

8消安第236号
令和8年4月21日

行政文書不開示決定通知書

森 雅昭 様

農林水産大臣 鈴木 憲和

令和8年3月20日付け（3月23日受付）の行政文書の開示請求について、行政機関の保有する情報の公開に関する法律（平成11年法律第42号）第9条第2項の規定に基づき、下記のとおり、開示しないことと決定しましたので通知します。

記

1 不開示決定した行政文書の名称等

令和6年の紅麹関連事案において、「ブベルル酸」という用語を前提として消費者向け情報発信（Q&A等）を行うに至った意思決定過程に関する一切の行政文書。

具体的には、以下の文書を含むものとする。

1. 「ブベルル酸」という用語を前提として使用した経緯および判断過程に関する文書
2. 当該用語の科学的根拠を確認・検討した過程に関する文書
3. 関係省庁（厚生労働省、消費者庁等）および関係機関との間で行われた協議、照会、報告、連絡等に関する記録（会議資料、議事録、メモ、電子メールを含む）
4. 消費者向け発信内容（Q&A等）の作成過程および承認過程に関する文書

2 不開示とした理由

「令和6年の紅麹関連事案において、「ブベルル酸」という用語を前提として消費者向け情報発信（Q&A等）を行うに至った意思決定過程に関する一切の行政文書」を請求されていますが、農林水産省は、本件に係る消費者向け情報発信（Q&A等）において「ブベルル酸」という用語は用いていないことから、本件開示請求文書については、そもそも作成・取得しておらず保有していないので、不開示としました。

* この決定に不服がある場合は、行政不服審査法（平成26年法律第68号）の規定により、この決定があったことを知った日の翌日から起算して3か月以内に、農林水産大臣に対して審査請求をすることができます（なお、決定があったことを知った日の翌日から起算して3か月以内であっても、決定があった日の翌日から起算して1年を経過した場合には審査請求をすることができなくなります。）。

また、この決定の取消しを求める訴訟を提起する場合は、行政事件訴訟法（昭和37年法律第139号）の規定により、この決定があったことを知った日から6か月以内に、国を被告として、東京地方裁判所又は広島地方裁判所に処分取消しの訴えを提起することができます（なお、決定があったことを知った日から6か月以内であっても、決定の日から1年を経過した場合には処分取消しの訴えを提起することができなくなります。）。

* 担当課等

消費・安全局食品安全政策課総括係

電話 03-3502-8111 内線4452

事務連絡
令和8年4月21日

森 雅昭 様

行政文書開示請求書（令和8年3月20日付）に対する補充資料について

平素より食品安全行政にご理解とご協力を賜り、厚く御礼申し上げます。

令和8年3月20日付でご提出いただきました行政文書開示請求書に関し、「令和6年の紅麹関連事案において、「ブベルル酸」という用語を前提とした消費者向け情報発信（Q&A等）を行うに至った意思決定過程に関する一切の行政文書」に直接関連する資料として、令和8年4月4日付でご提出いただいた補充資料¹について、作成の経緯を下記のとおり説明いたします。

ご不明な点等ございましたら、以下の連絡先までご連絡いただけますと幸いです。今後とも農林水産行政にご協力の程、宜しくお願い申し上げます。

記

- 1 農林水産省は、食品中の危害要因の含有実態等の科学的データを基に、当省の所掌範囲で優先的にリスク管理に取り組むべき危害要因を選定しています。
- 2 この検討に際し、食品の安全性に関するリスク管理検討会（以下「検討会」と言う。）を設置しています。ご提出いただいた補充資料は、検討会における議論のベースとするために、農林水産省が関係者に対して行った「食品安全の観点での有害化学物質に対する関心についてのアンケート」で名前が挙がった「危害要因」に関する情報をまとめたものであり、ここに当省の意図は何ら加えていません。
- 3 ご参考までに公表している当該アンケート結果を別添のとおり送付します。

* 令和7年度食品の安全性に関するリスク管理検討会（令和7年度第3回、令和7年12月17日） 配布資料4-3:「農林水産省が優先的にリスク管理を行う有害化学物質の検討表（かび毒）」21頁

以上

<連絡先>
農林水産省消費・安全局
食品安全政策課
電話 03-3502-8111（内線 4452）

「食品安全の観点での有害化学物質に対する関心についてのアンケート」において、
現行の優先リストに記載されていないが関心があると回答があった有害化学物質について

1. 本資料の位置付け

令和7年8月から9月にかけて農林水産省が実施した、「食品安全の観点での有害化学物質に対する関心についてのアンケート」にて、関係者から現行の「農林水産省が優先的にリスク管理を行うべき有害化学物質のリスト」には記載されていないが、食品安全の観点から関心があると意見のあったものについて取りまとめた。

このうち、農林水産省が優先的にリスク管理を行うべきか検討する必要があると考えられた化学物質には、リスク管理措置の検討対象となる食品群を記載した。今後、これらの化学物質と食品群の組合せごとに、優先的にリスク管理を行うべきかを検討するために検討表を作成する。なお、検討表作成の対象外と判断したものについては、その理由を記載した。

2. 情報整理の方針と対応

有害化学物質については、「① 海産毒素」、「② かび毒」、「③ 植物性自然毒」、「④ 重金属等」、「⑤ 食品の加工や製造の過程などで生成する有害な副産物」、「⑥ その他環境汚染物質」の6類型に整理した。一部、問題となり得る有害化学物質が同定されていない危害要因も検討対象に含む。

以下については、検討表作成の対象外とした。

- A) 一般的に、日本国内で流通している食用となる農畜水産物の可食部にはほとんど含まないと考えられる化学物質（例：野菜や山菜以外の有毒植物、毒きのこに含まれる自然毒、環境中の濃度が極めて低いレアメタル、食品衛生法で販売等が禁止されている動植物に含まれる化学物質など）
- B) 農林水産省の所掌からしてリスク管理の対象外となる化学物質（例：食品添加物、容器包装からの溶出物、食品中のアレルゲン、麻薬、向精神薬、指定薬物、サプリメントに含まれる化学物質、栄養素（過剰症が問題となることがないものに限る）など）
- C) 既存の制度の中で、リスク管理の枠組みが構築されている化学物質等（例：生産資材（農薬、肥料、動物用医薬品、飼料）に由来する残留物、遺伝子組換え食品、医薬品の成分など）
- D) 有害微生物など化学物質以外の危害要因。ただし、微生物が産生する毒素（有害化学物質）の管理が主たる措置となるものでは、検討表作成の対象とする場合がある。
- E) 食品としての安全性の問題ではないもの（不適切な調理や下処理、極端な食べ過ぎなどに起因する健康被害）。これらは、消費者への理解促進や適切な情報提供により対応することとし、優先的にリスク管理を行う対象とはしない。通常想定される範囲の多食者において健康被害が発生しうるものはリスク管理の対象となり得る。
- F) ヒトに対する毒性が無視できるほど低いことが既に知られているもの。
- G) 特定の化学物質や化学物質群に対する意見ではないもの。ただし、一部の物理的・化学的・生物学的危害要因は、化学的・生物学的危害要因としての性質も有するため、必要に応じて検討表作成の対象とする。

① 海産毒素 (※ 水産物由来の生理活性物質を含む。動物性自然毒素全般を含む。)

ハザード名	主な関心の理由	検討の対象
テトロドトキシシン (ふぐ毒) 【86件】	<ul style="list-style-type: none"> 毒性が強く、代表的な海産毒であり、食中毒事例が多発発生している。(同旨10件) 温暖化の影響等で産来フグが獲れなかった地域での漁獲量が増えている。(同旨6件) フグの食習慣があり、食文化の維持などの観点からも重要。(同旨6件) 交雑などによって有毒種や有毒部位が変わる危険性がある。(同旨4件) 貝類や頭足類にも含有されるため、地域ごとの広域な調査が必要。(同旨3件) 有毒部位を含むフグの流通事例がたびたび発生している。(同旨3件) しらす等へのフグ稚魚の混入がある。(同旨2件) 地域の重要な水産資源である。(同旨2件) 対処法があれば肝臓を可食とすべき。 	水産物
バリトキシシン、バリトキシシン様毒 【18件】	<ul style="list-style-type: none"> 国内で食中毒事例がある。(同旨4件) 重篤な症状(横紋筋融解症、死亡など)を起こす。(同旨2件) 特定の魚種で検出されることは知られていない。 原因となる渦鞭毛藻類(オストレオプシス属)が日本近海でみられる。 有毒種(アオブダイ、ナンヨウブダイなど)の漁獲量が増える可能性がある。 有毒藻類ブルーム(HAB)によるリスクが高まっている。 	水産物
ドウモイ酸 (記憶喪失性貝毒) 【14件】	<ul style="list-style-type: none"> 海外で重篤な健康被害(死亡を含む)が報告されている。(同旨3件) 毒素を産生する珪藻類や貝類の毒化のメカニズム等が解明されていない。 消費者や学生等への正しい理解醸成、情報発信等が必要である。 有毒藻類ブルーム(HAB)によるリスクが高まっている。 	水産物
プロスタグランジン (プロスタグランジンE2) 【3件】	<ul style="list-style-type: none"> オゴノリによる食中毒事例がある。(同旨2件) 加工により産生する可能性がある。 前駆体であるアラキドン酸の管理も必要。 	水産物
ブレベトキシシン類 (神経性貝毒)【2件】	<ul style="list-style-type: none"> 渦鞭毛藻類による産生が知られている。 有毒藻類ブルーム(HAB)によるリスクが高まっている。 	水産物

アンケートで回答があったうち、検討表作成の対象外と整理した危害要因

- A) ポリカバノシンド、ヒブノトキシシン、ワックスエステル
- C) ベネルビン
- E) テトラミン、ビタミンA、イクチオオホトキシシン
- G) 微細藻類の毒素、「現時点で特筆すべき化学物質はないが、気候変動等を原因として新興の海産毒素がハザードとして同定された場合」、「ローカルでしか流通していない、食経験の少ない海産物の毒素」、マリントキシン全般、不飽和脂肪酸の酸化体