

7) 果実類

果実類の全般に通じる主な事項は、次のとおりである。

- ① 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。
- ② 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。
- ③ 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、「缶詰」は、うんしゅうみかん、もも及びさくらんぼを除き、果肉と果汁を合わせた缶詰全体を試料とした。さらに、「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、「高糖度」（約65%）と「低糖度」（約50%）とした。
- ④ 「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。
- ⑤ 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。
- ⑥ 文中の「分析値」及び「分析値（2015）」については、第3章冒頭の「食品群全般に通じる事項」を参照されたい。

以下、食品ごとに成分値に関する主な留意点について述べる。

あけび<通草>

－07001 果肉、生

－07002 果皮、生

「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5～8 cmのだ円形で、紫色が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 酸味種、生

－07159 甘味種、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1～3 cm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。「酸味種、生」の成分値は、輸入冷凍品の分析値に基づき決定した。なお、「甘味種」は、「酸味種」に比べてビタミンCの含有量が少ないので、成分表2010では、備考欄に成分値を示していたが、新たに本表に収載した。「甘味種、生」のビタミンCの成分値は、関係資料に基づき決定し、その他の成分は、「酸味種、生」と同じ値とした。「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ている。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。アズの品種は、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。形態的には核果の一種で、果実には種子を内包する硬い殻状の組織（以下「核」という）がある。「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」の「高糖度」の成分値は、分析値及び四訂成分表成分値（「ジャム」）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。

いちご<苺>

－07012 生

－ジャム

－07013 高糖度

－07014 低糖度

－07160 乾

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」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」の「高糖度」の成分値は、分析値及び四訂成分表成分値（「ジャム」）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。新たに収載した「乾」の成分値は、砂糖、酸味料等を添加してドライフルーツに加工された中国産の市販品の分析値（2015）に基づき決定した。

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」の成分値は、分析値及び四訂成分表成分値に基づき、「乾」の成分値は分析値（2015）及び分析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、糖液とともに缶に密封したもので、成分値は、ヘビースラップ漬（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。

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。形態的には核果の一種で、果実には種子を内包する核がある。「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。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。「梅漬」の「調味漬」の成分値は、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。「梅干し」の「調味漬」の成分値は、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。「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（「果汁入り清涼飲料」）に基づき決定した。

オリーブ

－塩漬

－07037 グリーンオリーブ

－07038 ブラックオリーブ

－07039 スタッフトオリーブ

「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「ブラックオリーブ」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わせたものであるが、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。なお、成分表2010の「ピクルス、グリーン」、「ピクルス、ライブ」及び「ピクルス、スタッフト」をそれぞれ、「グリーンオリーブ」、「ブラックオリーブ」及び「スタッフトオリーブ」に名称変更した。

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及ぶ。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。「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、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

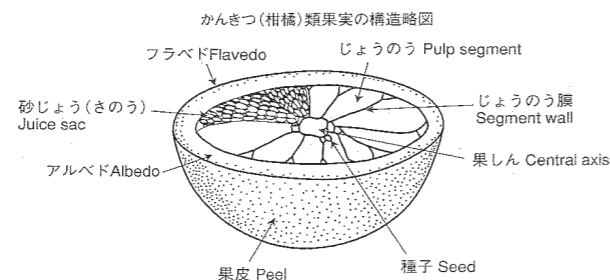
－07053 生

「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。

（かんきつ類）<柑橘類>

ここでは、ミカン科ミカン属及びキンカン属の果実を、かんきつ類として収載した。かんきつ類の果実の構造は、図に示すように、フラベド（皮のオレンジ色の部分）、アルベド（皮の白色の部分）、じょうのう（果汁を含む粒状の砂じょうや種子を包んでいる半月形の房）、果しん（果

実中央の白色部または空洞部)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(多くの砂じょうを包むじょうのうの薄皮)及び種子を除いた、いわゆる「砂じょう」全体をいう。



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。愛媛県で生産量が多く、12~4月頃まで出荷される。「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ともに、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、「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、砂じょう(果肉)を細切りしたもの(果粒等)を加えたもので、成分値は、砂じょうを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。

オレンジ

—ネーブル

—07040 砂じょう、生

—バレンシア

—07041 米国産、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

—07161 福原オレンジ、砂じょう、生

「オレンジ」は、*Citrus sinensis*に包含される品種群をいい、「ネーブル」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」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、米国産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」は、成分表2010の「バレンシアオレンジ」を名称変更した。成分値は、「米国

産」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」が多く使用されている。「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」の「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。

「バレンシア」の近縁種に国産の「福原オレンジ」があり、成分表2010ではビタミンCの成分値を備考欄に示していたが、新たに本表に収載した。「福原オレンジ」のビタミンCの成分値は、四訂成分表成分値に基づき決定し、その他の成分値は、「バレンシア」と同じ値とした。

オロブランコ

－07048 砂じょう、生

「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。

かわちばんかん<河内晩柑>

－07162 砂じょう、生

新たに収載した「かわちばんかん」は、熊本県河内芳野村（現熊本市）で発見された「ぶんたん」の自然雑種である。愛媛県と熊本県が主産地で、春から夏にかけて出荷される。成分値は、これらの産地の果実の分析値（2015）に基づき決定した。

きよみ<清見>

－07163 砂じょう、生

新たに収載した「きよみ」は、我が国で「うんしゅうみかん」とオレンジを交雑して育成した品種である。愛媛県、和歌山県が主産地で、3～4月に出荷量が多い。成分表2010では、「タンゴール」として「しらぬひ」とともに分析値を示していたが、成分表2015では「きよみ」として新たに収載した。成分値は、主産地の果実の分析値（2015）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。

グレープフルーツ

－07062 白肉種、砂じょう、生

－07164 紅肉種、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、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、南アフリカ等からの輸入品である。

ビタミンA含量が「白肉種」と「紅肉種」では異なるため、成分表2010では、白肉種のビタミンAの成分値を本表に示し、「紅肉種」を備考欄に示していたが、新たに細分化して収載した。ビタミンA以外の成分値は、輸入した「白肉種」及び「紅肉種」の分析値に基づき決定し、ビタミンAはそれぞれの分析値に基づき決定した。

「果実飲料」は、「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。

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。

シークワサー

－07075 果汁、生

－07076 10%果汁入り飲料

「シークワサー」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。成分表2010の「シイクワシャー」を名称変更した。この他、シークワサー、シイクワサー等の表記がみられる。「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。

しらぬひ<不知火>

－07165 砂じょう、生

新たに収載した「しらぬひ」は、我が国で「きよみ」と「ぼんかん」を交雑して育成した品種である。熊本県、愛媛県での生産が多く、12～2月頃まではハウス栽培品、2～5月頃までは露地栽培品が出荷される。「しらぬひ」のほかに、「デコポン」、「フジポン」、「ヒメポン」等と称される。成分表2010では、「タンゴール」として「きよみ」とともに分析値を示していたが、成分表2015では「しらぬひ」として新たに収載した。成分値は、ハウス栽培品と露地栽培品の果実の分析値（2015）に基づき決定した。

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。

また果皮は香味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。

せとか

－07166 砂じょう、生

新たに収載した「せとか」は、我が国で「きよみ」、「アンコール」、「マーコット」を交雑して育成した品種である。愛媛県での生産が多く、1～2月頃まではハウス栽培品、2～3月頃までは露地栽培品が出荷される。成分値はハウス栽培品と露地栽培品の果実の分析値（2015）に基づき決定した。

セミノール

－07085 砂じょう、生

「セミノール」は、みかん類と「ぶんたん」（文旦）やグレープフルーツ類との雑種であるタンゼロの一種である。成分表2010の「タンゼロ」が、試料として「セミノール」を用いていたことから、食品名を変更した。和歌山県、大分県、三重県での生産が多く、4～5月頃に出荷される。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。

だいたい<橙>

－07083 果汁、生

「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。また、マーマレード原料として優れている。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。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。熊本県、愛媛県などが主産地で、5～6月頃に出荷される。

「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。

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。和歌山県での生産が多く、5～7月頃に出荷される。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。

はるみ

－07167 砂じょう、生

新たに収載した「はるみ」は、我が国で「きよみ」と「ぼんかん」を交雑して育成した品種である。愛媛県、広島県での生産が多く、1～3月頃に出荷される。成分値は、主産地の果実の分析値（2015）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る。宮崎県、高知県が主産地で、4～5月頃の出荷量が多い。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。

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、大橘、水晶文旦等のように0.6kg内外のものまでである。「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。

ぼんかん<椪柑>

－07129 砂じょう、生

「ぼんかん」は、インド原産の古い品種で、我が国のほかに東南アジア諸国、中国、台湾などで栽培されている。愛媛県、鹿児島県での生産が多く、12～3月頃に出荷される。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。

ゆず<柚子>

－07142 果皮、生

－07143 果汁、生

「ゆず」は、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。なお、「果皮」のビタミンCの再分析を行い、分析値（2015）に基づき成分値を決定した。

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。

レモン<檸檬>

－07155 全果、生

－07156 果汁、生

「レモン」は、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

する場合とがある。成分値は、「全果」、「果汁」とともに、輸入品を主体として国産品も含めた試料の分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

キウイフルーツ

- －07054 緑肉種、生
- －07168 黄肉種、生

「キウイフルーツ」は、マタ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。「緑肉種」は、ニュージーランド等からの輸入果実と国産果実で、主要品種は両者ともヘイワードである。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。新たに収載した「黄肉種」は、ニュージーランドからの輸入果実と国産果実で、「緑肉種」のヘイワード種とは異なり果肉色が黄色の異種である。成分値は、ニュージーランド産及び国産果実の分析値 (2015) 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出ており、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。

グアバ

- －07057 赤肉種、生
- －07169 白肉種、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

「グアバ」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。

「白肉種」は「赤肉種」よりもビタミンAの含有量が少ないので、成分表2010では、「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ていたが、新たに細分化して収載した。ビタミンA以外の成分値は、国産の「白肉種」及び「赤肉種」の分析値と四訂成分表成分値に基づき決定し、ビタミンAはそれぞれの分析値に基づき決定した。

「果実飲料」の「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) 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。

グーズベリー

- －07060 生

「グーズベリー」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1～1.5 cmの球形で、果皮の色は淡緑色、黄緑色、赤色等がある。成分表2010の「グズベリー」を名称変更した。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。

ココナッツ

- －07157 ココナッツウォーター
- －07158 ココナッツミルク
- －07170 ナタデココ

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、「ココナッツウォーター」の成分値を収載した。

「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、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。

「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、輸入品の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。

新規に収載した「ナタデココ」は、ココナッツウォーターを発酵させてゲル状となったもので、糖類や酸味料等を加えたシラップ漬けで市販されている。試料は糖類と酸味料のみを加えたシラップ漬けとし、成分値は、シラップを廃棄した後の分析値 (2015) 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 米国産、缶詰

「さくらんぼ」 (桜桃 (おうとう) は、中国産のミザクラの漢名) は、「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。形態的には核果の一種で、果実には種子を内包する核がある。「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 (「おうとう) 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。

すいか<西瓜>

- －07077 赤肉種、生

－07171 黄肉種、生

「すいか」は、西瓜の唐宋音といわれる。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、「赤肉種」と「黄肉種」がある。「赤肉種」の成分値は、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。「黄肉種」は「赤肉種」よりビタミンAの含有量が少ないので、成分表2010では備考欄にその成分値を示していたが、新たに本表に収載した。「黄肉種」のビタミンA以外の成分値は、「赤肉種」と同じ値とした。

スターフルーツ

－07069 生

「スターフルーツ」は、カタバミ科に属する常緑高木の果実である。成分表2010の「ごれんし」を名称変更した。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。

(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。形態的には核果の一種で、果実には種子を内包する核がある。

「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。「生」の成分値は、分析値に基づき決定した。「乾」の成分値は、輸入品の分析値及び四訂成分表成分値(「すもも」の「乾果」)に基づき決定した。

チェリモヤ

－07086 生

「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10～15 cm、約600 g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。

ドラゴンフルーツ

－07111 生

「ドラゴンフルーツ」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。10～12 cm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。成分表2010の「ピタヤ」を名称変更した。成分値は、輸入品の果皮・果肉が赤いレッドピタヤの分析値に基づき決定した。

ドリアン

－07087 生

「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、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。

なつめ<棗>

－07095 乾

「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2～4 cm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一帯が原産地の常緑高木樹で、果実は3～7 cm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ザートと呼ばれ、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、輸入品の分析値に基づき決定した。

パイナップル

- －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

「パイナップル」(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、国産品を含む試料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、「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

「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グイスカグラである。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1～2 cm、横0.7～1.2 cm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。

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1,000 ppmのエチレングラスで処理し、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、輸入品の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、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。

パパイヤ

- －07109 完熟、生
- －07110 未熟、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、それぞれの国産品を含む試料の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、大分県、山口県、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。

「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、「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

－07172 乾

「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1 cm、1～2 gの球形の液果で、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。

新たに収載した「乾」は、糖類や油脂を添加せずに加工された国産品と輸入品を試料とした。成分値はこれらの分析値（2015）に基づき決定した。

ホワイトサボテ

－07128 生

「ホワイトサボテ」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7～8 cm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。

まくわうり<甜瓜>

－07130 黄肉種、生

－07173 白肉種、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。「黄肉種」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。「白肉種」は「黄肉種」よりビタミンAの含有量が少ないことから、成分表2010では備考欄にその成分値を収載していたが、新たに本表に収載した。「白肉種、生」のビタミンAの成分

値は、四訂成分表成分値に基づき決定し、その他の成分値は、「黄肉種」と同じ値とした。

マルメロ

－07131 生

「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

「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、緑肉種、生

－07174 露地メロン、赤肉種、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、流通量の多い緑肉種のアールスナイト、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」は、「緑肉種」と「赤肉種」でビタミンA含有量の相違があるため、成分表2010では、「緑肉種」のビタミンAの成分値を本表に示し、「赤肉種」を備考欄に示していたが、新たに細分化して収載した。ビタミンA以外の成分は、流通量の多いアムス（緑肉種）、アンデス（緑肉種）及びクインシー（赤肉種）の分析値に基づき決定し、ビタミンAはそれぞれの分析値に基づき個別に決定した。

(もも類) <桃類>

－もも

－07136 生

－07137 30%果汁入り飲料（ネクター）

－缶詰

－07138 白肉種、果肉

－07175 黄肉種、果肉

－07139 液汁

－ネクタリン

－07140 生

「もも」と「ネクタリン」は、形態的には核果の一種で、果実には種子を内包する核がある。「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、延喜式等にみられる。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モモ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。「30%果汁入り飲料（ネクター）」の成分値は、分析値に基づき決定した。

「缶詰」は、ヘビーシラップ漬（可溶性固形分：18%以上22%未満）を試料とした。なお、「白肉種」と「黄肉種」とでは、ビタミンAの含有量に相違があるため、成分表2010では「白肉種」のビタミンAの成分値を本表に、「黄肉種」を備考欄に示していたが、細分化して両者を本表に収載した。ビタミンAの成分値は、それぞれの分析値に基づき決定し、その他の成分値は、両者の分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

「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

「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。

ライチ<荔枝>

－07144 生

「ライチ」は、「れいし」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。

ラズベリー

－07146 生

「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、台湾産乾果の分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

りんご<苹果、林檎>

－07148 皮むき、生

－07176 皮つき、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。「皮むき、生」は、主要品種のつがる、サンジョナ、サンふじを試料とし、果皮、種子、芯を取り除いて分析した。成分値は、分析値（2015）に基づき決定した。新たに収載した「皮つき、生」は、「皮むき、生」と同様の試料を用いて、種子と芯のみを取り除いて分析した。成分値は、分析値（2015）に基づき決定した。

「果実飲料」は、「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、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。