

平成28年11月25日

## 日本食品標準成分表2015年版（七訂）追補2016年の公表について

文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会は、日本食品標準成分表2015年版（七訂）追補2016年を作成しましたので公表します。日本食品標準成分表は、昨年5年ぶりに改訂を行いましたが、追補2016年は、新たに45食品を分析し、成分表を充実したものです。なお、今後も同様に毎年、成分表の充実について公表する予定です。

### 1. 追補2016年の成分表の名称

- 日本食品標準成分表2015年版（七訂）追補2016年
- 日本食品標準成分表2015年版（七訂）追補2016年アミノ酸成分表編
- 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
- 日本食品標準成分表2015年版（七訂）追補2016年炭水化物成分表編

### 2. 公表日

平成28年12月22日予定（木曜日）（ホームページ、なお書籍について早急に公表。）

### 3. 公表内容の概要

別添をご参照下さい。

## 日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）追補 2016 年の公表について（未定稿）

平成 28 年 11 月 25 日  
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、昨年 15 年ぶりとなる収載食品の拡充や、新たに炭水化物成分表を作成するなど、大幅な改訂を行ったところ。今般、文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会食品成分委員会において、日本食品標準成分表について更に検討を行い、新たに 45 食品を分析し、成分表を充実したので、追補として以下を公表する予定。

- 日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）追補 2016 年
- 日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）追補 2016 年アミノ酸成分表編
- 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
- 日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）追補 2016 年炭水化物成分表編

### 【成分表充実のポイント】

#### 1 収載食品の充実

収載食品数を 31 食品（※）増加（2,191 食品→2,222 食品）。主な追加食品は次のとおり。

##### (1) 日本人の伝統的な食文化を代表する食品

しょうが及びだいこんのおろし、油揚げの甘煮、かんぴょう甘煮、しいたけ甘煮、黒はんぺん、魚醤油（いかなごしょうゆ、いしる、しょつつる）、松前漬け 等

##### (2) 健康志向を反映した食品

キヌア、えごま

##### (3) 現在の食習慣の中で食べる機会が増えた食品

インディカ米、ドライトマト、パインアップル焼き、ぶどう皮つき生、りんごの皮つき焼き、ドライマンゴー 等

##### (4) し好食品等

こんにやくゼリー、缶チューハイ

※ 45食品のうち、31食品は、成分表にはじめて収載したもの。この他、本表にアミノ酸成分表等を追加した食品などがある。

(参考) 日本食品標準成分表の沿革

名称	公表年	食品数
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

2 収載成分の充実

- (1) アミノ酸成分表、脂肪酸成分表及び炭水化物成分表について、収載食品数を増加(アミノ酸成分表:1,558食品→1,586食品、脂肪酸成分表:1,782食品→1,801食品、炭水化物成分表:854食品→880食品)。
- (2) 5食品について、既存の成分値にヨウ素、セレン、クロム、モリブデン及びビオチンなどの微量成分、あるいはビタミンD及びCの追加分析を実施し、成分表を充実。

3 成分項目の充実

新たに成分項目としてビタミンの一種でナイアシンの活性を示す「ナイアシン当量」を追加。

【各成分表の公表】

各成分表は、文部科学省のホームページ上で公表。閲覧の可否は下表1のとおり。

表1 追補2016年における各成分表の名称

各成分表に収載する各表の名称	冊子	ホームページ
日本食品標準成分表2015年版(七訂)追補2016年 本表	○	○
日本食品標準成分表2015年版(七訂)追補2016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	—	○
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		
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	—	○
日本食品標準成分表2015年版(七訂)追補2016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 可食部100g当たりの有機酸成分表	○	○

表2 今回使用した新規・追加食品におけるエネルギー換算係数・窒素－たんぱく質換算係数

項目 食品群	食品番号 及び 食品名	たんぱく質 (kcal/g)	脂質 (kcal/g)	炭水化 物 (kcal/g)	アルコー ル (kcal/g)	酢酸 (kcal/g)	換算係 数適用元 ※1～5	窒素－た んぱく質 換算係数
1 穀類	01167 キヌア 玄穀	4	9	4	—	—	Atwater	6.25
	01152 こめ [水稻穀粒] 精 白米 インディカ米	3.96	8.37	4.20	—	—	日本人	5.95
	01168 こめ [水稻めし] 精 白米 インディカ米	3.96	8.37	4.20	—	—	日本人	5.95
	01116 こめ [うるち米製 品] 米こうじ	3.96	8.37	4.20	—	—	日本人	5.95
	01169 こめ [うるち米製 品] ライスペーパー	4	9	4	—	—	Atwater	5.95
4 豆類	04095 だいず [豆腐・油揚 げ類] 油揚げ 甘煮	4	9	4	—	—	Atwater	6.25
5 種実類	05004 えごま 乾	3.47	8.37	3.84	—	—	FAO	5.30
6 野菜類	06363 うるい 葉、生	2.44	8.37	3.57	—	—	FAO	6.25
	06364 かんぴょう 甘煮	4	9	4	—	—	Atwater	6.25
	06095 しそ 葉、生	2.44	8.37	3.57	—	—	FAO	6.25
	06365 (しょうが類) し ょうが 根茎、皮むき、生、 おろし	2.78	8.37	3.84	—	—	FAO	6.25
	06366 (しょうが類) し ょうが 根茎、皮むき、生、 おろし汁	2.78	8.37	3.84	—	—	FAO	6.25
	06367 (だいこん類) だい こん 根、皮むき、生、お ろし	2.78	8.37	3.84	—	—	FAO	6.25
	06368 (だいこん類) だい こん 根、皮むき、生、お ろし汁	2.78	8.37	3.84	—	—	FAO	6.25
	06369 (だいこん類) だい こん 根、皮むき、生、お ろし水洗い	2.78	8.37	3.84	—	—	FAO	6.25
	06370 (トマト類) ドラ イトマト	2.44	8.37	3.57	—	—	FAO	6.25
	06371 れんこん 甘酢れ んこん	4	9	4	—	3.5	Atwater	6.25
7 果実類	07042 オレンジ バレン シアオレンジ 果実飲料 ストレートジュース	3.36	8.37	3.60	—	—	FAO	6.25
	07156 レモン 果汁、生	3.36	8.37	2.70	—	—	FAO	6.25
	07097 パインアップル 生	3.36	8.37	3.60	—	—	FAO	6.25
	07177 パインアップル 焼き	3.36	8.37	3.60	—	—	FAO	6.25
	07178 ぶどう 皮つき、生	3.36	8.37	3.60	—	—	FAO	6.25
	07179 マンゴー ドライ マンゴー	3.36	8.37	3.60	—	—	FAO	6.25
	07176 りんご 皮つき、生	3.36	8.37	3.60	—	—	FAO	6.25
	07180 りんご 皮つき、焼 き	3.36	8.37	3.60	—	—	FAO	6.25

表2 続き

項目 食品群	食品番号 及び 食品名	たんぱく質 (kcal/g)	脂質 (kcal/g)	炭水化 物 (kcal/g)	アルコー ル (kcal/g)	酢酸 (kcal/g)	換算係 数適用元 ※1~5	窒素-た んぱく質 換算係数
8 きのご類	08053 しいたけ 乾しい たけ 甘煮	4	9	4	—	—	Atwater	6.25
	08034 まつたけ 生	2	4.5	2	—	—	暫定	6.25
10 魚介類	10421 <魚類> とびうお 煮干し	4.22	9.41	4.11	—	—	日本人	6.25
	10422 <魚類> とびうお 焼き干し	4.22	9.41	4.11	—	—	日本人	6.25
	10423 <水産練り製品> 黒はんぺん	4	9	4	—	—	Atwater	6.25
11 肉類	11198 <畜肉類>ぶた [そ の他] ゼラチン	3.90	9.02	4.11	—	—	FAO/ 日本人	5.55
15 菓子類	15141 <デザート菓子類 >こんにやくゼリー	4	9	4	—	—	Atwater	6.25
16 し好飲料 類	16059 <アルコール飲料 類>缶チューハイ レモン 風味	4	9	4	7.1	—	FAO/ Atwater	6.25
17 調味料及 び香辛料類	17130 (だし類) あごだし	4.22	9.41	4.11	—	—	日本人	6.25
	17019 (だし類) かつおだ し 荒節	4.22	9.41	4.11	—	—	日本人	6.25
	17131 (だし類) かつおだ し 本枯れ節	4.22	9.41	4.11	—	—	日本人	6.25
	17132 (だし類) 昆布だ し 煮出し	4	9	4	—	—	Atwater	6.25
	17133 (調味ソース類) 魚 醤油 いかなごしょうゆ	4	9	4	—	3.5	Atwater	6.25
	17134 (調味ソース類) 魚 醤油 いしる (いしり)	4	9	4	—	3.5	Atwater	6.25
	17135 (調味ソース類) 魚 醤油 しょつつる	4	9	4	—	3.5	Atwater	6.25
	17136 (その他) キムチの 素	4	9	4	—	3.5	Atwater	6.25
	17054 (その他) みりん 風調味料	4	9	4	7.1	3.5	FAO/ Atwater	6.25
	17082 酵母 パン酵母、圧 搾	3.00	8.37	3.35	—	—	FAO	6.25
18 調理加工 食品類	18023 松前漬 しょうゆ 漬	4	9	4	—	—	Atwater	6.25

※1 穀類、魚介類、調味料のうち、「日本食品標準成分表の改訂に関する調査」（科学技術庁資源調査会編資料）に該当する食品は、当該係数を適用した。（ここでは、「日本人」）

※2 上記以外の食品については、原則としてFAO/WHO合同特別専門委員会報告のエネルギー換算係数を適用した。（ここでは、「FAO」）

※3 適用すべきエネルギー換算係数が明らかでない食品については、Atwaterの係数を適用した。（ここでは、「Atwater」）

※4 「きのご類（まつたけ）」については、四訂日本食品標準成分表（以下「四訂成分表」という）では、「日本人における利用エネルギー測定調査」の結果において、被験者ごとのエネルギー利用率の測定値の変動が大きいこと等から、エネルギー換算係数を定め難く、エネルギー値を算出できなかった。しかし、目安としてでも、これらの食品のエネルギー値を示すことへの要望が非常に強いことか

ら、同測定調査におけるたんぱく質、脂質、炭水化物の成分別利用率及び、食品全体としてのエネルギー利用率を勘案して検討した結果、暫定的な算出法として、Atwaterの係数を適用して求めた値に0.5を乗じて算出することとした。(ここでは、「暫定」)

※5 今回、本表、アミノ酸成分表等を公表した食品を対象としている。なお、えごま乾及びしそ葉、生については、本表を公表していないため、エネルギー換算係数は実際には使っていない。

表 3 新規食品における重量変化率

食品	食品名	重量変化率 (%)
01168	1 穀類 こめ [水稻めし] 精白米、インディカ米	200
06365	6 野菜類 しょうが 根茎、皮むき、生、おろし	24
06366	根茎、皮むき、生、おろし汁	70
06367	だいこん 根、皮むき、生、おろし	18
06368	根、皮むき、生、おろし汁	78
06369	根、皮むき、生、おろし水洗い	20
07177	7 果実類 パインアップル 焼き	72
07180	りんご 皮つき、焼き	67

表 4 新規食品における調理方法の概要

食品番号	食品名	調理法	下ごしらえ廃棄部位	調理形態	調理に用いた水、植物油、食塩等の量	調理後廃棄部位	調理過程
01168	1. 穀類 こめ [水稻めし] 精白米 インディカ米	炊き	—	そのまま	1.0 倍	—	洗米→炊飯 (IH ジャー炊飯器) →冷却

表4 つづき

食品番号	食品名	調理法	下ごしらえ廃棄部位	調理形態	調理に用いた水、植物油、食塩等の量	調理後廃棄部位	調理過程
06365	6. 野菜類 しょうが 根茎、皮むき、生、おろし	おろし	皮、おろし汁	そのまま	—	—	下ごしらえ→おろし →濡れ布で手搾り
06366	根茎、皮むき、生、おろし汁	おろし	皮、おろし(残渣)	そのまま	—	—	下ごしらえ→おろし →濡れ布で手搾り
06367	だいこん 根、皮むき、生、おろし、	おろし	皮、おろし汁	そのまま	—	—	下ごしらえ→おろし →濡れ布で手搾り
06368	根、皮むき、生、おろし汁	おろし	皮、おろし(残渣)	そのまま	—	—	下ごしらえ→おろし →濡れ布で手搾り
06369	根、皮むき、生、おろし水洗い	おろし	皮、おろし汁	そのまま	—	—	下ごしらえ→おろし →濡れ布に包み水洗い →手搾り
07177	7. 果実類 パインアップル 焼き	焼き	はく皮、果しん部	縦に4分割 厚さ1cm	—	—	下ごしらえ→焼き
07180	りんご 皮つき、焼き	焼き	しん	厚さ1cm	—	—	下ごしらえ→焼き

表5 新規食品における食品の原料となる生物種の英名・学名

食品番号	食品名 () 内は生物種	生物種の英名	学名
1 穀類		CERALS	
01167	キヌア	Quinoa	<i>Chenopodium quinoa</i>
6 野菜類		VEGETABLE	
06363	うるい (オオバギボウシ)	Plantain Lily	<i>Hosta sieboldiana</i> [Syn: <i>Hosta montana</i> ]

公表対象食品・成分

食品群	食品番号	食品名	一般成分	アミノ酸	脂肪酸	炭水化物	微量5成分追加
01	01167	キヌア 玄穀	◎	◎	◎	◎	
01	01152	こめ[水稻穀粒]精白米 インディカ米	○	◎	◎	◎	
01	01168	こめ[水稻めし]精白米 インディカ米	◎	◎	◎	◎	
01	01116	こめ[うるち米製品]米こうじ		◎	◎	◎	
01	01169	こめ[うるち米製品]ライスペーパー	◎	◎	◎	◎	
03	03015	(でん粉糖類) 粉あめ				◎	
04	04095	だいず[豆腐・油揚げ類]油揚げ 甘煮	◎	◎	◎	◎	
05	05004	えごま 乾		◎			
06	06363	うるい 葉、生	◎	◎	◎	◎	
06	06364	かんぴょう 甘煮	◎	◎		◎	
06	06095	しそ 葉、生		○			
06	06365	(しょうが類)しょうが 根茎、皮むき、生、おろし	◎				
06	06366	(しょうが類)しょうが 根茎、皮むき、生、おろし汁	◎				
06	06367	(だいこん類)だいこん 根、皮むき、生、おろし	◎				
06	06368	(だいこん類)だいこん 根、皮むき、生、おろし汁	◎				
06	06369	(だいこん類)だいこん 根、皮むき、生、おろし水洗い	◎				
06	06370	(トマト類)ドライトマト	◎	◎	◎	◎	
06	06371	れんこん 甘酢れんこん	◎	◎		◎	
07	07042	(かんきつ類)オレンジ バレンシア 果実飲料 ストレートジュース	○	○		○	微
07	07156	(かんきつ類)レモン 果汁、生	○	◎		○	微
07	07097	パインアップル 生	○			○	
07	07177	パインアップル 焼き	◎			◎	
07	07178	ぶどう 皮つき、生	◎	◎	◎	◎	
07	07179	マンゴー ドライマンゴー	◎	◎	◎	◎	
07	07176	りんご 皮つき、生	○			○	
07	07180	りんご 皮つき、焼き	◎			◎	
08	08053	しいたけ 乾しいたけ 甘煮	◎	◎		◎	
08	08034	まつたけ 生	○	◎	◎	◎	VD,V C,微
10	10421	<魚類>とびうお 煮干し	◎	◎	◎		
10	10422	<魚類>とびうお 焼き干し	◎	◎	◎		
10	10423	<水産練り製品>黒はんぺん	◎	◎	◎	◎	
11	11198	<畜肉類>ぶた[その他]ゼラチン	○				微
15	15141	<デザート菓子類>こんにゃくゼリー	◎			◎	
16	16059	<アルコール飲料類>(混成酒類)缶チューハイ レモン風味	◎			◎	
17	17130	<調味料類>(だし類)あごだし	◎	◎			
17	17019	<調味料類>(だし類)かつおだし 荒節	○	◎			
17	17131	<調味料類>(だし類)かつおだし 本枯れ節	◎	◎			
17	17132	<調味料類>(だし類)昆布だし 煮出し	◎	◎			
17	17133	<調味料類>(調味ソース類)魚醤油 いかなごしょうゆ	◎	◎	◎	◎	
17	17134	<調味料類>(調味ソース類)魚醤油 いしる(いしり)	◎	◎	◎	◎	
17	17135	<調味料類>(調味ソース類)魚醤油 しょつつる	◎	◎	◎	◎	
17	17136	<調味料類>(その他)キムチの素	◎	◎	◎	◎	
17	17054	<調味料類>(その他)みりん風調味料	○			◎	
17	17082	<その他>酵母 パン酵母、圧搾	○	○		○	微
18	18023	松前漬け しょうゆ漬	◎	◎	◎	◎	
計45食品	新規食品◎、追加食品○	◎の数→	31	28	19	26	









2015年版(七訂)追補2016年 掲載案 アミノ酸第1表

可食部 100 g 当たり

食品番号	索引番号	食品名	水分	たんぱく質	アミノ酸組成によるたんぱく質	イソロイシン	ロイシン	リジン (リジン)	含硫アミノ酸			芳香族アミノ酸			トレオニン (スレオニン)	トリプトファン	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	ヒドロキシプロリン	アミノ酸合計	アンモニア	備考
									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			mg																	
		穀類																											
		キヌア																											
01167		玄穀	12.2	13.4	9.5	470	800	710	260	210	470	500	360	860	470	160	570	370	1100	540	1100	1700	680	460	540	-	11000	210	
		こめ																											
		[水稲穀粒]																											
		精白米																											
01152	87	インディカ米	13.7	7.4	6.2	290	600	260	210	180	390	390	370	760	270	100	430	180	580	410	660	1200	320	360	360	-	7200	170	歩留り:90~91%
		[水稲めし]																											
		精白米																											
01168		インディカ米	54.0	3.8	3.1	150	300	130	110	91	200	200	170	360	130	56	220	90	280	200	330	640	160	180	180	-	3600	85	精白米 51 g相当量を含む。
		[うるち米製品]																											
01116	128	米こうじ	33.0	5.8	4.5	220	430	200	140	110	250	270	250	520	220	80	310	130	400	310	500	890	250	250	280	-	5200	130	
01169		ライスペーパー	13.2	0.5	0.4	18	34	18	9.6	13	23	21	18	39	17	6.4	25	11	30	27	39	71	20	21	21	-	420	15	別名:生春巻きの皮。 剰余アンモニア: 1.6 mg
		豆類																											
		だいず																											
		[豆腐・油揚げ類]																											
		油揚げ																											
04095		甘煮	54.9	11.2	10.2	580	980	660	120	130	240	640	400	1000	460	150	600	320	810	520	1400	2300	500	640	620	-	12000	240	
		種実類																											
		えごま																											
05004	349	乾	5.6	17.7	14.2	610	1100	680	430	300	730	860	580	1400	600	200	820	490	2000	790	1500	3200	810	590	860	-	16000	320	別名: あぶらえ





2015年版(七訂)追補2016年 掲載案 アミノ酸成分表第2表

基準窒素1 g当たり

食品番号	索引番号	食品名	イソロイシン	ロイシン	リジン (リジン)	含硫アミノ酸			芳香族アミノ酸			トレオニン (スレオニン)	トリプトファン	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	ヒドロキシプロリン	アミノ酸合計	アンモニア	窒素換算係数 たんぱく質に対する アミノ酸組成による	備考		
						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	
		穀類																											
		キヌア																											
01167		玄穀	220	370	330	120	97	220	230	170	400	220	77	270	170	500	250	490	810	320	220	250	-	5100	100	4.40			
		こめ																											
		[水稻穀粒]																											
		精白米																											
01152	87	インディカ米	230	480	210	170	150	310	310	300	610	210	84	340	150	460	330	530	1000	260	290	290	-	5800	140	4.98	歩留り:90~91%		
		[水稻めし]																											
		精白米																											
01168		インディカ米	230	470	200	170	140	310	300	260	570	210	86	340	140	440	320	510	990	250	280	280	-	5600	130	4.84	精白米 51 g 相当量を含む		
		[うるち米製品]																											
01116	128	米こうじ	220	440	200	140	120	250	270	260	530	220	82	320	130	410	320	510	920	260	260	280	-	5400	140	4.61			
01169		ライスベーパー	230	450	240	130	170	300	280	230	520	220	85	330	140	390	350	520	930	260	280	280	-	5500	190	4.76	別名:生春巻きの皮		
		豆類																											
		だいず																											
		[豆腐・油揚げ類]																											
		油揚げ																											
04095		甘煮	320	540	370	64	72	140	360	220	580	260	82	340	180	450	290	790	1300	280	360	340	-	6600	130	5.69			
		種実類																											
		えごま																											
05004	349	乾	210	400	240	150	110	260	300	200	510	210	72	290	170	700	280	530	1100	290	210	300	-	5800	110	5.00	別名:あぶらえ		
		野菜類																											
		うるい																											
06363		葉、生	240	410	370	99	83	180	250	200	450	260	90	310	130	330	360	630	870	350	240	290	-	5500	150	4.73	別名:ウリツバ、アマナ、ギンボ 廃棄部位:根		
		かんぴょう																											
06364		甘煮	270	410	310	71	55	130	250	82	330	220	22	300	130	230	290	530	1900	240	330	280	-	5900	150	5.11			
		しそ																											
06095	487	葉、生	270	540	350	110	72	180	350	220	570	280	130	350	150	330	370	650	680	340	290	260	-	5700	120	4.92	試料:青じそ(別名:大葉)。廃棄率:小枝つきの場合 40 %		
		(トマト類)																											
06370		ドライトマト	110	170	130	39	65	100	150	85	240	130	33	120	77	140	240	870	2000	130	110	120	-	4700	170	4.03			
		れんこん																											
06371		甘酢れんこん	250	460	430	130	210	350	430	260	690	320	150	340	230	290	310	580	1100	290	350	430	-	6500	100	5.61			

2015年版(七訂)追補2016年 掲載案 アミノ酸成分表第2表

基準窒素1g当たり

食品番号	索引番号	食品名	イソロイシン	ロイシン	リジン (リジン)	含硫アミノ酸			芳香族アミノ酸			トリアミノ酸 (スレオニン)	トリプトファン	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	ヒドロキシプロリン	アミノ酸合計	アンモニア	窒素換算係数 たんぱく質に対する アミノ酸組成による	備考		
						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	
		果実類																											
		(かんきつ類)																											
		オレンジ																											
		バレンシア																											
		果実飲料																											
07042	798	ストレートジュース	79	130	160	30	42	72	110	67	170	92	24	120	64	1000	180	820	330	100	940	220	-	4500	95	3.92			
		レモン																											
07156	839	果汁、生	88	140	150	39	62	100	110	68	180	99	30	130	56	130	310	1900	740	130	470	500	-	5100	360	4.37	全果に対する果汁分:30%		
		ぶどう																											
0178		皮つき、生	96	170	180	39	56	95	130	91	220	150	43	140	130	1000	440	260	920	120	460	160	-	4600	120	3.97			
		マンゴー																											
07179		ドライマンゴー	250	420	340	98	100	200	280	160	440	240	66	320	180	360	660	510	650	270	300	280	-	5500	89	4.68			
		きのこ類																											
		しいたけ																											
		乾しいたけ																											
08053		甘煮	230	370	260	64	44	110	230	110	340	230	58	270	110	220	270	480	1400	220	250	260	-	5100	160	4.39			
		まつたけ																											
08034	972	生	170	300	240	46	69	120	190	140	330	230	52	210	120	220	360	360	800	210	200	220	-	4100	230	3.54	試料:天然物 廃棄部位:柄の基部(いしづき)		
		魚介類																											
		<魚類>																											
		とびうお																											
10421		煮干し	280	500	570	180	66	240	250	220	470	290	72	320	230	380	360	630	900	300	220	250	22	6000	88	5.20	別名:あご 頭部等を除いたもの		
10422		焼き干し	260	470	530	170	60	230	240	200	440	280	66	300	220	390	380	610	870	370	250	250	53	6000	85	5.12	別名:焼きあご。頭部等を除いたもの		
		<水産練り製品>																											
10423		黒はんぺん	280	490	550	180	58	230	250	190	440	280	75	310	220	360	360	610	1000	340	220	250	20	6000	88	5.19			



2015年版(七訂)追補2016年 掲載案 アミノ酸成分表第2表

基準窒素1g当たり

食品番号	索引番号	食品名	イソロイシン	ロイシン	リジン (リジン)	含硫アミノ酸			芳香族アミノ酸			トリアプトファン	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	ヒドロキシプロリン	アミノ酸合計	アンモニア	窒素換算係数 たんぱく質に対する アミノ酸組成による	備考				
						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																(スレオニン) トレオニン	mg		
		調味料類及び香辛料類																												
		<調味料類>																												
		(だし類)																												
17130		あごだし	38	82	140	15	10	26	64	26	90	59	0	56	540	82	180	130	200	340	97	64	56	2100	220	1.86	液状だし			
		かつおだし																												
17019	2073	荒節	60	130	210	41	15	56	59	47	110	73	12	85	1300	120	170	170	270	240	100	76	33	3200	170	2.79	液状だし			
17131		本枯れ節	53	120	190	33	10	43	52	41	94	66	11	79	1200	110	160	160	260	230	92	70	28	3000	210	2.58	液状だし			
		昆布だし																												
17132		煮出し	27	40	33	13	87	100	33	30	63	73	0	50	13	27	230	3600	5100	83	150	80	-	9700	160	8.42	液状だし			
		(調味ソース類)																												
		魚醤油																												
17133		いかなごしょうゆ	190	250	490	140	46	180	160	70	230	260	38	320	130	220	380	560	840	320	220	200	-	4800	170	4.13	別名:いかなご。(100g: 82.0 ml, 100 ml: 121.9 g)			
17134		いしる(いしり)	190	220	470	110	49	160	200	35	240	290	19	290	130	150	320	630	730	310	280	280	-	4700	130	4.01	別名:原材料がいかの場合はいしり、いわし等の場合はいしる又はよしる等(100g: 81.4 ml, 100 ml: 122.9 g)			
17135		しょつつる	200	300	480	150	36	180	180	45	220	250	13	280	97	270	380	570	880	460	270	260	-	5100	140	4.36	(100g: 83.1 ml, 100 ml: 120.3 g)			
		(その他)																												
17136		キムチの素	88	140	140	38	37	76	97	63	160	100	22	120	75	200	180	340	4900	330	190	100	-	7100	86	6.19				
		<その他>																												
		酵母																												
17082	2173	パン酵母、压榨	290	440	470	92	87	180	260	220	480	300	81	350	140	310	380	620	810	290	220	290	-	5600	110	4.85	別名:イースト			
		調理加工食品類																												
		松前漬																												
18023		しょうゆ漬	260	450	420	130	59	190	220	150	360	250	58	260	130	350	420	550	1400	490	270	240	-	6100	98	5.22	液汁を除いたもの。するめ、昆布、かずのこ等を含む			



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

追補2016年

Table with columns: 食品群, 食品番号, 索引番号, 食品名, and 22 amino acid components (ILE, LEU, LYS, MET, CYS, AAS, PHE, TYR, AAA, THR, TRP, VAL, HIS, ARG, ALA, ASP, GLU, GLY, PRO, SER, HYP, AMMO). Includes categories like 穀類, 豆類, 野菜類, 果実類, and 調味料類.







第3表 脂質 1g 当たりの脂肪酸成分表

追補2016年

Table with columns for Food Group, Food Number, Food Name, and various fatty acid components (TAG names and units). Rows include items like 雑穀類, 小麦アλεύ, 小麦粉, 小麦胚芽, 小麦グルテン, etc. The table includes detailed chemical data for numerous fatty acids such as 4:0, 6:0, 8:0, 10:0, etc., up to 22:6 n-3. It also includes columns for FAUN and FAUC.

2015年版(七訂)追補2016年掲載案 炭水化物成分表 本表

可食部100 g当たり

食品番号	索引番号	食品名	水分	利用可能炭水化物 (単糖当量)	利用可能炭水化物								糖アルコール		備考
					でん粉	ぶどう糖	果糖	ガラクトース	しよ糖	麦芽糖	乳糖	トレハロース	計	ソルビトール	
(..... g .....)															
		穀類													
		キヌア													
01167		玄穀	12.2	60.7	52.3	0.7	0.1	0	2.3	0	-	-	55.4	-	-
		こめ													
		[水稲穀粒]													
		精白米													
01152	87	インディカ米	13.7	80.3	72.9	0	0	0	Tr	0	-	-	73.0	-	- 歩留り: 90~91 %
		[水稲めし]													
		精白米													
01168		インディカ米	54.0	41.0	37.3	0.1	0	0	0	0	-	-	37.3	-	- 精白米 51 g 相当量を含む
		[うるち米製品]													
01116	128	米こうじ	33.0	60.3	44.3	11.4	0	0	0	0.3	-	-	55.9	-	-
01169		ライスペーパー	13.2	85.7	77.9	0	0	0	0	0	-	-	77.9	-	- 別名: 生春巻きの皮
		砂糖及び甘味類 (でん粉糖類)													
03015	238	粉あめ	3.0	105.9	19.8	3.0	0.1	-	-	9.4	-	-	97.0	-	- 80%エタノール可溶性のマルトデキストリン: 64.7 g
		豆類													
		だいず													
		[豆腐・油揚げ類]													
		油揚げ													
04095		甘煮	54.9	17.7	0.1	3.1	3.0	0	10.2	0.7	0	-	17.2	-	-
		野菜類													
		うるい													
06363		葉、生	92.8	1.2	Tr	0.6	0.4	-	0.1	0	-	-	1.1	-	- 別名: ウリツバ、アマナ、ギンボ 廃棄部位: 根
		かんぴょう													
06364		甘煮	57.6	26.7	0.2	1.3	0.8	0.1	22.6	0.5	0	-	25.5	-	-
		(トマト類)													
06370		ドライトマト	9.5	29.2	0.1	10.8	18.3	-	0.1	0	-	-	29.2	-	-
		れんこん													
06371		甘酢れんこん	81.3	14.7	12.0	0.5	0.4	-	0.5	0	-	-	13.5	-	-



2015年版(七訂)追補2016年 掲載案 炭水化物成分表 本表

可食部100 g当たり

食品番号	索引番号	食品名	水分	利用可能炭水化物 (単糖当量)	利用可能炭水化物								糖アルコール		備考
					でん粉	ぶどう糖	果糖	ガラクトース	しよ糖	麦芽糖	乳糖	トレハロース	計	ソルビトール	
(..... g .....) )															
		果実類													
		(かんきつ類)													
		オレンジ													
		バレンシア													別名: バレンシアオレンジ
		果実飲料													
07042	798	ストレートジュース	87.8	9.0	(0)	2.6	2.9	(0)	3.3	(0)	(0)	-	8.8	-	でん粉は英国成分表、ガラクトース、麦芽糖及び乳糖は米国成分表から推計
		レモン													
07156	839	果汁、生	90.5	1.5	(0)	0.6	0.6	(0)	0.3	(0)	(0)	-	1.5	-	全果に対する果汁分: 30% でん粉、ガラクトース、麦芽糖及び乳糖は米国成分表から推計
		パイナップル													別名: パイナップル
07097	872	生	85.2	12.6	0	1.6	1.9	-	8.8	Tr	(0)	-	12.2	-	でん粉、麦芽糖及び乳糖は分析値(2015) 廃棄部位: はく皮及び果しん部
07177		焼き	78.2	17.1	-	2.3	2.7	-	11.5	-	-	-	16.5	-	はく皮及び果しん部を除いたもの
		ぶどう													
07178		皮つき、生	81.7	17.0	-	8.4	8.7	-	0	-	-	-	17.0	0	-
		マンゴー													
07179		ドライマンゴー	9.3	68.9	1.1	4.8	20.4	-	40.5	-	-	-	66.8	-	-
		りんご													
07176	918	皮つき、生	83.1	12.9	Tr	1.6	6.3	0	4.7	0	(0)	-	12.7	0.5	ガラクトース及び麦芽糖は分析値(2015) 廃棄部位: 果しん部
07180		焼き	77.2	17.3	0.1	2.1	8.6	-	6.2	-	-	-	17.0	-	果しん部を除いたもの
		きのこ類													
		しいたけ													
		乾しいたけ													
08053		甘煮	64.7	15.8	0.5	2.5	2.5	Tr	9.4	0.3	0	0	15.2	2.0	-
		まつたけ													試料: 天然物
08034	972	生	88.3	1.6	-	0.2	0	-	0	0	-	1.3	1.5	-	1.4 廃棄部位: 柄の基部(いしづき)

2015年版(七訂)追補2016年掲載案 炭水化物成分表 本表

可食部100 g当たり

食品番号	索引番号	食品名	水分	利用可能炭水化物 (単糖当量)	利用可能炭水化物								糖アルコール		備考	
					でん粉	ぶどう糖	果糖	ガラクトース	しよ糖	麦芽糖	乳糖	トレハロース	計	ソルビトール		マンニトール
		魚介類 <水産練り製品>														
10423		黒はんぺん	70.4	14.0	9.0	0.1	0	0	3.9	0	0	-	12.9	0.1	-	
		菓子類 <デザート菓子類>														
15141		こんにやくゼリー	83.2	11.6	0.2	4.3	4.7	-	2.2	0.1	0	-	11.5	Tr	-	
		嗜好飲料類 <アルコール飲料類> (混成酒類) 缶チューハイ														
16059		レモン風味	91.4	1.8	-	0.6	0.7	-	0.4	0.1	-	-	1.8	-	-	
		調味料類及び香辛料類 <調味料類> (調味ソース類) 魚醤油														
17133		いかなごしょうゆ	63.2	Tr	Tr	0	0	0	0	0	0	-	Tr	0	-	別名:いかなご。(100 g: 82.0 ml、100 ml: 121.9 g)
17134		いしる(いしり)	61.3	0.1	Tr	Tr	0	0	0	0	0	-	0.1	0	-	別名:原材料がいかの場合はいしり、いわし等の場合はいしる又はよしる等。(100 g: 81.4 ml、100 ml: 122.9 g)
17135		しょつつる	69.5	Tr	Tr	0	0	0	0	0	0	-	Tr	0	-	(100 g: 83.1 ml、100 ml: 120.3 g)
		(その他) キムチの素	58.2	13.0	0.6	2.3	2.5	0	4.7	2.5	0	-	12.6	0.1	-	
17054	2144	みりん風調味料	44.0	39.7	1.3	24.3	0.9	-	0	12.4	0	-	38.9	0	-	(100 g: 79.4 ml、100 ml: 125.9 g)
		<その他> 酵母														
17082	2173	パン酵母、圧搾	68.1	2.6	0.6	0.1	0	(0)	0	0	(0)	1.8	2.5	-	0	別名: イースト。ガラクトース及び乳糖は英国成分表から推計
		調理加工食品類 松前漬け														
18023		しょうゆ漬け	51.2	13.5	0.6	2.1	0.1	Tr	8.7	1.4	0	-	12.9	4.3	0.8	液汁を除いたもの。するめ、昆布、かずのこ等を含む

2015年版(七訂)追加2016年掲載案 炭水化物成分表 別表

可食部100g当たり

食品番号	索引番号	食品名	水分	有機酸														有機酸						備考	
				ギ酸	酢酸	グリコール酸	乳酸	グルコン酸	シュウ酸	マロン酸	コハク酸	フマル酸	リンゴ酸	酒石酸	α-ケトグルタル酸	クエン酸	サリチル酸	p-クマル酸	コーヒー酸	フェルラ酸	クロロゲン酸	キナ酸	オロト酸		計
		豆類																							
		だいず																							
		[豆腐・油揚げ類]																							
		油揚げ																							
04095		甘煮	54.9	-	-	0	-	-	0	-	0	-	0	-	-	-	0.1	-	-	-	-	-	0.1		
		野菜類																							
		(トマト類)																							
06370		ドライトマト	9.5	-	-	-	-	-	-	Tr	-	0.5	-	-	-	3.2	-	-	-	-	-	-	3.6		
		果実類																							
		(かんきつ類)																							
		オレンジ																							
		バレンシア																						別名: バレンシアオレンジ	
		果実飲料																							
07042	798	ストレートジュース	87.8	-	-	-	-	-	0	-	0	-	0.1	0	-	0.9	-	-	-	0	-	1.1			
		レモン																							
07156	839	果汁、生	90.5	-	-	-	-	-	0	-	0	-	0.2	-	-	6.5	-	-	-	-	-	6.7	全果に対する果汁分: 30%		
		パインアップル																							
07097	872	生	85.2	-	-	-	-	-	0	-	0	-	0.2	0	-	0.6	-	-	-	0	-	0.9	別名: パイナップル		
07177		焼き	78.2	-	-	-	-	-	0	-	0	-	0.3	0	-	0.7	-	-	-	0	-	1.0	廃棄部位: はく皮及び果しん部		
		ぶどう																							
07178		皮つき、生	81.7	-	-	-	-	-	0	-	0	-	0.2	0.4	-	Tr	-	-	-	0	-	0.7			
		マンゴー																							
07179		ドライマンゴー	9.3	-	-	-	-	-	0	-	0.1	-	0.2	0	-	2.3	-	-	-	0.3	-	3.0			
		りんご																							
07176	918	皮つき、生	83.1	-	-	-	-	-	0	-	0	-	0.4	0	-	0	-	-	-	Tr	-	0.4	廃棄部位: 果しん部		
07180		焼き	77.2	-	-	-	-	-	0	-	0	-	0.6	0	-	Tr	-	-	-	Tr	-	0.6	果しん部を除いたもの		

2015年版(七訂)追補2016年掲載案 炭水化物成分表 別表

可食部100 g当たり

食品番号	索引番号	食品名	水分	有機酸														有機酸						備考			
				ギ酸	酢酸	グリコール酸	乳酸	グルコン酸	シュウ酸	マロン酸	コハク酸	フマル酸	リンゴ酸	酒石酸	α-ケトグルタル酸	クエン酸	サリチル酸	p-クマール酸	コーヒー酸	フェルラ酸	クロロゲン酸	キナ酸	オロト酸		計		
																										(..... g .....) (..... mg .....)	
		きのこ類																									
		しいたけ																									
		乾しいたけ																									
08053		甘煮	64.7	-	-	-	-	-	-	0	0	0	-	-	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Tr	
		し好飲料類																									
		<アルコール飲料類>																									
		(蒸留酒類)																									
		缶チューハイ																									
16059		レモン風味	91.4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	-	-	0.3	-	-	0	-	-	-	-	-	-	0.3	
		調味料類及び香辛料類																									
		<調味料類>																									
		(調味ソース類)																									
		魚醤油																									
17133		いかなごしょうゆ	63.2	Tr	0.2	0	0.3	0	0	0	0.1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.5	別名:いかなご。(100 g: 82.0 ml、100 ml: 121.9 g)
17134		いしる(いしり)	61.3	Tr	Tr	0	0.1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.1	別名:原材料がいかの場合はいしり、いわし等の場合はいしる又はよしる等。(100 g: 81.4 ml、100 ml: 122.9 g)
17135		しょつつる	69.5	0	Tr	0	0.2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.3	(100 g: 83.1 ml、100 ml: 120.3 g)
		(その他)																									
17136		キムチの素	58.2	0	0.2	-	0.3	-	0	-	Tr	-	0.1	-	-	0.4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1.1	
17054	2144	みりん風調味料	44.0	-	0.1	-	0	0	-	-	0	-	0	-	-	Tr	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.1	(100 g: 79.4 ml、100 ml: 125.9 g)

## 第3章 資 料

### 1 食品群別留意点

食品群全般に通じる事項は、次のとおりである。

①以下において、「分析値」とは、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン及びビオチン以外の成分を五訂成分表及び五訂増補成分表の策定時に分析した値であり、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン及びビオチンの5成分を成分表2010の策定時に分析した値である。

また、「分析値(2015)」とは、成分表2015年版(七訂)の策定時に分析した値(2010年度～2015年度前半期(平成27年4月～8月)における分析値)である。

さらに、「分析値(2016)」とは、今回(平成28年度)収載するため、2015年度後半期(平成27年9月～平成28年3月)における分析値)に分析した値である。

②試料は、原則として標準的な市販品を用いることとした。

また、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。

なお、各食品群固有の事項については、以下のとおり。

#### 1) 穀類

##### キヌア

－01167 玄穀

新たに収載した「キヌア」は、ヒユ科アカザ亜科アカザ属に属する疑似穀類で、南米アンデス山脈一帯が原産とされている。穀粒は直径2 mm程度の扁平な円形である。成分値は、ペルー産及びボリビア産の分析値(2016)に基づき決定した。

##### こめ<米>

###### [水稻穀粒]

－01152 精白米、インディカ米

「インディカ米」は、中国南部、インド、東南アジアなどで多く栽培され、アミロース含量が多いので、糊化温度が高く、硬くて粘りの弱い米飯となる。国産、タイ産、パキスタン産、インド産等の試料を用いた。成分値は、分析値(2016)及び分析値に基づき決定した。

###### [水稻めし]

－01168 精白米、インディカ米

新たに収載した「インディカ米」は、IHジャー炊飯器で日本米の炊飯に比べ加水量を控えて炊飯した。国産、タイ産及びインド産の試料を用いた。成分値は、分析値(2016)及び分析値(2016)の成分変化率に基づき計算により決定した。

###### [うるち米製品]

－01169 ライスペーパー

新たに収載した「ライスペーパー」は、米の粉等を水で溶いたものを、水を沸騰させた鍋の上に広げた布の上に伸ばし、蒸し上げてから、乾燥させ成型したもので、生春巻きの皮として利用される。成分値は、市販品の分析値(2016)に基づき決定した。

### 3) 砂糖及び甘味類

#### (でん粉糖類) <澱粉糖類>

(でん粉糖類)は、でん粉を加水分解(糖化)して製造される糖類で、糖化の程度によって、「粉あめ」、「水あめ」及び「ぶどう糖」に分類される。糖化の程度の指標としてはDE (dextrose equivalent: デキストロース当量) が用いられる。DEは、試料中の還元糖をぶどう糖として表し、固形分に対する百分率として表す。DEの最大は100で、固形分の全てがぶどう糖であることを意味し、DEが小さくなるほど、少糖類や多糖類が多いことを意味する。

#### －03015 粉あめ<粉飴>

「粉あめ」は、DE20～40程度のものを真空ドライヤー又は噴霧乾燥によって粉末化したものである。成分値は、分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。なお、追補2016年においては、炭水化物成分表に記載された成分値は、分析値(2016)に基づき決定した。

### 4) 豆類

#### だいず<大豆>

#### [豆腐・油揚げ類]

#### －油揚げ

#### －04095 甘煮

新たに記載した「甘煮」は、油揚げを砂糖、しょうゆ等で煮たものである。市販品には水飴、食塩等を含む製品もある。成分値は、市販品の分析値(2016)に基づき決定した。

### 5) 種実類

#### えごま<荳胡麻>

#### －05004 乾

「えごま」は、シソ科エゴマの種子である。特有の風味をもち、古来、「ごま」と同様な用途に用いられる。成分値は、分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。なお、追補2016年においては、アミノ酸成分表に記載された成分値は、分析値(2016)に基づき決定した。

### 6) 野菜類

#### うるい

#### －06363 葉、生

新たに記載した「うるい」は、キジカクシ科リュウゼツラン亜科ギボウシ属の多年草で、オオバギボウシの若葉の名称で利用されている。ウリツパ、アマナ、ギンボ等とも呼ばれ、北海道、本州北部・中部等の山野に自生するが、ハウスでの栽培も行われている。成分値は、栽培品の分析値(2016)に基づき決定した。

#### かんぴょう<干瓢>

#### －06364 甘煮

新たに記載した「甘煮」は、下ゆでしたかんぴょうを砂糖、しょうゆ等で煮たものである。市販品には水飴、だし、みりん等を含む製品もある。成分値は、市販品の分析値(2016)に基づき

決定した。

### しそ<紫蘇>

—06095 葉、生

「しそ」には、葉が緑色の青じそ、紅紫色の赤じそ、葉の表が緑色で裏が紅紫色の片面じそ等がある。発芽して間もない幼植物を利用する芽じそ、やや開花した花穂を利用する穂じそ、葉を利用する葉じそ、実を利用する実じそがあるが、葉じそと実じそを収載した。葉じそには、赤じそと青じそが用いられ、青じその葉は大葉ともいい、周年栽培されている。「葉、生」の成分値は、一般に食用とされる場合が多い青じそを試料とし、成分値は、分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。なお、追補2016年においては、アミノ酸成分表に収載された成分値は、分析値（2016）に基づき決定した。

### （しょうが類）<生姜類>

—06365 根茎、皮むき、生、おろし

—06366 根茎、皮むき、生、おろし汁

新たに収載した「おろし」は、国産のしょうがの皮をむき、おろしながら濡れ布（晒布巾を水で濡らし硬くしぼったもの。以下同様）で受ける。その後、その濡れ布で包み手搾りして汁を除いたものである。

新たに収載した「おろし汁」は、「おろし」と同一試料の国産のしょうがの皮をむき、おろしながら濡れ布で受ける。その後、その濡れ布で包み手搾りして汁を除いたものである。

「おろし」及び「おろし汁」の成分値は、それぞれの分析値（2016）に基づき決定した。

### （だいこん類）<大根類>

—06367 根、皮むき、生、おろし

—06368 根、皮むき、生、おろし汁

—06369 根、皮むき、生、おろし水洗い

新たに収載した「おろし」は、だいこんの皮をむき、おろしながら濡れ布（晒布巾を水で濡らし硬くしぼったもの。以下同様）で受ける。その後、その濡れ布で包み手搾りして汁を除いたものである。

新たに収載した「おろし汁」は、「おろし」と同一の試料のだいこんの皮をむき、おろしながら濡れ布で受ける。その後、その濡れ布で包み手搾りして除いた汁である。

なお、「おろし汁」をどの程度搾るかは多様である。

また、「おろし」と「おろし汁」は同一の試料から分析しているため、割合に応じ成分値を合計すると、一般的に使用している搾らないおろしの成分値を求めることができる。

以下は具体的な計算方法を示す。

- ①調理した搾らないおろしの重量を量る。また、この際、廃棄したおろし汁の重量を量る。
- ②搾らないおろしの搾ったおろし「おろし」に相当する重量と、「おろし汁」に相当する重量を量る。
- ③その割合をそれぞれの成分値に乘じ（100 g当たりの成分値となる）、これに①で求めた重量割合を更に乗じる。

なお、①のように一部の廃棄をせず、だいこん全てを使用する場合の成分値としては、「だいこん 根、皮むき、生」(06134)から求めることができる。

[計算事例]

①調理（おろし）をし、50%が搾らないおろしとなった。残りのおろし汁は廃棄（50%）。

②搾らないおろしは、「おろし」（20%）と「おろし汁」（30%）であった。

③したがって、

$$100 \text{ g当りの成分値} = \text{「おろし」} \times 20 / (20+30) + \text{「おろし汁」} \times 30 / (20+30)$$

これに①で量った搾らないおろしの重量割合を乗じる。

$$\text{搾らないおろしの成分値} = (100 \text{ g当りの成分値}) \times 50 / 100$$

「おろし」「おろし汁」及び「おろし水洗い」の成分値は、それぞれの分析値（2016）に基づき決定した。

**（トマト類）**

－ドライトマト

－06370 果実、乾

新たに収載した「ドライトマト」は、ミニトマト等を天日干しやオーブンレンジ加熱により乾燥したもので、食塩等を添加していないものである。成分値は、米国産及びチリ産を試料とし、分析値（2016）に基づき決定した。なお、ドライトマトには、食塩等を加えたものもある。

**（れんこん）<蓮根>**

－06371 甘酢れんこん

新たに収載した「甘酢れんこん」は、酢に砂糖、食塩等を混合した甘酢に、薄切りにしたれんこんを加熱し漬け込んだものである。成分値は、市販品の分析値（2016）に基づき決定した。

なお、今回用いた試料には着色料を加えたものがあつた。ヨウ素の成分値については、ヨウ素を含む着色料の添加量に影響されるため、その標準値を定めることを見送つた（参考値（可食部100g当たり（水分補正前）、着色料添加品データ数=2、単位μg）：1986.2、578.9。（着色料無添加品データ数=1、単位μg）：0.9）

**7) 果実類**

**（かんきつ類**

**オレンジ**

－バレンシア

－果実飲料

－07042 ストレートジュース

「果実飲料」は、「バレンシア」が多く使用されている。「ストレートジュース」、「濃縮還元ジュース」、「50%果汁入り飲料」及び「30%果汁入り飲料」を収載した。成分値は、分析値に基づき決定した。

なお、「ストレートジュース」のヨウ素、セレン、クロム、モリブデン及びビオチンの追加分析を行い、国産及び米国産の市販品の分析値（2016）に基づきそれぞれの成分値を決定した。

**レモン<檸檬>**

－07156 果汁、生

「レモン」は、インドが原産地である。「全果」を食べる場合と、「果汁」を酸味用として利用する場合とがある。成分値は、「全果」、「果汁」とともに、国産、米国産及びチリ産の試料を用い



た。成分値は、分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。なお、「果汁」のヨウ素、セレン、クロム、モリブデン及びビオチンの追加分析を国産及び米国産を試料として行い、分析値(2016)に基づきそれぞれの成分値を決定した。

#### パイナップル

－07097 生

－07177 焼き

「パイナップル」(別名：パイナップル)はパイナップル科の多年草であり、ブラジルが原産地で、熱帯、亜熱帯において栽培されており、我が国には1845年(弘化二年)にオランダ人が伝えた。沖縄県等で生産されるもののほか、台湾、フィリピン、ハワイ等から輸入されている。

「生」は、国産及びフィリピン産を試料として用いた。成分値は、分析値(2016)及び分析値に基づき決定した。

新たに収載した「焼き」の成分値は、フィリピン産を試料とし、分析値(2016)及び分析値(2016)の成分変化率に基づき計算により決定した。

#### ぶどう<葡萄>

－07116 皮なし 生

－07178 皮つき 生

「ぶどう」は、成分表2015年版(七訂)では「生」として本表にその成分値を示していたが、新たに細分化して「皮なし、生」及び「皮つき、生」として本表に収載した。「皮なし、生」の成分値は、上述の諸点に配慮してデラウェア、ベリーA、ネオマスカット、ピオーネ及び巨峰の分析を行ったが、品種間で、明らかな差異は認められなかったため、一括した成分値を示した。成分値は、分析値に基づき決定した。

新たに収載した「皮つき、生」の成分値は、シャインマスカット及びナガノパープルの分析値(2016)に基づき決定した。なお、ポリフェノールの成分値は、「皮つき、生」と同様の試料を用いて、ISO 14502-1法の「フォーリン・チオカルト法」を適用し、分析値(2016)に基づき成分値を決定した。

#### マンゴー

－07179 ドライマンゴー

新たに収載した「ドライマンゴー」は、マンゴーを乾燥したもので、砂糖等を添加していないものである。成分値は、国産及びメキシコ産の市販品の分析値(2016)に基づき決定した。なお、「ドライマンゴー」には砂糖等を加えたものもある。

#### りんご<苹果、林檎>

－07148 皮むき、生

－07176 皮つき、生

－07180 皮つき、焼き

「皮つき、生」は、「皮むき、生」と同様の試料を用いて、種子と芯のみを取り除いて分析した。成分値は、分析値(2015)に基づき決定した。なお、ヨウ素、セレン、クロム及びモリブデンの追加分析をサンつがる、サンジョナ及びサンふじを試料として行い、分析値(2016)に基づきそれぞれの成分値を決定した。

新たに収載した「皮つき、焼き」の成分値は、追加分析と同一品種の試料を用いた分析値(2016)

及び分析値（2016）の成分変化率に基づき計算により決定した。

## 8) きのこと類

### しいたけ<椎茸>

#### －乾しいたけ

##### －08053 甘煮

新たに収載した「甘煮」は、水で戻した乾しいたけを砂糖、しょうゆ等で煮たものである。市販品には水飴、醸造酢等を含む製品もある。成分値は、市販品の分析値（2016）に基づき決定した。

### まつたけ<松茸>

#### －08034 生

「生」の成分値は、国産、中国産及び北朝鮮産（「まつたけ」のみで近縁種は除く）試料の分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。なお、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビオチン、ビタミンD及びビタミンCの追加分析を国産及び中国産の試料を用いて行い、分析値（2016）に基づきそれぞれの成分値を決定した。

## 10) 魚介類

### とびうお<飛魚>

#### －10421 煮干し

#### －10422 焼き干し

「とびうお」には、アカトビ、ホソトビウオ、アヤトビウオ及びハマトビウオなど多種類ある。

新たに収載した「煮干し」は、とびうおを食塩水でゆで上げた後、乾燥したものである。成分値は、市販品の分析値（2016）に基づき決定した。

新たに収載した「焼き干し」は、とびうおを焼いてから、乾燥させたものである。焼きあごともいう。成分値は、市販品の分析値（2016）に基づき決定した。

### <水産練り製品>

#### －10423 黒はんぺん

「黒はんぺん」は、静岡県の特産であり、あじ、いわし等の青魚の魚肉を原料にして練り上げ、でん粉、食塩等を加えてゆで上げたものである。

新たに収載した「黒はんぺん」の成分値は、市販品の分析値（2016）に基づき決定した。

## 11) 肉類

### <畜肉類>

### ぶた<豚>

#### [その他]

##### －11198 ゼラチン

「ゼラチン」は、熱変性し可溶化したコラーゲンであり、牛及び豚の皮及び骨が主要な原料であるが、それらのうち豚皮を原料とする粉末状の市販品を試料とした。

なお、「ゼラチン」のヨウ素、セレン、クロム、モリブデン及びビオチンの追加分析を行い、

分析値（2016）に基づきそれぞれの成分値を決定した。

## 15) 菓子類

### <デザート菓子類>

－15141 こんにゃくゼリー

新たに収載した「こんにゃくゼリー」は、異性化液糖、果汁等にこんにゃく粉（精粉）等を加えたもので、ゼリーに比べて弾力と粘性に富むものである。市販品のぶどう味、リンゴ味、白桃味、パイナップル味、ピンクグレープフルーツ味、マンゴー味、トマト味等を試料とした。成分値は、市販品の分析値（2016）に基づき決定した。

## 16) し好飲料類

### <アルコール飲料類>

(混成酒類)

缶チューハイ

－16059 レモン風味

新たに収載した「缶チューハイ レモン風味」は、焼酎又はウォッカ等を炭酸水とレモン果汁等で割ったアルコール飲料を缶に詰めたものである。成分値は、焼酎又はウォッカをレモン果汁等で割ったものを試料とし、市販品の分析値（2016）に基づき決定した。

## 17) 調味料及び香辛料類

### <調味料類>

(だし類)

－17130 あごだし

－かつおだし

－17019 荒節

－17131 本枯れ節

－昆布だし

－17020 水出し

－17132 煮出し

(だし類)の「あごだし」、「かつおだし 荒節」、「かつおだし 本枯れ節」、「昆布だし 水出し」及び「昆布だし 煮出し」、は、液状（天然抽出だし）である。下記の材料と作り方でとっただしを試料とした。塩やしょうゆ等で調味すると汁物やスープになる。なお、日本では、一般的に「だし」と言えば、かつお節のだしである。かつお節のだしは、成分表2015年版（七訂）では「かつおだし」として本表にその成分値を示していたが、新たに細分化して「荒節」及び「本枯れ節」として本表に収載した。また、昆布のだしは、成分表2015年版（七訂）では「昆布だし」として本表にその成分値を示していたが、新たに細分化して「水出し」及び「煮出し」として本表に収載した。

新たに収載した「あごだし」は、とびうおの煮干しと焼き干しを材料とした。水に対しそれぞれ2%の材料を3時間放置し、そのまま火にかけ弱火から中火で沸騰直前まで加熱し、布でこして

得られたそれぞれのだしを合わせて試料とした。成分値は、分析値（2016）に基づき決定した。

「かつおだし 荒節」は、沸騰水に対し3%の荒節のかつおの削り節（薄削り）を加え、弱火で加熱し1分後に火を止め、布でこして得られただしを試料とした。成分値は、分析値（2016）及び分析値に基づき決定した。

新たに収載した「かつおだし 本枯れ節」は、沸騰水に対し3%の本枯れ節のかつおの削り節（薄削り）を加え、弱火で加熱し1分後に火を止め、布でこして得られただしを試料とした。成分値は、分析値（2016）に基づき決定した。

「昆布だし 水出し」の成分値は、水に対し3%のまこんぶを加えて約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た。なお、ヨウ素の再分析は、同様に調理して作った「昆布だし 水出し」を試料として用いた。成分値は、分析値（2015）及び分析値に基づき決定した。

新たに収載した「昆布だし 煮だし」は、水に3%のまこんぶを加えて弱火で沸騰するまで加熱し、沸騰後弱火のまま一定の時間ごとに100 mLずつ水を加えながら2時間加熱して、布でこして得られただしを試料とした。成分値は、分析値（2016）に基づき決定した。

#### （調味ソース類）

－魚醤油

－17133 いかなごしょうゆ

－17134 いしる（いしり）

－17135 しょつつる

－17107 ナンプラー

新たに収載した「魚醤油」は、魚醤（ぎょしょう）とも呼ばれる。魚介類を生そのまま塩漬けし発酵させて製造した液体状の調味料であり、「ナンプラー」に加え、「いかなごしょうゆ（別名：いかなご）」、「いしる（いしり）」、「しょつつる」の3食品を収載した。

「いかなごしょうゆ」は、いかなごを原材料とした香川県の特産である。成分値は、市販品の分析値（2016）に基づき決定した。

「いしる（いしり）」は、いか等を原材料とした石川県の特産である。原材料がいかの場合をいしり、いわし等の場合をいしる又はよしると呼び分けることもある。成分値は、いかを原料とした市販品の分析値（2016）に基づき決定した。

「しょつつる」は、はたはた等を原材料とした秋田県の特産である。成分値は、市販品の分析値（2016）に基づき決定した。

#### （その他）

－17136 キムチの素

新たに収載した「キムチの素」は、とうがらし、食塩、にんにく、しょうが、果実（りんご等）を混ぜ合わせた合わせ調味料である。成分値は、市販品の分析値（2016）に基づき決定した。

－17054 みりん風調味料

「みりん風調味料」は、本来の調味料である「本みりん（アルコール14.0容量%）」の模造食品である。ぶどう糖や水あめにグルタミン酸や香料を混合したもので、アルコールは1%未満である。成分値は、資料<sup>26)</sup>に基づき決定した。また、酢酸については分析値（2016）に基づき決定した。なお、追補2016年においては、炭水化物成分表に収載された成分値は、分析値（2016）に基づき決定した。

## <その他>

### －酵母

#### －17082 パン酵母、圧搾

「酵母」はイーストとも呼ばれ、パン用とビール用等がある。成分値は、関係資料27)に基づき決定した。なお、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン及びビオチンの追加分析を行い、分析値(2016)に基づきそれぞれの成分値を決定した。

## 18) 調理加工食品類

### 松前漬

#### －18023 しょうゆ漬<醤油漬>

新たに収載した「松前漬」は、北海道松前地方の郷土料理である。するめ、昆布、かずのこ等を混ぜ合わせ、しょうゆ、砂糖、みりん等の調味液に漬け込んだものである。市販品には、ししやもの卵等を含む製品がある。これらを含む製品を試料とした。成分値は、市販品の分析値(2016)に基づき決定した。