

第3章 資 料（食品群別留意点）

食品群全般に通じる事項は、次のとおりである。

I. 以下において、「分析値」とは、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン及びビオチン以外の成分を五訂成分表及び五訂増補成分表の策定時に分析した値であり、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン及びビオチンの5成分を成分表2010の策定時に分析した値である。

また、「分析値（2015）」とは、成分表2015年版（七訂）の策定時に分析した値（2010年度～2015年度前半期（平成27年4月～8月）における分析値）である。

さらに、「分析値（2016）」とは、今回、追補2016年（平成28年度）に収載するため、2015年度後半期（平成27年9月～平成28年3月における分析値）に分析した値である。

II. 試料は、原則として標準的な市販品を用いることとした。

また、輸入品が消費量のかなりの部分を占めている食品については、輸入品も試料とした。

なお、各食品群固有の事項については、以下のとおり。

○野菜類

- ①野菜には硝酸態窒素を多く含むものがあり、たんぱく質値を正確に示すためには、硝酸イオン濃度を測定して硝酸態窒素相当分を差し引いて計算する必要がある。このような分析をした野菜については、備考欄に硝酸イオン量を示した。
- ②「甘酢れんこん」については、酢酸の分析を行い、備考欄にその値を示した。この食品の水分値は、乾燥減量から酢酸を差し引いて求めた。
- ③「甘酢れんこん」の炭水化物の成分値は、可食部（100 g）から、水分、たんぱく質、脂質、灰分及び酢酸の成分値を差し引いて求めた。

○果実類

- ①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に検討を進めた。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。
- ②「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ため成分値が異なる。
- ③「ぶどう 皮つき、生」の炭水化物の成分値は、可食部（100 g）から、水分、たんぱく質、脂質、灰分及びポリフェノールの成分値を差し引いて求めた。

○きのこ類

- ①ビタミンDについて、これまでの分析方法による成分値は試料に由来する妨害成分の影響により、正確でなかったことから、分析方法を変更し、既収載の食品を再分析した。

②菌根菌の「まつたけ」は人工栽培できないため、天然物を収載した。

○魚介類

- ①魚介類の多くは、天然に生息するものを漁獲するため、同一の魚種であっても、漁場、漁期、魚体の大きさ、成熟度等により成分値が変動し、また個体差も大きい。これらの変動要因を考慮する必要がある。
- ②魚類に含まれる炭水化物の量は、植物性食品と比べ、微量であり、差引き法による値は正確ではない。そのため、炭水化物の成分値は、「黒はんぺん」を除き、全糖の分析値に基づき決定した。

○菓子類

この食品群に属する食品は全て二次加工品であり、同じ名称でも地域により異なる食品の場合がある。また、同種、同名であっても、使用する原材料の種類、配合割合、製造方法等の違いによって、製品の成分値に差異が生じる。

○嗜好飲料類

- ①備考欄に記載されているエチルアルコール量は、15℃における容量%である。
- ②備考欄には、利用上の便宜を図り、100gに対応するml量及び100mlに対応するg量を示した。
- ③水分値は、乾燥減量からアルコールを差し引いて求めた。
- ④炭水化物の成分値は、可食部（100g）から、水分、たんぱく質、脂質、灰分及びアルコールの成分値を差し引いて求めた。

○調味料及び香辛料類

- ①多くの原材料を用い製造工程が複雑な調味料は、同じ食品でも原材料の種類と配合割合、製造方法等が異なる場合が多く成分変動も大きい。したがって、試料の入手に当たっては、市場流通量等を考慮した。
- ②「魚醤油」、「みりん風調味料」の備考欄には、利用上の便宜を図り、100gに対応するml量及び100mlに対応するg量を示した。
- ③酢酸を分析したものは、備考欄にその値を示した。
- ④「みりん風調味料」の備考欄に記載されているエチルアルコール量は、15℃における容量%である。
- ⑤アルコールや酢酸が含まれる食品（「魚醤油」、「キムチの素」及び「みりん風調味料」）の炭水化物の成分値は、可食部（100g）から、水分、たんぱく質、脂質、灰分、アルコール及び酢酸の成分値を差し引いて求めた。
また、これらの水分値は、乾燥減量からアルコール、酢酸を差し引いて求めた。

○調理加工食品類

「松前漬け しょうゆ漬け」の食物繊維は、こんぶに由来する。アルギン酸やフコイダン等の粘性多糖類が多く、水溶性食物繊維と不溶性食物繊維の分別が困難であることから、総量のみを

示した。

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。

1) 穀類

キヌア

－01167 玄穀

新たに収載した「キヌア」は、ヒユ科アカザ亜科アカザ属に属する疑似穀類で、南米アンデス山脈一帯が原産とされている。穀粒は直径2 mm程度の扁平な円形である。ペルー産及びボリビア産を試料として用いた。成分値は分析値（2016）に基づき決定した。なお、追補2016年においては、新規にアミノ酸成分表、脂肪酸成分表及び炭水化物成分表に収載された成分値は、分析値（2016）に基づき決定した。

こめ<米>

[水稻穀粒]

－01152 精白米、インディカ米

「インディカ米」は、中国南部、インド、東南アジアなどで多く栽培され、アミロース含量が多いので、糊化温度が高く、硬くて粘りの弱い米飯となる。国産、タイ産、パキスタン産、インド産等の試料を用いた。成分値は、分析値（2016）及び分析値に基づき決定した。なお、追補2016年においては、新規にアミノ酸成分表、脂肪酸成分表及び炭水化物成分表に収載された成分値は、分析値（2016）に基づき決定した。

[水稻めし]

－01168 精白米、インディカ米

新たに収載した「水稻めし」の「インディカ米」は、IHジャー炊飯器を用い、ジャポニカ米の炊飯に比べ、加水量を少なくして炊飯した。国産、タイ産及びインド産の試料を用いた。成分値は、分析値（2016）及び分析値（2016）の成分変化率に基づき計算により決定した。なお、追補2016年においては、新規にアミノ酸成分表、脂肪酸成分表及び炭水化物成分表に収載された成分値は、分析値（2016）に基づき決定した。

[うるち米製品]

－01116 米こうじ

－01169 ライスペーパー

追補2016年においては、「米こうじ」について、新規にアミノ酸成分表、脂肪酸成分表及び炭水化物成分表に収載された成分値は、分析値（2016）に基づき決定した。

新たに収載した「ライスペーパー」は、米の粉等を水で溶いたものを、水を沸騰させた鍋の上に広げた布の上に伸ばし、蒸し上げてから、乾燥させ成型したもので、生春巻きの皮として利用される。成分値は、市販品の分析値（2016）に基づき決定した。なお、追補2016年においては、新規にアミノ酸成分表、脂肪酸成分表及び炭水化物成分表に収載された成分値は、分析値（2016）に基づき決定した。

3) 砂糖及び甘味類

(でん粉糖類) <澱粉糖類>

(でん粉糖類)は、でん粉を加水分解(糖化)して製造される糖類で、糖化の程度によって、「粉あめ」、「水あめ」及び「ぶどう糖」に分類される。糖化の程度の指標としてはDE (dextrose equivalent: デキストロース当量) が用いられる。DEは、試料中の還元糖をぶどう糖として表し、固形分に対する百分率として表す。DEの最大は100で、固形分の全てがぶどう糖であることを意味し、DEが小さくなるほど、少糖類や多糖類が多いことを意味する。

－03015 粉あめ<粉飴>

「粉あめ」は、DE20～40程度のもを真空ドライヤー又は噴霧乾燥によって粉末化したものである。追補2016年においては、新規に炭水化物成分表に記載された成分値は、分析値(2016)に基づき決定した。

4) 豆類

だいず<大豆>

[豆腐・油揚げ類]

－油揚げ

－04095 甘煮

「だいず」はダイズ属に属し、東アジアの原産である。国内生産量が少ないため、消費量の大部分を米国、ブラジル、カナダ等から輸入している。

「油揚げ」は、豆腐に比べやや控えめに加熱した豆乳から豆腐を造り、切断、加圧水切り後、120℃程度の油中で豆腐生地を約3倍に伸展させ、更に180℃程度の油中で表面を固めたものである。

新たに記載した「甘煮」は、油揚げを砂糖、しょうゆ等で煮たものである。市販品には水飴、食塩等を含む製品もある。成分値は、市販品の分析値(2016)に基づき決定した。なお、追補2016年においては、新規にアミノ酸成分表、脂肪酸成分表及び炭水化物成分表に記載された成分値は、分析値(2016)に基づき決定した。

5) 種実類

えごま<荳胡麻>

－05004 乾

「えごま」は、シソ科エゴマの種子である。特有の風味をもち、古来、「ごま」と同様な用途に用いられる。追補2016年においては、新規にアミノ酸成分表に記載された成分値は、分析値(2016)に基づき決定した。

6) 野菜類

うるい

－06363 葉、生

新たに記載した「うるい」は、キジカクシ科リュウゼツラン亜科ギボウシ属の多年草で、オオバギボウシの若葉の名称で利用されている。ウリッパ、アマナ、ギンボ等とも呼ばれ、北海道、

本州北部・中部等の山野に自生するが、ハウスでの栽培も行われている。成分値は、栽培品の分析値（2016）に基づき決定した。なお、追補2016年においては、新規にアミノ酸成分表、脂肪酸成分表及び炭水化物成分表に記載された成分値は、分析値（2016）に基づき決定した。

かんぴょう<干瓢>

－06364 甘煮

「かんぴょう」は、ゆうがおの果肉を薄く細長く切り出し乾燥させたものである。

新たに記載した「甘煮」は、下ゆでしたかんぴょうを砂糖、しょうゆ等で煮たものである。市販品には水飴、だし、みりん等を含む製品もある。成分値は、市販品の分析値（2016）に基づき決定した。なお、追補2016年においては、新規にアミノ酸成分表及び炭水化物成分表に記載された成分値は、分析値（2016）に基づき決定した。

しそ<紫蘇>

－06095 葉、生

「しそ」には、葉が緑色の青じそ、紅紫色の赤じそ、葉の表が緑色で裏が紅紫色の片面じそ等がある。発芽して間もない幼植物を利用する芽じそ、やや開花した花穂を利用する穂じそ、葉を利用する葉じそ、実を利用する実じそがある。葉じそには、赤じそと青じそが用いられ、青じその葉は大葉ともいい、周年栽培されている。「葉、生」の成分値は、一般に食用とされる場合が多い青じそを試料とした。追補2016年においては、アミノ酸成分表に記載された成分値は、分析値（2016）に基づき決定した。

（しょうが類）<生姜類>

－しょうが

－06365 根茎、皮むき、生、おろし

－06366 根茎、皮むき、生、おろし汁

（しょうが類）には、葉しょうが（筆しょうが）、芽しょうが（新しょうが）、根しょうが（ひねしょうが）等がある。「しょうが」は、根しょうがで、いわゆるひねしょうがである。

新たに記載した「おろし」は、国産のしょうがの皮をむき、おろし金でおろしながら濡れ布（晒布巾を水で濡らし硬く搾ったもの。以下同じ。）で受ける。その後、その濡れ布で全部を包み、手搾りして汁を除いたものである。

新たに記載した「おろし汁」は、「おろし」と同一試料の国産のしょうがの皮をむき、おろし金でおろしながら濡れ布で受ける。その後、その濡れ布で全部を包み、手搾りして汁を得たものである。

なお、「おろし」は、皮をむいたしょうがから、24%（おろす前のしょうがの重量を100%としての割合）と「おろし汁」は、76%を得た。しょうがをおろした際、その全てを利用する（流出する液汁を廃棄しない）ものの成分値は、重量割合で「おろし」24%と「おろし汁」76%とから計算したものと同一である。この成分値は、「しょうが 根茎、生」（06103）の成分値と同じであると考えられることができるが、これらの成分値の違いは試料の違いに起因するものである。

各家庭や給食施設等で扱う「しょうがおろし」の推定成分値は、おろす前のしょうがに対する「しょうがおろし」の重量割合と「おろし」と「おろし汁」の成分値とから、計算できる。具体的な計算方法は、「だいこん」の項にある「だいこんおろし」の計算方法と同じである。

「おろし」及び「おろし汁」の成分値は、それぞれの分析値（2016）に基づき決定した。

(だいこん類) <大根類>

—だいこん

—06367 根、皮むき、生、おろし

—06368 根、皮むき、生、おろし汁

—06369 根、皮むき、生、おろし水洗い

(だいこん類)は、世界各地に分布し、品種の分化も多様で、用途も野菜から飼料用まで地域により様々である。我が国の主要品種は、主として南支系大根群に属するが、大部分が一代雑種である。根形は短形、長形及び丸形と多様であり、品種も青果用、加工用及び兼用に分けることができる。収穫の容易さから、青首系が主流をなしている。

だいこんおろしは、だいこんの皮をむき、おろし金でおろしたものである。全部を使う場合(この場合は生の収載値と同じ成分値になると考えられる。後述参照)とある程度搾って使う場合とがある。また、だいこんおろしを濡れ布(晒布巾を水で濡らして硬く搾ったもの。以下同じ)で包み、流水で洗う場合もある。

新たに収載した「おろし」は、だいこんの皮をむき、おろし金でおろしながら濡れ布で受け、その濡れ布で全部を包み、手搾りして汁を分けたものである。この分けた汁は、「だいこんおろし」の成分値の推定に利用するため、新たに「おろし汁」として収載した。

分析した試料は、皮をむいただいこんから、「おろし」18%(おろす前のだいこんの重量を100%としての割合)と「おろし汁」82%とを得たものである。

皮をむいただいこんから得られる「おろし」と「おろし汁」の割合は、搾る強さにより異なる。各家庭や給食施設等で扱う「だいこんおろし」の推定成分値は、おろす前のだいこんに対する「だいこんおろし」の重量割合と「おろし」と「おろし汁」の成分値とから、計算出来る。

計算方法

① 作った「だいこんおろし」の重量を測り、おろす前のだいこんの重量を100%としたときの割合(a(%))を算出する。

② 作った「だいこんおろし」の割合(a(%))と食品成分表に収載されている「おろし」の割合(18(%))の差を算出する。

$a(\%) - 18(\%) =$ 作った「だいこんおろし」に含まれる、食品成分表に収載されている「おろし汁」の割合:b(%)

③ 作った「だいこんおろし」の中の、食品成分表に収載されている「おろし」と「おろし汁」の割合を算出する。

$18(\%) \times 100 / (18(\%) + b(\%)) =$ 作った「だいこんおろし」中の、食品成分表に収載されている「おろし」の割合:A(%)

$b(\%) \times 100 / (18(\%) + b(\%)) =$ 作った「だいこんおろし」中の、食品成分表に収載されている「おろし汁」の割合:B(%)

④ 作った「だいこんおろし」100gの推定成分値を算出する:

作った「だいこんおろし」100gの推定成分値 =

食品成分表の「おろし」の成分値 $\times A(\%) / 100 +$ 「おろし汁」の成分値 $\times B(\%) / 100$

なお、だいこんをおろした際、その全てを利用する(流出する液汁を廃棄しない)ものの成

分値は、重量割合で「おろし」18と「おろし汁」82とから計算したものと同一である。この成分値は、「だいこん 根、皮むき、生」(06134)の成分値とも同一であると考えられるが、これらの成分値の違いは試料の違いに起因するものである。

新たに収載した「おろし水洗いは」は、「おろし」と「おろし汁」の同一試料のだいこんの皮をむき、おろし金でおろしながら濡れ布で受ける。その後、その濡れ布で包み水洗いし、手搾りして汁を除いたものである。

「おろし」、「おろし汁」及び「おろし水洗い」の成分値は、それぞれの分析値(2016)に基づき決定した。

(トマト類)

ードライトマト

ー06370 果実、乾

新たに収載した「ドライトマト」は、ミニトマト等を天日干しやオーブンレンジ加熱により乾燥したもので、食塩等を添加していないものである。成分値は、米国産及びチリ産を試料とし、分析値(2016)に基づき決定した。なお、ドライトマトには、食塩等を加えたものもある。なお、追補2016年においては、新規にアミノ酸成分表、脂肪酸成分表及び炭水化物成分表に収載された成分値は、分析値(2016)に基づき決定した。

(れんこん) <蓮根>

ー06371 甘酢れんこん

「れんこん」は、ハスの地下茎のことで、晩秋から冬にかけて収穫される。ハスは、在来種群と中国種群(支那種及び備中種)がある。

新たに収載した「甘酢れんこん」は、酢に砂糖、食塩等を混合した甘酢に、薄切りにしたれんこんを加熱し漬け込んだものである。成分値は、市販品の分析値(2016)に基づき決定した。

なお、今回用いた試料には着色料を加えたものがあつた。ヨウ素の成分値については、ヨウ素を含む着色料の添加量に影響されるため、その標準値を定めることを見送つた(参考値(可食部100g当たり(水分補正前))、着色料添加品(データ数=2、単位μg):1986.2、578.9。着色料無添加品(データ数=1、単位μg):0.9)。なお、追補2016年においては、新規にアミノ酸成分表及び炭水化物成分表に収載された成分値は、分析値(2016)に基づき決定した。

7) 果実類

(かんきつ類)

オレンジ

ーバレンシア

ー果実飲料

ー07042 ストレートジュース

「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。

「果実飲料」は、「バレンシア」の「ストレートジュース」を収載した。成分値は、分析値に基づき決定した。

なお、追補2016年においては、「ストレートジュース」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、国産及び米国産の市販品を試料として行い、分析値(2016)に基づきそれぞれの成分値を決定した。なお、追補2016年においては、アミノ酸成分表は分析値(2016)に基づき決定した。また、炭水化物成分表に収載された成分値は、分析値(2016)、英国成分表及び米国成分表からの推計に基づき決定した。

レモン<檸檬>

—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、国産、米国産及びチリ産の試料を用いた。成分値は、分析値及び四訂日本食品標準成分表成分値に基づき決定した。なお、追補2016年においては、「果汁」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国産及び米国産を試料として行い、分析値(2016)に基づきそれぞれの成分値を決定した。なお、追補2016年においては、新規にアミノ酸成分表に収載された成分値は、分析値(2016)に基づき決定した。また、炭水化物成分表に収載された成分値は、分析値(2016)及び米国成分値からの推計に基づき決定した。

パイナップル

—07097 生

—07177 焼き

「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。沖縄県等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」は、国産及びフィリピン産を試料として用いた。成分値は、分析値(2016)及び分析値に基づき決定した。なお、追補2016年においては、炭水化物成分表に収載された成分値は、分析値(2016)、分析値(2015)及び推計に基づき決定した。

新たに収載した「焼き」の成分値は、フィリピン産を試料とし、分析値(2016)及び分析値(2016)の成分変化率に基づき計算により決定した。なお、追補2016年においては、新規に炭水化物成分表に収載された成分値は、分析値(2016)に基づき決定した。

ぶどう<葡萄>

—07116 皮なし 生

—07178 皮つき 生

「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。

「ぶどう」は、成分表2015年版（七訂）では「生」としてその成分値を示していたが、新たに細分化して「皮なし、生」及び「皮つき、生」として収載した。「皮なし、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ため、一括した成分値を示した。

新たに収載した「皮つき、生」の成分値は、シャインマスカット及びナガノパープルの分析値（2016）に基づき決定した。なお、ポリフェノールの成分値は、「皮つき、生」と同様の試料を用いて、ISO 14502-1法の「フォーリン・チオカルト法」を適用し、分析値（2016）に基づき決定した。なお、追補2016年においては、新規にアミノ酸成分表、脂肪酸成分表及び炭水化物成分表に収載された成分値は、分析値（2016）に基づき決定した。

マンゴー

－07179 ドライマンゴー

「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。

新たに収載した「ドライマンゴー」は、マンゴーを乾燥したもので、砂糖等を添加していないものである。成分値は、国産及びメキシコ産の市販品の分析値（2016）に基づき決定した。なお、「ドライマンゴー」には砂糖等を加えたものもある。なお、追補2016年においては、新規にアミノ酸成分表、脂肪酸成分表及び炭水化物成分表に収載された成分値は、分析値（2016）に基づき決定した。

りんご<苹果、林檎>

－07176 皮つき、生

－07180 皮つき、焼き

「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。

「皮つき、生」は、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。なお、ヨウ素、セレン、クロム及びモリブデンの追加分析をサンつがる、サンジョナ及びサンふじを試料として行い、分析値（2016）に基づきそれぞれの成分値を決定した。なお、追補2016年においては、炭水化物成分表に収載された成分値は、分析値（2016）、分析値（2015）及び推計に基づき決定した。

新たに収載した「皮つき、焼き」の成分値は、追加分析と同一品種の試料を用いた分析値（2016）及び分析値（2016）の成分変化率に基づき計算により決定した。なお、追補2016年においては、新規に炭水化物成分表に収載された成分値は、分析値（2016）に基づき決定した。

8) きのこと類

しいたけ<椎茸>

－乾しいたけ

－08053 甘煮

「しいたけ」は、シイタケ属に属し、天然では春及び秋の2回、ナラ、クヌギ等の広葉樹の倒

木や切株に発生する木材腐朽菌である。

新たに収載した「甘煮」は、水で戻した乾しいたけを砂糖、しょうゆ等で煮たものである。市販品には水飴、醸造酢等を含む製品もある。成分値は、市販品の分析値（2016）に基づき決定した。なお、追補2016年においては、新規にアミノ酸成分表及び炭水化物成分表に収載された成分値は、分析値（2016）に基づき決定した。

まつたけ<松茸>

－08034 生

「まつたけ」は、マツタケ属に属し、秋に、我が国では主としてアカマツ成木林の地上に発生する菌根菌である。未だ人工栽培は確立されていない。「まつたけ」とその近縁種は世界各地から輸入されているが、日本産「まつたけ」と同種のものが朝鮮半島、中国、ブータン等から、別種の欧州まつたけがモロッコから、アメリカまつたけが米国やカナダから、それぞれ輸入されている。香り、味等は産地によって微妙に異なる。

「生」の成分値は、国産、中国産及び北朝鮮産（「まつたけ」のみで近縁種は除く）試料の分析値及び四訂日本食品標準成分表成分値に基づき決定した。なお、追補2016年においては、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビオチン、ビタミンD及びビタミンCの追加分析を国産及び中国産の試料を用いて行い、分析値（2016）に基づきそれぞれの成分値を決定した。なお、追補2016年においては、新規にアミノ酸成分表、脂肪酸成分表及び炭水化物成分表に収載された成分値は、分析値（2016）に基づき決定した。

10) 魚介類

とびうお<飛魚>

－10421 煮干し

－10422 焼き干し

「とびうお」には、アカトビ、ホソトビウオ、アヤトビウオ及びハマトビウオなど多種類ある。

新たに収載した「煮干し」は、とびうおを食塩水でゆで上げた後、乾燥したものである。成分値は、市販品の分析値（2016）に基づき決定した。なお、追補2016年においては、新規にアミノ酸成分表及び脂肪酸成分表に収載された成分値は、分析値（2016）に基づき決定した。

新たに収載した「焼き干し」は、とびうおを焼いてから、乾燥させたものである。焼きあごともいう。成分値は、市販品の分析値（2016）に基づき決定した。なお、追補2016年においては、新規にアミノ酸成分表及び脂肪酸成分表に収載された成分値は、分析値（2016）に基づき決定した。

<水産練り製品>

－10423 黒はんぺん

「黒はんぺん」は、静岡県の特産であり、あじ、いわし等の青魚の魚肉を原材料にして練り上げ、でん粉、食塩等を加えてゆで上げたものである。

新たに収載した「黒はんぺん」の成分値は、市販品の分析値（2016）に基づき決定した。なお、追補2016年においては、新規にアミノ酸成分表、脂肪酸成分表及び炭水化物成分表に収載された成分値は、分析値（2016）に基づき決定した。

11) 肉類

<畜肉類>

ぶた<豚>

[その他]

－11198 ゼラチン

「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。

なお、追補2016年においては、「ゼラチン」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（2016）に基づきそれぞれの成分値を決定した。

15) 菓子類

<デザート菓子類>

－15142 こんにゃくゼリー

新たに収載した「こんにゃくゼリー」は、異性化液糖、果汁等にこんにゃく粉（精粉）等を加えて製造したもので、ゼリーに比べて弾力と粘性に富むものである。市販品のぶどう味、リンゴ味、白桃味、パイナップル味、ピンクグレープフルーツ味、マンゴー味、トマト味等を試料とした。成分値は、分析値（2016）に基づき決定した。なお、追補2016年においては、新規に炭水化物成分表に収載された成分値は、分析値（2016）に基づき決定した。

16) し好飲料類

<アルコール飲料類>

(混成酒類)

缶チューハイ

－16059 レモン風味

新たに収載した「缶チューハイ レモン風味」は、焼酎又はウォッカ等を炭酸水とレモン果汁等で割ったアルコール飲料を缶に詰めたものである。成分値は、焼酎又はウォッカをレモン果汁等で割ったものを試料とし、市販品の分析値（2016）に基づき決定した。なお、追補2016年においては、新規に炭水化物成分表に収載された成分値は、分析値（2016）に基づき決定した。

17) 調味料及び香辛料類

<調味料類>

(だし類)

－17130 あごだし

－かつおだし

－17019 荒節

－17131 本枯れ節

－昆布だし

－17020 水出し

－17132 煮出し

(だし類)の「あごだし」、「かつおだし 荒節」、「かつおだし 本枯れ節」、「昆布だし 水出し」及び「昆布だし 煮出し」、は、液状(天然抽出だし)である。下記の材料と作り方でとっただしを試料とした。塩やしょうゆ等で調味すると汁物やスープになる。かつお節のだしは、成分表2015年版(七訂)では「かつおだし」としてその成分値を示していたが、新たに細分化して「荒節」及び「本枯れ節」として収載した。また、昆布のだしは、成分表2015年版(七訂)では「昆布だし」としてその成分値を示していたが、新たに細分化して「水出し」及び「煮出し」として収載した。

だしは、材料食品の種類、使用量、水温、抽出時間等により分量が異なる。収載しただしと知りたいたしとのこれらの条件の違いに留意し、食品成分表の収載値を使用されたい。また、食品成分表のだしを作るための水は、無機質を含まないイオン交換水である。水道水の無機質量は地方により異なる(成分表2015年版(七訂)の第3章4「水道水中の無機質」参照)。収載しただしの出来上がり量(%)は、使用した水に対するだしの割合である(蒸発量や食材に付着した水分量を含まない)。

新たに収載した「あごだし」は、とびうおの煮干しと焼き干しを材料とした。水(1L)に対しそれぞれ2%の材料を加えた試料を同数用意した。これらを3時間放置した後、そのまま火にかけて弱火から中火で沸騰直前まで加熱し、濡れ布でこして得られただしを合わせて試料とした。使用した水に対して95%のだしを得た。成分値は、分析値(2016)に基づき決定した。なお、追補2016年においては、新規にアミノ酸成分表に収載された成分値は、分析値(2016)に基づき決定した。

「かつおだし 荒節」は、沸騰水(水1Lを沸騰させたもの)に対し3%の荒節のかつおの削り節(薄削り)を加え、弱火で加熱し1分後に火を止め、濡れ布でこして得られただしを試料とした。使用した水に対して86%のだしを得た。成分値は、分析値(2016)及び分析値に基づき決定した。なお、追補2016年においては、新規にアミノ酸成分表に収載された成分値は、分析値(2016)に基づき決定した。

新たに収載した「かつおだし 本枯れ節」は、沸騰水(水1Lを沸騰させたもの)に対し3%の本枯れ節のかつおの削り節(薄削り)を加え、弱火で加熱し1分後に火を止め、濡れ布でこして得られただしを試料とした。使用した水に対して86%のだしを得た。成分値は、分析値(2016)に基づき決定した。なお、追補2016年においては、新規にアミノ酸成分表に収載された成分値は、分析値(2016)に基づき決定した。

「昆布だし 水出し」の成分値は、水(1L)に対し3%のまこんぶを加えて約60分放置し、濡れ布でこして得られただしを試料とした。使用した水に対して、90%のだしを得た。

新たに収載した「昆布だし 煮だし」は、スープ、鍋物やおでんなど加熱時間が長い料理のだしである。水(1L)に対し3%のまこんぶを加えて弱火で沸騰するまで加熱した。沸騰後弱火のまま700mlの水を4回に分けて加えながら2時間加熱して、濡れ布でこして得られただしを試料とした。使用した水の全使用料に対して35%のだしを得た。成分値は、分析値(2016)に基づき決定した。なお、追補2016年においては、新規にアミノ酸成分表に収載された成分値は、分析値(2016)に基づき決定した。

(調味ソース類)

一魚醤油

- －17133 いかなごしょうゆ<いかなご醤油>
- －17134 いしる (いしり)
- －17135 しょつつる
- －17107 ナンプラー

新たに収載した「魚醤油」は、魚醤（ぎょしょう）とも呼ばれる。魚介類を生のまま塩漬けし発酵させて製造した液体状の調味料であり、「ナンプラー」に加え、「いかなごしょうゆ」、「いしる (いしり)」、「しょつつる」の3食品を収載した。

「いかなごしょうゆ」は、いかなごを原材料とした香川県の特産である。成分値は、市販品の分析値（2016）に基づき決定した。なお、追補2016年においては、新規にアミノ酸成分表、脂肪酸成分表及び炭水化物成分表に収載された成分値は、分析値（2016）に基づき決定した。

「いしる (いしり)」は、いか等を原材料とした石川県の特産である。原材料がいかの場合をいしり、いわし等の場合をいしる又はよしるなどと呼び分けることもある。成分値は、いかを原材料とした市販品の分析値（2016）に基づき決定した。なお、追補2016年においては、新規にアミノ酸成分表、脂肪酸成分表及び炭水化物成分表に収載された成分値は、分析値（2016）に基づき決定した。

「しょつつる」は、はたはた等を原材料とした秋田県の特産である。成分値は、市販品の分析値（2016）に基づき決定した。なお、追補2016年においては、新規にアミノ酸成分表、脂肪酸成分表及び炭水化物成分表に収載された成分値は、分析値（2016）に基づき決定した。

（その他）

- －17136 キムチの素
- －17054 みりん風調味料

新たに収載した「キムチの素」は、とうがらし、食塩、にんにく、しょうが、果実（りんご等）等を混ぜ合わせた合わせ調味料である。成分値は、市販品の分析値（2016）に基づき決定した。なお、追補2016年においては、新規にアミノ酸成分表、脂肪酸成分表及び炭水化物成分表に収載された成分値は、分析値（2016）に基づき決定した。

「みりん風調味料」は、本来の調味料である「本みりん（アルコール14.0容量%）」に似せた食品である。ぶどう糖や水あめにグルタミン酸や香料を混合したもので、アルコールは1%未満である。成分値は、資料¹⁾に基づき決定した。また、アルコール及び酢酸については分析値（2016）に基づき決定した。なお、追補2016年においては、新規に炭水化物成分表に収載された成分値は、分析値（2016）に基づき決定した。

<その他>

－酵母

- －17082 パン酵母、圧搾

「酵母」はイーストとも呼ばれ、パン用とビール用等がある。成分値は、関係資料²⁾に基づき決定した。なお、追補2016年においては、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（2016）に基づきそれぞれの成分値を決定した。なお、追補2016年においては、アミノ酸成分表は、分析値（2016）に基づき決定した。また、炭水化物成分表に収載された成分値は、分析値（2016）及び英国成分表からの推計に基づき決定した。

18) 調理加工食品類

松前漬け

－18023 しょうゆ漬<醤油漬け>

新たに収載した「松前漬」は、北海道松前地方の郷土料理である。するめ、昆布、かずのこ等を混ぜ合わせ、しょうゆ、砂糖、みりん等の調味液に漬け込んだものである。市販品には、ししやもの卵等を含む製品がある。これらを含む製品を試料とした。成分値は、市販品の分析値(2016)に基づき決定した。なお、追補2016年においては、新規にアミノ酸成分表、脂肪酸成分表及び炭水化物成分表に収載された成分値は、分析値(2016)に基づき決定した。

参考文献

- 1) 全国みりん風味調味料協議会：資料（未公表）
- 2) オリエンタル酵母工業株式会社：資料（1998）