

4 豆類

Amino acids per g reference nitrogen

食品番号 Item No.	食品名 Food and description	イ ソ ロ イ シ ン	ロ イ シ ン	(ヘリ リ ジ シ ン ハ ン)	含硫アミノ酸 SAA			芳香族アミノ酸 AAA			(ト ス レ オ オ ニ ン )	ト リ プ ト フ ア ン	バ リ ン	ヒ ス チ ジ ン	ア ル ギ ニ ン	ア ラ ニ ン	ア ス パ ラ ギ ン 酸	グ ル タ ミ ン 酸	グ リ シ ン	プ ロ リ ン	セ リ ン	ア ミ ノ 酸 合 計	ア ン モ ニ ア m	基準窒素1たんぱく質 換算係数 Reference Nitrogen-Protein Conversion Factor	備考 Remarks
					メ チ オ ニ ン	シ ス チ ン	合 計	フェ ニ ル アラ ニ ン	チ ロ シ ン	合 計															
(.....) mg (.....)																									
	豆類 PULSES																								
04001	あずき Adzuki beans 全粒、乾 Whole, dried, raw	250	470	450	94	87	180	340	170	510	220	68	300	190	380	250	690	1,000	230	260	320	5,800	110	4.97	輸入品を含む <sup>1)</sup>
04005	あん An: bean paste さらしあん Sarashi-an <sup>2)</sup>	320	550	450	92	97	190	390	190	580	240	68	360	210	370	270	720	920	250	280	350	6,100	120	5.26	乾燥あん
04007	いんげんまめ Kidney beans 全粒、乾 Whole, dried, raw	280	490	410	79	81	160	340	180	520	250	69	330	190	380	250	700	890	240	220	320	5,700	120	4.90	金時類、白金時類、手亡類、鶉類、大福、虎豆を含む
(06010)	さやいんげん→野菜類・ いんげんまめ																								
04012	えんどう Peas 全粒、乾 Whole, dried, raw	240	430	450	60	97	160	290	180	470	240	57	290	160	510	270	700	1,000	270	250	290	5,800	100	5.00	赤えんどう、青えんどうを含む <sup>3)</sup> 輸入品を含む <sup>1)</sup>
(06020, 023)	えんどう類→野菜類・ (えんどう類)																								
04017	ささげ Cowpeas 全粒、乾 Whole, dried, raw	270	470	420	98	93	190	350	190	530	230	73	320	200	390	270	660	990	270	270	280	5,800	130	5.03	
04019	そらまめ Broad beans 全粒、乾 Whole, dried, raw	240	440	390	44	75	120	250	180	430	220	53	270	160	580	250	660	980	250	250	290	5,600	120	4.82	輸入品 <sup>4)</sup>
(06124)	未熟豆→野菜類・そらまめ																								
04023	だいず Soybeans [全粒・全粒製品] [Whole beans and its products] 全粒 Whole beans 国産、乾 Domestic, dried, raw	270	460	380	85	100	180	320	210	520	240	84	290	160	440	260	720	1,100	260	320	320	6,100	120	5.22	
04025	米国産、乾 U.S.A., dried, raw	270	470	390	85	100	190	310	210	520	250	85	290	180	440	270	720	1,100	270	320	320	6,100	120	5.24	遺伝子組換えをしていないもの <sup>6)</sup>
04026	中国産、乾 China, dried, raw	280	470	400	85	98	180	310	200	520	250	81	290	180	460	270	730	1,200	270	320	320	6,200	120	5.31	遺伝子組換えをしていないもの <sup>6)</sup>
04029	きな粉 Kinako <sup>7)</sup> 全粒大豆 Whole bean type	270	470	350	84	94	180	320	210	530	240	79	290	170	440	270	710	1,100	270	320	310	6,000	120	5.18	青大豆を含む <sup>8)</sup>
04030	脱皮大豆 Hulled bean type	270	460	310	85	83	170	320	210	520	240	77	280	170	430	260	710	1,100	250	310	310	5,900	120	5.09	
(06015)	えだまめ→野菜類・えだまめ																								
(06287)	もやし→野菜類・(もやし類)																								
04032	[豆腐・油揚げ類] [Tofu and Abura-age] 木綿豆腐 Momen-tofu <sup>9)</sup>	280	480	390	80	82	160	330	240	570	250	85	290	160	480	260	740	1,200	260	330	330	6,200	120	5.38	
04040	油揚げ Abura-age <sup>10)</sup>	300	510	390	77	73	150	350	250	590	240	81	310	160	480	260	750	1,200	260	340	330	6,300	130	5.47	

1) Including imported product 2) Powder of strained An (bean paste) 3) Including dun-colored and green peas 4) Imported 5) Yellow type 6) Non-GMO 7) Roasted and ground beans 8) Including green type 9) Regular tofu 10) Fried thin slices of pressed tofu

4 豆類

Amino acids per g reference nitrogen

食品番号 Item No.	食品名 Food and description	イ ソ ロ イ シ ン	ロ イ シ ン	（ リ ジ シ ン ）	含 硫 ア ミ ノ 酸 SAA			芳 香 族 ア ミ ノ 酸 AAA			（ ト ス レ オ オ ニ ン ）	ト リ ブ ト フ ア ン	パ リ ン	ヒ ス チ ジ ン	ア ル ギ ニ ン	ア ラ ニ ン	ア ス パ ラ ギ ン 酸	グ ル タ ミ ン 酸	グ リ シ ン	プ ロ リ ン	セ リ ン	ア ミ ノ 酸 合 計	ア ン モ ニ ア Ammonia	基 準 窒 素 1 た ん ぱ く 質 換 算 係 数 Reference Nitrogen-Protein Conversion Factor	備 考 Remarks
					メ チ オ ニ ン	シ ス チ ン	合 計	フェ ニ ル アラ ニ ン	チ ロ シ ン	合 計															
(.....) mg																									
04042	凍り豆腐 Kori-dofu <sup>1)</sup> [納豆類] [Natto]	320	520	390	90	100	190	340	250	590	240	87	330	170	470	280	720	1,100	260	350	320	6,300	130	5.46	別名：高野豆腐 炭酸水素ナトリウム処理製品 <sup>2)</sup>
04046	糸引き納豆 Itohiki-natto <sup>3)</sup> (17044 ～048) [みそ類]→調味料及び 香辛料類・(みそ類) [その他] [Others] おから Okara <sup>4)</sup>	260	440	390	90	100	190	300	240	540	210	84	290	170	320	240	640	1,100	240	310	250	5,700	150	4.91	
04050	旧来製法 Traditional product	270	480	380	95	120	210	290	190	480	250	85	320	190	370	280	640	940	290	320	290	5,800	130	4.98	「改訂 日本食品アミノ酸組成表」07-038 だいず(その他) おからの収載値を再掲 <sup>5)</sup>
04051	新製法 Modern product	260	460	380	89	98	190	300	190	490	260	77	300	170	380	270	660	1,000	290	310	310	5,800	120	4.98	
04052	豆乳 Soy milk 豆乳 Regular type	270	460	390	83	93	180	310	240	550	240	84	280	160	480	260	720	1,200	260	320	320	6,100	120	5.28	
04057	大豆たんぱく Soy protein 分離大豆たんぱく Isolated type	280	500	400	80	79	160	330	240	570	240	83	290	170	490	260	740	1,200	260	340	330	6,300	130	5.44	
04060	湯葉 Yuba <sup>6)</sup> 干し Dried type	280	480	380	79	82	160	330	240	560	250	78	290	160	470	270	730	1,200	260	330	320	6,200	120	5.32	
04071	(05034) らっかせい→種実類・らっかせい りょくとう Mung beans 全粒、乾 Whole, dried, raw	260	480	430	83	44	130	370	170	540	200	61	320	180	410	260	720	1,100	230	250	310	5,800	120	5.03	別名：やえなり 輸入品 <sup>7)</sup>

1) Frozen, thawed and dried tofu 2) Treated with an alkaline (sodium bicarbonate) solution for an easy cooking 3) Fermented whole soybean 4) Insoluble residue from soy milk processing 5) Quoted Item No. 07-038 in the Revised edition 6) Film formed on surface of boiling soy milk 7) Imported