

防かび剤に関するQ & A

2026年9月

	質 問	回 答
①	防かび剤とは何ですか。何のために使用されますか	農産物の国際化により、海外で収穫されたレモン、グレープフルーツ、オレンジなどの果実を手軽に経済的に食べることができます。これらの輸入果実は、現地での収穫後、消費者の手に渡るまで長時間の輸送や貯蔵が必要です。そのため、果皮などにかびが発生することがたびたびあり、外観、風味を悪化させ、廃棄されることもあります。防かび剤は、長期間輸送・貯蔵される輸入果実等に対して、現地で収穫後に使用されます。具体的な使用方法としては、果皮に直接噴霧する、ワックス剤に混ぜて果皮に噴霧するなどのほか、貯蔵運搬用の容器の中に入れる紙片に浸潤させるなどして、かびの発生を予防します。諸外国では、このような目的で収穫後に使用される薬剤を農薬としていることが多いですが、日本では食品添加物として取り扱っています。
②	防かび剤を使用していない輸入かんきつ類もありますか	防かび剤を使用していない輸入かんきつ類もあります。そのような商品をノンケミ(品)と呼ぶことがあります。
③	防かび剤は食品にどのように表示されますか	防かび剤を使用した食品を販売する場合には、容器包装にその旨を表示する必要があります。例えば、「防かび剤(イマザリル)」などのように、使用した物質の名称と用途名(防かび剤又は防ばい剤)が併記されます。店頭でばら売りする場合には、品名札や陳列台等に表示されます。
④	かんきつ類に防かび剤を使用することのメリットをどのように考えていますか	防かび剤を使用することで、かびの発生や腐敗速度を遅らせ、かんきつ類の鮮度を保つことができます。 その結果、廃棄ロスを減らし、それが最終的に原価に反映されて安価に供給することが可能となります。 また、かんきつ類は酸が低いと比較的腐敗しやすくなることから、防かび剤不使用の場合、品質を確保するため、どうしても酸が一定高い時期しか収穫ができず、販売できる時期が限られます。 また、海外のかんきつ生産者は収穫後に防かび剤を使うのが一般的なため、使わないで生産するには専用のパック場(ライン)を設置する必要があり、産地・品種によっては防かび剤不使用での生産・輸入が難しい品目もあります。

⑤	なぜ、防かび剤のイマザリル、オルトフェニルフェノール及びオルトフェニルフェノールナトリウム、チアベンダゾールの自主基準を見直したのですか	これらの項目について再度最新の情報を確認したところ、自主基準の改定を行った 2013 年以降に新しい情報があることが分かりました。そこで改めて、学術論文や、国内・海外・国際的なリスク評価の報告書などの情報の収集と整理を専門家に依頼し、これまで検討を続けてきました。そして、最新の科学的知見と、国内、海外及び国際的なリスク評価の状況等を踏まえて再評価を行った結果、安全性に問題がないことが確認できましたので、これらを自主基準から削除することにしました。
⑥	これらの防かび剤には発がん性の心配はないのでしょうか	イマザリル、オルトフェニルフェノール及びオルトフェニルフェノールナトリウムは、実験動物に高用量を投与した場合には、がんが誘発されることがあることが分かっていますが、発がんに至るメカニズムが詳しく調べられ、人では起こらないことが明確になっています。また、これは、国際機関や諸外国の安全性評価においても共通の認識になっています。したがって、発がん性を心配する必要はありません。
⑦	防かび剤が使われたオレンジやレモンの果皮を料理等に使っても大丈夫でしょうか	防かび剤は果皮への噴霧等により使用されることから、果皮に多く残留するとされています。一方、イマザリル(IMZ)、オルトフェニルフェノール及びオルトフェニルフェノールナトリウム(OPP 及び OPP-Na)、チアベンダゾール(TBZ)の使用基準(最大残存量)は、果皮も含めた果実全体に対して設定されています。 オレンジ(1 個 200 g、サイズ「中」)に基準値ぎりぎりまで防かび剤が含まれているとし、体重 53.3kg の人がこれを 1 日 1 個皮ごと食べた場合、防かび剤の摂取量が許容一日摂取量(ADI)の何%になるかを試算してみました。レモン(1 個 120 g、サイズ「中」)についても同様の試算を行いました。 毎日オレンジ 1 個分の果皮を料理等に使ったとしても、ADI を超えて防かび剤を摂取してしまうことはありません(ADI 比は、IMZ 62.5%、OPP 9.4%、TBZ 37.5%)。レモンも同様です(ADI 比は、IMZ 37.5%、OPP 5.6%、TBZ 22.5%)。

※参考資料:「防かび剤に関する Q&A」日本生協連 2025/10/29