

10) 魚介類

魚介類の全般に通じる主な事項は、次のとおりである。

- 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。
- ③ 調理した食品は、「焼き」、「水煮」、「蒸し」、「刺身」、「フライ」、「天ぷら」、「から揚げ」及び「ゆで」を収載し、調理する前の食品（生又は干し）と同一の試料を用いて調理し、分析した。なお、中型及び大型魚の試料は、三枚下ろしの片身の一方を「生」、他方を「焼き」又は「水煮」の試料とした。各食品の調理方法の概要を表16に示した。
- ④ 小型魚の「焼き」は、1尾を内臓込みで焼き、焼き上がり後に頭、骨、内臓等を除去して試料とした。「焼き」による水分の減少、腹腔内脂肪の可食部への移行等から、「生」と「焼き」の成分値の間に整合性を欠くものがある。
- ⑤ 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。

<魚類>

あいなめ<鮎並>

－10001 生

「あいなめ」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。

あこうだい<阿侯鯛>

－10002 生

「あこうだい」は、めぬけ類で「あこう」が標準和名である。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。

(あじ類)

－まあじ<真鯨>

－10003 皮つき、生

－10389 皮なし、刺身

－10004 皮つき、水煮

－10005 皮つき、焼き

－10390 皮つき、フライ

－10006 開き干し、生

－10007 開き干し、焼き

－10391 小型、骨付き、生

－10392 小型、骨付き、から揚げ

「まあじ」は体高がやや高く、楕鱗（ぜんご、ぜいご）が測線全長にわたる。国内各地で漁獲される重要な水産資源であり、鮮魚・様々な加工品で食べられる。「生」の成分値は、分析値(2015)

に基づき決定した。新たに収載した「刺身」の成分値は、分析値（2015）に基づき決定した。「水煮」及び「焼き」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「フライ」の成分値は、分析値（2015）に基づき決定した。

「開き干し」は、あじの腹を開き、内臓等を除去し、食塩水に浸漬後乾燥したものである。「開き干し」の「生」の成分値は、分析値及び四訂成分表成分値、「焼き」の成分値は、分析値、四訂成分表成分値及び成分変化率に基づき決定した。

新たに収載した「小型、骨付き、生」及び「小型、骨付き、から揚げ」は、うろこやぜいごを除去後測定した。成分値は、それぞれの分析値（2015）に基づき決定した。

－まるあじ<丸鰹>

－10393 生

－10394 焼き

新たに収載した「まるあじ」は、本州中南部で漁獲され、「まあじ」と同様食用とされる。「まあじ」に似るが、体高は大きく胸びれが長く楕鱗（ぜんご、ぜいご）が側線の直線部のみある。「生」及び「焼き」の成分値は、それぞれの分析値（2015）に基づき決定した。

－にしまあじ<西真鰹>

－10008 生

－10009 水煮

－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（たいせいようあじ）に基づき決定した。「水煮」及び「焼き」の成分値は、それぞれの分析値及び成分変化率に基づき決定した。

－むろあじ<室鰹>

－10011 生

－10012 焼き

－10013 開き干し

－10014 くさや

「むろあじ」は、刺身や塩焼きとしても食用とするが、肉は脂肪が少なく締まっているため、干物、特に「くさや」の原料となる。成分値は、「生」及び「開き干し」は分析値に基づき、「焼き」は分析値及び成分変化率に基づきそれぞれ決定した。

「くさや」は、開いた魚体をくさや汁（長年繰り返し使用することにより、魚体からしみ出したエキス分や油分とともに熟成した塩水）に浸漬した後、干したものである。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。なお、カルシウムの再分析を行い、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。

あなご<穴子>

－10015 生

－10016 蒸し

「あなご」には、マアナゴ、クロアナゴ、ゴテンアナゴ等があるが、一般にはマアナゴを指し、これを試料とした。「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。「蒸し」の成分値は、背開きし、蒸し上げたものの分析値、四訂成分表成分値及び成分変化率に基づき決

定した。

あまご<天魚>

－10017 養殖、生

「あまご」は、河川に生息し、「やまめ」に似た形態で同じサケ属であるが、「あまご」の体表に見られる赤い斑点で両者は区別できる。「あまご」の降海型をさつきますという。養殖が行われている。成分値は、分析値に基づいて決定した。

あまだい<甘鯛>

－10018 生

－10019 水煮

－10020 焼き

「あまだい」には、アカアマダイ、キアマダイ及びシロアマダイがあるが、一般にはアカアマダイを指し、これを試料とした。「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。「水煮」及び「焼き」の成分値は、分析値、四訂成分表成分値及び成分変化率に基づき決定した。

あゆ<鮎>

－10021 天然、生

－10022 天然、焼き

－10023 天然、内臓、生

－10024 天然、内臓、焼き

－10025 養殖、生

－10026 養殖、焼き

－10027 養殖、内臓、生

－10028 養殖、内臓、焼き

－10029 うるか

「あゆ」は、河川で成長したものを「天然」（放流を含む）、人工飼料により養殖したものを「養殖」とした。「焼き」は全魚体を焼いた後、皮を含む筋肉部を「焼き」とし、内臓部を「内臓、焼き」とした。「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。「焼き」の成分値は、いずれも分析値、四訂成分表成分値及び成分変化率に基づき決定した。

「うるか」は「あゆ」の卵巣、精巣、内臓等の塩辛である。成分値は、市販品の分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

アラスカめぬけ<アラスカ眼拔>

－10030 生

「アラスカめぬけ」は、ベーリング海で多量に漁獲され、切り身、フィレー（三枚下ろし）あるいはドレス（頭と内臓を除去したもの）の形態で流通し、商品名あかうおとして販売されている。成分値は、切り身の分析値に基づき決定した。

あんこう<鮫鱈>

－10031 生

－10032 きも、生

「あんこう」は、キアンコウを試料とした。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。「きも」は肝臓のことで、「きも」だけ輸入されることがあるので、国産品と輸入品を試料とした。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。

いかなご<玉筋魚>

- 10033 生
- 10034 煮干し
- 10035 つくだ煮
- 10036 あめ煮

小型（稚魚等）の「いかなご」をこうなごともいい、「煮干し」、「つくだ煮」、「あめ煮」、「くぎ煮」等の原料として用いられる。「煮干し」は、小型魚を食塩水でゆで上げた後、乾燥したものである。「つくだ煮」は、小型魚を砂糖、しょうゆを主体とする調味液とともに煮詰めたものである。「あめ煮」は、砂糖の一部を水あめに代替したもので、照りを特徴とする。全魚体を試料とし、成分値は、「生」は分析値に基づき、その他の食品は市販品の分析値及び四訂成分表成分値に基づきそれぞれ決定した。

いさき<伊佐幾、伊佐木>

- 10037 生

「いさき」は、いさぎとも呼ばれる。幼魚にはしまがあり、近似種のシマイサギと混同されるが、成長すると消える。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。

いしだい<石鯛>

- 10038 生

「いしだい」は、イシダイ科に属し、タイ科の「まだい」や「くろだい」等と異なる。幼魚は縞模様があることからまだい、老成魚の雄は吻（ふん）部が黒くなることからくちぐろとも呼ばれる。成分値は、分析値に基づき決定した。

いとよりだい<糸縊鯛>

- 10039 生
- 10040 すり身

「いとよりだい」は、いとよりとも呼ばれる。「生」の成分値は、分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

「すり身」の成分値は、そこいとより冷凍すり身の輸入品の分析値に基づき決定した。

いぼだい<疣鯛>

- 10041 生

「いぼだい」は、マナガツオの類であるが、腹びれのある点が異なる。小型のものは干物の原料となる。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。

(いわし類)

-うるめいわし<潤目鯛>

- 10042 生
- 10043 丸干し

-かたくちいわし<片口鯛>

- 10044 生
- 10045 煮干し

- 10046 田作り
- まいわし<真鰯>
 - 10047 生
 - 10048 水煮
 - 10049 焼き
 - 10395 フライ
 - 10050 塩いわし
 - 10051 生干し
 - 10052 丸干し
- めざし
 - 10053 生
 - 10054 焼き
- しらす
 - 10396 生
- しらす干し
 - 10055 微乾燥品
 - 10056 半乾燥品
- 10057 たたみいわし
- みりん干し
 - 10058 かたくちいわし
 - 10059 まいわし
- 缶詰
 - 10060 水煮
 - 10061 味付け
 - 10062 トマト漬
 - 10063 油漬
 - 10064 かば焼
 - 10397 アンチョビ

いわしは、「うるめいわし」、「かたくちいわし」、「まいわし」等（いわし類）の総称である。

「丸干し」は、いわしをそのまま食塩水に浸漬後、乾燥したものである。本編では「生干し」より乾燥度の高いいわゆる上干し品に相当するものを「丸干し」とした。「うるめいわし」の「生」及び「丸干し」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。

「かたくちいわし」は、しこいわし、ひしこ、せぐるともいう。「煮干し」は、小型のかたくちいわしを食塩水でゆで上げた後、水切り乾燥を行ったものである。「田作り」は、小型のかたくちいわしを素干しにしたものである。「生」、「煮干し」及び「田作り」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。

「まいわし」は、体長により、約3～4 cm以下をしらす、約9～10 cm以下を小羽（こば）、約13 cm以下を中羽（ちゅうば）、それ以上を大羽（おおば）と分けて呼ぶことがある。「まいわし」は漁場、漁期、大きさ等により、可食部の脂質量に2～30%の幅が見られるが、「生」成分値は、

国内6か所で漁獲された、大きさの異なる試料の分析値（2015）に基づき決定した。「水煮」及び「焼き」の成分値は、分析値及び成分変化率に基づき決定した。「塩いわし」は缶詰等の加工原料となるもので、大羽のまいわしをそのまま食塩に漬けたものである。「生干し」は、中羽又は大羽のまいわしをそのまま食塩水に漬けた後、短時間乾燥したものである。「塩いわし」、「生干し」及び「丸干し」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。新たに収載した「フライ」の成分値は、分析値（2015）に基づき決定した。

「めざし」は、かたくちいわし又は小羽若しくは中羽のまいわしをそのまま食塩水に浸漬後、串又は藁（わら）を片眼（または口）から下あごに通し、これをつり下げて乾燥したものである。

「めざし」の「生」の成分値は、分析値及び四訂成分表成分値に基づき、「焼き」の成分値は、分析値、四訂成分表成分値及び成分変化率に基づき決定した。なお、「生」及び「焼き」のレチノールの再分析を行い、「生」のレチノールは分析値（2015）及び四訂成分表成分値に基づき、「焼き」のレチノールは分析値（2015）及び成分変化率に基づきそれぞれの成分値を決定した。

新たに収載した「しらす、生」の成分値は、分析値（2015）に基づき決定した。

「しらす干し」は、かたくちいわし、まいわし等の稚魚を塩水で煮熟後、軽く乾燥したものであり、消費地によりかなり硬さの嗜好傾向が異なるため、主に関東に出荷される多水分の「微乾燥品」、主に関西に出荷される低水分の「半乾燥品」に分けて収載した。成分値は、それぞれ分析値に基づいて決定した。

「たたみいわし」は、かたくちいわし、まいわし等のごく小型の稚魚を簀（す）の上に四方形に漉（す）きあげ、そのまま乾燥したものである。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。

「みりん干し」は、いわしを腹開きし、頭部、背骨、内臓等を除去し、しょうゆ、みりん等を主体とする調味液に浸漬した後、乾燥したものである。「みりん干し」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。

「缶詰」の「水煮」、「味付け」、「トマト漬」は、主に中羽又は大羽のまいわしの頭部及び内臓を除去した後、それぞれ、食塩水、食塩水としょうゆを主体とする調味液又はトマトピューレーとともに缶詰にしたものである。「油漬」は、オイルサーディンともいわれる。主として小羽のまいわしの頭部、内臓等を除去し、軽く乾燥してから、食用油中で加熱脱水し、油とともに缶詰にしたものである。「かば焼き」は、腹開きし、頭部、内臓等を除去したものを焙（ばい）焼して、しょうゆ、砂糖等を主体とする調味液とともに缶詰にしたものである。「缶詰」の「水煮」、「味付け」、「トマト漬」、「油漬」及び「かば焼」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。新たに収載した「アンチョビ」は、一般に市販・流通している欧州産と国産のカタクチイワシの油漬け（オリーブオイル、ひまわり油）を、過剰な油を除いて用いた。成分値は、分析値（2015）に基づき決定した。

いわな<岩魚>

－10065 養殖、生

「いわな」は、近年、養殖が行われている。成分値は、分析値に基づき決定した。

うぐい<鰯>

－10066 生

「うぐい」は、はや、あかはらともいわれる。淡水型と降海型があるが、成分値は、淡水型試

料の分析値に基づき決定した。

うなぎ<鰻>

- 10067 養殖、生
- 10068 きも、生
- 10069 白焼き
- 10070 かば焼き

「うなぎ」は、かつては輸入量が国内生産量を上回り、ヨーロッパウナギも出回っていたが、現在は、国内での流通のほとんどがにほんうなぎである。「養殖、生」の成分値は、分析値に基づき決定した。「きも」は内臓を指す。「白焼き」は、養殖うなぎを開きにし、頭、骨、内臓等を除去し、たれを付けずにそのまま串焼きにしたものである。「かば焼き」は、白焼きにしょうゆ、砂糖等からなる調味液（たれ）を塗布して焼き上げたものである。「かば焼き」は、焼き上げる前に蒸しの工程を行うことが多い（一般に関東）が、本編ではこの工程を行わず製造（多くは関西）され、通常包装して店頭で販売されているものを分析した。「きも、生」、「白焼き」及び「かば焼き」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。

うまづらはぎ<馬面剥>

- 10071 生
- 10072 味付け開き干し

「味付け開き干し」は、頭部を除き、皮をはいで開いたものを調味液に浸漬した後、乾燥したものである。「生」及び「味付け開き干し」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。

えい<鱣>

- 10073 生

「えい」には、アカエイ、トビエイ、ガンギエイ等があるが、一般にはアカエイを指す。食用部位は皮を除いた肉質部及び軟骨部である。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。

えそ<狗母魚>

- 10074 生

「えそ」は、えそ類の総称であるが、一般にはマエソ、南日本ではアカエソを指す。いずれも練り製品原料として広く用いられている。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。

おいかわ<追河>

- 10075 生

関東ではやまべ、関西でははや、はえ等と呼ばれる淡水魚である。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。

おおさが<大佐賀、大逆>

- 10076 生

「おおさが」は、千葉県銚子以北に生息する深海性の大型のフサカサゴ科の魚である。成分値は、分析値に基づき決定した。

おこぜ<虎魚>

－10077 生

「おこぜ」は、オニオコゼ科のオニオコゼを試料とした。成分値は、分析値に基づき決定した。他にミシマオコゼ、カジカ、ヨシノボリ等の形の似ている魚をおこぜと呼ぶ地方があるが、別種である。

おひょう<大鯿>

－10078 生

「おひょう」は、かれい類の中では最も大きい。東北地方以北、日本海北部、オホーツク海、ベーリング海、北米大陸太平洋岸等に広く分布している。成分値は、輸入品の分析値に基づき決定した。

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。成分値は分析値に基づき決定した。

かじか<鰈>

－10080 生

－10081 水煮

－10082 つくだ煮

「かじか」は、海産のかじか類もあるが、北陸地方で、ごりと呼ばれる淡水産を試料とした。「つくだ煮」は、小型魚全体を砂糖、しょうゆを主体とする調味液とともに煮詰めたもので、商品名ごりの佃煮を試料とした。「生」及び「つくだ煮」の成分値は、分析値及び四訂成分表成分値に基づいて決定した。「水煮」の成分値は、分析値、四訂成分表成分値及び成分変化率に基づき決定した。

(かじき類)

－くろかじき<黒梶木>

－10083 生

－まかじき<真梶木>

－10084 生

－めかじき<目梶木>

－10085 生

－10398 焼き

「くろかじき」は、一般に体長2.5 m、稀に4.5 mに達する大型魚である。成分値は、分析値に基づき決定した。

「まかじき」は、体長3 mに達する温帯、熱帯に生息する大型魚であり、輸入品を試料とした。成分値は、分析値に基づき決定した。

「めかじき」は、体長4 mに達する大型魚であり、他のカジキ類に比べ眼が大きく、腹びれがない魚で、扁平で著しく長い吻（ふん：くちばしのとがった部分）が特徴である。輸入品を試料とした。「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」の成分値は、市販品の背側切り身を用い、分析値（2015）及び成分変化率に基づき決定した。

(かつお類)

－かつお<鯷>

－10086 春獲り、生

－10087 秋獲り、生

－そうだがつお<宗太鯷>

－10088 生

－加工品

－10089 なまり

－10090 なまり節

－10091 かつお節

－10092 削り節

－10093 削り節つくだ煮

－10094 角煮

－10095 塩辛

－缶詰

－10096 味付け、フレーク

－10097 油漬、フレーク

「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。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。成分値は、それぞれ分析値に基づき決定した。

「そうだがつお」には、マルソウダとヒラソウダの2種があるが、一括した成分値を示した。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。

「なまり」は、かつおの身を蒸したものである。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。

「なまり節」は、かつおを三枚下ろしにした片身又は片身をさらに背側と腹側に分けたもの（四つ割り）を煮熟したものである。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。

「かつお節」は、「なまり節」に焙乾を行い荒節とし、表面を成型し裸節とする。乾燥後かび付け、熟成を経て、枯節、本枯節（本節・仕上げ節：枯節の中でもかび付け、熟成に最も手をかけたもの）をえる。本枯節では、全工程で150日以上をかける。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。

「削り節」は、「かつお節」や「雑節（そうだがつお、さば等が原料）」を機械で薄片とし、少量ずつ窒素ガスとともにガスバリア性の袋に密封したものを試料とした。成分値は、分析値に基づき決定した。

「削り節つくだ煮」は、「かつお節」を削った薄片を調味液とともに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。

「角煮」は、「かつお」の肉を煮熟した後、焙乾し、角切りにしてしょうゆを主体とする調味液とともに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。

「塩辛」は、「かつお」の内臓を塩漬けし熟成したもので、酒盗（しゅとう）と呼ばれている。

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。

「缶詰」の「味付け、フレーク」は、ほぐした魚肉等を調味油とともに缶詰にしたものである。「油漬、フレーク」は、蒸煮肉を食用植物油とともに缶詰にしたものである。成分値は、それぞれ液汁を含むものの分析値及び四訂成分表成分値（「油漬、フレーク」は旧「油漬け」）に基づき決定した。

かます<鯛>

- 10098 生
- 10099 焼き

「かます」には、アカカマス、アオカマス、ヤマトカマス等があるが、一般にはアカカマスを指し、これを試料とした。「生」の成分値は、分析値に基づき決定した。「焼き」の成分値は、分析値及び成分変化率に基づき決定した。

(かれい類)

-まがれい <真鰈>

- 10100 生
- 10101 水煮
- 10102 焼き

-まこがれい <真子鰈>

- 10103 生
- 10399 焼き

-子持ちがれい

- 10104 生
- 10105 水煮
- 10106 干しかれい

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」と「まこがれい」に分けて収載した。「まこがれい」は、眼隔隆起に鱗（うろこ）があることで「まがれい」と区別できる。「まがれい」の「生」の成分値は、分析値に基づき、「まこがれい」の「生」の成分値は分析値（2015）、分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。「まがれい」の「水煮」及び「焼き」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「まこがれい」の「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。

「子持ちがれい」は、抱卵したかれい類に対する市販通称名で、通常切り身等として市販されているものである。あかがれいとばばがれい（別名：なめたがれい）を試料としたが、一括した成分値を示した。「生」の成分値は、分析値に基づき決定した。「水煮」の成分値は、分析値及び成分変化率に基づき決定した。

「干しかれい」は、かれいの卵巣以外の内臓を除き、食塩水に漬け、乾燥したものである。やなぎむしがれい（別名：やなぎがれい）とむしがれいの干物を試料としたが、一括した成分値を示した。成分値は、分析値に基づき決定した。

かわはぎ <皮剥>

- 10107 生

「かわはぎ」の成分値は、分析値に基づき決定した。

かんぱち <間八>

－10108 生

「ぶり」の近縁種で、近年は養殖も盛んに行われている。成分値は、分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

きす<鱸>

－10109 生

－10400 天ぷら

キス科には、シロギス、アオギス、ホシギス等があるが、一般的には「きす」といった場合シロギスを指す。「生」の成分値は、分析値（2015）に基づき決定した。新たに収載した「天ぷら」の成分値は、分析値（2015）に基づき決定した。

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、分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

きびなご <吉備奈仔>

－10111 生

－10112 調味干し

「きびなご」は、ウルメイワシの仲間できびいわしとも呼ばれる。「調味干し」は、きびなごを食塩水に浸漬した後、軽く塩抜きしてから、しょうゆを主体とする調味液に漬け、乾燥したもので、市販品を試料とした。「生」及び「調味干し」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。

キャビア

－10113 塩蔵品

「キャビア」はチョウザメの卵を塩蔵したものである。主にロシア、イラン等で生産され、薄い緑色又は灰色をした大粒のものが上質とされる。成分値は、輸入品の分析値に基づき決定した。

キングクリップ

－10114 生

「キングクリップ」は近縁種のリングとともに、キング又はなまずと呼ばれ、多くの場合、区別せずに流通している。いずれも南半球海域で漁獲される。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。

ぎんだら <銀鱈>

－10115 生

－10401 水煮

「ぎんだら」は、ホッケやアイナメの近縁種であり、「たら」とは別種である。「生」の成分値は、分析値（2015）、分析値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「水煮」の成分値は、国産品と輸入品の分析値（2015）及び成分変化率に基づき決定した。

きんめだい<金眼鯛>

－10116 生

「きんめだい」は、単にきんめとも呼ばれる。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。

ぐち<石魚、魚免>

－10117 生

－10118 焼き

「ぐち」はニベ科のイシモチ（しろぐち）、キグチ、クログチ、フウセイ、ニベ、オオニベ、ホンニベ等の総称であり、イシモチを試料とした。「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。「焼き」の成分値は、分析値、四訂成分表成分値及び成分変化率に基づき決定した。なお、マンガン及びビタミンDの再分析を行い、「生」のマンガンは、分析値（2015）及び分析値に基づき、「焼き」のマンガンは、分析値（2015）、分析値及び成分変化率に基づきそれぞれの成分値を決定した。また、「生」のビタミンDは、分析値（2015）に基づき、「焼き」のビタミンDは、分析値（2015）成分変化率に基づきそれぞれの成分値を決定した。

こい<鯉>

－10119 養殖、生

－10120 養殖、水煮

－10121 養殖、内臓、生

「こい」は、ほとんどが養殖であり、これを試料とした。「生」の成分値は、分析値に基づき決定した。「水煮」の成分値は、分析値及び成分変化率に基づき決定した。なお、葉酸の再分析を行い、「生」は、分析値（2015）及び分析値に基づき、「水煮」は、分析値（2015）、分析値及び成分変化率に基づきそれぞれの成分値を決定した。

内臓は、胆嚢（たんのう）に苦みがあり、通常、調理の際に取り除くので、「内臓、生」は、胆嚢を含まないものを試料とした。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。

(こち類)

－まごち<鯛>

－10122 生

－めごち<雌鯛>

－10123 生

「まごち」は千葉、新潟以西に分布するコチ科の魚である。成分表2010の「こち」を名称変更した。からごち、ぜにごち、ほんこち等地方によって呼び名が異なる。成分値は、分析値に基づき決定した。おにごち及び「めごち」は同じコチ科であるが別種である。

「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。成分値は、分析値に基づき決定した。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。

このしろ<鯨>

－10124 生

－10125 甘酢漬

「このしろ」は、小型のものを、こはだ又はつなしという。「甘酢漬」は三枚下ろしにしたも

のに食塩をふり、浸出した液汁を除去した後、砂糖等を加えた食酢に漬けたものである。市販品を試料とした。成分値は、「生」及び「甘酢漬」の分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

(さけ・ます類)

－からふとます<樺太鱒>

- －10126 生
- －10127 焼き
- －10128 塩ます
- －10129 水煮缶詰

－ぎんざけ <銀鮭>

- －10130 養殖、生
- －10131 養殖、焼き

－さくらます<桜鱒>

- －10132 生
- －10133 焼き

－しろさけ <白鮭>

- －10134 生
- －10135 水煮
- －10136 焼き
- －10137 新巻き、生
- －10138 新巻き、焼き
- －10139 塩ざけ
- －10140 イクラ
- －10141 すじこ
- －10142 めふん
- －10143 水煮缶詰

－たいせいようさけ<大西洋鮭>

- －10144 養殖、生
- －10145 養殖、焼き

－にじます <虹鱒>

- －10146 海面養殖、皮つき、生
- －10402 海面養殖、皮なし、刺身
- －10147 海面養殖、皮つき、焼き
- －10148 淡水養殖、皮つき、生

－べにざけ <紅鮭>

- －10149 生
- －10150 焼き
- －10151 くん製

－ますのすけ<鱒の介>

－10152 生

－10153 焼き

(さけ・ます類)として「からふとます」、「ぎんざけ」、「さくらます」、「しろさけ」、「たいせいようさけ」、「にじます」、「べにさけ」及び「ますのすけ」に分けて収載した。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。

「からふとます」は、海産のサケ属中で最も小型の魚で、北海道の河川に遡（そ）上するが、輸入も多い。「生」及び「焼き」は輸入品を試料とした。「生」の成分値は、分析値に基づき決定した。「焼き」の成分値は、分析値、四訂成分表成分値（「ほんます」）及び成分変化率に基づき決定した。「塩ます」は、内臓等を除去したからふとますを塩漬けにしたものである。成分値は、分析値に基づき決定した。「水煮缶詰」は、からふとますの胴部を背骨に対し直角に切断したものを、食塩とともに缶詰にしたものである。成分値は、分析値及び四訂成分表成分値（「ほんます」）に基づき決定した。

「ぎんざけ」は、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。「生」の成分値は、分析値に基づき決定した。「焼き」の成分値は、分析値及び成分変化率に基づき決定した。

「さくらます」は、降海型の魚で、河川残留型を「やまめ」あるいはやまべと呼ぶ。「生」の成分値は、分析値に基づき決定した。「焼き」の成分値は、分析値及び成分変化率に基づき決定した。

「しろさけ」には、漁場、漁期、系統等により、あきあじ、ときしらず等の種々の呼び名がある。「イクラ」は、ロシア語で魚卵を意味するが、我が国ではさけあるいはますの卵粒を網目を通して分離、塩蔵したものである。卵粒を分離せずに卵膜のついたまま塩蔵したものが「すじこ」である。「めふん」は腎臓の塩辛である。「水煮缶詰」は、さけの頭部及び内臓を除いた皮と骨付きの胴部を食塩水とともに缶詰にしたものである。「生」、「塩ざけ」及び「イクラ」の成分値は、分析値に基づき決定した。「水煮」及び「焼き」の成分値は、分析値及び成分変化率に基づき決定した。「新巻き、生」、「すじこ」、「めふん」及び「水煮缶詰」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。「新巻き、焼き」の成分値は、分析値、四訂成分表成分値及び成分変化率に基づき決定した。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。

「たいせいようさけ」は、アトランティックサーモンとも呼ばれる。大西洋北部とそこに注ぐ河川に分布していたが、近年、天然のものは激減し、北欧や南米で盛んに養殖されるようになった。「生」の成分値は、輸入品の分析値に基づき決定した。「焼き」の成分値は、分析値及び成分変化率に基づき決定した。

「にじます」は、人工孵（ふ）化が容易なため、我が国では広く養殖されているさけ・ます類の一種である。一般に「サーモントラウト」「トラウトサーモン」「スチールヘッド」などと称され流通している。近年輸入が増えている海面養殖の「にじます」を収載した。「海面養殖、皮つ

き、生」の成分値は、輸入品の分析値（2015）及び分析値に基づき、「海面養殖、皮つき、焼き」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「海面養殖、皮なし、刺身」の成分値は、ノルウエー・チリなどの輸入品の分析値（2015）に基づき決定した。「淡水養殖、皮つき、生」の成分値は、国産品の分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

「べにざけ」は、北太平洋に分布するが、日本近海に回遊することはまれである。サケ・マスの中で最も肉色が紅色となる。ひめますは本種の陸封型である。「生」及び「焼き」を収載した。

「生」の成分値は、輸入品の分析値に基づき決定した。「焼き」の成分値は、分析値及び成分変化率に基づき決定した。「くん製」は、内臓等を除去した魚体を短時間食塩水に浸漬した後、20～30℃で1～2日燻（くん）乾を行った冷燻をさすが、最近では20℃で数時間燻（くん）煙したスモークサーモンとして市販されているものが主流である。近年、冷燻品はほとんど製造されていないので、温燻品の分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

「ますのすけ」は、サケ科の中では最も大型の魚種であり、キングサーモンとも呼ばれ、北米に多く分布し、我が国には少数の迷込み遡上があるだけである。「生」の成分値は、輸入品の分析値に基づき決定した。「焼き」の成分値は、分析値及び成分変化率に基づき決定した。

（さば類）

－まさば<真鯖>

- －10154 生
- －10155 水煮
- －10156 焼き
- －10403 フライ

－ごまさば<胡麻鯖>

- －10404 生
- －10405 水煮
- －10406 焼き
- －10157 さば節

－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

－缶詰

- －10164 水煮
- －10165 みそ煮
- －10166 味付け

「まさば」は、日本近海で漁獲される。「生」の成分値は、分析値（2015）に基づき決定した。「水煮」及び「焼き」の成分値は、それぞれ生の分析値（2015）及び成分変化率に基づき決定し

た。新たに収載した「まさば」の「フライ」は、分析値（2015）に基づき決定した。

新たに収載した「ごまさば」は「まるさば」とも呼ばれ、成魚では体高が小さい。関東ではあまり食べられていなかったが、近年加工品等として利用されている。「生」、「水煮」及び「焼き」の成分値は、分析値（2015）に基づき決定した。「さば節」は、成分表2010までは「まさば」として収載していたが、「ごまさば」を主原料とした製品を試料としていることから、「ごまさば」の加工品として分類変更を行った。「さば節」は、かつお節よりやや簡略な製造工程でごまさばを節に加工したもので、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。

「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、分析値に基づき決定した。「水煮」及び「焼き」の成分値は、それぞれ分析値及び成分変化率に基づき決定した。

「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、三枚下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」は分析値に基づき、「塩さば」及び「開き干し」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。

「缶詰」の「水煮」は、頭部、内臓等を除去した魚体を適当な大きさに切断し、食塩水とともに缶詰にしたものである。「みそ煮」は、さばの頭部、尾部及び内臓を除去し、適当な大きさに切断したものを、みそ、砂糖等の調味料とともに缶詰にしたものである。「水煮」及び「みそ煮」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。「味付け」は、頭部、内臓等を除去した魚体を、調味液とともに缶詰にしたものである。成分値は、分析値に基づき決定した。

（さめ類）

－あぶらつのざめ<油角鮫>

－10167 生

－よしきりざめ<葦切鮫>

－10168 生

－10169 ふかひれ <鱧鰭>

「あぶらつのざめ」は、あぶらざめとも呼ばれる中型のさめで、近縁種にツマリツノザメ等がある。「よしきりざめ」は、よしきりとも呼ばれる大型のさめで、近縁種にメジロザメ、ツマジロ等がある。「生」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。

「ふかひれ」は、さめ類の胸びれ、尾びれ及び背びれの乾製品である。成分値は、市販品の分析値、四訂成分表成分値（「きんし」）及び文献値¹⁾に基づき決定した。

さより<細魚>

－10170 生

「さより」は魚体の大きいものは鮮魚として流通し、一部は開き干し等の原料とされる。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。

さわら<鱈>

－10171 生

－10172 焼き

日本近海には、「さわら」、カマスサワラ、ヨコシマサワラ等6種が分布する。「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。「焼き」の成分値は、分析値、四訂成分表成分値及び成分変化率に基づき決定した。

さんま<秋刀魚>

－10173 皮つき、生

－10407 皮なし、刺身

－10174 皮つき、焼き

－10175 開き干し

－10176 みりん干し

－缶詰

－10177 味付け

－10178 かば焼き

「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（2015）及び分析値に基づき決定した。新たに収載した「刺身」の成分値は、分析値（2015）に基づき決定した。「焼き」の成分値は、分析値及び成分変化率に基づき決定した。なお、「生」及び「焼き」のマンガンの再分析を行い、「生」は分析値（2015）に基づき、「焼き」は分析値（2015）及び成分変化率に基づきそれぞれの成分値を決定した。「開き干し」は、背開きし、内臓等を除去した後、食塩水に浸漬してから乾燥したものである。「みりん干し」は、背開きし、頭、背骨等を除いたものを食塩、砂糖、みりん等を主体とした調味液に浸漬し、乾燥したものである。

「缶詰」の「味付け」は、頭部、内臓等を除去した魚体を、調味液とともに缶詰にしたものである。「かば焼き」は、背開きし、頭部、内臓等を除去し、二枚に下ろして適当な大きさに切断したものを焙（ばい）焼して、しょうゆ、砂糖等を主体とする調味液とともに缶詰にしたものである。「開き干し」、「みりん干し」及び「缶詰」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。

しいら<鱈>

－10179 生

「しいら」は、外洋性の白身魚である。関西以西では鮮魚として流通するが、練り製品原料としても利用される。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。

(ししゃも類)

－ししゃも <柳葉魚>

－10180 生干し、生

－10181 生干し、焼き

－からふとししゃも<樺太柳葉魚>

－10182 生干し、生

－10183 生干し、焼き

(ししゃも類)は、国産の北海道東南部の河川に上ってくる「ししゃも」のほかに、「からふとししゃも」(別名:カペリン)が大量に輸入されている。「ししゃも」及び「からふとししゃも」

の「生干し」は、魚体を塩漬け後、軽く水洗して乾燥したものである。抱卵している子持ちしししゃもを試料とした。「生」の成分値は、分析値及び四訂成分表成分値（「国産生干し」、「輸入生干し」）に基づき決定した。「焼き」の成分値は、分析値及び成分変化率に基づき決定した。なお、「しししゃも」及び「からふとしししゃも」の「生」、「焼き」のビタミンDの再分析を行い、両者の「生」は分析値（2015）に基づき、両者の「焼き」は分析値（2015）及び成分変化率に基づきそれぞれの成分値を決定した。

したびらめ<舌鰈>

－10184 生

「したびらめ」には、クロウシノシタ、アカシタビラメ、ササウシノシタ等がある。前2者をそれぞれ試料としたが、分析値に相違がみられなかったので一括した成分値を示した。成分値は、分析値に基づき決定した。

しまあじ<縞鰹>

－10185 養殖、生

「しまあじ」は、全長1 mに達する大型魚である。養殖が行われている。成分値は、分析値に基づき決定した。「しまあじ」より小型で体高の高いかいわりも、しまあじと呼ばれることがあるが、別種である。

しらうお<白魚>

－10186 生

「しらうお」は、さけ、ますに近縁の小型の魚である。ハゼ科のシロウオと混同されるが、別種である。成分値は、魚体全体の分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

シルバー

－10187 生

「シルバー」は、「いぼだい」に近縁の魚で、頭、内臓を除いたドレスの形態で冷凍輸入され、切り身で流通している。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。

すずき<鱸>

－10188 生

「すずき」は、成長に伴いせいご、ふっこ等のように呼称が変わる。成分値は、分析値に基づき決定した。

(たい類)

－きだい<黄鯛>

－10189 生

－くろだい<黒鯛>

－10190 生

－ちだい<血鯛>

－10191 生

－まだい<真鯛>

－10192 天然、生

－10193 養殖、皮つき、生

－10408 養殖、皮なし、刺身

－10194 養殖、皮つき、水煮

－10195 養殖、皮つき、焼き

「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。「きだい」はれんこだい、「くろだい」はちぬ、「ちだい」ははなだいとも称される。「まだい」は、養殖が盛んに行われているので、「天然」に加えて「養殖」を収載した。

「きだい」及び「ちだい」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。

「くろだい」、「まだい」の「天然、生」の成分値は、分析値に基づき決定した。「養殖、生」の成分値は、分析値（2015）及び分析値に基づき決定した。

「まだい」の「養殖、水煮」及び「養殖、焼き」の成分値は、それぞれ分析値、四訂成分表成分値及び成分変化率に基づき決定した。新たに収載した「まだい」の「養殖、刺身」の成分値は、分析値（2015）に基づき決定した。

たかさご <高砂>

－10196 生

「たかさご」は、タカサゴ亜科の南方系の魚で、沖縄県の代表的な魚でぐるくんと呼ばれる。成分値は、分析値に基づき決定した。

たかべ<鯖>

－10197 生

「たかべ」は、伊豆以西の太平洋沿岸で漁獲され、ほとんど鮮魚で出荷される。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。

たちうお <太刀魚>

－10198 生

「たちうお」は、全長1.5 mに達し、大型のものは鮮魚で出荷されるが、練り製品、みそ漬け、粕漬け等の加工原料ともなる。成分値は、分析値に基づき決定した。

(たら類)

－すけとうだら<介党鱈>

－10199 生

－10409 フライ

－10200 すり身

－10201 すきみだら

－たらこ

－10202 生

－10203 焼き

－10204 からしめんたいこ

－まだら<真鱈>

－10205 生

－10206 焼き

－10207 しらこ、生

－10208 塩だら

－10209 干しだら

－10210 でんぶ

「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。「すり身」（輸入冷凍品）は、すり身をそのまま冷凍するかまぼこの材料とならなくなるため、糖類を添加して冷凍耐性を高めたものである。「すきみだら」は、主にすけとうだらを三枚に下ろし、骨、ひれ及び皮を除去し、施塩して乾燥したものである。「たらこ」は、すけとうだらの卵巣を食塩とともに漬け込んだもので、もみじこともいわれる。「からしめんたいこ」は、めんたいこ（すけそう卵の意）をとうがらしとともに熟成したものである。

「すけとうだら」の「生」の成分値は、分析値（2015）に基づき、「すり身」及び「からしめんたいこ」の成分値は、分析値に基づき決定した。新たに収載した「フライ」は、国産品の切り身を測定した。成分値は、分析値（2015）に基づき決定した。「すきみだら」及び「たらこ」の「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。「たらこ」の「焼き」の成分値は、分析値、四訂成分表成分値及び成分変化率に基づき決定した。なお、「たらこ」の「生」及び「焼き」のビタミンDの再分析を行い、「生」のビタミンDは、分析値（2015）に基づき、「焼き」のビタミンDは、分析値（2015）及び成分変化率に基づきそれぞれの成分値を決定した。

「まだら」は、全長1 mに達する大型魚である。「生」、「焼き」及び「しらこ」を収載した。「しらこ」は魚類の精巢を指す言葉である。「まだら」の「しらこ」はきくことも呼ばれる。「生」及び「しらこ」の成分値は、それぞれ分析値に基づき決定した。「焼き」の成分値は、分析値及び成分変化率に基づき決定した。なお、「生」と「焼き」について、マンガン及びレチノールの再分析を行い、「生」のマンガンは、分析値（2015）及び分析値に基づき、「焼き」のマンガンは、分析値（2015）、分析値及び成分変化率に基づきそれぞれの成分値を決定した。また、「生」のレチノールは、分析値（2015）及び分析値に基づき、「焼き」のレチノールは、分析値（2015）及び成分変化率に基づきそれぞれの成分値を決定した。

「塩だら」は、「まだら」を背開き又は腹開きにし、有頭のまま又は頭を除き、内臓、えら、せきつい骨の一部等を除いてから食塩とともに漬け込んだものである。「干しだら」は、まだらを背開き又は腹開きにし、頭、内臓等を除去した後、そのまま乾燥したもので、開きだらともいわれる。なお、「干しだら」には開いた後、有頭のまま又は施塩してから乾燥したものもあるが、本編の「干しだら」は、無頭で施塩を行わないものである。「でんぶ」は、たら肉を加熱し、もみほぐしたものに調味料を加え、さらに加熱して水分を減少させたものである。「塩だら」、「干しだら」及び「でんぶ」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。

ちか<鮓>

－10211 生

「ちか」は、キュウリウオ科ワカサギ属の一年魚で海に生息する。成分値は、分析値に基づき決定した。

どじょう <泥鰌>

－10213 生

－10214 水煮

「どじょう」には、シマドジョウ等多種類があるが、一般にはドジョウを指し、これを試料とした。「生」の成分値は、分析値に基づき決定した。「水煮」の成分値は、分析値及び成分変化率に基づき決定した。

とびうお<飛魚>

－10215 生

「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。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。

ナイルティラピア

－10212 生

「ナイルティラピア」は、いずみだい、ちかだいとも呼ばれ、海外から移入された淡水魚である。成分表2010の「テラピア」を名称変更した。養殖が普及し、活魚や切り身でも流通している。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。

なまず<鯰>

－10216 生

「なまず」は、国産のほか、米国原産のチャネルキャットフィッシュが養殖されている。両者を試料としたが、一括した成分値を示した。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。

にぎす<似鱈>

－10217 生

「にぎす」の外観はシロギスと似ているが、別種である。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。

にしん<鯨>

－10218 生

－10219 身欠きにしん

－10220 開き干し

－10221 くん製

－かずのこ

－10222 生

－10223 乾

－10224 塩蔵、水戻し

「身欠きにしん」は、にしんの内臓を除去し、二つ割りとして乾燥後、頭、尾及びせきつい骨を除去したものである。「開き干し」は、背開きし、内臓等を除去した魚体を塩漬け後、乾燥したものである。「くん製」は、塩漬けしたにしんを、燻（くん）乾又は燻（くん）液につけて乾燥したものである。「生」、「身欠きにしん」、「開き干し」及び「くん製」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。

「かずのこ」は、にしんの卵巣であり、流通量の大部分が輸入品である。成分値は、「生」は分析値及び四訂成分表成分値、「乾」及び「塩蔵、水戻し」は分析値に基づき決定した。

はぜ <沙魚>

－10225 生

－10226 つくだ煮

－10227 甘露煮

食用とされるはぜ類は、マハゼ、ハゼクチ、チチブ等種類が多いが、一般に「はぜ」は、マハ

ぜを指し、これを試料とした。「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。「つくだ煮」は、小型の魚体全体を、砂糖、しょうゆを主体とする調味液とともに煮詰めたものである。「甘露煮」は、内臓等を除去し、焼き干しにしたものを調味液とともに煮詰めたものである。成分値は、それぞれ市販品の分析値に基づき決定した。

はたはた <鱻>

- 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。成分値は、「生」は分析値及び四訂成分表成分値に基づき、「生干し」は分析値に基づき決定した。

はまふえふき<浜笛吹き>

- 10230 生

「はまふえふき」は、千葉県以南に分布するフェフキダイ科の魚で、沖縄地方で親しまれている魚の一つである。成分値は、分析値に基づき決定した。

はも<鱧>

- 10231 生

「はも」は、あなご類の近縁種で、生鮮出荷のほか高級練り製品の原料とされる。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。

ひらまさ <平政>

- 10233 生

「ひらまさ」は、「ぶり」や「かんぱち」と同じブリ属の魚で、「ぶり」よりも扁平である。ほとんどが刺身等の生食用として消費される。成分値は、分析値に基づき決定した。

ひらめ<鱚>

- 10234 天然、生
- 10235 養殖、皮つき、生
- 10410 養殖、皮なし、刺身

「天然、生」の成分値は、国内で水揚げされたものを試料とし、分析値に基づき決定した。「養殖、皮つき、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「養殖、皮なし、刺身」の成分値は、分析値（2015）に基づき決定した。

(ふぐ類)

—とらふぐ <虎河豚>

- 10236 養殖、生

—まふぐ<真河豚>

- 10237 生

ふぐは（ふぐ類）の総称であり、これらのうち「まふぐ」、「とらふぐ」、カラス、ショウサイフグ、ナシフグ等が食用とされる。代表的な「とらふぐ」と「まふぐ」に分けて収載した。

「とらふぐ」は、全長70 cm以上になる大型種であり、国内外で養殖されている。成分値は、国産品の分析値に基づき決定した。

「まふぐ」は、全長45 cm前後で、体表は刺がなく、滑らかである。成分値は、国内で水揚げ

されたものの分析値に基づき決定した。

ふなく鮓<

- 10238 生
- 10239 水煮
- 10240 甘露煮

「ふな」は、キンブナ、ギンブナ、ゲンゴロウブナ、ナガブナ及びニゴロブナの5亜種の総称である。まぶなと呼ばれるのは、キンブナとギンブナであり、へらぶなは、ゲンゴロウブナを指す。「甘露煮」は、小型のふなを丸のまま焼いてから、調味液とともに煮詰めたものである。内臓を含む市販品を試料とした。「生」及び「甘露煮」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。「水煮」の成分値は、分析値、四訂成分表成分値及び成分変化率に基づき決定した。

ぶり<鮓>

- 成魚
 - 10241 生
 - 10242 焼き
- はまち
 - 10243 養殖、皮つき、生
 - 10411 養殖、皮なし、刺身

「ぶり」は、成長するに伴い、関東ではわかし、いなだ、わらさ、ぶり、関西ではつばす、はまち、めじろ、ぶりの順に呼称の変わるいわゆる出世魚である。

「成魚」の「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。「焼き」の成分値は、分析値、四訂成分表成分値及び成分変化率に基づき決定した。

「ぶり」の若魚であるいわゆる「はまち」の「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「はまち」の「刺身」の成分値は、分析値（2015）に基づき決定した。

ほうぼう <魴鮓>

- 10244 生

「ほうぼう」は、かながしら等の近縁の魚種のうち、最も普通に食用とされる魚で、胸びれが青緑色であることが特徴である。ほとんどが生食用であるが、開き干しや練り製品原料としても利用される。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。

ホキ

- 10245 生

「ホキ」は、細長いたらの仲間の魚で、通常、冷凍品として市販されている。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。

ほっけ<鮓>

- 10246 生
- 10247 塩ほっけ
- 開き干し
 - 10248 生

－10412 焼き

「ほっけ」は、あいなめに近縁の魚である。「塩ほっけ」はえらと内臓を除去して塩漬けにしたもの、「開き干し」は背開きにして内臓等を除去した後、塩水漬けあるいは振り塩して乾燥したものである。いずれも市販品を試料とした。「生」及び「塩ほっけ」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。

「開き干し、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「開き干し、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。

ぼら<鰯、鰯>

－10249 生

－10250 からすみ

「ぼら」は、成長するに伴い、おぼこ、いな、ぼら等と呼称の変わるいわゆる出世魚である。「からすみ」は「ぼら」の卵巣を塩漬けにした後、塩抜きして乾燥したものである。「生」の成分値は、分析値及び四訂成分表成分値に基づき、「からすみ」の成分値は、国産市販品の分析値に基づき決定した。

ほんもろこ<本諸子>

－10251 生

「ほんもろこ」は、琵琶湖特産のコイ科の淡水魚である。成分値は、分析値に基づき決定した。

(まぐろ類)

－きはだ<黄肌>

－10252 生

－くろまぐろ<黒鮪>

－10253 赤身、生

－10254 脂身、生

－びんなが <鬻長>

－10255 生

－みなみまぐろ<南鮪>

－10256 赤身、生

－10257 脂身、生

－めじまぐろ<めじ鮪>

－10258 生

－めばち<眼撥>

－10259 生

－缶詰

－10260 水煮、フレーク、ライト

－10261 水煮、フレーク、ホワイト

－10262 味付け、フレーク

－10263 油漬、フレーク、ライト

－10264 油漬、フレーク、ホワイト

「きはだ」は、きはだまぐろ、きわだともいう。「くろまぐろ」は、まぐろ、ほんまぐろとも

いう。「脂身」は、俗にとろと称される部分をいう。「びんなが」は胸びれが長いところから、びんちょうやとんぼと呼ばれる。「みなまぐろ」は、インドまぐろとも称される。「めじまぐろ」はまぐろ類の幼魚を指し、特にくろまぐろの幼魚を指す関東地方の呼称で、まめじ又は単にめじとも呼び、九州方面ではよこわということもある。「めじまぐろ」の「生」は、くろまぐろの幼魚、いわゆるまめじを試料とした。「めばち」は大きな眼と肥満した体型が特徴で、ばちとも呼ばれる。成分値は、「びんなが」、「めばち」及び「めじまぐろ」はそれぞれ分析値、「きはだ」、「くろまぐろ」及び「みなまぐろ」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。

「缶詰」の「水煮」は、まぐろの水煮及び油漬缶詰等の製造時に副生する蒸煮肉の碎肉を食塩水とともに缶詰にしたものである。「味付け」は、上記の碎肉を調味液とともに缶詰にしたものである。「油漬」は、上記の碎肉を食塩と食用植物油とともに缶詰にしたものである。なお、「ライト」は「きはだ」を原料とし、「ホワイト」は「びんなが」を原料とする。「ライト」の2食品の成分値は分析値に基づき、「ホワイト」の2食品及び「味付け」の成分値は、分析値及び四訂成分表成分値（「フレーク水煮」、「フレーク味付け」、「油漬け」）に基づき決定した。

マジェランあいなめ<マジェラン鮎並>

－10265 生

「マジェランあいなめ」は、メロとも呼ばれる南米南部等の寒冷海域のかなりの深度に生息するノトセニア科の魚である。成分値は、輸入品の分析値に基づき決定した。

まながつお<鯛>

－10266 生

「まながつお」は、瀬戸内海から東シナ海で漁獲される。多くは鮮魚として出荷され、蒸しや焼きもの等として利用範囲は広い。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。

みなみくろたち

－10232 生

「みなみくろたち」は、成分表2010の「バラクーダ」を名称変更した。スポーツフィッシングの対象となっている、さわらやかますの類であるバラクーダとは別種である。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。

みなみだら<南鱈>

－10267 生

「みなみだら」は、セミドレスで冷凍輸入されたものを試料とした。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。

むつ<鱈>

－10268 生

－10269 水煮

「むつ」は、沖合200～700 mの深海に生息する。同じムツ科ムツ属にクロムツがある。「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。「水煮」の成分値は、分析値、四訂成分表成分値及び成分変化率に基づき決定した。

めじな<眼仁奈>

－10270 生

「めじな」は、メジナ科メジナ属に属し、磯魚でぐれと呼ばれることもある。成分値は、分析値に基づき決定した。同じ属のクロメジナは「めじな」より南方系でやや外洋に生息する。

めばる<眼張>

－10271 生

「めばる」は、体色が黒、赤、白の異なる3種のくろめばる、あかめばる、しろめばるがある。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。

メルルーサ

－10272 生

「メルルーサ」は、ヘイクとも呼ばれ、多くの種類があるが、我が国ではこのうちの数種が切り身として流通している。成分値は、輸入冷凍品の分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

やつめうなぎ<八目鰻>

－10273 生

－10274 干しやつめ

「やつめうなぎ」は、円口類ヤツメウナギ科に属するものの総称で、カワヤツメ、スナヤツメ等があるが、最も普通に食用とされるかわやつめを試料とした。「干しやつめ」は魚体全体をそのまま乾燥したものである。成分値は、「生」は分析値に基づき、「干しやつめ」は分析値及び四訂成分表成分値に基づきそれぞれ決定した。

やまめ<山女>

－10275 養殖、生

「やまめ」は、やまべともいわれ、「さくらます」と同種で、海に下らず河川にとどまって成長したもの（陸封型）であり、近年養殖されている。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。

わかさぎ <魚若>

－10276 生

－10277 つくだ煮

－10278 あめ煮

「わかさぎ」は、淡水ないし汽水域に生息する。東北地方では、海産の近縁種のチカと混称してちかと呼ばれることがある。「つくだ煮」は、魚体の小型のものをそのまま、砂糖、しょうゆ等を主体とする調味液とともに煮詰めたものである。「あめ煮」は、魚体の小型のものを、しょうゆ、水あめ等を主体とする調味液とともに煮詰めたものである。成分値は、「生」は分析値及び四訂成分表成分値に基づき、「つくだ煮」、「あめ煮」は市販品の分析値に基づきそれぞれ決定した。なお、「生」について、鉄の再分析を行い、分析値（2105）及び分析値に基づき成分値を決定した。

<貝類>

あかがい<赤貝>

－10279 生

「あかがい」は、血色素としてヘモグロビンを持つのが特徴の二枚貝である。我が国各地の湾、内海で漁獲されるが、最近では輸入品が増加している。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。

あげまき <揚巻>

－10280 生

「あげまき」は、殻長約10 cm、殻幅約2.5 cmの長方形に近い形状のナタマメガイ科の二枚貝である。有明海等で泥の中に垂直に穴を掘り、生息する。近年輸入が多くなっている。成分値は、輸入品の分析値に基づき決定した。

あさり<浅蛸>

－10281 生

－10282 つくだ煮

－缶詰

－10283 水煮

－10284 味付け

「あさり」は、稚貝を採取し、生育に適した海底に蒔いて養成される。我が国各地で漁獲されるが、活貝での輸入も増えている。「つくだ煮」は、むき身を砂糖、しょうゆ、みりん等を主体とする調味液とともに煮詰めたものである。「缶詰」の「水煮」は、むき身を食塩水とともに缶詰にしたものである。「味付け」は、むき身をしょうゆ、砂糖等の調味料とともに缶詰にしたものである。「あさり」の「生」の成分値は、分析値に基づき、「つくだ煮」及び「缶詰」は、分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。なお、「缶詰」の「水煮」について、鉄及びマンガンの再分析を行い、分析値（2015）及び分析値に基づきそれぞれの成分値を決定した。

あわび<鮑>

－10285 生

－10286 干し

－10287 塩辛

－10288 水煮缶詰

「あわび」は、巻貝の一種で、クロアワビ、エゾアワビ、マダカ、メガイ等がある。「生」の成分値は、クロアワビ、マダカ及びメガイを試料とし、一括した成分値を示した。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。「干し」は、塩漬けたむき身を蒸煮し、焙（ばい）乾後、乾燥したものである。「塩辛」は、あわびの肉質部及び腸等の内臓を食塩とともに漬け込み、熟成させたものである。「水煮缶詰」は、肉質部を食塩水とともに缶詰にしたものである。「干し」の成分値は、分析値に基づき、「塩辛」及び「水煮缶詰」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。なお、「水煮缶詰」の亜鉛の再分析を行い、市販品の分析値（2015）に基づき成分値を決定した。

いがい<貽貝>

－10289 生

食用とされる「いがい」の多くは、むらさきいがいで、ムール貝とも呼ばれるが、欧州で呼ばれるものと種レベルで異なる二枚貝である。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。

いたやがい<板屋貝>

－10290 養殖、生

「いたやがい」は、貝柱が丸く大きいのが特徴の二枚貝である。北海道南部以南の全国の浅瀬に生息するが、養殖も行われている。成分値は、分析値に基づき決定した。

エスカルゴ

－10291 水煮缶詰

「エスカルゴ」は、中部ヨーロッパに普通に生息するマイマイ科の陸棲巻貝で、「水煮缶詰」を収載した。成分値は、輸入品の液汁を除いた部分の分析値に基づき決定した。

かき<牡蛎>

－10292 養殖、生

－10293 養殖、水煮

－10294 くん製油漬缶詰

「かき」は、市場に流通している養殖マガキを試料とした。「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。「水煮」の成分値は、分析値、四訂成分表成分値及び成分変化率に基づき決定した。「くん製油漬缶詰」は、むき身を燻（くん）煙して食用植物油とともに缶詰にしたものである。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。

さざえ<榮螺>

－10295 生

－10296 焼き

「さざえ」は、巻貝の一種で最近では養殖ものも流通している。「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。「焼き」は、殻付きのまま焼き、内臓等を除く肉質部を試料とした。成分値は、分析値、四訂成分表成分値及び成分変化率に基づき決定した。

さるぼう

－10318 味付け缶詰

「さるぼう」は、「あかがい」に似た二枚貝である。成分表2010の「もがい」を名称変更した。「味付け缶詰」は、むき身をしょうゆ、砂糖等の調味液とともに缶詰にしたもので、一般に、あかがいの味付け缶詰として市販されている。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。

しじみ<蜆>

－10297 生

－10413 水煮

「しじみ」は、淡水又は汽水産の小型二枚貝であり、マシジミ、ヤマトシジミ、セタシジミ等がある。「生」の成分値は、マシジミ及びヤマトシジミを試料とし、分析値（2015）、分析値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「水煮」の成分値は、分析値（2015）及び成分変化率に基づき決定した。

たいらがい<平貝>

－10298 貝柱、生

標準和名は、タイラギである。大型の二枚貝で、貝柱が市販されている。成分値は、市販品の分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

たにし<田螺>

－10299 生

「たにし」は、淡水産巻貝のたにし類の総称で、食用とされるのは、マルタニシ、オオタニシ、ヒメタニシ、ナガタニシ等がある。成分値は、マルタニシ及びヒメタニシの分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

つぶく螺>

－10300 生

「つぶ」は、エゾバイ科に属する北洋性の巻き貝の市販通称名である。主なものとして、エゾボラ、ヒメエゾボラ、エゾバイ、カドバリバイ、エゾボラモドキ等がある。消費地市場で「つぶ」と呼ばれるものは、殻、内臓等を除いた肉質部の煮熟冷凍品である。成分値は、エゾボラ、ヒメエゾボラ及びエゾバイの分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

とこぶし <常節>

－10301 生

「とこぶし」は、「あわび」の仲間であるが、小型の巻貝で殻長は約7 cm止まりである。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。

とりがい <鳥貝>

－10303 斧足、生

「とり貝」は、二枚貝の一種であるが、通常、産地でむき身にされ、足部筋肉（斧足）部が市販されている。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。

ばい<蜆>

－10304 生

「ばい」は、標準和名のバイを指すほか、エッチュウバイ、オオエッチュウバイ、ツバイ、カガバイ等の総称名として用いられ、時にはチジミエゾボラ等つぶと呼ばれるものも含む。成分値は、「オオエッチュウバイ」や「チジミエゾボラ」等を試料とした分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

ばかがい <馬鹿貝>

－10305 生

「ばかがい」は、二枚貝の一種で、あおやぎとも呼ばれ、店頭ではむき身で取り扱われている。斧足及び貝柱（小柱）は寿司種、刺身として利用される。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。

(はまぐり類)

－はまぐり <蛤>

－10306 生

－10307 水煮

－10308 焼き

－10309 つくだ煮

－ちょうせんはまぐり<朝鮮蛤>

－10310 生

「はまぐり」は、沿岸性の二枚貝である。「つくだ煮」は、むき身を砂糖、しょうゆを主体とする調味液とともに煮詰めたものである。「生」の成分値は、分析値に基づき決定した。「水煮」及び「焼き」の成分値は、それぞれ分析値及び成分変化率に基づき決定した。「つくだ煮」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。なお、「生」及び「水煮」の脂質、 α -トコフェロール及びコレステロールと、「焼き」の α -トコフェロール及びコレステロールについて再分析を行い、「生」の脂質は、分析値（2015）、分析値及び四訂成分表成分値に基づき、「水煮」の脂質は、分析値（2015）、分析値及び成分変化率に基づきそれぞれの成分値を決定した。また、「生」の α -トコフェロールは、分析値（2015）及び分析値に基づき、「水煮」及び「焼き」の α -トコフェロールは、分析値（2015）、分析値及び成分変化率に基づきそれぞれの成分値を決定した。さらに、「生」のコレステロールは、分析値（2015）及び分析値に基づき、「水煮」及び「焼き」のコレステロールは、分析値（2015）、分析値及び成分変化率に基づきそれぞれの成分値を決定した。

「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、分析値に基づき決定した。

ほたてがい<帆立貝>

- 10311 生
- 10312 水煮
- 貝柱
 - 10313 生
 - 10414 焼き
 - 10314 煮干し
 - 10315 水煮缶詰

「ほたてがい」は、大型の二枚貝である。「生」の成分値は、天然及び養殖の貝を試料とし、分析値に基づき決定した。「水煮」の成分値は、分析値、四訂成分表成分値及び成分変化率に基づき決定した。

「貝柱」の「生」は市販冷凍品を、「煮干し」は市販乾製品を試料とした。「煮干し」は、貝柱を煮熟し、焙（ばい）乾した後、乾燥したものである。「水煮缶詰」は、貝柱を食塩水とともに缶詰にしたものである。液汁を除いたものを試料とした。「生」の成分値は、分析値（2015）、分析値及び四訂成分表成分値、「煮干し」及び「水煮缶詰」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。

新たに収載した「貝柱」の「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。

ほっきがい<北寄貝>

- 10316 生

「ほっきがい」は、標準和名をウバガイという二枚貝で、多くは殻付きで出荷され、店頭ではむき身、ボイルむき身等で販売される。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。

みるがい <海松貝>

- 10317 水管、生

「みるがい」は、標準和名をミルクイという二枚貝で、水管が巨大であり、一般にこれを食用とする。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。

<えび・かに類>

(えび類)

- －あまえび <甘海老>
 - －10319 生
- －いせえび <伊勢海老>
 - －10320 生
- －くるまえび <車海老>
 - －10321 養殖、生
 - －10322 養殖、ゆで
 - －10323 養殖、焼き
- －さくらえび <桜海老>
 - －10324 ゆで
 - －10325 素干し
 - －10326 煮干し
- －大正えび <大正海老>
 - －10327 生
- －しばえび <芝海老>
 - －10328 生
- －バナメイエビ
 - －10415 養殖、生
 - －10416 養殖、天ぷら
- －ブラックタイガー
 - －10329 養殖、生
- －加工品
 - －10330 干しえび<干海老>
 - －10331 つくだ煮<佃煮>

「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。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。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。

「いせえび」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。

「くるまえび」は、ほとんどが養殖であり、これを試料とした。「生」の成分値は、分析値に基づき決定した。「ゆで」及び「焼き」の成分値は、分析値及び成分変化率に基づき決定した。なお、「生」と「ゆで」の鉄及び α -トコフェロールについて再分析を行い、「生」の鉄は、分析値(2015)、分析値及び四訂成分表成分値に基づき、「ゆで」の鉄は、分析値(2015)、分析値、四訂成分表成分値及び成分変化率に基づきそれぞれの成分値を決定した。また、「生」の α -トコフェロールは、分析値(2015)及び分析値に基づき、「ゆで」の α -トコフェロールは、分析値(2015)、分析値及び成分変化率に基づきそれぞれの成分値を決定した。これに伴い「焼き」の鉄と α -トコフェロールも再計算した。

「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。

「素干し」はさくらえびをそのまま乾燥したもので、「煮干し」はさくらえびを食塩水で煮熟後、乾燥したものである。「ゆで」、「素干し」及び「煮干し」は、市販品を試料とした。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。

「大正えび」は、標準和名がコウライエビで、国産が激減し、ほとんどが中国からなどの輸入品であり、成分値は、輸入品の分析値に基づき決定した。

「しばえび」は、主に内湾、内海で漁獲される小型のえびである。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。

新たに収載した「バナメイエビ」は、密殖に強いいため、ウシエビに代わり、東南アジアで最近養殖量が多くなっている。国内では主に無頭のものが冷凍で流通している。「養殖、生」及び「養殖、天ぷら」の成分値は、それぞれ輸入品の分析値（2015）に基づき決定した。

「ブラックタイガー」の標準和名はウシエビで、一時期大量に流通していた外国で養殖されたものを試料とした。成分値は、分析値に基づき決定した。

「干しえび」の原料は、国内各地に生息するサルエビである。成分値は、分析値に基づき決定した。

「つくだ煮」は、砂糖、しょうゆを主体とする調味液とともに煮詰めたものであり、成分値は、小型のくまえび類を原料とした市販品を試料とし、分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

(かに類)

－がざみ<蟳蛄>

－10332 生

－毛がに<毛蟹>

－10333 生

－10334 ゆで

－ずわいがに<ずわい蟹>

－10335 生

－10336 ゆで

－10337 水煮缶詰

－たらばがに<鱈場蟹>

－10338 生

－10339 ゆで

－10340 水煮缶詰

－加工品

－10341 がん漬

(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「毛がに」、「ずわいがに」、「たらばがに」の「生」と「ゆで」では廃棄率が異なる。

「がざみ」は、わたりがにとともいわれる。「毛がに」は、生きたままあるいはゆでた状態のものが流通している。「ずわいがに」は、松葉がにととも称せられ、近縁種にベニズワイガニがある。生のもものほか煮熟冷凍のものが、広く出回っている。「がざみ」、「毛がに」及び「ずわいがに」の「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。「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、分析値に基づき決定した。

「毛がに」及び「ずわいがに」の「ゆで」の成分値は、それぞれ分析値、四訂成分表成分値及び成分変化率に基づき決定した。「たらばがに」の「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。

「ずわいがに」及び「たらばがに」の「水煮缶詰」は、かにを海水でゆで上げた後、肉を取り出し、食塩又は食塩水とともに缶詰にしたものである。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。

「がん漬」は、シオマネキ全体を塩蔵、熟成させた塩辛で、九州有明地方で作られる。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。

<いか・たこ類>

(いか類)

－あかいか <赤烏賊>

－10342 生

－けんさきいか <剣先烏賊>

－10343 生

－こういか <甲烏賊>

－10344 生

－するめいか <鰯烏賊>

－10345 生

－10346 水煮

－10347 焼き

－10417 胴、皮つき、生

－10418 胴、皮なし、刺身

－10419 胴、皮なし、天ぷら

－10420 耳・足、生

－ほたるいか <蛸烏賊>

－10348 生

－10349 ゆで

－10350 くん製

－10351 つくだ煮

－やりいか <槍烏賊>

－10352 生

－加工品

－10353 するめ

－10354 さきいか

－10355 くん製

－10356 切りいかあめ煮

－10357 いかあられ

－10358 塩辛

－10359 味付け缶詰

(いか類)には多くの種類がある。「いか」を「あかいか」、「けんさきいか」、「こういか」及び「やりいか」に分けて収載した。これらの「生」の成分値は、いずれも分析値に基づき決定した。

「するめいか」の「生」の成分値は、「胴、皮つき、生」と「耳・足、生」の分析値(2015)からの計算値に基づき決定した。「水煮」及び「焼き」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「胴、皮つき、生」の成分値は、分析値(2015)に基づき決定した。新たに収載した「胴、皮なし、刺身」は、内臓、背骨、口等をセラミック包丁を用いて除去した。成分値は、分析値(2015)に基づき決定した。新たに収載した「胴、皮なし、天ぷら」は、分析値(2015)に基づき決定した。新たに収載した「耳・足、生」は内臓等を除去後、「胴、皮つき」部を除いた部分から、採取した。成分値は、分析値(2015)に基づき決定した。

「ほたるいか」の「くん製」は、内臓付きのまま食塩水で煮熟して、燻(くん)乾したものである。「つくだ煮」は、ほたるいかを内臓付きのまま、砂糖、しょうゆ等を主体とする調味液とともに煮詰めたものである。「生」、「くん製」及び「つくだ煮」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。「くん製」及び「つくだ煮」は、市販品を試料とした。「ゆで」の成分値は、分析値、四訂成分表成分値及び成分変化率に基づき決定した。なお、「ほたるいか」にはレチノールの異性体11-*cis*レチノールが存在するが、本表のレチノール量には含まれていない。

「するめ」は、主として「するめいか」、「けんさきいか」、「やりいか」等の内臓を除去した後、乾燥したものである。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。「さきいか」は、するめの胴肉を調味液に漬け、焙(ばい)焼、伸展後、裂いて乾燥したものである。「くん製」は、内臓等を除いた肉質部を煮熟し、調味液に浸漬した後、燻(くん)乾したものである。「切りいかあめ煮」及び「いかあられ」は、するめを細切り及び薄片状とし、水あめ等を含む調味液とともに煮詰めたものである。「塩辛」には各種の製法があるが、最も流通量の多い、内臓等を除去した皮つきいかを細切りしたものに、いかの肝臓及び食塩を加えて熟成させた、いわゆる赤づくりを試料とした。「味付け缶詰」は、内臓、皮、眼球等を除去した胴肉に頭脚部を詰め、しょうゆ、砂糖を主体とする調味液とともに缶詰にしたものである。「さきいか」、「くん製」、「切りいかあめ煮」、「いかあられ」、「塩辛」及び「味付け缶詰」の成分値は、それぞれの市販品の分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

(たこ類)

－いいだこ <飯蛸>

－10360 生

－まだこ <真蛸>

－10361 生

－10362 ゆで

「いいだこ」は、小型のたこで内臓を含むままで食用に供せられる。「まだこ」は、国産のほか海外漁場よりの輸入品も大量に流通しており、近縁のミズダコも同様に利用されている。「いいだこ」の「生」は内臓等を含む全体、「まだこ」の「生」及び「ゆで」は内臓等を除いたもの

を試料とした。「いいだこ」及び「まだこ」の「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。

「まだこ」の「ゆで」の成分値は、市販品の分析値に基づき決定した。

<その他>

あみ<醬蝦>

－10363 つくだ煮

－10364 塩辛

「あみ」は、「おきあみ」と酷似するが別種である。「つくだ煮」は、生あみを砂糖、しょうゆ等を主体とする調味液とともに煮詰めたものである。「塩辛」は、あみを食塩とともに漬け込み、熟成させたものである。「つくだ煮」及び「塩辛」の成分値は、市販品の分析値に基づき決定した。

うに<雲丹>

－10365 生うに

－10366 粒うに

－10367 練りうに

「うに」は、生殖巣が食用に供せられる。食用とされる「うに」には、バフンウニ、ムラサキウニ、キタムラサキウニ、あかうに等がある。「生うに」は、バフンウニ及びムラサキウニを試料とした。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。「粒うに」は、「うに」の生殖巣に食塩又はアルコール等を加え、びん詰とし、熟成させたものである。「練りうに」は、生殖巣に食塩又は食塩にアルコール、調味料を加え練りつぶし、びん詰としたものである。「粒うに」及び「練りうに」の成分値は、市販品の分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

おきあみ <沖醬蝦>

－10368 生

－10369 ゆで

「おきあみ」は、南極産のナンキョクオキアミと東北三陸沖で漁獲されるツノナンオキアミがある。ナンキョクオキアミを試料とした。「生」は、南氷洋で漁獲された「おきあみ」をそのまま凍結したものである。「ゆで」は、南氷洋で漁獲された「おきあみ」を海水で煮熟した後、凍結したものである。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。

くらげ<水母>

－10370 塩蔵、塩抜き

「くらげ」の食用種としては、ビゼンクラゲ、エチゼンクラゲ等がある。成分値は、市販塩蔵品を塩抜きしたものの分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

しゃこ<蝦蛄>

－10371 ゆで

「しゃこ」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。

なまこ<海鼠>

－10372 生

－10373 このわた

生食用とされる「なまこ」は、主としてマナマコで、これを試料とした。「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。「このわた」は、「なまこ」の腸管を水洗いし、食塩とともに漬け込み、熟成させた塩辛で、市販品を試料とした。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。

ほや<海鞘>

－10374 生

－10375 塩辛

「ほや」は、主としてマボヤ、アカボヤの外皮を除いて食用とする。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。「塩辛」は、外皮等を除去したもの（筋膜体）と内臓を食塩とともに漬け込んで、熟成させたものである。成分値は、市販品の分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

<水産練り製品>

－10376 かに風味かまぼこ

－10377 昆布巻きかまぼこ

－10378 す巻きかまぼこ

－10379 蒸しかまぼこ

－10380 焼き抜きかまぼこ

－10381 焼き竹輪

－10382 だて巻

－10383 つみれ

－10384 なんと

－10385 はんぺん

－10386 さつま揚げ

－10387 魚肉ハム

－10388 魚肉ソーセージ

<水産練り製品>は製造工場により、製法、原料及びその組成、添加物等にかかなりの差異がある。かまぼこは、魚肉に食塩その他の添加物を加えて練り上げた調製すり身を原料とするものである。「かに風味かまぼこ」は、調製すり身とかにの抽出濃縮物あるいは合成香料を混合して板状に成形し、細かい切れ目を入れて丸めながら蒸煮し、着色したものである。「昆布巻きかまぼこ」は、昆布を広げた上に調製すり身を延ばし、渦巻き型に巻き上げた後、蒸煮したものである。

「す巻きかまぼこ」は、調製すり身を簀（す）の上に広げ、巻いて蒸煮したものである。「蒸しかまぼこ」は、調製すり身を成形後、蒸煮したものであり、凝固後表面を焼いた焼き蒸しかまぼこ等を含む。「焼き抜きかまぼこ」は、調製すり身を成形後、焙（ばい）焼したものである。「焼き竹輪」は、調製すり身を円筒状の串に巻き付けて成形し、焙焼したものである。「だて巻」は、魚肉に食塩その他の添加物のほか鶏全卵を加えて、平焼き後、巻き上げたものである。「つみれ」は、魚肉に食塩、鶏卵、小麦粉等を加えて練り上げて、成形した後、ゆで上げたものである。

「なんと」は、魚肉に食塩、鶏卵、小麦粉等を加えて練り上げ、簾（すだれ）に巻いて成形し、渦巻き模様を付したものである。「はんぺん」は、練り上げた魚肉に、やまのいも、天然ガム等の起泡剤を加えて、多孔質の組織となるようゆで上げたものである。「さつま揚げ」は、魚肉に食塩その他の添加物を加えて練り上げたもので、野菜、えび、いか等の種物を加えたものもある

が、ここでは種物を加えないものを対象とした。「魚肉ハム」は、魚肉（鯨等を含む。）の肉片を塩漬けしたもの又はこれに畜肉の肉片、肉様の組織を有する植物性たんぱく質を混ぜ合わせたものに、つなぎ（魚肉を主体とし、添加物を加えて練り上げたもの）を加えてフィルム状のチューブに充填（じゅうてん）し、加熱して製造したものである。「魚肉ソーセージ」は、魚肉を主体とし、調味料、香辛料、でん粉、食用油脂等を加えて練り合わせ、フィルム状のチューブに充填後、加熱して製造したもので、魚肉の占める割合が50%以上のものである。

「かに風味かまぼこ」の成分値は、混合した試料の分析値に基づき決定した。

「かに風味かまぼこ」を除く「水産練り製品」の成分値は、国内で流通している製品を多数集め、いずれも混合したものの分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

参考文献

- 1) 渡邊智子・八十島美佳・森崎久美：ふかひれの成分値（未発表）
- 2) 阿部宗明：原色魚類検索図鑑．北龍館（1986）
- 3) 水産庁：「魚介類の名称のガイドラインについて」（2007）
- 4) 福田裕・山澤正勝・岡崎恵美子監修：全国水産加工品総覧．光琳（2005）