

報道発表



文部科学省

MINISTRY OF EDUCATION,
CULTURE, SPORTS,
SCIENCE AND TECHNOLOGY-JAPAN

平成30年12月18日

日本食品標準成分表2015年版（七訂）追補2018年の公表について

文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会は、日本食品標準成分表2015年版（七訂）追補2018年を作成しましたので公表します。

日本食品標準成分表については、平成27年に公表した七訂に対して、一昨年及び昨年にそれぞれ追補2016年及び2017年の公表を行いました。追補2018年は、食品成分表の一層の充実のため、新規食品（59食品）を含め118食品を収載したものです。

1. 追補2018年の成分表の名称

- 日本食品標準成分表2015年版（七訂）追補2018年
- 日本食品標準成分表2015年版（七訂）追補2018年アミノ酸成分表編
- 日本食品標準成分表2015年版（七訂）追補2018年脂肪酸成分表編
- 日本食品標準成分表2015年版（七訂）追補2018年炭水化物成分表編

2. 公表日

平成30年12月18日（火曜日）（ウェブサイト、書籍）

3. 公表内容の概要

別添をご参照下さい。

<担当> 科学技術・学術政策局政策課資源室
室長 松本 万里（内線：3853）
室長補佐 伊藤 香里（内線：3854）
電話：03-5253-4111（代表）
03-6734-4009（直通）

日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）追補 2018 年の公表について

平成 30 年 12 月
科学技術・学術政策局
政策課 資源室

【概要】

日本食品標準成分表は、平成 27 年、七訂として、15 年ぶりとなる収載食品の拡充や新たに炭水化物成分表を作成するなどをした。また、平成 28、29 年には、追補 2016、2017 年を策定し、日本食品標準成分表を充実した。本年も、文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会食品成分委員会において、日本食品標準成分表について更に検討を行い、118 食品について、新規追加及び成分項目の充実を行ったところ、追補として以下を公表する。

- 日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）追補 2018 年
- 日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）追補 2018 年アミノ酸成分表編
- 日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）追補 2018 年脂肪酸成分表編
- 日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）追補 2018 年炭水化物成分表編

【成分表充実のポイント】

① 新規に 59 食品を収載

○ 日常的に消費される食品に新たな調理形態を追加

おむぎ（押麦めし）、マカロニ・スパゲッティ（ゆで後ソテー）、皮つきのじゃがいも（電子レンジ調理、素揚げ）、ミックスベジタブル（ゆで、油いため）、皮なしのたいせいようさけ（電子レンジ調理、焼き、ソテー）、とりささみ（ゆで、ソテー、フライ）
○ 減塩の目安として追加する調味料類

2 倍希釈用めんつゆ、なべつゆ（ストレート）、ラーメンスープ（濃縮）、やきそば粉末ソース

○ 加工実態に合わせて食品を細分化

- ・木綿豆腐、絹ごし豆腐 → 特定の「にがり」（塩化 Mg、硫酸 Ca）を使用したもの、
 - ・うすくちしょうゆ、だし入りみそ → 通常品のほかに低塩・減塩品
- を追加収載

○ 新たな食品の追加

チアシード、ずんだ（地域食品）、ちぢみゆきな（地域食品）

② 次の食品に微量成分等の成分値を追加

じゃがいも、らっかせい、生乳等の α、β-カロテン等の脂溶性ビタミン
みかん、ぶどう、バター、マーガリン等のヨウ素、セレン等の微量元素

③ 食物繊維の成分値を改訂

穀類、豆類、きのこ類等の一部の食品の食物繊維について、難消化性オリゴ糖等に対応した新たな分析法による成分値を収載。

④ たんぱく質、脂質、炭水化物の組成成分の追加

押麦めし、皮つき調理後のじゃがいも、調理後のたいせいようさけ等について組成成分の成分値を追加。

(参考) 日本食品標準成分表の沿革

名 称	公表年	食品数(累計)
日本食品標準成分表	昭和25年(1950年)	538
改訂日本食品標準成分表	昭和29年(1954年)	695
三訂日本食品標準成分表	昭和38年(1963年)	878
四訂日本食品標準成分表	昭和57年(1982年)	1,621
五訂日本食品標準成分表	平成12年(2000年)	1,882
五訂増補日本食品標準成分表	平成17年(2005年)	1,878
日本食品標準成分表2010	平成22年(2010年)	1,878
日本食品標準成分表2015年版(七訂)	平成27年(2015年)	2,191
日本食品標準成分表2015年版(七訂) 追補2016年	平成28年(2016年)	2,222
日本食品標準成分表2015年版(七訂) 追補2017年	平成29年(2017年)	2,236 注1)
日本食品標準成分表2015年版(七訂) 追補2018年	平成30年(2018年)	2,294 注2)

注1) 追補2017年作成過程において、2食品が欠番となり、合計2,236食品

注2) 追補2018年作成過程において、1食品が欠番となり、合計2,294食品

【各成分表の公表】

各成分表は、文部科学省のウェブサイト上で公表。閲覧の可否は下表のとおり。

各成分表に収載する各表の名称	ウェブ サイト	書籍
日本食品標準成分表2015年版(七訂)追補2018年 本表	○	○
日本食品標準成分表2015年版(七訂)追補2018年アミノ酸成分表編 第1表 可食部100g当たりのアミノ酸成分表	○	○
第2表 基準窒素1g当たりのアミノ酸成分表	○	○
第3表 アミノ酸組成によるたんぱく質1g当たりのアミノ酸成分表	○	—
第4表(基準窒素による)たんぱく質1g当たりのアミノ酸成分表	○	—
日本食品標準成分表2015年版(七訂)追補2018年脂肪酸成分表編 第1表 可食部100g当たりの脂肪酸成分表	○	○
第2表 脂肪酸総量100g当たりの脂肪酸成分表(脂肪酸組成表)	○	○
第3表 脂質1g当たりの脂肪酸成分表	○	—
日本食品標準成分表2015年版(七訂)追補2018年炭水化物成分表編 本表 可食部100g当たりの炭水化物成分表(利用可能炭水化物及び 糖アルコール)	○	○
別表1 可食部100g当たりの食物纖維成分表	○	○
別表2 可食部100g当たりの有機酸成分表	○	○