

第3回植物防疫検討会 議事概要

日時： 令和5年6月 15 日(木)13:30～15:30

場所： 農林水産省消費・安全局第1会議室

出席者：【委員】有江委員(座長)、天野委員、加藤委員、君島委員、眞岡委員

【専門委員】宮竹専門委員(WEB)

【事務局(農林水産省)】消費・安全局 佐藤参事官

植物防疫課 尾室課長、小林国際室長、神前課長補佐、波多野課長補佐、
重見課長補佐

横浜植物防疫所 天野次席調査官、安達次席調査官、上地次席調査官

【一般傍聴(Web)】 約 30 名

議題： 植物検疫に係る輸入解禁等について

- (1)南アフリカ共和国産ハス種アボカドの生果実の輸入解禁
- (2)ブラジル産ハス種アボカドの生果実の輸入解禁
- (3)オーストラリア産マンゴウの生果実の品種制限の撤廃
- (4)タイ産マンゴスチンの生果実の輸入条件の追加

農林水産省消費・安全局佐藤参事官から冒頭あいさつの後、議事 4 品目について資料に沿って説明。

各専門委員及び委員からの発言要旨は以下のとおり。

各専門委員及び委員からの発言を踏まえ、資料の必要な修正を行うこととし、具体的な修正については、座長に一任された。

【議題 植物検疫に係る輸入解禁等について】

(1)南アフリカ共和国産ハス種アボカドの生果実の輸入解禁

(宮竹専門委員)

- ハス種以外(ピンカートン、エドラノール種等)のアボカドの未熟果にミカンコミバエ種群及びチチュウカイミバエは寄生するのか。
- ハス種とハス種以外の品種が交雑することはないのか。

(事務局)

- ハス種以外の多くの品種の未熟果にはミバエが寄生することが論文等で報告されている。
交雑については調査をしていないが、現地調査で南アフリカの園地を確認したところハス種のみが栽培されており、交雑種が混入することはないと考えている。

(眞岡委員)

- アボカドをハス種に限定して解禁する理由は。
- スライド(P.10)では写真にて3品種が示されているが、実際にハス種と他品種の判別は可能か。
- 低温処理条件は 2℃以下、19 日以上とのことだが、低温庫内に入れてから 19 日間以上か。また、庫内の温度はどのようにして確認しているのか。
- 生産園地では常時トラップを設置しているのか。

(事務局)

- 南アフリカ共和国からハス種に限っての要請があったため。
- 他品種との判別については、果実の大きさ、形状及び表皮の形質の違いにより容易に判別が可能。表皮の形質の違いについて分かりやすく資料に記載することとしたい。
- 低温処理については、果実中心温度が 2.0℃以下になった時点をもって低温処理開始となり、開始から連続して 19 日以上果実中心温度が 2.0℃以下の状態であるかを確認している。また、コンテナ等には果実に温度センサーを挿入し設置しており、コンテナ等の外部から果実温度をモニターできる。
- ミバエに対するトラップは要件になってはいない。チチュウカイミバエはハス種未熟果であれば寄生しないため、未熟果の収穫が要件となっている。

(加藤委員)

- 生産園地及びこん包場所の指定はどのように行われるのか。
- 2015 年の現地調査の後にミカンコミバエが発生したということであるが、現在の南アフリカ共和国での発生状況はどうなっているのか。
- 発生が拡大しているのであれば、日本への侵入リスクに問題はないのか。

(事務局)

- 生産園地及びこん包場所については、南アフリカ共和国の植物検疫当局が指定を行う。南アフリカの検疫当局が未熟果のみ収穫を行う等の要件を満たしていることを確認し、問題ないと判断されれば指定となる。また、日本の防疫官も適切に確認や指定が行われているか査察の際に確認を行う。
- ミカンコミバエの発生状況は、2015 年当初は一部の地域にのみであったが、現在では南アフリカ共和国の広範囲で発生が確認されているとの報告がある。
- ミカンコミバエは南アフリカ側の試験により低温処理で完全に殺虫されることを確認しており、ミカンコミバエが発生していたとしても適切に措置が実施されれば侵入リスクはないと考えている。

(君島委員)

- 航海中低温処理はどのタイミングで植物検疫証明書が発給されるのか。
- 航海中に 2.0℃以上となってしまった場合、日本に入港する前に低温処理日数が不足していた場合は輸入が認められないのか。

(事務局)

- 低温処理は船上で実施され、温度記録は外部からモニター可能である。船上から、南アフリカ共和国検疫当局に温度データを送付し、先方の防疫官が温度の確認を行った上で植物検疫証明書を発給する。
- 果実温度が途中で 2.0℃以上になった場合、再度果実温度を下げて 2.0℃以下になった時点から 19 日間 2.0℃以下に保たれていれば問題ない。日本に入港した際に低温処理日数が不足している場合は、条件を満たしていないため返送又は廃棄となる。

(天野委員)

- 成熟果等が確認された場合、こん包施設だけでなく生産園地も停止されるのか。
- 指定が停止された場合、どのような基準で解除となるのか。

(事務局)

- 問題があった場合は、関係する指定こん包施設も生産園地も指定が一時停止される。
- 停止となった場合は南アフリカ当局が原因を究明し、結果及び改善策を日本側に提出してもらう。改善措置等について、問題がないことを日本側で確認した後、輸出停止が解除となる。

(有江座長)

- ミバエは果実のどこに産卵するのか。チチュウカイミバエは未熟果に寄生しない一方でミカンコミバエは寄生するとのことであるが、両者の違いは何か。
- ミカンコミバエの卵の低温耐性は3齢幼虫より低いのか。

(事務局)

- 両ミバエとも、産卵管を果肉に刺して果肉の中に産卵する。ハス種アボカドの未熟果の果皮は厚いことから、チチュウカイミバエの場合、ハス種アボカドの未成熟果に産卵しないもしくは産卵してもコルク状の組織で封入され、ふ化できないことがこれまでの調査で判明している。ミカンコミバエについては未熟果への寄生に関して知見がないため、寄生することを前提として検疫措置を検討した。
- ミカンコミバエの3 齢幼虫の低温耐性が最も高く、卵の低温耐性は3齢幼虫より低い。

(宮竹専門委員)

- 2022 年 Manrakhan らが米国昆虫学会誌(Journal of Economic Entomology)においてチチュウカイミバエとミカンコミバエの低温耐性についての論文発表している。本論文では、南アフリカから日本へのかんきつ類の輸出に関し、かんきつ類では-0.6℃で 12 日間となっている。アボカドでは 2.0℃以下 19 日間ということであったが、この違いの理由。

(事務局)

- 南アフリカ共和国産のかんきつ類については、ミカンコミバエ発生前から低温処理を条件に輸入を解禁していた。ミカンコミバエ発生確認後、チチュウカイミバエとミカンコミバエの低温耐性試験を南アフリカ共和国で実施し、チチュウカイミバエよりミカンコミバエの方が低温耐性は低いと判明している。2022 年の論文はこの試験を紹介したもの。これにより、既解禁のかんきつ

類のチチュウカイミバエに対する低温処理基準がミカンコミバエに対しても有効と日本側で判断した経緯がある。今回のアボカドの低温処理は、チチュウカイミバエよりも低温耐性が低いミカンコミバエのみを対象としたものであり、また、これまでの殺虫試験により品目によって有効な温度と処理日数は異なることが分かっている。

(2) ブラジル連邦共和国産ハス種アボカド

(君島委員)

- 輸入検査において、どのように果実の熟度を判断しているのか。検査する防疫官によって判断が異なるということは生じないのか。

(事務局)

- アボカドについては、成熟度が判断できるよう写真つきのマニュアルで整理しており、検査する防疫官により判断が異ならないように対応している。

(3) オーストラリア産マンゴウの品種制限の撤廃

(宮竹専門委員)

- 殺虫試験は卵だけでなく幼虫についても、この条件で問題ないのか。
- 果実温度が 47℃以上ということであるが、温度センサーの設置位置によって温度がばらつくことはないのか。

(事務局)

- ケンジントン種の解禁の際に発育ステージ間の熱耐性を比較するための殺虫試験を行っており、卵の熱耐性が最も高いと判明している。そのため、最耐性発育ステージである卵を対象とした大規模殺虫試験が実施され、これらの試験結果を基に ISPM28 付属書 31 の基準が策定されている。
- 毎年の収穫シーズン初めに、庫内の多くの場所に温度センサーを挿入した果実を設置して温度が上がりにくい場所を予め調査し、特定された複数の温度が上がりにくい場所にセンサー果実を設置して実際の日本向けの蒸熱処理を行っている。温度が上がりにくい場所で処理基準を満たしているか確認をすることで、他の全ての果実についても処理基準を満たしていることが確認可能となる。

(有江座長)

- オーストラリアで植物検疫証明書が発行された後、日本の植物防疫官が立会いするという理解でよいか。その際、日本の植物防疫官は何を行うのか。
- 航空携行手荷物での輸入はあり得るのか。
- 携行手荷物の場合、輸入検査でミバエが発見された場合はその荷物だけ輸入できないとの理解でよいか。

(事務局)

- 植物防疫官の立会いについては、輸出シーズン中を通じて日本の植物防疫官が現地で関連施設や消毒の確認を行う。
- すべての条件を満たせば航空携行手荷物でも輸入可能。
- 航空手荷物の場合も輸入検査でミバエが発見された場合は、手荷物に限らずすべての輸出が停止される。

(加藤委員)

- 携行手荷物での実績はあるのか。
- オーストラリアのマンゴウの収穫シーズンはいつごろか。国内でも宮崎などでマンゴウを生産しており、国内への影響を懸念している。産地への説明は行っているのか。

(事務局)

- 統計上確認できているのは航空貨物のみ。
- 収穫シーズンは8月～3月。先月、産地を対象とした全国説明会を開催し、植物検疫協議の進捗を説明したが、マンゴウについては特段の意見はなかった。

(君島委員)

- 貨物は管理しやすいと思うが、航空手荷物だと病虫害の再汚染や管理が必要となると思うので、派遣防疫官がしっかりと確認を行って頂きたい。

(事務局)

- 航空携行手荷物においては、相手国の植物防疫当局が空港の保管場所を指定し、適切に管理しているか確認する。また、日本の植物防疫官も査察の際に現地で適切に管理されているか確認する。輸入検査の際も、植物防疫官がこん包の破損がないか、適切な表示が付されているか等を確認し、問題があれば日本に持ち込むことはできない。

(眞岡委員)

- 解禁の品種がひとつずつ増えている経緯は。品種により寄生性が異なるためひとつずつ検討をした結果増えているのか、それとも輸出したい品種が後々増えたからか。
- ISPM28 付属書 31 で規定されているということだが、前処理や後処理はどのように規定されているのか。

(事務局)

- ケンジントン種の解禁後にオーストラリア側から追加で品種追加要請があったもの。また、その後の国際基準が策定されたことを受けて、オーストラリア側から国際基準の適用により品種制限の撤廃の要請があった。
- 後処理について、蒸熱処理後の冷却方法は、水冷方式又は空冷方式が一般的に用いられているが、今回の場合早く温度が下がり、殺虫されにくい水冷方式を用いた殺虫試験において100%殺虫が確認されており、実際の日本向け蒸熱処理では水冷方式と(より殺虫されやすい)空冷方式のどちらを使用しても問題ない。前処理について、庫内温度の上昇は、庫内温度をゆっくり上げて早く上げて庫内温度 48℃以上に到達後、90 分以上生果実を加熱する

条件も満たす必要があり、いずれであっても殺虫試験同様の殺虫効果が維持される。

(4)タイ産マンゴスチンの生果実の輸入条件の追加

(宮竹専門委員)

- 指定生産園地はタイが指定するのか。日本が指定するのか。また、毎年園地のリストが日本に送付され、確認するといった理解でよいか。

(事務局)

- タイの植物検疫当局が指定を行う。園地の指定や維持にあたっては二国間で合意した要件を満たしていることをタイ当局が確認する。指定生産園地のリストについては毎年輸出開始前にタイ当局から日本側に提出される。

(天野委員)

- 現在輸入されている蒸熱処理の場合、園地は指定されていないという理解でよいか。
- 条件が異なるもの(蒸熱処理のもの)と混ざることはないのか。

(事務局)

- 蒸熱処理の場合は、園地の指定はない。
- 条件が異なるものはそれぞれ選果こん包し、こん包には異なる表示を添付するので見分けることが可能。

(眞岡委員)

- 輸送中に果実に傷がついた損傷があった場合も輸入検査で不合格となるのか。
- 傷のない生果実の選果による措置により蒸熱処理での処理はなくなるのか。

(事務局)

- 輸入検査では輸送中の損傷か否かは判断できないため、傷があれば不合格となる。タイ側にもこのことは説明しており、輸送時には傷がつきにくいこん包を用いるなどの対策を行うよう注意喚起している。
- 傷のない果実の選果措置は新たに追加される措置であるため、現在の条件である蒸熱処理でも引き続き輸入可能である。

(有江座長)

- 資料では、「代替措置」とされているので、現行の蒸熱処理に代わって新たな条件になるように読める。追加措置であることが分かるように整理していただければありがたい。

(事務局)

- 承知した。追加措置であることが分かるように資料を修正したい。

(君島委員)

- 約 20 年前にフィリピン産のマンゴウからミバエの発見が相次いだ事例があり、調査の結果、

蒸熱処理施設の故障に起因していることが分かった。過去にこうした事案もあるため、今後も十分注意を払って検疫に取り組んでいただきたい。

（事務局）

- 承知した。これまでの事案も踏まえつつ引き続きしっかりと対応していきたい。

（有江座長）

- 日本側防疫官の査察と立会の違いとは。

（事務局）

- 立会は輸出期間中通じて防疫官が現地にて立ち会うもの。査察は輸出開始時などに1～2週間ほど現地に赴き、確認するもの。