

## 焼酎の薬効・安全性に関する情報収集の結果について

### 1 情報収集を行った理由

焼酎（泡盛を含む。以下同じ。）は、平成14年に実施した調査<sup>（注）</sup>において、都道府県からの多数の情報提供があり、病虫害防除に用いられている実態が明らかとなったところ。

また、インターネット上での検索によっても、焼酎の病虫害防除への使用例は多数確認することができることから、特定農薬としての指定の可否に必要な情報収集を優先的に進めて来たところ。

（注）：平成14年11～12月にかけて、「特定農薬に関連する農林業資材の募集」として、都道府県やインターネットを通じた調査を実施した結果、約2,900件の情報が寄せられ、とりまとめると資材数としては約740件となったところであり、この結果は資材の取扱いの検討等に活用。

### 2 対象とした使用方法等

平成14年度の調査時に焼酎についての情報提供のあった都道府県に対し、平成15年度にその詳細な使用方法等の情報提供を求め、その結果を踏まえ、焼酎の一般的な使用方法等を推定した上で、今回の情報収集においては、以下の内容による使用を対象とした。

**品 質**：市販されている焼酎又は泡盛の使用がほとんどであり、アルコール度数は25～40%とまちまちであったが、病虫害防除の効果としては焼酎、泡盛等蒸留酒の間に実質的な差はないと考えられたため、K社製のアルコール度数40度の泡盛を使用した。

**使用時の濃度**：平成14年及び16年の調査では原液～2,000倍の希釈液の使用の報告があったが、原液の使用例はわずかであった一方、100～200倍希釈の使用例が多く、より効果が高いと考えられたため、原液を100倍に希釈したものを使用

**対象病虫害**：様々な病害を対象とした使用に係る情報提供があったが、最も使用例が多かったうどんこ病を選定するとともに、使用例がある農作物のうち、試験が容易なきゅうりを選定

**使用頻度・回数**：100倍希釈液を3日間隔で3回散布

**想定される作用・効果**：主成分のエチルアルコールが持つ殺菌効果による、きゅうりうどんこ病に対する防除効果を想定

### 3 薬効に関する情報収集の結果

農薬的資材リスク情報収集事業により、上記の使用方法等に基づき、きゅうりうどん粉病に対する防除試験を実施したところ、初期発病抑制効果と進展抑制効果が確認されたが、防除価は50を下回った。詳細は別紙のとおり。

### 4 人畜等への安全性に関する情報収集の結果

薬効の指標である防除価50を下回ったため、農薬に該当しない可能性が高いと判断されるとともに、焼酎は、長い食経験があること及び主成分であるエチルアルコールの毒性については既に科学的な知見があることから、急性経口毒性試験、変異原性試験（Ames試験）及び90日間反復経口投与毒性試験の資料は不要と考えた。なお、焼酎の防除目的での使用により、過去に人の健康への影響を与えたとする報告はない。

5 水産動植物への安全性に関する情報収集の結果

別紙2のとおり、水産動植物への影響等に係る文献調査を行ったところ、参考となる文献等は確認されなかった。

6 その他病害虫の防除に用いられる焼酎に関する情報

焼酎は、単独で使用される場合もあるが、病害虫防除に用いられるニンニク、トウガラシ等の自家製抽出液を製造する場合の溶媒として用いられる場合が多い。