

14) 油脂類

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。

(植物油脂類)

- －14023 あまに油
- －14024 えごま油
- －14001 オリーブ油
- －14002 ごま油
- －14003 米ぬか油
- －サフラワー油
 - －14004 ハイオレイック
 - －14025 ハイリノール
- －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
- －ひまわり油
 - －14011 ハイリノール
 - －14026 ミッドオレイック
 - －14027 ハイオレイック
- －14028 ぶどう油
- －14012 綿実油
- －14013 やし油
- －14014 落花生油

(植物油脂類)の成分値は、「あまに油」、「えごま油」、「ぶどう油」及び「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、主として天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。

新たに収載した「あまに油」と「えごま油」は、 α -リノレン酸を多く含む油脂であり、それぞれアマ種子とエゴマ種子から採油される。食用油として市販されているものを試料とし、成分値は、それぞれ分析値(2015)に基づき決定した。

「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」とも呼ばれ、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、「べにばな油」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の生産が可能となり、現在多く出回っている。成分表2010では、「高オレイン酸精製油」の成分値を本表に収載し、備考欄に「高リノール酸精製油」の各脂肪酸成分値を示していたが、それぞれ「ハイオレイック」と「ハイリノール」として本表に収載した。「ハイオレイック」のオレイン酸の割合は日本農林規格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ので、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。成分表2010では、「高リノール酸精製油」の成分値を本表に収載し、備考欄に「高オレイン酸精製油」及び「ミッドオレイン酸精製油」の脂肪酸成分値を示していたが、それぞれ「ハイリノール」、「ハイオレイック」、「ミッドオレイック」として本表に収載した。なお、「ハイオレイック」のオレイン酸の割合については、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、「ミッドオレイック」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「ミッドオレイック」として市販されているものを試料とした。

新たに収載した「ぶどう油」はぶどう種子より採油したものであり、成分値は、市販品の分析値（2015）に基づき決定した。

「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プラ（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。

（バター類）

－14017 有塩バター

－14018 食塩不使用バター

－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「食塩不使用バター」と呼んでいる。成分表2010の「無塩バター」の名称を「食塩不使用バター」へ名称変更した。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。「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「食塩不使用」及び欧米では代表的な有塩の「発酵バター」を収載した。「有塩バター」のマンガン、 α -カロテン、 β -カロテン、 β -クリプトキサンチンは追加分析を行い分析値（2015）に基づき、その他の成分値は、分析値に基づき決定した。

（マーガリン類）

－ソフトタイプマーガリン

－14020 家庭用

－14029 業務用

－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、マーガリンは食用油脂に水等を加えて乳化した後、急冷練り合わせをし、又は急冷練り合わせをしないでつくられた可塑性のもの又は流動状のものと定義される。ファットスプレッドは、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（その原材料に占める重量の割合が油脂含有率を下回るものであること等が必要）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、マーガリンにあつては80%以上、ファットスプレッドにあつては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。「ソフトタイプマーガリン」は本成分表から「家庭用」及び「業務用」に細分化して収載した。成分値は関係資料⁵⁾及び分析値（2015）に基づき決定した。このうち「ファットスプレッド」の炭水化物は、本来は差引き法により求めるが、可食部100g中の水分、たんぱく質、脂質及び灰分の分析値の合計が100gを超えた（100.6g）ため、FAO/INFOODSの指針⁶⁾を準用して、「0g」とした。また、一般成分の合計を100gとする補正はし

なかった。

なお、「ソフトタイプマーガリン」は、ビタミンA（レチノール等）が添加されている食品もあるが、本成分表では無添加品の成分値を記載した。

（その他）

－ショートニング

－14022 家庭用

－14030 業務用、製菓

－14031 業務用、フライ

「ショートニング」は、日本農林規格⁷⁾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、可塑性、乳化性等の加工性を付与したもの（精製ラードを除く）としている。本成分表から「家庭用」「業務用、製菓」「業務用、フライ」に細分化して記載した。「ショートニング」の原料油としては、動植物油混合のもの（植物油のみ）のもの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」にあつては、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、分析値（2015）及び分析値に基づき決定した。

別表 マーガリン類、ショートニングのトランス脂肪酸（可食部100g当たり（g））

食品番号	食品名	2003, 2004 年度分析（参考）				2014 年度分析			
		脂質	トランス脂肪酸			脂質	トランス脂肪酸		
			18:1 t	18:2 t	18:3 t		18:1 t	18:2 t	18:3 t
14020	ソフトタイプマーガリン 家庭用	83.1	6.27	0.53	0.06	83.1	0.71	0.23	0.22
14029	ソフトタイプマーガリン 業務用	-	-	-	-	84.3	0.39	0.26	0.05
14021	ファットスプレッド	69.1	4.83	0.21	0.08	69.1	0.13	0.27	0.28
14022	ショートニング 家庭用	99.9	7.61	-	-	99.9	0.06	0.27	0.13
14030	ショートニング 業務用、製菓	-	-	-	-	99.9	0.17	0.30	0.05
14031	ショートニング 業務用、フライ	-	-	-	-	99.9	0.18	0.30	0.06

マーガリン及びショートニングのトランス脂肪酸

成分表2010では、マーガリン類及びショートニングについて備考欄にトランス脂肪酸量を掲載していた。また、菓子類等の加工品については、マーガリン類及びショートニングの分析値をもとに計算したトランス脂肪酸量を掲載していた。しかし、成分表2010の公表と相前後して、これらの食品のトランス脂肪酸量が低減されたことから、再度トランス脂肪酸の分析を行った。マー

ガリン類及びショートニングの分析結果は上記別表のとおりであり、過去に比べ大幅な低減がみられた。なお、菓子類等の加工品については、原材料（マーガリン類、ショートニング等）のトランス脂肪酸量が低減されたこと、また、原材料によるばらつきがなお大きい可能性があることから、トランス脂肪酸量は計算しなかった。

参考文献

- 1) 日本油脂検査協会：分析結果資料（未公表）
- 2) 食用植物油の日本農林規格：平成27年農林水産省告示第714号
- 3) 精製ラードの日本農林規格：平成27年農林水産省告示第714号
- 4) マーガリン類の日本農林規格：平成25年農林水産省告示第3112号
- 5) 日本食品油脂検査協会：分析結果資料（未公表）
- 6) FAO/INFOODS: FAO/INFOODS Guidelines for Checking Food Composition Data prior to the Publication of a User Table/Database-Version 1.0. (2012)
- 7) ショートニングの日本農林規格：平成27年農林水産省告示第714号