
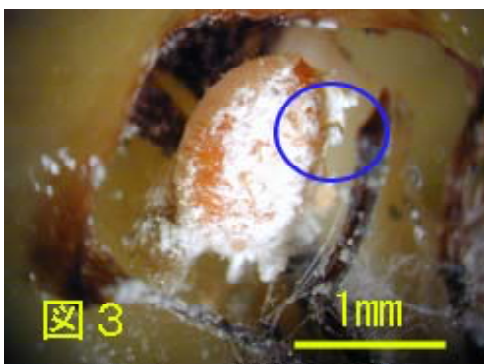


パイナップルについてコナカイガラムシ(相談)

「カットしたパイナップル  を購入したところ、外の皮の窪みにカビのようなものがありました。食べても大丈夫なのでしょうか？」このような相談が寄せられました。

早速カビのようだとされる部分(図1)を顕微鏡で観察しました。よく見ると虫のようです(図2)。

更に拡大してみると足のようものが確認できました(図3)。



この虫はコナカイガラムシです。ミカンやナシなどの果実に寄生する病害虫です。当所に持ち込まれたときには既に死滅していました。

持ち込まれたパイナップルはフィリピンから輸入されたものでした。パイナップルの輸入に当たっては植物検疫が行われます。パイナップルは全ての国から輸入可能な果物です。輸入検査の際、病害虫が寄生していない場合はそのまま輸入されます。また、寄生していた場合は消毒を実施してからの輸入となりますので、市販の輸入パイナップルには生きた状態の病害虫は付着していません。

通常、パイナップルは窪みも含め皮を取り除いて果肉部分のみを食べるので、特に問題はありません。



< 輸入検疫 >

植物の病害虫が外国から進入するのを防ぐため、輸入される植物に対しては植物検疫が行われます。特定の地域(わが国に未発生で世界的に被害の大きい病害虫が発生する地域)の病害虫、その寄主植物及び土などは輸入が禁止されています。これに該当しないものについては、輸入検査が実施され(製材や製茶など高度に加工されているものは検査不要)病害虫が寄生していないものと消毒を実施したものについては輸入が認められます(図4)。

消毒は生産国や輸入港の貨物船の倉庫などで検疫用燻蒸剤(臭化メチル、青酸、リン化アルミニウムなどの殺虫剤で劇毒物に指定されている)を用い実施されます。(農薬毒性の事典改訂版 三省堂より)

