

## 11) 肉 類

四訂成分表の食品群名「獣鳥鯨肉類」を「肉類」に改めた。肉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。

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。なお、四訂成分表の[乳用雌牛肉]を削除した。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。

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5mm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り、四訂成分表の「脂身なし」に相当する。新たに収載した「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、脂肪厚は四訂成分表公表時よりも薄くなっている。そこで、現在の市販品に準じ、皮下脂肪の厚さを5mmとした。「もも」、「そともも」等の部分肉は皮下脂肪が薄く、5mm以下であることが多いため、もともとの厚さが5mm以下の場合はその厚さとした。

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。

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。

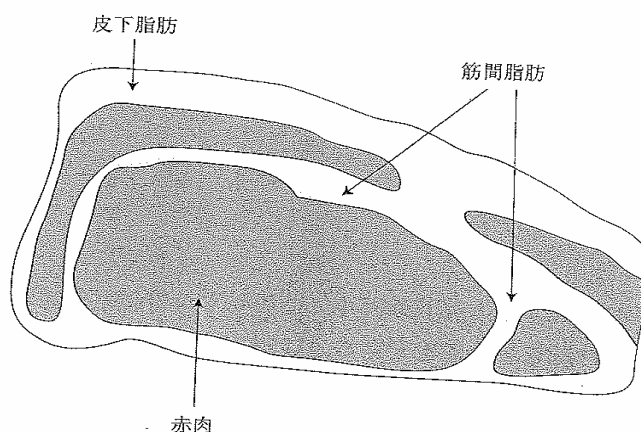
特に独立させて扱うほど食品の種類や品目のない陸上動物性食品は<その他>として掲載した。

調理した食品は、「焼き」及び「ゆで」を新たに収載し、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。

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、差し引きによる値は不適当である。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。

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改訂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

新たに収載した「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。なお、四訂成分表の「野うさぎ」は、ほとんど市販されていないため削除した。

### 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肉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。四訂成分表の牛肉の分類は部位別としていたが、これを〔和牛肉〕〔乳用肥育牛肉〕〔輸入牛肉〕及び〔子牛肉〕に改めた。「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。

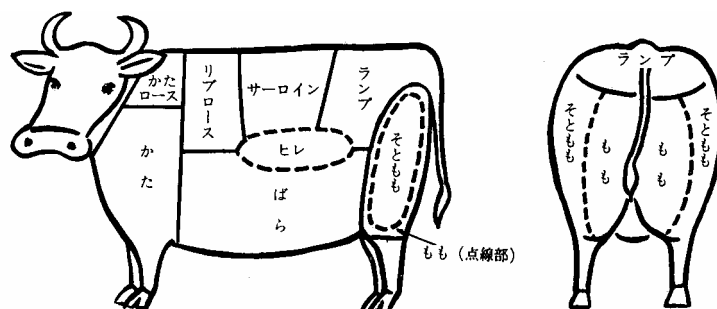
牛肉は赤肉部分に含まれる脂肪交雑の多寡(いわゆる霜降りの程度)によって評価されるため、等級によって脂質含量やそれに関連する成分含量が大きく異なってくる。〔和牛肉〕及び〔乳用肥育牛肉〕は、流通量の最も多い等級のものを、〔輸入牛肉〕は飼料飼育されたショートグレイン等級のものを対象とした。

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。新たに収載した「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〕

### -か た

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

### -かたローズ

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

### -リブローズ

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

### -サーロイン

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

### -ば ら

- 11018 脂身つき、生

### -も も

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

### -そともも

- 11023 脂身つき、生
- 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ヶ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。四訂成分表は、「乳用肥育雄牛」及び「乳用雌牛」を収載していたが、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、新たに「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

- も も

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

- そともも

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

- ラ ン プ

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

- ヒ レ

- 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〕

##### - リブローズ

- 11086 皮下脂肪なし、生

##### - ばら

- 11087 皮下脂肪なし、生

##### - もも

- 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〕

- 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〕

##### - 舌

- 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

##### - 臄

- 11101 ゆ で

##### - 子宮

- 11102 ゆ で

## - 尾

### - 11103 生

四訂成分表の「胃腸」を本編では細分するとともに、新たに「臄、ゆで」及び「子宮、ゆで」を収載した。

〔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、たんと、「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30m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、てっぽうとも呼ばれる。「臄」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るとも呼ばれ、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。

新たに「ビーフジャーキー」及び「スモークタン」を収載した。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、新たにこれを試料とした。「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>

四訂成分表の豚肉の分類は部位別としていたが、これを〔大型種肉〕及び〔中型種肉〕に改めた。

「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。

### 〔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

#### - かたローズ

- 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

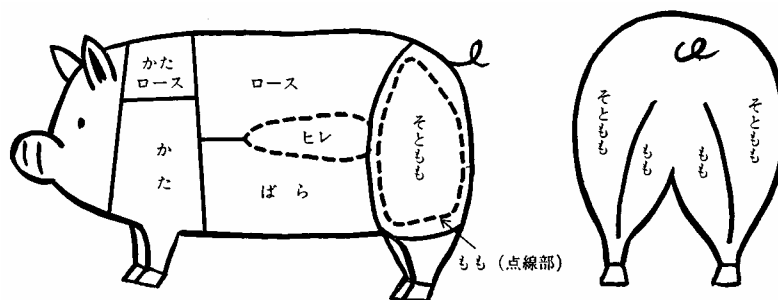
#### - ヒレ



- 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ヶ月、体重は100kg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記載した(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、新たに「焼き」及び「ゆで」を記載した。

【中型種肉】

- かつら

- 11141 脂身つき、生
- 11142 皮下脂肪なし、生
- 11143 赤肉、生
- 11144 脂身、生

- かつらロース

- 11145 脂身つき、生
- 11146 皮下脂肪なし、生
- 11147 赤肉、生
- 11148 脂身、生

- ロース

- 11149 脂身つき、生
- 11150 皮下脂肪なし、生
- 11151 赤肉、生
- 11152 脂身、生

- ばら

- 11153 脂身つき、生

- もも

- 11154 脂身つき、生
- 11155 皮下脂肪なし、生

- 11156 赤肉、生

- 11157 脂身、生

- **そともも**

- 11158 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パ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

四訂成分表の「胃腸」を本編では細分するとともに、新たに「子宮、生」及び「軟骨、ゆで」を収載した。

【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、「心臓」は、はつ、「肝臓」は、レバー、「じん臓」は、まめ、「胃」は、がつ、「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、筋層の部分食用とする。「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 ポロニア

- 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

新たに収載した食品は、〔ハム類〕では「生ハム」の「促成」及び「長期熟成」、〔ソーセージ類〕では「生ソーセージ」、〔その他〕では「スモークレバー」である。

〔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。

一般的に、四訂成分表の製品と比べ、添加する食塩の量や原材料の脂肪量に変化している製品が多い。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、新たに収載した食品は分析値、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〕

###### - ロース

- 11199 脂身つき、生

###### - もも

- 11200 脂身つき、生

##### 〔ラム〕

###### - かた

- 11201 脂身つき、生

###### - ロース

- 11202 脂身つき、生

###### - もも

- 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>

- 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、鹿児島で生産される。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>

- 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。新たに収載した食品であり、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>

- 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>

- 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>

- 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。

なお、四訂成分表の「こがも」は、ほとんど市販されていないため、削除した。

## 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>

四訂成分表の鶏肉の分類は部位別としていたが、〔成鶏肉〕及び〔若鶏肉〕に改めた。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、「もも」の「皮つき」及び「皮なし」は、新たに「焼き」及び「ゆで」を収載した。「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。

#### 【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」及び新たに収載した「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」は砂き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

四訂成分表の試料は、きじばとであったが、新たに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

新たに収載した「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。