

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. 文中で使用している用語（「四訂収載値」及び「分析値（ ）」）の意味は以下のとおりである。

- ・ 「四訂収載値」とは、四訂日本食品標準成分表に収載されていた成分値である。
- ・ 「分析値（四訂）」とは、四訂日本食品標準成分表の策定時に分析により得た値である。
- ・ 「分析値（五訂・五訂増補）」とは、五訂成分表及び五訂増補成分表の策定時に分析により得た値である。
- ・ 「分析値（2010）」とは、成分表2010の策定時にヨウ素、セレン、クロム、モリブデン及びビオチンの5成分を分析により得た値である。
- ・ 「分析値（七訂）」とは、成分表2015年版（七訂）の策定時（2010年度～2015年度前半期（平成27年4月～8月））に分析により得た値である。
- ・ 「分析値（2016）」とは、追補2016年（平成28年）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）に分析により得た値である。
- ・ 「分析値（2017）」とは、追補2017年（平成29年）に収載するため、2016年度（平成28年度）に分析により得た値である。

また、上記の用語には、アミノ酸成分表、脂肪酸成分表及び炭水化物成分表の策定のために、同時期に分析した値も含む。

成分変化率は、同一と見なせる、同じ年度の試料を用い、その調理前と調理後の成分値及び重量変化率から求め、求めた年度を（ ）に示した。例えば、「成分変化率（2017）」とは、調理前の食品の分析値（2017）と調理した食品の分析値（2017）と重量変化率から求めた値である。また、調理した食品の成分値の計算方法が理解できるように記述した。例えば、「生」の分析値（2017、七訂）及び成分変化率（2017）に基づき計算により決定した」とは、調理した食品の成分値を「生」の分析値（2017）及び分析値（七訂）と成分変化率（2017）を用いて計算し決定したことを示している。なお、（ ）内は、新しい年のものを先に記載した。

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。

III. 原則として、本表、アミノ酸成分表、脂肪酸成分表及び炭水化物成分表の各成分表の同時期に分析した試料は、同一の、あるいは同一と見なせる（例えば、同一ロットの）試料である。また、調理した食品は、調理前の食品と同一の、あるいは同一と見なせる試料を用いて調理した。

なお、各食品群固有の事項については、以下のとおり。

○砂糖及び甘味類

- ① この食品群に属する食品の配列は、主にサトウキビ及びテンサイを原料とする（砂糖類）、でん粉を原料とする（でん粉糖類）、はちみつ及びメープルシロップ等からなる（その他）に分類した。また、（砂糖類）については、それぞれの加工度の低いものから順次配列した。なお、追補2017年には、（でん粉糖類）は収載していない。
- ② この食品群に属する食品の主成分は、しょ糖、ぶどう糖、果糖等の炭水化物で、他の成分の含量は少ない。

○種実類

- ① この食品群に属する食品は、穀類あるいは豆類以外の種子及びその製品で、植物学的には必ずしも近縁ではない。主にナッツ類、種あるいは実として市販されている。
- ② 加工品については、流通している市販品を試料とした。

○きのこ類

- ① 収載したきのこは、栽培品を対象にした。また、栽培方法はきのこの種類によって異なり、「あらげきくらげ」及び「なめこ」は菌床栽培によって生産されている。
- ② ビタミンDについて、成分表2010以前に使用した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、成分表2015年版（七訂）から分析方法を変更している。今回収載した「あらげきくらげ 生」及び「なめこ 生」には、変更後の分析法を用いている。
- ③ 調理した食品は、「ゆで」を収載し、調理する前の食品（生）と同一の、あるいは同一と見なせる試料を用いて調理し、分析した。調理方法の概要を第1部表13に示した。

○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、差引き法では正確な値は得られない。そのため、炭水化物の成分値は、「でんぷ」及び「かきフライ」を除き、全糖の分析値に基づき決定した。
- ③ 調理した食品は、「焼き」、「水煮」、「刺身」、「フライ」及び「ゆで」を収載し、調理する前の食品（生）と同一の、あるいは同一と見なせる試料を用いて調理し、分析した。なお、できるだけ同一の試料を用いるため、「まがれい」、「ぎんざけ」、「しろさけ」、「たいせいようさば」及び「さんま」については、三枚おろしあるいは五枚おろしとし、その片身的一方を「生」、他方を「焼き」、「水煮」または「刺身」の試料とした。各食品の調理方法の概要を第1部表13に示した。
- ④ 「にしまあじ 焼き」は、焼く前に内臓等を除去して試料とした。「さんま 皮付き、焼き」

は、内臓を除去せずに焼き、焼き上がり後に頭部、骨、内臓等を除去して試料とした。「ぎんざけ 焼き」、「しろさけ 焼き」及び「たいせいようさば 焼き」は、三枚おろしたものを試料とした。なお、分析年度で調理方法が変わっているものもあり、詳しくは、第1部表13の「調理した食品の調理方法の概要」を参照されたい。

○肉類

- ① 肉類を〈畜肉類〉、〈鳥肉類〉及び〈その他〉の中項目に分けた。なお、追補2017には〈その他〉は収載していない。
- ② 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る。
- ③ 野生動物は、市販されている肉を試料とした。
- ④ 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、差引き法では正確な値は得られない。そのため、原材料的な食品の炭水化物の成分値は、全糖の分析値に基づき決定した。

○卵類

- ① 卵類に含まれる炭水化物の量は、植物性の食品群に比べて微量であるため、差引き法では、正確な値は得られない。そのため、炭水化物の成分値は、全糖の分析値に基づき決定した。

○乳類

- ① 試料は、原則として、標準的な市販品を用いた。牛乳及び乳製品の成分値は、原料となる生乳等の成分値により変動すると考えられる。生乳の成分値は、乳牛の品種、個体、季節、給与飼料等により変動する。
- ② 「生乳」、「普通牛乳」、「加工乳」及び「乳酸菌飲料」は、利用上の便宜を図り、100 gに対応するmL量及び100 mLに対応するg量をそれぞれの備考欄に示した。
- ③ 乳類は、ビタミンDの他にビタミンD活性代謝物の25-OH-D、24,25(OH)₂D及び1,25(OH)₂Dを含有している。「普通牛乳」は、このことを考慮した。また、利用上の便宜を図り、両食品の鉄の成分値を他の食品の表示桁より1桁下げて備考欄に示した。
- ④ 「カテージ」は、酢酸を分析しており、備考欄に値を示した。

○調味料及び香辛料類

- ① 〈調味料類〉の中で、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、試料は、市場流通量等を考慮して、収集した。
- ② 「ウスターソース」、「冷やし中華のたれ」、「ぼん酢しょうゆ、市販品」及び「料理酒」は、利用上の便宜を図り、100 gに対応するmL量及び100 mLに対応するg量をそれぞれの備考欄に示した。
- ③ 酢酸を分析したものは、備考欄にその値を示した。
- ④ 「料理酒」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（(ウスターソース類)、(調味ソース類)、(トマト加工品類)、(ドレッシング類)及び「料理酒」）の炭水化物の成分値は、100 g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の合計量（g）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、酢酸の量を差し引いて求めた。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

[パン類]

－01026 食パン

「食パン」については、基本的な原材料配合割合（別表）に基づいた市販品を試料とし、成分値は、分析値（2010、五訂・五訂増補）及び四訂収載値に基づき決定した。

追補2017年においては、水分、たんぱく質、脂質、炭水化物、灰分、ナトリウム、カリウム、カルシウム、マグネシウム、リン、鉄、亜鉛、銅、マンガン及び食塩相当量の成分値について、関係資料¹⁾に基づき決定した。ナイアシン当量及びパントテン酸の成分値は、関連成分値の変更に伴い、再計算して決定した。アミノ酸成分表に収載した成分値は、分析値（2010）に基づく成分値を、たんぱく質の成分値の変更に伴い、再計算し決定した。脂肪酸成分表に収載した成分値は、原材料配合割合に基づく推定値を、脂質の成分値の変更に伴い、再計算し決定した。炭水化物成分表に収載した成分値は、分析値（七訂）に基づく成分値を、水分値の変更に伴い、再計算し決定した。

なお、パン類は原材料の配合割合が変わるとそれに伴いエネルギー及び各成分値も変動する。特に、使用する油脂の種類とその割合は脂溶性成分量へ大きく影響する。

別表 パン類の原料配合割合

		食パン	コッペパン	フランスパン	ライ麦パン	ぶどうパン	ロールパン	クロワッサン
原料粉	小麦粉	強力1等 100	強力1等 100	中力1等 100	強力1等 50	強力1等 100	強力1等 100	強力1等 100
	ライ麦粉				50			
酵母		2	2	1	1.8	3	2.5	3
食塩		2	2	2	1.8	1.8	1.8	2
砂糖（上白糖）		4	4			10	6	8
ショートニング		4	4		4	6		
マーガリン							12	50
バター							3	6
脱脂粉乳		2	3			2	2	
牛乳								10
鶏卵（全卵）							5	
干しぶどう						40		
モルトシロップ				0.5				
粉末状小麦 たんぱく					2			

（注）配合は原料粉100に対する割合である。今回収載対象は食パンのみであり、それ以外は参考である。

参考文献

- 1) 一般社団法人日本パン工業会：分析結果資料（未公表）

3) 砂糖及び甘味類

(砂糖類)

(砂糖類)の原料は、主にサトウキビ〔カンシャ、カンショ（甘蔗）〕とテンサイ（サトウダイコン、ビート）である。

－03001 黒砂糖

「黒砂糖」は、サトウキビを原料とする含蜜（みつ）糖である。黒糖とも呼ばれる。成分値は、分析値（2010、五訂・五訂増補）及び四訂収載値に基づき決定した。

追補2017年においては、水分を再分析すると共に、分析値（2017、七訂、2010、四訂）に基づき決定した。マンガン、 α -カロテン、 β -カロテン及び β -クリプトキサンチンを追加分析し、分析値（2017）に基づき決定した。その他の成分値は、水分値の変更に伴い、再計算し決定した。

アミノ酸成分表に新規に収載した成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。炭水化物成分表に収載した成分値は、分析値（七訂）に基づく成分値を、水分値の変更に伴い、再計算し決定した。

なお、テンサイを原料とするてんさい含蜜糖も市販されているが、これは「黒砂糖」とは呼ばない。てんさい含蜜糖には、原料由来の、コーデックス委員会の定義における食物繊維である、ラフィノース及びケストースが合計5 g含まれている製品¹⁾がある。

－03002 和三盆糖

「和三盆糖」は、含蜜糖と分蜜糖の中間的な製品で、粒度が細かく高級和菓子の原料として用いられる。香川県及び徳島県の一部において、伝統的な手法で作られており、それぞれ讃岐和三盆糖及び阿波和三盆糖と呼ばれる。成分値は、分析値（五訂・五訂増補）及び四訂収載値に基づき決定した。

追補2017年においては、水分を再分析すると共に、分析値（2017、五訂・五訂増補、四訂）に基づき決定した。ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、 α -カロテン、 β -カロテン、 β -クリプトキサンチン及びビオチンを追加分析し、分析値（2017）に基づき決定した。その他の成分値も水分値の変更に伴い、再計算し決定した。

炭水化物成分表に収載した成分値は、「三温糖」に基づく推定値を、水分値の変更に伴い、再計算し決定した。

－車糖

－03003 上白糖

－03004 三温糖

「車糖」は、水分がやや多く結晶の大きさが小さい（0.07～0.26 mm）精製糖で、ソフトシュガーとも呼ばれる。精製糖製造工程では、純度の高い製品が最初に得られるので、「上白糖」、「三温糖」の順に製造される。なお、「三温糖」には原料糖以外にカラメル色素を用

いた製品もある。成分値は、四訂収載値及び関係資料²⁾に基づき決定した。

「上白糖」については、追補 2017 年において、マンガン、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン及びビオチンを追加分析し、分析値（2017）に基づき成分値を決定した。水分値は、関係資料²⁾に基づき決定した。その他の成分値も水分値の変更に伴い、再計算し決定した。炭水化物成分表に収載した成分値は、分析値（七訂）に基づく成分値を、水分値の変更に伴い、再計算し決定した。ぶどう糖、果糖及びしょ糖については、関係試料²⁾に基づき決定した。

「三温糖」については、追補 2017 年において、マンガン、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン及びビオチンを追加分析し、分析値（2017）に基づき成分値を決定した。水分値は、関係資料²⁾に基づき決定した。その他の成分値も水分値の変更に伴い、再計算し決定した。炭水化物成分表に収載した成分値は、分析値（七訂）に基づく成分値を、水分値の変更に伴い、再計算し決定した。ぶどう糖、果糖及びしょ糖については、関係資料²⁾に基づき決定した。

－ざらめ糖<双目糖>

－03005 グラニュー糖

「ざらめ糖」は、「車糖」に比べ、水分含量が少なく、結晶が大きい精製糖で、ハードシュガーとも呼ばれる。「グラニュー糖」は、精製度が高く、ほぼ純粋なしょ糖の結晶である。成分値は、分析値（2010）、四訂収載値及び関係資料²⁾に基づき決定した。

追補 2017 年においては、マンガンを追加分析し、分析値（2017）に基づき成分値を決定した。

－液糖

－03012 しょ糖型液糖<蔗糖型液糖>

－03013 転化型液糖

「液糖」は、精製しょ糖液である「しょ糖型液糖」と、しょ糖の一部を加水分解した「転化型液糖」に分けて収載した。液糖の国内生産量は、しょ糖型液糖が、転化型液糖に比べ、圧倒的に多い。成分値は、四訂収載値及び関係資料²⁾に基づき決定した。

追補2017においては、「液糖」の水分値及び灰分値は、関係資料²⁾に基づき修正し決定した。その他の成分値も水分値の変更に伴い、再計算し決定した。

－03022 はちみつ<蜂蜜>

「はちみつ」は、ミツバチが植物の花蜜（みつ）を集めて巣に蓄えたもので、蜜源植物の種類によって成分値に違いが認められることがある。主成分は、ぶどう糖と果糖で、その比率はおおむね 1 : 1 である。

不当景品類及び不当表示防止法（昭和 37 年法律第 134 号）に基づくはちみつ類の表示に関する公正競争規約³⁾が定められている。市販品の水分値は 20 g 未満のことが多い。

水分の成分値は、国内産（くり、そば、レンゲ）、中国産（アカシア、レンゲ）、ハンガリー産（アカシア）、ニュージーランド産（クローバー）、メキシコ産（オレンジ）及びアルゼンチン産（クローバー）の原料を用いた市販品を試料として、分析値（2017、七訂、2010）に基づき決定した。マンガン、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン及びビオチン

の成分値は、国内産（くり、そば、レンゲ）、中国産（アカシア、レンゲ）、ハンガリー産（アカシア）、ニュージーランド産（クローバー）、メキシコ産（オレンジ）及びアルゼンチン産（クローバー）の原料を用いた市販品を試料として、分析値（2017、2010）に基づき決定した。ビタミンCの成分値は、国内産（くり、そば）、中国産（レンゲ）、ハンガリー産（アカシア）、ニュージーランド産（クローバー）及びメキシコ産（オレンジ）の原料を用いた市販品を試料とし、分析値（2017、七訂）に基づき決定した。その他の成分値は、国内産（くり、そば）、中国産（レンゲ）、ハンガリー産（アカシア）、ニュージーランド産（クローバー）及びメキシコ産（オレンジ）の原料を用いた市販品を試料として、分析値（2017）に基づき決定した。

アミノ酸成分表に記載した成分値は、米国成分表に基づく推定値を、たんぱく質の成分値の変更に伴い、再計算し決定した。炭水化物成分表に記載した成分値は、国内産（アカシア、レンゲ）、中国産（レンゲ）、米国（クローバー）、ハンガリー産（アカシア）及びニュージーランド産（クローバー）の原料を用いた市販品を試料とした分析値（七訂）に基づく成分値を、水分値の変更に伴い、再計算し決定した。炭水化物成分表のうち有機酸成分表に新規に記載した成分値は、国内産（くり、そば）、中国産（レンゲ）、ハンガリー産（アカシア）、ニュージーランド産（クローバー）及びメキシコ産（オレンジ）の原料を用いた市販品を試料とし、分析値（2017）に基づき決定した。

－03023 メープルシロップ

「メープルシロップ」は、サトウカエデ（メープル）の樹液を加熱、濃縮したもので、大部分がカナダからの輸入品である。かえで糖とも呼ばれる。成分値は、カナダ産輸入品の市販品の分析値（2010、五訂・五訂増補）及び四訂収載値に基づき決定した。

追補 2017 年においては、輸入品（カナダ産の原料を用いた市販品を含む）を試料として、 α -カロテン、 β -カロテン及び β -クリプトキサンチンを追加分析し、成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。

参考文献

- 1) <http://www.tensaito.com/qa/>（検索：2017年8月30日）
- 2) 精糖工業会技術研究所：分析結果資料（未公表）
- 3) はちみつ類の表示に関する公正競争規約：昭和44年公正取引委員会告示第56号

5) 種実類

アーモンド

－05002 フライ、味付け

「アーモンド」は、バラ科の落葉果樹で黒海と地中海にはさまれた小アジア原産である。甘扁桃（かんへんとう）と苦扁桃（くへんとう）と二系統あり、甘扁桃の種子の仁が食用に供される。

追補 2017 年においては、「フライ、味付け」の成分値は、米国産スイート（甘扁桃）の原料を用いた市販品を試料とし、分析値（2017、2010、五訂・五訂増補）に基づき決定した。

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した成分値は、それぞれ分析値（2017）に基づき決定した。

あさく麻>

－05003 乾

「あさ」は、クワ科アサの種子である。大麻取締法の規定により大麻取扱者以外はアサを栽培することはできないので、発芽防止処理がされたものが市販されている。七味唐辛子に配合されている。成分値は、中国産、カナダ産等の原料を用いた市販品を試料として、分析値（2010、五訂・五訂増補）及び四訂収載値に基づき決定した。

追補2017年においては、中国産の原料を用いた市販品を試料として、水分を再分析すると共に、分析値（2017、七訂、2010、五訂・五訂増補）に基づき決定した。マンガン、 α -カロテン、 β -カロテン及び β -クリプトキサンチンを追加分析し、分析値（2017）に基づき決定した。その他の成分値も水分値の変更に伴い、再計算し決定した。

アミノ酸成分表に新規に記載した成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。脂肪酸成分表に記載した成分値は、分析値（五訂・五訂増補）に基づく成分値を、脂質の成分値の変更に伴い、再計算し決定した。炭水化物成分表に記載した成分値は、分析値（七訂）に基づく成分値を、水分値の変更に伴い再計算し決定した。

あまにく亜麻仁>

－05041 いり

「あまに」は、アマ科アマの種子である。国内産及び輸入品を焙煎（ばいせん）したものが市販されている。成分値は、ニュージーランド産及び国内産の原料を用いた市販品の分析値（七訂）に基づき決定した。

追補2017年においては、ニュージーランド産及びカナダ産の原料を用いた市販品を試料として水分を再分析し、分析値（2017、七訂）に基づき決定した。本表のその他の成分値は、水分値の変更に伴い再計算し決定した。

アミノ酸成分表に記載した成分値は、分析値（七訂）に基づく成分値を、たんぱく質の成分値の変更に伴い、再計算し決定した。脂肪酸成分表に記載した成分値は、分析値（七訂）に基づく成分値を、脂質の成分値の変更に伴い、再計算し決定した。炭水化物成分表に新規に記載した成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。

えごまく荳胡麻>

－05004 乾

「えごま」は、シソ科エゴマの種子である。あぶらえとも呼ばれる。特有の風味をもち、古来「ごま」と同様な用途に用いられる。成分値は、国内産及び中国産の原料を用いた市販品を試料として、分析値（2010、五訂・五訂増補）及び四訂収載値に基づき決定した。

追補2017年においては、国内産の原料を用いた市販品を試料として、 α -カロテン、 β -カロテン及び β -クリプトキサンチンを追加分析し、分析値（2017）に基づき成分値を決定した。アミノ酸成分表に記載した成分値は、国内産及び中国産の原料を用いた市販品を試

料とした分析値（2017、2016）に基づき決定した。

かぼちゃ＜南瓜＞

－05006 いり、味付け

「かぼちゃ」は、ウリ科カボチャの種子である。「いり、味付け」は、種子を焙煎し、食塩を加えたものである。成分値は、中国産原料を用いた製品の分析値（2010、五訂・五訂増補）及び四訂収載値に基づき決定した。

追補2017年においては、中国産等の原料を用いた市販品を試料として、水分を再分析し、分析値（2017、2010、五訂・五訂増補、四訂）に基づき決定した。 α -カロテン、 β -カロテン及び β -クリプトキサンチンを追加分析し、分析値（2017）に基づき決定した。その他の成分値も水分値の変更に伴い、再計算し決定した。

アミノ酸成分表に収載した成分値は、米国成分表に基づく推定値を、たんぱく質の成分値の変更に伴い、再計算し決定した。脂肪酸成分表の成分値は、米国成分表に基づく推定値を、脂質の成分値の変更に伴い、再計算し決定した。

けし＜芥子＞

－05015 乾

「けし」は、ケシ科ケシの種子である。ポピーシードとも呼ばれる。微小で、焙（あぶ）ったものは芳香を放って風味があり、料理、製菓に用いられる。油が多く、けし油は食用にもされる。あへん法の規定によりけし栽培者以外は栽培することができないので、発芽防止処理されたものが市販されている。種皮の色は変異に富み、白及び青のものが市販されている。成分値は、インド産、トルコ産、オランダ産、ロシア産、パキスタン産等の原料を用いた市販品を試料として、分析値（2010、五訂・五訂増補）及び四訂収載値に基づき決定した。

追補2017年においては、トルコ産及びインド産の原料を用いた市販品を試料として、 α -カロテン、 β -カロテン及び β -クリプトキサンチンを追加分析し、分析値（2017）に基づき成分値を決定した。

ごま＜胡麻＞

－05017 乾

－05018 いり

－05019 むき

－05042 ねり

「ごま」は、ゴマ科ゴマの種子である。種皮の色により、黒ごま、茶ごま及び白ごまに大別され、目的によって使い分けられる。国内産のほか、東南アジア、中国、アフリカ、中南米等多くの国から広く輸入されている。煎（い）ってそのまま、あるいは播（す）りつぶして料理に用いられる。

「乾」は、市販されている洗いごま（黒ごま及び白ごま）を試料とした。成分値は、分析値（2010、五訂・五訂増補）及び四訂収載値に基づき決定した。

追補 2017 年においては、脂質の成分値は、分析値（七訂、五訂・五訂増補、四訂）に基づき決定した。市販品を試料として、 α -カロテン、 β -カロテン及び β -クリプトキサンチンを追加分析し、分析値（2017）に基づき成分値を決定した。脂肪酸成分表の成分値は、分析値（四訂）に基づく成分値を、脂質の成分値の変更に伴い、再計算し決定した。

「いり」は、「乾」を焙煎したものである。成分値は、「乾」を調理した食品及び市販品を試料として、分析値（五訂・五訂増補）及び四訂収載値に基づき決定した。

追補 2017 年においては、市販品を試料とし、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン、 α -カロテン、 β -カロテン及び β -クリプトキサンチンを追加分析し、分析値（2017）に基づき成分値を決定した。脂肪酸成分表に収載した成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。

「むき」は、白ごまを水に浸漬し、種皮を分離した後、水洗、乾燥したものである。成分値は、輸入品も含めた市販品の分析値（2010、五訂・五訂増補）に基づき決定した。

追補 2017 年においては、市販品を試料として、 β -クリプトキサンチンを追加分析し、分析値（2017）に基づき成分値を決定した。

「ねり」は、種皮を剥いた白ごま、あるいは種皮を剥かない種子を焙煎し、播り潰したものである。

追補 2017 年においては、市販品を試料として、水分を再分析し、水分値は、分析値（2017、七訂）に基づき決定した。水分以外の成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。アミノ酸成分表に収載した成分値は、「いり」に基づく推定値を、たんぱく質の成分値の変更に伴い、再計算し決定した。脂肪酸成分表に収載した成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。炭水化物成分表に収載した成分値は、「いり」に基づく推定値を、水分値の変更に伴い、再計算し決定した。

すいか<西瓜>

—05021 いり、味付け

「すいか」は、ウリ科スイカの種子である。「いり、味付け」は、完熟した種子を焙煎し、食塩を添加したものである。成分値は、中国産の原料を用いた市販品の分析値（2010、五訂・五訂増補）及び四訂収載値に基づき決定した。

追補 2017 年においては、中国産及び台湾産の原料を用いた市販品を試料として、 α -カロテン、 β -カロテン及び β -クリプトキサンチンを追加分析し、分析値（2017）に基づき成分値を決定した。炭水化物成分表に新規に収載した成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。

6) 野菜類

ほうれんそう<菠薐草>

—06269 葉、冷凍

—06372 葉、冷凍、ゆで

—06373 葉、冷凍、油いため

「ほうれんそう」には、和（東洋）種群と洋（西洋）種群がある。前者の種子にはとげがあり、葉の切れ込みが大きく、葉肉が薄く、主に秋冬採りである。後者の種子は丸く、葉

の切れ込みが少なく、葉肉は厚く、主に春から秋採りである。しかし、両群品種の雑種や一代雑種の利用により、あるいは、高冷・冷涼地栽培やトンネル・ハウス栽培を組み合わせ、周年供給されている。冷凍ほうれんそうは、国産品も市販されているが、外食産業を中心に輸入品が多く利用されている。なお、「菠薐草」は、もともと「ペルシャの」という意味の中国語を起源にしているが、「法蓮草」の方が一般的には用いられる傾向にある。

追補 2017 年においては、「冷凍」の成分値は、中国産の原料を用いた市販品を試料として、分析値（2017、五訂・五訂増補）に基づき決定した。鉄及びカルシウムの成分値は、中国産及び国産の原料を用いた市販品を試料として、分析値（2017、七訂、五訂・五訂増補）に基づき決定した。なお、「冷凍」のナトリウムの成分値が高いのは、冷凍加工工程におけるブランチング処理に 2%程度の食塩水が利用されたためと推測される。アミノ酸成分表に記載した成分値は、中国産及び国産の原料を用いた市販品を試料として、分析値（2017、2010）に基づき決定した。脂肪酸成分表に記載した成分値は、中国産の原料を用いた市販品を試料とし、分析値（2017）に基づき決定した。炭水化物成分表に記載した成分値は、中国産及び国産の原料を用いた市販品を試料として、分析値（2017、七訂）に基づき決定した。炭水化物成分表のうち有機酸成分表に新規に記載した成分値は、中国産の原料を用いた市販品を試料として、分析値（2017）に基づき決定した。

追補 2017 年において、新規に記載した「冷凍、ゆで」は、中国産の材料を用いた市販品を試料とした分析値（2017）から、「冷凍」の分析値（2017、七訂、五訂・五訂増補）及び成分変化率（2017）に基づき決定した。アミノ酸成分表に新規に記載した成分値は、「冷凍」の分析値（2017、2010）及び成分変化率(2017)に基づき決定した。脂肪酸成分表に新規に記載した成分値は、「冷凍」の分析値（2017、2010）及び成分変化率(2017)に基づき決定した。炭水化物成分表（有機酸成分表を含む）に新規に記載した成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。なお、具体的な調理方法は、第 1 部表 13 に示した。

追補 2017 年において、新規に記載した「冷凍、油いため」は、中国産の原料を用いた市販品を試料とし、「冷凍」の分析値（2017、七訂、五訂・五訂増補）及び成分変化率（2017）に基づき決定した。アミノ酸成分表に新規に記載した成分値は、「冷凍」の分析値（2017、2010）及び成分変化率(2017)に基づき決定した。脂肪酸成分表に新規に記載した成分値は、「冷凍」の分析値（2017、2010）及び成分変化率(2017)に基づき決定した。なお、具体的な調理方法は、第 1 部表 13 に示した。

なお、野菜には硝酸態窒素を多く含むものがあり、たんぱく質値をより正確に示すためには、硝酸イオン濃度を測定して、全窒素から硝酸態窒素相当分を差し引いて計算する必要がある。そのため、「冷凍」、「冷凍、ゆで」及び「冷凍、油いため」についても分析した硝酸イオン量を備考欄に示した。

8) きのご類

(きくらげ類)

－あらげきくらげ

－08054 生

(きくらげ類)は、キクラゲ属に属する「あらげきくらげ」及び「きくらげ」と、シロキクラゲ属に属する「しろきくらげ」に大別される。温帯から熱帯に分布しており、我が国では、夏から秋にかけて各種広葉樹の倒木に群生する。市場に流通しているものの大半は、中国、台湾からの輸入品で、国産品はごくわずかに「あらげきくらげ」を栽培しているにすぎない。ただし、「あらげきくらげ 生」は国産品のみが流通している。

「あらげきくらげ」は、肉質が厚く、背面が毛ば立っているため、灰褐色に見え、裏白きくらげとも呼ばれている。

追補2017年において、新規に収載した「生」の成分値は、国産を試料として、分析値(2017)に基づき決定した。アミノ酸成分表、脂肪酸成分表及び炭水化物成分表に新規に収載した成分値は、それぞれ分析値(2017)に基づき決定した。

なめこ<滑子>

－08020 生

－08021 ゆで

「なめこ」は、スギタケ属に属し、木材腐朽菌である。秋から春にブナなど広葉樹の倒木や切株に発生するぬめりのあるきのごである。「なめこ」は雨に濡れるとぬめり(滑り)がでてくることから、「なめこ」を漢字で書くと「滑子」となる。「なめこ」を「なめたけ」と呼ぶ地域もあり、成分表2015年版(七訂)に収載している「えのきたけ」の「なめたけ」と同じ呼び名となる。市販品は、多くが菌床栽培のものであるが、一部原木栽培されたものもある。秋には、天然なめこが出回ることがある。また、市販品はいしづきのあるものがないものがある。いしづきのないものは収穫後いしづきを切り、水洗いし真空パックや冷凍した製品である。

これまで「生」の成分値は、いしづきのある試料(廃棄率20%)を用い、ビタミンD以外は分析値(2010、五訂・五訂増補)に基づき、ビタミンDは分析値(七訂)に基づき決定した。その値をいしづきのない食品(廃棄率0%)とし、成分値を収載してきた。

追補2017年においては、「生」の成分値は、いしづきのあるものを収載するとともに、水分を再分析、ビタミンCを追加分析し、水分値は、分析値(2017、七訂、2010、五訂・五訂増補)に基づき、ビタミンCの成分値は、分析値(2017)に基づき決定した。その他の成分値も水分値の変更に伴い、再計算し決定した。

アミノ酸成分表に収載した成分値は、分析値(2010)に基づく成分値を、たんぱく質の成分値の変更に伴い、再計算し決定した。脂肪酸成分表に収載した成分値は、分析値(五訂・五訂増補)に基づく成分値を、脂質の成分値の変更に伴い、再計算し決定した。炭水化物成分表に収載した成分値は、分析値(七訂)に基づく成分値を、水分値の変更に伴い、再計算し決定した。

追補2017において、「ゆで」の成分値は、「生」の分析値(2017、五訂・五訂増補)及

び成分変化率（五訂・五訂増補、四訂）に基づき計算により決定した。ビタミンDの成分値は、「生」の分析値（七訂）及び成分変化率（七訂）に基づき決定した。

アミノ酸成分表に記載した成分値は、「生」に基づく推定値を、たんぱく質の成分値の変更に伴い、再計算し決定した。脂肪酸成分表に記載した成分値は、「生」に基づく推定値を、脂質の成分値の変更に伴い、再計算し決定した。

10) 魚介類

<魚類>

(あじ類)

ーにしまあじ<西真鯨>

- ー10008 生
- ー10009 水煮
- ー10010 焼き

「にしまあじ」は、北欧海域で漁獲、輸入したものであり、「あじ」と混用される。主に、加工品（乾製品）とされる。「生」の成分値は、分析値（五訂・五訂増補）（たいせいようあじ）に基づき決定した。

追補2017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を追加分析し、分析値（2017）に基づき成分値を決定した。アミノ酸成分表及び脂肪酸成分表に記載した成分値は、それぞれ分析値（2017）に基づき決定した。

「にしまあじ」の「水煮」及び「焼き」の成分値は、それぞれ「生」の分析値（五訂・五訂増補）及び成分変化率（五訂・五訂増補）に基づき決定した。

追補2017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を追加分析し、それぞれ「生」の分析値（2017）及び成分変化率（2017）に基づき成分値を決定した。アミノ酸成分表及び脂肪酸成分表に記載した成分値は、それぞれ分析値（2017）に基づき決定した。

あんこう<鮫鯨>

- ー10032 きも、生

「きも」は肝臓のことで、「きも」だけ輸入されることがある。

追補2017年においては、アミノ酸成分表に新規に記載した成分値は、国産のキアンコウの「きも」を試料として、分析値（2017）に基づき決定した。脂肪酸成分表に記載した成分値は、国産のキアンコウの「きも」を試料として、分析値（2017）に基づき決定した。

いとよりだい<糸縊鯛>

- ー10039 生

「いとよりだい」は、いとよりとも呼ばれる。「生」の成分値は、分析値（五訂・五訂増補）及び四訂収載値に基づき決定した。

追補2017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を追加分析し、分析値（2017）に基づき成分値を決定した。アミノ酸成分表及び脂肪酸成分表に記載

した成分値は、それぞれ分析値（2017）に基づき決定した。

えそ<狗母魚>

－10074 生

「えそ」は、えそ類の総称であるが、一般にはまえそ、南日本ではあかえそを指す。いずれも練り製品原料として広く用いられている。試料は、まえそ、わにえそ、とかげえそ等を用いた。成分値は、分析値（五訂・五訂増補）及び四訂収載値に基づき決定した。

追補2017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を追加分析し、分析値（2017）に基づき成分値を決定した。アミノ酸成分表及び脂肪酸成分表に収載した成分値は、それぞれ分析値（2017）に基づき決定した。

かさご<笠子>

－10079 生

「かさご」はフサカサゴ科カサゴ属の魚であるが、近縁種を含めて「かさご」という場合もある。同科メバル属の「めばる」と混同しやすいが別種である。成分値は分析値（五訂・五訂増補）に基づき決定した。

追補2017年においては、脂肪酸分析に伴い脂質を再分析、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン及びビオチンを追加分析し、分析値（2017）に基づき成分値を決定した。アミノ酸成分表及び脂肪酸成分表に収載した成分値は、それぞれ分析値（2017）に基づき決定した。

（かつお類）

－かつお<鰹>

－10086 春獲り、生

「かつお」は、日本近海で春に索餌のため北上する群（通称：初がつお）と、秋に産卵のため南下する群（通称：戻りがつお）が漁獲される。ほんがつお、まがつおとも呼ばれる。索餌回遊前後で、特に脂溶性成分に差がみられたので、「春獲り」及び「秋獲り」に分けて収載した。「春獲り」の成分値は、三枚におろしたものを試料とし、分析値（五訂・五訂増補）に基づき決定した。

追補2017年においては、「春獲り」について、背側（背側普通筋）を試料として、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン及びビオチンを追加分析し、分析値（2017）に基づき成分値を決定した。脂肪酸成分表に収載した成分値は、背側（背側普通筋）を試料として、分析値（2017）に基づき決定した。

(かれい類)

—まがれい <真鰈>

- 10100 生
- 10101 水煮
- 10102 焼き

日本近海には20種ほどの食用となる(かれい類)が生息する。代表的な種である「まがれい」を収載した。

「まがれい」の「生」の成分値は、分析値(五訂・五訂増補)に基づき決定した。

追補2017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を再分析し、分析値(2017、2010)に基づき成分値を決定した。脂肪酸成分表に収載した成分値は、分析値(2017)に基づき決定した。

「まがれい」の「水煮」及び「焼き」の成分値は、それぞれ「生」の分析値(五訂・五訂増補)及び成分変化率(五訂・五訂増補)に基づき計算により決定した。

追補2017年においては、それぞれ脂肪酸分析に伴い脂質を再分析、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン及びビオチンを追加分析し、それぞれ「生」の分析値(2017、2010)及び成分変化率(2017)に基づき成分値を決定した。脂肪酸成分表に収載した成分値は、それぞれ分析値(2017)に基づき決定した。

かわはぎ <皮剥>

- 10107 生

「かわはぎ」の成分値は、分析値(五訂・五訂増補)に基づき決定した。

追補2017年においては、脂肪酸分析に伴い脂質を再分析、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン及びビオチンを追加分析し、分析値(2017)に基づき成分値を決定した。アミノ酸成分表及び脂肪酸成分表に収載した成分値は、それぞれ分析値(2017)に基づき決定した。

かんぱち <間八>

- 10108 三枚おろし 生
- 10424 背側 生

「ぶり」の近縁種で、近年は養殖も盛んに行われている。成分表2015年版(七訂)では、「生」のみであったが、追補2017年では、試料の部位に合わせて、新たに細分化して収載した。「三枚おろし」は、かんぱち全魚体の可食部の成分値である。

「三枚おろし 生」の成分値は、三枚おろしにしたものを試料として、分析値(2010、五訂・五訂増補)及び四訂収載値に基づき決定した。

追補2017年においては、 α -カロテン、 β -カロテン及び β -クリプトキサンチンの成分値は、「背側 生」の成分値を基に推定とした。

追補2017年において、新規に収載した「背側 生」の成分値は、背側(背側普通筋)を試料として、分析値(2017)に基づき決定した。アミノ酸成分表及び脂肪酸成分表に新規に収載した成分値は、それぞれ分析値(2017)に基づき決定した。一般に、魚は腹側より

背側の脂質が少なく、その特徴を生かした料理に用いられる。

きちじ<喜知次>

－10110 生

「きちじ」は、北海道できんき、東北地方できんきんとも呼ばれ、干物としても珍重される。成分値は、分析値（五訂・五訂増補）及び四訂収載値に基づき決定した。

追補 2017 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を追加分析し、分析値（2017）に基づき成分値を決定した。アミノ酸成分表及び脂肪酸成分表に収載した成分値は、それぞれ分析値（2017）に基づき決定した。

（こち類）

－めごち<雌鯛>

－10123 生

「めごち」は、南日本、黄海、東シナ海に分布するコチ科の魚である。なお、関東地方で俗に言われるめごちは、多くの場合、ネズミゴチ（別名：のどくさり）、ヤリヌメリ、ヌメリゴチ（別名：ねずっぽ）等のネズッポ科ネズッポ属の魚であり、本種とは別種である。

成分値は、分析値（五訂・五訂増補）に基づき決定した。

追補 2017 年においては、脂肪酸分析に伴い脂質を再分析、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン及びビオチンを追加分析し、分析値（2017）に基づき成分値を決定した。アミノ酸成分表及び脂肪酸成分表に収載した成分値は、それぞれ分析値（2017）に基づき決定した。

（さけ・ます類）

－ぎんざけ <銀鮭>

－10130 養殖、生

－10131 養殖、焼き

－しろさけ <白鮭>

－10134 生

－10135 水煮

－10136 焼き

－10139 塩ざけ

（さけ・ます類）として、「ぎんざけ」及び「しろさけ」を収載した。一般にサケは、「しろさけ」を指すことが多いが、「べにざけ」等を含めていう場合もある。なお、北日本で「ほんます」と称する場合は「からふとます」を指し、東京市場で「ほんます」と称する場合は「さくらます」を指すことが多い。

「ぎんざけ」は、ぎんますとも呼ばれ沿海州中部からカリフォルニアへかけての北太平洋に分布するが、我が国にはほとんど回遊してこない。現在は養殖魚を輸入したものが多く流通している。我が国でも卵を輸入し、東北地方で海面養殖しており、これを試料とした。なお、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、アミノ酸分析

及び脂肪酸分析には、国産及びチリ産を試料とした。「ぎんざけ」の「生」の成分値は、分析値（2010、五訂・五訂増補）に基づき決定した。

追補2017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を再分析し、分析値（2017、2010）に基づき成分値を決定した。アミノ酸成分表に新規に収載した成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。脂肪酸成分表に収載した成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。

「ぎんざけ」の「焼き」の成分値は、「生」の分析値（五訂・五訂増補）及び成分変化率（五訂・五訂増補）に基づき決定した。

追補2017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を追加分析し、「生」の分析値（2017、2010）及び成分変化率（2017）に基づき成分値を決定した。アミノ酸成分表に新規に収載した成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。脂肪酸成分表に収載した成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。

「しろさけ」には、漁場、漁期、系統等により、あきあじ、ときしらず、あきさけ等の種々の呼び名がある。

追補2017年においては、「生」、「水煮」及び「焼き」について、アミノ酸成分表に収載した成分値は、「生」については、分析値（2017、2010）に基づき決定し、「水煮」及び「焼き」については、それぞれ生の分析値（2017、2010）及び成分変化率（2017）に基づき決定した。脂肪酸成分表に収載した成分値は、「生」は、分析値（2017）、「水煮」及び「焼き」について、それぞれ分析値（2017）に基づき決定した。

「塩ざけ」の成分値は、分析値（五訂・五訂増補）に基づき決定した。

追補2017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を追加分析し、分析値（2017）に基づき成分値を決定した。アミノ酸成分表及び脂肪酸成分表に収載した成分値は、それぞれ分析値（2017）に基づき決定した。

なお、以前は常温流通の必要上、「新巻き」、特に「塩ざけ」はかなりの塩を使用していたが、低温流通が主体となり、また消費者の健康志向への対応という観点からも減塩の傾向となっていることから、双方の用塩量にほとんど差がなくなっている。

（さば類）

－たいせいようさば<大西洋鯖>

－10158 生

－10159 水煮

－10160 焼き

－加工品

－10161 塩さば

－10162 開き干し

－10163 しめさば

「たいせいようさば」は、主に北大西洋、地中海、黒海等に生息し、輸入されている。ノルウェーさばとも呼ばれ、多くは加工品として流通している。「生」の成分値は、分析値（五訂・五訂増補）に基づき決定した。

追補 2017 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を追加分析し、分析値（2017）に基づき成分値を決定した。アミノ酸成分表及び脂肪酸成分表に記載した成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。

「たいせいようさば」の「水煮」及び「焼き」の成分値は、それぞれ「生」の分析値（五訂・五訂増補）及び成分変化率（五訂・五訂増補）に基づき決定した。

追補 2017 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を追加分析し、それぞれ「生」の分析値（2017）及び成分変化率（2017）に基づき成分値を決定した。アミノ酸成分表及び脂肪酸成分表に記載した成分値は、それぞれ分析値（2017）に基づき決定した。「加工品」の「塩さば」は、フィレーの塩蔵品である。「開き干し」は、さばを背開きし、内臓等を除いたものに食塩をふり、又は食塩水に漬けた後、短時間乾燥したものである。「しめさば」は、三枚おろしにしたさばに食塩をふり、酢で洗い流した後、酢に漬けたものである。

「塩さば」、「開き干し」及び「しめさば」は市販品を試料とした。成分値は、「しめさば」は分析値（五訂・五訂増補）に基づき、「塩さば」及び「開き干し」はそれぞれ分析値（五訂・五訂増補）及び四訂記載値に基づき決定した。追補 2017 年においては、「塩さば」、「開き干し」及び「しめさば」について、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン及びビオチンを追加分析し、それぞれ分析値（2017）に基づき成分値を決定した。なお、「しめさば」のヨウ素の成分値については、一部の製品が原材料に使用していた昆布エキスの影響によるものと推測される。アミノ酸成分表及び脂肪酸成分表に記載した成分値は、それぞれ分析値（2017）に基づき決定した。

さんま<秋刀魚>

- －10173 皮つき、生
- －10407 皮なし、刺身
- －10174 皮つき、焼き

「さんま」は、さいらと呼ぶところもある。漁期、漁場、魚体の大小で、成分、特に脂溶性成分に大きな差異があるので、「生」の成分値は、国内 6 か所で水揚げされたものの分析値（七訂、2010、五訂・五訂増補）に基づき決定した。マンガンの再分析を行い、分析値（七訂）に基づき決定した。

追補 2017 年においては、水分、たんぱく質、脂質の成分値について、分析値（2017、七訂、2010、五訂・五訂増補）により再計算し決定した。その他の成分値も水分値の変更に伴い、再計算し決定した。アミノ酸成分表に記載した成分値は、分析値（2017（試料：国内 3 か所で水揚げ）、七訂（試料：国内 3 か所で水揚げ））に基づき決定した。脂肪酸成分表に記載した成分値は、分析値（2017）（試料：国内 3 か所で水揚げ）に基づき決定した。

「刺身」の成分値は、分析値（七訂）に基づき決定した。

追補 2017 年においては、 γ -トコフェロールを再度検討し、分析値（七訂）に基づき決定し、水分、たんぱく質、脂質の成分値については、「生」の記載値に成分変化率（2017、七訂）を考慮し決定した。アミノ酸成分表に記載した成分値は、生の分析値（2017、七訂）及び成分変化率（2017、七訂）に基づき決定した。脂肪酸成分表に記載した成分値は、分析

値（2017）に基づき決定した。

「焼き」の成分値は、分析値（2010、五訂・五訂増補）及び成分変化率（2010、五訂・五訂増補）に基づき決定した。マンガンの再分析を行い、「生」の分析値（七訂）及び成分変化率（七訂）に基づき決定した。

追補2017年においては、水分、たんぱく質、脂質の成分値について、「生」の収載値に成分変化率（2017）を考慮し決定した。アミノ酸成分表に収載した成分値は、生の分析値（2017、七訂）及び成分変化率（2017）に基づき決定した。脂肪酸成分表に収載した成分値は、分析値（2017、七訂）に基づき決定した。

（たい類）

－ちだいく血鯛>

－10191 生

「たい」と名のつく魚はかなりの数にのぼるが、タイ科でないものも多い。一般に「たい」は「まだい」を指す。「ちだい」は「はなだい」とも称される。「ちだい」の成分値は、分析値（五訂・五訂増補）及び四訂収載値に基づき決定した。

追補2017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を追加分析し、分析値（2017）に基づき成分値を決定した。アミノ酸成分表及び脂肪酸成分表に収載した成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。

（たら類）

－すけとうだら<介党鱈>

－10199 生

－まだら<真鱈>

－10210 でんぶ、しょうゆ入り

「すけとうだら」は、「まだら」に比べて小型で細長く、体長約 60 cm の魚である。すけそう、すけそうだら、すけとうとも呼ばれる。

「すけとうだら」の「生」の成分値は、分析値（七訂）に基づき決定した。追補2017年において、炭水化物を再度検討し、分析値（七訂）に基づき決定した。また、脂肪酸分析に伴い脂質を再分析し、分析値（2017）に基づき決定した。脂肪酸成分表に収載した成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。

「まだら」は、全長 1 m に達する大型魚である。

「でんぶ」は、たらの身をゆでて、骨や皮の除き身だけを布巾で包み水でさらして絞り、鍋に入れて調味料（砂糖、酒、みりん、塩、しょうゆなど）を加え炒り上げたものである。そばろ、おぼろとも呼ばれる。でんぶには、砂糖としょうゆを主な調味料とする茶色の「でんぶ、しょうゆ入り」と、しょうゆを加えず、食紅を水どきして加えたピンク色の「桜でんぶ」がある。成分値は、分析値（五訂・五訂増補）に基づき決定した。

両者の食塩量は異なることから、収載食品を明確にするために、追補2017年において食品名を「でんぶ」から「でんぶ、しょうゆ入り」に変更し、アミノ酸成分表及び脂肪酸成分表においても同様に変更した。

はたはた <鰯>

－10228 生

－10229 生干し

「はたはた」の加工品は、近年、低塩分、高水分の製品が多くなっているため、「生干し」を収載した。

「生」の成分値は、分析値（2010、五訂・五訂増補）及び四訂収載値に基づき決定した。

追補2017年においては、アミノ酸成分表に収載した成分値は、分析値（2017、2010）に基づき決定した。脂肪酸成分表に収載した成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。

「生干し」の成分値は、分析値（五訂・五訂増補）に基づき決定した。

追補2017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を追加分析し、分析値（2017）に基づき成分値を決定した。アミノ酸成分表及び脂肪酸成分表に収載した成分値は、それぞれ分析値（2017）に基づき決定した。

（まぐろ類）

－きはだ<黄肌>

－10252 生

－びんなが <鬚長>

－10255 生

－みなみまぐろ<南鰯>

－10256 赤身、生

－10257 脂身、生

－めばち<眼撥>

－10425 赤身 生

－10426 脂身 生

「きはだ」は、きはだまぐろ、きわだともいう。「びんなが」は胸びれが長いところから、びんちょう、とんぼ、びんながまぐろとも呼ばれる。「みなみまぐろ」は、インドまぐろとも称される。「めばち」は大きな眼と肥満した体型が特徴で、ばち、ばちまぐろ、めばちまぐろとも呼ばれる。

「きはだ」の成分値は、分析値（2010、五訂・五訂増補）及び四訂収載値により決定した。

追補2017年においては、脂肪酸分析に伴い脂質を再分析し、分析値（2017）に基づき決定した。脂肪酸成分表に収載した成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。

「びんなが」の成分値は、分析値（2010、五訂・五訂増補）に基づき決定した。

追補2017年においては、アミノ酸成分表及び脂肪酸成分表に収載した成分値は、それぞれ分析値（2017）に基づき決定した。

「みなみまぐろ」は、分析値（五訂・五訂増補）及び四訂収載値に基づき決定した。

追補2017年においては、「赤身、生」について、脂肪酸分析に伴い脂質を再分析し、分析値（2017）に基づき決定した。「赤身、生」及び「脂身、生」について、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン及びビオチンを追加分析し、それぞれ分析値（2017）に基づき成分値

を決定した。アミノ酸成分表及び脂肪酸成分表に記載した成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。

追補2017年においては、「めばち」について、新たに細分化し、「赤身」及び「脂身」に分けて記載した。成分値は、それぞれ分析値（2017）に基づき決定した。アミノ酸成分表及び脂肪酸成分表に新規に記載した成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。

<貝類>

あわび<鮑>

- 10427 黒あわび 生
- 10428 まだかあわび 生
- 10429 めがいがわび 生

「あわび」は、巻貝の一種で、黒あわび、えぞあわび、まだかあわび、めがいがわび等がある。

追補2017年においては「生」について新たに細分化し記載した。「生」の成分値は、黒あわび、まだかあわび及びめがいがわびを試料とし、「黒あわび」については、分析値（2017、五訂・五訂増補）に基づき、「まだかあわび」及び「めがいがわび」については、それぞれ分析値（五訂・五訂増補）に基づき決定した。ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン及びビオチンについては、種類を問わず分析し、それぞれ分析値（2010）に基づき成分値を決定した。

「黒あわび」について、アミノ酸成分表、脂肪酸成分表及び炭水化物成分表（有機酸成分表を含む）に新規に記載した成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。

「まだかあわび」について、脂肪酸成分表に新規に記載した成分値は、分析値（五訂・五訂増補）に基づき決定した。

「めがいがわび」について、アミノ酸成分表及び脂肪酸成分表に新規に記載した成分値は、分析値（五訂・五訂増補）に基づき決定した。

いがい<貽貝>

- 10289 生

食用とされる「いがい」の多くは、ムラサキイガイで、ムール貝とも呼ばれる二枚貝であるが、欧州でムール貝と呼ばれるものとは種が異なる。成分値は、分析値（五訂・五訂増補）及び四訂記載値に基づき決定した。

追補2017年においては、脂肪酸分析に伴い脂質を再分析、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン及びビオチンを追加分析し、分析値（2017）に基づき成分値を決定した。アミノ酸成分表及び脂肪酸成分表に記載した成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。炭水化物成分表（有機酸成分表を含む）に新規に記載した成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。

かき<牡蛎>

- 10292 養殖、生
- 10293 養殖、水煮
- 10430 養殖、フライ

「かき」は、市場に流通している養殖マガキを試料とした。

追補 2017 年において「生」の成分値は、分析値（2017、2010、五訂・五訂増補）に基づき決定した。脂質の成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。アミノ酸成分表の成分値は、分析値（2017、2010）に基づき決定した。脂肪酸成分表の成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。炭水化物成分表（有機酸成分表を含む）に新規に収載した成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。

追補 2017 年においては、「水煮」の成分値は、「生」の分析値（2017、2010、五訂・五訂増補）及び成分変化率（2017、2010、五訂・五訂増補、四訂）に基づき決定した。脂肪酸分析に伴い脂質を再分析し、「生」の分析値（2017）及び成分変化率（2017）に基づき決定した。アミノ酸成分表に収載した成分値は、生の分析値（2017、2010）及び成分変化率（2017）に基づき決定した。脂肪酸成分表に収載した成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。炭水化物成分表（有機酸成分表を含む）に新規に収載した成分値は、生の分析値（2017）及び成分変化率（2017）に基づき決定した。

追補 2017 年において、新規に収載した「フライ」の成分値は、「生」の分析値（2017）及び成分変化率（2017）に基づき決定した。アミノ酸成分表に新規に収載した成分値は、生の分析値（2017、2010）及び成分変化率（2017）に基づき決定した。脂肪酸成分表に新規に収載した成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。炭水化物成分表（有機酸成分表を含む）に新規に収載した成分値は、生の分析値（2017）及び成分変化率（2017）に基づき決定した。

（はまぐり類）

—ちょうせんはまぐり<朝鮮蛤>

- 10310 生

「ちょうせんはまぐり」は、房総半島と能登半島を結ぶ線より南の本州、九州等に分布する在来種である。殻が厚く身が薄い。中国や韓国から輸入されるシナハマグリとは別種である。成分値は、分析値（五訂・五訂増補）に基づき決定した。

追補 2017 年においては、脂肪酸分析に伴い脂質を再分析、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン及びビオチンを追加分析し、分析値（2017）に基づき成分値を決定した。アミノ酸成分表及び脂肪酸成分表に収載した成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。炭水化物成分表（有機酸成分表を含む）に新規に収載した成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。

<えび・かに類>

(えび類)

－あまえび <甘海老>

－10319 生

「あまえび」の標準和名はホッコクアカエビであり、これを試料とした。なお、近年、大量に市販されているものは北欧産のホンホッコクアカエビである。成分値は、分析値（五訂・五訂増補）及び四訂収載値に基づき決定した。

追補2017年においては、脂肪酸分析に伴い脂質を再分析、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン及びビオチンを追加分析し、分析値（2017）に基づき成分値を決定した。アミノ酸成分表及び脂肪酸成分表に収載した成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。

－さくらえび <桜海老>

－10431 生

「さくらえび」は、食塩水で短期間煮熟し、水切り後、冷却した釜上げの形で流通している。

追補2017年において、新規に収載した「生」については、漁獲時期が、春季と秋季に分けられるため、それぞれの時期で獲れた試料を分析したが、時期による明らかな差異が認められなかったので、一括して成分値を示すことにし、分析値（2017）に基づき決定した。なお、たんぱく質の成分値は、外骨格の主な成分であるキチン質の窒素が影響していると考えられる。アミノ酸成分表及び脂肪酸成分表に新規に収載した成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。

(かに類)

－たらばがに<鱈場蟹>

－10338 生

－10339 ゆで

(かに類)を殻ごとゆでると、「生」と比べて、殻からの肉部の分離が容易になる。このことから「たらばがに」の「生」と「ゆで」では廃棄率が異なる。

「たらばがに」は、やどかり類に属する大型のかにで、近縁にハナサキガニがある。

「たらばがに」の「生」の成分値は、分析値（五訂・五訂増補）に基づき決定した。

追補2017年においては、脂肪酸分析に伴い脂質を再分析、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン及びビオチンを追加分析し、分析値（2017）に基づき成分値を決定した。アミノ酸成分表及び脂肪酸成分表に収載した成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。

「たらばがに」の「ゆで」の成分値は、分析値（五訂・五訂増補）及び成分変化率（五訂・五訂増補）に基づき決定した。

追補2017年においては、脂肪酸分析に伴い脂質を再分析、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン及びビオチンを追加分析し、分析値（2017）及び成分変化率（2017）に基づき成分値を決定した。アミノ酸成分表及び脂肪酸成分表に収載した成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。

<いか・たこ類>

(いか類)

－あかいか <赤烏賊>

－10342 生

－こういか <甲烏賊>

－10344 生

(いか類)には多くの種類があるが、「あかいか」及び「こういか」を収載した。

「あかいか」はばかいか、むらさきいかとも呼ばれる。「生」の成分値は、分析値(2010、五訂・五訂増補)に基づき決定した。

追補2017年において、脂肪酸分析に伴い脂質を再分析し、分析値(2017)に基づき決定した。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(2017)に基づき決定した。

「こういか」は、すみいかとも呼ばれる。「生」の成分値は、分析値(2010、五訂・五訂増補)に基づき決定した。

追補2017年において、脂肪酸分析に伴い脂質を再分析し、分析値(2017)に基づき決定した。脂肪酸成分表に新規に収載した成分値は、分析値(2017)に基づき決定した。

(たこ類)

－みずだこ

－10432 生

「みずだこ」は、亜寒帯を主生息域とする大型のたこであり、北海道・東北地方で漁獲され、酢だこに利用されるなど利用度が高く水産上重要な種となっている。足(触腕)部を試料とした。

追補2017年においては、新規に収載した「みずだこ」の成分値は、分析値(2017)に基づき決定した。アミノ酸成分表及び脂肪酸成分表に新規に収載した成分値は、分析値(2017)に基づき決定した。

11) 肉類

<畜肉類>

うし<牛>

[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(五訂・

五訂増補)、その他は分析値(五訂・五訂増補)及び四訂収載値に基づき決定した。

追補2017年においては、「ローストビーフ」及び「コンビーフ缶詰」について、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン及びビオチンを追加分析し、それぞれ分析値(2017)に基づき成分値を決定した。アミノ酸成分表に収載した成分値は、それぞれ分析値(2017)に基づき決定した。炭水化物成分表(有機酸成分表を含む)に新規に収載された成分値は、それぞれ分析値(2017)に基づき決定した。なお、「コンビーフ缶詰」には、日本農林規格(JAS)が定めているが、分析に用いた試料は、規格に準じて生産された製品及び規格によらない製品を試料とした。

追補2017年においては、「味付け缶詰」、「ビーフジャーキー」及び「スモークタン」について、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン及びビオチンを追加分析し、それぞれ分析値(2017)に基づき成分値を決定した。アミノ酸成分表及び炭水化物成分表(有機酸成分表を含む)に新規に収載した成分値は、それぞれ分析値(2017)に基づき決定した。

しか<鹿>

—にほんじか

—11275 赤肉、生

—11294 えぞしか、赤肉、生

—11295 ほんしゅうじか・きゅうしゅうじか、赤肉、生

「しか肉」は輸入品の他に、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きている。

「にほんじか」には、えぞしか、ほんしゅうじか、きゅうしゅうじかといった亜種がある。「ほんしゅうじか・きゅうしゅうじか」は、九州北部で捕獲・処理されたものを試料とした。ただし、本試料はほんしゅうじか、きゅうしゅうじかの判別できていない。「にほんじか」の成分値は、「えぞしか」及び「ほんしゅうじか・きゅうしゅうじか」の各成分値に基づき決定した。試料は、いずれも、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。

追補2017年においては、「赤肉、生」の成分値は、「ほんしゅうじか・きゅうしゅうじか、赤肉、生」の分析値(2017)及び「えぞしか」の分析値(七訂)に基づき決定した。アミノ酸成分表及び脂肪酸成分表に収載した成分値は、「ほんしゅうじか・きゅうしゅうじか」の分析値(2017)及び「えぞしか」の分析値(七訂)に基づき決定した。炭水化物成分表のうち有機酸成分表に新規に収載した成分値は、「ほんしゅうじか・きゅうしゅうじか」の分析値(2017)に基づき決定した。

追補2017年において、新規に収載した「えぞしか、赤肉、生」の成分値は、成分表2015年版(七訂)で「にほんじか」として収載していた、「えぞしか」を試料とした成分値を、新たに「えぞしか」として収載したものである。アミノ酸成分表及び脂肪酸成分表に新規に収載した成分値は、分析値(七訂)に基づき決定した。

追補 2017 年において、新規に収載した「ほんしゅうじか・きゅうしゅうじか、赤肉、生」の成分値は、「ほんしゅうじか」、「きゅうしゅうじか」を試料として、分析値（2017）に基づき決定した。アミノ酸成分表、脂肪酸成分表及び炭水化物成分表のうち有機酸成分表に新規に収載した成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。

ぶた<豚>

[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

日本農林規格（JAS）が定めている食品については、基本的には、規格品もしくは規格に準じて生産された製品を試料とした。

[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。成分値は、そ

れぞれ分析値（五訂・五訂増補）及び四訂収載値に基づき決定した。

追補2017年においては、「骨付きハム」、「ボンレスハム」、「ロースハム」及び「ショルダー」について、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン及びビオチンを追加分析し、それぞれ分析値（2017）に基づき成分値を決定した。アミノ酸成分表に収載した成分値は、それぞれ分析値（2017）に基づき決定した。炭水化物成分表（有機酸成分表を含む）に新規に収載した成分値は、それぞれ分析値（2017）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、それぞれ分析値（五訂・五訂増補）に基づき決定した。

追補2017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を追加分析し、それぞれ分析値（2017）に基づき成分値を決定した。なお、「促成」のヨウ素の成分値については、一部の製品が原材料としていた昆布エキスの影響によるものと推測される。アミノ酸成分表及び炭水化物成分表（有機酸成分表を含む）に新規に収載した成分値は、それぞれ分析値（2017）に基づき決定した。

〔プレスハム類〕のうち、「プレスハム」は、10g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。成分値は、それぞれ分析値（五訂・五訂増補）及び四訂収載値に基づき決定した。

追補2017年においては、「プレスハム」について、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン及びビオチンを追加分析し、分析値（2017）に基づき成分値を決定した。ヨウ素の成分値については、原材料からその理由を推測することは難しいが、一部の製品においていずれかの副材料が影響したものと考えられる。アミノ酸成分表に収載した成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。炭水化物成分表（有機酸成分表を含む）に新規に収載した成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。

追補2017年においては、「チョップドハム」について、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン及びビオチンを追加分析し、分析値（2017）に基づき成分値を決定した。なお、ヨウ素の成分値については、一部の製品が原材料としていた着色料の影響によるものと推測される。アミノ酸成分表及び炭水化物成分表（有機酸成分表を含む）に新規に収載した成分値は、それぞれ分析値（2017）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。成分値は、それぞれ分析値（五訂・五訂増補）及び四訂収載値に基づき決定した。

追補2017年においては、「ベーコン」について、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン及びビオチンを追加分析し、分析値（2017）に基づき成分値を決定した。ヨウ素の成分値については、一部の製品が原材料としていた昆布エキスの影響によるものと推測される。アミノ酸成分表に収載した成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。炭水化物成分表

(有機酸成分表を含む)に新規に収載した成分値は、分析値(2017)に基づき決定した。

追補2017年においては、「ロースベーコン」及び「ショルダーベーコン」について、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン及びビオチンを追加分析し、それぞれ分析値(2017)に基づき成分値を決定した。「ショルダーベーコン」のヨウ素の成分値については、原材料の一部として添加された昆布エキスが影響したものと推測される。アミノ酸成分表及び炭水化物成分表(有機酸成分表を含む)に新規に収載した成分値は、分析値(2017)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20mm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20mm以上36mm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36mm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総称である。

「生ソーセージ」の成分値は、分析値(五訂・五訂増補)に基づき、その他の食品の成分値は、分析値(五訂・五訂増補)及び四訂収載値に基づき決定した。

追補2017年においては、「ウインナーソーセージ」、「セミドライソーセージ」、「ドライソーセージ」、「フランクフルトソーセージ」、「ボロニアソーセージ」、「レバーソーセージ」及び「生ソーセージ」について、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン及びビオチンを追加分析し、それぞれ分析値(2017)に基づき成分値を決定した。「フランクフルトソーセージ」のヨウ素の成分値については、原材料からはその理由を推測することは難しいが、一部の製品においていずれかの副材料が影響したものと考えられる。アミノ酸成分表に収載した成分値は、それぞれ分析値(2017)に基づき決定した。炭水化物成分表(有機酸成分表を含む)に新規に収載した成分値は、それぞれ分析値(2017)に基づき決定した。

追補2017年においては、「リオナソーセージ」及び「混合ソーセージ」について、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン及びビオチンを追加分析し、それぞれ分析値(2017)に基づき成分値を決定した。アミノ酸成分表及び炭水化物成分表(有機酸成分表を含む)に新規に収載した成分値は、それぞれ分析値(2017)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。

「スモークレバー」の成分値は、分析値(五訂・五訂増補)に基づき、その他の食品の成分値は、分析値(五訂・五訂増補)及び四訂収載値に基づき決定した。

追補2017年においては、「焼き豚」及び「スモークレバー」について、ヨウ素、セレン、

クロム、モリブデン及びビオチンを追加分析し、それぞれ分析値（2017）に基づき成分値を決定した。アミノ酸成分表及び炭水化物成分表（有機酸成分表を含む）に新規に収載した成分値は、それぞれ分析値（2017）に基づき決定した。

追補2017年においては、「レバーペースト」について、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン及びビオチンを追加分析し、分析値（2017）に基づき成分値を決定した。アミノ酸成分表に収載した成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。炭水化物成分表（有機酸成分表を含む）に新規に収載した成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。

なお、[ハム類] [プレスハム類] [ベーコン類] 及び [ソーセージ類] には、酸化防止用にビタミンCを添加した製品も多く、その量は製品により異なる。

<鳥肉類>

にわとり

[その他]

－11237 焼き鳥缶詰

「焼き鳥缶詰」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（五訂・五訂増補）及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

追補2017年において、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し、分析値（2017）に基づき成分値を決定した。アミノ酸成分表及び炭水化物成分表（有機酸成分表を含む）に新規に収載した成分値は、それぞれ分析値（2017）に基づき決定した。

12) 卵類

鶏卵

－全卵

－12008 加糖全卵

－卵黄

－12012 加糖卵黄

「加糖全卵」及び「加糖卵黄」は、加工食品の原材料として使用される。「加糖全卵」及び「加糖卵黄」は、しょ糖を20%加えているものを試料とした。成分値は、それぞれ分析値（五訂・五訂増補）及び四訂収載値に基づき決定した。

追補2017年においては、「加糖全卵」及び「加糖卵黄」について、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン及びビオチンを追加分析し、それぞれ分析値（2017）に基づき成分値を決定した。炭水化物成分表に収載した成分値は、それぞれ分析値（2017）に基づき決定した。

13) 乳類

<牛乳及び乳製品>

(液状乳類)

－生乳

- －13001 ジャージー種
- －13002 ホルスタイン種
- －13003 普通牛乳

－加工乳

- －13005 低脂肪

「生乳」は、乳牛から搾ったままで処理を加えていない牛乳をいう。「生乳」を殺菌することで、飲用牛乳やバター等の乳製品の原材料となる。我が国で飼育されている乳牛の大部分はホルスタイン種である。その他にジャージー種が一部で飼育されており、その乳は、ホルスタイン種のものに比べ、脂肪含量及びたんぱく質含量が高く、濃厚感がある。乳固形分（100－水分）は、月別では12月から1月にかけて最も高く、7月から8月にかけて最も低くなる。

追補2017年においては、「ジャージー種」について、炭水化物成分表（有機酸成分表を含む）に新規に収載した成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。

追補2017年においては、「ホルスタイン種」について、炭水化物成分表のうち有機酸成分表に新規に収載した成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。

「普通牛乳」は、一般に市販されている牛乳である。乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令第52号。以下「乳等省令」という）により規格が定められている「牛乳」に相当し、無脂乳固形分8.0%以上、乳脂肪分3.0%以上とされる。「生乳」以外の原材料の添加は認められていないが、原料乳の混合による成分値の調節は認められている。市場には乳脂肪分3.6%以上の製品がよく流通している。

追補2017年においては、炭水化物成分表のうち有機酸成分表に新規に収載した成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。

「加工乳」は、8.0%以上の無脂乳固形分を含み、生乳又は脱脂粉乳やバター等の乳製品を原料として加工した飲料をいう。乳脂肪分を高くした「濃厚」と、逆に脱脂によって乳脂肪分を低くした「低脂肪」がある。「低脂肪」として乳脂肪分1.0%表示の製品を収載した。成分値は、分析値（五訂・五訂増補）及び四訂収載値に基づき決定した。

追補2017年においては、「低脂肪」について、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン及びビオチンを追加分析し、分析値（2017）に基づき成分値を決定した。炭水化物成分表のうち有機酸成分表に新規に収載した成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。

(粉乳類)

- －13011 乳児用調製粉乳

「乳児用調製粉乳」は、生乳若しくは牛乳又はこれらを原料として製造した食品を加工し、又は主原料とし、乳幼児に必要な栄養素を加え、粉末状にしたものである。育児用粉ミルクとも呼ばれる。「乳児用調製粉乳」の成分値は、製品の種類、メーカーにより異なり、

また容器包装に成分含有量が記載されている。

追補 2017 年においては、炭水化物成分表のうち有機酸成分表に新規に収載した成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。

（クリーム類）

（クリーム類）は、本来乳脂肪のみの製品であるが、「クリーム」の代用として乳脂肪の一部を植物性脂肪で置換した製品及び全てを植物性脂肪で置換した製品がある。これらの食品は、油脂類に収載すべきであるが、利用上の便宜の観点から（クリーム類）に収載した。

－コーヒーホワイトナー

－13022 液状、植物性脂肪

－13024 粉末状、植物性脂肪

「コーヒーホワイトナー」は、脂肪含量が 20 %前後のいわゆる低脂肪クリームである。コーヒー用ミルク、コーヒー用クリームとも呼ばれる。液状と粉末状に分けて収載した。

「液状、植物性脂肪」及び「粉末状、植物性脂肪」の成分値は、それぞれ分析値（五訂・五訂増補）に基づき決定した。

追補 2017 年においては、「液状、植物性脂肪」及び「粉末状、植物性脂肪」について、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン及びビオチンを追加分析し、それぞれ分析値（2017）に基づき成分値を決定した。炭水化物成分表のうち有機酸成分表に新規に収載した成分値は、それぞれ分析値（2017）に基づき決定した。

なお、「液状、植物性脂肪」及び「粉末状、植物性脂肪」の脂肪酸組成は、原料の植物油に由来するため、製品により異なる。

（発酵乳・乳酸菌飲料）

－ヨーグルト

－13025 全脂無糖

「ヨーグルト」は、乳又は乳製品を原材料とした乳酸菌による発酵製品である。「全脂無糖」はプレーンヨーグルトで、乳脂肪分を 3 %程度含んでいる製品が多い。

追補 2017 年においては、炭水化物成分表のうち有機酸成分表に新規に収載した成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。

－乳酸菌飲料

－13029 殺菌乳製品

－13030 非乳製品

「乳酸菌飲料」は、乳等を発酵させたものを主要原料とした飲料で、無脂乳固形分 3.0 %以上のものである。「殺菌乳製品」は、発酵後殺菌を行っているもので、希釈して飲用する。

「非乳製品」は、無脂乳固形分が 3.0 %未満で、乳等省令の「乳酸菌飲料」に該当しない製品である。いずれの製品も砂糖等の糖類が添加されている。

「殺菌乳製品」の成分値は、分析値（五訂・五訂増補）及び四訂収載値に基づき決定し

た。

追補 2017 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（2017）に基づき成分値を決定した。アミノ酸成分表及び炭水化物成分表のうち有機酸成分表に新規に収載した成分値は、それぞれ分析値（2017）に基づき決定した。

追補 2017 年において、「非乳製品」の成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。アミノ酸成分表及び炭水化物成分表（有機酸成分表を含む）に新規に収載した成分値は、それぞれ分析値（2017）に基づき決定した。脂肪酸成分表に収載した成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。

（チーズ類）

ーナチュラルチーズ

ー13033 カテージ

ー13035 クリーム

ー13037 チェダー

ー13040 プロセスチーズ

（チーズ類）は、乳等省令では「ナチュラルチーズ」と「プロセスチーズ」に大別される。「ナチュラルチーズ」は、乳、バターミルク、「クリーム」を乳酸菌で発酵させ、又は酵素を加えて凝固させ、固形状にしたものである。世界各地で伝統的な手法があり、それぞれに特徴的な名称がつけられている。

標準的な製造方法は、生乳を殺菌し乳酸菌やレンネット（凝乳酵素）等を加えてカードを生成させ、これからホエイを除去し、加温型詰めて冷蔵するか（非熟成チーズ：「カテージ」、「クリーム」、「マスカルポーネ」及び「モッツァレラ」）あるいはこれを定温定湿の熟成室で2～5か月発酵させる（熟成チーズ：「エダム」、「エメンタール」、「カマンベール」、「ゴダ」、「チェダー」、「パルメザン」及び「ブルー」）。

「カテージ」はクリーム入りの市販品も加え試料とした。そのため、手作りのカテージチーズの成分値と収載値とは異なる場合もある。「カテージ」の成分値は、国産等を試料として、分析値（五訂・五訂増補）及び四訂収載値に基づき決定した。

追補 2017 年においては、国産を試料として、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン及びビオチンを追加分析し、分析値（2017）に基づき成分値を決定した。

「クリーム」の成分値は、オーストラリア産、デンマーク産及び国産を試料として、分析値（五訂・五訂増補）及び四訂収載値に基づき決定した。

追補 2017 年においては、国産を試料として、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン及びビオチンを追加分析し、分析値（2017）に基づき成分値を決定した。

追補 2017 年においては、「チェダー」について、炭水化物成分表のうち有機酸成分表に新規に収載した成分値は、英国産、オーストラリア州産及び米国産を試料として、分析値（2017）に基づき決定した。

「プロセスチーズ」は、「ナチュラルチーズ」を粉砕、加熱溶融し、乳化したものである。一種以上の半硬質あるいは硬質のナチュラルチーズを原料としたもので、我が国では代表

的なチーズといえる。ナチュラルチーズに比べ、チーズとしての特長に乏しいが、保存性に優れ、取り扱いやすい。カートンタイプ、6Pタイプ、スティックタイプ、キャンディタイプ、スライスタイプ等、様々な形態で販売されている。成分値は、国産を試料として、分析値（五訂・五訂増補）及び四訂収載値に基づき決定した。

追補2017年においては、国産を試料として、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し、分析値（2017）に基づき成分値を決定した。

（アイスクリーム類）

－アイスクリーム

－13042 高脂肪

－13043 普通脂肪

－ラクトアイス

－13045 普通脂肪

（アイスクリーム類）の名称は乳等省令に定められている。「アイスクリーム」とは乳固形分15.0%以上、うち乳脂肪分8.0%以上、「アイスマルク」は乳固形分10.0%以上、うち乳脂肪分3.0%以上、「ラクトアイス」は乳固形分3.0%以上である。現在は、乳等省令の規格以上に乳脂肪分を高めた製品が多く出回っている。

ここでは、「アイスクリーム」の「高脂肪」は、乳脂肪分12%以上のものである。成分値は、分析値（2010、五訂・五訂増補）及び四訂収載値に基づき決定した。

追補2017年においては、食物繊維の追加分析を行い、分析値（2017）に基づき成分値を決定した。脂肪酸成分表に収載した成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。

「アイスクリーム」の「普通脂肪」は、乳脂肪分8%のものである。成分値は、分析値及び（五訂・五訂増補）及び四訂収載値に基づき決定した。

追補2017年においては、食物繊維、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（2017）に基づき成分値を決定した。アミノ酸成分表に収載した成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。炭水化物成分表（有機酸成分表を含む）に新規に収載した成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。

また、「アイスマルク」及び「ラクトアイス」は植物性脂肪を加えた製品があり、そのような製品では脂質が高い値となる。「ラクトアイス」の主な脂質は、植物性脂肪である。ここでは、「ラクトアイス」の「普通脂肪」は、植物性脂肪分5%以上のものである。成分値は、分析値（五訂・五訂増補）及び四訂収載値に基づき決定した。

追補2017年においては、食物繊維、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（2017）に基づき成分値を決定した。

（その他）

－13048 カゼイン

－13050 チーズホエイパウダー

「カゼイン」は、乳を構成しているたんぱく質の主成分であり、酸によって沈殿させた酸カゼインとそれを中和したカゼインナトリウムがある。食品原材料として使用される。

成分値は、オーストラリア産及びニュージーランド産の酸カゼインを試料として、分析値（五訂・五訂増補）及び四訂収載値に基づき決定した。

追補 2017 年においては、ニュージーランド産を試料として、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン及びビオチンを追加分析し、分析値（2017）に基づき成分値を決定した。

「チーズホエーパウダー」は、チーズ製造時の上清（ホエー）を乾燥し、粉末としたものである。食品原材料として、畜肉加工食品、製菓、製パン等に広く利用されているもので、薬局等の店頭でホエイプロテインなどとして、販売されているものとは違う食品である。成分値は、分析値（五訂・五訂増補）に基づき決定した。

追補 2017 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（2017）に基づき成分値を決定した。アミノ酸成分表に収載した成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。炭水化物成分表（有機酸成分表を含む）に新規に収載した成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。

16) し好飲料類

<その他>

－16051 昆布茶

追補2017年においては、「昆布茶」の成分値は、市販加工品（粉末）を試料として、分析値（2017、五訂・五訂増補）に基づき決定した。ヨウ素量がまこんぶと大きく異なるが、昆布茶用の昆布は、だし用の市販こんぶと使用する部位が異なるためである。アミノ酸成分表及び炭水化物成分表に新規に収載した成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。

17) 調味料及び香辛料類

<調味料類>

(ウスターソース類)

－17001 ウスターソース

－17002 中濃ソース

－17085 お好み焼きソース

(ウスターソース類) は、日本農林規格¹⁾では、① 野菜若しくは果実の搾汁、煮出汁、ピューレー又はこれらを濃縮したものに砂糖類（砂糖、糖蜜及び糖類）、食酢、食塩及び香辛料を加えて調製したもの、② ①にでん粉、調味料等を加えて調製したものと定義されている。その分類は、粘度によって「ウスターソース」、「中濃ソース」及び「濃厚ソース」に区分されている。

「ウスターソース」及び「中濃ソース」とも最も普遍的で、市場流通量の多い日本農林規格¹⁾の特級品に相当するものを試料とした。成分値は、分析値（2010、五訂・五訂増補）、四訂収載値及び資料^{2),3),4),5)}に基づき決定した。

追補 2017 年においては、市場流通量の多い市販品（日本農林規格¹⁾の特級品あるいは標準品）を試料として、それぞれ水分及び酢酸を再分析し、それぞれ分析値（2017）に基づき成分値を決定した。その他の成分値も水分値の変更に伴い、再計算し決定した。アミノ酸成分表、脂肪酸成分表及び炭水化物成分表（有機酸成分表を含む）に新規に収載した

成分値は、それぞれ分析値（2017）に基づき決定した。

「お好み焼きソース」は、主にお好み焼きに使われるソースである。とろみがあり中濃ソース又は濃厚ソースに分類されるのが一般的である。

追補 2017 年においては、市場流通量の多い市販品を試料として、分析値（2017）に基づき成分値を決定した。食物繊維の成分値は、既収載値を基にした推定値とした。アミノ酸成分表、脂肪酸成分表及び炭水化物成分表（有機酸成分表を含む）に新規に収載した成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。

（だし類）

－17024 鳥がらだし

だしは、材料とする食品の種類、使用量、水温、抽出時間等により、だしに含まれる成分量が異なる。実際に利用するだしについては、だしを取る諸条件の違いに留意し、食品成分表の収載値は参考として利用されたい。また、食品成分表のだしを取るために使用した水は、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）。

「鳥がらだし」は、鶏がらスープとも呼ばれ、ラーメン、中華料理、西洋料理等に用いられる。収載食品は、鳥がら（熱湯を全体にかけ内臓と脂肪を取り除いたもの）を 2 倍量の水に入れて加熱し、沸騰後、あくをとりながら液量が 3/4 になるまで弱火で加熱した後、布でこして得られただしである。水（1 L）に対してみると 66 %のだしを得た。この出来上がり量（%）は、使用した水に対するだしの割合であり、蒸発量や食材に付着した水分量は含まない。

追補 2017 年における成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。

アミノ酸成分表に新規に収載した成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。脂肪酸成分表に収載した成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。

なお、熱湯を全体にかけ、内臓と脂肪を取り除くという下ごしらえをしてないものと比べても、各成分値には、明らかな差異が認められなかった。

（調味ソース類）

－17108 冷やし中華のたれ

－17137 ぼん酢しょうゆ、市販品

（調味ソース類）は、いくつかの調味料を組み合わせた複合調味料である。素材に混ぜることで簡単に複雑な味付けの料理ができるため調理時間が短縮できる。

「冷やし中華のたれ」は、冷やし中華用スープとも呼ばれる。

追補 2017 年においては、市販品を試料として、分析値（2017）に基づき成分値を決定した。アミノ酸成分表及び炭水化物成分表（有機酸成分表を含む）に新規に収載した成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。脂肪酸成分表に収載した成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。

「ぼん酢しょうゆ」は、かんきつ果汁にしょうゆを加えた、鍋物、和え物、サラダ等に用いる調味料である。ぼん酢しょうゆは、単にポン酢と呼ばれることがあるが、本来、ポ

ン酢は、かんきつ類（だいたい、すだち、ゆず、かぼす、レモン等）の果汁をさす。

成分表 2015 年版(七訂)では、ゆず果汁にしょうゆを加えた「ぼん酢しょうゆ」を収載したが、しょうゆとかんきつ果汁に加え、醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、食塩等を加えた市販品も流通している。そこで、追補 2017 年では、「ぼん酢しょうゆ、瓶詰め市販品」を新たに収載した。成分値は、市販品を試料として、分析値（2017）に基づき決定した。食物繊維の成分値は、「ぼん酢しょうゆ」の収載値を基にした類推値とした。なお、今回用いた試料には、原材料として昆布を用いたものがあつた。ヨウ素の成分値は、昆布の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。

アミノ酸成分表及び炭水化物成分表(有機酸成分表を含む)に新規に収載した成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。

（トマト加工品類）

－17036 トマトケチャップ

（トマト加工品類）は、日本農林規格⁶⁾の分類に基づき「トマトケチャップ」を収載した。

「トマトケチャップ」は、濃縮トマトに食塩、香辛料、食酢、砂糖類及びたまねぎ又はにんにく等を加えて作られる。日本農林規格⁶⁾の特級では、可溶性固形分 30%以上とされている。

追補 2017 年においては、成分値は、分析値（2017、2010、五訂・五訂増補）に基づき決定した。アミノ酸成分表及び炭水化物成分表に収載した成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。炭水化物成分表のうち有機酸成分表に新規に収載した成分値は、酢酸以外は、分析値（2017）に基づき決定した。酢酸については、分析値（2017、2010、五訂・五訂増補）に基づき決定した。

（ドレッシング類）

－マヨネーズ

－17042 全卵型

－17043 卵黄型

（ドレッシング類）は、日本農林規格⁷⁾では、①食用植物油脂（香味食用油を除く）及び食酢、若しくはかんきつ類の果汁に食塩、砂糖類、香辛料等を加えて調製し、水中油滴型に乳化した半固体状、若しくは乳化液状の調味料、又は分離液状の調味料であつて、主としてサラダに使用するもの、②上記①にピクルスの細片等を加えたものと定義している。その形態から、半固体状、乳化液状、分離液状に区分されている。

追補 2017 年においては、半固体状として「マヨネーズ」を収載した。「マヨネーズ」の「全卵型」は全卵を原材料とした市販品、「卵黄型」は卵黄を原材料とした市販品を試料とした。「全卵型」及び「卵黄型」の成分値は、それぞれ分析値（2017、2010）に基づき決定した。水分値については、それぞれ分析値（2017）に基づき決定した。アミノ酸成分表及び炭水化物成分表（有機酸成分表を含む）に新規に収載した成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。有機酸のうち酢酸については、分析値（2017、2010）に基づき決定した。

脂肪酸成分表に記載した成分値は、分析値（2017）に基づき決定した。

なお、マヨネーズは、同一の製品であっても、製造時期により、原材料とする油脂が異なることがあるため脂質量が同じでも、各脂肪酸含量が異なることがある。

<その他>

—17138 料理酒

新規に記載した「料理酒」は、清酒の風味を残しつつ飲用できないように酒税法に定められた以上の食塩や酢等を添加した調味料である。

追補 2017 年においては、成分値は、関係資料⁸⁾に基づき決定した。アミノ酸成分表及び炭水化物成分表に新規に記載した成分値は、関係資料⁸⁾に基づき決定した。

参考文献

- 1) ウスターソース類の日本農林規格：昭和 49 年農林省告示第 565 号
- 2) 財団法人全国調味料・野菜飲料検査協会：資料（未公表）
- 3) カゴメ株式会社：資料（2015）
- 4) キッコーマン食品株式会社：資料（2015）
- 5) ブルドックソース株式会社：資料（未公表）
- 6) トマト加工品の日本農林規格：昭和 54 年農林水産省告示第 1419 号
- 7) ドレッシングの日本農林規格：昭和 50 年農林省告示第 955 号
- 8) 全国みりん風調味料協議会：分析結果資料（未公表）