

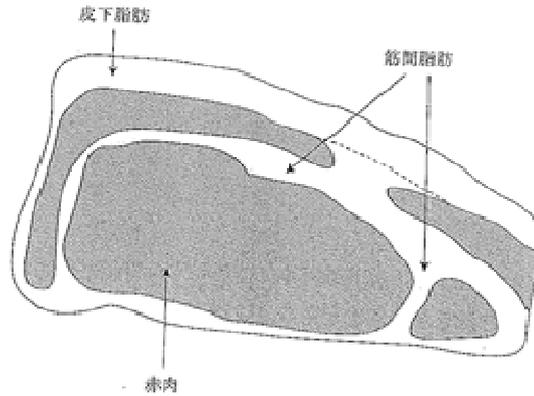
## 11) 肉類

肉類の全般に通じる主な事項は、次のとおりである。

- ① 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〕、〔交雑牛肉〕、〔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。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。
- ② 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5 mm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る。「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、さしといわれる筋線維間の脂肪組織（「筋肉内脂肪組織」と呼ぶ）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、現在の市販品に準じ、皮下脂肪の厚さを5 mmとした。「もも」、「そともも」等の部分肉は皮下脂肪が薄く、5 mm以下であることが多いため、もともとの厚さが5 mm以下の場合はその厚さとした。
- ③ 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。
- ④ なお、脂溶性ビタミンの一部など、標準的な生産条件では含まれないと考えられる成分については測定を行っていないが、給与飼料による影響が大きいため、一部の生産条件においては検出される場合もありうる。
- ⑤ 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、皮つきの成分値を収載した。
- ⑥ 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。
- ⑦ 調理した食品は、「焼き」、「ゆで」、「から揚げ」及び「とんかつ」を収載し、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16に示した。
- ⑧ 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。
- ⑨ 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。
- ⑩ 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。



## <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

「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。

### うし<牛>

市販の牛肉の大部分は、[和牛肉]、[乳用肥育牛肉]、[交雑牛肉] 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、銘柄ごとに特別の品種が存在するわけではない。[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。[交雑牛肉] は、雌の乳用牛に雄の和牛を交配して生産したものであり、これについても「国産牛」の表示で市販されているケースが多い。

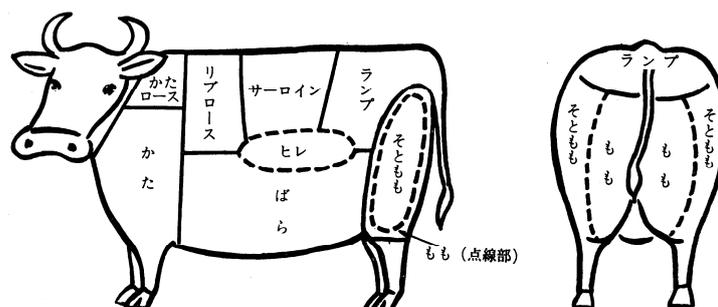
牛肉は赤肉部分に含まれる脂肪交雑の多寡(いわゆる霜降りの程度)によって評価されるため、牛枝肉取引規格によって判定される肉質等級によって脂質含量やそれに関連する成分含量が大きく異なってくる。[和牛肉]、[乳用肥育牛肉] 及び [交雑牛肉] は、それぞれのカテゴリにおいて流通量の最も多い肉質等級のものを、[輸入牛肉] は飼料飼育されたショートグレイン等級のものを対象とした。

牛肉の部位名は食肉小売品質基準に準拠して記載した(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。

#### 牛肉の部分肉名



(注) 点線部は内側の部位を示す。

#### [和牛肉]

##### ーかた

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

##### ーかたローズ

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

##### ーリブローズ

- ー11011 脂身つき、生
- ー11248 脂身つき 焼き
- ー11249 脂身つき ゆで
- ー11012 皮下脂肪なし、生
- ー11013 赤肉、生
- ー11014 脂身、生

##### ーサーロイン

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

##### ーばら

- ー11018 脂身つき、生

ーもも

- ー11019 脂身つき、生
- ー11020 皮下脂肪なし、生
- ー11250 皮下脂肪なし、焼き
- ー11251 皮下脂肪なし、ゆで
- ー11021 赤肉、生
- ー11022 脂身、生

ーそともも

- ー11023 脂身つき、生
- ー11024 皮下脂肪なし、生
- ー11025 赤肉、生

ーランプ

- ー11026 脂身つき、生
- ー11027 皮下脂肪なし、生
- ー11028 赤肉、生

ーヒレ

- ー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、牛枝肉取引規格で「A3」及び「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」に格付けされたものを試料とした。

各部位における「赤肉、生」及び「脂身、生」の成分値は、「リブローズ」は分析値（2015）に基づき、その他のもの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。

各部位における「焼き」及び「ゆで」の成分値は、それぞれの生の成分値及び成分変化率に基づき決定した。

[乳用肥育牛肉]

ーかた

- ー11030 脂身つき、生
- ー11031 皮下脂肪なし、生
- ー11032 赤肉、生
- ー11033 脂身、生

ーかたローズ

- ー11034 脂身つき、生
- ー11035 皮下脂肪なし、生
- ー11036 赤肉、生

ーリブローズ

- 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
  - 11252 脂身つき、焼き
- 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
  - 11253 赤肉、焼き

乳用肥育牛は、ホルスタイン種の雄子牛を20か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。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〕は牛枝肉取引規格で「B2」に格付されたものが半数を占めるため、これを試料とした。

各部位における「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。

「ばら」の「脂身つき、生」の成分値は、分析値（2015）及び分析値に基づき、新たに収載し

た「脂身つき、焼き」の成分値は分析値（2015）及び成分変化率に基づき決定した。「ヒレ」の「赤肉、生」及び「赤肉、焼き」の成分値は分析値（2015）に基づき決定した。

なお、「もも、皮下脂肪なし、生」、「もも、皮下脂肪なし、焼き」及び「もも、皮下脂肪なし、ゆで」のヨウ素、セレン、クロム、モリブデン及びビオチンの追加分析を行い、分析値（2015）に基づきそれぞれの成分値を決定した。

#### [交雑牛肉]

##### ーリブローズ

- ー11254 脂身つき、生
- ー11255 脂身つき、焼き
- ー11256 脂身つき、ゆで
- ー11257 皮下脂肪なし、生
- ー11258 赤肉、生
- ー11259 脂身、生

##### ーばら

- ー11260 脂身つき、生

##### ーもも

- ー11261 脂身つき、生
- ー11262 皮下脂肪なし、生
- ー11263 皮下脂肪なし、焼き
- ー11264 皮下脂肪なし、ゆで
- ー11265 赤肉、生
- ー11266 脂身、生

##### ーヒレ

- ー11267 赤肉、生

[交雑牛肉]は、ホルスタイン種の雌に黒毛和種の雄を交配して生産された牛を肥育したもので、乳用種牛肉と同様に、国産牛と表示して市販されている例が多い。交雑牛肉のうち、去勢牛由来のものを[交雑牛肉]として収載した。[交雑牛肉]は、牛枝肉取引規格で「B2」及び「B3」に格付されたもので半数以上を占めるため、「B2」及び「B3」のものを試料とした。

新たに収載した[交雑牛肉]の各部位における「赤肉、生」及び「脂身、生」の成分値は、分析値（2015）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（2015）に基づき計算により決定した。

「脂身つき、焼き」「脂身つき、ゆで」「皮下脂肪なし、焼き」及び「皮下脂肪なし、ゆで」の成分値は、分析値（2015）及び成分変化率に基づき決定した。

#### [輸入牛肉]

##### ーかた

- ー11060 脂身つき、生
- ー11061 皮下脂肪なし、生
- ー11062 赤肉、生

- 11063 脂身、生
- かたロース
  - 11064 脂身つき、生
  - 11065 皮下脂肪なし、生
  - 11066 赤肉、生
- リブロース
  - 11067 脂身つき、生
  - 11268 脂身つき、焼き
  - 11269 脂身つき、ゆで
  - 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
  - 11270 皮下脂肪なし、焼き
  - 11271 皮下脂肪なし、ゆで
  - 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、日本向けのものに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。

「かた」の「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。

「かたロース」の「赤肉、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」の分析値に基づき計算により決定した。

「リブロース」の「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」の成分値に基づき計算により決定した。新たに収載した「脂身つき、焼き」と「脂身つき、ゆで」の成分値は、分析値（2015）及び成分変化率に基づき決定した。

「サーロイン」の「赤肉、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」の分析値に基づき計算により決定した。

「ばら」の「脂身つき、生」の成分値は、分析値に基づき計算により決定した。

「もも」の「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（2015）及び分析値に基づき計算により決定した。新たに収載した「皮下脂肪なし、焼き」と「皮下脂肪なし、ゆで」の成分値は、分析値（2015）及び成分変化率に基づき決定した。

「そともも」の「赤肉、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」の分析値に基づき計算により決定した。

「ランプ」の「赤肉、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」の分析値に基づき計算により決定した。

「ヒレ」の「赤肉、生」の成分値は、分析値に基づき決定した。

#### [子牛肉]

##### －リブロース

－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。

「リブロース」、「ばら」及び「もも」の「皮下脂肪なし、生」の成分値は、それぞれ分析値に基づき決定した。

#### [ひき肉]

－11089 生

－11272 焼き

[ひき肉]は、「上ひき肉」として市販されている脂肪含量15%程度の製品を試料とした。「生」

の成分値は、分析値（2015）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「焼き」は、テフロン（フッ素樹脂）加工したフライパンで油をひかずに炒めたものを試料とし、成分値は、分析値（2015）及び成分変化率に基づき決定した。なお、脂肪含量は原料となる肉の部位で変動する。

〔副生物〕

- －舌
  - －11090 生
  - －11273 焼き
- －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
- －臍
  - －11101 ゆで
- －子宮
  - －11102 ゆで
- －尾
  - －11103 生
- －横隔膜
  - －11274 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。〔副生物〕のうち、胃、腸の周囲には付着脂肪が多く、処理、整形方法によって、その脂質含量は大きく変動する。食品として摂取される脂溶性成分を明確にするため、分析試料は付着した脂肪をできる

だけ取り除いたものを用いた。食品として市販されている副生物の大部分も付着脂肪が除去されている。ただし、うしの小腸のうち、筒状のいわゆる「まるちょう」は、付着脂肪をあまり除去せずに提供されることから、本成分表の「11098 うし〔副生物〕小腸」の成分値とは異なると考えられる。なお、通常、〔副生物〕は牛の品種を特定して流通していない。

「心臓」、「肝臓」、「じん臓」及び「尾」の「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。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。

「舌」の「生」及び新たに収載した「舌」の「焼き」の成分値は、分析値（2015）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。これは牛の飼料に含ま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く、またこれらの呼称は地域等によっても異なる。「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30 m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「こぶくろ」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。

新たに収載した「横隔膜」は、本来内臓ではなく骨格筋であるが、商慣行上副生物に分類され、「はらみ」、「さがり」とも呼ばれる。成分値は、分析値（2015）に基づき決定した。

これら〔副生物〕の呼称については備考欄に一括して収載した。

#### 〔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。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

「くじら」は、現在はミンククジラが主に食用とされるので、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目指す。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 あかしか、赤肉、生
- 11275 にほんじか、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。一方、近年、我が国では野性シカによる獣害対策等により、有害駆除と個体数調整を目的とした捕獲が実施され、食肉としての供給が行われるようになっている。

新たに収載した「にほんじか」は、国内において野性のニホンジカを捕獲直後に飼育を経ることなく食肉処理したものを試料とした。なお、近年増加している生体捕獲後に短期飼育を行い食肉処理したものでは、捕獲後すぐに食肉処理をしたものと比較して成分等が異なる可能性がある。

「にほんじか、赤肉、生」の成分値は、分析値（2015）に基づき決定した。

「あかしか」は成分表2010の「しか」を名称変更した。アカシカは、ニホンジカの近縁種であり、輸入しか肉の大半を占める。成分値は、分析値に基づき決定した。

## ぶた<豚>

「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]

#### ーかた

- 11115 脂身つき、生
- 11116 皮下脂肪なし、生
- 11117 赤肉、生
- 11118 脂身、生

#### ーかたローズ

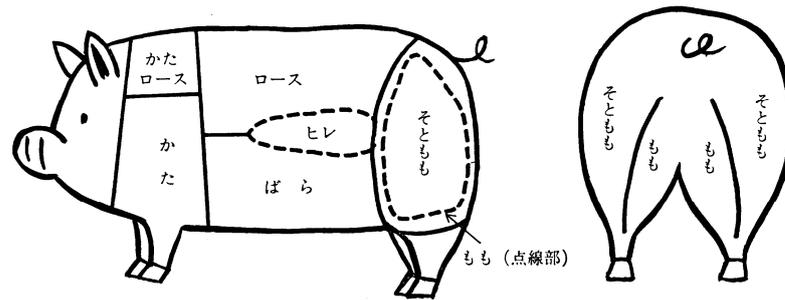
- 11119 脂身つき、生
- 11120 皮下脂肪なし、生
- 11121 赤肉、生
- 11122 脂身、生

#### ーローズ

- 11123 脂身つき、生
- 11124 脂身つき、焼き
- 11125 脂身つき、ゆで
- 11276 脂身つき、とんかつ
- 11126 皮下脂肪なし、生
- 11127 赤肉、生
- 11128 脂身、生
- ばら
- 11129 脂身つき、生
- 11277 脂身つき、焼き
- 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
- 11278 赤肉、焼き
- 11279 赤肉、とんかつ

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か月、体重は100 kg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枝肉取引規格において「上」に格付され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収載した（図参照）。

## 豚肉の部分肉名



(注) 点線部は内側の部位を示す。

「かた」の「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。

「かたロース」の「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。

「ロース」の「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。「脂身つき、焼き」及び「脂身つき、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。新たに収載した「ロース」の「脂身つき、とんかつ」の成分値は、分析値（2015）に基づき決定した。

「ばら」の「脂身つき、生」の成分値は、分析値（2015）及び分析値に基づき決定した。新たに収載した「ばら」の「脂身つき、焼き」の成分値は、分析値（2015）及び成分変化率に基づき決定した。

「もも」の「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。「皮下脂肪なし、焼き」及び「皮下脂肪なし、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。

「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、「赤肉、生」、新たに収載した「赤肉、焼き」及び「赤肉、とんかつ」の成分値は、筋肉表面の脂肪を除去したものの分析値（2015）に基づいて決定した。

なお、「もも、皮下脂肪なし、生」、「もも、皮下脂肪なし、焼き」及び「もも、皮下脂肪なし、ゆで」のヨウ素、セレン、クロム、モリブデン及びビオチンの追加分析を行い、分析値（2015）に基づきそれぞれの成分値を決定した。

### 【中型種肉】

#### －かた

－11141 脂身つき、生

－11142 皮下脂肪なし、生

- 11143 赤肉、生
- 11144 脂身、生
- かたローズ
  - 11145 脂身つき、生
  - 11146 皮下脂肪なし、生
  - 11147 赤肉、生
  - 11148 脂身、生
- ローズ
  - 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バークシヤ一種が黒豚として市販されているため、これを試料とした。

「かた」の「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。

「かたローズ」の「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。

「ローズ」の「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。

「ばら」の「脂身つき、生」の成分値は、分析値に基づき決定した。

「もも」の「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。

「そともも」の「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。

「ヒレ」の「赤肉、生」の成分値は、分析値に基づき決定した。

#### 【ひき肉】

- 11163 生
- 11280 焼き

【ひき肉】は、上ひき肉として市販されている脂肪含量15%程度の製品を試料とした。「生」の成分値は、分析値（2015）及び分析値に基づき決定した。新たに収載した「焼き」は、テフロン（フッ素樹脂）加工したフライパンで油をひかずに炒めたものを試料とし、成分値は、分析値（2015）及び成分変化率に基づき決定した。なお、脂肪含量は原料となる肉の部位で変動する。

#### 【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

【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く、またこれらの呼称は地域によって異なる。

「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、「胃」は、「がつ」と、「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、筋層の部分を利用とする。「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。

これら〔副生物〕の呼称については備考欄に一括して記載した。

#### [ハム類]

- 11174 骨つきハム
- 11175 ボンレスハム
- 11176 ロースハム
- 11177 ショルダーハム
- 生ハム
  - 11181 促成
  - 11182 長期熟成

#### [プレスハム類]

- 11178 プレスハム
- 11180 チョップドハム

#### [ベーコン類]

- 11183 ベーコン
- 11184 ロースベーコン
- 11185 ショルダーベーコン

#### [ソーセージ類]

- 11186 ウィンナーソーセージ
- 11187 セミドライソーセージ
- 11188 ドライソーセージ
- 11189 フランクフルトソーセージ
- 11190 ボロニアソーセージ
- 11191 リオナソーセージ
- 11192 レバーソーセージ
- 11193 混合ソーセージ
- 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

日本農林規格（JAS）が定め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た。

[ハム類]のうち「骨つきハム」及び「ボンレスハム」は豚のもも肉を、「ロースハム」は豚のロース肉を、「ショルダーハム」は豚のかた肉を、それぞれ原料とする。成分表2010の「骨付」、「ボンレス」、「ロース」及び「ショルダー」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。

「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。「促成」及び「長期熟成」の成分値は、分析値に基づき決定した。

〔プレスハム類〕のうち、「プレスハム」は、10 g以上の畜肉もしくは家禽肉の小片を固めて製造される加工品で、肉以外のつなぎの割合は5%以下のものを指す。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、副資材としてつなぎ、調味料、香辛料が用いられることから、製品ごとの成分の変動が大きい。「チョップドハム」は、JAS上では定義されていないが、プレスハムと同様に豚肉以外の肉や副資材が用いられている。成分表2010の〔ハム類〕から〔プレスハム類〕として独立した分類とし、「プレス」「チョップド」としていた名称を変更した。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。

〔ベーコン類〕の「ベーコン」は豚のわき腹肉を、「ロースベーコン」は豚のロース肉を、「ショルダーベーコン」は豚のかた肉を、それぞれ原料とする。成分表2010の「ロース」及び「ショルダー」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。

〔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ことから、製品ごとの成分の変動が大きい。「ウインナーソーセージ」は羊腸を使用したもの、もしくは太さが20 mm未満のもの、「セミドライソーセージ」は水分が55%以下のもの、「ドライソーセージ」は水分が35%以下のもの、「フランクフルトソーセージ」は豚腸を使用したもの、もしくは太さが20 mm以上36 mm未満のもの、「ボロニアソーセージ」は牛腸を使用したもの、もしくは太さが36 mm以上のものをそれぞれ指す。「リオナソーセージ」は、原料肉に野菜、穀粒、肉製品、種もの等を加えたものである。「レバーソーセージ」は、原料臓器類として家畜、家きん又は家兎の肝臓のみを使用したものである。「混合ソーセージ」は、原料である畜肉の代わりに魚肉を15%以上50%未満の範囲内で使用したものである。「生ソーセージ」は、ソーセージ類のうち非加熱のものゝの総称である。

成分表2010の「ウインナー」、「セミドライ」、「ドライ」、「フランクフルト」、「ボロニア」、「リオナ」、「レバー」及び「混合」を名称変更した。

「生ソーセージ」の成分値は、分析値に基づき、その他の食品の成分値は、分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

〔その他〕の「焼き豚」は、豚肉を砂糖、醤油などの調味料で調味して加熱調理した市販品を試料とした。「レバーペースト」は、肝臓を利用した加工品で、副資材として豚肉、豚脂肪、調味料、香辛料が使われる。「スモークレバー」は、肝臓の燻煙製品であり、副資材として調味料や香辛料が使われる。いずれも様々な副資材が用いられることから、製品ごとの成分の変動が大きい。「ゼラチン」は、熱変性し可溶化したコラーゲンであり、牛及び豚の皮及び骨が主要な原料であるが、それらのうち豚皮を原料とする粉末状の市販品を試料とした。

「スモークレバー」の成分値は、分析値に基づき、その他の食品の成分値は、分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

めんよう < 緬羊 >

〔マトン〕

ーロース

- 11199 脂身つき、生
- 11281 脂身つき、焼き
- もも
- 11200 脂身つき、生

#### [ラム]

- かた
  - 11201 脂身つき、生
- ローズ
  - 11202 脂身つき、生
  - 11282 脂身つき、焼き
- もも
  - 11203 脂身つき、生
  - 11283 脂身つき、焼き
- 11179 混合プレスハム

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。

[マトン] の「ローズ」の「脂身つき、生」の成分値は、分析値（2015）及び分析値に基づき決定した。新たに収載した「ローズ」の「脂身つき、焼き」の成分値は、分析値（2015）及び成分変化率に基づき決定した。「もも」の「脂身つき、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。

[ラム] の「かた」の「脂身つき、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。「ローズ」の「脂身つき、生」の成分値は、分析値（2015）及び分析値に基づき決定した。新たに収載した「ローズ」の「脂身つき、焼き」の成分値は、分析値（2015）及び成分変化率に基づき決定した。「もも」の「脂身つき、生」の成分値は、分析値（2015）及び分析値に基づき決定した。新たに収載した「もも」の「脂身つき、焼き」の成分値は、分析値（2015）及び成分変化率に基づき決定した。

「混合プレスハム」は、成分表2010では、ぶたの [ハム類] として収載していたが、[マトン] を主原料とした製品を試料としていることから、「めんよう」の加工品として分類変更を行った。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、ほとんどが沖縄県、鹿児島県で生産される。成分値は、もも及びローズ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>

##### 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。

##### がちょう<鶯鳥>

- 11239 フォアグラ、ゆで

成分表2010の「フォアグラ」を、「がちょう」の「フォアグラ」に分類して収載した。「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。

#### かも<鴨>

##### －まがも<真鴨>

－11208 肉、皮なし、生

##### －あいがも<合鴨>

－11205 肉、皮つき、生

##### －あひる<家鴨>

－11206 肉、皮つき、生

－11247 肉、皮なし、生

－11284 皮、生

成分表2010の「あいがも」、「あひる」及び「かも」を、「かも」として整理して収載した。

「まがも」は、野生種のもを指す。成分表2010の「かも」を名称変更した。成分値は、輸入品の分析値に基づき決定した。

「あいがも」は、野生種である「まがも」と家畜化された「あひる」の交雑種である。成分値は、「皮つき」の分析値に基づき決定した。なお、「あいがも」として流通している食肉の中には「あひる」に相当する品種のものもあるが、本表における「あいがも」にはそれらは含めないこととした。

「あひる」は、「まがも」を家畜化したものである。試料としたものは北京ダックとして輸入されているもので、北京種又はその改良種である。新たに「肉、皮なし、生」と「皮、生」を収載した。「肉、皮なし、生」と「皮、生」は、同一個体に由来する「むね」及び「もも」付近の肉と皮をそれぞれ試料とした。「肉、皮なし、生」と「皮、生」の成分値は、それぞれ分析値(2015)に基づき決定した。「肉、皮つき、生」の成分値は、「肉、皮なし、生」と「皮、生」の成分値に基づき計算により決定した。

#### 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、もも及び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>

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、飼料などの飼養条件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。各部位の成分値は、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。

#### [若鶏肉]

##### －手羽

－11218 皮つき、生

##### －手羽先

－11285 皮つき、生

##### －手羽元

－11286 皮つき、生

##### －むね

－11219 皮つき、生

－11287 皮つき、焼き

－11220 皮なし、生

－11288 皮なし、焼き

##### －もも

－11221 皮つき、生

－11222 皮つき、焼き

－11223 皮つき、ゆで

－11289 皮つき、から揚げ

－11224 皮なし、生

－11225 皮なし、焼き

－11226 皮なし、ゆで

－11290 皮なし、から揚げ

## ーささ身

- ー11227 生
- ー11228 焼き
- ー11229 ゆで

鶏肉の部位の名称は食鶏小売規格において定められている。[若鶏肉]の「手羽」の「皮つき、生」の成分値は、「手羽先」と「手羽元」の成分値に基づき計算により決定した。

新たに収載した「手羽先」は、手羽から上腕部分を除去した残部であり、「手羽なか」及び「手羽はし」を合わせた部位である。成分値は、分析値（2015）に基づき決定した。

新たに収載した「手羽元」は、手羽のうち上腕部分である。成分値は、分析値（2015）に基づき決定した。

「むね」の「皮なし、生」の成分値は、国産ブロイラーの分析値に基づき、「皮つき、生」の成分値は「皮なし、生」及び「皮」の成分値に基づき計算により決定した。新たに収載した「皮つき、焼き」及び「皮なし、焼き」の成分値は、分析値（2015）及び成分変化率に基づき決定した。

「もも」の「皮つき、生」及び「皮なし、生」の成分値は、国産ブロイラーの分析値（2015）に基づき決定した。「皮つき、焼き」、「皮つき、ゆで」、「皮なし、焼き」及び「皮なし、ゆで」の成分値は、調理前の成分値、分析値及び成分変化率に基づき決定した。新たに収載した「皮つき、から揚げ」及び「皮なし、から揚げ」の成分値は、分析値（2015）に基づき決定した。

「ささ身」の「生」の成分値は、国産ブロイラーの分析値に基づき決定した。「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。

## [ひき肉]

- ー11230 生
- ー11291 焼き

「生」の成分値は、市販品の分析値（2015）及び分析値に基づき決定した。新たに収載した「焼き」は、テフロン（フッ素樹脂）加工したフライパンで油をひかずに炒めたものを試料とし、成分値は、分析値（2015）及び成分変化率に基づき決定した。なお、成分は原料となる肉の部位等により大きく変動する。

## [副生物]

- ー心臓
  - ー11231 生
- ー肝臓
  - ー11232 生
- ー筋胃
  - ー11233 生
- ー皮
  - ー11234 むね、生
  - ー11235 もも、生
- ー軟骨
  - ー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「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」は砂ぎ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
- －11292 チキンナゲット
- －11293 つくね

これらは鶏肉の調理品であるが、原材料や製造方法によって成分値は変動する。

「焼き鳥缶詰」の成分値は、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。新たに「チキンナゲット」及び「つくね」を収載した。「チキンナゲット」、「つくね」のいずれとも、用いる副材料や調味料などにより成分が変動する。

「チキンナゲット」は、にわたりのひき肉に加塩して練ったものに衣をつけて加熱調理したものであり、加熱調理済みでそのまま食用とできる市販品を試料とした。成分値は、分析値（2015）に基づき決定した。

「つくね」は、にわたりのひき肉に調味料や副材料を加えて球状に調製し、加熱調理したものであり、加熱調理済みかつ調味液等による調味済みでそのまま食用とできる市販品を試料とした。成分値は、分析値（2015）に基づき決定した。

#### はとく鳩>

- －11238 肉、皮なし、生

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。

#### ほろほろちょう<珠鶏>

- －11240 肉、皮なし、生

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、皮及び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。