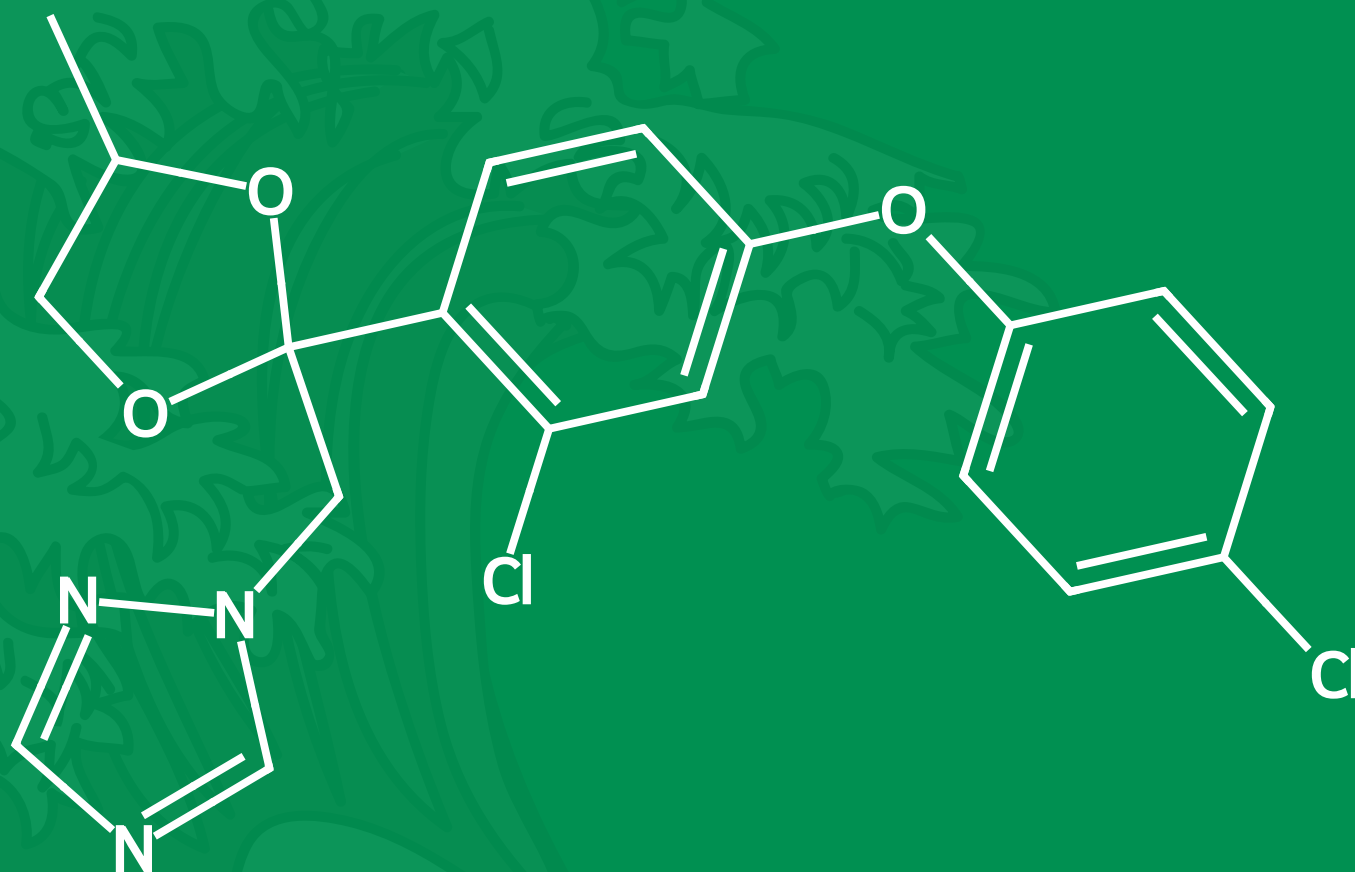


クロルプロファムだけじゃない ポストハーベスト農薬のこと

使用が認められている防かび剤ポストハーベスト農薬と基準

添加物名	添加が認められている食品など	最大限度	
アゾキシストロビン ※2021年2月21日新規指定	かんきつ類（みかんを除く）	最大残存量	0.010g/kg
	ばれいしょ ←2021年2月		0.007g/kg
イマザリル	かんきつ類（みかんを除く）	最大残存量	0.0050g/kg
	バナナ		0.0020g/kg
オルトフェニルフェノール オルトフェニルフェノールNa	かんきつ類	最大残存量**	0.001g/kg
ジフェニル	グレープフルーツ、レモン、オレンジ類	残存量	0.070g/kg
ジフェノコナゾール ※2020年6月18日新規指定	ばれいしょ ←2020年6月18日新規指定	使用量	0.004g/kg
チアベンダゾール	かんきつ類	最大残存量	0.010g/kg
	バナナ		0.0030g/kg
	バナナの果肉		0.0004g/kg
ピリメタニル	あんず、おうとう、かんきつ類（みかんを除く）、すもも、もも	使用量	0.010g/kg
	西洋なし、マルメロ、りんご		0.014g/kg
フルジオキシニル ※2018年9月21日新規指定	キウイー、パイナップル（冠芽を除く）	使用量	0.020g/kg
	かんきつ類（みかんを除く）		0.010g/kg
	ばれいしょ ←2018年9月		0.0060g/kg
	アボガド（種子を除く）、あんず（種子を除く）		0.0050g/kg
	おうとう（種子を除く）、ざくろ、すもも（種子を除く）、西洋なし、ネクタリン（種子を除く）、パパイヤ、びわ、マルメロ、マンゴー”（種子を除く）、もも（種子を除く）、りんご		
プロピコナゾール	かんきつ類（みかんを除く）	使用量	0.008g/kg
	あんず（種子を除く）、ネクタリン（種子を除く）、もも（種子を除く）、おうとう（種子を除く）		0.004g/kg
	すもも（種子を除く）		0.0006g/kg

ジフェノコナゾール 殺菌剤



食品衛生法の基準値
ばれいしょ

4 ppm

ジフェノコナゾール

食品衛生法の基準値

ばれいしょ

4 ppm

ちなみに

2020年の

改定前は

0.2 ppm

↑ 20倍
緩和

輸入緩和を背景に置いた緩和??

ちなみに

2026年9月4日の岩渕とも事務所が開いた農水レクで

ジフエノコナゾール

「この適用をだれが申請したのか？」

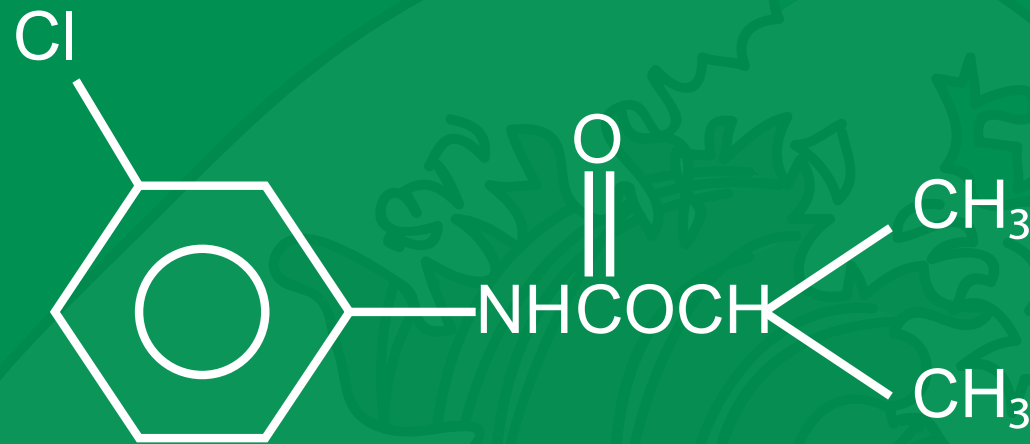
の質問について、

「ジフエノコナゾールの申請をしたのはシンジェンタ社と記録があります」

と、省庁の担当者から解説がありました。

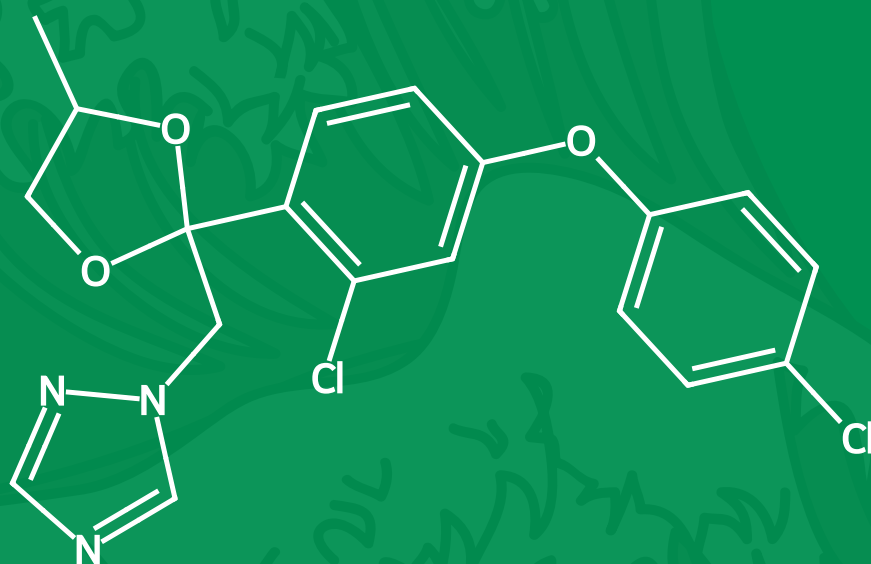
クロルプロファム

食品衛生法の基準値
ばれいしょ



30 ppm

ジフェノコナゾール



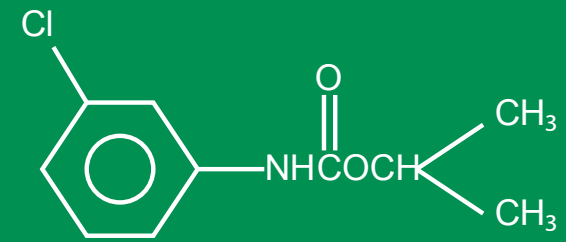
4 ppm

→現状の調査の手応えからすれば、食品衛生法の基準値以内に収まった流通状況にあると推測はされるが…



生食用じゃがいもの輸入
解禁されるようなことにな
れば、少なくとも、こ
れら農薬の暴露機会が増
えることになる繋がるの
では？

ヒトの尿検査例



クロルプロファム

Assessment of exposure to pesticide mixtures in five European countries by a harmonized urinary suspect screening approach, International Journal of Hygiene and Environmental Health 248 (2023) 114105

ラトビア、ハンガリー、チェコ、スペイン、オランダの5カ国
参加者1,050人（親子のペアで525組）
尿サンプルとして2088検体

スペインの人 56%

ラトビアの人 32%

ハンガリーの人 31%

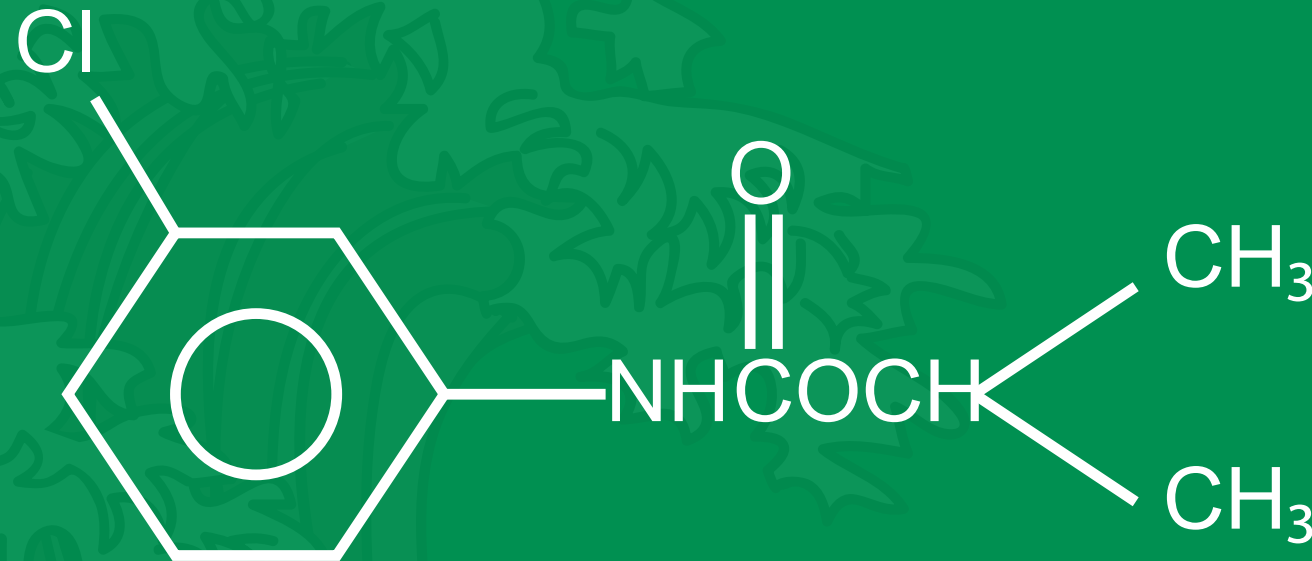
チェコ共和国の人 34%

オランダの人 75%

から検出



クロルプロファムの毒性？

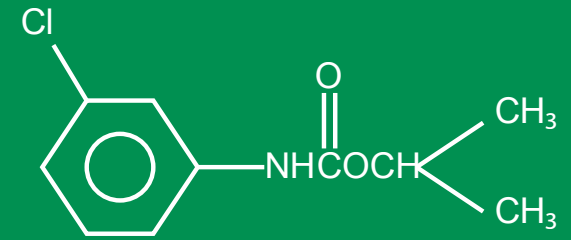


Chlorpropopham (CIPC)

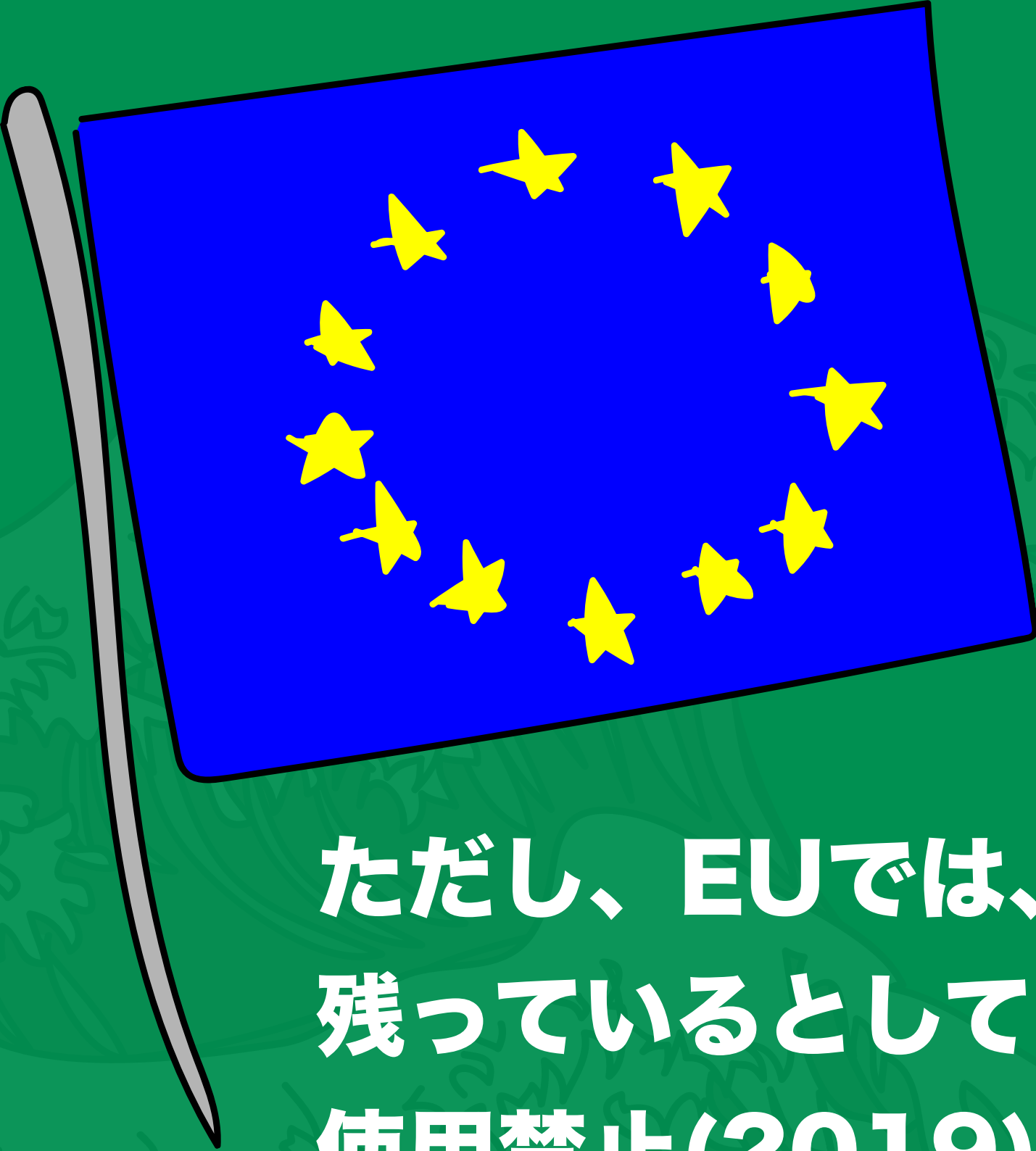
現時点では、人を対象に行った学術研究はほとんどない模様。

EPAの評価ではグループE

(発がん性の証拠が不十分)



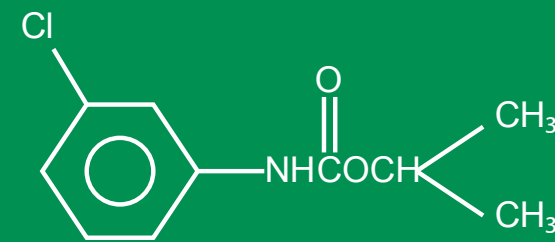
クロルプロファム



ただし、EUでは、健康上の懸念が
残っているとして予防原則の観点から
使用禁止(2019)

→同時に代替技術の開発と普及が進んでいるとか

ポテチの残留レベルからする桁外れに高濃度での投与実験の結果だけれども、



クロルプロファム

「ラットに13週間投与したところ、溶血性貧血、脾臓や腎臓への二次的な毒性が観察。長期摂取で肉腫形成の可能性を指摘。慢性毒性試験の必要性を強調している。」

除草剤クロルプロファムによる溶血性貧血と脾臓における病理学的変化の可逆性,
東京都健康安全研究センター
東京健安研セ年報, 55, 2004

ジフェノコナゾール

明確ではないが、

内分泌攪乱物質の可能性を指摘する報告がある

Cross-Sectional Examination of Thyroid Hormones and Environmental Exposure to Multiclass Pesticides in Women of Reproductive Age in China

中国における生殖年齢の女性に対する甲状腺ホルモンと多クラス農薬への環境曝露の横断的検査(2024)

甲状腺ホルモンのテトラヨードチロニンを攪乱している可能性を示唆、長期暴露評価を含めたさらなる研究が必要と指摘

New insights into potential estrogen agonistic activity of triazole fungicides and coupled metabolic disturbance

PMID: 34688002 DOI: 10.1016/j.jhazmat.2021.127479, (2022)

トリアゾール系殺菌剤には、内分泌攪乱作用。エストロゲン合成に関与する遺伝子調整に影響、代謝障害の影響がある可能性を指摘。

In vitro exposure to triazoles used as fungicides impairs human granulosa cells steroidogenesis

PMID: 37852555 DOI: 10.1016/j.etap.2023.104295, (2023)

0.001 μM から1000 μM までの48時間にわたり、この領域の患者およびヒト肉芽細胞系KGNにおける卵巣細胞のステロイド形成および細胞毒性に及ぼす影響を調査。プロゲステロン、エストラジオール、またはその両方の分泌を減少。

Azole fungicides inhibit human and rat gonadal 3β -hydroxysteroid dehydrogenases: Structure-activity relationship and in silico docking analysis

PMID: 37703925 DOI: 10.1016/j.fct.2023.114028, (2023)

試験された16種類のアゾール系殺菌剤のうち、8種類がヒトKGN細胞の 3β -HSD2を阻害し、IC50値が100 μM 未満であることが判明しました。最も強力な阻害剤はジフェノコナゾールで、IC50値は1.88 μM でした。アゾール系殺菌剤の使用が性腺の 3β -HSDを阻害するため、生殖健康に予期せぬ影響を及ぼすことを示唆

健康影響や環境影響については、
今後の新しい研究に期待をしたいが、

それはともかくとして、
クロルプロファムについては、そもそも国産
じゃがいもを食べていれば、暴露機会はほぼ
ない成分。

私たちは、この成分による暴露を日本の食卓
で、これまで以上に受け入れるかどうかを問
われているということでもある。

日本への侵入機会を 与えるべきでない病害虫のこと

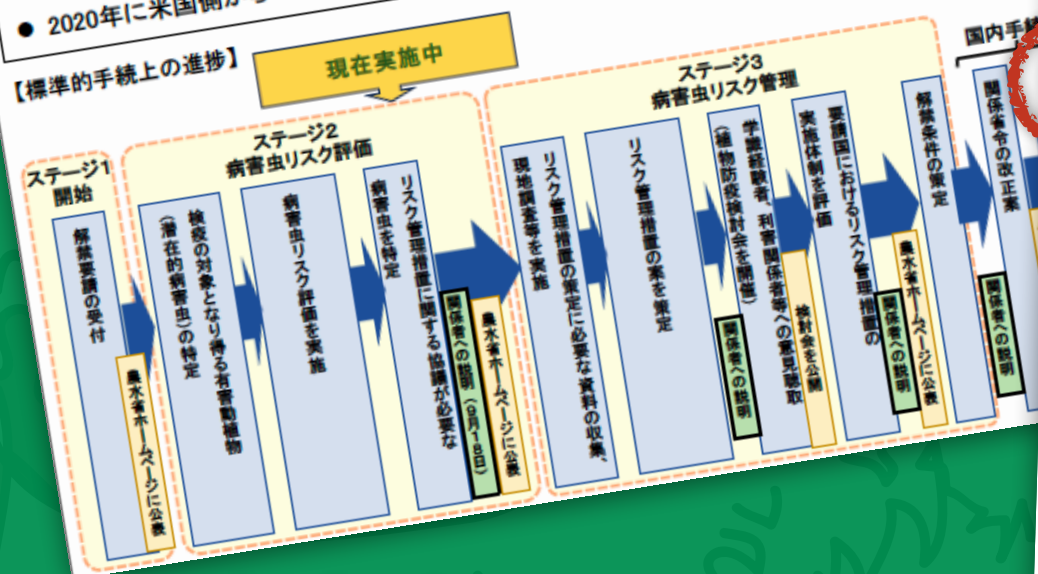
ジャガイモシロシストセンチュウ
ジャガイモシストセンチュウのこと

米国産一般流通用生鮮ばれいしょ 輸入検疫協議 関連資料

令和8年8月

農林水産省

米国産生鮮ばれいしょの解禁要請に係る経緯
かねてから米国は、米国産生鮮ばれいしょに対する日本の輸入禁止措置の解除を要請。
ポテトチップ加工用に用途を限定し、閉鎖系によるリスク管理措置を条件として協議した結果、
2006年に解禁。
2020年に米国側から一般流通用として改めて輸入解禁要請。



病害虫

21種をリスト

農林水産省

リスク管理措置が必要として

米国とリスク管理措置の協議を行う必要がある病害

- リスク評価の結果に基づき、リスク管理措置の協議を行う必要がある病害

病害虫名	特性
コロラドハムシ ※出典：EPPO	・主に葉を加害する。
ジュウイチホシウリハムシ ※出典：EPPO	・主に幼虫が塊茎を摂食す ・成虫は風に乗って長距離
シロヘリクチフトゾウムシ <i>Epitrix cucumeris</i> <i>Epitrix subcrinita</i> } (ハムシ科) <i>Epitrix tuberis</i> <i>Otiorynchus cribricollis</i> (ゾウムシ科) ※出典：EPPO	・主に幼虫が塊茎を摂食す ・長距離移動は行わない。
ジャガイモシストセンチュウ ジャガイモシロシストセンチュウ ※出典：USDA	・虫体前部を植物体に挿入し ・シストの状態で長期間生存
コロンビアネコブセンチュウ バナナネモグリセンチュウ <i>Meloidogyne enterolobii</i> (センチュウ) ※出典：植物防疫所	・植物組織内に入り込み摂食 ・摂食された部分は壊疽等
ブドウオオハリセンチュウ <i>Belonolaimus longicaudatus</i> (センチュウ) ※出典：CABI	・植物組織を外部から摂食。 ・摂食された部分は壊疽等
<i>Polyscytalum pustulans</i> (菌類) ※出典：EPPO	・土壌伝染のほか、貯蔵庫内 ・貯蔵開始から1~2か月後
<i>Candidatus Liberibacter solanacearum</i> (細菌) ※出典：EPPO	・虫媒伝染により分散する。
<i>Candidatus Phytoplasma trifolii</i> (ファイトプラズマ) <i>Candidatus Phytoplasma americanum</i> (ファイトプラズマ)	・虫媒伝染により分散する。
Pepino mosaic virus(ウイルス) Potato yellow dwarf virus(ウイルス) Potato spindle tuber viroid(ウイロイド) ※出典：植物防疫所	・虫媒伝染、接触伝染、種子

やっかいな

ジャガイモシロシストセンチュウ(Gp) *Globodera pallida*

ジャガイモシストセンチュウ(Gr) *Globodera rostochiensis*



わしら
もともと
日本には
おらんかったんよね

ジャガイモシロシストセンチュウ

根に寄生して栄養分を奪い、じゃがいもがうまく育たなくなってしまう。収量はがた落ち。なによりシストセンチュウの卵は15年以上、休眠して生存を続けることができるなど、一度侵入、広がってしまうと駆除が厄介。

根絶の難しさ

ジャガイモシロシストセンチチュウ 根絶(eradication)の難しさ

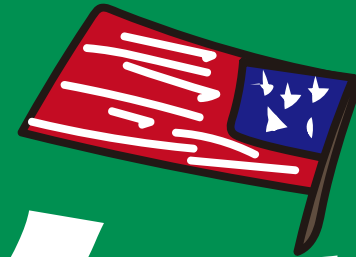
- 2006年 アメリカアイダホ州で初発見。911エーカー
- 2007年 土壌調査展開と殺線虫剤開発、根絶プログラム
- 2008年 区域見直し、根絶プログラム継続
- 2023年 陰性確認完了圃場と非農地転用圃場を解除。
総規制区域6,495エーカー（2,628ha）に。
- 2025年 現状に変更はない模様 東京ドーム約562個分

ジャガイモシロシストセンチウ 根絶(eradication)の難しさ

- 2006年 アメリカアイダホ州で初発見。911エーカー^{2,628ha}
- 2007年 土壌調査展開と殺線虫剤開発、根絶プログラム
- 2008年 区域見直し、根絶プログラム継続
- 2023年 陰性確認完了圃場と非農地転用圃場を解除。
総規制区域6,495エーカー（2,628ha）に。
- 2025年 現状に変更はない模様 東京ドーム約562個分



あのアメリカが



20年

かかってても
根絶できない相手

国内でのジャガイモシロシストセンチュウの発生

- 2015年 網走市内の一部圃場で初確認
- 2016年 緊急防除に関する省令・告示が公布、対策本格化
- 2017年 大空町で確認
- 2019年 斜里町で確認
- 2020年 清里町で確認
- 2022年? 小清水町で確認

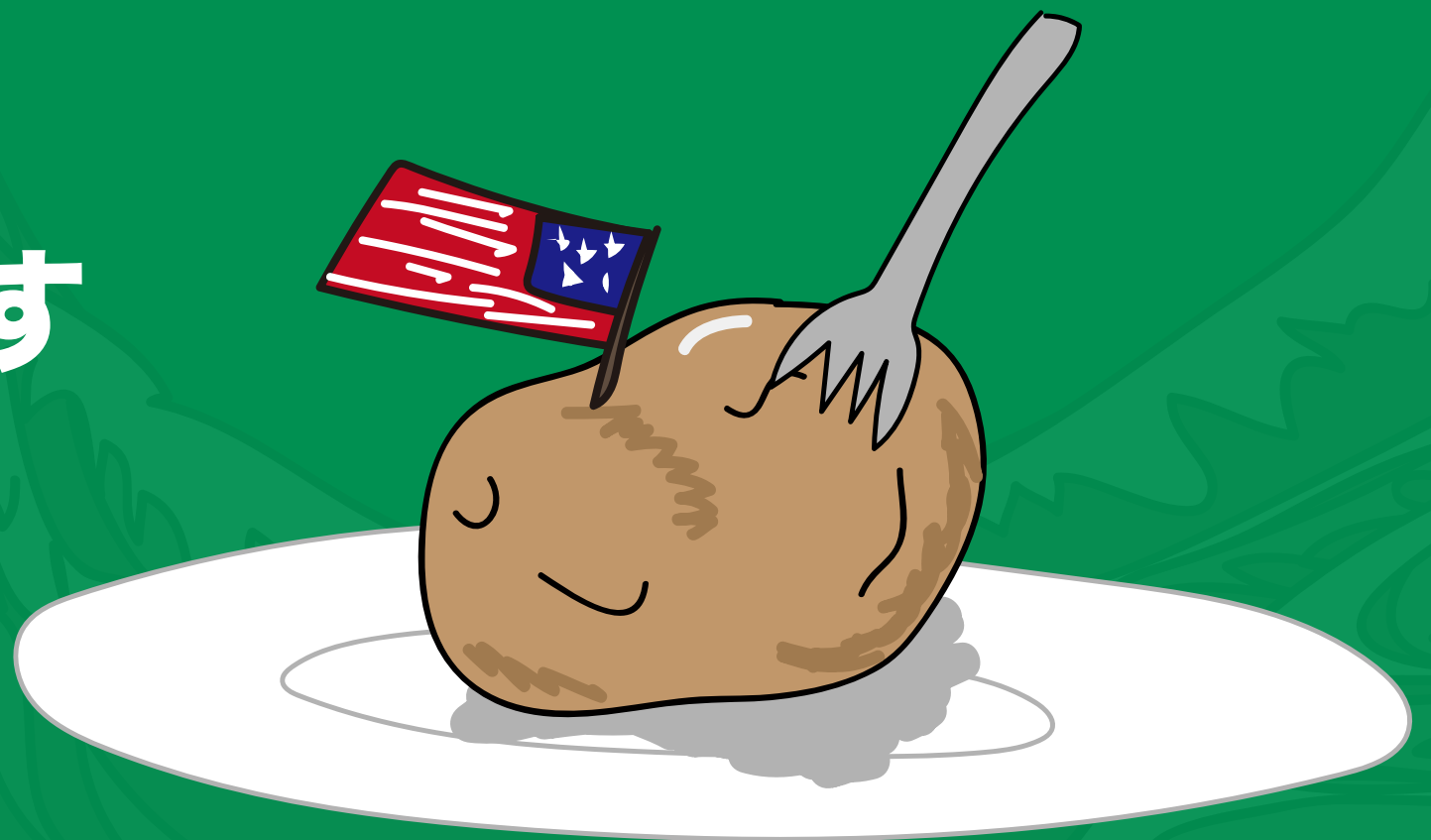


**各分野の人々が尽力し
抑え込めてはいるが、
その負担と苦労はハンパではない**

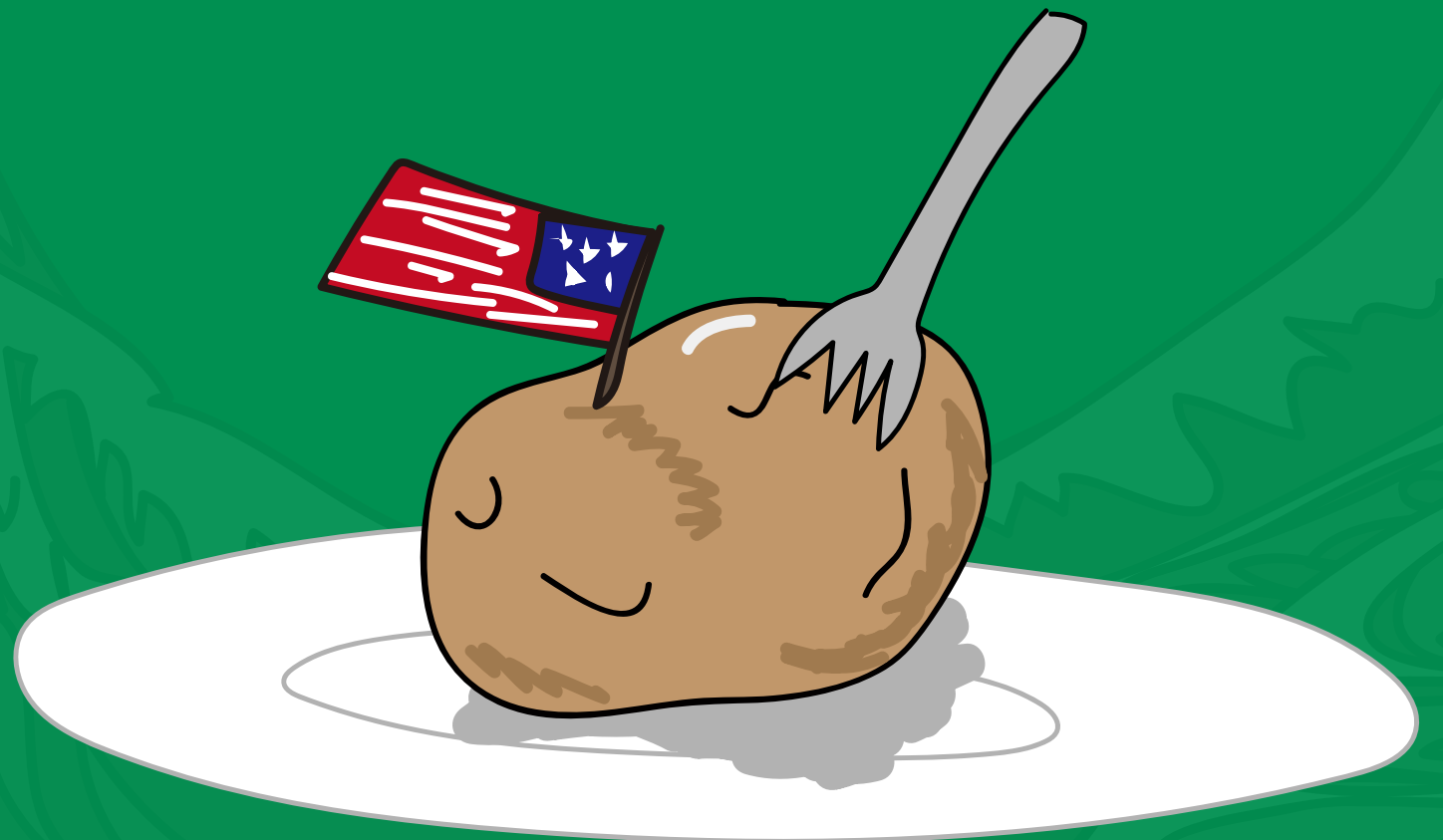
ちなみにジャガイモシロシストセンチュウのほうは、1972年に北海道で発生が確認されてから、1992年長崎、2003年青森、2007年三重、2011年熊本と拡大。抑え込みが精力的に取り組まれている。

アメリカ産の生のじゃがいもが
スーパーに並ぶような流通が始まれば、
汚染を含む部位が、捨てられたり
不適切な栽培がされたりするおそれ

輸入解禁が
侵入機会を増やす

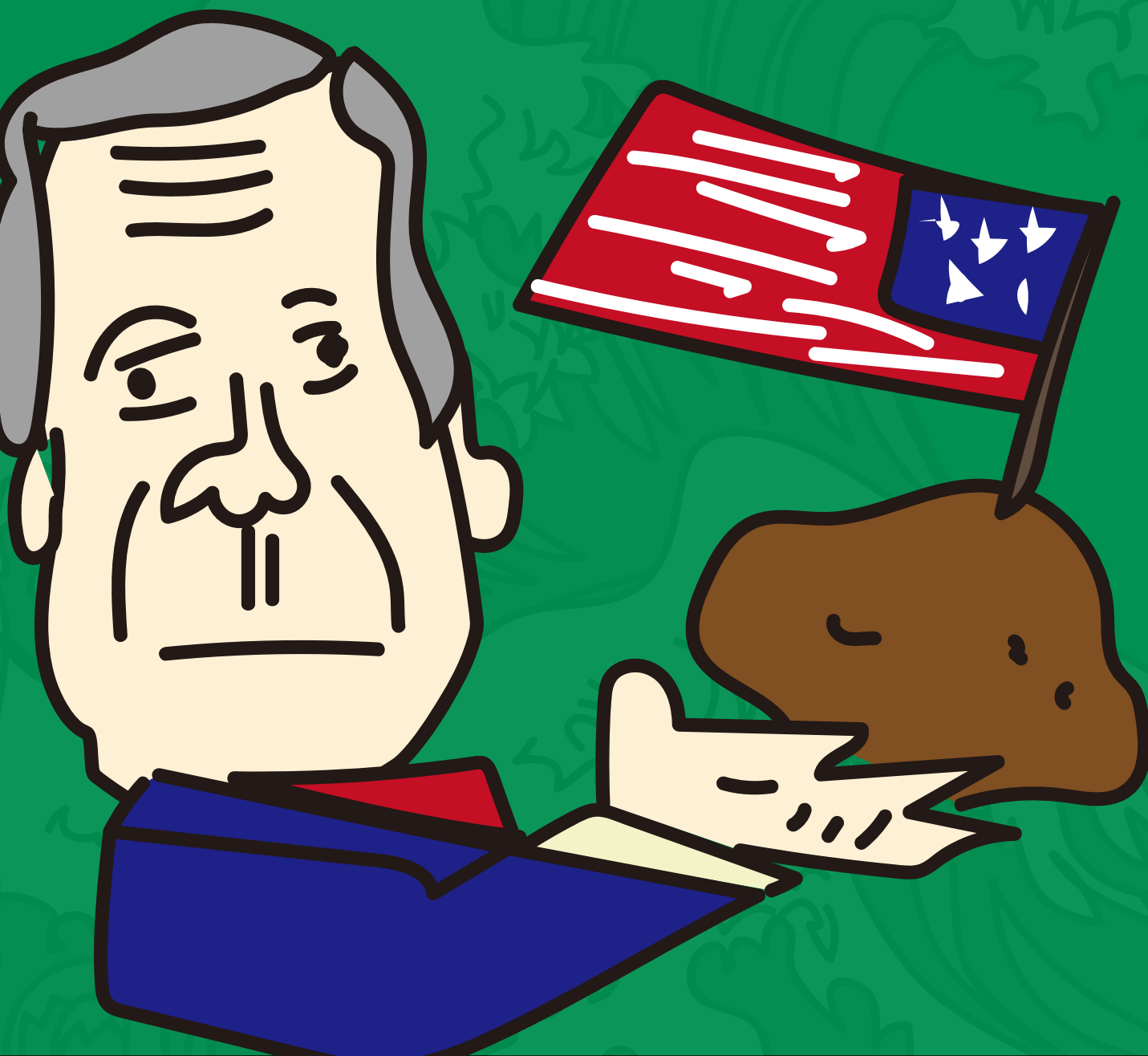


日本の種芋の9割以上を生産している北海道でのまん延を招くようになれば、北海道の生産者に負担をかけるだけでなく、国産ジャガイモの生産基盤全体に大きな被害をもたらすことになりかねない



付け焼き刃の知識ですが、

日本の市場を戦略的に
戦略的に狙うアメリカ
病害虫侵入
リスクゼロだけでは
すまないのでは？

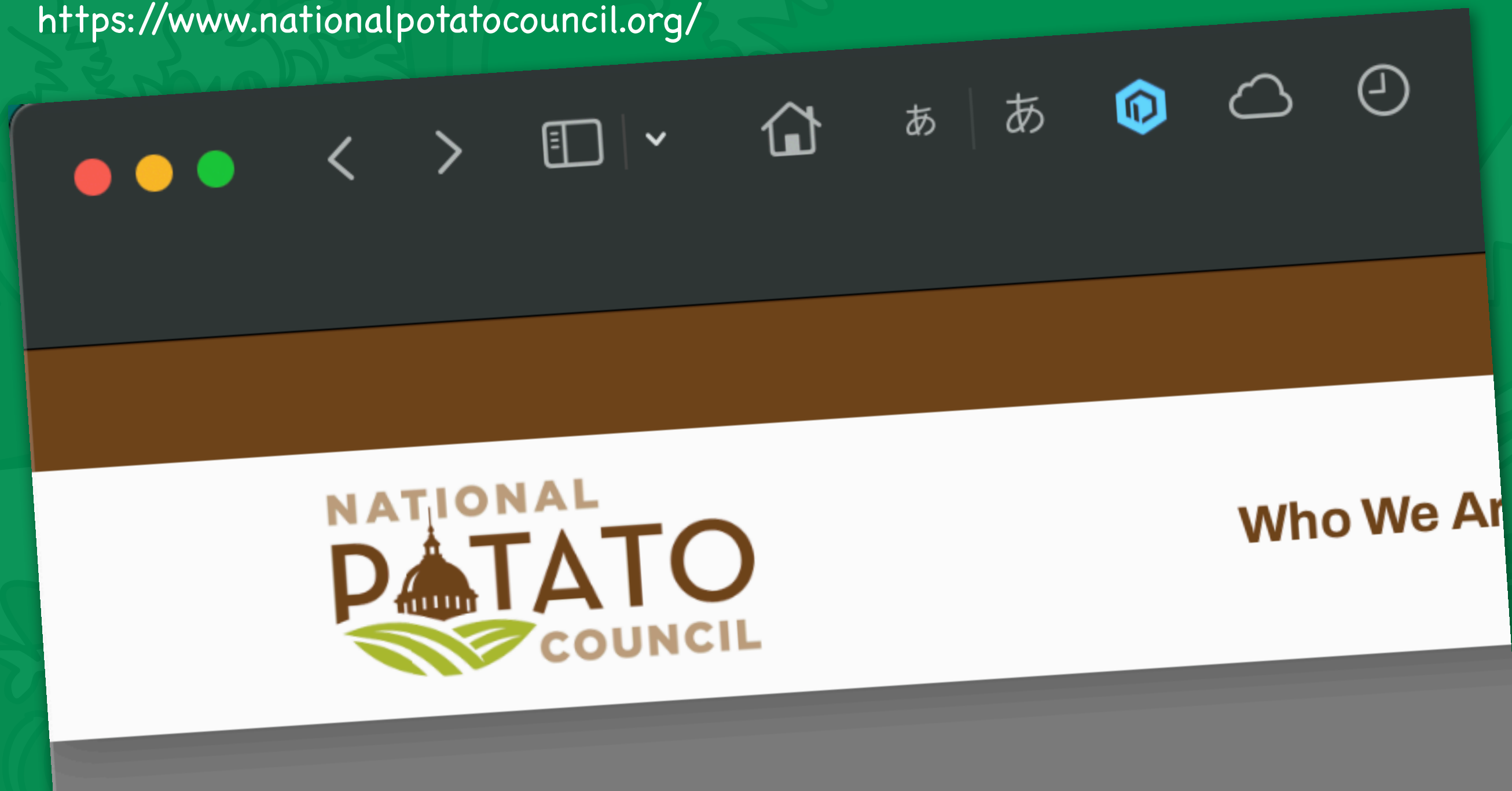


全米ポテト評議会 National Potato Council (NPC)

画像は、National Potato CouncilさんのHPから

<https://www.nationalpotatocouncil.org/>

生産者団体というわけではなく、じゃがいも業界発展に関連する政策提言やロビー活動などを得意分野とする団体さん



2026年4月24日 プレスリリース

「トランプ政権、日本向け 輸出拡大へNPC(全米ポテ ト協議会)に助成金を交付」

大きな日の丸入りで、日本の
生鮮ジャガイモの全面的市場
開放のため、アメリカ農務
省、対外農業局から17万
9,000ドル（2,900万円）ほど
の交付を受けたことを紹介。



引用 National Potato Councilウェブページより

<https://www.nationalpotatocouncil.org/trump-administration-awards-npc-funding-for-japan-exports/>

NPCより引用

—
アイダホ州出身のジャガイモ生産者、ブレット・ジェンセンNPC通商担当副社長は「この資金提供について大統領とローリンズ長官に感謝する。これは日本に1億5000万ドル（233億円？）の米国産ジャガイモの新規輸出を約束するという彼らの決意の明確な表れだ」と述べた。(google翻訳)

—

1億5000万ドル？？？

引用 National Potato Councilウェブページより

<https://www.nationalpotatocouncil.org/trump-administration-awards-npc-funding-for-japan-exports/>



アメリカ商務省の統計をまとめた業界紙Potato Businessの記事*によれば、アメリカの輸出用生食じゃがいもは、2023年度で、およそ**61万1千トン**、金額ベースでは**約3億2800万ドル**だったそう。
つまり**1トンあたり536ドル**で輸出している。

これで見込みの1億5000万ドルを割り算すると、**約28万トン**？
令和5年の日本の生食用じゃがいも生産量は、56万トンほどなので、
日本の生食用じゃがいもの約50%のシェアを狙っていることに？



日本の
生食じゃがいも市場の
50% ほどの
置き換えを見込んでいる？

Mexico



ちなみに、2022年にメキシコはアメリカの生食用じゃがいもの市場開放を受け入れている、この時の経済効果が1億5000万ドルあったと報告されている。

2023年から始まる、メキシコへ
アメリカ産生食じゃがいも解禁の
経緯には、歴史的に学ぶところが
ありそうな…



Mexico

2003年 Table stock potato協定に署名

国境26km以内に限り解禁 ←日本のポテチに限り解禁に類似

2011年 「病害虫リスク評価」完了。地ならし終了と。

2011年 2014年から全面的輸入解禁合意

2014年 生産者団体と政府、裁判で争う

2021年 最高裁判所、地裁の輸入差し止め覆し、敗訴

2022年 全面解禁決定へ

↑日本は現在、
ほぼココ。



解禁後、どこかの地域で新たにシロ
シストセンチュウの発生が確認され
たとしたら？



これまでの経緯を考えると…

「アメリカからの輸入生食用じゃがいも」に
発生原因の可能性が推測されたとしても、**直接的因果関係を証明することはおそらく困難？**

**となると、因果関係がはっきりさせられない以上、輸入制限をかけることはできないのでは？
結果、アメリカ産じゃがいもは、国内でまん延があっても、輸入はされ続けることに？**

→負担は国内の生産者、農業関係者、行政に

進められる抵抗性品種の普及

フリア **Gp**・Gr抵抗性 でんぷん用

コナヒメ Gr抵抗性 でんぷん用

コナユタカ Gr抵抗性 でんぷん用

オホーツクチップ Gr抵抗性 加工用

ぽろしり Gr抵抗性 加工用

**生食用でGp抵抗性品種はまだ普及に
いたっていない**

アメリカ産 生食用のじゃがいも 全面輸入解禁？

**アメリカ産
生食用のじゃがいも
全面輸入解禁？**

No!!

生食用じゃがいもの全面輸入解禁は
国産なら食べずにすむ成分への暴露
を増やすことになるし、
病害虫の侵入機会を増やして
国内のじゃがいもの安定生産に
深刻な影響をもたらしかねない

食料供給の未来を考えるなら
生食用じゃがいもの輸入解禁は
絶対に認めるべきではない。

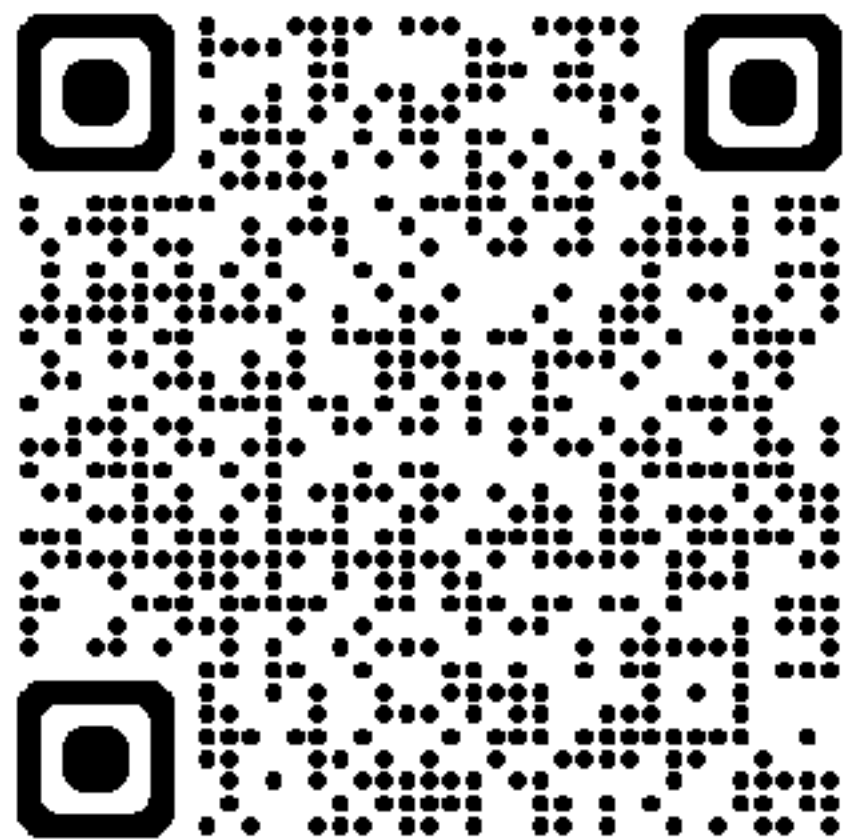
気候変動で世界のじゃがいもの生産が不安定化しているというのに…



さあ、
アクション！！

終





**輸入解禁から
日本のじゃがいも
生産を守りたい**

**輸入じゃがいも製品の
残留農薬を調査する
市民参加型プロジェクトに募金を!!**

-ポテトチップスやフライドポテトなどを調べてみよう-