

日本食品標準成分表（八訂）
増補2023年
脂肪酸成分表編

STANDARD TABLES
OF
FOOD COMPOSITION IN JAPAN
(Eighth Revised Edition)
- Updated and Enlarged Version 2023 -
- Fatty Acids -

令和5年4月

文部科学省 科学技術・学術審議会
資源調査分科会 報告

Report of the Subdivision on Resources
The Council for Science and Technology
Ministry of Education, Culture, Sports, Science and Technology, Japan

目 次

第1章 説 明

- 1 脂肪酸成分表の目的及び性格
 - 1) 目的
 - 2) 性格
 - 3) 経緯
 - 4) 脂肪酸成分表2015年版見直しの概要
- 2 本成分表の概要
 - 1) 収載食品
 - (1) 食品群の分類及び配列
 - (2) 収載食品の概要
 - (3) 食品の名称、分類、配列、食品番号及び索引番号
 - (4) 収載食品の留意点
 - 2) 収載成分項目等
 - (1) 項目及びその配列
 - (2) 脂肪酸
 - (3) 水分及び脂質
 - (4) 脂肪酸のトリアシルグリセロール当量で表した脂質
 - (5) 備考欄
 - (6) 成分識別子
 - 3) 数値の表示方法
 - 4) 食品の調理条件

表1 脂肪酸成分表の沿革

表2 食品群別収載食品数

表3 脂肪酸成分表の脂肪酸名、記号及び分子量

表4 脂肪酸の測定法

表5 水分及び脂質の測定法

表6 脂肪酸成分表の数値の表示方法

第2章 脂肪酸成分表

第1表 可食部100 g当たりの脂肪酸成分表

- 1 穀類
- 2 いも及びでん粉類
- 3 砂糖及び甘味類（収載食品なし）
- 4 豆類
- 5 種実類
- 6 野菜類
- 7 果実類

- 8 きのこと類
- 9 藻類
- 10 魚介類
- 11 肉類
- 12 卵類
- 13 乳類
- 14 油脂類
- 15 菓子類
- 16 し好飲料類
- 17 調味料及び香辛料類
- 18 調理済み流通食品類

第2表 脂肪酸総量100 g当たりの脂肪酸成分表（脂肪酸組成表）

- 1 穀類
- 2 いも及びでん粉類
- 3 砂糖及び甘味類（収載食品なし）
- 4 豆類
- 5 種実類
- 6 野菜類
- 7 果実類
- 8 きのこと類
- 9 藻類
- 10 魚介類
- 11 肉類
- 12 卵類
- 13 乳類
- 14 油脂類
- 15 菓子類
- 16 し好飲料類
- 17 調味料及び香辛料類
- 18 調理済み流通食品類

付 記

食品名別索引

第1章 説明

1 脂肪酸成分表の目的及び性格

1) 目的

脂肪酸は、脂質の主要な構成成分であり、食品のエネルギーとなるほか、その種類により様々な生理作用を有する重要な栄養成分である。

食品中の各脂肪酸の含量及びエネルギー計算の基礎となる脂肪酸のトリアシルグリセロール当量を示す成分表は、成分表本表におけるエネルギー計算の基礎となるとともに、これらの供給と摂取に関する現状と今後のあり方を検討するための基礎資料を提供するものである。さらに、栄養学、食品学、家政学、生活科学、医学、農学等の調査研究や様々な疾患に関する臨床分野においても活用が期待される。

このように脂肪酸成分表は、国民が日常摂取する食品の脂肪酸組成に関する基礎データとして、関係方面での幅広い利用に供することを目的としている。

2) 性格

食品の脂質含量及び脂肪酸組成は、原材料の動植物の種類、品種、生育環境、加工方法等の各種の条件により変動することが知られている。

脂肪酸成分表の作成に当たっては、数値の変動要因を十分考慮しながら、日本食品標準成分表（以下「食品成分表」という）の幅広い利用目的に即して、日常、市場で入手し得る来歴の明確な試料についての分析値を基に、文献値等を勘案しつつ、1食品1標準成分値を原則として収載している。

3) 経緯

文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会の前身である科学技術庁資源調査会は、1982（昭和57）年の「四訂日本食品標準成分表」の公表後、四訂成分表に未収載の成分についてのフォローアップ調査の一環として、1989（平成元）年に「日本食品脂溶性成分表－脂肪酸、コレステロール、ビタミンE－」を取りまとめて公表した。

2005（平成17）年に、文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会は、五訂増補日本食品標準成分表の公表に合わせて、五訂増補日本食品標準成分表脂肪酸成分表編（以下「五訂増補脂肪酸成分表」という）を取りまとめた。

その後、同資源調査分科会は、食品成分委員会を設置し、近年の食生活の変化等を考慮しつつ食品の脂肪酸組成に関する情報の充実に努めてきた。その成果として、2015（平成27）年12月の日本食品標準成分表2015年版（七訂）（以下「食品成分表2015年版」という）の改訂に合わせて、日本食品標準成分表2015年版（七訂）脂肪酸成分表編（以下「脂肪酸成分表2015年版」という）を取りまとめた。

食品成分表2015年版の公表以降は、利用者の便宜を考え、食品の成分に関する情報を速やかに公開する観点から、次期改訂版公表までの各年に、その時点で食品成分表への収載を決定した食品について、食品成分表2015年版を追補する食品成分表として公表することとし、2016（平成28）

年から2019（令和元）年の各年に、日本食品標準成分表2015年版（七訂）追補2016年、同追補2017年及び同追補2018年、並びに、2019年における日本食品標準成分表2015年版（七訂）のデータ更新を策定した。脂肪酸の組成についても、日本食品標準成分表2015年版（七訂）追補2016年脂肪酸成分表編、同追補2017年脂肪酸成分表編及び同追補2018年脂肪酸成分表編、並びに、2019年における食品成分表2015年版のデータ更新脂肪酸成分表編（以下「脂肪酸成分表2015年版追補等」という）を公表した。

日本食品標準成分表2020年版（八訂）（以下「食品成分表2020年版」という）とともに日本食品標準成分表2020年版（八訂）脂肪酸成分表編（以下「脂肪酸成分表2020年版」という）は、「脂肪酸成分表2015年版」以来の脂肪酸組成に係る成分表の全面改訂であり、2016（平成28）年以降の脂肪酸成分表追補等による、新規分析値の利用を中心とした改訂、及び、文献等からの推計の結果を網羅するものである。日本食品標準成分表（八訂）2023年版脂肪酸成分表編（以下「本成分表」）は、脂肪酸成分表2020年版の公表以降に新たに整理した収載食品、収載成分値を追加・更新するとともに、既収載食品において脂肪酸の追加・更新成分値がある場合、当該成分値が構成要素となっている脂肪酸のトリアシルグリセロール当量を再計算している。

この沿革については、表1に示すとおりである。

表1 脂肪酸成分表の沿革

名称	公表年	食品数 (累計)
日本食品脂溶性成分表 －脂肪酸・コレステロール・ビタミンE－※	1988（昭和63）年	518
五訂増補脂肪酸成分表	2005（平成17）年	1,263
日本食品標準成分表2015年版（七訂）脂肪酸成分表編	2015（平成27）年	1,782
日本食品標準成分表2015年版（七訂）追補2016年脂肪酸成分表編	2016（平成28）年	1,801
日本食品標準成分表2015年版（七訂）追補2017年脂肪酸成分表編	2017（平成29）年	1,817
日本食品標準成分表2015年版（七訂）追補2018年脂肪酸成分表編	2018（平成30）年	1,858
2019年における日本食品標準成分表（七訂）のデータ更新脂肪酸成分表編	2019（令和元）年	1,885
日本食品標準成分表2020年版（八訂）脂肪酸成分表編	2020（令和2）年	1,921
日本食品標準成分表（八訂）増補2023年脂肪酸成分表編	2023（令和5）年	1,967

※当時の分類は現在の分類と異なるものもある。

4) 脂肪酸成分表2015年版見直しの概要

2005（平成17）年公表の五訂増補脂肪酸成分表から脂肪酸成分表2015年版への変更点は、収載

食品が 519 食品増加したこと、収載した食品の食品番号、配列、食品名等について食品成分表 2015 年版（七訂）と整合するよう見直しを行ったこと、新たに各食品に索引番号を加えたことである。

また、収載食品数を増加させ利用者の便宜を図る観点から、一部の食品は原材料の配合割合からの計算及び海外の成分表における類似食品の成分値を借用することにより決定した成分値を新たに収載した。なお、成分項目は、18:1 を細分化し、その他は五訂増補脂肪酸成分表と同様である。

五訂増補脂肪酸成分表は「第 1 表 脂肪酸組成表」、「第 2 表 脂肪酸成分表」であったが、脂肪酸成分表 2015 年版は、利用者の便宜を図る観点から「第 1 表 可食部 100 g 当たりの脂肪酸成分表」、「第 2 表 脂肪酸総量 100 g 当たりの脂肪酸成分表（脂肪酸組成表）」とした。さらに、「第 3 表 脂質 1 g 当たりの脂肪酸成分表」も新たに作成し、ウェブサイトで公開することとした。

2016（平成 28）年以降の脂肪酸成分表追補等においては、脂肪酸成分表 2015 年版と同様の成分項目について、各年毎、新たに得られた情報に基づき、食品の追加又は成分値の変更を行っている。

2 本成分表の概要

本成分表では、脂肪酸の成分値は、日本食品標準成分表（八訂）増補 2023 年（以下「食品成分表増補 2023 年」という）に対応した可食部 100 g 当たりの成分値（第 1 表）及び脂肪酸総量 100 g 当たりの成分値（第 2 表）を収載した。

この他、第 3 表として脂質 1 g 当たりの成分値を算出し、第 1 表、第 2 表と併せて文部科学省のウェブサイトに公表している。

作表手順は、まず各脂肪酸の分析値を基に脂質 1 g 当たりの各脂肪酸の成分値（第 3 表）を決定し、それに脂肪酸成分表増補 2023 年に収載の脂質量を乗じて第 1 表とした。さらに、測定した脂肪酸総量 100 g 当たりの各脂肪酸量を計算して第 2 表とした。各表の名称は下記のとおりである。

第 1 表 可食部 100 g 当たりの脂肪酸成分表

第 2 表 脂肪酸総量 100 g 当たりの脂肪酸成分表（脂肪酸組成表）

第 3 表 脂質 1 g 当たりの脂肪酸成分表（ウェブサイトで公開）

1) 収載食品

(1) 食品群の分類及び配列

食品群の分類及び配列は、食品成分表増補 2023 年に準じ、次のとおりである。

1 穀類、2 いも及びでん粉類、3 砂糖及び甘味類^(注1)、4 豆類、5 種実類、6 野菜類、7 果実類、8 きのこと類、9 藻類、10 魚介類、11 肉類、12 卵類、13 乳類、14 油脂類、15 菓子類、16 し好飲料類、17 調味料及び香辛料類、18 調理済み流通食品類

(2) 収載食品の概要

収載食品は、脂肪酸成分表 2015 年版の収載食品と同様に選定しつつ、食品成分表増補 2023 年との整合性を確保した。選定基準としては、原則として脂質含量の多い食品、日常的に摂取量の多い食品、原材料的食品及び代表的加工食品とし、原材料的食品は消費形態に近いものを対象とした。

この結果、本成分表の収載食品数は 1,967 食品（第 1 表）となった。食品群別の収載食品数は

表2に示すとおりである。

表2 食品群別収載食品数

食品群	食品数 (第1表)	増加数
1 穀類	181	30
2 いも及びでん粉類	40	7
3 砂糖及び甘味類	0	0
4 豆類	101	12
5 種実類	45	3
6 野菜類	262	18
7 果実類	113	6
8 きのこと類	50	8
9 藻類	43	7
10 魚介類	471	53
11 肉類	314	24
12 卵類	23	3
13 乳類	56	0
14 油脂類	32	1
15 菓子類	128	2
16 し好飲料類	18	0
17 調味料及び香辛料類	83	8
18 調理済み流通食品類	7	3
計	1,967	185

(3) 食品の名称、分類、配列、食品番号及び索引番号

食品の名称、分類、配列、食品番号及び索引番号については、食品成分表増補2023年に準じた。この食品番号及び索引番号は食品成分表増補2023年等と共通のものであり、各成分表の収載食品数が異なることから、本成分表には収載されていない食品番号及び索引番号がある。

(4) 収載食品の留意点

各食品群及び各食品の詳細な説明については、食品成分表増補2023年第3章の食品群別留意点を参照されたい。

2) 収載成分項目等

(1) 項目及びその配列

① 項目の配列は、以下のとおりとした。

第1表：可食部100g当たりの脂肪酸成分表

水分、脂肪酸のトリアシルグリセロール当量で表した脂質、脂質、脂肪酸総量、飽和脂肪酸、一価不飽和脂肪酸、多価不飽和脂肪酸、*n*-3系多価不飽和脂肪酸、*n*-6系多価不飽和脂肪酸及び各脂肪酸

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）

（脂肪酸総量100g当たり）

飽和脂肪酸、一価不飽和脂肪酸、多価不飽和脂肪酸、*n*-3系多価不飽和脂肪酸、

n-6系多価不飽和脂肪酸及び各脂肪酸

第3表：脂質1 g当たりの脂肪酸成分表
(脂質1 g当たり)

脂肪酸総量、飽和脂肪酸、一価不飽和脂肪酸、多価不飽和脂肪酸、n-3系多価不飽和脂肪酸、n-6系多価不飽和脂肪酸及び各脂肪酸

- ② 各脂肪酸の配列は、飽和脂肪酸、一価不飽和脂肪酸及び多価不飽和脂肪酸ごとに炭素数の少ない順とした。

(2) 脂肪酸

- ① 脂肪酸名は、炭素数と二重結合数による記号と脂肪酸の名称で示した。脂肪酸の記号は、「炭素数：二重結合数」で表したが、第2章の第1表及び第2表の備考欄では成分値の数値との混同を避けるため、記号の前にCを付けて示した。

脂肪酸の名称には、IUPAC (International Union of Pure and Applied Chemistry) 命名法による系統的名称と慣用名がある¹⁾。炭素数と二重結合数に基づいた命名方法である系統名の方が炭素数等の判断がつきやすいが、一方で慣用名が広く使われているものも多い。このため、第2章の各表で用いる脂肪酸の名称は、脂肪酸成分表2015年版及び五訂増補脂肪酸成分表と同様、両者を混用した形とした。脂肪酸の記号、系統名、主な慣用名及びそれぞれの英名を表3に示した²⁾³⁾

表3 脂肪酸成分表の脂肪酸名、記号及び分子量

注：*は第2章の各表で用いている名称

記号	脂肪酸				分子量
	系統名 ^(注1)		慣用名		
	和名	英名	和名	英名	
4:0 ^(注3)	ブタン酸	butanoic acid	酪酸*	butyric acid	88.11
6:0	ヘキサン酸*	hexanoic acid	カブロン酸 ^(注2)	caproic acid	116.16
7:0	ヘプタン酸*	heptanoic acid	エナント酸	enantic acid	130.18
8:0	オクタン酸*	octanoic acid	カプリル酸 ^(注2)	caprylic acid	144.21
10:0	デカン酸*	decanoic acid	カプリン酸 ^(注2)	capric acid	172.26
12:0	ドデカン酸	dodecanoic acid	ラウリン酸*	lauric acid	200.32
13:0	トリデカン酸*	tridecanoic acid			214.34
14:0	テトラデカン酸	tetradecanoic acid	ミスチン酸*	myristic acid	228.37
15:0 ^(注3)	ペンタデカン酸*	pentadecanoic acid			242.40
16:0 ^(注3)	ヘキサデカン酸	hexadecanoic acid	パルミチン酸*	palmitic acid	256.42
17:0 ^(注3)	ヘプタデカン酸*	heptadecanoic acid	マルガリン酸	margaric acid	270.45
18:0	オクタデカン酸	octadecanoic acid	ステアリン酸*	stearic acid	284.48
20:0	イコサン酸	icosanoic acid	アラキジン酸*	arachidic acid	312.53

表3 つづき

記号	脂肪酸				分子量
	系統名 ^(註1)		慣用名		
	和名	英名	和名	英名	
炭素数: 二重結合数					
22:0	ドコサン酸	docosanoic acid	ベヘン酸*	behenic acid	340.58
24:0	テトライコサン酸	tetraicosanoic acid	リグノセリン酸*	lignoceric acid	368.64
10:1	デセン酸*	decenoic acid			170.25
14:1	テトラデセン酸	tetradecenoic acid	ミリストレイン酸*	myristoleic acid	226.36
15:1	ペンタデセン酸*	pentadecenoic acid			240.38
16:1	ヘキサデセン酸	hexadecenoic acid	パルミトレイン酸*	palmitoleic acid	254.41
17:1	ヘプタデセン酸*	heptadecenoic acid			268.43
18:1	オクタデセン酸(<i>n</i> -9) ^(註5)	octadecenoic acid (<i>n</i> -9)	オレイン酸 ^(註4)	oleic acid	282.46
18:1	オクタデセン酸(<i>n</i> -7) ^(註5)	octadecenoic acid (<i>n</i> -7)	<i>cis</i> -バクセン酸*	<i>cis</i> -vaccenic acid	282.46
20:1	イコセン酸*	icosenoic acid	エイコセン酸 ^{(註6)(註7)}	eicosenoic acid	310.51
22:1	ドコセン酸*	docosenoic acid	^(註7)		338.57
24:1	テトラコセン酸*	tetracosenoic acid	^(註7)		366.62
16:2	ヘキサデカジエン酸*	hexadecadienoic acid			252.39
16:3	ヘキサデカトリエン酸*	hexadecatrienoic acid			250.38
16:4	ヘキサデカテトラエン酸*	hexadecatetraenoic acid			248.36
18:2 ^(註8)	オクタデカジエン酸	octadecadienoic acid			280.45
18:2 <i>n</i> -6 ^(註5)	オクタデカジエン酸(<i>n</i> -6)	octadecadienoic acid (<i>n</i> -6)	リノール酸*	linoleic acid	280.45
18:3 ^(註8)	オクタデカトリエン酸	octadecatrienoic acid			278.43
18:3 <i>n</i> -3 ^(註5)	オクタデカトリエン酸(<i>n</i> -3)	octadecatrienoic acid (<i>n</i> -3)	α -リノレン酸*	α -linolenic acid	278.43
18:3 <i>n</i> -6	オクタデカトリエン酸(<i>n</i> -6)	octadecatrienoic acid (<i>n</i> -6)	γ -リノレン酸*	γ -linolenic acid	278.43
18:4 <i>n</i> -3	オクタデカテトラエン酸*	octadecatetraenoic acid	パリナリン酸	parinaric acid	276.41
20:2 <i>n</i> -6	イコサジエン酸*	icosadienoic acid	エイコサジエン酸 ^(註6)	eicosadienoic acid	308.50
20:3 <i>n</i> -3	イコサトリエン酸*(<i>n</i> -3)	icosatrienoic acid (<i>n</i> -3)			306.48
20:3 <i>n</i> -6	イコサトリエン酸*(<i>n</i> -6)	icosatrienoic acid(<i>n</i> -6)	エイコサトリエン酸 ^(註6)	eicosatrienoic acid	306.48
20:4 <i>n</i> -3	イコサテトラエン酸(<i>n</i> -3)*	icosatetraenoic acid (<i>n</i> -3)	エイコサテトラエン酸 ^(註6)	eicosatetraenoic acid	304.47
20:4 <i>n</i> -6	イコサテトラエン酸(<i>n</i> -6)	icosatetraenoic acid (<i>n</i> -6)	アラキドン酸*	arachidonic acid	304.47
20:5 <i>n</i> -3	イコサペンタエン酸*	icosapentaenoic acid	エイコサペンタエン酸 ^(註6)	eicosapentaenoic acid	302.45
21:5 <i>n</i> -3	ヘンイコサペンタエン酸*	henicosapentaenoic acid			316.48
22:2	ドコサジエン酸*	docosadienoic acid			336.55
22:4 <i>n</i> -6	ドコサテトラエン酸*	docosatetraenoic acid			332.52
22:5 <i>n</i> -3	ドコサペンタエン酸(<i>n</i> -3)*	docosapentaenoic acid (<i>n</i> -3)			330.50
22:5 <i>n</i> -6	ドコサペンタエン酸(<i>n</i> -6)*	docosapentaenoic acid (<i>n</i> -6)			330.50
22:6 <i>n</i> -3	ドコサヘキサエン酸*	docosahexaenoic acid			328.49

表3 つづき (脚注)

- (注) 1 IUPAC 命名法の系統名では上記の表中で記載した系統名の前にカルボキシル基側から数えた二重結合の位置を数字で付しているが、ここでは省略した。
- 2 IUPAC、日本化学会及び日本油化学会では、カブロン酸、カプリル酸、カプリン酸という従来使用されてきた呼び方を廃止した。
- 3 乳類等の脂肪酸には分枝脂肪酸であるイソ酸とアンテイソ酸が認められている (脂肪酸成分表追補 2017 年ではそれぞれ「iso」、「ant」と表示した)。
- 4 五訂増補脂肪酸成分表では、オレイン酸以外の位置及び幾何異性体も含めて「オレイン酸」として記載していた。脂肪酸成分表 2015 年版からはこれらを「18:1 計」として記載したのに合わせ、脂肪酸成分表追補 2017 年もこれを踏襲した。「18:1 (*n*-9) オレイン酸」と「18:1 (*n*-7) *cis*-マクセン酸」を新たに分析した食品については、各々の成分値と合計値を記載した。
- 5 末端のメチル基の炭素原子の位置を基準として、他の炭素原子の位置を示す方法として従来 ω 3、 ω 6、 ω 9 等の記号が用いられてきた。しかし、現在は ω (オメガ) に代わり、*n*-3、*n*-6、*n*-9 のように *n*- (エヌマイナス) の使用が正式である。
- 6 かつては「エイコサ・・・(eicosa-)」と呼ばれていたが、IUPAC、学術用語集 (化学編)、日本化学会、日本油化学会では「イコサ・・・(icosa-)」という呼び方を採用している。
- 7 20:1 (*n*-11) をガドレイン酸、20:1 (*n*-9) をゴンドイン酸、22:1 (*n*-11) をセトレイン酸、22:1 (*n*-9) をエルカ酸 (エルシン酸)、24:1 (*n*-9) をセラコレイン酸という。
- 8 該当食品の備考欄に記載した。

② 脂肪酸は一般にカルボキシル基 1 個をもつカルボン酸のうち直鎖状構造をもつものの総称であり、脂質の主要な構成成分としてグリセロールとエステル結合した形で存在するものが多い。二重結合をもたないものを飽和脂肪酸、一つもつものを一価不飽和脂肪酸、二つ以上もつものを多価不飽和脂肪酸という⁴⁾。一価不飽和脂肪酸は、モノエン酸又はモノ不飽和脂肪酸とも呼ばれる。多価不飽和脂肪酸は、ポリエン酸又は多不飽和脂肪酸とも呼ばれる⁵⁾⁶⁾。特に二重結合を四つ以上もつものを高度不飽和脂肪酸と呼んで区別する場合もある。脂質摂取に際しては、飽和脂肪酸、一価不飽和脂肪酸及び多価不飽和脂肪酸のバランスが重要であるとされている。

なお、乳類等の脂肪酸には分枝脂肪酸として、末端のメチル基の炭素原子から数えて 2 番目の炭素原子にメチル基をもつイソ酸と、3 番目の炭素原子にメチル基をもつアンテイソ酸が認められる。このほか、食品によっては、二重結合を有する炭素原子につく水素原子の配置が異なるトランス酸が認められる。

多価不飽和脂肪酸のうち、末端のメチル基の炭素原子から数えて 3 番目及び 6 番目の炭素原子に二重結合がはじめて出現するものをそれぞれ *n*-3 系多価不飽和脂肪酸及び *n*-6 系多価不飽和脂肪酸という。最近の研究では摂取する *n*-3 系多価不飽和脂肪酸と *n*-6 系多価不飽和脂肪酸の比率が重要と考えられている。

これらの多価不飽和脂肪酸のうち、動物体内では合成されず食物から摂取しなければならない脂肪酸としてリノール酸及び α -リノレン酸等がある。これらを必須脂肪酸と呼び、多くの生理活性物質の原料となり、必須脂肪酸が不足すると発育不全、皮膚の角質化等が起こる。 α -リノレン酸は脳や神経系の働きに深く関与しており、生体内で鎖長延長や不飽和化の作用を受け、イコサペンタエン酸 (IPA) やドコサヘキサエン酸 (DHA) に変換される ((注) IPA はエイコサペンタエン酸とも呼ばれ、EPA の略称が用いられることがある)。IPA や DHA は、天然には水産物の脂質に含まれ、これらを多く含む魚介類を食べている地域では、脳梗塞や心筋梗塞等の血栓症の少ないことが知られている。また、リノール酸は血清コレステロールの低

下作用等が知られているが、過剰摂取による健康障害も指摘されている。

いずれの脂肪酸も、主な供給源は脂質含量の高い食品であり、これらの食品の過剰摂取がエネルギーの過剰摂取につながるため、注意が必要である。

- ③ 脂肪酸は、原則として炭素数4から24の脂肪酸を測定の対象とし、脂質1g当たりの各脂肪酸を定量した。脂肪酸の測定法の概要を表4に示した。

表4 脂肪酸の測定法

成分	試料調製法	測定法
脂肪酸	クロロホルム-メタノール混液抽出法又は魚介類はヘキサン-イソプロパノール抽出法(ただし、甲殻類、軟体動物は、フォルチ法)で脂質抽出後、エステル化	水素炎イオン化検出-ガスクロマトグラフ法

(3) 水分及び脂質

利用者の便宜を図る観点から、第2章の第1表に、食品成分表増補2023年の水分と脂質の成分値を収載した。水分及び脂質の分析法の概要を表5に示した。

表5 水分及び脂質の測定法

成分	測定法
水分	直接法若しくは乾燥助剤添加法の常圧又は乾燥助剤添加法の減圧加熱乾燥法による減量法。ただし、酢酸を含む食品は乾燥減量から酢酸の重量を差し引いた。
脂質	次の溶媒抽出-重量法。 ジエチルエーテルによるソックスレー抽出法、レーゼゴットリーブ法、酸分解法、液-液抽出法、ヘキサン-イソプロパノール法又はフォルチ法

(4) 脂肪酸のトリアシルグリセロール当量で表した脂質

脂肪酸のトリアシルグリセロール当量は、各脂肪酸総量をトリアシルグリセロールに換算した量の総和である。

脂肪酸のトリアシルグリセロール当量 (g)

$$= \sum \{ \text{可食部 100 g 当たりの各脂肪酸の量} \times (\text{その脂肪酸の分子量} + 12.6826) / (\text{その脂肪酸の分子量}) \}$$

(第1部第4表、この章の表6参照)

(5) 備考欄

食品の内容と各成分値等に関連の深い重要な事項について、次の内容をこの欄に記載した。

(6) 成分識別子 (Component identifier)

各成分項目には成分識別子を付けた。成分識別子には、原則として、FAO/INFOODS の Tagname を用いた。Tagname にはない成分識別子は次のとおりである。

第2表

FAUNF：脂肪酸総量 100 g 当たりの未同定脂肪酸。

第3表

-L：脂質 1 g 当たりの各脂肪酸は、各脂肪酸の Tagname の語尾に「L」を付けた。

3) 数値の表示方法

数値の表示方法は、以下による (表6参照)。

水分、脂質及びトリアシルグリセロール当量については、小数第1位までの g 数で表示した。

可食部 100 g 当たりの脂肪酸総量、飽和脂肪酸、一価不飽和脂肪酸、多価不飽和脂肪酸、*n*-3 系多価不飽和脂肪酸及び *n*-6 系多価不飽和脂肪酸については、小数第2位までの g 数で表示した。

また、可食部 100 g 当たりの各脂肪酸については、1 の位までの mg 数で表示し、数値の丸め方は大きい位から3桁目を四捨五入して有効数字2桁としたが、100未満の場合は小数第1位を四捨五入した。

脂質 1 g 当たりの脂肪酸総量、飽和脂肪酸、一価不飽和脂肪酸及び多価不飽和脂肪酸については、1 の位までの mg 数で表示した。

脂肪酸総量 100 g 当たりの各脂肪酸については、小数第1位までの g 数で表示した。

各成分において、「0」は食品成分表の最小記載量の 1/10 未満、又は検出されなかったことを、「Tr (微量、トレース)」は最小記載量の 1/10 以上含まれているが 5/10 未満であることをそれぞれ示す。

脂肪酸のうち、五訂増補脂肪酸成分表の数値を用いたものについては、当時、分析の対象としなかった脂肪酸があることから、それらについては「-」で示した。

推計値は () を付けて記載した (推計値については、「2 1) (2)記載食品の概要」を参照。

表6 脂肪酸成分表の数値の表示方法

成分項目	成分項目の内訳	単位	最小表示の位	数値の丸め方
水分		g	小数第1位	小数第2位を四捨五入。
脂肪酸のトリアシルグリセロール当量				
脂質				
脂肪酸	可食部100g当たり 脂肪酸総量 飽和脂肪酸 一価不飽和脂肪酸 多価不飽和脂肪酸 <i>n</i> -3系多価不飽和脂肪酸 <i>n</i> -6系多価不飽和脂肪酸	g	小数第2位	小数第3位を四捨五入。

表6 つづき

成分項目	成分項目の内訳	単位	最小表示の位	数値の丸め方
脂肪酸	各脂肪酸、未同定物質	mg	1の位	大きい位から3桁目を四捨五入して有効数字2桁。 ただし、100未満は小数第1位を四捨五入。
	脂肪酸総量100g当たり 脂肪酸総量 飽和脂肪酸 一価不飽和脂肪酸 多価不飽和脂肪酸 <i>n</i> -3系多価不飽和脂肪酸 <i>n</i> -6系多価不飽和脂 各脂肪酸、未同定物質	g	小数第1位	小数第2位を四捨五入。
	脂質1g当たり 脂肪酸総量 飽和脂肪酸 一価不飽和脂肪酸 多価不飽和脂肪酸 各脂肪酸、未同定物質	mg	1の位	小数第1位を四捨五入。

(注) 計算で求める成分値(合計等)については、算出結果の数値を丸めていることから、成分表に記載した成分値から算出した値とは一致しない場合がある。なお、未同定物質は、クロマトグラム上の同定できないピークの合計量をヘプタデカン酸相当量として示したものである。このため、脂肪酸以外の化合物を含む可能性がある。未同定物質は、脂肪酸総量に含めないこととした。また、食品成分表増補2023年に示した脂肪酸のトリアシルグリセロール当量の計算には未同定物質を含めていない。

4) 食品の調理条件

食品の調理条件は、食品成分表増補2023年と同様、一般調理(小規模調理)を想定し基本的な調理条件を定めた。

調理過程の詳細は、食品成分表増補2023年の第1部第1章表12を参照されたい。

なお、調理過程においては、材料食品及び調理油の間で油分の放出と吸着が生じるが、食品成分表増補2023年第1章表13及び14において、新たに揚げ物等の調理過程における脂質の増減率等を示した。

参考文献

- 1) 社団法人日本油化学会編：第四版油化学便覧—脂質・界面活性剤—(2001)
- 2) 日本化学会、化合物命名法—IUPAC 勧告に準拠—第2版、日本化学会命名法専門委員会編、東京化学同人(2016)

-
- 3) 日本化学会、文部科学省学術用語集 化学編 (増訂2版)、文部科学省・日本化学会、南江堂 (2004)
 - 4) 日本医学会医学用語管理委員会：日本医学会医学用語辞典 英和 第3版, P.692, P.847 (2007)
 - 5) 野口忠編著：栄養・生化学辞典 (普及版). p.564, P.596-597 (2011)
 - 6) 今堀和友・山川民夫監修：生化学辞典 (第4版). p.812 (2007)

付 記 1

○ 科学技術・学術審議会 資源調査分科会 委員名簿（肩書は任命当時）

第8期（平成27年2月～平成28年4月）

分科会長	羽入 佐和子	国立研究開発法人理化学研究所理事
分科会長代理	宮浦 千里	東京農工大学副学長
臨時委員	安井 明美	国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構食品総合研究所アドバイザー
〃	渡邊 智子	千葉県立保健医療大学健康科学部栄養学科教授

第8期（平成28年4月～平成29年2月）

分科会長	宮浦 千里	東京農工大学副学長
分科会長代理	小長谷 有紀	大学共同利用機関法人人間文化研究機構理事
臨時委員	安井 明美	国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構食品総合研究所アドバイザー
〃	渡邊 智子	千葉県立保健医療大学健康科学部栄養学科教授

第9期（平成29年2月～平成31年2月）

分科会長	宮浦 千里	東京農工大学副学長
分科会長代理	小長谷 有紀	大学共同利用機関法人人間文化研究機構理事
委員	白波瀬 佐和子	東京大学副学長・同大学院人文社会系研究科文学部社会学研究室教授
臨時委員	石見 佳子	国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所国立健康・栄養研究所シニアアドバイザー
〃	安井 明美	国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構食品研究部門アドバイザー
〃	渡邊 智子	千葉県立保健医療大学健康科学部栄養学科教授

第10期（平成31年4月～）

分科会長	宮浦 千里	東京農工大学副学長
分科会長代理	小長谷 有紀	国立民族学博物館超域・フィールド科学研究部教授
委員	白波瀬 佐和子	東京大学大学院人文社会系研究科教授・副学長
臨時委員	石見 佳子	東京農業大学総合研究所教授
〃	安井 明美	国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構食品研究部門アドバイザー
〃	渡邊 智子	淑徳大学看護栄養学部栄養学科教授

- 科学技術・学術審議会 資源調査分科会 審議の過程（食品成分表関連）
 - 第 37 回 資源調査分科会 平成 27 年 3 月 18 日
 - ・食品成分委員会の設置について
 - 第 39 回 資源調査分科会 平成 28 年 12 月 13 日
 - ・平成 28 年度公表（日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）追補 2016 年）について
 - 第 40 回 資源調査分科会 平成 29 年 3 月 22 日
 - ・食品成分委員会の設置について
 - 第 41 回 資源調査分科会 平成 29 年 11 月 24 日
 - ・平成 29 年度公表（日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）追補 2017 年）について
 - 第 42 回 資源調査分科会 平成 30 年 11 月 29 日
 - ・平成 30 年度公表（日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）追補 2018 年）について
 - 第 43 回 資源調査分科会 平成 31 年 4 月 18 日
 - ・食品成分委員会の設置について
 - 第 44 回 資源調査分科会 令和元年 12 月 3 日
 - ・「日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）」（仮称）に向けた主要論点について
 - 第 45 回 資源調査分科会 令和 2 年 12 月 22 日
 - ・日本食品標準成分表の改訂について

○ 食品成分委員会について（第 45 回資源調査分科会（平成 31 年 4 月 18 日）改訂）

1 目的

日本食品標準成分表（以下「成分表」という。）は、昭和 25 年に取りまとめられて以降、60 余年にわたって改訂・拡充が重ねられ、現在では、一般家庭や各種の給食・調理現場等での栄養管理・指導面、国民健康・栄養調査や食料需給表策定等の行政面、更に栄養学や医学等の教育・研究面において、幅広く活用されている。

特に近年、食生活の改善を通じた生活習慣病の予防の重要性が一層高まるとともに、単身世帯や共働き世帯の増加に伴い、加工食品や中食・外食ニーズが増大し、こうした現代型食生活に対応した食品成分の情報取得の要請が高まる中、食品成分に関する唯一の公的データである成分表の重要性は、一層高まってきているところである。

こうした食品成分に対するニーズに迅速に応える観点から、2015 年版（七訂）策定以降は、2016 年からの各年において、その時点で成分表への掲載を決定した食品成分を公表する追補を公表してきたところである。

成分表の更なる充実に向け、第 10 期においては、これまでの追補等による蓄積を踏まえた全面改訂を行う。具体的には、

- ① 2015 年版（七訂）策定時の 2,191 食品に係る新規取得データに基づく見直しに加え、各年に追補又は検討を了した新規食品（2019 年度末までに約 200 食品を見込む。）を新たに掲載し、掲載食品全体の整序を図る。
- ② 2015 年版（七訂）策定以降において取扱いを変更した成分（ナイアシン当量及び低分子量の食物繊維等の成分の追加、アミノ酸成分値に係る補正係数の導入）を改訂版に反映させるとともに、食物繊維の変更等に伴う炭水化物組成の取扱いについて検討し成案を得る。
- ③ 成分変化率、成分値に係るデータ来歴等の関係資料の充実、冊子版及びデータ版に関する

るユーザビリティの向上を図る。

これらの課題の検討を進めるため、資源調査分科会は、食品成分委員会を設置し、成分表に関する諸課題に取り組むこととする。

2 調査審議事項

- ・「日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）」（仮称）の策定について
- ・アミノ酸、脂肪酸及び炭水化物に関する成分表の策定について
- ・その他成分表の改訂に関連する事項について

3 調査審議方法

資源調査分科会の下に、分科会長が指名する委員、臨時委員及び専門委員をもって構成される食品成分委員会を設置する。

食品成分委員会は、2の事項に関して調査審議を行い、資源調査分科会に報告を行うものとする。

○ 科学技術・学術審議会 資源調査分科会 食品成分委員会 委員名簿

（五十音順、肩書は任命当時）

臨時委員	齋藤 洋昭	石川県立大学生物資源環境学部食品科学科教授（第 6,7,8,9,期専門委員、第 10 期臨時委員）
〃	佐々木 敏	東京大学大学院医学系研究科教授（第 6,7,8,9 期専門委員、第 10 期臨時委員）
〃	◎安井 明美	国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構食品研究部門アドバイザー（第 6 期専門委員、第 7,8,9,10 期臨時委員、第 6,7,8,9,10 期主査）
〃	安井 健	（元）独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構近畿中国四国農業研究センター上席研究員（第 6,7,8,9 期専門委員、第 10 期臨時委員）
〃	○渡邊 智子	千葉県立保健医療大学健康科学部栄養学科教授（第 6,7 期専門委員、第 8,9,10 期臨時委員、第 7,8,9,10 期主査代理）
専門委員	東 敬子	独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構野菜茶業研究所野菜病虫害・品質研究領域 野菜品質・機能性研究グループ主任研究員（第 6,7,8 期）
〃	生駒 吉識	国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構果樹研究所企画管理部業務推進室長（第 6,7,8 期）
〃	石原 賢司	国立研究開発法人水産研究・教育機構中央水産研究所水産物応用開発研究センター主任研究員（第 10 期）
〃	石見 佳子	独立行政法人国立健康・栄養研究所食品保健機能研究部長（第 6,7,8 期）
〃	上田 浩史	国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構野菜花き研究部門野菜病虫害・機能解析研究領域品質機能ユニット長（第 9,10 期）

- // 大坪 研一 新潟大学大学院自然科学研究科教授 (第 6,7,8 期)
- // 小河原 雅子 一般財団法人日本食品分析センター多摩研究所栄養科学部ビタミン分析一課課長 (第 6,7,8 期)
- // 久保田 紀久枝 東京農業大学総合研究所教授 (第 6,7,8,9 期)
- // 小竹 英一 国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構食品研究部門食品分析研究領域成分特性解析ユニット上級研究員 (第 9,10 期)
- // 小林 美穂 国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構畜産研究部門畜産物研究領域上級研究員 (第 8,9,10 期)
- // 佐々木 啓介 国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構畜産研究部門畜産物研究領域食肉品質ユニット長 (第 7,8,9,10 期)
- // 鈴木 亜夕帆 株式会社レオック安全・衛生管理本部栄養・衛生マネージャー (第 9,10 期)
- // 関谷 敦 国立研究開発法人森林研究・整備機構森林総合研究所九州支所チーム長 (特用林産担当) (第 6,7,8,9 期)
- // 高橋 文人 一般財団法人日本食品分析センター多摩研究所栄養科学部ビタミン分析一課課長 (第 8,9,10 期)
- // 瀧本 秀美 国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所国立健康・栄養研究所栄養疫学・食育研究部長 (第 8,9,10 期)
- // 竹林 純 国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所国立健康・栄養研究所食品保健機能研究部食品分析研究室長 (第 9,10 期)
- // 立木 美保 国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構果樹茶業研究部門上級研究員 (第 10 期)
- // 内藤 成弘 国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構食品研究部門食品分析研究領域長 (第 9,10 期)
- // 長尾 昭彦 独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構食品総合研究所食品素材科学研究領域上席研究員 (第 6,7,8 期)
- // 中村 ゆり 国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構果樹茶業研究部門生産・流通研究領域長 (第 8,9 期)
- // 野村 将 国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構畜産草地研究所畜産物研究領域上席研究員 (第 6,7,8 期)
- // 平出 政和 国立研究開発法人森林研究・整備機構森林総合研究所きのこ・森林微生物研究領域領域チーム長 (第 10 期)
- // 本田 佳子 女子栄養大学大学院医療栄養学研究室教授 (第 8,9,10 期)
- // 村田 昌一 長崎大学大学院 水産・環境科学総合研究科教授 (第 6,7,8,9 期)
- // 門間 美千子 国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構食品研究部門加工流通研究領域長 (第 8,9,10 期)

(◎は主査、○は主査代理)

○ 科学技術・学術審議会 資源調査分科会 食品成分委員会 調査審議の過程

第11回 食品成分委員会 平成28年2月12日

- ・今後の課題と対応方向について
- ・平成28年度分析食品について
- ・有機酸の分析について

第12回 食品成分委員会 平成28年11月25日

- ・平成28年度公表（日本食品標準成分表2015年版（七訂）追補2016年）について
- ・平成29年度食品分析について
- ・今後の課題と対応の進捗について

第13回 食品成分委員会 平成29年4月28日

- ・平成29年スケジュール等について
- ・今後の課題と対応の進捗について

第14回 食品成分委員会 平成29年11月7日

- ・平成29年度公表（日本食品標準成分表2015年版（七訂）追補2017年）について
- ・平成30年度食品分析について
- ・今後の課題と対応の進捗について

第15回 食品成分委員会 平成30年3月1日

- ・平成30年の検討食品について
- ・平成30年度作業スケジュール等について
- ・追補2018年 構成イメージ
- ・今後の課題と対応方向について
- ・収載依頼食品の受け入れについて

第16回 食品成分委員会 平成30年10月30日

- ・日本食品標準成分表2015年版（七訂）追補2018年）について
- ・平成31年度食品分析について
- ・今後の課題と対応の進捗について
- ・（七訂）分析マニュアルの補遺の公表について
- ・収載値の根拠データの取扱いと収載値を計算する方法について
- ・食物繊維の収載方針について

第17回 食品成分委員会 令和元年5月27日

- ・運営規則の確認等について
- ・第10期食品成分委員会の課題について
- ・令和元年度の作業計画について

第18回 食品成分委員会 令和元年11月26日

- (1) 令和元年度の検討結果について
 - ・本年度検討食品の成分値（案）等について
 - ・本年度検討結果の報告・公表について
- (2) 「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」（仮称）に向けた論点について
 - ・エネルギー値の算出方法の変更と成分表頭項目について

- ・調理済み食品の取扱いについて

(3) 令和2年度分析食品について

第19回 食品成分委員会 令和2年11月26日

(1) 「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」(案)について

- ・本年度検討食品の成分値(案)等について
- ・「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」(案)について
- ・「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」(案)の報告・公表について

(2) 今後の課題と対応の進捗について

- ・令和3年度分析食品について

○ 文部科学省 科学技術・学術政策局政策課資源室(事務局)

松本 万里	資源室長	太田 孝弘	前 資源室長
松本 信二	資源室室長補佐	伊藤 香里	前 資源室室長補佐
佐藤 正也	資源室係長	猪股 英史	前 資源室室長補佐
古川 絶不	資源室専門職	宮原 有香	前 資源室専門官
犬塚 華代	資源室	中村 俊吾	前 資源室専門官
		榎本 洋子	前 資源室専門職
		滑川 美朝	前 資源室
		山口 弘子	前 資源室

日本食品標準成分表2020年版(八訂)の作成に当たって多くの関係者に御協力頂いた。ここに、深く謝意を表する次第である。

○ 文部科学省ホームページ(食品成分表・資源に関する取組)

(https://www.mext.go.jp/a_menu/syokuhinseibun/)

【文部科学省のホームページのQRコード】



なお、各成分を食品ごとに検索可能なデータベースを以下で公表している。

○ 食品成分データベース

(<https://fooddb.mext.go.jp/>)

【食品成分データベースのQRコード】



付 記 2 (増補 2023 年)

○ 科学技術・学術審議会 資源調査分科会 委員名簿 (肩書は任命当時)

第 11 期 (令和 3 年 2 月～平成 5 年 2 月)

分 科 会 長	宮浦 千里	中部大学総長補佐・特任教授
分科会長代理	門間 美千子	国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門アドバイザー
委 員	小長谷 有紀	独立行政法人日本学術振興会監事
〃	白波瀬 佐和子	東京大学大学院人文社会系研究科教授
臨 時 委 員	瀧本 秀美	国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所 国立健康・栄養研究所栄養疫学・食育研究部長

○ 科学技術・学術審議会 資源調査分科会 審議の過程 (食品成分表関連)

第 46 回 資源調査分科会 令和 3 年 8 月 27 日

・食品成分委員会の設置について

第 47 回 資源調査分科会 平成 4 年 12 月 14 日

・日本食品標準成分表の充実・利活用を含めたあり方の検討について

○ 食品成分委員会について (第 46 回資源調査分科会 (令和 3 年 8 月 27 日) 改訂)

1 目的

科学技術・学術審議会資源調査分科会では、資源の総合的利用に関する重要事項の 1 つとして、日本食品標準成分表 (以下、「成分表」という。) を位置付けており、成分表は昭和 25 年に取りまとめられて以降、成分表 2020 年版 (八訂) での現代型食生活への対応など改訂・拡充を重ねられ、現在では、一般家庭や各種の給食・調理現場等での栄養管理・指導面、国民健康・栄養調査や食料需給表策定等の行政面、更に栄養学や医学等の教育・研究面において、幅広く活用されている。

今般、科学技術・イノベーション基本法に基づく科学技術・イノベーション基本計画 (令和 3 年 3 月 26 日閣議決定) において、様々な社会課題を解決するための研究開発・社会実装の推進と総合知の活用が示され、その価値創造の源泉となる「知」の創造が求められている。

それらに資するため、本委員会では、今後の資源の総合的利用のための日本食品標準成分表の次期改訂方針やあり方に加え、次の検討も進める。

(1) 収載食品の更新・充実

・成分表 2020 年版 (八訂) において約 2,500 の収載食品数があり、収載食品の更新 (メンテナンス) としての再分析、新規食品または未調査成分の分析について、複合食品は計算による収載値の維持を検討しつつ、素材系の食品は摂取量が多い食品を優先するなどを検討する。

- ・その際、限られた予算の中で、食品のエネルギーの算出基礎となる成分として、組成成分のアミノ酸組成に基づくたんぱく質、脂肪酸のトリアシルグリセロール当量、利用可能炭水化物を採用したことによる優先度、また、類似食品からの推計を併用しつつ、食物繊維における 2018 年に見直した分析法に基づく成分分析の優先度に留意する。

(2) デジタル社会での多様な利用を見据えた食品成分データの利活用推進方策の検討と精度・信頼性の向上

- ・デジタル社会での多様な利用を見据え、オープンデータの意義等を踏まえた食品成分データとするために、組成成分からの積み上げによる一般成分を決定する手順及び各段階での様式をシステム化するために必要な検討を行う。これに加え、成分表 2020（八訂）以降のデータ公開について、ドラフト版の公開等の正式版までの信頼性向上及び更新期間を検討する。更に、関係省庁の利用状況を把握し、我が国における多様な利用に対する食品成分データの適切な提供や連携など利用推進方策を検討する。

- ・また、食品成分データの精度・信頼性の向上を目指し、国内外の分析手法の動向調査等より食品の組成成分の分析法を見直しの検討を行う。

- ・さらに、多様な利用者のために、成分表 2020（八訂）について、英語版の作成または翻訳機能の活用など検討する。

(3) 国内外動向調査

- ・日本食品標準成分表は、食品表示法等でも活用されているところであり、民間を含めた関係団体等の動向や関連施策での検討状況を踏まえ、食品分析データの受入れ・情報提供等の検討のほか、国内での食品摂取を基本に、国外で公表している食品分析データやその利活用についても把握し、今後のあり方の検討につなげていく。なお、国際的な枠組みである FAO/INFOOD が主催する web ワークショップ等にて、国内で検証した個別課題について、海外の成分関係者に向けて発信する。

2 調査事項

(1) 日本食品標準成分表の次期改訂への検討

- ・日本食品標準成分表の次期改訂方針やあり方について
- ・収載食品の更新・充実について
- ・食品成分データの利活用推進方策の検討と精度・信頼性の向上
- ・国内外動向調査について
- ・その他、日本食品標準成分表に関連する事項について

3 調査体制

科学技術・学術審議会資源調査分科会運営規則第3条に基づき、資源調査分科会の下に、分科会長が指名する委員、臨時委員及び専門委員をもって構成される食品成分委員会を設置する。

食品成分委員会は、2の事項に関して調査を行い、資源調査分科会に報告を行うものとする。

○ 科学技術・学術審議会 資源調査分科会 食品成分委員会（第11期） 委員名簿

（五十音順、肩書は任命当時）

委員	◎門間 美千子	国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門アドバイザー
臨時委員	○瀧本 秀美	国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所 国立健康・栄養研究所栄養疫学・食育研究部長
	〃 本田 佳子	学校法人香川栄養学園女子栄養大学大学院栄養学研究科教授
専門委員	石原 賢司	国立研究開発法人水産研究・教育機構水産技術研究所 水産物応用開発部付加価値向上グループ長
	〃 上田 浩史	国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構野菜花き 研究部門野菜花き育種基盤研究領域素材開発グループ長
	〃 金庭 正樹	国立研究開発法人水産研究・教育機構水産技術研究所 環境・応用部門水産物応用開発部研究員
	〃 小竹 英一	国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構食品研究部門 食品健康機能研究領域 健康・感覚機能グループ上級研究員
	〃 小林 美穂	国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構食品研究部門 食品加工・素材研究領域上級研究員
	〃 佐々木 啓介	国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構畜産研究部門 食肉用家畜研究領域食肉品質グループ長
	〃 佐々木 朋子	国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構食品研究部門 食品加工・素材研究領域バイオ素材開発グループ上級研究員
	〃 鈴木 亜夕帆	千葉県立保健医療大学健康科学部栄養学科講師
	〃 高橋 文人	一般財団法人日本食品分析センター名古屋支所生化学分析課長
	〃 竹林 純	国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所国立健康・栄養 研究所食品保健機能研究部食品分析・表示研究室長
	〃 立木 美保	国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構果樹茶業 研究部門上級研究員
	〃 平出 政和	国立研究開発法人森林研究・整備機構森林総合研究所 きのこ・森林微生物研究領域長
	〃 吉田 かおる	株式会社ソニーコンピュータサイエンス研究所 アソシエイト・リサーチャー

（◎は主査、○は主査代理）

○ 科学技術・学術審議会 資源調査分科会 食品成分委員会 調査審議の過程

第20回 食品成分委員会 令和3年12月21日

- ・第11期食品成分委員会の課題について
- ・分析食品について

第21回 食品成分委員会 令和4年6月21日

- ・依頼による食品分析データの受入れについて
- ・新規収載値の公開を含めた取り扱いについて
- ・第11期食品成分委員会の調査事項の進捗状況について
- ・日本食品標準成分表の体系的データの構築について

第22回 食品成分委員会 令和4年10月18日

- ・新規収載値の公開を含めた取り扱いについて
- ・新規収載値（案）について
- ・令和5年度分析食品リスト作成の考え方について
- ・第11期食品成分委員会の調査事項の進捗状況について

第23回 食品成分委員会 令和4年12月6日

- ・新規収載値（案）について
- ・令和5年度分析食品リスト（案）について
- ・企画作業部会での検討事項の報告について
- ・第11期食品成分委員会の調査事項の進捗状況について

○ 文部科学省 科学技術・学術政策局政策課資源室（事務局）

松下 直史	資源室長	松本 信二	前 資源室室長補佐
原 啓一郎	資源室室長補佐	高橋 吉美	前 資源室専門職
佐藤 正也	資源室係長	犬塚 華代	前 資源室
斉藤 透	資源室専門職		
佐藤 友紀	資源室		