

[34] N-メチルカルバミン酸2,3-ジヒドロ-2,2-ジメチル-7-ベンゾ[b]フラニル（別名：カルボフラン）

詳細・食事（マーケットバスケット方式調査・関東）（1～13群）(ng/g-wet)

検出頻度（検体ベース）：1/13（欠測等：0）

検出値範囲：nd～0.022

検出下限値：0.0053～0.015

要求検出下限値：0.05

食品群	食品小分類	食品名	調製方法	調製後重量 (1日摂取分) (g)	調製後総重量 (1日摂取分) (g)	測定値 (ng/g-wet)	検出下限値 (ng/g-wet)	
1群	1 米	精白米（1）	水で3回洗い、水を切った後、所定量の水を加え電気炊飯器で炊いた。	163.1	331.4	nd	0.0066	
		精白米（2）	水で3回洗い、水を切った後、所定量の水を加え電気炊飯器で炊いた。	163.1				
	2 米加工品	もち	フッ素加工フライパンで適度に焼いた。	5.2				
2群	3 小麦粉類	薄力粉又は強力粉（薄力粉を用いた。）	水50mLでこね、500mLで3分間アルミ鍋でゆでた。ゆで汁は捨てた。	8.1	174.6	nd	0.0053	
	4 パン類（菓子パンを除く。）	食パン		17.2				
		フランスパン		17.2				
	5 菓子パン類	あんパン		6.6				
	6 うどん、中華めん類	生うどん	500mLの沸騰水で5分間アルミ鍋でゆでた。ゆで汁は捨てた。	12.3				
		生中華めん	1Lの沸騰水で2分間アルミ鍋でゆでた。ゆで汁は捨てた。	12.2				
		乾そうめん	1Lの沸騰水で5分間アルミ鍋でゆでた後、水冷。ゆで汁は捨てた。	12.2				
	7 即席中華めん	インスタントラーメン（油揚げ）	600mLの沸騰水で1.5分間アルミ鍋でゆでた。ゆで汁は捨てた。	4.2				
	8 パスタ類	マカロニ・スパゲッティ（スパゲッティを用いた。）	1Lの沸騰水で7-11分間アルミ鍋でゆでた。ゆで汁は捨てた。	10.1				
	9 その他の小麦加工品	ぎょうざの皮	フッ素加工フライパンで適度に焼いた。	5.2				
	10 そば・加工品	生そば	1Lの沸騰水で5分間アルミ鍋でゆでた後、水冷。ゆで汁は捨てた。	7.1				
	11 とうもろこし・加工品	コーンフレーク		0.5				
	12 その他の穀類	（オーツ麦を用いた。）		400mLの沸騰水で5分間アルミ鍋でゆでた。ゆで汁は捨てた。				1.2
								1.2
	24 種実類	ごま		1.2				
		バターピーナッツ		1.2				
13 さつまいも・加工品	さつまいも	輪切りにし、300mLの沸騰水で5分間アルミ鍋でゆでた。ゆで汁は捨てた。	7.4					
14 じゃがいも・加工品	じゃがいも	皮をむき、500mLの沸騰水で10分間アルミ鍋でゆでた。ゆで汁は捨てた。	27.7					
15 その他のいも・加工品	さといも	皮をむき、400mLの沸騰水で10分間アルミ鍋でゆでた。ゆで汁は捨てた。	7.5					
	やまといも又はながいも（やまといもを用いた。）	皮をむきおろした。	7.6					
	しらたき	400mLの沸騰水で2分間アルミ鍋でゆでた。ゆで汁は捨てた。	6.3					
16 でんぷん・加工品	はるさめ	400mLの沸騰水で2分間アルミ鍋でゆでた。ゆで汁は捨てた。	1.6					

食品群	食品小分類	食品名	調製方法	調製後重量 (1日摂取分) (g)	調製後総重量 (1日摂取分) (g)	測定値 (ng/g-wet)	検出下限値 (ng/g-wet)	
3群	17	砂糖・甘味料類	上白糖		6.8	33.3	nd	0.011
	81	和菓子類	ようかん (しょうゆせんべいを用いた。)		5.6			
	82	ケーキ・ペストリー類	ショートケーキ シュークリーム		3.9 3.8			
	83	ビスケット類	ハードビスケット又はソフトビスケット(ハードビスケットを用いた。)		1.9			
	84	キャンデー類	錠菓・果汁系	冷凍した後、細かく粉碎した。	0.3			
	85	その他の菓子類	ミルクチョコレート ポテトチップス		2.8 2.7			
	4群	76	バター	有塩バター	レンジで溶かした(500Wで1分間)。			
77		マーガリン	ソフトタイプマーガリン	レンジで溶かした(500Wで40秒間)。	1.3			
78		植物性油脂	調合油(大豆油・なたね油が調合されたサラダ油を用いた。) オリーブ油 ごま油		3.0 3.0 3.0			
79		動物性油脂	ラード	レンジで溶かした(500Wで1分間)。	0.1			
5群		18	大豆(全粒)・加工品	ゆで大豆		2.1	60.9	nd
	19	豆腐	木綿豆腐又は絹ごし豆腐(絹ごし豆腐を用いた。)		35.9			
	20	油揚げ類	油揚げ	200mLの沸騰水で湯通しした。	4.3			
			がんもどき	600mLの沸騰水で3分間アルミ鍋でゆでた。ゆで汁は捨てた。	3.6			
	21	納豆	糸引き納豆		6.4			
	22	その他の大豆加工品	豆乳		6.9			
23	その他の豆・加工品	ゆでいんげんまめ(金時豆を用いた。)		1.7				
6群	39	いちご	いちご	そのまま(へた取り)。	0.2	130.5	nd	0.012
	40	柑橘類	みかん グレープフルーツ	外皮むき。 外皮、内皮むき。	16.7 16.6			
	41	バナナ	バナナ	外皮むき。	15.2			
	42	りんご	りんご	外皮むき、しん取り。	25.7			
	43	その他の生果	すいか メロン パイナップル	皮、たね取り。 皮、たね取り。	13.0 13.0 12.9			
	44	ジャム	イチゴジャム		1.2			
	45	果汁・果汁飲料	オレンジジュース りんごジュース		8.0 8.0			

食品群	食品小分類	食品名	調製方法	調製後重量 (1日摂取分) (g)	調製後総重量 (1日摂取分) (g)	測定値 (ng/g-wet)	検出下限値 (ng/g-wet)	
7群	25	トマト	トマト		14.2	97.3	nd	0.0090
	26	にんじん	にんじん	皮をむき、輪切りにし、1Lの沸騰水で5分間ステンレス鍋でゆでた。ゆで汁は捨てた。	17.9			
	27	ほうれん草	ほうれん草	1Lの沸騰水で2分間ステンレス鍋でゆでた。ゆで汁は捨てた。	13.5			
	28	ピーマン	青ピーマン	水洗いし、へた・種を除き、ホットプレートで3分間焼いた。	3.3			
	29	その他の緑黄色野菜	ブロッコリー	1Lの沸騰水で3分間ステンレス鍋でゆでた。ゆで汁は捨てた。	15.3			
			アスパラガス	1Lの沸騰水で3分間ステンレス鍋でゆでた。ゆで汁は捨てた。	11.9			
			日本かぼちゃ	種を取り、3cm幅に切り、1Lの沸騰水で5分間ステンレス鍋でゆでた。ゆで汁は捨てた。	11.9			
36	野菜ジュース	(野菜ジュース紙パックを用いた。)		9.3				
8群	30	キャベツ	キャベツ		20.0	205.0	nd	0.0072
	31	きゅうり	きゅうり		9.6			
	32	大根	大根	皮をむき、輪切りにし、1Lの沸騰水で5分間ステンレス鍋でゆでた。ゆで汁は捨てた。	27.2			
	33	たまねぎ	たまねぎ	皮をむき、輪切りにし、1Lの沸騰水で3分間ステンレス鍋でゆでた。ゆで汁は捨てた。	25.9			
	34	はくさい	はくさい	1.5Lの沸騰水で4分間ステンレス鍋でゆでた。湯を切り軽くしぼった。	11.7			
	35	その他の淡色野菜	たけのこ(ゆで)		8.3			
			大豆もやし	1Lの沸騰水で3分間ステンレス鍋でゆでた。ゆで汁は捨てた。	7.3			
			なす	フッ素加工フライパンで3分間焼いた。	5.6			
			ごぼう	水洗い後、皮をそぎ、ぶつ切りにし、1Lの沸騰水で15分間ステンレス鍋でゆでた。ゆで汁は捨てた。	7.3			
			レタス		8.2			
	37	葉類漬け物	野沢菜・調味漬		3.2			
			はくさい・塩漬		3.1			
			たくあん・その他の漬け物		6.1			
	38	福神漬		6.0				
	46	きのこ類	生しいたけ	水洗いし、軸を除き、フッ素加工フライパンで3分間焼いた。	2.8			
			えのきたけ	根本を除き、1Lの沸騰水で3分間ステンレス鍋でゆでた。ゆで汁は捨てた。	4.6			
			はたけしめじ、ぶなしめじ又は本しめじ(ぶなしめじを用いた。)	根本を除き、1Lの沸騰水で3分間ステンレス鍋でゆでた。ゆで汁は捨てた。	4.8			
			47	藻類	のり			
	47	藻類	こんぶ(乾燥)	1Lの沸騰水で15分間ステンレス鍋でゆでた。ゆで汁は捨てた。	11.4			
わかめ(乾燥)			ピーカー中で500mLの水に5分間浸した。	25.3				
干しひじき			1Lの沸騰水で5分間ステンレス鍋でゆでた。ゆで汁は捨てた。	3.6				

食品群	食品小分類	食品名	調製方法	調製後重量 (1日摂取分) (g)	調製後総重量 (1日摂取分) (g)	測定値 (ng/g-wet)	検出下限値 (ng/g-wet)	
9群	86	日本酒	清酒		11.2	610.1	nd	0.0069
	87	ビール	(淡色ビールを用いた。)		60.5			
	88	洋酒・その他	白ワイン又は赤ワイン(赤ワインを用いた。)		25.9			
	89	茶	せん茶(浸出液)		151.9			
			紅茶(浸出液)		151.9			
	90	コーヒー・ココア	コーヒー		121.7			
91	その他の嗜好飲料	コーラ		43.5				
		(スポーツ飲料を用いた。)		43.5				
10群	48	あじ、いわし類	まあじ		2.8	77.6	nd	0.0057
			まいわし		2.8			
			(まさばを用いた。)	フィッシュロースターで5分間焼いた。	2.4			
			さんま	フィッシュロースターで4分間焼いた。	2.5			
	49	さけ、ます	(サーモン(燻製)を用いた。)		3.5			
	50	たい、かれい類	(くろがれいを用いた。)	フッ素加工フライパンで4分間焼いた。	3.4			
			まだら(切り身)	フッ素加工フライパンで4分間焼いた。	3.2			
	51	まぐろ、かじき類	めばちまぐろ		6.0			
	52	その他の生魚	ぶり	フィッシュロースターで5分間焼いた。	4.7			
			うなぎ(かば焼)		4.8			
	53	貝類	あさり(かき養殖を代替として用いた。)		2.0			
			ぼたてがい		1.9			
	54	いか、たこ類	するめいか		2.8			
			まだこ(ゆで)		2.8			
	55	えび、かに類	(ブラックタイガー養殖を用いた。)	フッ素加工フライパンで3分間焼いた。	5.4			
	56	魚介(塩蔵、生干し、乾物)	塩ざけ	フィッシュロースターで6分間焼いた。	5.1			
			たらこ	フッ素加工フライパンで3分間焼いた。	4.8			
			あじ(開き干し)	フィッシュロースターで5分間焼いた。	4.9			
	57	魚介(缶詰)	さば水煮缶詰		1.1			
			まぐろ味付け缶詰		1.1			
	58	魚介(佃煮)	いかなご(つくだ煮)(しらうお佃煮を代替として用いた。)		0.4			
	59	魚介(練り製品)	蒸しかまぼこ		2.3			
			焼き竹輪		2.3			
			はんぺん	フッ素加工フライパンで2分間焼いた。	2.0			
さつま揚げ				2.2				
60	魚肉ハム、ソーセージ	魚肉ソーセージ		0.4				

食品群	食品小分類	食品名	調製方法	調製後重量 (1日摂取分) (g)	調製後総重量 (1日摂取分) (g)	測定値 (ng/g-wet)	検出下限値 (ng/g-wet)
11群	61 牛肉	牛かたばら	フッ素加工フライパンで2.5分間焼いた。うすくのばしてから焼いた。	6.3	103.8	nd	0.0080
		牛ひき肉（小間切れを代替として用いた。）	フッ素加工フライパンで1.5分間焼いた。	7.0			
	62 豚肉	豚もも	フッ素加工フライパンで4分間焼いた。うすくのばしてから焼いた。	13.7			
		豚ロース	フッ素加工フライパンで3分間焼いた。うすくのばしてから焼いた。	14.1			
	63 ハム、ソーセージ類	ロースハム		4.2			
		ベーコン	フッ素加工フライパンで1分間焼いた。	3.7			
		ウインナーソーセージ	フッ素加工フライパンで2分間焼いた。	3.9			
	64 その他の畜肉	ラムかた（子羊）	フッ素加工フライパンで1分間焼いた。	0.3			
	65 鶏肉	鶏もも	フッ素加工フライパンで4分間焼いた。うすくのばしてから焼いた。	17.9			
	66 その他の鳥肉	鴨	フッ素加工フライパンで1分間焼いた。	0.1			
67 肉類（内臓）	牛肝臓又は豚肝臓（豚肝臓を用いた。）	フッ素加工フライパンで2分間焼いた。	1.2				
70 卵類	鶏卵		31.4				
12群	71 牛乳	普通牛乳		110.4	146.9	nd	0.0081
	72 チーズ	プロセスチーズ		2.5			
	73 発酵乳・乳酸菌飲料	プレーンヨーグルト又は加糖ヨーグルト（加糖ヨーグルトを用いた。）		12.6			
		乳酸菌飲料・乳製品		12.5			
	74 その他の乳製品	ホイップクリーム		4.5			
アイスクリーム			4.4				
13群	92 ソース	中濃ソース		2.1	100.1	0.022	0.015
	93 しょうゆ	濃口しょうゆ		16.3			
	94 塩	食塩		1.5			
	95 マヨネーズ	マヨネーズ		3.3			
	96 味噌	淡色辛みそ		11.4			
	97 その他の調味料	穀物酢又は米酢（穀物酢を用いた。）		6.3			
		ドレッシング		6.2			
		トマトケチャップ		6.2			
		めんつゆ		6.2			
		（焼肉のたれを用いた。）		6.2			
		（だしの素を用いた。）		6.2			
		固形コンソメ		6.2			
		カレールウ	沸騰ミリQ水100mLで溶かした。	10.9			
ハヤシルウ	沸騰ミリQ水100mLで溶かした。	10.9					
98 香辛料・その他	練りからし		0.1				
	練りわさび		0.1				

(注1) 「欠測等」とは、測定値が得られなかった検体又は検出下限値を統一したことによりここでの集計の対象から除外された検体

[34] *N*-メチルカルバミン酸2,3-ジヒドロ-2,2-ジメチル-7-ベンゾ[b]フラニル（別名：カルボフラン）

詳細・食事（マーケットバスケット方式調査・関東）（14群）(ng/L)

検出頻度（検体ベース）0/1（欠測等：0）

検出値範囲：nd

検出下限値：0.12

要求検出下限値：10

食品群	食品小分類	食品名	調製方法	調製後重量 (L)	調製後総重量 (L)	測定値 (ng/L)	検出下限値 (ng/L)
14群	飲料水	水道水		0.25	0.25	nd	0.12

(注1) 「欠測等」とは、測定値が得られなかった検体又は検出下限値を統一したことによりここでの集計の対象から除外された検体

[34] N-メチルカルバミン酸2,3-ジヒドロ-2,2-ジメチル-7-ベンゾ[b]フラニル（別名：カルボフラン）

詳細・食事（マーケットバスケット方式調査・近畿）（1～13群）（ng/g-wet）

検出頻度（検体ベース）：2/13（欠測等：0）

検出値範囲：nd～0.016

検出下限値：0.0053～0.015

要求検出下限値：0.05

食品群	食品小分類	食品名	調製方法	調製後重量 （1日摂取分） （g）	調製後総重量 （1日摂取分） （g）	測定値 （ng/g-wet）	検出下限値 （ng/g-wet）
1群	1 米	精白米（1）	水で3回洗い、水を切った後、所定量の水を加え電気炊飯器で炊いた。	159.3	323.7	nd	0.0066
		精白米（2）	水で3回洗い、水を切った後、所定量の水を加え電気炊飯器で炊いた。	159.3			
	2 米加工品	もち		5.1			
2群	3 小麦粉類	薄力粉又は強力粉（強力粉を用いた。）	水50mLでこね、500mLで3分間アルミ鍋でゆでた。ゆで汁は捨てた。	8.5	180.6	nd	0.0053
	4 パン類（菓子パンを除く。）	食パン		18.7			
		フランスパン		18.7			
	5 菓子パン類	あんパン		7.2			
	6 うどん、中華めん類	生うどん	500mLの沸騰水で5分間アルミ鍋でゆでた。ゆで汁は捨てた。	13.3			
		生中華めん	1Lの沸騰水で2分間アルミ鍋でゆでた。ゆで汁は捨てた。	13.3			
		乾そうめん	1Lの沸騰水で5分間アルミ鍋でゆでた後、水冷。ゆで汁は捨てた。	13.3			
	7 即席中華めん	インスタントラーメン（油揚げ）	600mLの沸騰水で1.5分間アルミ鍋でゆでた。ゆで汁は捨てた。	4.6			
	8 パスタ類	マカロニ・スパゲッティ（スパゲッティを用いた。）	1Lの沸騰水で7-11分間アルミ鍋でゆでた。ゆで汁は捨てた。	11.0			
	9 その他の小麦加工品	ぎょうざの皮	フッ素加工フライパンで適度に焼いた。	4.4			
	10 そば・加工品	生そば	1Lの沸騰水で5分間アルミ鍋でゆでた後、水冷。ゆで汁は捨てた。	7.7			
	11 とうもろこし・加工品	コーンフレーク		0.6			
		その他の穀類	（5種雑穀米を用いた。）	400mLの沸騰水で5分間アルミ鍋でゆでた。ゆで汁は捨てた。			
	24 種実類	ごま		1.1			
		バターピーナッツ		1.1			
	13 さつまいも・加工品	さつまいも	輪切りにし、300mLの沸騰水で5分間アルミ鍋でゆでた。ゆで汁は捨てた。	6.7			
14 じゃがいも・加工品	じゃがいも	皮をむき、500mLの沸騰水で10分間アルミ鍋でゆでた。ゆで汁は捨てた。	26.3				
15 その他のいも・加工品	さといも	皮をむき、400mLの沸騰水で10分間アルミ鍋でゆでた。ゆで汁は捨てた。	6.6				
	やまといも又はながいも（ながいもを用いた。）	皮をむきおろした。	6.7				
	しらたき	400mLの沸騰水で2分間アルミ鍋でゆでた。ゆで汁は捨てた。	6.9				
16 でんぷん・加工品	はるさめ	400mLの沸騰水で2分間アルミ鍋でゆでた。ゆで汁は捨てた。	1.5				

食品群	食品小分類	食品名	調製方法	調製後重量 (1日摂取分) (g)	調製後総重量 (1日摂取分) (g)	測定値 (ng/g-wet)	検出下限値 (ng/g-wet)
3群	17 砂糖・甘味料類	上白糖		7.6	33.5	nd	0.011
	81 和菓子類	ようかん		5.5			
		(しょうゆせんべいを用いた。)		5.4			
	82 ケーキ・ペストリー類	ショートケーキ		3.8			
		シュークリーム		3.7			
	83 ビスケット類	ハードビスケット又はソフトビスケット(ハードビスケットを用いた。)		1.8			
84 キャンデー類	錠菓・果汁系	冷凍した後、細かく粉砕した。	0.3				
85 その他の菓子類	ミルクチョコレート		2.7				
	ポテトチップス		2.7				
4群	76 バター	有塩バター	レンジで溶かした(500Wで1分間)。	1.1	10.7	nd	0.0040
	77 マーガリン	ソフトタイプマーガリン	レンジで溶かした(500Wで40秒間)。	1.2			
	78 植物性油脂	調合油(大豆油・なたね油が調合されたサラダ油を用いた。)		2.8			
		オリーブ油		2.8			
		ごま油		2.7			
79 動物性油脂	ラード	レンジで溶かした(500Wで1分間)。	0.1				
5群	18 大豆(全粒)・加工品	ゆで大豆		2.0	59.0	nd	0.0063
	19 豆腐	木綿豆腐又は絹ごし豆腐(絹ごし豆腐を用いた。)		34.2			
	20 油揚げ類	油揚げ	200mLの沸騰水で湯通しした。	3.9			
		がんもどき	600mLの沸騰水で3分間アルミ鍋でゆでた。ゆで汁は捨てた。	4.6			
	21 納豆	糸引き納豆		6.1			
	22 その他の大豆加工品	豆乳		6.6			
23 その他の豆・加工品	ゆでいんげんまめ(金時豆を用いた。)		1.6				
6群	39 いちご	いちご	そのまま(へた取り)。	0.2	114.7	nd	0.012
	40 柑橘類	みかん	外皮むき。	14.7			
		グレープフルーツ	外皮、内皮むき。	14.6			
	41 バナナ	バナナ	外皮むき。	13.4			
	42 りんご	りんご	外皮むき、しん取り。	22.6			
	43 その他の生果	すいか	皮、たね取り。	11.4			
		メロン	皮、たね取り。	11.4			
		パイナップル		11.3			
	44 ジャム	イチゴジャム		1.1			
45 果汁・果汁飲料	オレンジジュース		7.0				
	りんごジュース		7.0				

食品群	食品小分類	食品名	調製方法	調製後重量 (1日摂取分) (g)	調製後総重量 (1日摂取分) (g)	測定値 (ng/g-wet)	検出下限値 (ng/g-wet)	
7 群	25	トマト	トマト		12.9	92.3	0.014	0.0090
	26	にんじん	にんじん	皮をむき、輪切りにし、1Lの沸騰水で5分間ステンレス鍋でゆでた。ゆで汁は捨てた。	19.3			
	27	ほうれん草	ほうれん草	1Lの沸騰水で2分間ステンレス鍋でゆでた。ゆで汁は捨てた。	13.7			
	28	ピーマン	青ピーマン	水洗いし、へた・種を除き、ホットプレートで3分間焼いた。	2.9			
	29	その他の緑黄色野菜	ブロッコリー	1Lの沸騰水で3分間ステンレス鍋でゆでた。ゆで汁は捨てた。	12.8			
			アスパラガス	1Lの沸騰水で3分間ステンレス鍋でゆでた。ゆで汁は捨てた。	10.6			
			日本かぼちゃ	種を取り、3cm幅に切り、1Lの沸騰水で5分間ステンレス鍋でゆでた。ゆで汁は捨てた。	12.7			
36	野菜ジュース	(野菜ジュース缶詰を用いた。)		7.4				
8 群	30	キャベツ	キャベツ		18.6	202.7	nd	0.0072
	31	きゅうり	きゅうり		8.9			
	32	大根	大根	皮をむき、輪切りにし、1Lの沸騰水で5分間ステンレス鍋でゆでた。ゆで汁は捨てた。	30.4			
	33	たまねぎ	たまねぎ	皮をむき、輪切りにし、1Lの沸騰水で3分間ステンレス鍋でゆでた。ゆで汁は捨てた。	26.6			
	34	はくさい	はくさい	1.5Lの沸騰水で4分間ステンレス鍋でゆでた。湯を切り軽くしぼった。	10.0			
	35	その他の淡色野菜	たけのこ(ゆで)		7.7			
			大豆もやし	1Lの沸騰水で3分間ステンレス鍋でゆでた。ゆで汁は捨てた。	6.8			
			なす	フッ素加工フライパンで3分間焼いた。	5.8			
			ごぼう	水洗い後、皮をそぎ、ぶつ切りにし、1Lの沸騰水で15分間ステンレス鍋でゆでた。ゆで汁は捨てた。	7.6			
			レタス		7.6			
	37	葉類漬け物	野沢菜・調味漬		2.5			
			はくさい・塩漬		2.5			
	38	たくあん・その他の漬け物	たくあん漬		4.8			
			福神漬		4.8			
	46	きのこ類	生しいたけ	水洗いし、軸を除き、フッ素加工フライパンで3分間焼いた。	3.3			
			えのきたけ	根本を除き、1Lの沸騰水で3分間ステンレス鍋でゆでた。ゆで汁は捨てた。	4.5			
			はたけしめじ、ぶなしめじ又は本しめじ(はたけしめじを用いた。)	根本を除き、1Lの沸騰水で3分間ステンレス鍋でゆでた。ゆで汁は捨てた。	4.3			
47	藻類	のり		3.1				
		こんぶ(乾燥)	1Lの沸騰水で15分間ステンレス鍋でゆでた。ゆで汁は捨てた。	11.5				
		わかめ(乾燥)	ピーカー中で500mLの水に5分間浸した。	25.5				
		干しひじき(生ひじきを代替として用いた。)	1Lの沸騰水で5分間ステンレス鍋でゆでた。ゆで汁は捨てた。	5.9				

食品群	食品小分類	食品名	調製方法	調製後重量 (1日摂取分) (g)	調製後総重量 (1日摂取分) (g)	測定値 (ng/g-wet)	検出下限値 (ng/g-wet)	
9群	86	日本酒	清酒	12.8	696.8	nd	0.0069	
	87	ビール	(発泡酒を用いた。)	69.1				
	88	洋酒・その他	白ワイン又は赤ワイン(白ワインを用いた。)	29.6				
	89	茶	せん茶(浸出液)	173.5				
			紅茶(浸出液)	173.4				
	90	コーヒー・ココア	コーヒー	139.0				
91	その他の嗜好飲料	コーラ	49.7					
		(スポーツ飲料を用いた。)	49.7					
10群	48	あじ、いわし類	まあじ	3.2	86.9	nd	0.0057	
			まいわし	3.1				
			(ごまさばを用いた。)	フィッシュロースターで5分間焼いた。				3.0
			さんま	フィッシュロースターで4分間焼いた。				2.9
	49	さけ、ます	(トラウトサーモン(刺身)を用いた。)	3.9				
	50	たい、かれい類	(むしがれいを用いた。)	フッ素加工フライパンで4分間焼いた。				3.3
			まだら(切り身)	フッ素加工フライパンで4分間焼いた。				2.7
	51	まぐろ、かじき類	めばちまぐろ	6.8				
	52	その他の生魚	ぶり	フィッシュロースターで5分間焼いた。				5.2
			うなぎ(かば焼)					5.4
	53	貝類	あさり(かき養殖を代替として用いた。)					2.2
			ぼたてがい					2.2
	54	いか、たこ類	するめいか					3.2
			まだこ(ゆで)					3.1
			(ブラックタイガー養殖を用いた。)	フッ素加工フライパンで3分間焼いた。				6.7
	56	魚介(塩蔵、生干し、乾物)	塩ざけ	フィッシュロースターで6分間焼いた。				5.4
			たらこ	フッ素加工フライパンで3分間焼いた。				5.7
			あじ(開き干し)	フィッシュロースターで5分間焼いた。				5.5
	57	魚介(缶詰)	さば水煮缶詰					1.3
			まぐろ味付け缶詰					1.2
	58	魚介(佃煮)	いかなご(つくだ煮)					0.4
			蒸しかまぼこ					2.6
			焼き竹輪					2.6
			はんぺん	フッ素加工フライパンで2分間焼いた。				2.4
59	魚介(練り製品)	さつま揚げ		2.5				
		魚肉ソーセージ		0.4				
60	魚肉ハム、ソーセージ	魚肉ソーセージ		0.4				

食品群	食品小分類	食品名	調製方法	調製後重量 (1日摂取分) (g)	調製後総重量 (1日摂取分) (g)	測定値 (ng/g-wet)	検出下限値 (ng/g-wet)
11群	61 牛肉	牛かたばら	フッ素加工フライパンで2.5分間焼いた。うすくのばしてから焼いた。	6.4	104.8	nd	0.0080
		牛ひき肉（小間切れを代替として用いた。）	フッ素加工フライパンで1.5分間焼いた。	6.2			
	62 豚肉	豚もも	フッ素加工フライパンで4分間焼いた。うすくのばしてから焼いた。	11.7			
		豚ロース	フッ素加工フライパンで3分間焼いた。うすくのばしてから焼いた。	13.7			
	63 ハム、ソーセージ類	ロースハム		3.9			
		ベーコン	フッ素加工フライパンで1分間焼いた。	3.2			
		ウインナーソーセージ	フッ素加工フライパンで2分間焼いた。	3.4			
	64 その他の畜肉	ラムかた（子羊）	フッ素加工フライパンで1分間焼いた。	0.3			
	65 鶏肉	鶏もも	フッ素加工フライパンで4分間焼いた。うすくのばしてから焼いた。	16.6			
	66 その他の鳥肉	鴨	フッ素加工フライパンで1分間焼いた。	0.1			
67 肉類（内臓）	牛肝臓又は豚肝臓（牛肝臓を用いた。）	フッ素加工フライパンで2分間焼いた。	1.0				
70 卵類	鶏卵		38.3				
12群	71 牛乳	普通牛乳		98.1	130.4	nd	0.0081
	72 チーズ	プロセスチーズ		2.2			
	73 発酵乳・乳酸菌飲料	プレーンヨーグルト又は加糖ヨーグルト（プレーンヨーグルトを用いた。）		11.1			
		乳酸菌飲料・乳製品		11.1			
	74 その他の乳製品	ホイップクリーム		4.0			
アイスクリーム			3.9				
13群	92 ソース	中濃ソース		2.4	112.6	0.016	0.015
	93 しょうゆ	濃口しょうゆ		18.7			
	94 塩	食塩		1.7			
	95 マヨネーズ	マヨネーズ		3.7			
	96 味噌	淡色辛みそ		13.2			
	97 その他の調味料	穀物酢又は米酢（米酢を用いた。）		7.2			
		ドレッシング		7.2			
		トマトケチャップ		7.2			
		めんつゆ		7.2			
		（焼肉のたれを用いた。）		7.2			
		（だしの素を用いた。）		7.1			
		固形コンソメ		7.1			
		カレールウ	沸騰ミリQ水100mLで溶かした。	11.5			
ハヤシルウ	沸騰ミリQ水100mLで溶かした。	11.0					
98 香辛料・その他	練りからし		0.1				
	練りわさび		0.1				

(注1) 「欠測等」とは、測定値が得られなかった検体又は検出下限値を統一したことによりここでの集計の対象から除外された検体

[34] *N*-メチルカルバミン酸2,3-ジヒドロ-2,2-ジメチル-7-ベンゾ[b]フラニル（別名：カルボフラン）

詳細・食事（マーケットバスケット方式調査・近畿）（14群）(ng/L)

検出頻度（検体ベース）0/1（欠測等：0）

検出値範囲：nd

検出下限値：0.12

要求検出下限値：10

食品群	食品小分類	食品名	調製方法	調製後重量 (L)	調製後総重量 (L)	測定値 (ng/L)	検出下限値 (ng/L)
14群	飲料水	水道水		0.25	0.25	nd	0.12

(注1) 「欠測等」とは、測定値が得られなかった検体又は検出下限値を統一したことによりここでの集計の対象から除外された検体

[34] N-メチルカルバミン酸2,3-ジヒドロ-2,2-ジメチル-7-ベンゾ[b]フラニル（別名：カルボフラン）

詳細・食事（陰膳方式調査）(ng/g-wet)

検出頻度（地域ベース）：4/10（欠測等：0）

検出頻度（検体ベース）：5/50（欠測等：0）

検出値範囲：nd～0.030

検出下限値：0.0048

要求検出下限値：0.05

地域番号	調査地域	調査地点	採取日	測定値 (ng/g-wet)
1	北海道	北海道石狩市	平成18年11月29日～平成18年12月1日	nd
		北海道札幌市	平成18年11月20日～平成18年11月22日	nd
		北海道恵庭市	平成18年11月28日～平成18年11月30日	nd
		北海道札幌市	平成18年11月13日～平成18年11月15日	nd
		北海道小樽市	平成18年12月4日～平成18年12月6日	nd
2	宮城県	宮城県仙台市	平成18年11月21日～平成18年11月23日	nd
		宮城県仙台市	平成18年11月13日～平成18年11月15日	0.030
		宮城県仙台市	平成18年11月13日～平成18年11月15日	nd
		宮城県仙台市	平成18年11月29日～平成18年12月1日	nd
		宮城県多賀城市	平成18年11月20日～平成18年11月22日	nd
3	東京都	東京都八王子市	平成18年11月23日～平成18年11月25日	0.013
		東京都摩多市	平成18年11月17日～平成18年11月19日	nd
		東京都練馬区	平成18年11月15日～平成18年11月17日	nd
		東京都杉並区	平成18年12月4日～平成18年12月6日	nd
		東京都摩多市	平成18年11月25日～平成18年11月27日	nd
4	石川県	石川県白山市	平成18年11月28日～平成18年11月30日	nd
		石川県金沢市	平成18年11月23日～平成18年11月25日	nd
		石川県金沢市	平成18年11月13日～平成18年11月15日	nd
		石川県金沢市	平成18年11月20日～平成18年11月22日	nd
		石川県かほく市	平成18年12月3日～平成18年12月5日	nd
5	長野県	長野県上田市	平成18年11月20日～平成18年11月22日	0.017
		長野県松本市	平成18年12月6日～平成18年12月8日	nd
		長野県下伊那郡	平成18年11月27日～平成18年11月29日	nd
		長野県佐久市	平成18年11月20日～平成18年11月22日	nd
		長野県長野市	平成18年11月24日～平成18年11月26日	nd
6	愛知県	愛知県西尾市	平成18年11月27日～平成18年11月29日	nd
		愛知県名古屋市中区	平成18年11月20日～平成18年11月22日	0.012
		愛知県春日井市	平成18年11月14日～平成18年11月16日	nd
		愛知県名古屋市中区	平成18年11月23日～平成18年11月25日	0.0073
		愛知県名古屋市中区	平成18年11月25日～平成18年11月27日	nd
7	大阪府	大阪府箕面市	平成18年11月20日～平成18年11月22日	nd
		大阪府泉佐野市	平成18年11月15日～平成18年11月17日	nd
		大阪府高石市	平成18年11月15日～平成18年11月17日	nd
		大阪府摂津市	平成18年11月27日～平成18年11月29日	nd
		大阪府交野市	平成18年11月19日～平成18年11月21日	nd
8	愛媛県	愛媛県松山市	平成18年11月27日～平成18年11月29日	nd
		愛媛県松山市	平成18年11月20日～平成18年11月22日	nd
		愛媛県松山市	平成18年11月14日～平成18年11月16日	nd
		愛媛県松山市	平成18年11月27日～平成18年11月29日	nd
		愛媛県松山市	平成18年11月23日～平成18年11月25日	nd
9	福岡県	福岡県福岡市	平成18年12月3日～平成18年12月5日	nd
		福岡県福岡市	平成18年11月23日～平成18年11月25日	nd
		福岡県福岡市	平成18年11月28日～平成18年11月30日	nd
		福岡県福岡市	平成18年12月4日～平成18年12月6日	nd
		福岡県北九州市	平成18年11月27日～平成18年11月29日	nd
10	沖縄県	沖縄県浦添市	平成18年11月27日～平成18年11月29日	nd
		沖縄県中頭郡	平成18年11月27日～平成18年11月29日	nd
		沖縄県糸満市	平成18年11月13日～平成18年11月15日	nd
		沖縄県那覇市	平成18年11月13日～平成18年11月15日	nd
		沖縄県沖縄市	平成18年11月20日～平成18年11月22日	nd

(注)「欠測等」とは、測定値が得られなかった検体又は検出下限値を統一したことによりここでの集計の対象から除外された検体

[34] N-メチルカルバミン酸2,3-ジヒドロ-2,2-ジメチル-7-ベンゾ[b]フラニル（別名：カルボフラン）

詳細・食事（インスタント食品個別調査）（ng/g-wet）

検出頻度（食品種類ベース）：4/6（欠測等：0）

検出頻度（検体ベース）：5/50（欠測等：0）

検出値範囲：nd～0.12

検出下限値：0.0048

要求検出下限値：0.05

インスタント食品種類	食事内容	採取日	調査地点	測定値 (ng/g-wet)
冷凍食品	冷凍ピラフ	平成19年3月19日、22日	八王子市、多摩市	nd
	冷凍うどん	平成19年3月19日	八王子市	nd
	冷凍カツ	平成19年3月19日	八王子市	nd
	冷凍しゅうまい	平成19年3月19日	八王子市	nd
	冷凍ハンバーグ	平成19年3月19日	八王子市	nd
	冷凍ギョーザ	平成19年3月19日	八王子市	nd
	冷凍コロッケ	平成19年3月19日	八王子市	nd
	冷凍炒飯	平成19年3月19日	八王子市	nd
	冷凍春巻	平成19年3月19日、22日	八王子市、多摩市	nd
冷凍グラタン	平成19年3月19日	八王子市	nd	
レトルト食品	レトルトカレー	平成19年3月19日	八王子市	0.035
	レトルトソース類	平成19年3月19日	八王子市	nd
	レトルトベビーフード	平成19年3月19日	八王子市	0.024
	レトルト洋風スープ	平成19年3月19日	八王子市	nd
	レトルト中華スープ	平成19年3月19日、22日	八王子市、多摩市	nd
	レトルトごはん	平成19年3月19日	八王子市	nd
	レトルトおかゆ	平成19年3月19日	八王子市	nd
	レトルトぜんざい	平成19年3月19日	八王子市	nd
	レトルト牛丼	平成19年3月19日、22日	八王子市、多摩市	nd
レトルトリゾット	平成19年3月19日	八王子市	nd	
インスタント食品	カップラーメン	平成19年3月22日	多摩市	nd
	カップうどん	平成19年3月19日	八王子市	nd
	カップ焼きそば	平成19年3月19日	八王子市	nd
	インスタントラーメン(袋)	平成19年3月22日	多摩市	nd
	インスタントスープ	平成19年3月19日、22日	八王子市、多摩市	nd
	フリーズドライベビーフード	平成19年3月19日	八王子市	nd
	インスタントパスタ	平成19年3月19日	八王子市	0.013
	粉ミルク	平成19年3月19日	八王子市	nd
	インスタントみそ汁	平成19年3月19日	八王子市	nd
	インスタント春雨	平成19年3月19日	八王子市	nd
缶詰食品	水産缶詰(まぐろ)	平成19年3月19日、22日	八王子市、多摩市	nd
	水産缶詰(さば)	平成19年3月19日、22日	八王子市、多摩市	nd
	果実缶詰	平成19年3月19日	八王子市	nd
	食肉缶詰	平成19年3月19日	八王子市	nd
	調理済み缶詰	平成19年3月19日	八王子市	nd
	野菜缶詰	平成19年3月19日、22日	八王子市、多摩市	nd
瓶詰食品	ベビーフード瓶詰	平成19年3月19日	八王子市	nd
	水産瓶詰	平成19年3月19日	八王子市	0.012
	野菜瓶詰	平成19年3月19日	八王子市	nd
	佃煮	平成19年3月19日	八王子市	nd
惣菜	惣菜-1	平成19年3月19日	八王子市	0.12
	惣菜-2	平成19年3月25日	多摩市	nd
	惣菜-3	平成19年3月25日	東京都北区	nd
	惣菜-4	平成19年3月25日	稲城市	nd
	惣菜-5	平成19年3月25日	調布市	nd
	惣菜-6	平成19年3月25日	町田市	nd
	惣菜-7	平成19年3月25日	横浜市	nd
	惣菜-8	平成19年3月26日	横浜市	nd
	惣菜-9	平成19年3月25日	町田市	nd
	惣菜-10	平成19年3月26日	川崎市	nd

(注)「欠測等」とは、測定値が得られなかった検体又は検出下限値を統一したことによりここでの集計の対象から除外された検体

[34] N-メチルカルバミン酸2,3-ジヒドロ-2,2-ジメチル-7-ベンゾ[b]フラニル（別名：カルボフラン）

詳細・食事（外食個別調査）(ng/g-wet)

検出頻度（外食店種類ベース）：1/10（欠測等：0）

検出頻度（検体ベース）：1/50（欠測等：0）

検出値範囲：nd～0.014

検出下限値：0.0048

要求検出下限値：0.05

外食店種類	食事内容	採取日	調査地点	測定値 (ng/g-wet)
ファーストフード	ハンバーガーセット等	平成19年3月21日	多摩市	nd
		平成19年3月21日	多摩市	nd
		平成19年3月21日	多摩市	nd
		平成19年3月22日	八王子市	nd
		平成19年3月19日	多摩市	nd
和食どんぶりもの	どんぶりもの等	平成19年3月21日	多摩市	nd
		平成19年3月21日	多摩市	0.014
		平成19年3月21日	多摩市	nd
		平成19年3月21日	多摩市	nd
		平成19年3月21日	八王子市	nd
ファミリーレストラン	定食等	平成19年3月19日	多摩市	nd
		平成19年3月19日	多摩市	nd
		平成19年3月21日	多摩市	nd
		平成19年3月21日	多摩市	nd
		平成19年3月21日	八王子市	nd
ステーキ・焼肉	定食等	平成19年3月23日	町田市	nd
		平成19年3月27日	東京都新宿区	nd
		平成19年3月21日	多摩市	nd
		平成19年3月21日	多摩市	nd
		平成19年3月26日	八王子市	nd
すし	すし	平成19年3月21日	八王子市	nd
		平成19年3月19日	多摩市	nd
		平成19年3月19日	八王子市	nd
		平成19年3月21日	多摩市	nd
		平成19年3月21日	多摩市	nd
ラーメン、そば、うどん、 パスタ等	麺類等	平成19年3月29日	多摩市	nd
		平成19年3月29日	多摩市	nd
		平成19年3月21日	多摩市	nd
		平成19年3月21日	多摩市	nd
		平成19年3月29日	多摩市	nd
		平成19年3月23日	町田市	nd
中華料理	定食等	平成19年3月19日	八王子市	nd
		平成19年3月21日	多摩市	nd
		平成19年3月22日	多摩市	nd
		平成19年3月21日	多摩市	nd
その他食堂	定食等	平成19年3月27日	東京都中央区	nd
		平成19年3月27日	東京都中央区	nd
		平成19年3月27日	東京都渋谷区	nd
		平成19年3月27日	東京都新宿区	nd
		平成19年3月27日	東京都新宿区	nd
弁当店	弁当	平成19年3月21日	八王子市	nd
		平成19年3月19日	多摩市	nd
		平成19年3月21日	多摩市	nd
		平成19年3月19日	多摩市	nd
		平成19年3月21日	八王子市	nd
		平成19年3月19日	多摩市	nd
		平成19年3月21日	多摩市	nd
パン店	パン	平成19年3月19日	多摩市	nd
		平成19年3月21日	多摩市	nd
		平成19年3月21日	多摩市	nd

(注)「欠測等」とは、測定値が得られなかった検体又は検出下限値を統一したことによりここでの集計の対象から除外された検体