

## 2019 年における日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）のデータ更新（案）の概要について

文部科学省  
科学技術・学術政策局政策課資源室

日本食品標準成分表については、2015 年 12 月の七訂公表以降、科学技術・学術審議会資源調査分科会における検討を終了した食品の成分値について、利用者の利便を図るため、毎年、「追補」として公表を行ってきたところ。本年の検討結果については、来年（2020 年）に次期の全面改訂を予定していることから、報告様式を簡素化した「2019 年における日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）のデータ更新」（以下「データ更新 2019 年」という。）として、105 食品（うち新規 81 食品）について、成分値の改訂を行った結果を公表することとする。

### 1. 公表内容

#### ○成分表

- ・日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）データ更新 2019 年本表（廃棄率、エネルギー、一般成分、無機質、ビタミン等）
- ・日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）データ更新 2019 年アミノ酸成分表編
- ・日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）データ更新 2019 年脂肪酸成分表編
- ・日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）データ更新 2019 年炭水化物成分表編

#### ○説明

- ・本報告の意図
- ・食品の調理条件と調理した食品の成分値の算出方法
- ・収載食品に係る留意点

#### ○関係指標

- ・表 1 データ更新 2019 年の収載食品・成分表別の収載状況
- ・表 2 調理方法の概要及び重量変化率
- ・表 3 揚げものにおける衣の割合及び脂質量の増減（生の食品 100 g 当たり）
- ・表 4 いためものにおける脂質量の増減（生の食品 100 g 当たり）
- ・表 5 食品の原料となる生物種の英名・学名（新規食品のみ）
- ・表 6 エネルギー換算係数、窒素－たんぱく質換算係数

(参考)

データ更新 2019 年収載食品の概要【別添】

なお、今回のデータ更新では、日本食品標準成分表への食品及び成分値の収載に係る基本原則は、七訂及び同追補による部分的な変更に基づいていることを前提として、食品の命名や配列の規則、成分名の定義等、食品や成分値を規定する諸条件に係る詳細な説明は割愛している。

## 2. 公表方法

2019年12月中下旬を目途に、文部科学省ホームページ上に、Microsoft Excel形式の成分表を含む報告書を公開する。

文部科学省が運営する検索サイト（食品成分データベース（<https://fooddb.mext.go.jp/>））については、来年4月以降、今回公開データを検索可能とする。

### （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)
2019年における日本食品標準成分表 2015年版（七訂）のデータ更新	令和元年（2019年）	2,375

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

## データ更新 2019 年収載食品の概要

### ① 調理した食品の追加

食パン（焼き、耳を除いたもの）、春巻きの皮（揚げ）、精白米（軟めし）、たまねぎ（油いため（あめ色））、ブロッコリー（電子レンジ調理、油いため等）、菌床しいたけ（天ぷら）、くろまぐろ（水煮、ソテー等）、ロースハム・ウインナーソーセージ（ゆで、焼き等）、鶏卵（目玉焼き、いり等） 等

### ② 新たな食品の追加

赤米・黒米（穀粒・めし）、アメリカほども（別名：アピオス）、コリアンダー、新しょうが、黄色トマト、野菜ミックスジュース（濃縮タイプ）、アサイー、くこ、かつお加工品（裸節）、乳児用液体ミルク 等

### ③ 地域性の高い食品及び伝統食品（アイヌ民族の伝統食を含む）※

油ふ、かやきせんべい（別名：おつゆせんべい）、おおうばゆりでん粉、やぶまめ、すいぜんじな（別名：金時草、式部草）、いぶりがっこ、つるにんじん、きはだの実、はなっこりー、たらなあぶら、なぎなたこうじゅ

※ 本欄の食品は都道府県に対する収載要望の調査（平成 29 年 2 月実施）及び（公財）アイヌ民族文化財団からのアイヌ伝統食に関する情報提供等を踏まえ、調査対象としたものである。

### ④ 生産・流通実態に合わせ再分析・細分化した食品

食パン（耳を除いたもの【再掲】、耳）、梅干し（塩漬）、なめこ（カットなめこ）、くろまぐろ（養殖）【再掲】、しらす（釜揚げしらす）、でんぶ（桜でんぶ） 等