



カリフォルニア・アーモンド

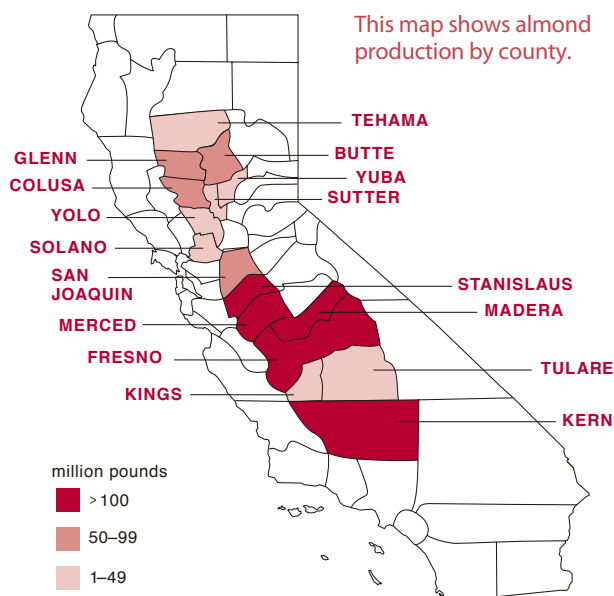
アーモンドはおいしさ、カリッとした食感、健康効果によって、古代より世界中で称賛されてきました。カリフォルニアは穏やかな気候、豊かな土壌、そしてふりそそぐ太陽に恵まれ、世界最大のアーモンド生産地として世界のアーモンドの80%以上を生産し、約90カ国に輸出しています。カリフォルニアのアーモンド業界は最新の設備と技術を駆使して、栽培、収穫、加工、パッケージングを行い、年間を通して質の高い製品を安定的に提供しています。

カリフォルニア・アーモンド業界は、環境を尊重し、常に消費者の健康を考え、栽培と加工の過程で食品の安全と品質を保証するプログラムを実施しています。

アーモンドは食品として非常に用途が広く、また種類と形状が豊富なため、様々な製品への応用が可能です。ここでは、必要性に応じて品種、サイズ、形状、等級を選ぶためのガイドラインを紹介します。

カリフォルニアにおけるアーモンド産業

カリフォルニア中部には70万エーカー(28万3千ヘクタール)を超えるアーモンド農園が広がり、6,000の生産者がアーモンドを栽培しています。この地域は、夏は暑くて乾燥し、冬は冷涼で雨が多いという、アーモンド栽培に理想的な気候条件を備え、安定したアーモンドの供給を担っています。カリフォルニアはアメリカ合衆国で唯一、アーモンドの商業生産を行っている地域です。郡ごとのアーモンド生産状況は下の地図の通りです。



カリフォルニア・アーモンド協会

カリフォルニア・アーモンド協会は、米国農務省の監督下にあるアーモンドの生産者・加工団体を代表する組織として1950年に設立されました。

国内外におけるアーモンドに関する知識の普及と品質管理を使命として、マーケティング、生産過程や環境への取り組みに関する研究、食品の品質・安全性に関する各種プログラムの推進、業界全体に関する各種データの分析と情報提供を主な活動としています。

毎年、出荷可能なアーモンドの重量に基づき、生産者からの出資を得て、資金としています。

アーモンドの価格のに関しては、その価格から追跡に至るまで一切関与していません。

アーモンドの四季

ネクタリン、桃、プラムと同様、アーモンドは、植物学的には果物に分類されます。アーモンドにはスイート種とビター種があり、カリフォルニアで栽培されているのはスイート種のみです。

アーモンドの木は2月半ばから3月にかけて開花します。アーモンドは自花受粉しないため、ミツバチが重要な役割を担います。農場では2品種以上を、異なる品種が交互に列となるように植えます。

アーモンドは果皮（桃で言えば果肉にあたる部分）に覆われた殻の中で成長します。夏になって実が熟すと果皮が乾燥して割れ、アーモンド部分を包む殻が現れます。殻の中のアーモンドは外気に触れて収穫前に次第に乾燥します。

8月中旬から10月が収穫期です。「シェイカー」と呼ばれる機械で木を揺すり、果皮がついたままの実を地面に落とします。落ちた実を集めて加工に回し、汚れの除去、等級による仕分けの後、お客様のもとへ届けられます。





米国農務省によるアーモンドの等級

米国農務省による皮付きアーモンドの等級は任意の最低基準です。アーモンド業界は、既存の等級に加えて顧客の用途に応じて指定されたサイズと等級を提供することができます。

米国農務省によるアーモンドの等級

米国農務省による等級 (1997年3月24日発効)	全粒	最小直径 (インチ)	不揃い	ダブル	欠け・傷	異物混入	粒子・ほこり	割れ・こわれ	その他の欠陥	重大な欠陥	標準より小さめ
U.S.ファンシー	—	—	5%	3%	5%	0.05%	0.1%	1%	2%	1%	—
U.S.エクストラNo. 1	—	—	5%	5%	5%	0.05%	0.1%	1%	4%	1.5%	—
U.S.No.1 (最高*)	—	—	5%	15%	10%	0.05%	0.1%	1%	5%	1.5%	—
U.S.特選シェラー・ラン	—	—	5%	15%	20%	0.1%	0.1%	5%	3%	2%	—
U.S.標準シェラー・ラン	—	—	5%	25%	35%	0.2%	0.1%	15%	3%	2%	—
U.S.No.1全粒と破損粒	30%	20/64 UOS+	5%	35%	x	0.2%	0.1%	x	5%	3%	5%
U.S.No.1こわれ	x	8/64	x	x	x	0.2%	1%	x	5%	3%	5%

*US No.1は通常、業界で「最高」ランクとみなされますが、「最高」は米国農務省による等級ではありません。
+UOS=Unless Otherwise Specified「特に断りがない限り」

- x 制限なし
- 「その他の欠陥」にも含まれています。
- 20/64インチ以下最高2%まで
- 20/64インチ以下最高最大5%まで
パーセントには「欠け・傷」にも含まれます。

1 U.S.トン=0.907メトリックトン
1メトリックトン=2,204.6ポンド
1ポンド=453.6g
10オンス=283.5g

サンプルサイズ(ポンド)

ロットサイズ	10,000	10,000~44,000	44,000~
抽出されたグラム数	2,000	4,000	6,000
分析されたグラム数	1,000	2,000	3,000

等級パーセンテージの計算法 [例]

$$[\text{不揃いの粒}] \% = \frac{[\text{不揃いの粒}] \text{の重量}(\text{g}) \times 100}{\text{サンプル全体の重量}(\text{g})}$$

USDA等級および規格についての詳細は米国農務省のウェブサイトをご覧ください。
<http://www.ams.usda.gov/standards/almonds.pdf>

米国農務省による等級の詳細

通常はお客様の用途に合わせ、より厳密な規格に対応しています。

USファンシー

最高の等級。通常、アーモンドの外観が重要な製品に使用されます。この等級は、限られた場合にのみ用いられます。

USエクストラNO.1

US ファンシーと同様、アーモンドの外観を重視する食品に使われます。

US NO.1 (最高)

通常、この等級は全粒での使用や、皮むきまたはローストなどの加工用に用いられます。

USセレクト・シェラー・ラン

中級。最低限の仕分けと加工を経て他の材料とともに使う場合に最適です。例えば、割れ・欠けの中で上質なものをローストして菓子の中に入れる使い方などがあります。皮むき、パウダー、ロースト、ダイス、スライスなどに加工されることもあります。

USスタンダード・シェラー・ラン

皮むき、スライスなどの加工や、割れ・こわれが特に問題にならない用途に最適です。

米国農務省による等級の基準

不揃い

形や外観が異なるもの。品種が異なるものも含まれる。通常、この等級はホールでの使用や皮むきまたはローストなどの加工用に用いられる。



ダブル

1つの殻に2つの粒が入っているもの。片面が平ら、もしくはくぼんでいることが多い。



欠け・傷

機械での加工処理によって薄皮がはがれたもの。
直径が 1/8 インチ (3.2 ミリ) より大きい場合は傷、1/4 インチ (6.4 ミリ) より大きい場合は欠陥と見なされる。



異物混入

目の直径が 8/64 インチ (3.2 ミリ) の丸穴ふるいに残る殻、果皮、その他の異物など。



粒子・ほこり

目の直径が 8/64 インチ (3.2 ミリ) の丸穴ふるいを通過するアーモンドの破片など。



割れ・こわれ

大きさがホールの 7/8 以下で、目の直径が 8/64 インチ (3.2 ミリ) の丸穴ふるいに残るもの。



その他の欠陥

アーモンドの外観、または食品としての品質や出荷品質を著しく損なうすべての欠陥。
樹脂、しぼみ、茶色の斑点、変色、直径 1/4 インチ (6.4 ミリ) を超える欠け・傷を含む。



重大な欠陥

アーモンドやアーモンド片を食品として不適格にする欠陥 (腐敗、異臭、虫食い、カビを含む)。





カリフォルニア・アーモンドの保存

カリフォルニア・アーモンドは天然の抗酸化物質を含んでおり、正しく取り扱うことで長期保存が可能です。高い品質を保つためには、保存環境を厳しく管理する必要があります。温度や湿度が上昇すると品質が著しく低下し、長期保存が難しくなるからです。そのため通常は、穀物貯蔵庫、サイロ、バルクコンテナなどの涼しく乾燥した場所で貯蔵されます。

保存可能な期間は加工法によっても変わってきます。一般的に、カット（ダイス、スリバード、スライス、パウダー）や皮むきを行うと、空気に触れる部分が増え、酸化が進むため、保存できる期間も短くなります。

オイルローストおよびドライローストで高温処理された製品は、特に酸化に気をつける必要があります。また、表面の黒ずみを避けるため、直射日光にあてないことも大切です。

推奨される貯蔵方法

- ・ 涼しく乾燥した場所に貯蔵する
(10℃未満、相対湿度 65% 未満)
- ・ 含水量を6%またはそれ以下に保つ
- ・ アーモンドは匂いを吸収しやすいので、強い匂いのあるものとの長期保存を避ける
- ・ 虫・害虫を防ぐ
- ・ ロースト製品は酸化しやすいので、窒素洗浄および / または真空パッケージを利用する
- ・ ホールの皮付きアーモンドは、低温(5℃未満、相対湿度 65% 未満)で約2年間保存でき、著しい品質低下も生じない
- ・ スtockローテーションを行う

コンテナ出荷用共通パッケージ規格

製品	量	梱包容器
皮付き	25ポンド (11.3kg) 50ポンド (22.7kg)	カートン
	2200ポンド (1000kg)	ファイバーバルク
カット	25ポンド (11.3kg)	プラスチックライナー付き カートン
	1,000ポンド (454kg) 1,500ポンド (681kg)	プラスチックライナー付き ファイバーバルク
ロースト	25ポンド (11.3kg)	アルミ真空バック付き カートン
殻つき	50ポンド (22.7kg)	布袋



品質保証と安全性のためのプログラム

カリフォルニア・アーモンドの健全性は栽培から加工に至る全過程で保証されており、農家および加工業者によって品質管理と食品の安全性に対する考慮のもと生産・加工されています。カリフォルニア・アーモンド協会は大学の専門家と連携して品質・安全性の確保に努めるとともに、カリフォルニア州および米国政府当局の管理のもと、アーモンドの農家および加工業者それぞれにふさわしい作業方法を定め、継続的に評価・更新しています。

アーモンド業界は、品質保証と食品の安全性のためのプログラムを常に骨格に位置付けることで、世界的に評価をいただけてきました。新しい研究や農業環境によって改善の余地があると示唆された場合は積極的にプログラムを見直し、世界中のお客様および消費者にカリフォルニア・アーモンドへの確かな安心感を届けるために、サプライチェーンに関わるすべての人々が、常に自覚を持って取り組んでいます。

品質保証

カリフォルニア・アーモンド産業は以下の品質保証プログラムを遵守しています。

- ・ 適正農業規範 (GAP= Good Agricultural Practices) : 農産物の生産段階における病原微生物や汚染物質、異物混入、および栽培・収穫の段階における害虫危害を最小限に抑えるためのガイドライン
- ・ 衛生適正作業手順 (SSOPs = Sanitation Standard Operation Procedures) : 加工施設における清潔で衛生的な環境を保証する手順
- ・ 適正製造規範 (Good Manufacturing Practices : GMPs) : 衛生的な環境で加工、包装、保存、および輸送を行うための管理・遵守事項
- ・ ハサップ (HACCP = Hazard Analysis Critical Control Point) : 食品の原料の受け入れから製造・出荷までのすべての工程において危害の発生を防止するための重要ポイントを継続的に監視・記録する衛生管理手法
- ・ 加工処理段階における微生物の管理を目的とした環境モニタリング、および汚染防止策 (Environmental Monitoring / Post Process Contamination Control)

これらのプログラムにより、食品の品質と安全性の管理が適格に行われています。

化学的・微生物学的評価基準

カリフォルニア・アーモンド協会では、生のアーモンドに対する化学的・微生物学的基準を設けていません。これらの基準は、通常、サプライヤーとバイヤーの間で取り決められます。一般的な基準は以下のとおりです。

化学的基準

湿度	3.5~6%
遊離脂肪酸	1.5%
過酸化価	5meq/kg
生物学的基準	
好気性生菌数	50,000 cfu/g未満
大腸菌 (Coliforms)	1,000 cfu/g
大腸菌 (E. coli)	10 cfu/gまたは3MPN/g
イースト菌およびカビ	5000 chu/g
サルモネラ菌	非検出/25gまたは/375g
ブドウ球菌	非検出/g
連鎖球菌	100cfu/g未満





品 種

カリフォルニアでは、約30種類のアーモンドが栽培されており、そのうちの主な10品種が州全体の生産量の70%以上を占めています。品種は、サイズや形、皮のむきやすさなどによって大まかな分類に分けられており、そのほとんどが、ノンパレルタイプ、カリフォルニアタイプ、ミッションタイプ、の3つに分類されます。

品種によっては複数の分類に該当し、例えば小粒で肉厚という点ではミッションタイプに分類されると同時に、皮が剥きやすいという点ではカリフォルニアタイプとしても分類される場合があります。

カリフォルニア・アーモンドを購入する際は、最終的な用途によって、分類別または特定の品種別に注文することができます。お客様の製品ラインに最適なアーモンドを供給するため、特定の品種(カーメル、モンレーなど)または分類(タイプ名)のどちらを基準にするかを理解し見極めることが重要となります。例えば、カリフォルニアタイプのアーモンドを注文しても、詳細な情報がないと、お客様が必要としないビュートやパドレ、フリッツなど、同時にミッションタイプにも該当する品種が届く可能性がありますのでご注意ください。

ノンパレル

最も多様なマーケットで利用されているノンパレルは、皮むきやカットがしやすい品種です。殻が薄く、実の表面は滑らかで、加工の際にも割れることはありません。そのため、アーモンドの美しい形やアーモンドの存在を強調する際に最適です。

カリフォルニアタイプ











カリフォルニアタイプは皮がむきやすいものが多く、主に加工製品に使われます。殻の硬さ、形、皮の色、表面の特徴などはさまざまで、ほぼすべての加工や用途に適しています。

ミッションタイプ

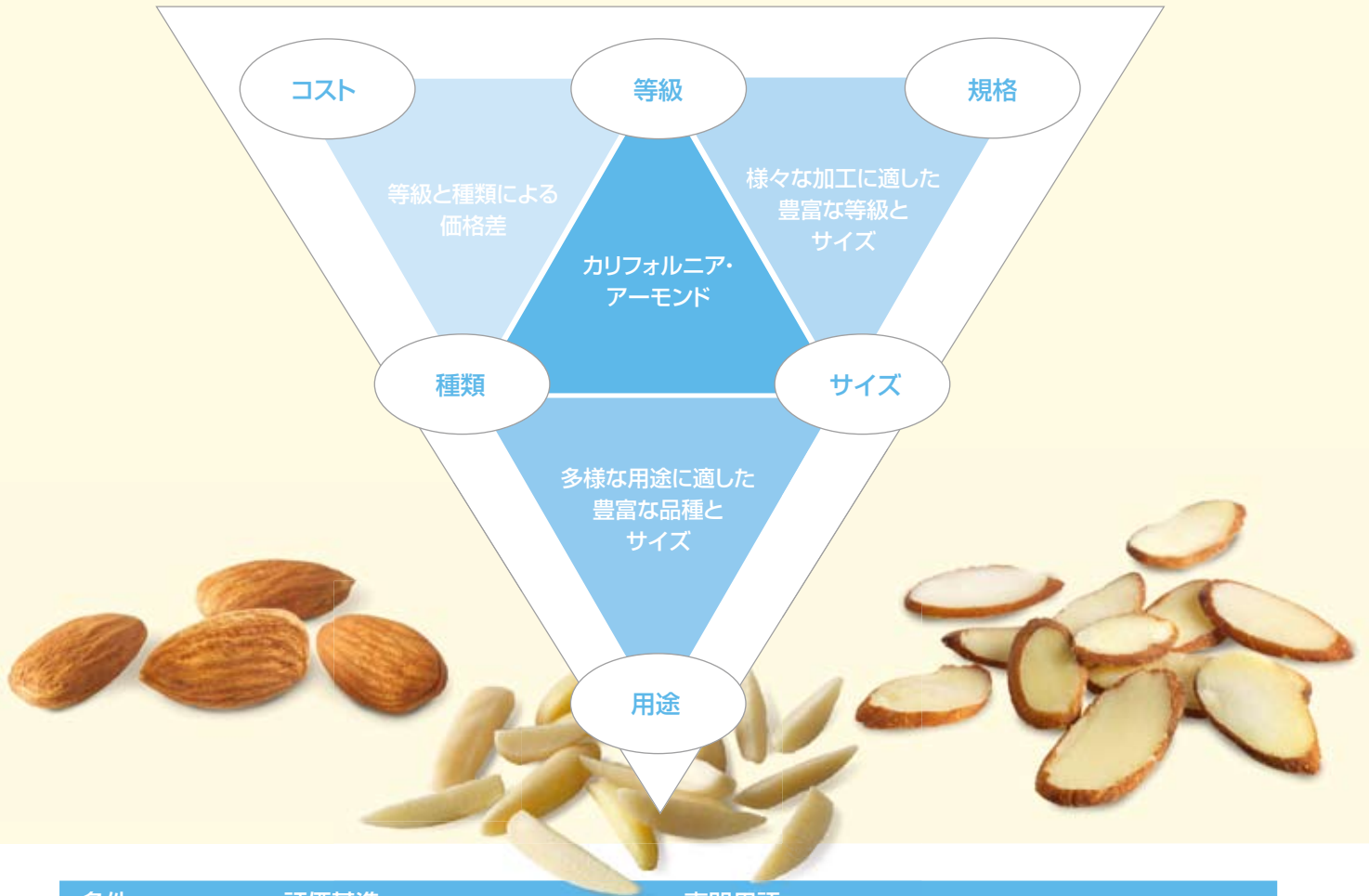
殻が硬く、幅広の小粒で、たいいてい肉厚です。皮はノンパレルより色が濃く、シワが多いので塩などの味付けに適しています。普通は皮付きで使いますが、皮むきが可能なタイプもあります。



カリフォルニア・アーモンドの主な品種

品種	特徴	分類			殻付き・殻が硬い
		長い・扁平	短い・肉厚・丸い	カリフォルニアタイプ ミッションタイプ ノンパレル	
ノンパレル  <p>殻 柔らかい、色が薄い、開きやすい</p> <p>粒 中粒、扁平、表面が滑らか</p>	●			●	
カーメル  <p>殻 柔らかい、形が均一、開きやすい</p> <p>粒 中粒、細い、表面に浅いシワ</p>	●		●		
ビュート  <p>殻 適度に硬い、色が薄い、表面は滑らか、開きにくい</p> <p>粒 小粒、短く肉厚、表面にシワ</p>		●	●	●	
パドレ  <p>殻 硬い、形が均一、開かない</p> <p>粒 小粒、短く扁平、表面にシワ</p>		●	●	●	
ミッション  <p>殻 硬い、形が均一、開かない</p> <p>粒 小粒、短く扁平、濃い茶色、表面に深いシワ</p>		●		●	
モントレイ  <p>殻 硬い、茶色、表面は滑らか、開きにくい</p> <p>粒 大粒、細長い、表面に深いシワ</p>	●			●	
ソノラ  <p>殻 柔らかい、濃い茶色、表面は粗い、開きやすい</p> <p>粒 大粒、細長い、色が薄い、表面は滑らか</p>	●		●		
フリッツ  <p>殻 適度に硬い、形が均一、開きにくい</p> <p>粒 小粒、中程度の肉厚、濃い茶色、表面に多くのシワ</p>		●	●	●	
プライス  <p>殻 柔らかい、濃い茶色、表面は粗い、開きやすい</p> <p>粒 小粒、短く細い、表面に多くのシワ</p>	●		●		
ピアレス  <p>殻 硬い、色が薄い、形が均一、表面は滑らか、開かない</p> <p>粒 中粒、扁平、表面に多くのシワ</p>	●		●		●

アーモンド購入にあたって考慮すべきこと



条件	評価基準	専門用語
品種	形、色、表面のシワ、皮のむきやすさ	ノンパレル、カーメル、ビュート、パドレ、ミッション、モントレー、ソノラ、フリッツ、ピアレス、プライス
サイズ	1 オンス(28.35 グラム)あたりの平均粒数	18/20、20/22、23/25、25/27、27/30、30/32、32/34、34/36、36/40、またはバイヤーの規格
等級	不揃い、ダブル、欠け・傷、異物、異物 / 小片・ちり、割れ・こわれ、その他の欠陥・重大な破損	ファンシー、エクストラ No.1、No.1 シュープリーム、特選シェラー・ラン、標準シェラー・ラン、No.1 全粒と破損粒、No.1 ピース
殻つき	殻の硬さ、殻の形の均一さ、殻の開きやすさ、アーモンドの品質、割れ・かけ	殻つきアーモンドは、最終的に消費者に届く製品の形状によって分かれています。具体的には以下の通り。 通常 ：殻つきで販売一般が適度に硬い、または非常に硬いもの。機械で割るのに適している。 スナック用 ：殻つきで販売一般が柔らかいもの。継ぎ目から開けやすく、殻に調味料が染み込みやすい。 手で割るもの ：アーモンドの形で販売一般が柔らかいもの。手で割るのに適している

*Individual whole kernel size may vary from year to year as a result of variations in weather, growing conditions, and production yields; therefore, availability of specific sizes may be limited in some years.



アーモンドの形状

カリフォルニア・アーモンドは非常に用途が広く、魅力のある ナッツです。他のナッツに比べて多様な形状で利用できるため、色々な食材と合わせやすく、菓子、パン、乳製品、惣菜、スナックなどの幅広い食品に風味や美しさを添えます。ホール、スライス、スリバード、刻み、ダイス、パウダー、また皮付きや皮むきなどの形のアーモンドは、あらゆる食品に応用できる無限の可能性を秘めています。目的に合った形状を選ぶことで、料理や食品の外観、食感、風味を多様に変化させることができます。

風味/味わい

アーモンドは他の食材と合わせやすい性質を持っています。アーモンドのバターのような味わいとほのかな風味は、料理や食品の全体的な味のバランスを損なうことなく豊かなこくを与えます。皮むきアーモンドは皮付きアーモンドよりマイルドな風味を、ローストアーモンドはより高い風味を添えます。

食感/歯ごたえ

アーモンド特有のカリッとした食感は、様々な食品に生かされます。料理、菓子、果物、クリーミーな乳製品にアーモンドを加えることで、満足のいく歯ごたえがプラスされます。また、ソースにとろみを付けたり、肉や魚の衣にできるよう加工されたアーモンドもあります。

料理をより美しく

トッピングや繊細な飾りとしても、アーモンドは、魅力的な色のコントラストを生み出します。皮付きアーモンドや深煎りアーモンドは淡い色の食品の美しいアクセントになり、皮むきアーモンドは色鮮やかなチョコレートやフルーツ、野菜料理に非常によく映えます。

高い人気

アーモンドは世界中で広く人気を集めている食材です。アーモンド入りのチョコレートや焼き菓子は味が良だけでなく、高級感を演出します。アーモンドを使った食品は栄養価が高いと見なされ、健康志向が日増しに高まっている消費者に対するマーケティングの観点からも魅力的です。



カリフォルニア・アーモンドの主な形状

ホール

共通規格

皮付きの場合は米国農務省による等級、
皮むきの場合は加工業者またはパイヤーの
規格に従う

一般的な用途

そのまま、もしくはローストや味付けしたスナック
アーモンド入りチョコレート、チョコレートコーティング
菓子、栄養補助食品、パンの材料
加工材料



スライス / フレーク

共通規格

厚み

厚：1.5~1.8mm	標準：1.1~1.4mm
薄：0.7~1.0mm	極薄：0.5~0.7mm

一般的な用途

サラダのトッピング
シリアル材料
風味をいかにした料理の衣
焼き菓子やデザート飾り



スリバード / 2つ割り

共通規格

厚み

標準：4.0~6.0mm	中：3.0~5.0mm
--------------	-------------

2つ割：半分にカット

一般的な用途

ローストまたは味付けしたスナック
焼き菓子やシリアル材料
菓子の生地
惣菜やサラダのトッピング



ダイス / 刻み

共通規格

大：28/18...28/64インチ & 18/64インチ (11.1 & 7.1mm)
中：22/8.....22/64インチ & 8/64インチ (8.7 & 3.2 mm)
小：12/8.....12/64インチ & 8/64インチ (4.8 & 3.2mm)
細：8/0.....8/64インチ (3.2mm)

一般的な用途

乳製品や焼き菓子のトッピング
アイスクリームバーのコーティング
パンや菓子のフィリング
肉や魚の衣



パウダー

共通規格

荒挽き

細挽き

(粒の細かさは、挽き方と使用するふるいによって異なる)

一般的な用途

ソースのとろみ付け
菓子の材料やフィリング
パンの味付け
揚げ物の衣



ペースト / バター

一般的な用途

他のナッツバターへの代用品
チョコレート、シリアルバー、菓子、
パンのフィリング



オイル

共通規格

低温抽出、薄い琥珀色

一般的な用途

料理用オイル
食品以外
(例：化粧品、
保湿クリーム)





アーモンドの加工法

プロセス	主な工程	詳細
皮むき	煮沸、皮むき、乾燥、冷却、仕分け	皮付きアーモンドを 85～100℃の湯に 2～5 分浸し、皮をむく。熱風で乾燥させ、常温で冷ます。
スライス、スリバード、2つ割	柔軟化(アーモンドを加熱し柔らかくする)、カット、乾燥、冷却、選別	アーモンドをドライまたはスチーム加熱で柔らかくし、適切な刃を使って多様な形状にカットする。カット後に乾燥させ、常温で冷まし、選別する。
ダイス、パウダー	カット、スクリーニング	アーモンドをダイスカットまたはパウダーにし、ふるいを使って粒の細かさを揃える。
ロースト	ドライロースト またはオイルロースト、冷却	65～100℃のドライローストまたは 130～170℃のオイルロースト。ローストの時間は用途によって異なる。
分類、選別	機械または手作業による分類、直径の異なる丸穴のふるいにかけて選別	欠陥のあるものや混入した異物を加工前に取り除く。処理プロセスごとにサイズの異なるふるいを使い、製品とサイズの統一を図る。



アーモンドにおける農薬管理

アーモンドの生産者は、消費者や世界中のお客様に安全で最高品質の製品をお届けするために、さまざまな取り組みを行っています。農薬もこのような取り組みのひとつとして、病害虫による被害を減らす目的で使用されています。業界として、これまで多額の研究資金を投じて業界全体にわたる農薬使用の削減を図り、農薬に代わる総合的病害虫管理の普及を推進するなど、責任ある農薬の使用を率先して行ってきました。

アーモンド業界はこの活動に対して、米国環境保護局 (EPA) * から 2 度にわたり環境責任プログラム (Environmental Stewardship Program) 賞を授与されました。カリフォルニア・アーモンド協会は、さまざまな生産状況の報告や農園の環境を健全に保つための農園管理プログラムを行っていることから、生産者による農園の害虫監視を重視した広範な研究プロジェクトを持つ団体としても認められました。

* 米国環境保護局 Environmental Protection Agency = EPA

カリフォルニア州の農薬規制

カリフォルニア州では、栽培される作物に農薬を使用する場合、カリフォルニア州農薬規制局 (DPR) * への登録が義務付けられています。DPRは製品の評価、登録、環境モニタリング、残留農薬試験、地域での使用における規制執行について厳しい監視を行っています。

また、農薬メーカーがカリフォルニア州内で製品の販売を希望する場合、まず検査と研究の結果をDPRに提出して評価を受けなければなりません。DPRはその製品がカリフォルニア州の独自の生育環境下で安全に使用できることを確認します。

DPRによる検証は米国環境保護局 (EPA) によるものと似ていますが、たとえば作業員や環境への影響など、独自の追加データが要求される場合もあります。

登録され、使用が許可された農薬については、使用やリスクの状況に関して何らかの変更がないか定期的に再評価が行われます。

*カリフォルニア州農薬規制局 Department of Pesticide Regulation = DPR

農薬の承認

農薬を米国で販売および使用する場合は、消費者の健康と環境を保護するため、米国環境保護局 (EPA) が、連邦安全基準を満たしているかについて事前に徹底した検証を行います。基準を満たした農薬のみが「登録」を許可され、添付されたラベルに記載されている使用法と基準に基づいた使用および販売が可能になります。

登録申請者は、この厳しい登録手続きにおいて、その製品が安全に使用できることを検証した100件以上の研究結果を提出することが求められます。残留農薬基準 (MRL) は、農薬ごと、および使用される可能性のある作物ごとに定められます。

農薬の米国内における販売または流通に先立ち、ラベルの内容についてもEPAから承認を受けなければなりません。ラベルには、人の健康や環境へのリスクを最小限に留めながら効果的に使用するための手順が明確に記載されており、表記から逸脱した方法で農薬を使用することは連邦法違反となります。

EPAは、古い化合物についても現在の安全基準を満たしていることを確認するため、農薬の再登録作業を進めています。この制度により、登録済みの全ての農薬について、最新の政策と法律に沿った安全基準を満たしているか継続的な検証が行われています。

使用許可とモニタリングによる保護の強化

カリフォルニア州では、安全かつ環境に配慮した効果的な農薬の使用を保証するため、(1) 許可を受けた専門家が農薬の推奨と散布を行う、または (2) 農薬を散布する農家またはその被雇用者、もしくはその両者が適切なトレーニングと認定を受けなければならないことを規則で定めています。

1990 年以来、カリフォルニア州農薬規制局(DPR)は「使用者からの 100% 報告」と呼ばれる制度を導入しています。これには、農薬を散布するごとに、農家は栽培地の郡に報告しなければならないと定められており、報告には農薬の製品名、散布量と散布した面積と日付、場所などを記載する必要があります。

DPR はこの農薬使用報告書をまとめ、結果をウェブサイトに掲載しています。(www.cdpr.ca.gov から、databases をクリックして pesticide use をご覧ください。) 報告に、農場ごとの散布情報は含まれません。また、DPR が報告書の検証を終えて一般に公開するまでには、約 9~12 カ月を要します。

規制の執行

各郡の農業委員事務所は農薬散布に関する教育と監視の両方を行っています。

カリフォルニア州農薬規制局(DPR)は農薬の販売代理店、病虫害防除のアドバイザーや防除会社、散布に対する許可の発行と認定を管理しています。カリフォルニア州政府は規制執行活動の一環として米国最大規模の残留農薬監視制度を運営しています。

農家、作業員、社会、環境、そして消費者の健康と福祉を守るため、カリフォルニア州の生産者による農薬使用は厳しい規制と監視の下で適切に制限されています。

グローバル・アクセス

カリフォルニア・アーモンド協会(ABC)は米国政府との密接な協力の下、米国外の残留農薬基準(MRL)について、モニタリングを行っています。こうした努力を通じて、外国政府による農薬関連の規制変更や MRL の相違についても確認し、より一貫した取り組みを確実にするために、どのように関連情報を提供していくかについても検討しています。

