

## 10) 魚 介 類

魚介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。

- ① 魚介類の多くは、天然に生息するものを漁獲するため、同一魚種であっても、漁場、漁期、魚体の大きさ、成熟度等により成分値が変動し、また個体差も大きい。これらの変動要因を考慮し、成分値を決定した。
- ② 魚類に含まれる炭水化物の量は、植物性食品と比べ微量であり、差し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。
- ③ 調理した食品は、「焼き」、「水煮」、「蒸し」及び「ゆで」を収載し、調理する前の食品（生又は干し）と同一の試料を用いて、調理し分析した。なお、中型及び大型魚の試料は、三枚下ろしの片身の一方を「生」、他方を「焼き」又は「水煮」の試料とした。各食品の調理方法の概要を表14に示した。
- ④ 小型魚の「焼き」は、1尾を内臓込みで焼き、焼き上がり後に頭、骨、内臓等を除去して試料とした。「焼き」による水分の減少、腹腔内脂肪の可食部への移行等から、「生」と「焼き」の成分値の間に整合性を欠くものがある。

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。

### <魚 類>

#### あいなめ<鮎並>

－10001 生

「あいなめ」は主に関東地方の呼称で、関西ではあぶらめ、北海道、東北ではあぶらこという。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。

#### あこうだい<阿侯鯛>

－10002 生

「あこうだい」は、めめけ類であこうともいう。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。

### (あ じ 類)

#### －ま あ じ<真鯨>

－10003 生

－10004 水 煮

－10005 焼 き

－10006 開き干し、生

－10007 開き干し、焼き

「まあじ」は国内各地で漁獲されるため、6カ所を選定し、同一時期に漁獲したものを試料とした。

「生」の成分値は、分析値に基づき決定した。「水煮」及び「焼き」の成分値は、分析値及び成分変化率に基づき決定した。

「開き干し」は、あじの腹を開き、内臓等を除去し、食塩水に浸漬後乾燥したものである。「開き干し」の「生」の成分値は、分析値及び四訂成分表成分値、「焼き」の成分値は、分析値、四訂成分表成分値及び成分変化率に基づき決定した。

#### －たいせいようあじ<大西洋鯨>

－10008 生

－10009 水 煮

－10010 焼 き

「たいせいようあじ」は、北欧海域で漁獲、輸入したもので、新たに収載した。「生」の成分値は、分析値に基づき決定した。「水煮」及び「焼き」の成分値は、分析値及び成分変化率に基づき決定した。

#### －むろあじ<室鯨>

- －10011 生
- －10012 焼 き
- －10013 開き干し
- －10014 く さ や

「むろあじ」は、刺身や塩焼きとしても食用とするが、肉は脂肪が少なく締まっているため、干物、特に「くさや」の原料となる。「生」、「焼き」及び「開き干し」を新たに収載した。成分値は、「生」及び「開き干し」は分析値に基づき、「焼き」は分析値及び成分変化率に基づきそれぞれ決定した。

「くさや」は、開いた魚体を独特の組成と臭いを持った長年保存してあるくさや汁（長年繰り返し使用することにより、魚体からしみ出したエキス分や油分とともに熟成した塩水）に浸漬した後、干したものである。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。

#### あ な ご<穴子>

- －10015 生
- －10016 蒸 し

「あなご」には、マアナゴ、クロアナゴ、ゴテンアナゴ等があるが、一般にはマアナゴを指し、これを試料とした。「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。「蒸し」の成分値は、背開きし、蒸し上げたものの分析値、四訂成分表成分値及び成分変化率に基づき決定した。

#### あ ま ご<天魚>

- －10017 養殖、生

「あまご」は河川に生息し、「やまめ」に似た形態で同じサケ属であるが、「あまご」の体表に見られる赤い斑点で両者は区別できる。「あまご」の降海型をさつきますという。近年、養殖が盛んに行われており、新たに収載した。成分値は、分析値に基づいて決定した。

#### あ ま だ い<甘鯛>

- －10018 生
- －10019 水 煮
- －10020 焼 き

「あまだい」には、アカアマダイ、キアマダイ及びシロアマダイがあるが、一般にはアカアマダイを指し、これを試料とした。「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。「水煮」及び「焼き」の成分値は、分析値、四訂成分表成分値及び成分変化率に基づき決定した。

#### あ ゆ<鮎>

- －10021 天然、生
- －10022 天然、焼き
- －10023 天然、内臓、生
- －10024 天然、内臓、焼き
- －10025 養殖、生
- －10026 養殖、焼き
- －10027 養殖、内臓、生
- －10028 養殖、内臓、焼き
- －10029 う る か

「あゆ」は、河川で成長したものを「天然」、人工飼料により養殖したものを「養殖」とした。「焼き」は全魚体を焼いた後、皮を含む筋肉部を「焼き」とし、内臓部を「内臓、焼き」とした。「生」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。「焼き」の成分値は、いずれも分析値、四訂成分表成分値及び成分

変化率に基づき決定した。

「うるか」は「あゆ」の卵巣、精巣、内臓等の塩辛である。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。

#### アラスカめぬけ<アラスカ眼拔>

－10030 生

新たに収載した「アラスカめぬけ」は、ベーリング海で多量に漁獲され、切り身、フィレー（三枚下ろし）あるいはドレス（頭と内臓を除去したもの）の形態で流通し、商品名あかうおとして販売されている。成分値は、切り身の分析値に基づき決定した。

#### あんこう<鮫鱈>

－10031 生

－10032 きも、生

「あんこう」は種類が多いが、魚市場ではキアンコウを指し、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。「きも」は肝臓のことで、「きも」だけ輸入されることがあるので、国産品と輸入品を試料とした。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。

#### いかなご<玉筋魚>

－10033 生

－10034 煮 干 し

－10035 つくだ煮

－10036 あ め 煮

小型の「いかなご」をこうなごともいい、「煮干し」、「つくだ煮」、「あめ煮」等の原料として用いられる。「煮干し」は、小型魚を食塩水でゆで上げた後、乾燥したものである。「つくだ煮」は、小型魚を砂糖、しょうゆを主体とする調味液とともに煮詰めたものである。「あめ煮」は、砂糖の一部を水あめに代替したもので、照りを特徴とする。全魚体を試料とし、成分値は、「生」は分析値に基づき、その他の食品は市販品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。

#### い さ き<伊佐幾、伊佐木>

－10037 生

「いさき」は、いさぎとも呼ばれる。幼魚にはしまがあり、近似種のシマイサキと混同されるが、成長すると消える。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。

#### いしだい<石鯛>

－10038 生

新たに収載した「いしだい」はイシダイ科に属し、タイ科の「まだい」や「くろだい」等と異なる。幼魚は縞模様があることからまだい、老成魚の雄は吻部が黒くなることからくちぐるとも呼ばれる。成分値は、分析値に基づき決定した。

#### いとよりだい<糸縷鯛>

－10039 生

－10040 す り 身

「いとよりだい」は、いとよるとも呼ばれる。「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。

新たに収載した「すり身」の成分値は、そこいとより冷凍すり身の輸入品の分析値に基づき決定した。

#### いぼだい<疣鯛>

－10041 生

「いぼだい」は、マナガツオの類であるが、腹びれのある点が異なる。小型のものは干物の原料となる。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。

(いわし類)

－うるめいわし<潤目鰯>

- －10042 生
- －10043 丸干し

－かたくちいわし<片口鰯>

- －10044 生
- －10045 煮干し
- －10046 田作り

－まいわし<真鰯>

- －10047 生
- －10048 水 煮
- －10049 焼 き
- －10050 塩いわし
- －10051 生干し
- －10052 丸干し

－めざし

- －10053 生
- －10054 焼 き

－しらす干し

- －10055 微乾燥品
- －10056 半乾燥品
- －10057 たたみいわし

－みりん干し

- －10058 かたくちいわし
- －10059 まいわし

－缶 詰

- －10060 水 煮
- －10061 味 付 け
- －10062 トマト漬
- －10063 油 漬
- －10064 か ば 焼

いわしは、「うるめいわし」、「かたくちいわし」、「まいわし」等(いわし類)の総称である。

「丸干し」は、いわしをそのまま食塩水に浸漬後、乾燥したものである。本編では「生干し」より乾燥度の高いいわゆる上干し品に相当するものを「丸干し」とした。「うるめいわし」の「生」及び「丸干し」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。

「かたくちいわし」は、しこいわし、ひしこ、せぐろともいう。「煮干し」は、小型のかたくちいわしを食塩水でゆで上げた後、水切り乾燥を行ったものである。「田作り」は、小型のかたくちいわしを素干しにしたものである。「生」、「煮干し」及び「田作り」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。

「まいわし」は、体長により、約3～4cm以下をしらす、約9～10cm以下を小羽(こば)、約13cm以下を中羽(ちゅうば)、それ以上を大羽(おおば)と分けて呼ぶことがある。「まいわし」は漁場、漁期、大きさ等により、可食部の脂質量に2～30%の中が見られるが、「生」成分値は、国内6カ所で漁獲された、大きさの異なる

試料の分析値に基づき決定した。「水煮」及び「焼き」の成分値は、分析値及び成分変化率に基づき決定した。「塩いわし」は缶詰等の加工原料となるもので、大羽のまいわしをそのまま食塩に漬け込んだものである。「生干し」は、中羽又は大羽のまいわしをそのまま食塩水に漬けた後、短時間乾燥したものである。「塩いわし」、「生干し」及び「丸干し」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。

「めざし」は、かたくちいわし又は小羽若しくは中羽のまいわしをそのまま食塩水に浸漬後、串又は藁（わら）を片眼から下あごに通し、これをつり下げて乾燥したものである。「めざし」の「生」の成分値は、分析値及び四訂成分表成分値に基づき、「焼き」の成分値は、分析値、四訂成分表成分値及び成分変化率に基づき決定した。

「しらす干し」は、かたくちいわし、まいわし等の稚魚を塩水で煮熟後、軽く乾燥したものであり、消費地によりかなり硬さの嗜好傾向が異なるため、主に関東に出荷される多水分の「微乾燥品」と、主に関西に出荷される低水分の「半乾燥品」が製造されているので、新たに分けて収載した。成分値は、それぞれ分析値に基づいて決定した。

「たたみいわし」は、かたくちいわし、まいわし等のごく小型の稚魚を簀（す）の上に四方形に漉（す）きあげ、そのまま乾燥したものである。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。

「みりん干し」は、いわしを腹開きし、頭部、背骨、内臓等を除去し、しょうゆ、みりん等を主体とする調味液に浸漬した後、乾燥したものである。「みりん干し」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「水煮」、「味付け」、「トマト漬」は、主に中羽又は大羽のまいわしの頭部及び内臓を除去した後、それぞれ、食塩水、食塩水としょうゆを主体とする調味液又はトマトピューレーとともに缶詰にしたものである。

「油漬」は、オイルサーディンともいわれる。主として小羽のまいわしの頭部、内臓等を除去し、軽く乾燥してから、食用油中で加熱脱水し、油とともに缶詰にしたものである。「かば焼き」は、腹開きし、頭部、内臓等を除去したものを焙（ばい）焼して、しょうゆ、砂糖等を主体とする調味液とともに缶詰にしたものである。「缶詰」の「水煮」、「味付け」、「トマト漬」、「油漬」及び「かば焼」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。

## い わ な<岩魚>

－10065 養殖、生

「いわな」は、近年、養殖が盛んに行われており、新たに収載した。成分値は、分析値に基づき決定した。

## う ぐ い<鰯>

－10066 生

「うぐい」は、はや、あかはらともいわれる。淡水型と降海型があるが、成分値は、淡水型試料の分析値に基づき決定した。

## う な ぎ<鰻>

－10067 養殖、生

－10068 きも、生

－10069 白 焼 き

－10070 か ば 焼

「うなぎ」は、ヨーロッパ種が輸入されているので、「養殖、生」は国産種とヨーロッパ種を試料とし分析したが、分析値に大差が見られなかったので、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。「きも」は内臓を指す。「白焼き」は、養殖うなぎを開きにし、頭、骨、内臓等を除去し、たれを付けずにそのまま串焼きにしたものである。「かば焼き」は、白焼きにしょうゆ、砂糖等からなる調味液（たれ）を塗布して焼き上げたものである。関東式の料理店で売られるかば焼きは焼き上げる前に蒸しの工程を行うことがあるが、本編ではこの工程を行わず製造され、通常包装して店頭で販売されているものを分析した。「きも、生」、「白焼き」及び「かば焼き」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。

### うまづらはぎ<馬面剥>

－10071 生

－10072 味付け開き干し

「うまづらはぎ」は、「かわはぎ」と同じくはげとも呼ばれる。「味付け開き干し」は、頭部を除き、皮をはいで開いたものを調味液に浸漬した後、乾燥したものである。「生」及び「味付け開き干し」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。

### え い<鱧>

－10073 生

「えい」には、アカエイ、トビエイ、ガンギエイ等があるが、一般にはアカエイを指す。食用部位は皮を除いた肉質部及び軟骨部である。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。

### え そ<狗母魚>

－10074 生

「えそ」は、えそ類の総称であるが、一般にはマエソ、南日本ではアカエソを指す。いずれも練り製品原料として広く用いられている。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。

### おいかわ<追河>

－10075 生

関東ではやまべ、関西でははや、はえ等と呼ばれる淡水魚である。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。

### おおさが<大佐賀、大逆>

－10076 生

「おおさが」は、千葉県銚子以北に生息する深海性の大型のフサカサゴ科の魚で、新たに収載した。成分値は、分析値に基づき決定した。

### おこぜ<虎魚>

－10077 生

「おこぜ」は、フサカサゴ科、オニオコゼ科、ダンゴオコゼ科、ハオコゼ科及びイボオコゼ科の魚の総称である。一般に食用とされるオニオコゼ科のオニオコゼを試料とし、新たに収載した。成分値は、分析値に基づき決定した。他にミシマオコゼ、カジカ、ヨシノボリ等形の似ている魚をおこぜと呼ぶ地方があるが別種である。

### おひょう<大解>

－10078 生

「おひょう」は、かれい類の中では最も大きい。東北地方以北、日本海北部、オホーツク海、ベーリング海、北米大陸太平洋岸等に広く分布する。新たに収載し、成分値は、輸入品の分析値に基づき決定した。

### かさご<笠子>

－10079 生

「かさご」はフサカサゴ科カサゴ属の魚であるが、近縁種を含めて「かさご」という場合もある。同科メバル属の「めばる」と混同しやすいが別種である。新たに収載し、成分値は分析値に基づき決定した。

### かじか<鰻>

－10080 生

－10081 水 煮

－10082 つくだ煮

「かじか」は、海産のかじか類もあるが、北陸地方で、ごりと呼ばれる淡水産を試料とした。「つくだ煮」は、小型魚全体を砂糖、しょうゆを主体とする調味液とともに煮詰めたもので、商品名ごりの佃煮を試料とした。「生」及び「つくだ煮」の成分値は、分析値及び四訂成分表成分値に基づいて決定した。「水煮」の成分値は、分析値、

四訂成分表成分値及び成分変化率に基づき決定した。

(かじき類)

－くろかじき<黒梶木>

－10083 生

－まかじき<真梶木>

－10084 生

－めかじき<目梶木>

－10085 生

四訂成分表の「かじき」を、(かじき類)として「くろかじき」、「まかじき」及び「めかじき」に分けて収載した。

「くろかじき」は、体長4.5mに達する大型魚である。成分値は、分析値に基づき決定した。

「まかじき」は、体長4mに達する温帯、熱帯に生息する大型魚であり、輸入品を試料とした。成分値は、分析値に基づき決定した。

「めかじき」は、体長4mに達する大型魚であり、他のカジキ類に比べ眼が大きく、腹びれがない魚で、扁平で著しく長い吻(ふん：くちばしのとがった部分)が特徴である。輸入品を試料とした。成分値は、分析値に基づき決定した。

(かつお類)

－か つ お<鰹>

－10086 春獲り、生

－10087 秋獲り、生

－そうだがつお<宗太鰹>

－10088 生

－加 工 品

－10089 な ま り

－10090 なまり節

－10091 かつお節

－10092 削 り 節

－10093 削り節つくだ煮

－10094 角 煮

－10095 塩 辛

－缶 詰

－10096 味付け、フレーク

－10097 油漬、フレーク

「かつお」は、日本近海で春に索餌のため北上する群(通称、初がつお)と、秋に産卵のため南下する群(通称、戻りがつお)が漁獲される。索餌回遊前後で、特に脂溶性成分に差が見られたので、新たに「春獲り」及び「秋獲り」に分けて収載した。成分値は、それぞれ分析値に基づき決定した。

「そうだがつお」には、マルソウダとヒラソウダの2種があるが、分析値には差異が見られなかったので、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。

「なまり」は、かつおの身を蒸したものである。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。

「なまり節」は、かつおを三枚下ろしにした片身又は片身をさらに背側と腹側に分けたものを煮熟してから、一回焙(ばい)乾したものである。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。

「かつお節」は、「なまり節」にさらに焙乾を繰り返し、かび付けを行ってから、天日あるいは乾燥機で乾しあ

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。

新たに収載した「削り節」は、「かつお節」を機械で薄片とし、少量ずつ窒素ガスと共にガスバリア性の袋に密封したものを試料とした。成分値は、分析値に基づき決定した。

「削り節つくだ煮」は、「かつお節」を削った薄片を調味液とともに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。

「角煮」は、「かつお」の肉を煮熟した後、焙乾し、角切りにしてしょうゆを主体とする調味液とともに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。

「塩辛」は、「かつお」の内臓を塩漬けし熟成したもので、酒盗（しゅとう）と呼ばれている。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。

「缶詰」の「味付け、フレーク」は、ほぐした魚肉等を調味油と共に缶詰にしたものである。「油漬、フレーク」は、蒸煮肉を食用植物油と共に缶詰にしたものであり、四訂成分表の「油漬け」を名称変更した。成分値は、それぞれ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。なお、四訂成分表収載の「水煮」は、最近生産がされていないので削除した。

#### か ま す<鮪>

－10098 生

－10099 焼 き

「かます」には、アカカマス、アオカマス、ヤマトカマス等があるが、一般にはアカカマスを指し、これを試料とした。「生」の成分値は、分析値に基づき決定した。「焼き」の成分値は、分析値及び成分変化率に基づき決定した。

#### (かれい類)

－まがれい<真鱈>

－10100 生

－10101 水 煮

－10102 焼 き

－まこがれい<真子鱈>

－10103 生

－子持ちがれい

－10104 生

－10105 水 煮

－10106 干しかれい

日本近海には20種ほどの食用となる(かれい類)が生息する。四訂成分表の(かれい類)として代表的な種である「まがれい」と「まこがれい」に分けて収載した。「まこがれい」は、眼隔隆起に鱗(うろこ)があることで「まがれい」と区別できる。「まがれい」及び「まこがれい」の「生」の成分値は、それぞれ分析値に基づき決定した。「まがれい」の「水煮」及び「焼き」の成分値は、分析値及び成分変化率に基づき決定した。

「子持ちがれい」は、抱卵したかれい類に対する市販通称名で、通常切り身等として市販されているものである。あかがれいとばばがれい(別名:なめたがれい)を試料としたが、分析値に相違がなかったので一括した成分値を示した。「生」の成分値は、分析値に基づき決定した。「水煮」の成分値は、分析値及び成分変化率に基づき決定した。

「干しかれい」は、かれいの卵巣以外の内臓を除き、食塩水に漬け、乾燥したものである。やなぎむしがれい(別名:やなぎがれい)とむしがれいの干物を試料としたが、分析値に相違がなかったので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。

#### かわはぎ<皮剥>

－10107 生

日本近海のかわはぎ類は、種類が多いが、一般に食用とされるのは「かわはぎ」と「うまづらはぎ」である。新たに「かわはぎ」を収載した。成分値は、分析値に基づき決定した。

かんぱち<間八>

－10108 生

「ぶり」の近縁種で、近年は養殖も盛んに行われている。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。

き す<鱻>

－10109 生

キス科には、シロギス、アオギス、ホシギス等があるが、一般的には「きす」といった場合シロギスを指す。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。

き ち じ<喜知次>

－10110 生

「きちじ」は、北海道、東北地方できんきんとも呼ばれ、干物としても珍重される。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。

きびなご<吉備奈仔>

－10111 生

－10112 調味干し

「きびなご」は、ウルメイワシの仲間できびいわしとも呼ばれる。「調味干し」は、きびなごを食塩水に浸漬した後、軽く塩抜きしてから、しょうゆを主体とする調味液に漬け、乾燥したもので、市販品を試料とした。「生」及び「調味干し」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。

キャビア

－10113 塩 蔵 品

「キャビア」はチョウザメの卵を塩蔵したもので、新たに収載した。主にロシア、イラン等で生産され、薄い緑色又は灰色をした大粒のものが上質とされる。成分値は、輸入品の分析値に基づき決定した。なお、北欧産のランプフィッシュ（だんごうおの一種）の卵を塩蔵した黒色で比較的安価な「キャビア」の代用品も市販されているが、本製品とは異なる。

キングクリップ

－10114 生

「キングクリップ」は近縁種のリングと共に、キング又はなまずと呼ばれ、多くの場合、区別せずに流通している。いずれも南半球海域で漁獲される。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。

ぎんだら<銀鱈>

－10115 生

「ぎんだら」は、ホッケやアイナメの近縁種であり、「たら」とは別種である。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。

きんめだい<金眼鯛>

－10116 生

「きんめだい」は、単にきんめとも呼ばれる。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。

ぐ ち<石魚、魚免>

－10117 生

－10118 焼 き

「ぐち」はニベ科のイシモチ（しろぐち）、キグチ、クログチ、フウセイ、ニベ、オオニベ、ホンニベ等の総称

であり、イシモチを試料とした。「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。「焼き」の成分値は、分析値、四訂成分表成分値及び成分変化率に基づき決定した。

#### こ い<鯉>

- 10119 養殖、生
- 10120 養殖、水煮
- 10121 養殖、内臓、生

「こい」は、ほとんどが養殖であり、これを試料とした。「生」の成分値は、分析値に基づき決定した。「水煮」の成分値は、分析値及び成分変化率に基づき決定した。

内臓は、胆嚢(たんのう)に苦みがあり、通常、調理の際に取り除くので、「内臓、生」は、胆嚢を含まないものを試料とした。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。

#### (こち類)

- こち<鯛>
- 10122 生
- めごち<雌鯛>
- 10123 生

「こち」は千葉、新潟以西に分布するコチ科の魚で、新たに収載した。からごち、ぜにごち、ほんこち、まごち等地方によって呼び名が異なる。成分値は、分析値に基づき決定した。おにごち及び「めごち」は同じコチ科であるが別種である。

「めごち」は、南日本、黄海、東シナ海に分布するコチ科の魚で、新たに収載した。成分値は、分析値に基づき決定した。関東地方で俗に言われるめごちは多くの場合、ネズミゴチ(別名のどくさり)、ヤリヌメリ、ヌメリゴチ(別名ねずっぱ)等のネズツポ科ネズツポ属の魚であり、本種とは別種である。

#### このしろ<鯨>

- 10124 生
- 10125 甘酢漬

「このしろ」は、小型のものを、こはだ又はつなしという。「甘酢漬」は三枚下しにしたものに食塩をふり、浸出した液汁を除去した後、砂糖等を加えた食酢に漬けたものである。市販品を試料とした。成分値は、「生」及び「甘酢漬」の分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

#### (さけ・ます類)

- からふとます<樺太鱒>
- 10126 生
- 10127 焼 き
- 10128 塩 ま す
- 10129 水煮缶詰
- ぎんざけ<銀鮭>
- 10130 養殖、生
- 10131 養殖、焼き
- さくらます<桜鱒>
- 10132 生
- 10133 焼 き
- しろさけ<白鮭>
- 10134 生
- 10135 水 煮

- 10136 焼 き
- 10137 新巻き、生
- 10138 新巻き、焼き
- 10139 塩 ざ け
- 10140 イ ク ラ
- 10141 す じ こ
- 10142 め ふ ん
- 10143 水煮缶詰

—たいせいようさけ<大西洋鮭>

- 10144 養殖、生
- 10145 養殖、焼き

—にじます<虹鱒>

- 10146 海面養殖、生
- 10147 海面養殖、焼き
- 10148 淡水養殖、生

—べにざけ<紅鮭>

- 10149 生
- 10150 焼 き
- 10151 く ん 製

—ますのすけ<鱒の介>

- 10152 生
- 10153 焼 き

四訂成分表の「さけ」はしろさけを収載し、「ます」はからふとます及びさくらますを総称した「ほんます」と、「にじます」を収載しているが、(さけ・ます類)として「からふとます」、「ぎんざけ」、「さくらます」、「しろさけ」、「たいせいようさけ」、「にじます」、「べにざけ」及び「ますのすけ」に分けて収載した。一般にサケは、「しろさけ」を指すことが多いが、「べにざけ」等を含めている場合もある。なお、北日本でほんますと称する場合はからふとますを指し、東京市場でほんますと称する場合はさくらますを指すことが多い。

「からふとます」は海産のサケ属中で最も小型の魚で、北海道の河川に遡(そ)上するが、輸入も多い。「生」及び「焼き」は輸入品を試料とした。「生」の成分値は、分析値に基づき決定した。「焼き」の成分値は、分析値、四訂成分表成分値及び成分変化率に基づき決定した。

「塩ます」は、内臓等を除去したからふとますを塩漬けにしたものである。成分値は、分析値に基づき決定した。

「水煮缶詰」は、からふとますの胴部を背骨に対し直角に切断したものを、食塩とともに缶詰にしたものである。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。

「ぎんざけ」は沿海州中部からカリフォルニアへかけての北太平洋に分布するが、我が国にはほとんど回遊してこない。現在は養殖魚を輸入したものが多く流通している。我が国でも卵を輸入し、東北地方で海面養殖しており、これを試料とした。「生」の成分値は、分析値に基づき決定した。「焼き」の成分値は、分析値及び成分変化率に基づき決定した。

「さくらます」は降海型の魚で、河川残留型を「やまめ」あるいはやまべと呼ぶ。「生」の成分値は、分析値に基づき決定した。「焼き」の成分値は、分析値及び成分変化率に基づき決定した。

「しろさけ」には、漁場、漁期、系統等により、あきあじ、ときしらず等の種々の呼び名がある。四訂成分表の「さけ」を「しろさけ」に名称変更した。新たに収載した「イクラ」は、ロシア語で魚卵を意味するが、我が

国ではさけあるいはますの卵粒を網目を通して分離、塩蔵したものである。卵粒を分離せずに卵膜のついたまま塩蔵したものが「すじこ」である。「めふん」は腎臓の塩辛である。「水煮缶詰」は、さけの頭部及び内臓を除いた皮と骨付きの胴部を食塩水と共に缶詰にしたものである。「生」、「塩ざけ」及び「イクラ」の成分値は、分析値に基づき決定した。「水煮」及び「焼き」の成分値は、分析値及び成分変化率に基づき決定した。「新巻き、生」、「すじこ」、「めふん」及び「水煮缶詰」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。「新巻き、焼き」の成分値は、分析値、四訂成分表成分値及び成分変化率に基づき決定した。なお、以前は常温流通の必要上、「新巻き」、特に「塩ざけ」はかなりの塩を使用していたが、低温流通が主体となり、また消費者の健康志向への対応という観点からも減塩の傾向となっていることから、双方の用塩量にほとんど差がなくなっている。

「たいせいようさけ」は、アトランティックサーモンとも呼ばれる。大西洋北部とそこに注ぐ河川に分布していたが、近年、天然のものは激減し、北欧や南米で盛んに養殖されるようになった。「生」の成分値は、輸入品の分析値に基づき決定した。「焼き」の成分値は、分析値及び成分変化率に基づき決定した。

「にじます」は人工孵（ふ）化が容易なため、我が国では広く養殖されているさけ・ます類の一種である。近年輸入が増えている海面養殖の「にじます」を新たに収載した。「海面養殖、生」の成分値は、輸入品の分析値に基づき、「焼き」の成分値は、分析値及び成分変化率に基づき決定した。「淡水養殖、生」の成分値は、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。

「べにざけ」は北太平洋に分布するが、日本近海に回遊することはまれである。サケ・マスの中で最も肉色が紅色となる。ひめますは本種の陸封型である。新たに「生」及び「焼き」を収載した。「生」の成分値は、輸入品の分析値に基づき決定した。「焼き」の成分値は、分析値及び成分変化率に基づき決定した。「くん製」は、内臓等を除去した魚体を短時間食塩水に浸漬した後、50～70℃で10数時間燻（くん）煙したもので、スモークサーモンとして市販されているものである。近年、冷燻品はほとんど製造されていないので、温燻品の分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

新たに収載した「ますのすけ」はサケ科の中では最も大型の魚種であり、キングサーモンとも呼ばれ、北米に多く分布し、我が国には少数の迷い込み遡上があるだけである。「生」の成分値は、輸入品の分析値に基づき決定した。「焼き」の成分値は、分析値及び成分変化率に基づき決定した。

## （さば類）

### －ま さ ば<真鯖>

- －10154 生
- －10155 水 煮
- －10156 焼 き
- －10157 さ ば 節

### －たいせいようさば<大西洋鯖>

- －10158 生
- －10159 水 煮
- －10160 焼 き

### －加 工 品

- －10161 塩 さ ば
- －10162 開き干し
- －10163 しめさば

### －缶 詰

- －10164 水 煮
- －10165 み そ 煮
- －10166 味 付 け

「まさば」の漁獲量の減少に伴い、主に北大西洋、地中海、黒海等に生息し大量に輸入されている「たいせいようさば」を新たに収載した。「まさば」及び「たいせいようさば」の「生」の成分値は、それぞれ分析値に基づき決定した。「まさば」及び「たいせいようさば」の「水煮」及び「焼き」の成分値は、いずれも分析値及び成分変化率に基づき決定した。「さば節」は、かつお節よりやや簡略な製造工程でさばを節に加工したもので、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。

「加工品」の「塩さば」はフィレーの塩蔵品である。「開き干し」は、さばを背開きし、内臓等を除いたものに食塩をふり、又は食塩水に漬けた後、短時間乾燥したものである。「しめさば」は、三枚下しにしたさばに食塩をふり、酢で洗い流した後、酢に漬けたものである。「塩さば」、「開き干し」及び「しめさば」は市販品を試料とした。成分値は、「しめさば」は分析値に基づき、「塩さば」及び「開き干し」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「水煮」は、頭部、内臓等を除去した魚体を適当な大きさに切断し、食塩水とともに缶詰にしたものである。「みそ煮」は、さばの頭部、尾部及び内臓を除去し、適当な大きさに切断したものを、みそ、砂糖等の調味料とともに缶詰にしたものである。「水煮」及び「みそ煮」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。「味付け」は、頭部、内臓等を除去した魚体を、調味液とともに缶詰にしたものであり、新たに収載した。成分値は、分析値に基づき決定した。

なお、四訂成分表収載の「トマト漬け」及び「油漬け」は、最近生産されていないので削除した。

#### (さめ類)

##### －あぶらつのざめ<油角鮫>

－10167 生

##### －よしきりざめ<葦切鮫>

－10168 生

##### －10169 ふかひれ<鱧鱈>

「あぶらつのざめ」は、あぶらざめとも呼ばれる中型のさめで、近縁種にツマリツノザメ等がある。「よしきりざめ」は、よしきりとも呼ばれる大型のさめで、近縁種にメジロザメ、ツマジロ等がある。「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。

四訂成分表の「きんし」を名称変更した「ふかひれ」は、さめ類の胸びれ、尾びれ及び背びれの乾製品である。成分値は、市販品の分析値、四訂成分表成分値及び文献値<sup>1)</sup>に基づき決定した。

##### さより<細魚>

－10170 生

「さより」は魚体の大きいものは鮮魚として流通し、一部は開き干し等の原料とされる。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。

##### さわら<鱈>

－10171 生

－10172 焼 き

日本近海には、「さわら」、カマスサワラ、ヨコシマサワラ等6種が分布する。「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。「焼き」の成分値は、分析値、四訂成分表成分値及び成分変化率に基づき決定した。

##### さんま<秋刀魚>

－10173 生

－10174 焼 き

－10175 開き干し

－10176 みりん干し

#### 一缶 詰

－10177 味付け

－10178 かば焼

「さんま」はさいらと呼ぶところもある。漁期、漁場、魚体の大小で、成分、特に脂溶性成分に大きな差異があるので、「生」の成分値は、国内6カ所で水揚げされたものの分析値に基づき決定した。「焼き」の成分値は、分析値及び成分変化率に基づき決定した。

「開き干し」は、背開きし、内臓等を除去した後、食塩水に浸漬してから乾燥したものである。「みりん干し」は、背開きし、頭、背骨等を除いたものを食塩、砂糖、みりん等を主体とした調味液に浸漬し、乾燥したものである。「缶詰」の「味付け」は、頭部、内臓等を除去した魚体を、調味液とともに缶詰にしたものである。「かば焼」は、背開きし、頭部、内臓等を除去し、二枚に下して適当な大きさに切断したものを焙（ばい）焼して、しょうゆ、砂糖等を主体とする調味液とともに缶詰にしたものである。「開き干し」、「みりん干し」及び「缶詰」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。なお、四訂成分表収載の「塩さんま」及び「缶詰」の「トマト漬け」は、最近ほとんど生産されていないので削除した。

#### しいら<鱈>

－10179 生

「しいら」は外洋性の白身魚である。関西以西では鮮魚として流通するが、練り製品原料としても利用される。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。

#### (ししゃも類)

##### －ししゃも<柳葉魚>

－10180 生干し、生

－10181 生干し、焼き

##### －からふとししゃも<樺太柳葉魚>

－10182 生干し、生

－10183 生干し、焼き

(ししゃも類)は、国産の北海道東南部の河川に上ってくる「ししゃも」のほかに、「からふとししゃも」(別名:カペリン)が大量に輸入されている。四訂成分表の「国産生干し」を「ししゃも」の「生干し、生」に名称変更した。四訂成分表の「輸入生干し」を「からふとししゃも」に名称変更した。「ししゃも」は新たに「生干し、焼き」を収載した。「ししゃも」及び「からふとししゃも」の「生干し」は、魚体を塩漬後、軽く水洗して乾燥したものである。抱卵している子持ちししゃもを試料とした。「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。「焼き」の成分値は、分析値及び成分変化率に基づき決定した。

#### したびらめ<舌鯿>

－10184 生

「したびらめ」には、クロウシノシタ、アカシタビラメ、ササウシノシタ等がある。前2者をそれぞれ試料としたが、分析値に相違がみられなかったので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。

#### しまあじ<縞鯿>

－10185 養殖、生

「しまあじ」は全長1mに達する大型魚である。養殖が盛んに行われるようになったため、新たに収載した。成分値は、分析値に基づき決定した。「しまあじ」より小型で体高の高いかわりもしまあじと呼ばれることがあるが、別種である。

#### しらうお<白魚>

－10186 生

「しらうお」はさけ、ますに近縁の小型の魚である。ハゼ科のシロウオと混同されるが、別種である。成分値

は、魚体全体の分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

#### シルバー

－10187 生

「シルバー」は「いぼだい」に近縁の魚で、頭、内臓を除いたドレスの形態で冷凍輸入され、切り身で流通している。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。

#### すずき<鱸>

－10188 生

「すずき」は成長に伴い、せいご、ふっこ、「すずき」等のように呼称が変わる。成分値は、分析値に基づき決定した。

#### (たい類)

－きだ い<黄鯛>

－10189 生

－くろだ い<黒鯛>

－10190 生

－ちだ い<血鯛>

－10191 生

－まだ い<真鯛>

－10192 天然、生

－10193 養殖、生

－10194 養殖、水煮

－10195 養殖、焼き

たいと名のつく魚はかなりの数に上るが、タイ科でないものも多い。一般にたいは「まだい」を指す。「きだ い」はれんこだ い、「くろだ い」はちぬ、「ちだ い」ははなだ いとも称される。「まだい」は養殖が盛んに行われているので、新たに「養殖」を記載した。

「きだ い」及び「ちだ い」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。「くろだ い」、「まだい」の「天然、生」及び「養殖、生」の成分値は、それぞれ分析値に基づき決定した。「まだい」の「養殖、水煮」及び「養殖、焼き」の成分値は、それぞれ分析値、四訂成分表成分値及び成分変化率に基づき決定した。

#### たかさご<高砂>

－10196 生

「たかさご」はタカサゴ亜科の南方系の魚で、沖縄県の代表的な魚でぐるくんと呼ばれ、新たに記載した。成分値は、分析値に基づき決定した。

#### たかべ<鱈>

－10197 生

「たかべ」は伊豆以西の太平洋沿岸で漁獲され、ほとんど鮮魚で出荷される。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。

#### たちうお<太刀魚>

－10198 生

「たちうお」は全長1.5mに達し、大型のものは鮮魚で出荷されるが、練り製品、みそ漬け、粕漬け等の加工原料ともなる。成分値は、分析値に基づき決定した。

#### (たら類)

－すけとうだら<介党鱈>

－10199 生

- 10200 すり身
- 10201 すきみだら
- たらこ
  - 10202 生
  - 10203 焼き
  - 10204 からしめんたいこ

-まだら<真鱈>

- 10205 生
- 10206 焼き
- 10207 しらこ
- 10208 塩だら
- 10209 干しだら
- 10210 でんぶ

四訂成分表の「たら」を、(たら類)として「まだら」と「すけとうだら」に分けて収載した。

「すけとうだら」は、「まだら」に比べて小型で細長く、体長約60cmの魚である。「生」、「すり身」(輸入冷凍品)及び「からしめんたいこ」を新たに収載した。「すり身」(輸入冷凍品)は、すり身をそのまま冷凍するとかまぼこの材料とならなくなるため、多糖類を添加して冷凍耐性を高めたものである。「すきみだら」は、主にすけとうだらを三枚におろし、骨、ひれ及び皮を除去し、施塩して乾燥したものである。「たらこ」は、すけとうだらの卵巣を食塩とともに漬け込んだもので、もみじともいわれる。「からしめんたいこ」は、めんたいこ(すけそう卵の意)をとうがらしと共に熟成したものである。「すけとうだら」の「生」、「すり身」及び「からしめんたいこ」の成分値は、分析値に基づき決定した。「すきみだら」及び「たらこ」の「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。「たらこ」の「焼き」の成分値は、分析値、四訂成分表成分値及び成分変化率に基づき決定した。

「まだら」は全長1mに達する大型魚である。「生」、「焼き」及び「しらこ」を新たに収載した。「しらこ」は魚類の精巣を指す言葉である。「まだら」の「しらこ」はきくとも呼ばれる。「生」及び「しらこ」の成分値は、それぞれ分析値に基づき決定した。「焼き」の成分値は、分析値及び成分変化率に基づき決定した。「塩だら」は、まだらを背開き又は腹開きし、有頭のまま又は頭を除き、内臓、えら、せきつい骨の一部等を除いてから食塩とともに漬け込んだものである。「干しだら」は、まだらを背開き又は腹開きし、頭、内臓等を除去した後、そのまま乾燥したもので、開きだらともいわれる。なお、「干しだら」には開いた後、有頭のまま又は施塩してから乾燥したものもあるが、本編の「干しだら」は、無頭で施塩を行わないものである。「でんぶ」は、たらの肉を加熱し、もみほぐしたものに調味料を加え、さらに加熱して水分を減少させたものである。「塩だら」、「干しだら」及び「でんぶ」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。

ち か<・>

- 10211 生

新たに収載した「ちか」は、キュウリウオ科ワカサギ属の一年魚で海に生息する。成分値は、分析値に基づき決定した。

テラピア

- 10212 生

「テラピア」は、いずみだい、ちかだいとも呼ばれ、海外から移入された淡水魚である。養殖が普及し、活魚や切り身でも流通している。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。

どじょう<泥鰌>

- 10213 生

－10214 水 煮

「どじょう」には、シマドジョウ等多種類があるが、一般にはドジョウを指し、これを試料とした。「生」の成分値は、分析値に基づき決定した。「水煮」の成分値は、分析値及び成分変化率に基づき決定した。

とびうお<飛魚>

－10215 生

「とびうお」には、アカトビ、ホソトビウオ、アヤトビウオ及びハマトビウオなど多種類ある。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。

な ま ず<鯰>

－10216 生

「なまず」は、国産のほか、米国原産のチャネルキャットフィッシュが養殖されている。両者を試料としたが、分析値に相違がみられなかったので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。

に ぎ す<似鱈>

－10217 生

「にぎす」の外観はシログスと似ているが、別種である。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。

に し ん<鯿>

－10218 生

－10219 身欠きにしん

－10220 開き干し

－10221 く ん 製

－かずのこ

－10222 生

－10223 乾

－10224 塩蔵、水戻し

「にしん」は、大部分が輸入品である。「身欠きにしん」は、にしんの内臓を除去し、二つ割りとして乾燥後、頭、尾及びせきつい骨を除去したものである。なお、生干し程度の水分含有量の高いものも「身欠き」と称して販売されているが、本品とは異なるものである。「開き干し」は、背開きし、内臓等を除去した魚体を塩漬後、乾燥したものである。「くん製」は、塩漬けたにしんを、燻(くん)乾又は燻(くん)液につけて乾燥したものである。「生」、「身欠きにしん」、「開き干し」及び「くん製」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。

「かずのこ」は、にしんの卵巣であり、流通量の大部分が輸入品である。四訂成分表の「かずのこ」の「塩蔵」を削除し、新たに「塩蔵、水戻し」を収載した。成分値は、「生」は分析値及び四訂成分表成分値、「乾」及び「塩蔵、水戻し」は分析値に基づき決定した。なお、四訂成分表収載の「塩にしん」は、近年流通していないので削除した。

は ぜ<沙魚>

－10225 生

－10226 つくだ煮

－10227 甘 露 煮

食用とされるはぜ類は、マハゼ、ハゼクチ、チチブ等種類が多いが、一般に「はぜ」は、マハゼを指し、これを試料とした。「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。

「つくだ煮」は、小型の魚体全体を、砂糖、しょうゆを主体とする調味液とともに煮詰めたものである。「甘露

煮」は、内臓等を除去し、焼き干しにしたものを調味液とともに煮詰めたものである。成分値は、それぞれ市販品の分析値に基づき決定した。

#### はたはた<鰯>

－10228 生

－10229 生 干 し

「はたはた」の加工品は、近年、低塩分、高水分の製品が多くなっているため、「生干し」を新たに収載し、四訂成分表収載の「塩干し」を削除した。成分値は、「生」は分析値及び四訂成分表成分値に基づき、「生干し」は分析値に基づき決定した。

#### はまふえふき<浜笛吹き>

－10230 生

「はまふえふき」は、千葉県以南に分布するフェフキダイ科の魚で、沖縄地方で親しまれている魚の一つであり、新たに収載した。成分値は、分析値に基づき決定した。

#### は も<鱧>

－10231 生

「はも」はあなご類の近縁種で、生鮮出荷のほか高級練り製品の原料とされる。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。

#### バラクーダ

－10232 生

「バラクーダ」は、おきさわらの市販名で流通している。スポーツフィッシングの対象となっている、さわらやかますの類であるバラクーダとは別種である。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。

#### ひらまさ<平政>

－10233 生

「ひらまさ」は「ぶり」や「かんぱち」と同じブリ属の魚で、「ぶり」よりも扁平である。ほとんどが刺身等の生食用として消費され、新たに収載した。成分値は、分析値に基づき決定した。

#### ひ ら め<鱒>

－10234 天然、生

－10235 養殖、生

「ひらめ」は、近年我が国で養殖が盛んに行われ、養殖魚の輸入も行われているため、新たに「養殖、生」を収載した。成分値は、「天然」は国内で水揚げされたもの、「養殖」は国産及び輸入品を試料とし、分析値に基づき決定した。

#### (ふぐ類)

－とらふぐ<虎河豚>

－10236 養殖、生

－ま ふ ぐ<真河豚>

－10237 生

ふぐは(ふぐ類)の総称であり、これらのうち「まふぐ」、「とらふぐ」、カラス、ショウサイフグ、ナシフグ等が食用とされる。四訂成分表の「ふぐ」を、代表的な「とらふぐ」と「まふぐ」に分けて収載した。「とらふぐ」は全長70cm以上になる大型種であり、国内外で盛んに養殖されている。成分値は、国産品の分析値に基づき決定した。「まふぐ」は全長45cm前後で、体表は刺がなく、滑らかである。成分値は、国内で水揚げされたものの分析値に基づき決定した。

#### ふ な<鮒>

－10238 生

－10239 水 煮

－10240 甘 露 煮

「ふな」は、キンブナ、ギンブナ、ゲンゴロウブナ、ナガブナ及びニゴロブナの5亜種の総称である。まぶなと呼ばれるのは、キンブナとギンブナであり、へらぶなは、ゲンゴロウブナを指す。「甘露煮」は、小型のふなを丸のまま焼いてから、調味液とともに煮詰めたものである。内臓を含む市販品を試料とした。「生」及び「甘露煮」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。「水煮」の成分値は、分析値、四訂成分表成分値及び成分変化率に基づき決定した。

#### ぶ り<鰯>

－成 魚

－10241 生

－10242 焼 き

－は ま ち

－10243 養殖、生

「ぶり」は、成長するに伴い、関東ではわかし、いなだ、わらさ、ぶり、関西ではつばす、はまち、めじろ、ぶりの順に呼称の変わるいわゆる出世魚である。

「成魚」の「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。「焼き」の成分値は、分析値、四訂成分表成分値及び成分変化率に基づき決定した。

「ぶり」の若魚であるいわゆる「はまち」の成分値は、分析値に基づき決定した。

#### ほうぼう<魴鱈>

－10244 生

「ほうぼう」は、かながしら等の近縁の魚種のうち、最も普通に食用とされる魚で、胸びれが青緑色であることが特徴である。ほとんどが生食用であるが、開き干しや練り製品原料としても利用される。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。

#### ホ キ

－10245 生

「ホキ」は、細長いたらの仲間の魚で、通常、冷凍品として市販されている。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。

#### ほっけ<・>

－10246 生

－10247 塩ほっけ

－10248 開き干し

「ほっけ」は、あいなめに近縁の魚である。「塩ほっけ」はえらと内臓を除去して塩漬けにしたもの、「開き干し」は背開きにして内臓等を除去した後、塩水漬けあるいは振り塩して乾燥したものである。いずれも市販品を試料とした。

「生」及び「塩ほっけ」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。四訂成分表の「塩干し」を「開き干し」に名称変更し、成分値はそれぞれ分析値に基づき決定した。

#### ぼ ら<鰯、鰯>

－10249 生

－10250 からすみ

「ぼら」は、成長するに伴い、おぼこ、いな、ぼら等と呼称の変わるいわゆる出世魚である。「からすみ」は「ぼら」の卵巣を塩漬けにした後、塩抜きして乾燥したものである。塩抜きを行わない外国産の「からすみ」や「ぼら」以外の魚卵を用いた類似品も市販されている。「生」の成分値は、分析値及び四訂成分表成分値に基づき、「か

らすみ」の成分値は、国産市販品の分析値に基づき決定した。

#### ほんもろこ<本諸子>

－10251 生

「ほんもろこ」は琵琶湖特産のコイ科の淡水魚であり、新たに収載した。成分値は、分析値に基づき決定した。

#### (まぐろ類)

－きはだ<黄肌>

－10252 生

－くろまぐろ<黒鮪>

－10253 赤身、生

－10254 脂身、生

－びんなが<鬚長>

－10255 生

－みなみまぐろ<南鮪>

－10256 赤身、生

－10257 脂身、生

－めじまぐろ<めじ鮪>

－10258 生

－めばち<眼撥>

－10259 生

－缶詰

－10260 水煮、フレーク、ライト

－10261 水煮、フレーク、ホワイト

－10262 味付け、フレーク

－10263 油漬、フレーク、ライト

－10264 油漬、フレーク、ホワイト

四訂成分表の「まぐろ」の「きはだ」、「ほんまぐろ」(くろまぐろ)、「みなみまぐろ」及び「めじまぐろ」に加え、新たに「びんなが」及び「めばち」を収載した。

「きはだ」は、きはだまぐろ、きわだともいう。「くろまぐろ」は、まぐろ、ほんまぐろともいう。「脂身」は、俗にとりと称される部分をいう。「びんなが」は胸びれが長いところから、びんちょうやとんぼと呼ばれる。「みなみまぐろ」は、インドまぐろとも称される。「めじまぐろ」はまぐろ類の幼魚を指し、特にくろまぐろの幼魚を指す関東地方の呼称で、まめじ又は単にめじとも呼び、九州方面ではよこわということもある。「めじまぐろ」の「生」は、くろまぐろの幼魚、いわゆるまめじを試料とした。「めばち」は大きな眼と肥満した体型が特徴で、ばちとも呼ばれる。成分値は、「びんなが」、「めばち」及び「めじまぐろ」はそれぞれ分析値、「きはだ」、「くろまぐろ」及び「みなみまぐろ」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」は、四訂成分表の「フレーク水煮」、「フレーク味付け」及び「油漬け」を、それぞれ「水煮、フレーク、ホワイト」、「味付け、フレーク」及び「油漬、フレーク、ホワイト」に名称変更するとともに、新たに「水煮、フレーク、ライト」及び「油漬、フレーク、ライト」を収載した。「水煮」は、まぐろの水煮及び油漬缶詰等の製造時に副生する蒸煮肉の碎肉を食塩水とともに缶詰にしたものである。「味付け」は、上記の碎肉を調味液とともに缶詰にしたものである。「油漬」は、上記の碎肉を食塩と食用植物油とともに缶詰にしたものである。なお、「ライト」は「きはだ」を原料とし、「ホワイト」は「びんなが」を原料とする。新たに収載した「ライト」の2食品の成分値は分析値に基づき、「ホワイト」の2食品及び「味付け」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。

### マジェランあいなめ<マジェラン鮎並>

－10265 生

「マジェランあいなめ」は、メロとも呼ばれる南米南部等の寒冷海域のかなりの深度に生息するノトセニア科の魚で、新たに収載した。成分値は、輸入品の分析値に基づき決定した。

### まながつお<鯛>

－10266 生

「まながつお」は瀬戸内海から東シナ海で漁獲される。多くは鮮魚として出荷され、蒸しや焼きもの等として利用範囲は広い。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。

### みなみだら<南鯛>

－10267 生

「みなみだら」は、セミドレスで冷凍輸入されたものを試料とした。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。

### む つ<鱧>

－10268 生

－10269 水 煮

「むつ」は沖合200～700mの深海に生息する。同じムツ科ムツ属にクロムツがある。「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。「水煮」の成分値は、分析値、四訂成分表成分値及び成分変化率に基づき決定した。

### めじな<眼仁奈>

－10270 生

新たに収載した「めじな」は、メジナ科メジナ属に属し、磯魚でぐれと呼ばれることもある。成分値は、分析値に基づき決定した。同じ属のクロメジナは「めじな」より南方系でやや外洋に生息する。

### めばる<眼張>

－10271 生

「めばる」は生息環境により体色が黒、赤、白等に変化するが同一種である。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。

### メルルーサ

－10272 生

「メルルーサ」はエイクとも呼ばれ、多くの種類があるが、我が国ではこのうちの数種が切り身として流通している。成分値は、輸入冷凍品の分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

### やつめうなぎ<八目鰻>

－10273 生

－10274 干しやつめ

「やつめうなぎ」は円口類ヤツメウナギ科に属するものの総称で、カワヤツメ、スナヤツメ等があるが、最も普通に食用とされるかわやつめを試料とした。「干しやつめ」は魚体全体をそのまま乾燥したものである。成分値は、「生」は分析値に基づき、「干しやつめ」は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。

### やまめ<山女>

－10275 養殖、生

「やまめ」はやまべともいわれ、「さくらます」と同種で、海に下らず河川にとどまって成長したもの（陸封型）であり、近年養殖されている。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。

### わかさぎ<魚若>

－10276 生

－10277 つくだ煮

－10278 あめ煮

「わかさぎ」は淡水ないし汽水域に生息する。東北地方では、海産の近縁種のチカと混称してちかと呼ばれることがある。「つくだ煮」は、魚体の小型のものをそのまま、砂糖、しょうゆ等を主体とする調味液とともに煮詰めたものである。「あめ煮」は、魚体の小型のものを、しょうゆ、水あめ等を主体とする調味液とともに煮詰めたものである。成分値は、「生」は分析値及び四訂成分表成分値に基づき、「つくだ煮」、「あめ煮」は市販品の分析値に基づきそれぞれ決定した。

#### <貝 類>

##### あかがい<赤貝>

－10279 生

「あかがい」は、血色素としてヘモグロビンを持つのが特徴の二枚貝である。我が国各地の湾、内海で漁獲されるが、最近では輸入品が増加している。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。

##### あげまき<揚巻>

－10280 生

「あげまき」は殻長約10cm、殻幅約2.5cmの長方形に近い形状のナタメガイ科の二枚貝である。有明海等で泥の中に垂直に穴を掘り、生息する。近年輸入が多くなっており、新たに収載した。成分値は、輸入品の分析値に基づき決定した。

##### あさり<浅俐>

－10281 生

－10282 つくだ煮

##### 一缶 詰

－10283 水 煮

－10284 味 付 け

「あさり」は稚貝を採取し、生育に適した海底に蒔いて養成される。我が国各地で漁獲されるが、活貝での輸入も増えている。「つくだ煮」は、むき身を砂糖、しょうゆ、みりん等を主体とする調味液とともに煮詰めたものである。「缶詰」の「水煮」は、むき身を食塩水とともに缶詰にしたものである。「味付け」は、むき身をしょうゆ、砂糖等の調味料とともに缶詰にしたものである。成分値は、「生」は分析値に基づき、「つくだ煮」及び「缶詰」は、分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

##### あわび<鮑>

－10285 生

－10286 干 し

－10287 塩 辛

－10288 水煮缶詰

「あわび」は巻貝の一種で、クロアワビ、エゾアワビ、マダカ、メカイ等がある。「生」の成分値は、クロアワビ、マダカ及びメカイを試料とし、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。「干し」は、塩漬けたむき身を蒸煮し、焙(ばい)乾後、乾燥したものである。「塩辛」は、あわびの肉質部及び腸等の内臓を食塩とともに漬け込み、熟成させたものである。「水煮缶詰」は、肉質部を食塩水とともに缶詰にしたものである。「干し」の成分値は、分析値に基づき、「塩辛」及び「水煮缶詰」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。なお、四訂成分表収載の「缶詰」の「味付け」は、最近生産されていないので削除した。

##### い が い<貽貝>

－10289 生

食用とされる「いがい」の多くは、むらさきいがいで、ムール貝とも呼ばれる二枚貝である。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。

#### いたやがいく板屋貝>

－10290 養殖、生

「いたやがい」は、貝柱が丸く大きいのが特徴の二枚貝である。北海道南部以南の全国の浅瀬に生息するが、養殖も行われており、新たに「養殖」を収載した。成分値は、分析値に基づき決定した。

#### エスカルゴ

－10291 水煮缶詰

「エスカルゴ」は中部ヨーロッパに普通に生息するマイマイ科の陸棲巻貝で、新たに「水煮缶詰」を収載した。成分値は、輸入品の液汁を除いた部分の分析値に基づき決定した。

#### か きく牡蛎>

－10292 養殖、生

－10293 養殖、水煮

－10294 くん製油漬缶詰

「かき」は、マガキ、イタボガキ等が食用とされるが、市場に流通しているものは、ほとんどが養殖マガキであり、これを試料とした。「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。「水煮」の成分値は、分析値、四訂成分表成分値及び成分変化率に基づき決定した。「くん製油漬缶詰」は、むき身を燻(くん)煙して食用植物油とともに缶詰にしたものである。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。なお、四訂成分表収載の「缶詰」の「水煮」は最近生産されていないので削除した。

#### さざえ<栄螺>

－10295 生

－10296 焼き

「さざえ」は、巻貝の一種で最近では養殖のものも流通している。「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。「焼き」は、殻付きのまま焼き、内臓等を除く肉質部を試料とした。成分値は、分析値、四訂成分表成分値及び成分変化率に基づき決定した。

四訂成分表収載の「味付け缶詰」は原料貝が「さざえ」とは別種であることから「トップシエル」として別に収載し、「味付け缶詰」は削除した。

#### しじみ<蜆>

－10297 生

「しじみ」は、淡水又は汽水産の小型二枚貝であり、マシジミ、ヤマトシジミ、セタシジミ等がある。成分値は、マシジミ及びヤマトシジミを試料とし、分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

#### たいらがいく平貝>

－10298 貝柱、生

標準和名は、タイラギである。大型の二枚貝で、貝柱が市販されている。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。

#### たにし<田螺>

－10299 生

「たにし」は淡水産巻貝のたにし類の総称で、食用とされるのは、マルタニシ、オオタニシ、ヒメタニシ、ナガタニシ等がある。成分値は、マルタニシ及びヒメタニシの分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

#### つぶ<螺>

－10300 生

「つぶ」は、エゾバイ科に属する北洋性の巻き貝の市販通称名である。主なものとして、エゾボラ、ヒメエゾ

ボラ、エゾバイ、カドバリバイ、エゾボラモドキ等がある。消費地市場で「つぶ」と呼ばれるものは、殻、内臓等を除いた肉質部の煮熟冷凍品である。成分値は、エゾボラ、ヒメエゾボラ及びエゾバイの分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

#### とこぶし<常節>

－10301 生

「とこぶし」は「あわび」の仲間であるが、小型の巻貝で殻長は約7cm止まりである。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。

#### トップシェル

－10302 味付け缶詰

「トップシェル」の「味付け缶詰」は、さざえの缶詰といわれていたものであり、原料貝はさざえとは別種である。四訂成分表の「さざえ」の「味付け缶詰」を名称変更した。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。

#### とりがい<鳥貝>

－10303 斧足、生

「とり貝」は二枚貝の一種であるが、通常、産地でむき身とされ、足部筋肉（斧足）部が市販されている。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。

#### ばいがい<蛸貝>

－10304 生

「ばいがい」は、標準和名のバイを指すほか、エッチュウバイ、オオエッチュウバイ、ツバイ、カガバイ等の総称名として用いられ、時にはチジミエゾボラ等つぶと呼ばれるものも含む。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。

#### ばかがい<馬鹿貝>

－10305 生

「ばかがい」は二枚貝の一種で、あおやぎとも呼ばれ、店頭ではむき身で取り扱われている。斧足及び貝柱（小柱）は寿司種、刺身として利用される。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。

#### (はまぐり類)

－はまぐり<蛤>

－10306 生

－10307 水 煮

－10308 焼 き

－10309 つくだ煮

－ちょうせんはまぐり<朝鮮蛤>

－10310 生

「はまぐり」は、沿岸性の二枚貝である。「つくだ煮」は、むき身を砂糖、しょうゆを主体とする調味液とともに煮詰めたものである。「生」の成分値は、分析値に基づき決定した。「水煮」及び「焼き」の成分値は、それぞれ分析値及び成分変化率に基づき決定した。「つくだ煮」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。

新たに収載した「ちょうせんはまぐり」は、房総半島と能登半島を結ぶ線より南の本州、九州等に分布する在来種である。殻が厚く身が薄い。中国や韓国から輸入されるシナハマグリとは別種である。成分値は、分析値に基づき決定した。

#### ほたてがい<帆立貝>

－10311 生

- 10312 水 煮
- 貝 柱
- 10313 生
- 10314 煮 干 し
- 10315 水煮缶詰

「はたてがい」は、大型の二枚貝である。「生」の成分値は、天然及び養殖の貝を試料とし、分析値に基づき決定した。「水煮」の成分値は、分析値、四訂成分表成分値及び成分変化率に基づき決定した。

「貝柱」の「生」は市販冷凍品を、「煮干し」は市販乾製品を試料とした。「煮干し」は、貝柱を煮熟し、焙（ばい）乾した後、乾燥したものである。「水煮缶詰」は、貝柱を食塩水とともに缶詰にしたものである。液汁を除いたものを試料とした。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。なお、四訂成分表収載の「缶詰」の「味付け」は、最近ほとんど生産されていないので削除した。

#### ほっきがい<北寄貝>

- 10316 生

「ほっきがい」は、標準和名をウバガイという二枚貝で、多くは殻付きで出荷され、店頭ではむき身、ボイルむき身等で販売される。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。

#### みるがい<海松貝>

- 10317 水管、生

「みるがい」は、標準和名をミルクイという二枚貝で、水管が巨大であり、一般にこれを食用とする。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。

#### も が い<藻貝>

- 10318 味付け缶詰

「もがい」は、標準和名をサルボウガイというあかがいに似た二枚貝である。「味付け缶詰」は、むき身をしょうゆ、砂糖等の調味液とともに缶詰にしたもので、一般に、あかがいの味付け缶詰として市販されている。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、四訂成分表の「生」は、流通していないので削除した。

#### <えび・かに類>

##### (えび類)

##### -あまえび<甘海老>

- 10319 生

##### -いせえび<伊勢海老>

- 10320 生

##### -くるまえび<車海老>

- 10321 養殖、生
- 10322 養殖、ゆで
- 10323 養殖、焼き

##### -さくらえび<桜海老>

- 10324 ゆ で
- 10325 素 干 し
- 10326 煮 干 し

##### -大正えび<大正海老>

- 10327 生

##### -しばえび<芝海老>

－10328 生

－ブラックタイガー

－10329 養殖、生

－加工品

－10330 干しえび<干海老>

－10331 つくだ煮<佃煮>

「あまえび」の標準和名はホッコクアカエビであり、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。近年、大量に市販されているものは北欧産のホンホッコクアカエビである。

「いせえび」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。

「くるまえび」はほとんどが養殖であり、これを試料とした。「生」の成分値は、分析値に基づき決定した。「ゆで」及び新たに収載した「焼き」の成分値は、分析値及び成分変化率に基づき決定した。

「さくらえび」は、食塩水で短期間煮熟し、水切り後、冷却した釜上げの形で流通している。「素干し」はさくらえびをそのまま乾燥したもので、「煮干し」はさくらえびを食塩水で煮熟後、乾燥したものである。「ゆで」、「素干し」及び「煮干し」は、市販品を試料とした。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。

新たに収載した「大正えび」は標準和名がコウライエビで、国産が激減し、ほとんどが輸入品であり、これを試料とした。成分値は、分析値に基づき決定した。

「しばえび」は、主に内湾、内海で漁獲される小型のえびである。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。

新たに収載した「ブラックタイガー」の標準和名はウシエビで、外国で養殖されたものが大量に流通しており、これを試料とした。成分値は、分析値に基づき決定した。

「干しえび」の原料は、国内各地に生息するサルエビである。成分値は、分析値に基づき決定した。

「つくだ煮」は、砂糖、しょうゆを主体とする調味液とともに煮詰めたものであり、成分値は、小型のくるまえび類を原料とした市販品を試料とし、分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

(かに類)

－がざみ<蟸蚌>

－10332 生

－毛がに<毛蟹>

－10333 生

－10334 ゆで

－ずわいがに<ずわい蟹>

－10335 生

－10336 ゆで

－10337 水煮缶詰

－たらばがに<鱈場蟹>

－10338 生

－10339 ゆで

－10340 水煮缶詰

－加工品

－10341 がん漬

(かに類)を殻ごとゆでると、「生」と比べて、殻からの肉部の分離が容易になる。このことから「毛がに」、「ずわいがに」、「たらばがに」の「生」と「ゆで」では廃棄率が異なる。

「がざみ」は、わたりがにともいわれる。「毛がに」は、生きたままあるいはゆでた状態のものが流通している。「ずわいがに」は、松葉がにとも称せられ、近縁種にベニズワイガニがある。生のもののほか煮熟冷凍のものが、広く出回っている。「かざみ」、「毛がに」及び「ずわいがに」の「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。「たらばがに」は、やどかり類に属する大型のかにで、近縁にハナサキガニがある。「たらばがに」の「生」の成分値は、分析値に基づき決定した。

「毛がに」及び「ずわいがに」の「ゆで」の成分値は、それぞれ分析値、四訂成分表成分値及び成分変化率に基づき決定した。「たらばがに」の「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。

「ずわいがに」及び「たらばがに」の「水煮缶詰」は、かにを海水でゆで上げた後、肉を取り出し、食塩又は食塩水とともに缶詰にしたものである。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。

「がん漬」は、シオマネキ全体を塩蔵、熟成させた塩辛で、九州有明地方で作られる。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。

#### <いか・たこ類>

##### (い か 類)

##### －あかいか<赤烏賊>

－10342 生

##### －けんさきいか<剣先烏賊>

－10343 生

##### －こういか<甲烏賊>

－10344 生

##### －するめいか<鯛烏賊>

－10345 生

－10346 水 煮

－10347 焼 き

##### －ほたるいか<蛍烏賊>

－10348 生

－10349 ゆ で

－10350 く ん 製

－10351 つくだ煮

##### －やりいか<槍烏賊>

－10352 生

##### －加工品

－10353 す る め

－10354 さきいか

－10355 く ん 製

－10356 切りいかあめ煮

－10357 いかあられ

－10358 塩 辛

－10359 味付け缶詰

(いか類)には多くの種類がある。四訂成分表では「いか」として一括した成分値と、「ほたるいか」の成分値を示したが、「いか」を「あかいか」、「けんさきいか」、「こういか」、「するめいか」及び「やりいか」に分けて収載した。これらの「生」の成分値は、いずれも分析値に基づき決定した。「するめいか」の「水煮」及び「焼き」の成分値は、分析値及び成分変化率に基づき決定した。

「ほたるいか」の「くん製」は、内臓付きのまま食塩水で煮熟して、燻（くん）乾したものである。「つくだ煮」は、ほたるいかを内臓付きのまま、砂糖、しょうゆ等を主体とする調味液とともに煮詰めたものである。「生」、「くん製」及び「つくだ煮」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。「くん製」及び「つくだ煮」は、市販品を試料とした。「ゆで」の成分値は、分析値、四訂成分表成分値及び成分変化率に基づき決定した。なお、「ほたるいか」にはレチノールの異性体11-cisレチノールが存在するが、本表のレチノール量には含めていない。

「するめ」は、主として「するめいか」、「けんさきいか」、「やりいか」等の内臓を除去した後、乾燥したものである。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。「さきいか」は、するめの胴肉を調味液に漬け、焙（はい）焼、伸展後、裂いて乾燥したものである。「くん製」は、内臓等を除いた肉質部を煮熟し、調味液に浸漬した後、燻（くん）乾したものである。「切りいかあめ煮」及び「いかあられ」は、するめを細切り及び薄片状とし、水あめ等を含む調味液とともに煮詰めたものである。「塩辛」には各種の製法があるが、最も流通量の多い、内臓等を除去した皮付きいかを細切りしたものに、いかの肝臓及び食塩を加えて熟成させた、いわゆる赤づくりを試料とした。「味付け缶詰」は、内臓、皮、眼球等を除去した胴肉に頭脚部を詰め、しょうゆ、砂糖を主体とする調味液とともに缶詰にしたものである。「さきいか」、「くん製」、「切りいかあめ煮」、「いかあられ」、「塩辛」及び「味付け缶詰」の成分値は、それぞれの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。

#### （た こ 類）

－いいだこ<飯蛸>

－10360 生

－まだこ<真蛸>

－10361 生

－10362 ゆ で

「いいだこ」は、小型のたこで内臓を含むままで食用に供せられる。「まだこ」は、国産のほか海外漁場よりの輸入品も大量に流通しており、近縁のミズダコも同様に利用されている。「いいだこ」の「生」は内臓等を含む全体、「まだこ」の「生」及び「ゆで」は内臓等を除いたものを試料とした。「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。「まだこ」の「ゆで」の成分値は市販品の分析値に基づき決定した。

#### <そ の 他>

あ み<醬蝦>

－10363 つくだ煮

－10364 塩 辛

「あみ」は、「おきあみ」と酷似するが別種である。「つくだ煮」は、生あみを砂糖、しょうゆ等を主体とする調味液とともに煮詰めたものである。「塩辛」は、あみを食塩とともに漬け込み、熟成させたものである。「つくだ煮」及び「塩辛」の成分値は、市販品の分析値に基づき決定した。なお、四訂成分表の「生あみ」及び「干しあみ」は食用としては最近流通していないので削除した。

う に<雲丹>

－10365 生 う に

－10366 粒 う に

－10367 練りうに

「うに」は、生殖巣が食用に供せられる。食用とされる「うに」には、バフンウニ、ムラサキウニ、キタムラサキウニ、あかうに等がある。「生うに」は、バフンウニ及びムラサキウニを試料とし、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。

「粒うに」は、うにの生殖巣に食塩又はアルコール等を加え、びん詰とし、熟成させたものである。「練りうに」は、生殖巣に食塩又は食塩にアルコール、調味料を加え練りつぶし、びん詰としたものである。「粒うに」及び「練

りうに」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。

#### おきあみ<沖醬蝦>

－10368 生

－10369 ゆ で

「おきあみ」には国産と南極産があるが、南極産を試料とした。「生」は、南氷洋で漁獲されたおきあみをそのまま凍結したものである。「ゆで」は、南氷洋で漁獲されたおきあみを海水で煮熟した後、凍結したものである。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。

#### くらげ<水母>

－10370 塩蔵、塩抜き

「くらげ」の食用種としては、ビゼンクラゲ、エチゼンクラゲ、アカクラゲ等がある。成分値は、市販塩蔵品を塩抜きしたものの分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

#### しやく<蝦蛄>

－10371 ゆ で

「しやく」は、うすい食塩水でゆでたむき身が市販されている。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。

#### なまこ<海鼠>

－10372 生

－10373 このわた

生食用とされる「なまこ」は、主としてマナマコで、これを試料とした。「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。「このわた」は「なまこ」の腸管を水洗いし、食塩とともに漬け込み、熟成させた塩辛で、市販品を試料とした。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。

#### ほや<海鞘>

－10374 生

－10375 塩 辛

「ほや」は、主としてマボヤ、アカボヤの外皮を除いて食用とする。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。「塩辛」は、外皮等を除去したもの（筋膜体）と内臓を食塩とともに漬け込んで、熟成させたものである。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。

#### <水産練り製品>

－10376 かに風味かまぼこ

－10377 昆布巻きかまぼこ

－10378 す巻きかまぼこ

－10379 蒸しかまぼこ

－10380 焼き抜きかまぼこ

－10381 焼き竹輪

－10382 だて巻

－10383 つみれ

－10384 なると

－10385 はんぺん

－10386 さつま揚げ

－10387 魚肉ハム

－10388 魚肉ソーセージ

<水産練り製品>は製造工場により、製法、原料及びその組成、添加物等にかかなりの差異がある。かまぼこは、

魚肉に食塩その他の添加物を加えて練り上げた調製すり身を原料とするものである。

新たに収載した「かに風味かまぼこ」は、調製すり身とかにの抽出濃縮物あるいは合成香料を混合して板状に成形し、細かい切れ目を入れて丸めながら蒸煮し、着色したものである。

「昆布巻きかまぼこ」は、昆布を広げた上に調製すり身を延ばし、渦巻き型に巻き上げた後、蒸煮したものである。

「す巻きかまぼこ」は、調製すり身を簀(す)の上に広げ、巻いて蒸煮したものである。

「蒸しかまぼこ」は、調製すり身を成形後、蒸煮したものであり、凝固後表面を焼いた焼き蒸しかまぼこ等を含む。

「焼き抜きかまぼこ」は、調製すり身を成形後、焙(ばい)焼したものである。

「焼き竹輪」は、調製すり身を円筒状の串に巻き付けて成形し、焙焼したものである。

「だて巻」は、魚肉に食塩その他の添加物のほか鶏全卵を加えて、平焼き後、巻き上げたものである。

「つみれ」は、魚肉に食塩、鶏卵、小麦粉等を加えて練り上げて、成形した後、ゆで上げたものである。

「なると」は、魚肉に食塩、鶏卵、小麦粉等を加えて練り上げ、簾(すだれ)に巻いて成形し、渦巻き模様を付したものである。

「はんぺん」は、練り上げた魚肉に、やまのいも、天然ガム等の起泡剤を加えて、多孔質の組織となるようゆで上げたものである。

「さつま揚げ」は、魚肉に食塩その他の添加物を加えて練り上げたもので、野菜、えび、いか等の種物を加えたものもあるが、ここでは種物を加えないものを対象とした。

「魚肉ハム」は、魚肉(鯨等を含む)の肉片を塩漬けたもの又はこれに畜肉の肉片、肉様の組織を有する植物性たんぱく質を混ぜ合せたものに、つなぎ(魚肉を主体とし、添加物を加えて練り上げたもの)を加えてフィルム状のチューブに充填(じゅうてん)し、加熱して製造したものである。

「魚肉ソーセージ」は、魚肉を主体とし、調味料、香辛料、でん粉、食用油脂等を加えて練り合せ、フィルム状のチューブに充填後、加熱して製造したもので、魚肉の占める割合が50%以上のものである。

「かに風味かまぼこ」の成分値は、混合した試料の分析値に基づき決定した。「かに風味かまぼこ」を除く「水産練り製品」の成分値は、国内で流通している製品を多数集め、いずれも混合したものの分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

## 文 献

- 1) 渡邊智子・八十島美佳・森崎久美：ふかひれの成分値(未発表)