

## 第3章 資 料（食品群別留意点）

### 1 食品群全般に通じる事項

(1) 追補2018年においては、新たな分析結果等に基づき、収載成分値の追加及び改訂をしている。本章では、食品ごとの変更点とその根拠とした分析値等について記載している。なお、食品の内容や試料採取及び成分値の取扱いについて、新たに収載したものと既収載のものであって特に留意すべき点は記述したが、既収載食品の過去の調査来歴や分類の詳細な考え方等は、成分表2015年版（七訂）第3章「食品群別留意点」に詳しく解説している。

(2) 成分値の由来の説明として、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（四訂フォローアップ調査により策定された成分表を含む。）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（改訂アミノ酸）」とは、改訂日本食品アミノ酸組成表（1986年）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成分並びに水分について分析により得た値である。
- ・ 「分析値（2010アミノ酸）」とは、日本食品標準成分表準拠アミノ酸成分表2010の策定時に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。
- ・ 「分析値（2018）」とは、追補2018年（平成30年）に収載するため、2017年度（平成29年度）に分析により得た値である。

なお、「分析値（七訂）」、「分析値（2016）」、「分析値（2017）」及び「分析値（2018）」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、同じ年度に収集した試料を用い、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

(2018)」とは、調理前の食品の分析値(2018)と調理した食品の分析値(2018)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」の成分値及び成分変化率(2018、七訂)に基づき決定した」とは、調理した食品の成分値を、「生」の成分値と、「生」及び調理した食品の分析値(2018)及び分析値(七訂)を用いて算出した成分変化率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。計算において成分残存比を用いた場合も、成分変化率として記載した。食品ごとの収載値の由来については、本章の記述のほか、第5部の「2. 食品成分表における食品の収載データの由来一覧」に整理している。

- (3) 試料は、原則として、標準的な市販品を用いることとし、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。
- (4) 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で同時期に分析した試料は、同一の、あるいは同一とみなせる(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、あるいは同一とみなせる試料を用いて調理した。
- (5) 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値は、アミノ酸成分表においては本表のたんぱく質の値、脂肪酸成分表においては本表の脂質の値、炭水化物成分表においては本表の水分の値に変更があった場合には、これらの一般成分の成分値の変更に伴い再計算をしている。
- (6) 分析値(2018)では、食物繊維の分析法をAOAC2011.25法に変更した。この分析法で得られる成分値(低分子量水溶性食物繊維(SDFS)、高分子量水溶性食物繊維(SDFP)、不溶性食物繊維(IDF)及び難消化性でん粉(RS))は、従来の分析法(プロスキー変法等)による成分値(不溶性食物繊維及び水溶性食物繊維)とは異なる。したがって、分析値(2018)において食物繊維の分析は全て追加分析となる。なお、食物繊維の成分値については、「第2章 日本食品標準成分表 本表」に低分子量水溶性食物繊維、高分子量水溶性食物繊維、不溶性食物繊維及び食物繊維総量の表頭項目を設け、分析値(2018)に基づく成分値がある場合はその値を、同成分値がない場合は既収載の成分値を収載した。また、炭水化物成分表追補2018年においては、新設した別表1において、二つの分析法による成分値を比較できるようにする観点から、追加分析したAOAC2011.25法による成分値と、従来本表に収載していたプロスキー変法等による成分値を並べて収載した。

## 2 食品群ごとの留意事項

各食品群固有の特に留意すべき事項については、以下のとおり。

### (1) 穀類

- ① この食品群に属する食品は、おおむぎ、こむぎ等の植物名による大分類の下に、玄穀、製粉、製めん等、加工度の低いものから順次配列した。また、同一植物に由来する食品が多岐にわたる場合には、[玄穀]、[小麦粉]等の中分類を設けている。
- ② 追補2018年には「天ぷら用、バター」を収載した。本食品は成分表2015年版（七訂）において調味料及び香辛料類に分類していたが、小麦粉との関係を考慮し、穀類に分類し直した。

(2) いも及びでん粉類

- ① <いも類>及び<でん粉・でん粉製品類>に区分し、その下に植物名ごとの大分類を設け、調理・加工度の低いものから順次配列した。
- ② 追補2018年では、「じゃがいも、塊茎」の生及び調理段階ごとの成分値を収載した。

(3) 豆類

- ① 豆類は、マメ科マメ亜科植物の完熟種子のうち、食用とするもの及びそれを原料とする製品を収載している。未熟の莢（さや）や種子を食用とするものは、野菜類に分類している。
- ② あずき、いんげんまめ等の植物名による大分類の下に、完熟種子をさす「乾」から、「ゆで」、「あん」等、加工度の低いものから高いものへ順次配列した。また、同一植物に由来する食品が多岐にわたる場合には、[豆腐・油揚げ類]等の中分類を設けた。

(4) 種実類

- ① この食品群に属する食品は、「らっかせい」以外は、穀類あるいは豆類以外の種実及びその製品で、植物学的には必ずしも近縁ではない。主にナッツ（木の実）類、種あるいは実として市販されている。
- ② 「らっかせい」は、マメ亜科植物の完熟種子であるが、脂質含量が高いため、この食品群に分類している。

(5) 野菜類

追補2018年では、冷凍食品である「ミックスベジタブル」、その原料として含まれている「グリンピース」、「スイートコーン」及び「にんじん」、並びに、「ちぢみゆきな」について、市販品とその調理段階ごとの成分値を収載した。

(6) 果実類

加工品として「ストレートジュース」及び「濃縮還元ジュース」を含むが、前者は果実を搾汁して製品化したもの、後者は果汁を濃縮（濃縮果汁）後、貯蔵、輸送し、製品化の際に希釈して、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ので成分値が異なる。

(7) きのこと類

- ① 追補2018年では、「ぶなしめじ」の生及び調理段階ごとの成分値を記載した。
- ② きのこと類に属する食品のエネルギー換算係数については、Atwaterの係数に0.5を乗じた暫定的な係数を用いた（第1章 2) (3)⑧参照）。ただし、油いため場合は、素材と油でエネルギー換算係数を分けて計算した。

#### (8) 藻類

- ① 藻類の食物繊維は、寒天質やアルギン酸等の粘質多糖類が多く、分析の際に、水溶性食物繊維（SDF）又は高分子量水溶性食物繊維（SDFP）と不溶性食物繊維（IDF）の分別が困難であることから、これらについては一括定量した値に基づき成分値を決定した。
- ② 食物繊維の分析値（2018）のうち藻類のSDFP及びIDFは、その合計量となる一つの値を定量し記載値を決定したため、表中の成分値は、SDFPとIDFの欄を結合して、その合計量を記載した。
- ③ 藻類に属する食品のエネルギー換算係数については、Atwaterの係数に0.5を乗じた暫定的な係数を用いた（第1章 2) (3)⑧参照）。

#### (9) 魚介類

- ① 追補2018年では「たいせいようさけ、養殖」の生及び調理段階ごとの食品の成分値を記載した。
- ② 魚類に含まれる炭水化物の量は、植物性の食品群に比べ微量であり、差引き法では正確な値は得られない。そのため、素材や素材に近い食品の成分値は、全糖の分析値に基づき決定した。

#### (10) 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2018年には<その他>は記載していない。
- ② 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り、差引き法では正確な値は得られない。そのため、素材や素材に近い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。

#### (11) 乳類

- ① 試料は、調製前の生乳及び標準的な市販品を用いた。
- ② 「生乳」、「脱脂乳」及び「加工乳」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。

#### (12) 菓子類

- ① この食品群に属する食品は全て二次加工品であり、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。
- ② 追補2018年では、記載値は原材料の配合割合と原材料の成分値、製品の水分の分析値を用いて計算した。

- ③ なお、追補2018年の豆類で成分値を変更した「こし練りあん（並あん）」、「こし練りあん（中割りあん）」及び「こし練りあん（もなかあん）」を原材料として使用した菓子類の製品については、成分値の変更は行っていない。

### (13) 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、試料については市場流通量を考慮して、複数の製品を収集した。また、計算により成分値を求める場合は、標準的なレシピを作成し、成分値を求めた。
- ② アルコールや酢酸が含まれる食品（（しょうゆ類）、（調味ソース類）、（みそ類）及び（ルー類））の炭水化物の成分値は、100 gから、水分、たんぱく質、脂質及び灰分に加え、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及び酢酸の量を差し引いて求めた。

## 3 収載食品ごとの留意事項

### 1) 穀類

#### おおむぎ<大麦>

##### －押麦

- －01006 乾
- －01170 めし

「押麦」の食品名の表記及び成分値を変更するとともに、新たに「押麦、めし」を収載した。

具体的には、これまで「押麦」としていた食品名を「押麦、乾」に変更するとともに、マンガン及び食物繊維（SDFS、SDFP、IDF）を追加分析し、分析値（2018）に基づき成分値を決定した。その他の成分値は、分析値（2018、七訂、2010アミノ酸、2010、五訂・五訂増補）に基づき決定した。アミノ酸成分表に収載した成分値は分析値（2018、2010）に基づき、脂肪酸成分表に収載した成分値は分析値（2018）に基づき、炭水化物成分表に収載した成分値は分析値（2018、2010）に基づき、それぞれ決定した。

追補2018年において、新たに収載した「押麦、めし」は、IHジャー炊飯器を用いて炊飯したものを試料として分析し、水分は、分析値（2018）に基づき、その他の成分値は、「乾」の成分値及び成分変化率（2018）に基づき、それぞれ決定した。アミノ酸成分表、脂肪酸成分表及び炭水化物成分表に収載した成分値は、「乾」の成分値及び成分変化率（2018）に基づき決定した。

#### こむぎ<小麦>

##### [玄穀]

- －国産
- －01012 普通

国産小麦については、農産物検査法（昭和26年法律第144号）に基づく農産物規格規程<sup>1)</sup>により、普通小麦と強力小麦に大別されているが、流通量の多い普通小麦のみ収載している。

追補2018年においては、「国産、普通」について、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビオチン及び食物繊維（SDFS、SDFP、IDF）を追加分析し、分析値（2018）に基づき成分値を決定した。その他の成分値は、分析値（2018、五訂・五訂増補、四訂）及び四訂収載値に基づき決定した。アミノ酸成分表及び炭水化物成分表に新たに収載した成分値は、分析値（2018）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（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た。

### 【小麦粉】

#### ープレミックス粉

ー01171 天ぷら用、バター

ー01172 天ぷら用、バター、揚げ

「天ぷら用、バター」は、天ぷらの衣や、フライのパン粉の前につける衣として用いられる流動液状の生地である。小麦粉、でん粉、乾燥卵粉、ベーキングパウダー等を含む「プレミックス粉、天ぷら用」39に対し水61を混合して作成したバターを試料として分析し、分析値（2018）に基づき成分値を決定した。アミノ酸成分表、脂肪酸成分表及び炭水化物成分表に新たに収載した成分値は、「プレミックス粉、天ぷら用」の成分値に基づき推定した。

「天ぷら用、バター、揚げ」は、上記のバターをそのまま揚げたもの（揚げ玉）を試料として分析し、分析値（2018）に基づき成分値を決定した。

### 【マカロニ・スパゲッティ類】

#### ーマカロニ・スパゲッティ

ー01063 乾

ー01064 ゆで

ー01173 ソテー

マカロニ・スパゲッティは、マカロニとスパゲッティでそれぞれ形状に相違はみられるが、その原料はデュラム小麦であり、従来から成分値は一括して示している。なお、ゆでた場合にナトリウム量の値が高くなるが、これは主にゆでる時に添加する食塩に由来するものであり、添加する食塩量によって値は増減する。本成分表では、水に対し1.5%の食塩を添加して調理した試料を用いている。

追補2018年においては、「乾」、「ゆで」の収載値を変更及び追加するとともに、新たに「ソテー」の成分値を収載した。

「乾」は、食物繊維（SDFS、SDFP、IDF）を追加分析し、分析値（2018）に基づき成分値を決定した。その他の成分値は、分析値（2018、七訂、2010アミノ酸、2010、五訂・五訂増補）及び四訂収載値に基づき決定した。脂肪酸成分表に収載した成分値は、分析値（2018）に基づき決定した。アミノ酸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、炭水化物成分表に記載した成分値は分析値（2010）に基づく成分値を、それぞれ一般成分の成分値の変更に伴い再計算した。

「ゆで」は、食物繊維（SDFS、SDFP、IDF）を追加分析し、「乾」の成分値及び成分変化率（2018）に基づき成分値を決定した。一般成分、ナトリウム、マンガン、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビオチン、葉酸及びパントテン酸の成分値は、「乾」の成分値及び成分変化率（2018、七訂、2010、五訂・五訂増補）に基づき、その他の成分値は、分析値（五訂・五訂増補）及び四訂収載値に基づき、それぞれ決定した。脂肪酸成分表に記載した成分値は、「乾」の成分値及び成分変化率（2018）に基づき決定した。アミノ酸成分表に記載した成分値は「乾」の成分値及び成分変化率（七訂）に基づく成分値を、炭水化物成分表の成分値は「乾」の成分値及び成分変化率（2010）に基づく成分値を、それぞれ一般成分の成分値の変更に伴い再計算した。

新たに収載した「ソテー」は、ゆでたマカロニ・スパゲッティを植物油で炒めたものであり、その成分値は、原材料の配合割合とその成分値に基づき計算により決定した。

原材料配合割合：マカロニ・スパゲッティゆで 95、植物油（なたね油）5

## こめ<米>

### [水稻穀粒]

－01080 玄米

－精白米

－01151 もち米

「こめ」は、うるち米ともち米があり、特に記載がない場合には、米飯やせんべい等に用いられるうるち米の成分値を収載している。

追補2018年においては、「玄米」のモリブデンの成分値について、分析値（2010）に基づき見直し、その他の成分値は分析値（2010、五訂・五訂増補）及び関係資料<sup>2)</sup>に基づき決定した。また、「精白米、もち米」のクロム及びモリブデンの成分値について、分析値（七訂）に基づき見直し、トコフェロール、ビタミンB<sub>6</sub>、葉酸、パントテン酸、ビオチン及び食物繊維の成分値については、[水稻穀粒]の「うるち米」の分析値（2010、五訂・五訂増補）に基づき推定し、その他の成分値は分析値（七訂）に基づき決定した。

### [水稻めし]

－精白米

－01088 うるち米

追補2018年においては、食物繊維（SDFS、SDFP、IDF）を追加分析し、分析値（2018）に基づき成分値を決定した。その他の成分値は、分析値（2010、五訂・五訂増補）に基づき決定した。また、脂肪酸成分表に記載した成分値は、分析値（2018）により決定した。

## <参考文献等>

- 1) 農産物規格規程：平成13年農林水産省告示第244号  
[http://www.maff.go.jp/j/kokuji\\_tuti/kokuji/k0001439.html](http://www.maff.go.jp/j/kokuji_tuti/kokuji/k0001439.html)（2018年12月時点）
- 2) 食糧庁総務部検査課：部内資料（未公表）

## 2) いも及びでん粉類

### <いも類>

#### じゃがいも<馬鈴薯>

- －02063 塊茎、皮つき、生
- －02064 塊茎、皮つき、電子レンジ調理
- －02065 塊茎、皮つき、フライドポテト（生を揚げたもの）
- －02017 塊茎、皮なし、生
- －02019 塊茎、皮なし、水煮
- －02018 塊茎、皮なし、蒸し
- －02066 塊茎、皮なし、電子レンジ調理
- －02067 塊茎、皮なし、フライドポテト（生を揚げたもの）
- －02020 塊茎、皮なし、フライドポテト（市販冷凍食品を揚げたもの）

「じゃがいも」は、ナス科ジャガイモの地下部に発生する塊茎を利用するものであり、馬鈴薯（ばれいしょ）ともいう。

追補 2018 年においては、新たに「塊茎、皮つき、生」とその調理後を追加するとともに、従来「塊茎、生」としていた、調理前に表層を除いたものの食品名を「塊茎、皮なし、生」に変更し、その調理後を追加した。これらの食品名については、摂食時に表皮又は表皮を含む表層を残した状態のものを「皮つき」とし、前述の「皮なし、生」の調理後のほか、表層を廃棄せずに調理し、調理後に表皮を廃棄したのものも「皮なし」とした。

新たに収載した「皮つき、生」の成分値は、「皮なし、生」の成分値及び成分変化率（2018）に基づき、「皮つき、電子レンジ調理」の成分値は、「皮つき、生」の成分値及び成分変化率（2018）に基づき、「皮つき、フライドポテト（生を揚げたもの）」は分析値（2018）に基づき、それぞれ決定した。

「皮なし、生」は、 $\beta$ -クリプトキサンチン及び食物繊維（SDFS、SDFP、IDF）を追加分析し、分析値（2018）に基づき成分値を決定した。その他の成分値は、分析値（2018、七訂、2010、五訂・五訂増補、四訂）に基づき決定した。「皮なし、水煮」は、 $\alpha$ -カロテン、 $\beta$ -カロテン、 $\beta$ -クリプトキサンチン及び食物繊維（SDFS、SDFP、IDF）を追加分析し、分析値（2018）に基づき成分値を決定した。トコフェロール及びビタミン B<sub>6</sub> の成分値は、分析値（五訂・五訂増補）に基づき、その他の成分値は、「皮なし、生」の成分値及び成分変化率（2018、七訂、2010、五訂・五訂増補、四訂）に基づき、それぞれ決定した。

「皮なし、蒸し」は、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビオチン、 $\alpha$ -カロテン、 $\beta$ -カロテン、 $\beta$ -クリプトキサンチン及び食物繊維（SDFS、SDFP、IDF）を追加分析し、「皮つき、生」の成分値及び成分変化率（2018）に基づき決定した。また、水分は「皮つき、生」の成分値及び成分変化率（2018）、カリウムは「皮なし、生」の成分値及び成分変化率（四訂）に基づき成分値を決定した。その他の成分値は、分析値（七訂、五訂・五訂増補、四訂）に基づき決定した。

「皮なし、電子レンジ調理」は、「皮つき、生」の成分値及び成分変化率（2018）に基づき、「皮なし、フライドポテト（生を揚げたもの）」は、分析値（2018）に基づき、それぞれ成分値を決定した。なお、成分表 2015 年版（七訂）において単に「フライドポテト」としていたものは、生を揚げたものとの違いを明確にするため「フライドポテト（市販冷凍品を揚げたもの）」に改称した。

「皮なし、生」のアミノ酸成分表に収載した成分値は分析値（2018、七訂）に基づき、脂肪酸成分表に収載した成分値は分析値（2018、四訂）に基づき、炭水化物成分表に収載した成分値は分析値（2018、七訂）に基づき、それぞれ決定した。

「皮つき、生」のアミノ酸成分表、脂肪酸成分表及び炭水化物成分表に収載した成分値は、「皮なし、生」の成分値及び成分変化率（2018）に基づき決定した。

「皮つき、電子レンジ調理」及び「皮なし、電子レンジ調理」のアミノ酸成分表、脂肪酸成分表及び炭水化物成分表に収載した成分値は、「皮つき、生」の成分値及び成分変化率（2018）に基づき決定した。

「皮なし、水煮」のアミノ酸成分表及び炭水化物成分表本表に収載した成分値は、「皮なし、生」の成分値及び成分変化率（七訂）に基づき、炭水化物成分表のうち有機酸成分表（以下、本章において「有機酸成分表」という。）に収載した成分値は、「皮なし、生」の成分値及び成分変化率（2018）に基づき、それぞれ決定し、脂肪酸成分表に収載した成分値は、「皮なし、生」の成分値に基づき推定した。

「皮なし、蒸し」の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（七訂）に基づく成分値を、一般成分の成分値の変更に伴い再計算し、脂肪酸成分表に収載した成分値は、「皮つき、生」の成分値に基づき推定した。

「皮つき、フライドポテト（生を揚げたもの）」及び「皮なし、フライドポテト（生を揚げたもの）」のアミノ酸成分表、脂肪酸成分表及び炭水化物成分表に収載した成分値は、分析値（2018）に基づき決定した。

#### 4) 豆類

##### あずき<小豆>

- －04001 全粒、乾
- －04002 全粒、ゆで
- －あん
  - －04004 こし生あん
  - －04005 さらしあん（乾燥あん）
  - －04101 こし練りあん（並あん）
  - －04102 こし練りあん（中割りあん）
  - －04103 こし練りあん（もなかあん）
  - －04006 つぶし練りあん

「あずき」はササゲ属に属し、東アジアの原産である。品種により種皮色に違いがあるが、紅色の品種が多く流通している。国内生産量の年次変動が大きいため、国産とともに中国、カナダ、米国产等のものが用いられている。「乾」、「ゆで」は国産及び中国産あずきを試料とした。

追補 2018 年においては、「全粒、乾」は、マンガン、 $\alpha$ -カロテン、 $\beta$ -カロテン、 $\beta$ -クリプトキサンチン及び食物繊維（SDFS、SDFP、IDF）を追加分析し、分析値（2018）に基づき成分値を決定した。その他の成分値は、分析値（2018、七訂、2010、五訂・五訂増補、改訂アミノ酸、四訂）及び四訂収載値に基づき決定した。

「全粒、ゆで」は、マンガン、 $\alpha$ -カロテン、 $\beta$ -カロテン、 $\beta$ -クリプトキサンチン及び食物繊維（SDFS、SDFP、IDF）について追加分析し、「乾」の成分値及び成分変化率（2018）に基づき成分値を決定した。ビタミン K、ビタミン B<sub>6</sub> 及びビタミン C の成分値は、四訂収載値に基づき、その他の成分値は、「乾」の成分値及び成分変化率（2018、七訂、2010、五訂・五訂増補、四訂）に基づき、それぞれ決定した。

「乾」及び「ゆで」について、アミノ酸成分表に収載した成分値は、「乾」については分析値（七訂）に基づく成分値を、「ゆで」については「乾」の成分値及び成分変化率（七訂）に基づく成分値を、それぞれたんぱく質の成分値の変更に伴い再計算した。脂肪酸成分表に収載した成分値は、「乾」については分析値（四訂）に基づく成分値を、「ゆで」については「乾」の成分値に基づき推定した成分値を、それぞれ脂質の成分値の変更に伴い再計算した。炭水化物成分表に収載した成分値は、「乾」は分析値（2018、七訂）に基づき、「ゆで」は「乾」の成分値及び成分変化率（2018、七訂）に基づき、それぞれ決定した。

「あん」のうち「こし生あん」は、生あんであることを明確にするために、成分表 2015 年版（七訂）までの「こしあん」を名称変更したものである。国産及び輸入あずきを原料とした生あんを試料とした成分値を収載している。追補 2018 年においては、国産あずきを原料とした生あんを試料として、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（2018）に基づき成分値を決定した。その他の成分値は、分析値（五訂・五訂増補）及び四訂収載値に基づき決定した。

「さらしあん（乾燥あん）」は、乾燥あんであることを明確にするために、成分表 2015 年版（七訂）までの「さらしあん」を名称変更したものである。国産及び輸入あずきを原料とした製品を試料とした成分値を収載している。追補 2018 年においては、国産あずきを原料とした製品を試料として、マンガンを追加分析し、分析値（2018）に基づき成分値を決定した。その他の成分値は、分析値（2018、2010、五訂・五訂増補、改訂アミノ酸、四訂）及び四訂収載値に基づき決定した。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、脂肪酸成分表に収載した成分値は分析値（四訂）に基づく成分値を、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、それぞれ一般成分の成分値の変更に伴い再計算した。

「こし練りあん」は「こし生あん」に砂糖等を加えて練り上げたものであり、砂糖の配合割合により3種類に大別できる。流通する製品は、製造者により原材料の配合割合や水分量が異なるため、「こし練りあん（並あん）」、「こし練りあん（中割りあん）」及び「こし練りあん（もなかあん）」の水分以外の成分値は、原材料の配合割合とその成分値に基づき計算により決定した。水分値は、文献<sup>12)</sup>を参考に推定した。

原材料配合割合：並あん：こし生あん 100、砂糖（上白糖）70、水あめ7

中割りあん：こし生あん 100、砂糖（上白糖）85、水あめ7

もなかあん：こし生あん 100、砂糖（上白糖）100、水あめ7

なお、「並あん」及び「中割りあん」（「中割り強（なかわりきき）あん」の略称）は、「生あん」に対する砂糖の使用量の違いから分類した名称である。「もなかあん」は、「あん」の用途を示す名称であり、「生あん」に対する砂糖の使用量の違いからは「上割り強（じょうわりきき）あん」に分類される。流通する製品には、三温糖、白ざら糖、グラニュー糖等の上白糖以外の砂糖類やぶどう糖、異性化液糖、トレハロース、ソルビトール等を使用したものがある。

「つぶし練りあん」は、練りあん（加糖あん）であることを明確にするために、成分表2015年版（七訂）までの「つぶしあん」を名称変更したものである。国産あずき及び砂糖を原料とした練りあんを試料とした成分値を収載している。追補2018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（2018）に基づき成分値を決定した。その他の成分値は、分析値（五訂・五訂増補）に基づき決定した。

#### いんげんまめ<隠元豆>

－04007 全粒、乾

－04008 全粒、ゆで

－04010 こし生あん

「全粒、乾」は、国産の金時類、手亡類及び高級菜豆の代表的な品種を試料とした成分値を収載している。追補2018年においては、 $\alpha$ -カロテン及び $\beta$ -クリプトキサンチンを追加分析し、分析値（2018）に基づき成分値を決定した。その他の成分値は、分析値（2018、七訂、2010、五訂・五訂増補、改訂アミノ酸、四訂）及び四訂収載値に基づき決定した。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、脂肪酸成分表に収載した成分値は分析値（四訂）に基づく成分値を、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、それぞれ一般成分の成分値の変更に伴い再計算した。

「全粒、ゆで」は、「乾」のうち、手亡類を除くものを試料として収載しているが、追補2018年においては、手亡類も含めた国産を試料として、 $\alpha$ -カロテン及び $\beta$ -クリプトキサンチンを追加分析し、「乾」の成分値及び成分変化率（2018）に基づき成分値を決定した。トコフェロール、ビタミンK、ビタミンC及び食物繊維の成分値は、分析値（五訂・五訂増補）及び四訂収載値に基づき、その他の成分値は、「乾」の成分値及び成分変化率（2018、

七訂、2010、五訂・五訂増補、四訂)に基づき、それぞれ決定した。アミノ酸成分表及び脂肪酸成分表に記載した成分値は「乾」の成分値に基づき推定した成分値を、炭水化物成分表に記載した成分値は「乾」の成分値及び成分変化率(七訂)に基づく成分値を、それぞれ一般成分の成分値の変更に伴い再計算した。

「こし生あん」は、生あんであることを明確にするために、成分表 2015 年版(七訂)までの「こしあん」を名称変更したものである。国産の手亡類、輸入の白系中粒いんげん等を原料とした生あんを収載している。追補 2018 年においては、国産およびカナダ産の手亡類、米国産及びミャンマー産の種皮が白色の「らいまめ」を原料とした製品を試料として、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(2018)に基づき成分値を決定した。その他の成分値は、分析値(五訂・五訂増補)及び四訂収載値に基づき決定した。

## だいず<大豆>

### [全粒・全粒製品]

#### －全粒

－04023 国産、黄大豆、乾

－04024 国産、黄大豆、ゆで

#### －きな粉

－04096 脱皮大豆、青大豆

「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。米国産、ブラジル産大豆の多くは製油用であるが、米国産、カナダ産及び中国産大豆は、国産大豆とともに食品用として使われる。品種により種皮色に違いがあり、黄白色、黄色、黒色、緑色、茶色、紅色等の品種や「鞍かけ豆」のように複数の色で染め分けた品種がある。主に流通しているものは、種皮色が黄白色や黄色のもので、黄大豆と呼ばれる。種皮が黒色のものは黒大豆、緑色のものは青大豆と呼ばれる。

追補 2018 年においては、「国産、黄大豆、乾」は、食物繊維(SDFS、SDFP、IDF)を追加分析し、分析値(2018)に基づき成分値を決定した。その他の成分値は、分析値(2018、七訂、2010、五訂・五訂増補)及び四訂収載値に基づき決定した。有機酸成分表に記載した成分値は、分析値(2018)に基づき決定した。

「国産、黄大豆、ゆで」は、マンガン及び食物繊維(SDFS、SDFP、IDF)を追加分析し、「乾」の成分値及び成分変化率(2018)に基づき成分値を決定した。その他の成分値は、「乾」の成分値及び成分変化率(七訂、2010、五訂・五訂増補)及び四訂収載値に基づき決定した。有機酸成分表に記載した成分値は、「乾」の成分値及び成分変化率(2018)に基づき決定した。

新たに収載した「きな粉、脱皮大豆、青大豆」は、分析値（2018）に基づき成分値を決定した。また、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した成分値は、分析値（2018）に基づき決定した。

#### [豆腐・油揚げ類]

- －04032 木綿豆腐
- －04097 木綿豆腐（凝固剤：塩化マグネシウム）
- －04098 木綿豆腐（凝固剤：硫酸カルシウム）
- －04033 絹ごし豆腐
- －04099 絹ごし豆腐（凝固剤：塩化マグネシウム）
- －04100 絹ごし豆腐（凝固剤：硫酸カルシウム）

豆腐は、まず、浸漬した大豆を磨砕した生呉（なまご）を加熱し、熱水によりたんぱく質その他の可溶性成分を抽出し、不溶性の種皮や細胞壁等を濾（ろ）過して除き、豆乳を造る。「木綿豆腐」は、これに凝固剤を加えて凝固させ、それを崩し、上澄「ゆ」を除いて、布を敷いた型箱に移し、圧搾、成型し、切断、水晒（さら）ししたものである。「絹ごし豆腐」は、豆乳と凝固剤を型箱の中で混合し、全体を凝固させ、切断、水晒（さら）ししたものである。

豆腐の成分組成の特徴は製造方法の違いによるもので、特に、使用する凝固剤の種類の影響が大きい。硫酸カルシウム（すまし粉）を主体とする凝固剤を用いた場合にカルシウムが多く、塩化マグネシウム（にがり）を主体とする凝固剤を用いた場合あるいは併用ではマグネシウムが多い。凝固剤としてグルコノデルタラクトンが併用されることがある

「絹ごし豆腐」、「ソフト豆腐」及び「充てん豆腐」では、カルシウム、マグネシウムは共に少ない。

追補 2018 年においては、これらの凝固剤による成分値の違いを明確化するため、「木綿豆腐」及び「絹ごし豆腐」について、製品に表示されている凝固剤の種類別に 3 つの食品に細分化し、凝固剤を特定しないもの、凝固剤として塩化マグネシウムを用いているもの及び凝固剤として硫酸カルシウムを用いているものについて、成分の検討を行った。

「木綿豆腐」では、「木綿豆腐」（凝固剤を区別しないもの）、「木綿豆腐（凝固剤：塩化マグネシウム）」及び「木綿豆腐（凝固剤：硫酸カルシウム）」について、ナトリウム、カルシウム及びマグネシウムの再分析又は追加分析を行い、新たに収載した「木綿豆腐（凝固剤：塩化マグネシウム）」及び「木綿豆腐（凝固剤：硫酸カルシウム）」について、分析値（2018）に基づき成分値を決定した。また、これらを混合した試料について、 $\alpha$ -カロテン、 $\beta$ -クリプトキサンチン及び食物繊維（SDFS、SDFP、IDF）を追加分析し、分析値（2018）に基づき成分値を決定した。上記 3 種の食品に係るその他の成分値は、分析値（2018、七訂、2010 アミノ酸、2010、五訂・五訂増補、改訂アミノ酸、四訂）に基づき決定した。アミノ酸成分表及び炭水化物成分表本表に収載した成分値は分析値（七訂）に基づく成分値を、脂肪酸成分表に収載した成分値は分析値（四訂）に基づく成分値を、それ

ぞれ一般成分の成分値の変更に伴い再計算した。有機酸成分表に記載した成分値は、分析値（2018）に基づき決定した。

「絹ごし豆腐」は、「絹ごし豆腐（凝固剤を区別しないもの）」、「絹ごし豆腐（凝固剤：塩化マグネシウム）」及び「絹ごし豆腐（凝固剤：硫酸カルシウム）」について、ナトリウム、カルシウム及びマグネシウムの再分析又は追加分析を行い、新たに収載した「絹ごし豆腐（凝固剤：塩化マグネシウム）」及び「絹ごし豆腐（凝固剤：硫酸カルシウム）」について、分析値（2018）に基づき成分値を決定した。これらを混合した試料について、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビオチン、 $\alpha$ -カロテン、 $\beta$ -クリプトキサンチン及び食物繊維（SDFS、SDFP、IDF）を追加分析し、分析値（2018）に基づき成分値を決定した。上記3種の食品に係るその他の成分値は、分析値（2018、七訂、五訂・五訂増補、四訂）に基づき決定した。アミノ酸成分表及び炭水化物成分表本表に記載した成分値は分析値（七訂）に基づく成分値を、脂肪酸成分表に記載した成分値は「木綿豆腐（凝固剤を区別しないもの）」の成分値に基づき推定した成分値を、それぞれ一般成分の成分値の変更に伴い再計算した。有機酸成分表に記載した成分値は、分析値（2018）に基づき決定した。

#### <参考文献等>

- 1) 鈴木繁男 監修、武井 仁・根本芳郎・的場健二・谷地田武雄・渡辺長男 編集：館ハ  
ンドブック（1975）光琳書院
- 2) 財団法人 食生活開発研究所：あんの製造・管理等マニュアル（昭和59年3月 農林水産省  
食品流通局委託事業）

## 5) 種実類

### チアシード

#### －05046 乾

追補2018年において新たに収載した「チアシード」は、中南米を原産地とする一年生草本のチア（シソ科アキギリ属）の種子である。種子は直径1mm程度の楕円形で、種皮色には茶、黒、灰色等の変異があり、水に浸漬すると吸水しゲル状になる。成分値は、南米（パラグアイ、ボリビア、ペルー）産、メキシコ産及びオーストラリア産を試料として、分析値（2018）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、分析値（2018）に基づき決定した。

### らっかせい<落花生>

#### －05034 大粒種、乾

#### －05035 大粒種、いり

#### －05036 バターピーナッツ

#### －05037 ピーナッツバター

「らっかせい」については、大粒種と小粒種で飽和脂肪酸、一価不飽和脂肪酸及び多価不飽和脂肪酸の成分値が異なることから、成分表 2015 年版（七訂）から、細分化して両者を本表に収載している。追補 2018 年においては、本表に未収載の成分を補足するとともに食物繊維の分析法の変更に対応する観点から、大粒種を試料として追加分析した。

具体的には、「大粒種、乾」は、国産、中国産及び米国産を試料として、 $\alpha$ -カロテン、 $\beta$ -クリプトキサンチン及び食物繊維（SDFS、SDFP、IDF）を追加分析し、分析値（2018）に基づき成分値を決定した。その他の成分値は、分析値（2018、七訂、2010、五訂・五訂増補、改訂アミノ酸、四訂）に基づき決定した。アミノ酸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、脂肪酸成分表に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く成分値を、それぞれ一般成分の成分値の変更に伴い再計算した。炭水化物成分表に収載した成分値は、分析値（2018、七訂）に基づき決定した。

「大粒種、いり」は、国産及び中国産を試料として、マンガン、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビオチン、 $\alpha$ -カロテン、 $\beta$ -カロテン、 $\beta$ -クリプトキサンチン及び食物繊維（SDFS、SDFP、IDF）を追加分析し、分析値（2018）に基づき成分値を決定した。その他の成分値は、分析値（2018、七訂、五訂・五訂増補、四訂）及び四訂収載値に基づき決定した。アミノ酸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、脂肪酸成分表に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く成分値を、それぞれ一般成分の成分値の変更に伴い再計算した。炭水化物成分表に収載した成分値は、分析値（2018、七訂）に基づき決定した。

「バターピーナッツ」は、種皮を除いた種子を植物油で揚げた後、食塩で味付けしたものである。追補 2018 年においては、国産及び中国産を原料に用いた市販品を試料として、 $\alpha$ -カロテン、 $\beta$ -カロテン、 $\beta$ -クリプトキサンチン及び食物繊維（SDFS、SDFP、IDF）を追加分析し、分析値（2018）に基づき成分値を決定した。その他の成分値は、分析値（七訂、2010、五訂・五訂増補、四訂）及び四訂収載値に基づき決定した。アミノ酸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、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、それぞれ一般成分の成分値の変更に伴い再計算した。炭水化物成分表に収載した成分値は、分析値（2018、七訂）に基づき決定した。

「ピーナッツバター」は、煎った種子をすりつぶし、砂糖、食塩及びショートニングを加え、練ったものである。追補 2018 年においては、国産及び米国産の製品を試料として、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビオチン、 $\alpha$ -カロテン、 $\beta$ -カロテン、 $\beta$ -クリプトキサンチン及び食物繊維（SDFS、SDFP、IDF）を追加分析し、分析値（2018）に基づき成分値を決定した。その他の成分値は、分析値（2018、七訂、五訂・五訂増補、四訂）及び四訂収載値に基づき決定した。また、アミノ酸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、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、それぞれ一般成分の成分値の変更に伴い再計算した。炭水化物成分表に収載した成分値は、分析値（2018、七訂）に基づき決定した。

## 6) 野菜類

### (えんどう類) <豌豆類>

#### －グリーンピース

－06025 冷凍

－06374 冷凍、ゆで

－06375 冷凍、油いため

未熟種子である「グリーンピース」(みえんどう)の「冷凍」、その「ゆで」及び「油いため」は、追補2018年においては、ニュージーランド産、米国産、中国産及びベルギー産の市販品を試料とした。なお、試料は、冷凍のミックスベジタブルとして市販されている製品から、グリーンピースのみを選別したものであるが、グリーンピースのみの冷凍品と同様の加工がなされているものである。なお、「えんどう」の完熟種子は、豆類に収載している。

「冷凍」は、食物繊維(SDFS、SDFP、IDF)を追加分析し、分析値(2018)に基づき成分値を決定した。その他の成分値は、分析値(2018、2010、五訂・五訂増補)に基づき決定した。アミノ酸成分表に収載した成分値は分析値(2018)に基づき、脂肪酸成分表に収載した成分値は分析値(2018、五訂・五訂増補)に基づき決定した。炭水化物成分表のうち本表に収載した成分値は分析値(2018、七訂)に基づき、有機酸成分表に収載した成分値は分析値(2018)に基づき決定した。

追補2018年において、新たに収載した「ゆで」及び「油いため」の成分値は、「冷凍」の成分値及び成分変化率(2018)に基づき、それぞれ成分値を決定した。アミノ酸成分表、脂肪酸成分表及び炭水化物成分表に収載した成分値は、「冷凍」の成分値及び成分変化率(2018)に基づき決定した。

#### ちぢみゆきな

－06376 葉、生

－06377 葉、ゆで

「ちぢみゆきな」は宮城県を中心に栽培されている。元々は中国野菜のターサイの変種と言われ、冬場の寒さにあてロゼット化したものが「ちぢみゆきな」として出荷されている。追補2018年において新たに収載した「生」及び「ゆで」の成分値は、それぞれ関係資料<sup>1)</sup>に基づき決定した。有機酸成分表に収載した成分値は、関係資料<sup>1)</sup>に基づき決定した。

### (とうもろこし類) <玉蜀黍類>

#### －スイートコーン

－未熟種子

－06178 カーネル、冷凍

－06378 カーネル、冷凍、ゆで

－06379 カーネル、冷凍、油いため

「とうもろこし」は、完熟種子を利用する場合と、未熟種子を利用する場合とがあり、野菜類では未熟種子を利用するものを収載している。食品名に用いた「カーネル」は、穂軸を除いた実（尖帽（穂軸との接合部）を除く種子）のみからなる部位を指す。追補2018年において、「カーネル、冷凍」、その「ゆで」及び「油いため」は、米国産、中国産及びベルギー産の市販品を試料とした。なお、試料は、冷凍のミックスベジタブルとして市販されている製品から、スイートコーンのみを選別したものであるが、スイートコーンのみの冷凍品と同様の加工がなされているものである。

「カーネル、冷凍」は、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビオチン、ビタミンB<sub>12</sub>及び食物繊維（SDFS、SDFP、IDF）を追加分析し、分析値（2018）に基づき成分値を決定した。その他の成分値は、分析値（2018、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（2018）に基づき、脂肪酸成分表に収載した成分値は分析値（2018、五訂・五訂増補）に基づき、それぞれ決定した。

追補2018年において、新たに収載した「ゆで」及び「油いため」の成分値は、「冷凍」の成分値及び成分変化率（2018）に基づき、それぞれ決定した。アミノ酸成分表、脂肪酸成分表及び炭水化物成分表に収載した成分値は、「冷凍」の成分値及び成分変化率（2018）に基づき決定した。

## （にんじん類）＜人参類＞

### －にんじん

－06216 根、冷凍

－06380 根、冷凍、ゆで

－06381 根、冷凍、油いため

「にんじん」は、古くから東洋系品種（和種）が栽培されていたが、明治以降、ヨーロッパ系品種群の導入により品種改良が進み、ヨーロッパ系及びヨーロッパ系と東洋系との交雑種が主要品種になっている。短、中根種が主流である。

追補2018年において、「にんじん」の「根、冷凍」、その「ゆで」及び「油いため」は、中国産、米国産及びベルギー産の市販品を試料とした。なお、試料は、冷凍のミックスベジタブルとして市販されている製品から、にんじんののみを選別したものであるが、にんじんのみの冷凍品と同様の加工がなされているものである。

「根、冷凍」は、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビオチン、ビタミンB<sub>12</sub>及び食物繊維（SDFS、SDFP、IDF）を追加分析し、分析値（2018）に基づき成分値を決定した。その他の成分値は、分析値（2018、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収載した成分値は、分析値（2018）に基づき決定した。

追補 2018 年において、新たに収載した「ゆで」及び「油いため」の成分値は、「冷凍」の成分値及び成分変化率（2018）に基づき、それぞれ決定した。アミノ酸成分表、脂肪酸成分表及び炭水化物成分表に収載した成分値は、「冷凍」の成分値及び成分変化率（2018）に基づき決定した。

#### （その他）

##### －ミックスベジタブル

－06382 冷凍

－06383 冷凍、ゆで

－06384 冷凍、油いため

食品表示法<sup>2)</sup>では、野菜冷凍食品を、「野菜に、選別、洗浄、不可食部分の除去、整形等の前処理及びブランチング（製品の変色等の変質を防ぐための軽い湯通し等の加工）を行ったもの（ブランチングを行っていないものを混合したものを含む。）を凍結し、包装し、及び凍結したまま保持したものであって、簡便な調理をし、又はしないで食用に供されるもの」と規定している。今回、新たに「ミックスベジタブル」として収載したものは、グリーンピース、スイートコーン及びにんじんを混合している市販品を試料とした。収載した「冷凍」の成分値は、「グリーンピース、冷凍」、「スイートコーン、冷凍」及び「にんじん、冷凍」のそれぞれの成分値を、試料とした市販品におけるそれぞれの野菜の重量比の平均（29：37：34）で合計し決定した。なお、商品に使用されている野菜の重量比が本成分表の割合と異なる場合は、商品の各野菜の重量比を計測しその割合を算出すれば、本成分表の個別の食品の成分値を用いその商品の成分値が算出できる。

「ゆで」の成分値は「グリーンピース、ゆで」、「スイートコーン、ゆで」及び「にんじん、ゆで」の成分値をそれぞれ調理後の重量比（28：39：33）の割合で、「油いため」の成分値は「グリーンピース、油いため」、「スイートコーン、油いため」及び「にんじん、油いため」の成分値をそれぞれ調理後の重量比（29：39：32）の割合で合計し決定した。

#### <参考文献等>

1) 宮城県仙台市提供資料：

<https://www.city.sendai.jp/noshoku/kurashi/shizen/norinsuisan/shoku/tokusanhin/yukinakekka.html>（2018年12月時点）

2) 食品表示法等（法令及び一元化情報）：

[http://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_labeling\\_act/](http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/)（2018年12月時点）

## 7) 果実類

### (かんきつ類) <柑橘類>

#### うんしゅうみかん<温州蜜柑>

ーじょうのう

ー07026 早生、生

うんしゅうみかんの「じょうのう」は、果肉である「砂じょう（さのう）」と、それを包む薄皮である「じょうのう膜」からなる部位を指す。

追補2018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（2018）に基づき成分値を決定した。その他の成分値は、分析値（五訂・五訂増補）及び四訂収載値に基づき決定した。

#### オレンジ

ーバレンシア

ー果実飲料

ー07043 濃縮還元ジュース

追補2018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（2018）に基づき成分値を決定した。その他の成分値は、分析値（五訂・五訂増補）に基づき決定した。

#### ぶどう<葡萄>

ー07117 干しぶどう

ー果実飲料

ー07118 ストレートジュース

ー07119 濃縮還元ジュース

「ぶどう」は、ブドウ科の落葉性つる植物で、中央アジアの原産であり、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。

追補2018年においては、「干しぶどう」、「果実飲料、ストレートジュース」及び「果実飲料、濃縮還元ジュース」は、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビオチン及びポリフェノールを追加分析し、分析値（2018）に基づき成分値を決定した。その他の成分値は、分析値（2018、五訂・五訂増補）及び四訂収載値に基づき決定した。

## 8) きのこと類

### (しめじ類)

ーぶなしめじ<ぶな占地>

ー08016 生

ー08017 ゆで

- －08046 油いため
- －08055 素揚げ
- －08056 天ぷら

追補 2018 年においては、既掲載の「生」、「ゆで」及び「油いため」について追加分析及び再分析した結果に基づき、成分値を追加・変更するとともに、新たな調理形態として、「素揚げ」及び「天ぷら」の成分値を収載した。

「生」は、ビタミン B<sub>12</sub> 及び食物繊維（SDFS、SDFP、IDF）を追加分析し、分析値（2018）に基づき成分値を決定した。その他の成分値は、分析値（2018、七訂、2010、五訂・五訂増補）に基づき決定した。アミノ酸成分表に収載した成分値は分析値（2018、七訂）に基づき、脂肪酸成分表に収載した成分値は分析値（2018、五訂・五訂増補）に基づき、炭水化物成分表本表に収載した成分値は分析値（2018、七訂）に基づき、それぞれ決定した。また、炭水化物成分表のうち有機酸成分表に収載した成分値は、分析値（2018）に基づき決定した。

「ゆで」は、食物繊維（SDFS、SDFP、IDF）を追加分析し、「生」の成分値及び成分変化率（2018）に基づき成分値を決定した。その他の成分値は、「生」の成分値及び成分変化率（2018、七訂、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収載した成分値は、「生」の成分値に基づき推定した。

「油いため」は、食物繊維（SDFS、SDFP、IDF）を追加分析し、「生」の成分値及び成分変化率（2018）に基づき成分値を決定した。その他の成分値は、「生」の成分値及び成分変化率（2018、七訂）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収載した成分値は、「生」の成分値に基づき推定した。

追補 2018 年において、新たに収載した「素揚げ」及び「天ぷら」の成分値は、分析値（2018）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収載した成分値は、分析値（2018）に基づき決定した。

## 9) 藻類

### （こんぶ類）

- －まこんぶ<真昆布>
- －09017 素干し、乾
- －09056 素干し、水煮

こんぶは、コンブ科コンブ属及びその近縁種の総称である。追補 2018 年においては、このうち「まこんぶ、素干し、乾」について、食物繊維（SDFS、SDFP、IDF）を追加分析し、分析値（2018）に基づき成分値を決定した。その他の成分値は、分析値（2018、七訂、2010、五訂・五訂増補、改訂アミノ

酸、四訂)に基づき決定した。アミノ酸成分表に収載した成分値は分析値(2018、2010)に基づき、脂肪酸成分表に収載した成分値は分析値(2018、四訂)に基づき、炭水化物成分表本表に収載した成分値は分析値(2018、2010)に基づき、それぞれ決定した。また、有機酸成分表に収載した成分値は、分析値(2018)に基づき決定した。

新たに収載した「水煮」は、水分は、分析値(2018)に基づき、その他の成分値は、「乾」の成分値及び成分変化率(2018)に基づき、それぞれ決定した。アミノ酸成分表、脂肪酸成分表及び炭水化物成分表に収載した成分値は、「乾」の成分値及び成分変化率(2018)に基づき、それぞれ決定した。

#### わかめ<若布>

- 湯通し塩蔵わかめ
- 09045 塩抜き、生
- 09057 塩抜き、ゆで

「湯通し塩蔵わかめ」は、原藻を湯通ししてから、冷水で冷却し、塩蔵し脱水したものである。成分値は、市販品を塩抜きしたものの分析値に基づき決定した。

追補2018年においては、「生」は、食物繊維(SDFS、SDFP、IDF)及び酢酸を追加分析し、分析値(2018)に基づき成分値を決定した。その他の成分値は、分析値(2018、七訂、2010、五訂・五訂増補、四訂)に基づき決定した。アミノ酸成分表に収載した成分値は分析値(2018、七訂)に基づき、脂肪酸成分表に収載した成分値は分析値(2018)に基づき、炭水化物成分表本表に収載した成分値は分析値(2018、2010)に基づき、それぞれ決定した。また、炭水化物成分表のうち有機酸成分表に収載した成分値は、分析値(2018)に基づき決定した。

新たに収載した「ゆで」は、「生」の成分値及び成分変化率(2018)に基づき成分値を決定した。アミノ酸成分表、脂肪酸成分表及び炭水化物成分表に収載した成分値は、「生」の成分値及び成分変化率(2018)に基づき成分値を決定した。

#### 10) 魚介類

##### <魚類>

##### (さけ・ます類)

- たいせいようさけ<大西洋鮭>
- 10144 養殖、皮つき、生
- 10433 養殖、皮つき、水煮
- 10434 養殖、皮つき、蒸し

- －10435 養殖、皮つき、電子レンジ調理
- －10145 養殖、皮つき、焼き
- －10436 養殖、皮つき、ソテー
- －10437 養殖、皮つき、天ぷら
- －10438 養殖、皮なし、生
- －10439 養殖、皮なし、水煮
- －10440 養殖、皮なし、蒸し
- －10441 養殖、皮なし、電子レンジ調理
- －10442 養殖、皮なし、焼き
- －10443 養殖、皮なし、ソテー
- －10444 養殖、皮なし、天ぷら

「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。大西洋北部及び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ている。試料は全て輸入品を用いた。

追補 2018 年においては、「生」及び「焼き」を「皮つき、生」「皮つき、焼き」に改称し、新たに「皮つき」の調理後として、「水煮」、「蒸し」、「電子レンジ調理」、「ソテー」及び「天ぷら」を追加した。さらに、「皮なし、生」、及び、皮を摂取しない場合に対応するため調理後に皮を廃棄したものを追加することとし、「皮つき」と同様の調理後の食品を新たに収載した。

具体的には、「皮つき、生」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（2018）に基づき成分値を決定した。その他の成分値は、分析値（2018、五訂・五訂増補）に基づき決定した。

「皮つき」のうち「水煮」、「蒸し」、「電子レンジ調理」及び「ソテー」は、「皮つき、生」の成分値及び成分変化率（2018）に基づき成分値を決定した。

「皮つき、焼き」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、「皮つき、生」の成分値及び成分変化率（2018）に基づき成分値を決定した。その他の成分値は、「皮つき、生」の成分値及び成分変化率（2018、五訂・五訂増補）に基づき決定した。

「皮つき、天ぷら」は、分析値（2018）に基づき成分値を決定した。

「皮なし、生」は、「皮つき、生」の成分値及び成分変化率（2018）に基づき成分値を決定した。「皮なし」のうち「水煮」、「蒸し」、「電子レンジ調理」、「焼き」及び「ソテー」は、「皮なし、生」の成分値及び成分変化率（2018）に基づき成分値を決定した。「皮なし、天ぷら」は、分析値（2018）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、「皮つき、生」、「皮つき、天ぷら」及び「皮なし、天ぷら」は分析値（2018）に基づき、その他の食品は「皮つき、生」の成分値及び成分変化率（2018）に基づき決定した。脂肪酸成分表に記載した成分値は、「皮つき、生」については分析値（2018、五訂・五訂増補）に基づき、「皮つき、焼き」については「皮つき、生」の成分値及び成分変化率（2018、五訂・五訂増補）に基づき、「皮つき、天ぷら」及び「皮なし、天ぷら」については分析値（2018）に基づき、「皮つき」のうち「水煮」、「蒸し」、「電子レンジ調理」及び「ソテー」、並びに、「皮なし」の「生」、「水煮」、「蒸し」、「電子レンジ調理」、「焼き」及び「ソテー」については「皮つき、生」の成分値及び成分変化率（2018）に基づき、それぞれ決定した。

## 11) 肉類

### <畜肉類>

#### うし<牛>

##### [副生物]

###### －横隔膜

－11274 生

－11296 ゆで

－11297 焼き

[副生物]は、付着脂肪の除去等の前処理をした調理材料の形態で市販されているものを試料としている。「横隔膜」は、本来内臓ではなく骨格筋であるが、商慣行上副生物に分類されており、「はらみ」、「さがり」とも呼ばれる。

追補2018年においては、「生」について、分析値（2018、七訂）に基づき成分値を決定するとともに、新たに記載した「ゆで」及び「焼き」について、「生」の成分値及び成分変化率（2018）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、「生」は分析値（2018、七訂）に基づき、「ゆで」及び「焼き」は、「生」の成分値及び成分変化率（2018）に基づき、それぞれ決定した。また、有機酸成分表に記載した成分値は、「生」については分析値（2018）、「ゆで」及び「焼き」については「生」の成分値及び成分変化率（2018）に基づき、それぞれ決定した。

### <鳥肉類>

#### にわとり <鶏>

##### [若鶏肉]

## ー ささみ

- ー 11227 生
- ー 11229 ゆで
- ー 11228 焼き
- ー 11298 ソテー
- ー 11299 天ぷら
- ー 11300 フライ

鶏肉として市場に出ているものの大部分は、今回、調理後の食品を追加した「若鶏肉」（ブロイラー）であり、肉専用の交雑種を肥育したものである。小売段階における鶏肉の部位の名称は食鶏小売規格<sup>1)</sup>において定められている。追補 2018 年においては、「ささ身」を「ささみ」に改称した。

「ささみ」のうち「生」は分析値（2018、2010、五訂・五訂増補）に基づき、「ゆで」及び「焼き」は「生」の成分値及び成分変化率（2018、五訂・五訂増補）に基づき、それぞれ成分値を決定した。

新たに収載した「ソテー」は「生」の成分値及び成分変化率（2018）に基づき、「天ぷら」及び「フライ」は分析値（2018）に基づき、それぞれ成分値を決定した。

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、「生」、「天ぷら」及び「フライ」については分析値（2018）に基づき、「ゆで」、「焼き」及び「ソテー」については「生」の成分値及び成分変化率（2018）に基づき、それぞれ決定した。脂肪酸成分表に収載した成分値は、「生」は分析値（2018、五訂・五訂増補）に基づき、「ゆで」及び「焼き」は「生」の成分値及び成分変化率（五訂・五訂増補）に基づき、「ソテー」は「生」の成分値及び成分変化率（2018）に基づき、「天ぷら」及び「フライ」は分析値（2018）に基づき、それぞれ成分値を決定した。

<参考文献等>

1) 食鶏小売規格：平成 5 年 3 月 10 日 5A 畜第 435 号農林水産省畜産局長通達

## 13) 乳類

<牛乳及び乳製品>

(液状乳類)

- ー 生乳
  - ー 13001 ジャージー種
  - ー 13002 ホルスタイン種

- 13006 脱脂乳
- 加工乳
  - 13004 濃厚
  - 13005 低脂肪

成分表 2015 年版（七訂）では、液状乳類として「生乳」（乳牛から搾ったままで処理を加えていない乳）、生乳又は牛乳からほとんどの乳脂肪分を除去した「脱脂乳」、生乳のみを原料とし一般に市販されている牛乳である「普通牛乳」、生乳又は脱脂粉乳やバター等の乳製品を原料とする「加工乳」及び生乳、牛乳又はこれらを原料とした食品を主要原料とした飲料である「乳飲料」を収載している。このうち、「加工乳」については、「濃厚」として乳脂肪分 4.0%以上、「低脂肪」として乳脂肪分 1.0%表示の製品を収載している。

追補 2018 年においては、「生乳、ジャージー種」は、 $\alpha$ -カロテン、 $\beta$ -カロテン及び  $\beta$ -クリプトキサンチンを追加分析し、分析値（2018）に基づき成分値を決定した。その他の成分値は、分析値（2018、2017、2010、五訂・五訂増補）に基づき決定した。

「生乳、ホルスタイン種」は、 $\alpha$ -カロテン、 $\beta$ -カロテン及び  $\beta$ -クリプトキサンチンを追加分析し、分析値（2018）に基づき成分値を決定した。その他の成分値は、分析値（2010、五訂・五訂増補）に基づき決定した。

「脱脂乳」及び「加工乳、濃厚」は、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビオチン、 $\alpha$ -カロテン、 $\beta$ -カロテン及び  $\beta$ -クリプトキサンチンを追加分析し、分析値（2018）に基づき成分値を決定した。その他の成分値は、分析値（2018、五訂・五訂増補）及び四訂収載値に基づき決定した。

「加工乳、低脂肪」は、 $\beta$ -カロテン及び  $\beta$ -クリプトキサンチンを追加分析し、分析値（2018）に基づき成分値を決定した。その他の成分値は、分析値（2018、2017、五訂・五訂増補）及び四訂収載値に基づき決定した。

「生乳、ジャージー種」、「脱脂乳」及び「加工乳、濃厚」について、アミノ酸成分表及び炭水化物成分表に新たに収載した成分値は分析値（2018）に基づき決定した。また、「生乳、ジャージー種」、「脱脂乳」及び「加工乳、濃厚」の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、脂質の変更に伴いそれぞれ再計算した。

## 14) 油脂類

### （植物油脂類）

- 14007 とうもろこし油

「とうもろこし油」は、コーンオイルとも呼ばれ、とうもろこしでん粉及びコーングリッツ製造の副産物である胚（はい）芽より採油したものであり、精製油を試料とした成分値を収載している。

追補 2018 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（2018）に基づき成分値を決定した。その他の成分値は、四訂収載値及び関係資料<sup>1)</sup>に基づき決定した。

#### （動物脂類）

##### －14016 ラード

「ラード」は、豚の脂身を蒸気加熱した精製ラードのうち、日本農林規格<sup>2)</sup>の純製ラードに適合するものの成分値を収載している。

追補 2018 年においては、マンガン、 $\alpha$ -カロテン、 $\beta$ -カロテン、 $\beta$ -クリプトキサンチン、ビタミン B<sub>6</sub>、ビタミン B<sub>12</sub>、葉酸及びパントテン酸を追加分析し、分析値（2018）に基づき成分値を決定した。その他の成分値は、分析値（2010、五訂・五訂増補）に基づき成分値を決定した。

#### （バター類）

##### －14018 食塩不使用バター

（バター類）は、原料クリームを乳酸菌で発酵させた「発酵バター」と発酵させない未発酵バターに大別され、未発酵バターについては、食塩を添加した「有塩バター」及び添加しない「食塩不使用バター」を収載している。

追補 2018 年においては、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビオチン、 $\alpha$ -カロテン及び $\beta$ -クリプトキサンチンを追加分析し、分析値（2018）に基づき成分値を決定した。その他の成分値は、分析値（2018、五訂・五訂増補）に基づき決定した。

#### （マーガリン類）

##### －ソフトタイプマーガリン

##### －14020 家庭用

##### －14021 ファットスプレッド

（マーガリン類）は、日本農林規格<sup>3)</sup>に従いマーガリンとファットスプレッドに分類し、日本農林規格の「マーガリン」に相当する「ソフトタイプマーガリン」及び風味原料を加えていない「ファットスプレッド」を収載している。なお、「ソフトタイプマーガリン」は、ビタミン A（レチノール等）が添加されている食品もあるが、本成分表では無添加品の成分値を収載した。

追補 2018 年においては、「ソフトタイプマーガリン、家庭用」は、 $\alpha$ -カロテン及び $\beta$ -クリプトキサンチンを追加分析し、分析値（2018）に基づき成分値

を決定した。その他の成分値は、分析値（2018、七訂、2010）及び関係資料<sup>4)</sup>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記載した成分値は、分析値（2018）に基づき、それぞれ決定した。

「ファットスプレッド」は、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビオチン、 $\alpha$ -カロテン及び $\beta$ -クリプトキサンチンを追加分析し、分析値（2018）に基づき、成分値を決定した。その他の成分値は、分析値（2018、七訂）及び関係資料<sup>4)</sup>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記載した成分値は、分析値（2018）に基づき、それぞれ決定した。

#### <参考文献等>

- 1) 日本油脂検査協会：分析結果資料（未公表）
- 2) 精製ラードの日本農林規格：平成 27 年農林水産省告示第 714 号
- 3) マーガリン類の日本農林規格：平成 25 年農林水産省告示第 3112 号
- 4) 日本食品油脂検査協会：分析結果資料（未公表）

## 15) 菓子類

### <和生菓子・和半生菓子類>

－15143 ずんだ

－15144 ずんだもち

<和生菓子・和半生菓子類>は、和菓子のうち水分含量が 20 %以上のものとした。なお、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）に基づく「標示を要する生菓子類の定義について」<sup>1)</sup>では、生菓子類とは、(1) 出来上がり直後において水分 40 %以上を含有するもの、(2) 餡（あん）、クリーム、ジャム、寒天又はこれに類似するものを用いた菓子類であって、出来上がり直後において水分 30 %以上を含有するもののいずれかに該当する場合としている。

追補 2018 年において新たに記載した「ずんだ」は、枝豆（未熟な大豆）をすりつぶして作る緑色のペーストである。ずんだという呼び方は、豆を打つ音（豆ん打）を表しているとの説もある。江戸時代には、餅などの和え衣として定着し、宮城県内では、郷土料理として古くから、お盆の時期等に「ずんだもち」として食されてきたが、近年では、各地で「スイーツ」等のフレーバーのひとつとして、和菓子に限らず洋菓子や料理にも用いられるようになってきている。

「ずんだ」の成分値は、原材料の配合割合<sup>2)</sup>とその成分値及び市販品の水分の分析値（2018）に基づき計算により決定した。また、「ずんだもち」の成分値は、「ずんだ」の成分値と「もち」の成分値に基づき計算により決定した。

「ずんだ」の原材料配合割合：えだまめ（ゆで）250、砂糖（上白糖）

#### 145、食塩 1

「ずんだもち」の製品部分割合：ずんだ 4：もち 6

#### <参考文献等>

- 1) 標示を要する生菓子類の定義について：昭和34年6月23日厚生省公衆衛生局長通達
- 2) 宮城県提供資料（未公表）

### 17) 調味料及び香辛料類

#### <調味料類>

##### (しょうゆ類)

- 17007 こいくちしょうゆ<濃口醤油>
- 17086 こいくちしょうゆ、減塩<濃口醤油、減塩>
- 17008 うすくちしょうゆ<淡口醤油>
- 17139 うすくちしょうゆ、低塩<薄口醤油、低塩>

(しょうゆ類)は、日本農林規格<sup>1)</sup>の分類では「こいくちしょうゆ」、「うすくちしょうゆ」、「たまりしょうゆ」、「さいしこみしょうゆ」及び「しろしょうゆ」に分かれており、これまで、これら5種のほか、「こいくちしょうゆ、減塩」、「だししょうゆ」及び「照りしょうゆ」について成分値を収載している。なお、成分表2015年版（七訂）において「減塩しょうゆ、こいくち」としていたものを「こいくちしょうゆ、減塩」に名称変更した。

追補2018年においては、「こいくちしょうゆ」は、マンガン、 $\alpha$ -カロテン、 $\beta$ -クリプトキサンチン、トコフェロール、アルコール及び酢酸を追加分析し、分析値（2018）に基づき成分値を決定した。その他の成分値は、分析値

（2010、五訂・五訂増補）、四訂収載値及び関係資料<sup>2)</sup>に基づき決定した。なお、食物繊維（IDF）の成分値は、「うすくちしょうゆ、低塩」の難消化性でん粉の分析値（2018）に基づき推定した。有機酸成分表に収載した成分値は、分析値（2018）に基づき決定した。

「うすくちしょうゆ」は、マンガン、 $\alpha$ -カロテン、 $\beta$ -クリプトキサンチン、トコフェロール、アルコール及び酢酸を追加分析し、分析値（2018）に基づき成分値を決定した。その他の成分値は、分析値（2010、五訂・五訂増補）、四訂収載値及び関係資料<sup>2)</sup>に基づき決定した。なお、食物繊維（IDF）の成分値は、「うすくちしょうゆ、低塩」の難消化性でん粉の分析値（2018）に基づ

き推定した。炭水化物成分表に記載した成分値は、分析値（2018）に基づき決定した。

新たに収載した「うすくちしょうゆ、低塩」は、通常の製品に比べて、食塩相当量が80%以下のもので、食品表示法の規定に基づく表示があるものである。しょうゆの表示に関する公正競争規約では「低塩」のほかに、「うす塩」、「あさ塩」あるいは「あま塩」を規定している。成分値は、「低塩」と表示されている製品3点と「減塩」と表示されている製品1点からなる試料の分析値（2018）に基づき決定した。なお、ナトリウムについては「低塩」のみの成分値として推計した。また、アミノ酸成分表及び炭水化物成分表に記載した成分値は、分析値（2018）に基づき決定した。

#### （だし類）

- －17020 昆布だし、水出し
- －なべつゆ
  - －17140 ストレート、しょうゆ味
- －めんつゆ
  - －17141 二倍濃厚
- －ラーメンスープ
  - －17142 濃縮、しょうゆ味
  - －17143 濃縮、みそ味

（だし類）のうち、「昆布だし、水出し」の成分値は、水1Lに対し30gの昆布を加えて約60分放置し、布でこして得られただしの分析値に基づき決定している。追補2018年においては、「まこんぶ、素干し、乾」の成分値の変更に伴い、ヨウ素について、「まこんぶ、素干し、乾」の成分値及び成分変化率（七訂）に基づき成分値を決定した。その他の成分値は、分析値（2010、五訂・五訂増補）に基づき決定した。

「めんつゆ」は、しょうゆに糖類及び風味原料（かつおぶし、こんぶ、乾しいたけ等をいう。）から抽出しただしを加えたもの、又はこれにみりん、食塩その他の調味料を加えたものであって、原液のまま又は希釈して、主としてそば、うどん等のめん類のつけ汁や煮込汁、又は天ぷらのつけ汁として用いる液体である。これまで、原液をそのまま使用する「ストレート」及び希釈して使用する「三倍濃厚」の成分値を収載しているが、追補2018年においては、新たに、近年、流通量が増加している「二倍濃厚」の成分値（アミノ酸組成を含む。）について、「ストレート」及び「三倍濃厚」の成分値に基づき計算により決定した。

「なべつゆ、ストレート、しょうゆ味」及び「ラーメンスープ、濃縮、しょうゆ味」、「ラーメンスープ、濃縮、みそ味」については、複数の市販品の

成分及び原材料を参考として、関係学会から提供されたモデルレシピ（下記の原材料配合割合となるもの）に基づき成分値（アミノ酸組成を含む。）を計算により求め、それぞれ決定した。喫食する場合のスープの濃度は利用者により違いがあるが、モデルレシピでは、「ラーメンスープ、濃縮、しょうゆ味」については、生めん 110 g に対して濃縮スープ 35 g を湯 250 ml で希釈したもの、「ラーメンスープ、濃縮、みそ味」については、生めん 110 g に対して濃縮スープ 40 g を湯 250 ml で希釈したものとしている。

「なべつゆ、ストレート、しょうゆ味」の原材料配合割合：

こいくちしょうゆ 44、かつおだし 42、砂糖（上白糖） 9、本みりん 5

「ラーメンスープ、濃縮、しょうゆ味」の原材料配合割合：

こいくちしょうゆ 9.5、並塩 3.5、ラード 4、顆粒中華だし 2、固形ブイヨン 0.4、砂糖（上白糖） 1、にんにく（ガーリックパウダー、食塩添加） 0.5、オニオンパウダー 0.5、水 13.6

「ラーメンスープ、濃縮、みそ味」の原材料配合割合：

米みそ（赤色辛みそ） 15、こいくちしょうゆ 3、並塩 3、ラード 3.5、砂糖（上白糖） 2、顆粒中華だし 2、固形ブイヨン 0.8、にんにく（おろし） 0.4、しょうが（おろし） 0.2、とうがらし粉 0.1、水 10

## （調味ソース類）

### －17144 やきそば粉末ソース

（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。

追補 2018 年においては、「やきそば粉末ソース」について、1 kg の業務用包装品又は約 10 g の個包装品を試料とし、分析値（2018）に基づき成分値を決定した。また、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した成分値は、分析値（2018）に基づき決定した。

## （みそ類）

### －米みそ

#### －17120 だし入りみそ

#### －17145 だし入りみそ、減塩

みその品質表示基準<sup>3)</sup>では、みその名称は米みそ、麦みそ、豆みそ、調合みそとして表示することとされている。成分表 2015 年版（七訂）において「だし入りみそ」としていたものは、みその種類を明確化するため、「米みそ、だ

し入りみそ」に名称変更した。追補 2018 年で新たに収載した「米みそ、だし入りみそ、減塩」については、名称として「米みそ（だし入り）」の表示がある複数の市販品を試料とし、分析値（2018）に基づき決定した。また、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した成分値は、分析値（2018）に基づき決定した。

### （ルウ類）

#### －17051 カレールウ

「カレールウ」は、カレー粉のほかに小麦粉、油脂、でん粉、糖類、食塩、化学調味料等を原材料としたもののうち、固形状のものを試料とした。追補 2018 年においては、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビオチン、食物繊維（SDFS、SDFP、IDF）及び酢酸を追加分析し、分析値（2018）に基づき成分値を決定した。その他の成分値は、分析値（2018、五訂・五訂増補）、四訂収載値及び関係資料<sup>4)</sup>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（2018）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（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た。

### <その他>

成分表 2015 年版（七訂）における「17129 天ぷら用バター」については、属する食品群を「調味料及び香辛料類」から「穀類」に変更し、食品番号を 01171 に変更した。

### <参考文献等>

- 1) しょうゆの日本農林規格：平成 27 年農林水産省告示第 2596 号  
[http://www.maff.go.jp/j/jas/jas\\_kikaku/pdf/kikaku\\_syoyu\\_151203.pdf](http://www.maff.go.jp/j/jas/jas_kikaku/pdf/kikaku_syoyu_151203.pdf)（2018 年 12 月時点）
- 2) 財団法人日本醤油研究所：資料（未公表）
- 3) みそ品質表示基準：平成 12 年農林水産省告示第 1664 号
- 4) エスピー食品株式会社：資料（未公表）