

14) 油 脂 類

油脂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。

四訂成分表では、植物油脂類を「植物油」として一括して収載していたが、原料による成分含量の違いが特に脂肪酸組成、ビタミンE及びKにみられるので、これを細分して収載した。

四訂成分表では、「バター」を乳類に分類していたが、3食品に細分し本食品群に移した。

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。

(植物油脂類)

- 14001 オリーブ油
- 14002 ごま油
- 14003 米ぬか油
- 14004 サフラワー油
- 14005 大豆油
- 14006 調合油
- 14007 とうもろこし油
- 14008 なたね油
- 14009 パーム油
- 14010 パーム核油
- 14011 ひまわり油
- 14012 綿実油
- 14013 やし油
- 14014 落花生油

新たに細分して収載した(植物油脂類)の成分値は、「調合油」以外はそれぞれ分析値、四訂成分表成分値及び関係資料¹⁾に基づき決定した。

植物油は、製造方法の違いにより、主としててんぷら等調理用に用いられる精製油と主としてサラダ用に用いられるサラダ油(製造過程で、低温下でも固体脂を析出しないよう脱蠟(ろう)(ウインタリング)を行うとともに、精製度をより高めたもの)に大別される。

「オリーブ油」は、バージンオイルと呼ばれるオリーブの果肉より採油したもので、輸入品を収載した。

「ごま油」は、一般の植物油のように精製したものと、ゴマの種子を煎(い)った後、圧搾法により採油し、精製を行わずに濾(ろ)過した、特徴的な芳香を有する油がある。精製油を収載した。

「米ぬか油」は、米油ともよばれ、米ぬかから採油したものである。精製油を収載した。

「サフラワー油」は、ベニバナ油とも呼ばれ、ベニバナの種子から採油したものである。元来、脂肪酸組成はリノール酸を主要成分としていたが、原料ベニバナの品種改良により高オレイン酸含量のもの生産が可能となり、現在多く出回っている。高オレインタイプの成分値を収載し、備考欄に高リノールタイプの各脂肪酸成分値を示した。従来、業界では「高オレイン酸精製油」と呼ぶ場合、オレイン酸が60%以上のものを対象としていたが、曖昧な点もあり、現在では、高オレイン酸タイプと呼べるものの割合が日本農林規格²⁾で定められている。

「大豆油」は、ダイズの種子から採油したものである。精製油(調理用)とサラダ油を試料としたが、分析値にほとんど違いがみられなかったため、一括した成分値を示した。

「調合油」には精製油とサラダ油がある。2種類以上の油を配合して調製したものである。収載した食品は、「大豆油」と「なたね油」を1:1で配合したもので、成分値は、原料油の成分値から計算に基づき決定した。

「とうもろこし油」は、コーンオイルとも呼ばれ、とうもろこしでん粉及びコーングリッツ製造の副産物であ

る胚（はい）芽より採油したものである。精製油を収載した。

「なたね油」は、ナタネの種子から採油したもので、元来、脂肪酸組成において心疾患に影響があるとされるエルカ酸が約45%含まれていた。品種改良の結果、エルカ酸をほとんど含まない種子が利用されるようになった。低エルカ酸油の精製油とサラダ油を試料としたが、分析値にほとんど違いがみられなかったので、一括した成分値を示した。

「パーム油」は、アブラヤシ（オイルパーム）の果肉から採油したものであり、精製油を収載した。

「パーム核油」は、アブラヤシ（オイルパーム）の種子から採油したものであり、精製油を収載した。

「ひまわり油」は、採油用のヒマワリの種子より採油したものであり、精製油を収載した。脂肪酸組成は、登熟期の温度に影響され、一般に、リノール酸の割合が高いものが多いが、近年、品種改良された高オレインタイプのもものが多く出回るようになったほか、新たにミッドオレインタイプのもものも出回っている。このため、本表には高リノールタイプの成分値を収載するとともに、五訂成分表（初版）では、備考欄に高オレインタイプの各脂肪酸の成分値を示したが、五訂増補成分表では、さらにミッドオレインタイプについても、脂肪酸成分値を備考欄に示した。なお、高オレインタイプのオレイン酸割合については、サフラワー油と同様、日本農林規格²⁾において定められている。また、ミッドオレインタイプについては日本農林規格が定められていないため、一般にミッドオレインタイプとされているものを試料とした。

「綿実油」は、綿を採取後の種子より採油したものであり、精製油を収載した。

「やし油」は、ココナッツオイルとも呼ばれ、ココヤシの果実から得られたコブラ（乾燥した胚（はい）乳）から圧搾法により採油したものであり、精製油を収載した。

「落花生油」は、ラッカセイの種子から採油したものであり、精製油を収載した。

（動物脂類）

- 14015 牛 脂

- 14016 ラード

「牛脂」は、牛の脂身を煎（い）取り、又は煮取りしたものであるが、一般には食品工業用原料として利用されている。成分値は、煎取りしたものの分析値に基づき決定した。

「ラード」は、豚の脂身を煎取り、又は蒸気加熱したものであるが、一般市場に流通している精製ラードは後者を精製したものである。日本農林規格³⁾では、精製ラードを純製ラードと他の油脂を一部配合した調製ラードに分類し、品質規格が定められている。品質規格では、水分が0.2%以下としている。成分値は、純製ラードの分析値に基づき決定した。

なお、四訂成分表の「鶏脂」及び「羊脂」は、通常、利用が少ないので削除した。

（バター類）

- 14017 有塩バター

- 14018 無塩バター

- 14019 発酵バター

（バター類）は、原料クリームを乳酸菌で発酵させた「発酵バター」と発酵させない未発酵バターに大別される。さらに食塩を添加したものを「有塩バター」、添加しないものを「無塩バター」と呼んでいる。我が国では、通常、家庭用として未発酵「有塩バター」が用いられている。四訂成分表の「有塩バター」のほかに、業務用（還元牛乳用、アイスクリーム用、製菓原料用等）の未発酵の「無塩バター」及び欧米では代表的な有塩の「発酵バター」を新たに収載した。成分値は、いずれも分析値に基づき決定した。

（マーガリン類）

- 14020 ソフトタイプマーガリン

- 14021 ファットスプレッド

（マーガリン類）は、日本農林規格⁴⁾においてマーガリンとファットスプレッドに分類され、「食用油脂に水

等を加えて乳化した後、急冷練り合せをし、又は急冷練り合わせをしないでつくられた可溶性のもの又は流動状のもの」と定義され、ファットスプレッドについては、これに「果実及び果実の加工品、チョコレート、ナッツ類のペースト等の風味原料を加えたもの」も含まれる。油脂含有率に関して品質規格では、マーガリンにあっては80%以上、ファットスプレッドにあっては80%未満とされている。

日本農林規格のマーガリンに相当する「ソフトタイプマーガリン」及び風味原料を加えていない「ファットスプレッド」を収載した。成分値は関係資料⁵⁾に基づき決定した。

なお、五訂成分表初版の「ソフトタイプマーガリン」では、日本農林規格の上級マーガリンに相当するものとしてビタミンAが添加されているものの成分値を収載していたが、平成15年に「マーガリン類の日本農林規格」が改正され、それまで定められていた上級、標準といった分類がなくなったことから、ビタミンAの成分値については、添加されていないものに修正した。

(その他)

- 14022 ショートニング

「ショートニング」は、日本農林規格⁶⁾では「食用油脂を原料として製造した固状又は流動状のものであって、可溶性、乳化性等の加工性を付与したもの（精製ラードを除く）をいう」としている。「ショートニング」の原料油としては、動植物油混合のものと植物油のみのもを用いる二つのケースがある。動植物油混合における動物脂肪としては魚油、ラード及び牛脂が用いられている。動物性油脂を含む「ショートニング」にあっては、当然、コレステロール含量は植物性油脂のみからなるものに比較して高い。品質規格では、水分が0.5%以下としている。成分値は、日本農林規格による製菓用ショートニング（植物油脂製品）を試料とし分析値に基づき決定した。

文 献

- 1) 日本油脂検査協会：分析結果資料（未公表）
- 2) 食用植物油脂の日本農林規格：昭和44年3月31日農林省告示第523号、改正平成16年9月28日農林水産省告示第1772号
- 3) 精製ラードの日本農林規格：平成3年8月1日農林水産省告示988号、改正平成16年7月14日農林水産省告示第1357号
- 4) マーガリン類の日本農林規格：昭和60年6月22日農林水産省告示第932号、改正平成15年5月6日農林水産省告示第736号
- 5) 日本食品油脂検査協会：分析結果資料（未公表）
- 6) ショートニングの日本農林規格：平成3年8月1日農林水産省告示第989号、改正平成15年5月6日農林水産省告示第738号