



かんきつ類の果皮がほどよい苦味と触感を与えてくれるマーマレード。パンにつけたり、ヨーグルトに入れたりして味わう人もいます。少し気になるのが残留農薬。果皮を利用しているので心配する方もいるのではないのでしょうか。そこでマーマレードの残留農薬をテストしてみました。

テスト品

マーマレード 12銘柄 (No.1~12)

テスト結果

○ 1 銘柄から残留農薬を微量に検出

412種類の農薬をテストしたところ、12銘柄中1銘柄からピリメタニル0.03ppmを検出しました。原材料のオレンジのピリメタニルの残留農薬基準は10ppmなので、大幅に下回る値でした。なお、ピリメタニルは主に殺菌剤として用いられる農薬です。

表示

○ マーマレードとは

食品表示法の食品表示基準ではマーマレードは「ジャム類のうち、かんきつ類の果実を原料としたもので、かんきつ類の果皮が認められるもの」と定義されています。名称はマーマレードと表示します。

○ マーマレードで使用されている果実は2種類以上のものが多い

原材料は2種類以上の果実を使用したものは、果実（オレンジ、レモン）のように「果実」の文字の次に括弧を付けて使用した果実を表示します。またマーマレードの場合は「果実」に代えて「かんきつ類」と表示できます。

複数の果実の組み合わせは、オレンジと夏みかんが4銘柄（No.2、3、5、6）、オレ



ンジ・温州みかん・夏みかん・伊予かんが2銘柄（No.7と8）、夏みかん・ネーブルオレンジ・冬だいたい・シビルオレンジが1銘柄（No.1）、オレンジ・夏みかん・グレープフルーツ・レモンが1銘柄（No.4）でした。輸入品の4銘柄（No.9~12）はオレンジのみでした。

○ 3 銘柄に原料原産地表示

2017年9月に食品表示基準が改正・施行され、国内で作られたすべての加工食品に対して、原料原産地表示を行うことが義務付けられました。重量割合上位1位の原材料を国別重量順で表示することが原則です。国別重量順とは例えば「オレンジ（アメリカ、ブラジル）」と表示がある場合、使用されているオレンジの重量が多いのはアメリカ産オレンジ、次がブラジル産オレンジという意味。改正は現在、猶予期間となっており、2022年4月から原料原産地表示は完全義務化されます。今回テストした12銘柄中4銘柄（No.9~12）は輸入品でした。残り8銘柄（No.1~8）が原料原産地表示の対象となります。このうち3銘柄（No.4、7、8）に原料原産地表示がありました。オレンジ（ブラジル、チリ）が2銘柄（No.7、8）、オレンジ（モロッコ、イスラエル）が1銘柄（No.4）。

○テスト品

No.	商品名	製造者等	内容量 (g)	購入価格 (円)	単価価格 (円/100g)	購入店
1	アヲハタ 55 オレンジマーマレード	【製造者】アヲハタ(株)	150	213	142	イオン北海道(株) イオン札幌桑園店
2	手造りジャム オレンジマーマレード	【製造者】加藤産業(株)	320	645	202	
3	TOPVALU 甘さひかえめ オレンジマーマレード	【販売者】イオン(株)	150	170	113	
4	カロリー 34% カット マーマレード爽快ジャム	【製造者】(株)スドージャム三木工場 【販売者】生活協同組合コープさっぽろ	160	322	201	生活協同組合 コープさっぽろ 植物園店
5	Kanpy オレンジマーマレード	【販売者】加藤産業(株)	300	214	71	
6	ショッパーズプライス オレンジマーマレード	【販売者】(株)シジシージャパン 【製造者】ソントン食品工業(株) 石岡工場	135	102	76	(株)ラルズ スーパーアークス 北24条店
7	SEVEN & i PREMIUM 甘さひかえめのジャム マーマレード	【販売者】ソントン(株) 【製造者】(株)やくらいフーズ	150	203	135	(株)イトーヨーカ堂 札幌店
8	KITANO SELECTION マーマレード	【製造者】(株)やくらいフーズ 【販売者】(株)エース	300	645	215	(株)東急百貨店 札幌店
9	ストリームライン オレンジマーマレード	【輸入者】キタノ商事(株)	340	486	143	
10	ボンヌママン オレンジマーマレード	【輸入者】エスピー食品(株)	225	385	171	ジュピター コーヒー(株) ジュピター 札幌エスタ店
11	チップトリ オレンジマーマレード	【輸入者】三菱食品(株)	340	774	228	
12	ヒーロー オレンジマーマレード	【輸入者】(株)鈴商	340	741	218	

テスト品は2021年3月に購入

単価価格

○銘柄により約3倍の差

100gあたり71(No.5)~228円(No.11)、平均159円でした。内容量や輸入品などとの関係はありませんでした。

まとめ

412種類の農薬をテストした結果、12銘柄中1銘柄から主に殺菌剤として使用されるピリメタニル0.03ppmを検出しました。原材料のオレンジの基準値10ppmより大きく下回る値でした。

フルーツプレッドとは？

最近、見た目はジャムとよく似たフルーツプレッドと表示されている商品が売られています。違いは原材料に清澄濃縮果汁を使用しているかどうかです。清澄濃縮果汁は酵素やろ過処理などにより脱酸脱色して得られる透明な果汁です。ジャム類は食品表示基準や日本農林規格（JAS規格）で清澄濃縮果汁の使用が認められていません。一方、フルーツプレッドには公的な定義や規格はありませんが、日本ジャム工業組合では自主規格として清澄濃縮果汁を使用した食品の名称はフルーツプレッドとしています。果実の風味を前面に出した商品をコンセプトにしているため糖度を低くしているものが多いです。