

## 7) 果 実 類

果実類の成分値改訂全般に通じる主な事項は、次のとおりである。

この食品群は、原則として木本植物から収穫されるものを収載したが、草本植物から収穫されるものであっても、通常の食習慣において果物と考えられている「いちご」、「メロン」、「すいか」等は本食品群に収載した。

果実類の品種あるいは栽培型は、時代とともに著しく変化しているため、現時点で生産、出荷量の多い品種あるいは栽培型を対象として検討を進めた。また、特に生果は、収穫後の経過日数により水分、ビタミン類等の含量がかなり変化するので、原則として可能な限り新鮮なものを試料とした。

四訂成分表公表後、成分表未収載の果実類も多数流通するようになってきた。その背景として、食生活の多様化、高級化に伴う新しい果実の国内での生産と輸入、特に熱帯果実の輸入をあげることができる。新たに収載した果実類の多くは輸入品であるが、国内の地域特産品についても検討を加え収載した。

各種果実の缶詰、ジャム類、果実飲料等の加工食品は、原材料、加工方法、製造後日数等により、成分値が著しく異なる。このため、原則として日本農林規格等の規定に合致する食品を試料とした。また、「ジャム」は、従来の製品より糖濃度を下げた製品が流通していることから、「あんず」、「いちご」及び「オレンジ」については、四訂成分表の「ジャム」を「ジャム」の「高糖度」(約65%)と名称変更し、糖濃度を下げたものを「低糖度」(約50%)として新たに収載した。

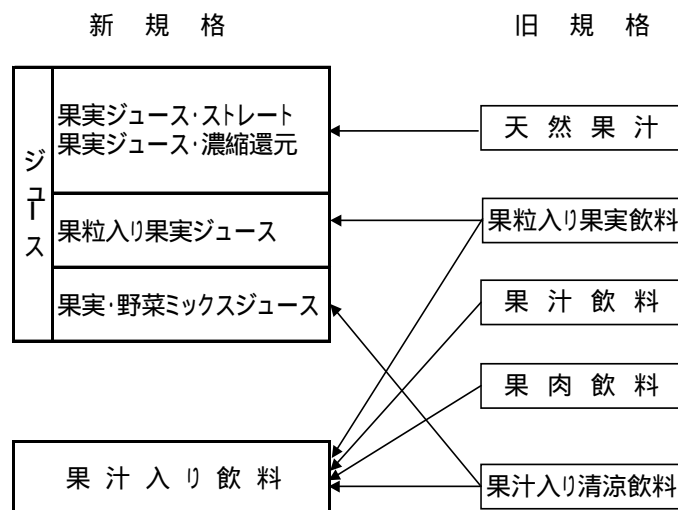
また、日本農林規格の果実飲料の品質表示基準が平成10年に改正され、果実飲料の表示が変更された(新旧対照表参照)のに伴い、四訂成分表の「天然果汁」を「ストレートジュース」とし、「濃縮果汁」(5倍濃縮)を「濃縮還元ジュース」とそれぞれ名称を改めて収載した。

「ストレートジュース」は果実を搾汁したものを製品化したもので、「濃縮還元ジュース」は、果汁を濃縮(濃縮果汁)後、貯蔵、輸送し、製品化のときに希釈して搾汁時の状態に戻したものである。両者は、用いた品種、産地、加工工程等の違いがあるので成分値が異なる。

加工食品のうち酸化防止用(抗酸化用)等のため L-アスコルビン酸(還元型ビタミンC)等を添加する食品は、その旨本表の備考欄に示した。ただし、その添加量は、製品により著しく異なるので、その含量は示さなかった。

以下、各食品ごとに成分値改訂に関する主な留意点について述べる。

新旧対照表



## あ け び<通草>

- 07001 果肉、生
- 07002 果皮、生

新たに収載した「あけび」は、原産地は日本、中国、朝鮮半島であり、我が国では本州以南の各地に自生している。アケビとミツバアケビがあり、一般に栽培されているのは野生種より選抜されたミツバアケビである。果実は5～8cmのだ円形で、紫色がかかった褐色の厚い皮の中に多数の小さな種子を包んだ半透明の白いゼリー状の果肉が塊りになって入っている。試料は果肉と果皮のそれぞれに分け、成分値は、分析値に基づき決定した。

## アセロラ

- 07003 生
- 07004 10%果汁入り飲料

「アセロラ」は、キントラノオ科に属する常緑低木の果実で、原産地は熱帯アメリカ（西インド諸島）といわれている。酸味種と甘味種があり、果皮は赤色、果肉は赤や緋色で「さくらんぼ」に似た直径1～3cmの果実である。加工用として主に冷凍果実及びピューレがブラジルより輸入されているが、沖縄、鹿児島でも栽培されている。新たに「生」と「10%果汁入り飲料」を収載した。「生」の成分値は、酸味種の輸入冷凍品の分析値に基づき決定した。なお、甘味種のビタミンC含量は酸味種に比べて少ないので、備考欄に成分値を示した。

「10%果汁入り飲料」は原材料として酸味種並びに甘味種が用いられており、成分値は、果実の冷凍品の分析値を基に酸味種6：甘味種4の配合割合で計算により決定した。

## アテモヤ

- 07005 生

「アテモヤ」は、バンレイシ科に属する落葉小高木の「チェリモヤ」とバンレイシの種間雑種で、フィリピンで多く栽培されているが、我が国でも栽培され、新たに収載した。果実は細長く、果皮には亀甲の鱗（うろこ）状の模様が入り、果肉は黄色く多汁質で香りが強い。成分値は、分析値に基づき決定した。

## アボカド

- 07006 生

「アボカド」は、熱帯、亜熱帯性の果実であるが、近年我が国でも消費が増加する傾向にある。成分値は、輸入量の多い米国産及びメキシコ産果実の分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

## あ ん ず<杏>

- 07007 生
- 07008 乾
- 07009 缶 詰
- ジ ャ ム
- 07010 高 糖 度
- 07011 低 糖 度

「あんず」は、からもも、アプリコットとも呼ばれ、バラ科に属し、中国が原産地である。あんずの品種は、日本あんず、中国あんず及びヨーロッパあんずに大別されるが、我が国で栽培されているものの多くは日本あんずとその雑種である。

「生」の成分値は、日本あんずの分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

「乾」は、米国等からの輸入品が多い。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。

「缶詰」の成分値は、ヘビーシラップ漬（可溶性固形分：18%以上22%未満）の輸入品の種子を除いた果肉の分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

「ジャム」は、四訂成分表の「ジャム」を「高糖度」に名称変更し、また、新たに「低糖度」を収載した。「高糖度」の成分値は、分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。「低糖度」の成分値は、分析値に基づき決定した。

した。両食品とも酸味料、ペクチン等を加えたものが市販されている。

#### いちご<莓>

- 07012 生
- ジャム
- 07013 高糖度
- 07014 低糖度

一般に「いちご」は、オランダイチゴ(バラ科オランダイチゴ属)を指す。

「生」は、の成分値は、分析値に基づき決定した。

なお、四訂成分表作成の際に、露地栽培ものと施設栽培ものについての成分分析を行ったが、両者の各成分値間に常に一定の傾向を示す明らかな差異は認められなかった。

「ジャム」は、四訂成分表の「ジャム」を「高糖度」に名称変更し、新たに、「低糖度」を収載した。「高糖度」の成分値は、分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。「低糖度」の成分値は、分析値に基づき決定した。両食品とも酸味料、ペクチン等を加えたものが市販されている。

#### いちじく<無花果>

- 07015 生
- 07016 乾
- 07017 缶詰

「いちじく」はクワ科に属し、小アジアが原産地で、我が国へは江戸初期に渡来し、各地で栽培されている。

「生」及び「乾」の成分値は、分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

「缶詰」は、比較的未熟な果実を用いて蒸気あるいはアルカリ処理を行って、剥(はく)皮し蒸煮後、糖液と共に缶に密封したもので、成分値は、ヘビーシラップ漬(可溶性固形分：18%以上22%未満)の分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

#### いよかん<伊予柑>

- 07018 砂じょう、生

「いよかん」は、山口県下で古くから栽培されていたが、明治の中頃に愛媛県に移植され有名となった。「砂じょう」の成分値は、じょうのう膜等を除く果肉の分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

#### うめ<梅>

- 07019 生
- 梅漬
- 07020 塩漬
- 07021 調味漬
- 梅干し
- 07022 塩漬
- 07023 調味漬
- 07024 梅びしお
- 07025 20%果汁入り飲料

「うめ」はバラ科に属し、中国原産で奈良時代以前に渡来したといわれ、各地で栽培され、園芸品種は300品種以上ある。利用上大別すると、小粒種(小梅、甲州最小、甲州黄熟、甲州深江、竜峡小梅等)、中粒種(藤五郎、薬師梅、稲積、浪花、小向、古城、南高等)及び大粒種(豊後、西洋海、白加賀、長束等)に区別される。

「生」の成分値は、分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

なお、四訂成分表作成の際に、通常利用する完熟前の「うめ」(青梅)について、果実サイズごとの代表的品種の成分分析を行ったが、各成分値間に一定の傾向を示す明らかな差異は認められなかった。

「梅漬」の「塩漬」は、完熟前の「うめ」を塩漬けにしたものである。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。また近年、調味料を加えた製品が流通していることから、新たに「梅漬」の「調味漬」を収載した。成分値は、分析値に基づき決定した。

「梅干し」の「塩漬」は、「梅漬」を適度に乾燥したものである。成分値は、分析値に基づき決定した。また近年、調味料を加えた製品が流通していることから、新たに「梅干し」の「調味漬」を収載した。成分値は、分析値に基づき決定した。

「梅びしお」は、「梅干し」を原料とした果肉を裏ごしし、果皮を除いた後、砂糖を加えて加熱、練り上げたものである。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。

四訂成分表の「果汁入り清涼飲料」を「20%果汁入り飲料」に名称変更した。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。

### うんしゅうみかん<温州蜜柑>

#### - じょうのう

- 07026 早生、生

- 07027 普通、生

#### - 砂じょう

- 07028 早生、生

- 07029 普通、生

#### - 果実飲料

- 07030 ストレートジュース

- 07031 濃縮還元ジュース

- 07032 果粒入りジュース

- 07033 50%果汁入り飲料

- 07034 20%果汁入り飲料

#### - 缶 詰

- 07035 果 肉

- 07036 液 汁

一般に、みかんと呼ぶ場合は、「うんしゅうみかん」を指す。ミカン科の常緑低木で、我が国の中部及び南部で広く栽培されている。「うんしゅうみかん」は、鹿児島県長島が原産地と考えられているが、その名が中国浙江省の地名と同じであるため中国原産と間違えられやすい。

早生温州(10~11月に成熟する品種;興津早生、宮川早生等)と普通温州(11~12月に成熟する品種;青島温州、久能温州等)の間には、性状や成分値に差異が認められると共に、通常の食習慣において、「じょうのう」ごと食べる場合と、じょうのう膜を除いて「砂じょう」を食べる場合があるので、生果を「早生」と「普通」に分け、それぞれ「じょうのう」と「砂じょう」に分別して収載した。

「じょうのう」及び「砂じょう」の「早生、生」の成分値は、それぞれ分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。「じょうのう」及び「砂じょう」の「普通、生」の成分値は、それぞれ分析値に基づき決定した。

「果実飲料」は、日本農林規格の改定に伴い、「ストレートジュース」(四訂成分表の「天然果汁」)、「濃縮還元ジュース」、「果粒入りジュース」(同「果粒入り果実飲料」)、「50%果汁入り飲料」(同「果汁飲料」)及び「20%果汁入り飲料」(同「果汁入り清涼飲料」)に分別して収載した。

「ストレートジュース」は、果実を搾汁したものをそのまま製品化したものである。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。

「濃縮還元ジュース」は、濃縮果汁を希釈して搾汁時の状態に戻したものである。成分値は、分析値及び四訂成分表成分値(5倍濃縮)に基づき決定した。

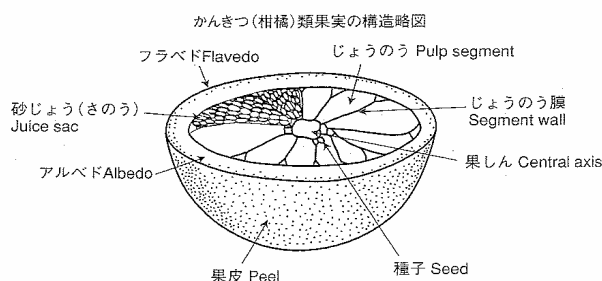
「果粒入りジュース」は、砂のう又は果肉を細切りしたもの（果粒等）を加えたもので、成分値は、砂のうを20%含む果実分100%ジュースの分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

「50%果汁入り飲料」及び「20%果汁入り飲料」の成分値は、分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

「缶詰」は、通常の食習慣において、果肉片のみを食べる場合と、果肉片と液汁（シラップ）とを同時に食べる場合があること、また、みかん缶詰は、果実缶詰類の中で最も消費量の多い部類に入ること等から、「果肉」と「液汁」に分別して収載した。成分値は、ライトシラップ漬（可溶性固形分：14%以上18%未満）の分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

（注）

かんきつ（柑橘）類果実の構造は、図に示すように、フラベド（外果皮）、アルベド（中果皮）、じょうのう（内果皮）果芯（しん）及び種子に大別できる。本編でいうかんきつ類の「果皮」とは、フラベド及びアルベド部を含む果皮部全体をいい、「果肉」とは、果皮、じょうのう膜及び種子を除いた、いわゆる「砂じょう」全体をいう。



## オリーブ

### - ピクルス

- 07037 グリーン
- 07038 ライブ
- 07039 スタッフト

「オリーブ」は、モクセイ科の常緑小高木で、地中海沿岸あるいは小アジア原産といわれ、世界各地で栽培され、我が国でも瀬戸内海沿岸等で栽培されている。オリーブは、生果のままでは食用とならず塩蔵品「ピクルス」として利用する。「オリーブ」の塩蔵を大別すると緑果塩蔵と熟果塩蔵の2種類である。前者は未熟な緑色果を用い、後者は紫黒色に完熟した果実を用いて、いずれもアルカリ溶液中で苦味を抜き塩蔵中に発酵させて製品化される。緑果塩蔵品は「グリーンオリーブ」、熟果塩蔵品は「ライブオリーブ」と呼ばれている。「スタッフトオリーブ」は、緑果又は熟果の種子を除きピメント、たまねぎ、アーモンド等を詰め合せたものであるが、一般には、緑果にピメントを詰めたものが流通しており、これを試料とした。成分値は、それぞれ市販品の分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

### （オレンジ類）

#### - ネーブル

- 07040 砂じょう、生

#### - バレンシアオレンジ

- 07041 砂じょう、生

#### - 果実飲料

- 07042 ストレートジュース

- 07043 濃縮還元ジュース
- 07044 50%果汁入り飲料
- 07045 30%果汁入り飲料

#### - マーマレード

- 07046 高糖度
- 07047 低糖度

オレンジは*Citrus sinensis*に包含される品種群をいい、ネーブルオレンジもこの一変種である。オレンジは、普通オレンジ品種群（バレンシア、ハムリン、パーソン、パインアップル、ペラ、シャムティー、福原等）、ネーブルオレンジ品種群（白柳、ワシントン、トムソン、鈴木、丹下、清家、福本等）及びブラッドオレンジ品種群（マルチーズ、ドブレヒナ等）に大別される。これらの品種のうち我が国で流通しているものは、米国等から輸入される「バレンシアオレンジ」が圧倒的に多く、国産は白柳ネーブル、ワシントンネーブル等である。

「ネーブル」の成分値は、米国产及び国産品の分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

「バレンシアオレンジ」の成分値は、米国产品の分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

「果実飲料」は、「バレンシアオレンジ」が多く使用されている。日本農林規格に従い、「ストレートジュース」、「濃縮還元ジュース」、「50%果汁入り飲料」及び「30%果汁入り飲料」を新たに収載した。成分値は、分析値に基づき決定した。

「マーマレード」は、四訂成分表の「マーマレード」を「高糖度」に名称変更し、新たに「低糖度」を収載した。「高糖度」及び「低糖度」の成分値は、それぞれ分析値に基づき決定した。両食品とも酸味料、ペクチン等を加えたものが市販されている。

#### オロブランコ

- 07048 砂じょう、生

新たに収載した「オロブランコ」は、「ぶんたん」と「グレープフルーツ」を交配した3倍体雑種で、グレープフルーツタイプのかんきつ類である。品種名がオロブランコで、スイーティーは商品名である。成分値は、輸入品の分析値に基づき決定した。

#### か き<柿>

- 07049 甘がき、生
- 07050 渋抜きがき、生
- 07051 干しがき

「かき」はカキノキ科に属し、我が国では有史以前から栽培されていたとみられ、中国にもある。「甘がき」は、富有、次郎、伊豆、西村早生、松本早生、水島等品種が極めて多く数百品種におよぶ。成分値は、次郎、富有及び西村早生の分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

「渋抜きがき」は、平核無、西条、愛宕、四ッ溝等の渋がきにアルコール類（酒精、焼酎等）を吹きつけたり、二酸化炭素ガス中に一定期間保存し、渋味をなくしたものである。成分値は、平核無、西条及び甲州百目の分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

「干しがき」の成分値は、市販品の分析値に基づき決定した。

#### か ぼ す<香橙>

- 07052 果汁、生

「かぼす」は、大分県特産の酸用かんきつで、果汁を搾って生のまま利用される。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 り ん

- 07053 生

「かりん」の果実は、果実酒として利用されることが多い。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、四訂成分表の「缶詰」はほとんど流通していないので削除した。

### キウイフルーツ

- 07054 生

「キウイフルーツ」は、マタビ科の果樹で分類上の和名はチュウゴクサルナシ、英名はChinese gooseberryであるが、現在ではキウイフルーツ(Kiwifruit)(別名:キウイ)が、一般名となっている。市販品は、ニュージーランド等からの輸入果実と国産果実で、主要品種は両者共ヘイワードである。成分値は、ニュージーランド産及び国産果実の分析値に基づき決定した。

### キワノ

- 07055 生

「キワノ」はウリ科に属し、北アフリカ原産で、分類上の和名は、ツノニガウリであるが、キワノ(Kiwano)が通称名となっている。Horned melon, African horned cucumberとも表記されるため、ツノメロン、ツノウリとも呼ばれる。果実の形はだ円形で多くの角がでており、果皮は黄色、可食部は種子を包んだ緑色ゼリー状である。成分値は、輸入品の分析値に基づき決定した。

### きんかん<金柑>

- 07056 全果、生

「きんかん」には中国原産のミカン科のキンカン属に属する数種があり、我が国ではニンポウキンカン及びナガキンカンが栽培されている。

成分値は、市販品の分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。なお、「きんかん」は全果を利用することが多いので、四訂成分表の「果皮」及び「果肉」を削除した。

### グァバ

- 07057 生

- 果実飲料

- 07058 20%果汁入り飲料(ネクター)

- 07059 10%果汁入り飲料

グァバ類は、熱帯アメリカ原産のフトモモ科の常緑果樹で、分類上の和名をバンジロウ(別名:バンザクロ)という。我が国で利用されているものの多くは白肉種と赤肉種である。

「生」の成分値は、国産白肉種及び赤肉種の分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。なお、白肉種のカロテン含量は赤肉種よりも少ないので、赤肉種の成分値を本表に、白肉種の成分値を備考欄に示した。

「果実飲料」は、日本農林規格の改定に伴い、「20%果汁入り飲料(ネクター)」「(四訂成分表の「果肉飲料」)」「10%果汁入り飲料」(同「果汁入り清涼飲料」)に改めた。「果実飲料」の成分値は、市販品の分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

### グズベリー

- 07060 生

新たに収載した「グズベリー」は、西洋すぐり、おおすぐりとも呼ばれ、原産地は北ヨーロッパで、温帯でやや冷涼な地方で栽培されている。我が国では北海道、本州中北部で栽培される。直径1~1.5cmの球形で、果皮の色は淡緑色、黄緑色、赤色等がある。成分値は、分析値に基づき決定した。

### ぐみ<類子>

- 07061 生

「ぐみ」は、グミ科のグミ属に分類されるナツグミ、ナワシログミ、アキグミ等があるが流通量は少ない。庭先に植えられているものや、山野、川原に自生するものから採取して食用とされる。成分値は、分析値に基づき決定した。

### グレープフルーツ

- 07062 砂じょう、生

- 果実飲料

- 07063 ストレートジュース

- 07064 濃縮還元ジュース

- 07065 50%果汁入り飲料

- 07066 20%果汁入り飲料

- 07067 缶 詰

「グレープフルーツ」は、主として米国のフロリダ、カリフォルニア等で栽培され、その果肉の色により白肉種（ダンカン、マーシュシードレス等）と紅肉種（トムソンピンク、フォスターシードレス、レッドブラッシュ等）に大別される。また、我が国で消費されるほとんどが米国等からの輸入品である。

「砂じょう、生」の成分値は、白肉種及び紅肉種の分析値に基づき決定した。なお、プロビタミンA含量は、白肉種と紅肉種に相違がみられたので、白肉種の成分値を本表に示し、紅肉種の成分値を備考欄に示した。

「果実飲料」は、日本農林規格の分類が改定されたのに伴い、「ストレートジュース」（四訂成分表の「天然果汁」）、「濃縮還元ジュース」、「50%果汁入り飲料」（同「果汁飲料」）及び「20%果汁入り飲料」（同「果汁入り清涼飲料」）に分別して収載した。成分値は、市販品の分析値に基づき決定した。

「缶詰」の成分値は、ライトシラップ漬（可溶性固形分：14%以上18%未満）の分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

#### ココナッツ

- 07068 （欠番）

- 07157 ココナッツウォーター

- 07158 ココナッツミルク

五訂成分表（初版）において07068「ココナッツミルク」として収載していた成分値は、ココヤシの実に含まれる「ココナッツウォーター」の成分値であることから、五訂増補成分表からは、07068は欠番とし、改めて行った分析の結果に基づき決定した成分値を「ココナッツミルク」として収載するとともに、新たに「ココナッツウォーター」を収載食品として追加して成分値を収載した。

「ココナッツウォーター」は、ココヤシの果実に含まれる液体であり、分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

「ココナッツミルク」は、ココヤシの未熟な果実の胚乳（はいにゅう）で、液状である。成分値は、分析値に基づき決定した。なお、「ココナッツパウダー」は、種実類に収載した。

#### ごれんし<五斂子>

- 07069 生

新たに収載した「ごれんし」は、カタバミ科に属する常緑高木の果実で、スターフルーツとも呼ばれる。原産地はマレーシア、ジャワ、インド等諸説がある。黄色の長円形で断面が五角形をしており、多肉、多汁質で、甘味種と酸味種がある。成分値は、輸入品の分析値に基づき決定した。

#### さくらんぼ<桜桃>

- 07070 国産、生

- 07071 米国産、生

- 07072 缶 詰

四訂成分表の「おうとう」を「さくらんぼ」に名称変更した。桜桃（おうとう）は、中国産のミザクラの漢名で、スイートチェリー（甘果桜桃：ナポレオン、佐藤錦、高砂、日の出、蔵王錦等）とサワーチェリー（酸果桜桃：モレロ、アマレル等）に大別され、前者は生食用や加工用に、後者は加工用に利用されている。「生」は、前者のスイートチェリーを試料とした。



「生」は、国産のほか、米国産も輸入されているので、「国産」と「米国産」に分けて収載した。「国産、生」及び「米国産、生」の成分値は、それぞれ分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

「缶詰」の成分値は、ヘビーシラップ漬（可溶性固形分：18%以上22%未満）の分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

#### ざくろ<石榴>

- 07073 生

国産の「ざくろ」は小果種であり、流通量は少なく、市場に流通しているものの多くは、米国等からの輸入品（大果種）である。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。

#### さんぼうかん<三宝柑>

- 07074 砂じょう、生

「さんぼうかん」は、江戸時代、紀州侯に献上する際、三方に載せたところから、この名があるという。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。

#### シイクワシャー

- 07075 果汁、生

- 07076 10%果汁入り飲料

「シイクワシャー」は、かんきつ類の一種で沖縄県等で生産されている。生果として食用にすることは少なく、主に果汁を酸味用としたり、搾汁して果実飲料に利用される。「果汁、生」及び「10%果汁入り飲料」の成分値は、それぞれ分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

#### すいか<西瓜>

- 07077 生

「すいか」は、西瓜の唐宋音という。ウリ科のつる性一年草で、熱帯アフリカ原産である。「すいか」の品種は極めて多く、果肉の色には、赤色と黄色がある。成分値は、赤肉種の縞王マックス、紅こだまの分析値に基づき決定した。なお、四訂成分表作成の際に、主として露地で栽培される大玉種と施設で栽培されることの多い小玉種、また、果肉の赤色のものと黄色のものについて分析を行ったが、カロテンを除き各成分値間に明らかな差異が認められなかった。黄肉種のカロテン含量は赤肉種より少ないので、備考欄にその成分値を示した。

#### すだち<酢橘>

- 07078 果皮、生

- 07079 果汁、生

「すだち」は、比較的未熟果（緑色果）を採収し酸味用として利用する酸用かんきつである。また果皮は香料として調理に利用される。「果皮」及び「果汁」の成分値は、それぞれ緑色果の分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

#### (すもも類)<李類>

- にほんすもも

- 07080 生

- プルーン

- 07081 生

- 07082 乾

(すもも類)は、はたんきょうとも呼ばれ、バラ科に属する。中国が原産地で我が国には古くから渡来し、万葉集や日本書紀に李として登場している。(すもも類)には、欧州系、アメリカ系及び日本すももを含む東洋系がある。

「にほんすもも」の成分値は、分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

「プルーン」は、ヨーロッパすもも、西洋すももとも呼ばれ、果実は紫色で卵型をしており、国内では長野、

山形、青森が主産地である。四訂成分表の「すもも」の「乾果」を「プルーン」の「乾」に名称変更した。生果も利用されているので、新たに「生」の成分値を収載した。「生」の成分値は、分析値に基づき決定した。「乾」の成分値は、分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

#### だいたい<橙>

- 07083 果汁、生

「だいたい」の果実は球状で冬に黄色に熟し、翌年の夏になるとまた緑色にもどる。このことから代々の意かといわれ、また、橙の中国音の変化とする説もある。「だいたい」は、他のかんきつ類のように生果として果実を直接食用にすることは極めて少なく、通常、果汁を搾り酸味用として利用される。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。

#### タンゴール

- 07084 砂じょう、生

「タンゴール」は、みかん類とオレンジ類の雑種群の総称である。皮が剥(む)きやすく、肉質が柔軟多汁であることから、近年、生産量が増加している。清見、不知火(しらぬひ、市販通称名:デコボン)、マーコット、タンカン等がある。成分値は、不知火及び清見の分析値に基づき決定した。

#### タンゼロ

- 07085 砂じょう、生

「タンゼロ」は、みかん類と「ぶんたん」(文旦)あるいはグレープフルーツ類の雑種で、人為交雑あるいは自然交雑によるものが多数存在する。セミノール、ミネオラ等がある。成分値は、生産量の多いセミノールの分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

#### チェリモヤ

- 07086 生

新たに収載した「チェリモヤ」は、バンレイシ科に属する落葉小高木の果実で、原産地はペルーのアンデス山脈である。直径10~15cm、約600gのハート型で、果皮には鱗(うろこ)状の模様が入っている。果肉は白色で粘りがあり、クリーム状で芳香が強く、酸味が少しある。輸入品が多く流通しているが、我が国でもハウス栽培が行われている。成分値は、輸入品の分析値に基づき決定した。

#### ドリアン

- 07087 生

新たに収載した「ドリアン」は、パンヤ科に属する常緑高木の果実で、原産地はマレーシアやインドネシアのボルネオである。果肉はクリーム色で粘りがあり、果汁は少なく、特有の強烈な匂いがある。成分値は、輸入冷凍品の分析値に基づき決定した。

#### (なし類)<梨類>

- 日本なし

- 07088 生

- 07089 缶 詰

- 中国なし

- 07090 生

- 西洋なし

- 07091 生

- 07092 缶 詰

(なし類)は利用上大別すると「日本なし」(通称なし)、「中国なし」及び「西洋なし」(通称洋なし)の3種類に区分されるので、種類ごとに収載した。「日本なし」は、ニホンヤマナシを基本種として育成された果樹で、古くから栽培されている。一般に青なし(二十世紀、八幸、新世紀、菊水等)と赤なし(長十郎、新水、幸水、

豊水、新高、晩三吉等)に区別される。

「日本なし」の「生」の成分値は、四訂成分表作成の際に、青なし及び赤なしの代表的品種について分析を行ったが、糖度に若干の違いが認められたものの、両者の各成分値間には常に一定の傾向を示す明らかな差異が認められなかったことから、赤なし、青なしを区別せず、幸水、豊水及び二十世紀の分析値に基づき決定した。

「中国なし」は、我が国では鴨梨(ヤーリー)及び慈梨(ツーリー)の2品種が主なものである。「中国なし」の「生」の成分値は、これら2品種の分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

「西洋なし」は、「日本なし」と異なり、完熟前の堅い果実を収穫し室内で2週間程度追熟させた後、食用とするのが一般的である。「生」の成分値は、追熟果の分析値に基づき決定した。

「缶詰」の成分値は、「日本なし」及び「西洋なし」のヘビーシラップ漬(可溶性固形分:18%以上22%未満)の分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

#### なつみかん<夏蜜柑>

- 07093 砂じょう、生

- 07094 缶 詰

「なつみかん」の分類上の和名は、ナツダイダイである。ミカン科の常緑低木で、江戸中期に、山口県長門市で発見され、その後各地で広く栽培されるようになった。

「砂じょう」の成分値は、分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

「缶詰」の成分値は、ヘビーシラップ漬(可溶性固形分:18%以上22%未満)の分析値に基づき決定した。なお、四訂成分表の「マーマレード」は、ほとんど流通していないので削除した。

#### な つ め<棗>

- 07095 乾

新たに収載した「なつめ」は、クロウメモドキ科に属する落葉小高木の果実で、中国東北部、アフリカ北部、ヨーロッパ東南部等に広く原生し、我が国へは中国から渡来した。茶色の2~4cmの長だ円形で、中に1個の種子がある。成分値は、輸入品の分析値に基づき決定した。

#### なつめやし<棗椰子>

- 07096 乾

「なつめやし」は、ペルシャ湾岸からアラビア半島が原産地の常緑高木樹で、果実は3~7cmの長円形で、成分的には大部分が炭水化物で多量の果糖を含む。なつめやしの乾果はデーツと呼ばれ、イラン、インド、米国等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。

#### パインアップル

- 07097 生

- 果実飲料

- 07098 ストレートジュース

- 07099 濃縮還元ジュース

- 07100 50%果汁入り飲料

- 07101 10%果汁入り飲料

- 07102 缶 詰

- 07103 砂 糖 漬

「パインアップル」(別名パイナップル)は、パイナップル科の多年草であり、ブラジルが原産地で、熱帯、亜熱帯において栽培されており、我が国には1845年(弘化二年)にオランダ人が伝えた。沖縄県、鹿児島県で生産されるもののほか、台湾、フィリピン、ハワイ等から輸入されている。

「生」の成分値は、分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

「果実飲料」は、日本農林規格の改定に伴い、「ストレートジュース」(四訂成分表の「天然果汁」)「濃縮還元

ジュース」、「50%果汁入り飲料」(同「果汁飲料」)及び「10%果汁入り飲料」(同「果汁入り清涼飲料」)を収載した。成分値は、それぞれ分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

「缶詰」の成分値は、ヘビーシラップ漬(可溶性固形分:18%以上22%未満)の分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

「砂糖漬」の成分値は、分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

## ハスカップ

- 07104 生

新たに収載した「ハスカップ」は、スイカズラ科に属する小灌木の果実で、原産地はアジア北東部である。我が国では、北海道に群生地がある。分類上の和名はクロミノウゲイスカグラである。アイヌ語では「ハスカップ」と言い、古くから食用としてきたが、近年、北海道で栽培されるようになった。縦1~2cm、横0.7~1.2cmの長円形、白い果粉のついた青黒色で、独特の風味と甘酸っぱさがある。成分値は、栽培品の分析値に基づき決定した。

## はっさく<八朔>

- 07105 砂じょう、生

「はっさく」は、生果としての利用に限られており、加工品として利用されることはほとんどない。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。

## パッションフルーツ

- 07106 果汁、生

「パッションフルーツ」は、分類上の和名はクダモノトケイソウで、世界に400以上の品種が存在する。そのうち食用にされるものは、黄色種、紫色種等数種類に限られ、主として「果汁」が食用にされる。成分値は、黄色種と紫色種を試料とし、分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

## バナナ

- 07107 生

- 07108 乾

「バナナ」は、バショウ科の大形の多年草で、アジア熱帯地方が原産地であり、熱帯地域等で広く栽培されている。現在、我が国で消費されている「バナナ」のほとんどは、フィリピン、台湾等からの輸入品である。病害虫の国内侵入を防ぐため、植物防疫法(昭和26年法律第151号)により、完熟した「バナナ」の輸入は禁止されているので、未熟果(青バナナ)が輸入されている。青バナナは、加工室(むろ)において、15~20の温度で約1、000ppmのエチレンガスで処理し、黄色となるまで追熟させてから出荷されている。

「生」の成分値は、追熟果実の分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

乾燥バナナは、自然状態で完熟した果実を用いて、果皮つきのまま、果肉に皺(しわ)が生ずる程度まで天日で乾燥した後、剥(はく)皮し、更に乾燥を続けて、果肉が黄金色となり、表面に糖分が析出するまで乾燥させたものである。「乾」の成分値は、分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

## パパイヤ

- 07109 完熟、生

- 07110 未熟果、生

「パパイヤ」(別名パパイヤ)は、パパイヤ科に属し、アメリカ熱帯地方が原産地である。我が国で消費されている「パパイヤ」は、一部沖縄地方で生産、出荷されているが、その多くはハワイ等からの輸入品である。「パパイヤ」の食べ方としては、「完熟果」を食べる場合と、「未熟果」を調理して食べる場合があるので、両者を収載した。成分値は、それぞれの分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

## ピタヤ

- 07111 生

新たに収載した「ピタヤ」は、サボテン科に属する数属にわたる南米コロンビア原産の果実の総称である。10～12cmのだ円形で、紅色三角形の鱗(りん)片がついている。果皮には黄色、赤色、果肉には赤色、白色、あめ色等がある。成分値は、輸入品のレッドピタヤの分析値に基づき決定した。

#### ひゅうがなつ<日向夏>

- 07112 じょうのう及びアルベド、生
- 07113 砂じょう、生

「ひゅうがなつ」は、ニューサマーオレンジ、小夏みかんとも呼ばれ、食形態として果皮及びじょうのう膜を除く果肉のみ(砂じょう)を食べる場合と、果皮の表皮部分(フラベド)を数ミリの厚さに剥(はく)皮し、海綿状の果皮の一部(アルベド)及びじょうのう膜を含む果肉部分とを同時に食べる場合が多いので、この両者を収載した。成分値は、それぞれ分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

#### びわ<枇杷>

- 07114 生
- 07115 缶詰

「びわ」は、バラ科に属し、中国原産で、大分、山口、福井県等に自生するものもあるが、暖地で栽培されている。我が国で生産される品種のうち、多くは茂木及び田中である。

「生」の成分値は、これら2品種の分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

「缶詰」の成分値は、ヘビーシラップ漬(可溶性固形分：18%以上22%未満)の分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

#### ぶどう<葡萄>

- 07116 生
- 07117 干しぶどう
- 果実飲料
  - 07118 ストレートジュース
  - 07119 濃縮還元ジュース
  - 07120 70%果汁入り飲料
  - 07121 10%果汁入り飲料
- 07122 缶詰
- 07123 ジャム

「ぶどう」は、ブドウ科の落葉性つる植物で、中央アジアが原産地であり、古く中国から渡来し、現在では多数の品種が栽培されている。「ぶどう」は、多くの種(Species)から構成されており、栽培種の分化も複雑で品種も極めて多い。我が国で栽培されている主要品種は、デラウェア、キャンベル・アーリー、マスカット・ベリーA、甲州、ネオマスカット、ナイヤガラ、コンコード、巨峰、ピオーネ、高尾、マスカット・オブ・アレキサンドリア等であり、栽培形態も多岐にわたる。また、果色は赤色(赤、紫赤、灰赤、赤褐及びオレンジ赤) 黒色(紫黒、紫及び灰黒)及び白色(白、緑白、黄白及び黄)等多様であり、更に、果実の大きさも4倍体の大粒種から2倍体の小、中粒種までがある。

「生」の成分値は、上述の諸点に配慮してデラウェア、ベリーA、ネオマスカット、ピオーネ及び巨峰の分析を行ったが、品種間で、明らかな差異は認められなかったため、一括した成分値を示した。成分値は、分析値に基づき決定した。

「干しぶどう」は、ほとんどが輸入品である。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。

「果実飲料」は、日本農林規格の分類の改定に伴い、「ストレートジュース」(四訂成分表では「天然果汁」)、「濃縮還元ジュース」、「70%果汁入り飲料」(同「果汁飲料」)及び「10%果汁入り飲料」(同「果汁入り清涼飲料」)を収載した。成分値は、それぞれ分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

「缶詰」の成分値は、ヘビーシラップ漬（可溶性固形分：18%以上22%未満）の分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

「ジャム」の成分値は、分析値に基づき決定した。酸味料、ペクチン等を加えたものが市販されている。

#### ブルーベリー

- 07124 生

- 07125 ジャム

新たに収載した「ブルーベリー」は、ツツジ科に属する約20種の灌木の果実の総称で、米国で野生種より改良された2種（ハイブッシュブルーベリー及びラビットアイブルーベリー）が我が国で栽培されている。青黒色、直径1cm、1～2gの小球形の液果で、果肉は多汁質で甘酸っぱさがある。「生」の成分値は、ハイブッシュブルーベリーの分析値に基づき決定した。

「ジャム」の成分値は、市販品の分析値に基づき決定した。酸味料、ペクチン等を加えたものも市販されている。

#### ぶんたん<文旦>

- 07126 砂じょう、生

- 07127 ざぼん漬

「ぶんたん」は、別名ざぼんで、晩白柚、平戸文旦、石頭柚、麻豆白柚等のように、1個の果実が1kg以上に及ぶものから、麻豆文旦、本田文旦、江戸文旦等のように1kg内外のもの、更に土佐文旦（法元文旦）晩王柑、大橋、水晶文旦等のように0.6kg内外のものまである。

「砂じょう」の成分値は、流通量の多い晩白柚（ばんぺいゆ）の分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。なお、四訂成分表作成の際に、様々な大きさのものがある点に配慮して成分分析を行ったが、各成分値間には一定の傾向を示す明らかな差異が認められなかった。

「ざぼん漬」は、「ぶんたん」の果皮を砂糖漬けたもので、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。

#### ホワイトサポテ

- 07128 生

新たに収載した「ホワイトサポテ」は、ミカン科に属する常緑高木の果実で、原産地はメキシコである。直径7～8cmで、「りんご」と「かき」を合わせたような形状をしており、甘味と香りがある。成分値は、輸入品の分析値に基づき決定した。

#### ぼんかん<椪柑>

- 07129 砂じょう、生

「ぼんかん」のポンはインド西部の地名Poonaに当てた中国音からつけられたミカン科の常緑樹である。成分値は、国産果実の分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

#### まくわうり<甜瓜>

- 07130 生

「まくわうり」は、植物学上メロンと同一種で、白肉種（菊甜瓜、黄金甜瓜等）及び黄肉種（甘露等）に大別される。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。なお、四訂成分表作成の際に、両種の主要品種について分析を行ったが、両種の成分値間にはカロテン含量を除き常に一定の傾向を示す明らかな差異が認められなかった。カロテン含量は、黄肉種を本表に、白肉種は備考欄にそれぞれの成分値を示した。

#### マルメロ

- 07131 生

新たに収載した「マルメロ」は、バラ科に属する落葉樹で、原産地は中央アジアである。形は「西洋なし」に似ており、黄色で香りが強い。長野県の地域特産品で、シラップ漬、ジャム、薬用果実酒等の加工に利用され

る。成分値は、分析値に基づき決定した。

## マンゴー

- 07132 生

「マンゴー」は、ウルシ科の常緑樹で、熱帯アジアが原産であり、代表的な熱帯果樹として各地で広く栽培されている。我が国で消費される「マンゴー」の多くは輸入品である。成分値は、メキシコ産及びフィリピン産果実の分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

## マンゴスチン

- 07133 生

新たに収載した「マンゴスチン」は、オトギリソウ科に属する常緑高木の果実で、原産地はマレーシアである。厚いへたがあり、「かき」のような形状をした平たい丸形で、暗紫色をしている。内部は5～8個に分かれ、白く緻（ち）密で液汁に富み、その中に扁平の種子がある。成分値は、流通量の多い輸入冷凍果実の分析値に基づき決定した。

## メロン

- 07134 温室メロン、生

- 07135 露地メロン、生

「メロン」は、ウリ科のつる性一年草で、インドから西アジアの原産といわれ、古く西洋に渡り、現在では世界中で栽培されている。「メロン」は、カンタロープ(Cantalope)、網目メロン(Netted melon)及び冬メロン(Winter melon)の3種に大別される。主に温室内で栽培されるものを、「温室メロン」(品種名：アールスナイト、アールスメロン及びクレストアールス)として収載した。「露地メロン」(品種名：アムス、アンデス、クインシー、プリンス、コザック、夕張メロン等)は、地中海沿岸を原産地とするものと、アジアを原産地とする「まくわうり」との交配により育成されたものがある。

「温室メロン」の成分値は、流通量の多いアールスナイト、アールスメロン及びクレストアールスの分析値に基づき決定した。

「露地メロン」の成分値は、流通量の多いアムス、アンデス及びクインシーの分析値に基づき決定した。なお、赤肉種は白肉種に比較してカロテン含量が多いので、備考欄にその成分値を示した。

## (もも類) <桃類>

- もも

- 07136 生

- 07137 30%果汁入り飲料(ネクター)

- 缶詰

- 07138 果 肉

- 07139 液 汁

- ネクタリン

- 07140 生

「もも」は、バラ科に属し、中国黄河上流地域原産で、古くから渡来していたらしく、弥生時代の遺跡からも核が出土する。記録には正倉院文書、延喜式等に見られる。現在広く栽培されている品種は、明治以降ヨーロッパ、中国から導入された品種を我が国で育成したもので、独特の品種群が形成されている。「ネクタリン」は、果実表面が無毛性でももより派生した一変種である。

「もも」の「生」は、流通量の多い浅間白桃、あかつき、大久保、ゆうぞら、川中島白桃等を試料とし、一括した成分値を示した。成分値は、分析値に基づき決定した。

四訂成分表の「果肉飲料」を日本農林規格の改定に伴い、「30%果汁入り飲料(ネクター)」に改めた。成分値は、分析値に基づき決定した。

「缶詰」の「果肉」及び「液汁」の成分値は、ヘビーシラップ漬（可溶性固形分：18%以上22%未満）の分析値及び四訂成分表成分値に基づきそれぞれ決定した。なお、黄肉種のカロテン含量は白肉種と比較して多いので、備考欄にその成分値を示した。

「ネクタリン」は、市場流通量の多いフレーバートップ、ファンタジア及び秀峰を試料とし、一括した成分値を示した。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。

#### やまもも<山桃>

- 07141 生

新たに収載した「やまもも」は、ヤマモモ科に属する常緑高木の果実で、四国、九州、沖縄の暖かい沿岸地方に自生しているが、特産果樹として栽培も行われている。赤紫色で、表面に多汁質の突起が密生している。甘味が強く生食のほかジャム、果実酒等に利用される。成分値は、栽培品の分析値に基づき決定した。

#### ゆず<柚子>

- 07142 果皮、生

- 07143 果汁、生

「ゆず」は、ミカン科の常緑樹で、中国の揚子江上流が原産地とされる。果実は扁球形で、芳香があり黄色に熟す。「果汁」は酸味用として利用し、「果皮」は柚子みそ、佃煮、粉末調味料あるいは菓子原料として広く利用されるので、これらを分けて収載した。成分値は、それぞれ分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

#### ライチ<荔枝>

- 07144 生

新たに収載した「ライチ」は、わいしとも呼ばれ、ムクロジ科に属する常緑高木の果実で、原産地は中国である。果実は球形で、赤茶色の硬い果皮には鱗（うろこ）状の模様がある。果肉は白く半透明で柔らかく、多汁質で甘く、芳香がある。成分値は、輸入冷凍品の分析値に基づき決定した。

#### ライム

- 07145 果汁、生

我が国で消費される「ライム」は、米国産、メキシコ産等の輸入品で、「果汁」は酸味用として広く使われる。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。

#### ラズベリー

- 07146 生

新たに収載した「ラズベリー」は、バラ科に属するキイチゴ類の一種である。原産地は北ヨーロッパで、栽培はヨーロッパ、米国等の高緯度地域で行われている。果皮の色（赤、黒、紫）により品種が分類されている。果実は2~3gで甘味が強く、熟すると花托（かたく）から離脱する。成分値は、輸入品の赤ラズベリーの分析値に基づき決定した。

#### りゅうがん<龍眼>

- 07147 乾

「りゅうがん」は、ムクロジ科の常緑樹で、中国南部が原産地といわれる。我が国で利用されている「りゅうがん」は、台湾等からの輸入品である。成分値は、台湾産果実の分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。なお、四訂成分表の「冷凍果」はほとんど流通していないので削除した。

#### りんご<苹果、林檎>

- 07148 生

- 果実飲料

- 07149 ストレートジュース

- 07150 濃縮還元ジュース

- 07151 50%果汁入り飲料



- 07152 30%果汁入り飲料
- 07153 缶 詰
- 07154 ジ ャ ム

「りんご」は、バラ科に属し、アジア西部からヨーロッパ東南部が原産地で、古くから栽培されている。江戸末期に渡来し、明治時代になって本格的な導入が行われた。漢名は苹果であり、慣用的に林檎を用いる。

「生」は、流通の多いふじ、つがる、王林、千秋、ジョナゴールド等を試料とし、一括した成分値を示した。成分値は、分析値に基づき決定した。

「果実飲料」は、日本農林規格の分類の改定に伴い、「ストレートジュース」(四訂成分表の「天然果汁」)、「濃縮還元ジュース」、「50%果汁入り飲料」(同「果汁飲料」)及び「30%果汁入り飲料」(同「果汁入り清涼飲料」)を収載した。「ストレートジュース」の成分値は、混濁タイプの分析値及び四訂成分表に基づき決定した。「濃縮還元ジュース」は、濃縮果汁を希釈して搾汁時の状態に戻したもので、成分値は、混濁タイプとクリアタイプの分析値及び四訂成分表成分値(5倍濃縮)に基づき決定した。「50%果汁入り飲料」及び「30%果汁入り飲料」の成分値は、混濁タイプとクリアタイプの混合試料の分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

「缶詰」の成分値は、ヘビーシラップ漬(可溶性固形分:18%以上22%未満)の分析値に基づき決定した。

「ジャム」の成分値は、市販品の分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。酸化防止剤、酸味料、ペクチン等を加えたものが市販されている。

#### レ モ ン<檸檬>

- 07155 全果、生
- 07156 果汁、生

「レモン」は、ミカン科の常緑樹で、インドが原産地である。「全果」を食べる場合と、「果汁」を酸味用として利用する場合がある。成分値は、それぞれ分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。