

日本食品標準成分表の改訂について

平成 27 年 12 月
科学技術・学術政策局
政策課 資源室

【概要】

文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会の下に、食品成分委員会を設置し、日本食品標準成分表の改訂について検討。今般、15年ぶりとなる収載食品の拡充や、新たに炭水化物成分表を作成するなど、大幅な改訂を行い、下記の各成分表を年度内を目標に公表する予定。

- 日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）
- 日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）アミノ酸成分表編
- 日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）脂肪酸成分表編
- 日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）炭水化物成分表編

【改訂のポイント】

1 収載食品の充実

収載食品数を約 300 食品増加（1,878 食品→2,191 食品）。主な追加食品は次のとおり。

- (1) 日本人の伝統的な食文化を代表する食品（刺身、天ぷら等）
〔例：（刺身）まだい、ひらめ等、（天ぷら）さつまいも、きす等〕
- (2) 健康志向を反映した食品
〔例：五穀、発芽玄米、あまに油等〕
- (3) 子どものアレルギー増加に配慮した食品
〔例：玄米粉、米粉パン、米粉めん等〕
- (4) 栄養成分表示の義務化にも対応した調理後食品
〔例：とりのから揚げ、とんかつ、魚のフライ、肉・野菜等の焼き・ゆで等〕

（参考）日本食品標準成分表の沿革

名 称	公表年	食品数
日本食品標準成分表	昭和25年（1950年）	538
改訂日本食品標準成分表	昭和29年（1954年）	695
三訂日本食品標準成分表	昭和38年（1963年）	878
四訂日本食品標準成分表	昭和57年（1982年）	1,621
五訂日本食品標準成分表	平成12年（2000年）	1,882
五訂増補日本食品標準成分表	平成17年（2005年）	1,878
日本食品標準成分表2010	平成22年（2010年）	1,878
日本食品標準成分表2015年版（七訂）	平成27年（2015年）（予定）	2,191

2 収載成分の充実

- (1) 炭水化物を構成するでん粉、糖類等を直接分析し、炭水化物成分表を新たに作成（854 食品）。
- (2) 既存のアミノ酸成分表及び脂肪酸成分表についても、収載食品数を大幅に増加（アミノ酸成分表：337 食品→1,558 食品、脂肪酸成分表：1,262 食品→1,782 食品）。

3 社会のニーズに対応

- (1) 成分表のデータファイルをインターネット上に公表（日本語版及び英語版）。
- (2) 家庭や給食で常用されることが多い「そう菜」^(注) について、成分値の計算方法を分かりやすく提示。

（注：「青菜の白和え」、「ぎょうざ」、「チキンカレー」など、合計 41 食品。）

【各成分表の公開方法】

各成分表は、冊子のほか、文部科学省のホームページ上で公開。各成分表の公開方法は下表のとおり。

各成分表に収載する各表の名称	冊子	ホームページ
日本食品標準成分表 2015 年版(七訂) 本表	○	○
日本食品標準成分表 2015 年版(七訂)アミノ酸成分表編 第 1 表 可食部 100 g 当たりのアミノ酸成分表	○	○
第 2 表 基準窒素 1 g 当たりのアミノ酸成分表	○	○
第 3 表 アミノ酸組成によるたんぱく質 1 g 当たりのアミノ酸成分表	—	○
第 4 表 (基準窒素による)たんぱく質 1 g 当たりのアミノ酸成分表	—	○
日本食品標準成分表 2015 年版(七訂)脂肪酸成分表編 第 1 表 可食部 100 g 当たりの脂肪酸成分表	○	○
第 2 表 脂肪酸総量 100 g 当たりの脂肪酸成分表(脂肪酸組成表)	○	○
第 3 表 脂質 1 g 当たりの脂肪酸成分表	—	○
日本食品標準成分表 2015 年版(七訂)炭水化物成分表 編 本表 可食部 100 g 当たりの炭水化物成分表(利用可能炭水化物 及び糖アルコール)	○	○
別表 可食部 100 g 当たりの有機酸成分表	○	○

【公表の時期】

平成 27 年 12 月 25 日（予定）