

写

25 消安第 5776 号
環水大土発第 1403281 号
平成 26 年 3 月 28 日

各都道府県知事 宛

農林水産省消費・安全局長

環境省水・大気環境局長

特定農薬（特定防除資材）として指定された資材（天敵を除く。）の留意事項について

農薬取締法（昭和 23 年法律第 82 号。以下「法」という。）第 2 条第 1 項ただし書に規定する特定農薬（通称「特定防除資材」という。）は、平成 14 年の法改正による無登録農薬の製造及び使用等の規制強化に伴い、その原材料に照らし農作物等、人畜及び水産動植物に害を及ぼすおそれがないことが明らかな農薬にまで登録の義務を課すことは過剰規制になるため、同項の登録を必要としないものとして創設された。

平成 26 年 3 月 28 日農林水産省・環境省告示第 2 号（特定農薬を指定する件の一部を改正する件）が公布され、平成 15 年 3 月 4 日農林水産省・環境省告示第 1 号（特定農薬を指定する件。以下「告示」という。）の一部が改正されたことにより、特定農薬として、現在、「エチレン」、「次亜塩素酸水（塩酸又は塩化カリウム水溶液を電気分解して得られるものに限る。）」、「重曹」、「食酢」及び「天敵※」が指定されている。

今般、平成 25 年 9 月 6 日及び同年 11 月 1 日に開催された農業資材審議会農薬分科会特定農薬小委員会及び中央環境審議会土壤農薬部会農薬小委員会特定農薬分科会合同会合において、各資材の指定対象の範囲及び使用する際の注意点等について情報提供することとされた。

これを踏まえ、改正後の告示に規定する各資材（天敵を除く。）の範囲及び使用する際の注意点等を下記のとおり取りまとめたので、貴職におかれでは、各資材（天敵を除く。）を使用する者に対し下記の事項の情報提供をお願いする。

なお、天敵の範囲及び使用等に当たり留意すべき事項については、別途「特定農薬（特定防除資材）として指定された天敵の留意事項について」（平成 26 年 3 月 28 日付け 25 消安第 5777 号・環水大土発第 1403282 号農林水産省消費・安全局長、環境省水・大気環境局長通知）を御参照いただきたい。

※昆虫綱及びクモ綱に属する動物（人畜に有害な毒素を產生するものを除く。）であつて、使用場所と同一の都道府県内（離島（その地域の全部又は一部が離島振興法（昭和 28 年法律第 72 号）第 2 条第 1 項の規定により指定された同項の離島振興対策実施地域に含まれる島、小笠原諸島振興開発特別措置法（昭和 44 年法律第 79 号）第 2 条第 1 項に規定する小笠原諸島の区域に含まれる島、奄美群島振興開発特別措置法（昭和 29 年法律第 189 号）第 1 条に規定する奄美群島の区域に含まれる島及び沖縄振興特別措置法（平成 14 年法律第 14 号）第 3 条第 3 号に規定する離島をいう。）にあつては、当該離島内）で採取されたもの

記

特定農薬である各資材（天敵を除く。）の範囲及び参考となる対象病害虫等、使用方法並びに使用の際の注意点は別紙 1 から別紙 4 までのとおりとする。

1 エチレンの範囲について

労働安全衛生規則（昭和47年労働省令第32号）第24条の14にのつとった表示又は工業標準化法（昭和24年法律第185号）第11条に基づく日本工業規格Z7253に規定する安全データシート（SDS）等により製品規格が確認できるもの（エチレンとその他の化学物質との混合物を除く。）

2 参考となる対象病害虫等、使用方法及び使用の際の注意点

| 品目 | 種類 薬効が認められる対象病害虫等 | 参考となる使用方法 | 使用の際の注意点等 |
|------|----------------------|--|--|
| エチレン | 発芽抑制剤及び成長促進剤 | <ul style="list-style-type: none"> ・ばれいしょの萌芽抑制 ・バナナ、キウイフルーツ等の果実の追熟促進 | <ul style="list-style-type: none"> ・ばれいしょ：エチレン濃度4～20ppm、貯蔵期間中、常時所定の濃度を保つ（貯蔵庫内の温度は8℃程度）。 ・バナナ：エチレン濃度300～1,000ppm、処理時間24時間（貯蔵庫内の温度は13～19℃程度）。 ・キウイフルーツ：エチレン濃度10ppm程度、処理時間10～12時間程度（貯蔵庫内の温度は15～20℃程度）。（使用場所はいずれの作物も貯蔵庫内） |

1 次亜塩素酸水（塩酸又は塩化カリウム水溶液を電気分解して得られるものに限る。）

以下「電解次亜塩素酸水」という。）の範囲について

次に掲げる水溶液であって、pH6.5以下、有効塩素10～60mg/kg のものとする。

- 一 0.2%以下の塩化カリウム水溶液（99%以上の塩化カリウムを飲用適の水に溶解したもの）を有隔膜電解槽（隔膜で隔てられた陽極及び陰極により構成されたものをいう。）内で電気分解して、陽極側から得られる水溶液
- 二 2～6%の塩酸を無隔膜電解槽（隔膜で隔てられていない陽極及び陰極により構成されたものをいう。）内で電気分解し、飲用適の水で希釀して得られる水溶液

2 参考となる対象病害虫等、使用方法及び使用の際の注意点

| 品目 | 種類 | 薬効が認められる対象病害虫等 | 参考となる使用方法 | 使用の際の注意点等 |
|----------|--------------|---------------------------|---|---|
| 電解次亜塩素酸水 | 殺菌剤 (散布用) | ・きゅうりのうどんこ病 ・いちごの灰色かび病 | ・生成直後の電解次亜塩素酸水を 200L/10a 敷布。 ・生成直後の電解次亜塩素酸水を 1.5～2L/株散布。 | ・電解次亜塩素酸水中の有効塩素は、時間の経過とともに減少し、有害物質である亜塩素酸や塩素酸が生成されるので、使用の度に製造し、製造後は速やかに使用すること。 ・有隔膜電解槽を用いて電解次亜塩素酸水を生成する際に発生する陰極側の水溶液の排水処理は、日本電解水協会が作成した使用マニュアル等を参考に、他法令を踏まえ適切に実施すること。 ・酸性の強い電解次亜塩素酸水を使用すると農作物に酸焼けが生じたり、皮膚等に刺激が生じる事例が確認されているので、日本電解水協会が作成した電解次亜塩素酸水の使用マニュアルに従って使用すること。 |

1 重曹の範囲について

- 一 食品、添加物等の規格基準（昭和34年12月28日厚生省告示第370号）に適合する炭酸水素ナトリウム、重炭酸ナトリウム又は重炭酸ソーダであって、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令（平成23年内閣府令第45号）にのっとった表示がされたもの
- 二 飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令（昭和51年農林省令第35号）に適合する炭酸水素ナトリウムであって、同令にのっとった表示がされたもの
- 三 薬事法（昭和35年法律第145号）に基づく日本薬局方（平成23年3月24日厚生労働省告示第65号）医薬品各条に規定する炭酸水素ナトリウム、重曹又は重炭酸ナトリウムであり、同法及び同告示にのっとった表示がされたもの
- 四 雑貨工業品品質表示規程（平成9年12月1日通商産業省告示第672号）にのっとった表示がされた住宅又は家具用の洗剤であって主要な成分が炭酸水素ナトリウム、重曹又は重炭酸ナトリウムであることが確認できるもの
- 五 工業標準化法（昭和24年法律第185号）第11条に基づく日本工業規格（以下「JIS」という。）K8622に規定する「炭酸水素ナトリウム（試薬）」であって、JISにのっとった表示がされたもの
- 六 JIS Z7253に規定する安全データシート（SDS）その他の表示により製品規格が確認できるもの

2 参考となる対象病害虫等、使用方法及び使用の際の注意点

| 品目 | 種類 薬効が認められる対象病害虫等 | 参考となる使用方法 | 使用の際の注意点等 | |
|----|----------------------|--|--|---|
| 重曹 | 殺菌剤 (散布用) | <ul style="list-style-type: none"> ・野菜類、ばら、ホップの灰色かび病 ・野菜類、ばら、ホップのうどんこ病 ・野菜類のさび病 | <ul style="list-style-type: none"> ・重曹濃度 0.1%程度に薄めたものを 150～500L/10a 敷布。 | <ul style="list-style-type: none"> ・にがうりに使用する場合、えらぶ、か交5号、チャンピオン、久留米百成2号又は吉田系の品種では、薬害が生じた事例がある。 |

(注) 登録農薬である炭酸水素ナトリウム剤の登録内容を参考に「薬効が認められる対象病害虫等」を記載。

1 食酢の範囲について

農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号）第19条の13に基づく加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）及び食酢品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1668号）にのっとった表示がされたもの

2 参考となる対象病害虫等、使用方法及び使用の際の注意点

| 品目 | 種類 薬効が認められる対象病害虫等 | 参考となる使用方法 | 使用の際の注意点等 |
|----|----------------------|--|---|
| 食酢 | 殺菌剤 (種子消毒用) | <ul style="list-style-type: none"> ・稻のもみ枯細菌病、ばか苗病、ごま葉枯病 <p>・酸度 0.1～0.25%程度に薄めたものに 24 時間もみを漬漬。</p> <p>※焼酎、糖類と混合したものを使用している事例もある。</p> | <ul style="list-style-type: none"> ・有害な成分が抽出されるおそれがあるので、食用に供しない物を漬け込んだ食酢の使用は避けること。 |

（注）過去登録のあった酢酸液剤の登録内容を参考に「薬効が認められる対象病害虫等」を記載。