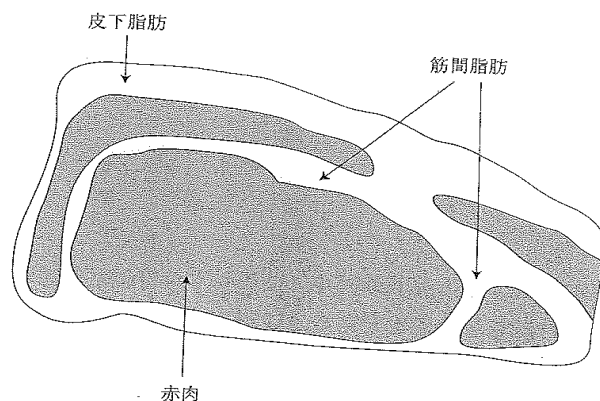


1 1) 肉 類

肉類の全般に通じる主な事項は、次のとおりである。

- ① 肉類を<畜肉類>、<鳥肉類>及び<その他>の中項目に分けた。牛肉は[和牛肉]、[乳用肥育牛肉]、[輸入牛肉]及び[子牛肉]に分け、それぞれ部位別の成分値を収載した。また豚肉は、[大型種肉]と[中型種肉]に分け、それぞれについて部位別の成分値を収載した。
- ② 牛肉、豚肉は、原則として「脂身つき」、「皮下脂肪なし」及び「赤肉」を収載し、部位によっては「脂身」を収載した。「脂身つき」は、厚さ5 mmの皮下脂肪及び筋間脂肪を含む肉である。「皮下脂肪なし」は、皮下脂肪を完全に除去しているが、筋間脂肪は含んでいる肉である。「赤肉」は、皮下脂肪と筋間脂肪を除去した肉である（図参照）。なお、さしといわれる筋繊維間の脂肪組織は「赤肉」の一部として扱った。
- 市販の牛肉、豚肉についている皮下脂肪は、本来の脂肪層の一部を切り取り整形したもので、現在の市販品に準じ、皮下脂肪の厚さを5 mmとした。「もも」、「そともも」等の部分肉は皮下脂肪が薄く、5 mm以下であることが多いため、もともとの厚さが5 mm以下の場合はその厚さとした。
- ③ 肉類の大部分を占める家畜及び家きん肉の成分値は、動物に給与した飼料の成分によって変動し、また、年齢、品種、筋肉の部位によっても異なってくる。そのため、標準的な条件で肥育された家畜、家きんから各部位の肉を試料とした。家畜及び家きん肉では季節による成分値の変動がほとんどないため、試料入手に当たっては、季節的な要因を考慮していない。
- ④ 野生動物や特殊獣鳥肉は、市販されている肉を試料とした。その中でも皮や皮下脂肪を食用にすることが通例の食品は、皮付きの成分値を収載した。
- ⑤ 特に独立させて扱うほど食品の種類や品目のない陸上動物性食品は<その他>として掲載した。
- ⑥ 調理した食品は、「焼き」及び「ゆで」を収載し、調理する前の食品（生）と同一の試料を用いて調理し分析した。各食品の調理方法の概要を表14に示した。
- ⑦ 肉類に含まれる炭水化物の量は、植物性の食品群と比べて微量であるため、差引きによる値は不適當である。そのため、炭水化物の成分値は、原則として全糖の分析値に基づき決定した。
- ⑧ この食品群に属する加工食品には酸化防止のため、L-アスコルビン酸を添加しているものが多く、成分値にかなりのビタミンCを示すものがある。これらについては、備考欄にその旨を示した。

以下、各食品ごとに成分値に関する主な留意点について述べる。



<畜 肉 類>

いのしし<猪>

－１１００１ 肉、脂身つき、生

「いのしし」は、年齢、季節等で成分値が変動する。成体の「脂身つき」を試料とし、成分値は、分析値に基づき決定した。

いのぶた<猪豚>

－１１００２ 肉、脂身つき、生

「いのぶた」は、イノシシとブタの交雑種をいう。ブタはイノシシを家畜化したものである。通常は、雌ブタと雄イノシシから生まれる子を飼育して生産する。「脂身つき、生」の成分値は、分析値に基づき決定した。

う さ ぎ<兎>

－１１００３ 肉、赤肉、生

「うさぎ」は、輸入品を試料とし、分析値に基づき成分値を決定した。これは食肉用に飼育されている家ウサギである。

う し<牛>

市販の牛肉の大部分は、和牛肉、乳用肥育牛肉及び輸入牛肉に分けられ、子牛肉の使用量は少ない。市場では地域の名称等を付けた銘柄牛の肉が販売されているが、これは飼育方法等の違いであり、各銘柄毎に特別の品種が存在するわけではない。「乳用肥育牛肉」は「国産牛」として表示され、市販されているケースが多い。また、雌の乳用牛に雄の和牛を交配して生産した交雑牛の肉も市販されている。

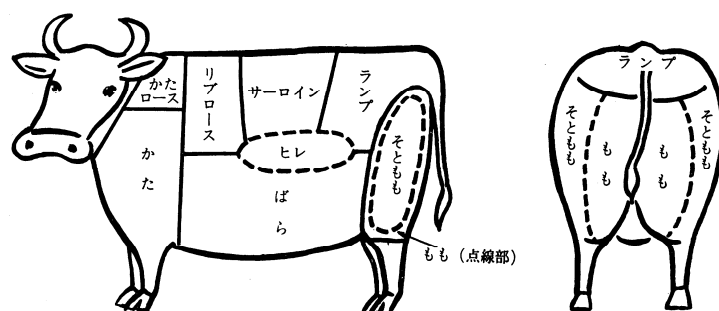
牛肉は赤肉部分に含まれる脂肪交雑の多寡（いわゆる霜降りの程度）によって評価されるため、等級によって脂質含量やそれに関連する成分含量が大きく異なってくる。〔和牛肉〕及び〔乳用肥育牛肉〕は、流通量の最も多い等級のものを、〔輸入牛肉〕は飼料飼育されたショートグレイン等級のものを対象とした。

牛肉の部位名は食肉小売品質基準に準拠して収載した（図参照）。市販の牛肉には「ロース」等の簡単な表示や、小間切れ、ステーキ用、カレー用及びシチュー用等の用途別表示も存在する。この場合、ロースは「リブロース」、小間切れは「かた」、ステーキ用は「リブロース」又は「もも」、カレー用及びシチュー用は「かた」で代表することができる。

「ヒレ」は脂肪含量の少ない筋肉で、1本のブロック又はスライス肉の形で市販されている。筋肉の表面部にはある程度の脂肪が付着しているが、市販の形態を反映させ、筋肉表面の脂肪を除去したものを対象とした。

「赤肉、生」及び「脂身、生」の成分値は、分析値に基づき決定した。「脂身つき、生」及び「皮下脂肪なし、生」の成分値は、「赤肉、生」及び「脂身、生」の分析値に基づき計算により決定した。「焼き」及び「ゆで」の成分値は、分析値及び成分変化率に基づき決定した。

牛肉の部分肉名



(注) 点線部は内側の部位を示す。

〔和 牛 肉〕

ーか た

- ー11004 脂身つき、生
- ー11005 皮下脂肪なし、生
- ー11006 赤肉、生
- ー11007 脂身、生

ーかたろース

- ー11008 脂身つき、生
- ー11009 皮下脂肪なし、生
- ー11010 赤肉、生

ーリブろース

- ー11011 脂身つき、生
- ー11012 皮下脂肪なし、生
- ー11013 赤肉、生
- ー11014 脂身、生

ーサーロイン

- ー11015 脂身つき、生
- ー11016 皮下脂肪なし、生
- ー11017 赤肉、生

ーば ら

- ー11018 脂身つき、生

ーも も

- ー11019 脂身つき、生
- ー11020 皮下脂肪なし、生
- ー11021 赤肉、生
- ー11022 脂身、生

ーそともも

- ー11023 脂身つき、生
- ー11024 皮下脂肪なし、生

－１１０２５ 赤肉、生

－ラン プ

－１１０２６ 脂身つき、生

－１１０２７ 皮下脂肪なし、生

－１１０２８ 赤肉、生

－ヒ レ

－１１０２９ 赤肉、生

和牛は黒毛和種、褐毛和種、日本短角種及び無角和種の４種類があり、飼育されている和牛の９０％以上は黒毛和種である。

牛肉は同じ品種でも品質の変動幅が大きいため、市場では品質による格付けが行われており、価格の変動幅も大きい。〔和牛肉〕は、枝肉の格付け規格でＡ３、Ａ４に分類される品質のものが最も多く生産されている。したがって、黒毛和種のＡ３及びＡ４を試料とした。

〔乳用肥育牛肉〕

－か た

－１１０３０ 脂身つき、生

－１１０３１ 皮下脂肪なし、生

－１１０３２ 赤肉、生

－１１０３３ 脂身、生

－かたローズ

－１１０３４ 脂身つき、生

－１１０３５ 皮下脂肪なし、生

－１１０３６ 赤肉、生

－リブローズ

－１１０３７ 脂身つき、生

－１１０３８ 脂身つき、焼き

－１１０３９ 脂身つき、ゆで

－１１０４０ 皮下脂肪なし、生

－１１０４１ 赤肉、生

－１１０４２ 脂身、生

－サーロイン

－１１０４３ 脂身つき、生

－１１０４４ 皮下脂肪なし、生

－１１０４５ 赤肉、生

－ば ら

－１１０４６ 脂身つき、生

－も も

－１１０４７ 脂身つき、生

－１１０４８ 皮下脂肪なし、生

－１１０４９ 皮下脂肪なし、焼き

- －１１０５０ 皮下脂肪なし、ゆで
- －１１０５１ 赤肉、生
- －１１０５２ 脂身、生
- －**そともも**
- －１１０５３ 脂身つき、生
- －１１０５４ 皮下脂肪なし、生
- －１１０５５ 赤肉、生
- －**ラ ン プ**
- －１１０５６ 脂身つき、生
- －１１０５７ 皮下脂肪なし、生
- －１１０５８ 赤肉、生
- －**ヒ レ**
- －１１０５９ 赤肉、生

乳用肥育牛は、ホルスタイン種の雄子牛を20か月程度まで肥育したもので、国産牛と表示して市販されている例が多い。一般的な乳用肥育雄去勢牛を〔乳用肥育牛肉〕として収載した。〔乳用肥育牛肉〕は枝肉の格付け規格でB2の品質が半数を占めるため、これを試料とした。「リブローズ」の「脂身つき」及び「もも」の「皮下脂肪なし」は、「焼き」及び「ゆで」を収載した。

〔輸入牛肉〕

- －**か た**
- －１１０６０ 脂身つき、生
- －１１０６１ 皮下脂肪なし、生
- －１１０６２ 赤肉、生
- －１１０６３ 脂身、生
- －**かたローズ**
- －１１０６４ 脂身つき、生
- －１１０６５ 皮下脂肪なし、生
- －１１０６６ 赤肉、生
- －**リブローズ**
- －１１０６７ 脂身つき、生
- －１１０６８ 皮下脂肪なし、生
- －１１０６９ 赤肉、生
- －１１０７０ 脂身、生
- －**サーロイン**
- －１１０７１ 脂身つき、生
- －１１０７２ 皮下脂肪なし、生
- －１１０７３ 赤肉、生
- －**ば ら**
- －１１０７４ 脂身つき、生

ーも も

- ー１１０７５ 脂身つき、生
- ー１１０７６ 皮下脂肪なし、生
- ー１１０７７ 赤肉、生
- ー１１０７８ 脂身、生

ーそともも

- ー１１０７９ 脂身つき、生
- ー１１０８０ 皮下脂肪なし、生
- ー１１０８１ 赤肉、生

ーラ ン プ

- ー１１０８２ 脂身つき、生
- ー１１０８３ 皮下脂肪なし、生
- ー１１０８４ 赤肉、生

ーヒ レ

- ー１１０８５ 赤肉、生

外国の牛肉生産は牧草を主な飼料として与える飼育方法が主流であるが、日本向けのものは穀類を主体とした飼料で飼育されている。

〔輸入牛肉〕はオーストラリア、米国からのものが多く、冷蔵又は冷凍で輸入される。品種はアンガス種やヘレフォード種といった肉専用種が多いものの、〔輸入牛肉〕の品種は特定されていない。〔輸入牛肉〕は各国によって格付け基準が異なり、我が国の基準とは合致していない。したがって、オーストラリア及びニュージーランドで穀類を主体とした飼料で飼育された牛の標準的な品質のもの（ショートグレイン等級のもの）を試料とした。

〔子 牛 肉〕

ーリブローズ

- ー１１０８６ 皮下脂肪なし、生

ーば ら

- ー１１０８７ 皮下脂肪なし、生

ーも も

- ー１１０８８ 皮下脂肪なし、生

〔子牛肉〕はホワイトといわれる子牛の肉を試料とした。〔子牛肉〕はほとんど皮下脂肪が付着していないため、「皮下脂肪なし」とした。

〔ひ き 肉〕

- ー１１０８９ 生

〔ひき肉〕は、上挽き肉として市販されている製品を試料とした。成分値は、分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。なお、脂肪含量は挽肉の原料となる肉の部位で変動する。

〔副 生 物〕

ー舌

- ー１１０９０ 生

－心臓		
－11091	生	
－肝臓		
－11092	生	
－じん臓		
－11093	生	
－第一胃		
－11094	ゆ	で
－第二胃		
－11095	ゆ	で
－第三胃		
－11096	生	
－第四胃		
－11097	ゆ	で
－小腸		
－11098	生	
－大腸		
－11099	生	
－直腸		
－11100	生	
－腱		
－11101	ゆ	で
－子宮		
－11102	ゆ	で
－尾		
－11103	生	

〔副生物〕は、前処理を行った調理材料の形態で市販されているものを試料とした。なお、通常、〔副生物〕は牛の品種を特定して流通していない。

「舌」、「心臓」、「肝臓」、「じん臓」及び「尾」の成分値は、いずれも分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。その他の食品の成分値は、いずれも分析値に基づき決定した。

なお、〔肝臓〕の成分値は、給与された飼料の影響を受けやすいため、飼養条件によって変動する成分値がある。また、「肝臓」のレチノール含量は四訂成分表の値から大幅に減少している。これは牛の飼料に配合されるレチノール量の減少を反映したものである。

これらの〔副生物〕は、店頭では備考に記した別名で表示されている例が多い。「舌」は、たと、「心臓」は、はつと、「肝臓」は、レバーと、「じん臓」は、まめとも呼ばれる。胃は4つの部分に分かれており、最も大きいものが「第一胃」で、筋層部分だけを取り出したものをみのという。「第二胃」は細かいひだが蜂の巣状に分布しており、はちのすとも呼ばれる。「第三胃」は内面の粘膜が薄いひだ状に並列しており、この状態からせんまい（千枚）とも呼ばれる。「第四胃」は柔軟で赤味を帯びていることから、あかせんまいとも呼ばれる。「小腸」は約30 mlほどの長さがあり、ひもとも呼ばれる。「大腸」は「小腸」よりも肉

が厚く、しまちょうとも呼ばれる。「直腸」は腸の末端に位置する部位で、てっぼうとも呼ばれる。「腱」は、筋肉と骨を結合している結合組織からなる部分で、すじとも呼ばれる。「子宮」は雌の生殖器でこぶくろとも呼ばれ、筋層の部分を食用にする。「尾」は、テールとも呼ばれる。

〔加工品〕

- －１１１０４ ローストビーフ
- －１１１０５ コンビーフ缶詰
- －１１１０６ 味付け缶詰
- －１１１０７ ビーフジャーキー
- －１１１０８ スモークタン

市販の〔加工品〕は食塩、調味料等を加え、味付けされているため、製品によって成分値は変動する。成分値は、「ビーフジャーキー」及び「スモークタン」は分析値、その他は分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

う ま<馬>

- －１１１０９ 肉、赤肉、生

馬肉はほとんどがアルゼンチン等からの輸入品である。脂肪組織を除去した「赤肉」を試料とし、成分値は、分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

く じ ら<鯨>

- －１１１１０ 赤肉、生
- －１１１１１ うねす、生
- －１１１１２ 本皮、生
- －１１１１３ さらしくじら

現在はミンククジラが主に食用とされるので、これを試料とした。「赤肉」は冷凍肉として販売されているものがほとんどである。「うねす」は腹側にある縞状の切れ込み部分であり、くじらのベーコンは「うねす」を原料として製造される。「本皮」は背側の黒皮及びすぐ下の脂肪の部分を指す。かつては、鯨油製造に使われていたが、現在は刺身などで食用とされる。「さらしくじら」はクジラの尾の付け根の肉を塩蔵したものを薄く切り、煮沸して脂を除いたものである。成分値は、分析値に基づき決定した。

し か<鹿>

- －１１１１４ 肉、赤肉、生

しか肉の大部分はニュージーランド、オーストラリアからの輸入品で、牧場で飼育されたものである。ニホンジカの近縁種であるアカシカが大半を占めるため、これを試料とした。成分値は、分析値に基づき決定した。

ぶ た<豚>

「赤肉、生」及び「脂身、生」の成分値は、分析値に基づき決定した。「脂身つき、生」及び「皮下脂肪なし、生」の成分値は、「赤肉、生」及び「脂身、生」の分析値に基づき計算により決定した。「焼き」及び「ゆで」の成分値は、分析値及び成分変化率に基づき決定した。

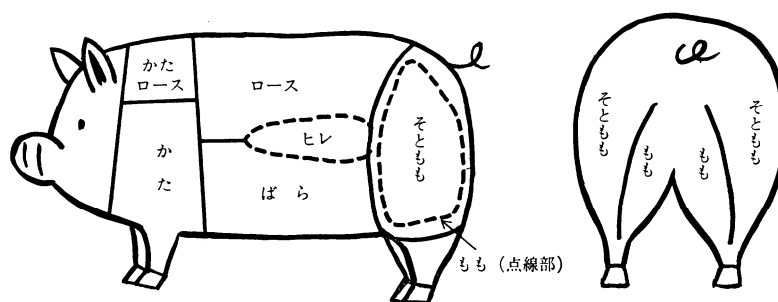
〔大型種肉〕

- －か た
 - －１１１１５ 脂身つき、生
 - －１１１１６ 皮下脂肪なし、生

- －１１１１７ 赤肉、生
- －１１１１８ 脂身、生
- －かたろース
- －１１１１９ 脂身つき、生
- －１１１２０ 皮下脂肪なし、生
- －１１１２１ 赤肉、生
- －１１１２２ 脂身、生
- －ロース
- －１１１２３ 脂身つき、生
- －１１１２４ 脂身つき、焼き
- －１１１２５ 脂身つき、ゆで
- －１１１２６ 皮下脂肪なし、生
- －１１１２７ 赤肉、生
- －１１１２８ 脂身、生
- －ばら
- －１１１２９ 脂身つき、生
- －もも
- －１１１３０ 脂身つき、生
- －１１１３１ 皮下脂肪なし、生
- －１１１３２ 皮下脂肪なし、焼き
- －１１１３３ 皮下脂肪なし、ゆで
- －１１１３４ 赤肉、生
- －１１１３５ 脂身、生
- －そともも
- －１１１３６ 脂身つき、生
- －１１１３７ 皮下脂肪なし、生
- －１１１３８ 赤肉、生
- －１１１３９ 脂身、生
- －ヒレ
- －１１１４０ 赤肉、生

市販されている豚肉は大型種の交雑種が大部分を占め、月齢5～6か月、体重は100 kg程度で食用にされる。それ以上の月齢や子豚の段階で食用にされることはほとんどなく、給与飼料も似ているため、成分値の大きな変動はない。銘柄豚として市販されているものの中には特別の飼料を給与しているものがあり、成分値が異なってくる場合もある。大型種の交雑種で豚肉格付けでは上に相当する標準的な豚肉を試料とした。部位名は食肉小売品質基準に準拠して収載した（図参照）。

豚肉の部分肉名



(注) 点線部は内側の部位を示す。

「ヒレ」は、脂肪含量の少ない筋肉で1本のブロック又はスライス肉の形で市販されている。筋肉の表面部にはある程度の脂肪が付着しているが、市販の形態を反映させ、成分値は、筋肉表面の脂肪を除去したものの分析値に基づいて決定した。「ロース」の「脂身つき」及び「もも」の「皮下脂肪なし」は、「焼き」及び「ゆで」を収載した。

〔中 型 種 肉〕

ーか た

- ー1 1 1 4 1 脂身つき、生
- ー1 1 1 4 2 皮下脂肪なし、生
- ー1 1 1 4 3 赤肉、生
- ー1 1 1 4 4 脂身、生

ーかたロース

- ー1 1 1 4 5 脂身つき、生
- ー1 1 1 4 6 皮下脂肪なし、生
- ー1 1 1 4 7 赤肉、生
- ー1 1 1 4 8 脂身、生

ーロース

- ー1 1 1 4 9 脂身つき、生
- ー1 1 1 5 0 皮下脂肪なし、生
- ー1 1 1 5 1 赤肉、生
- ー1 1 1 5 2 脂身、生

ーば ら

- ー1 1 1 5 3 脂身つき、生

ーも も

- ー1 1 1 5 4 脂身つき、生
- ー1 1 1 5 5 皮下脂肪なし、生
- ー1 1 1 5 6 赤肉、生
- ー1 1 1 5 7 脂身、生

ーそともも

- ー1 1 1 5 8 脂身つき、生

- －１１１５９ 皮下脂肪なし、生
- －１１１６０ 赤肉、生
- －１１１６１ 脂身、生
- －ヒ レ
- －１１１６２ 赤肉、生

中型種は大型種よりもやや小型の品種で現在の生産量は少ない。中型種の一つであるバークシャー種が黒豚として市販されているため、これを試料とした。

〔ひ き 肉〕

- －１１１６３ 生

〔ひき肉〕の脂肪含量は原料となる肉の部位で変動する。成分値は、上挽き肉の市販品の分析値に基づき決定した。

〔副 生 物〕

- －舌
- －１１１６４ 生
- －心 臓
- －１１１６５ 生
- －肝 臓
- －１１１６６ 生
- －じ ん 臓
- －１１１６７ 生
- －胃
- －１１１６８ ゆ で
- －小 腸
- －１１１６９ ゆ で
- －大 腸
- －１１１７０ ゆ で
- －子 宮
- －１１１７１ 生
- －豚 足
- －１１１７２ ゆ で
- －軟 骨
- －１１１７３ ゆ で

〔副生物〕は、前処理を行った調理材料の形態で市販されているものを試料とした。

「胃」、「小腸」、「大腸」、「子宮」及び「軟骨」の成分値は、いずれも分析値に基づき決定した。その他の食品の成分値は、いずれも分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

店頭では備考に記した別名で表示されている例が多い。

「舌」は、たんと、「心臓」は、はつと、「肝臓」は、レバーと、「じん臓」は、まめと、「胃」は、がつと、「小腸」は、ひもとも呼ばれる。「子宮」は雌ブタの生殖器でこぶくろとも呼ばれ、筋層の部分を利用とする。「豚足」は、豚の前・後肢の下端部であり、皮膚、腱、結合組織、骨が主体で、肉はほとんどない。

「軟骨」は、ふえがらみとも呼ばれ、気管、食道の一部とそれに付随した軟骨部分である。

〔ハ ム 類〕

- －１１１７４ 骨 付
- －１１１７５ ボンレス
- －１１１７６ ロ ー ス
- －１１１７７ ショルダー
- －１１１７８ プ レ ス
- －１１１７９ 混合プレス
- －１１１８０ チョップド
- －生 ハ ム
 - －１１１８１ 促 成
 - －１１１８２ 長期熟成

〔ベーコン類〕

- －１１１８３ ベーコン
- －１１１８４ ロ ー ス
- －１１１８５ ショルダー

〔ソーセージ類〕

- －１１１８６ ウインナー
- －１１１８７ セミドライ
- －１１１８８ ド ラ イ
- －１１１８９ フランクフルト
- －１１１９０ ボロニア
- －１１１９１ リ オ ナ
- －１１１９２ レ バ ー
- －１１１９３ 混 合
- －１１１９４ 生ソーセージ

〔そ の 他〕

- －１１１９５ 焼 き 豚
- －１１１９６ レバーペースト
- －１１１９７ スモークレバー
- －１１１９８ ゼラチン

〔ハム類〕のうち「骨付」及び「ボンレス」は豚のもも肉を、「ロース」は豚のロース肉を、「ショルダー」は豚のかた肉を、それぞれ原料とする。「プレス」、「混合プレス」、「チョップド」は、豚肉以外の肉も不定の混合割合で使用されるほか、その原料肉配合に応じてつなぎ、調味料、香辛料等の副資材が用いられる。「生ハム」のうち「促成」は腿肉やロースを塩漬けし、低温で乾燥、燻（くん）煙したもので、「長期熟成」は肉のブロックを塩漬けし、乾燥、燻（くん）煙の後、長期の熟成を行ったものをいう。

〔ベーコン類〕の「ベーコン」は豚のわき腹肉を、「ロース」は豚のロース肉を、「ショルダー」は、豚のかた肉を、原料とする。

〔ソーセージ類〕は様々な原料肉や結着材料、調味料、香辛料等が用いられる。

豚肉加工品は製品の種類や製造方法によって、成分値が異なっている。特に〔ハム類〕の「プレスハム」、
「混合プレス」、「チョップド」や、〔ソーセージ類〕は製品の種類によって成分値は大きく変動する。

日本農林規格(JAS)が定められている食品については、その規格に合致する製品を試料とし、「生ハム」、
「生ソーセージ」、「スモークレバー」は分析値、その他の食品は分析値及び四訂成分表成分値に基づき決
定した。

めんよう<綿羊>

〔マトン〕

ーロース

ー１１１９９ 脂身つき、生

ーもも

ー１１２００ 脂身つき、生

〔ラム〕

ーかた

ー１１２０１ 脂身つき、生

ーロース

ー１１２０２ 脂身つき、生

ーもも

ー１１２０３ 脂身つき、生

羊の肉で生後１年以上を経過したものを〔マトン〕、生後１年未満のものを〔ラム〕という。ほとんどは
ニュージーランド、オーストラリアからの輸入品であるため、これを試料とした。成分値は、分析値及び
四訂成分表成分値に基づき決定した。

やぎ<山羊>

ー１１２０４ 肉、赤肉、生

我が国で生産される食肉用の「やぎ」はほとんどが沖縄県、鹿児島県で生産される。成分値は、もも及
びロースの分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

<鳥肉類>

あいがも<合鴨>

ー１１２０５ 肉、皮つき、生

「あいがも」は、マガモとアヒルの交雑種である。成分値は、輸入品の「皮付き」の分析値に基づき決
定した。

あひる<家鴨>

ー１１２０６ 肉、皮つき、生

「あひる」はマガモを家畜化したものである。「あひる」は北京ダックとして輸入されているもので、成
分値は、分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

うずら<鶉>

ー１１２０７ 肉、皮つき、生

成分値は、国産の「うずら」で、「皮つき」の分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

かも<鴨>

ー１１２０８ 肉、皮なし、生

成分値は、輸入品の分析値に基づき決定した。

き じ<雉>

－１１２０９ 肉、皮なし、生

「きじ」の成分値は、カナダからの輸入品のむね、もも、ささみ肉の分析値に基づき決定した。

しちめんちょう<七面鳥>

－１１２１０ 肉、皮なし、生

「しちめんちょう」の成分値は、フランスからの輸入品のむね肉の分析値に基づき決定した。

す ず め<雀>

－１１２１１ 肉、骨、皮つき、生

「すずめ」は、輸入され、焼き鳥用として利用される。成分値は、輸入品の分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

にわとり<鶏>

鶏肉として市場に出ているものの大部分は若鶏肉（ブロイラー）で、肉専用の交雑種を肥育したものである。地鶏、特産鶏は品種や飼料、飼育期間等を定めて生産したもので、ブロイラーと成分値が異なる場合もある。しかし、飼料による変動が大きいため、収載しないこととした。

「むね」及び「もも」の「皮なし」は、皮下脂肪を含まない。「むね」及び「もも」の「皮つき」の成分値は、それぞれの「皮なし」と「皮、生」の分析値と重量割合に基づき計算により決定した。

〔成 鶏 肉〕

－手 羽

－１１２１２ 皮つき、生

－む ね

－１１２１３ 皮つき、生

－１１２１４ 皮なし、生

－も も

－１１２１５ 皮つき、生

－１１２１６ 皮なし、生

－さ さ 身

－１１２１７ 生

〔成鶏肉〕は、産卵率の低下した産卵鶏（廃鶏）を試料とした。成分値は、分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

〔若 鶏 肉〕

－手 羽

－１１２１８ 皮つき、生

－む ね

－１１２１９ 皮つき、生

－１１２２０ 皮なし、生

－も も

－１１２２１ 皮つき、生

－１１２２２ 皮つき、焼き

- －１１２２３ 皮つき、ゆで
- －１１２２４ 皮なし、生
- －１１２２５ 皮なし、焼き
- －１１２２６ 皮なし、ゆで
- －さ さ 身
- －１１２２７ 生
- －１１２２８ 焼 き
- －１１２２９ ゆ で

〔若鶏肉〕の成分値は、国産ブロイラーの分析値に基づき決定した。なお、「焼き」及び「ゆで」の成分値は、分析値及び成分変化率に基づき決定した。

〔ひ き 肉〕

- －１１２３０ 生

使用する原材料によって成分値は異なってくるが、成分値は、市販品の分析値に基づき決定した。

〔副 生 物〕

- －心 臓
- －１１２３１ 生
- －肝 臓
- －１１２３２ 生
- －筋 胃
- －１１２３３ 生
- －皮
- －１１２３４ むね、生
- －１１２３５ もも、生
- －軟 骨
- －１１２３６ 生

〔副生物〕は、前処理を行った調理材料の形態で市販されているものを試料とした。成分値は、「皮」及び「軟骨」は分析値、その他の食品はいずれも分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。「筋胃」は砂ぎもと称して市販されているものである。「軟骨」はヤゲンとも呼ばれる胸骨の軟骨部分である。

〔そ の 他〕

- －１１２３７ 焼き鳥缶詰

原材料や製造方法によって成分値は変動する。成分値は、液汁を含むものの分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

は と＜鳩＞

- －１１２３８ 肉、皮なし、生

フランスからの輸入品を試料とした。成分値は、分析値に基づき決定した。なお、皮を含め、食用とする場合もある。

フォアグラ

- －１１２３９ ゆ で

「フォアグラ」は、ガチョウを特殊な方法で肥育し、肥大化させた肝臓である。成分値は、輸入品の分

析値に基づき決定した。

ほろほろちょう<珠鶏>

－１１２４０ 肉、皮なし、生

「ほろほろちょう」はフランスからの輸入品を試料とし、成分値は、分析値に基づき決定した。

<そ の 他>

い な ご<蝗>

－１１２４１ つくだ煮

「つくだ煮」は、砂糖としょうゆを加えて煮詰めたものである。成分値は、分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

か え る<蛙>

－１１２４２ 肉、生

ウシガエルの脚の部分を試料とした。成分値は、台湾からの輸入品の分析値に基づき決定した。

す っ ぽ ん<鼈>

－１１２４３ 肉、生

「すっぽん」の成分値は、鍋用材料としてカットされたもの（甲殻、頭部、脚、内臓、皮、骨を除いた肉の部分）の分析値に基づき決定した。

は ち<蜂>

－１１２４４ はちの子缶詰

蜂の子はクロスズメバチ（地ばち）の幼虫で、「はちの子缶詰」は信州地方の特産品として市販されており、これを試料とした。一部にはミツバチの幼虫を缶詰としたものもある。成分値は、分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。