



令和元年12月24日

「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」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、今般、日本食品標準成分表2015年版（七訂）のデータの一部更新を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、過去3年、各年の食品成分の検討結果について、利用者の利便を図るため、それぞれ追補2016年、2017年及び2018年として速やかに公表しています。

本年の検討結果については、2020年内に日本食品標準成分表の全面改訂を検討していることも踏まえ、報告様式を簡素化し、新規食品（81食品）を含む105食品の改訂データを「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」として公表することとしました。

1. 公表する資料の名称

「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」
（文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会報告）

2. 公表日

令和元年12月24日（火曜日）（ウェブサイトでのみの公開）

3. 公表内容の概要

別添を御参照ください。

<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 松本 信二（内線：3854）
電話：03-5253-4111（代表）
03-6734-4009（直通）

「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」の公表について

令和元年 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、2015年12月の七訂公表以降、毎年、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、追補の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・追加を行った結果を公表する。

【データ更新のポイント】

① 新たな調理形態の追加

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）、あめ色たまねぎ（油いため）、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）、ロースハム・ウィンナーソーセージ（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、たらのあぶら、なぎなたこうじゅ

※本欄の食品は都道府県に対する掲載要望の調査（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）、しらす（釜揚げしらす）、でんぶ（桜でんぶ） 等

【利用上の留意事項】

今回公表する食品成分は、「日本食品標準成分表 2015年版（七訂）」（2015年12月文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会報告）の一部を改訂するものです。表中の表記方法、成分の定義等については、七訂及び同追補の規定を準用しています。

本日 14 時以降、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します。

当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予定です。

(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

【各成分表の公表】

今般、成分値を改訂・追加した食品に関し公表する成分表は以下のとおり。

- (1) 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)
- (2) データ更新2019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
- (3) データ更新2019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
- (4) データ更新2019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当たりの食物繊維成分表
 - 別表2 可食部100g当たりの有機酸成分表