

麦類のデオキシニバレノール・ニバレノール汚染低減のための指針（仮称）の作成について

1 食品安全の確保のための指針作成

- (1) 食品の安全を確保するためには、生産から消費にわたって必要かつ適切な措置をとるという考え方（フードチェーンアプローチ）が先進国における共通認識である。我が国でも平成 15 年に施行された食品安全基本法にフードチェーンアプローチの考え方が取り入れられている。
- (2) かび毒や重金属などは、農薬や食品添加物などとは異なり、生産者・製造者が意図しないにも関わらず食品中に混入する。コーデックス委員会や先進国は、生産・貯蔵・加工等において適切な技術を用いて食品の汚染を低減するため、農業者や製造業者が従うべき実施規範の作成を汚染物質のリスク管理措置として重視し、様々な汚染物質について実施規範を作成している。
- (3) 農産物生産や食品製造の実態は各国で異なる。我が国で有効な低減対策をとるためには、我が国の生産実態における実施可能性や低減効果を検証した上で、食品の生産・製造の各段階での適切な技術や方法を示した指針を作成することが重要と考えられる。

2 デオキシニバレノール及びニバレノール汚染実態と指針の目的

- (1) 我が国では麦の生育後期に降雨が多く、赤かび病が発生しやすい気象条件にある。過去に比べると防除技術の進展や収穫方法の改善により赤かび病の被害は大幅に減少したものの、気象条件によっては赤かび病の蔓延とその原因であるかび（フザリウム）が産生するデオキシニバレノールやニバレノールによる汚染がおこる可能性がある。
- (2) 一方、これまで赤かび病の発生防止とデオキシニバレノールやニバレノール汚染の低減に関する科学的なデータが必ずしも十分でなかったため、農林水産省は試験研究機関と共同で我が国の気象条件や麦生産の実態に対応したデオキシニバレノールやニバレノールの低減技術の開発やその効果の検証を進めてきた。

- (3) デオキシニバレノールやニバレノールは天然毒素であり、また、赤かび病の発生は年ごとの降雨、日照、気温などによって異なるため汚染を完全に防止することはほぼ不可能であるが、上記の低減技術を用いて、生産段階で赤かび病の発生とデオキシニバレノールやニバレノールの産生をできる限り低減することが重要である。
- (4) そこで、麦の栽培（は種から収穫）から、乾燥、貯蔵、出荷工程で農業者や JA が実施すべきデオキシニバレノール及びニバレノールの汚染低減のための指針を作成中である。指針の主な内容は以下のとおりである。

ー産地の栽培、集荷、乾燥調製などの実態に応じて農業者へ指導を行うことができるよう麦作の技術指導を行う都道府県や JA 等の指導者を対象とする。

ー汚染低減をねらいとする対策と、麦作で一般的に実施されている農作業の中でおろそかにしてしまうと汚染を助長するおそれがある取組を取り上げる。

栽 培：品種の選択、収穫残渣の処理、倒伏の防止、赤かび病の適期防除、
農薬の選択、適期収穫、収穫時の赤かび被害粒の混入防止 等
乾燥調製：荷受時の赤かび被害粒の混入防止、乾燥、赤かび病被害粒の選別
等
貯蔵輸送：貯蔵施設における管理 等

ーそれぞれの低減対策の根拠となる具体的な科学的データを提示する。

3 今後の予定

- (1) 生産局等省内関係部局、生産者団体、主要県等と低減対策の内容について意見交換を行い、7月中を目途に指針案を作成する。
- (2) 8月上旬にリスク管理検討会で指針案に対する意見を伺い、必要に応じ改訂後、今年度の麦のは種（9月）前を目途に公表する予定である（農林水産省HPにも掲載）。
- (3) 公表後は生産局が都道府県、生産者団体などを通じて農業者へ普及を図る。