

日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）追補 2018 年の公表について

資源調査分科会

【概要】

日本食品標準成分表は、平成 27 年、七訂として、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をした。また、平成 28、29 年には、追補 2016、2017 年を策定し、日本食品標準成分表を充実した。平成 30 年においても、食品成分委員会が日本食品標準成分表について更に検討を行い、118 食品について、新規追加及び成分項目の充実を行ったところ、12 月に資源調査分科会報告として追補として以下を公表した。

- 日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）追補 2018 年
- 日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）追補 2018 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 2018 年脂肪酸成分表編
- 日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）追補 2018 年炭水化物成分表編

【成分表充実のポイント】

① 新規に 59 食品を収載

○ 日常的に消費される食品に新たな調理形態を追加

おおむぎ（押麦めし）、マカロニ・スパゲッティ（ゆで後ソテー）、皮つきのじゃがいも（電子レンジ調理、素揚げ）、ミックスベジタブル（ゆで、油いため）、皮なしのたいせいようさけ（電子レンジ調理、焼き、ソテー）、とりささみ（ゆで、ソテー、フライ）

○ 減塩の目安として追加する調味料類

2 倍希釈用めんつゆ、なべつゆ（ストレート）、ラーメンスープ（濃縮）、やきそば粉末ソース

○ 加工実態に合わせて食品を細分化

- ・ 木綿豆腐、絹ごし豆腐 → 特定の「にがり」（塩化 Mg、硫酸 Ca）を使用したもの、
- ・ うすくちしょうゆ、だし入りみそ → 通常品のほかに低塩・減塩品を追加収載

○ 新たな食品の追加

チアシード、ずんだ（地域食品）、ちぢみゆきな（地域食品）

② 次の食品に微量成分等の成分値を追加

じゃがいも、らっかせい、生乳等の α 、 β -カロテン等の脂溶性ビタミン
みかん、ぶどう、バター、マーガリン等のヨウ素、セレン等の微量元素

③ 食物繊維の成分値を改訂

穀類、豆類、きのこ類等の一部の食品の食物繊維について、難消化性オリゴ糖等に対応した新たな分析法による成分値を収載。

④ たんぱく質、脂質、炭水化物の組成成分の追加

押麦めし、皮つき調理後のじゃがいも、調理後のたいせいようさけ等について組成成分の成分値を追加。

(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) |

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】

各成分表は、文部科学省のウェブサイト上で公表。閲覧の可否は下表のとおり。

| 各成分表に収載する各表の名称 | ウェブ サイト | 書籍 |
|--|------------|----|
| 日本食品標準成分表 2015 年版(七訂)追補 2018 年 本表 | ○ | ○ |
| 日本食品標準成分表 2015 年版(七訂)追補 2018 年アミノ酸成分表編 | | |
| 第 1 表 可食部 100 g 当たりのアミノ酸成分表 | ○ | ○ |
| 第 2 表 基準窒素 1 g 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 1 g 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 1 g 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 2018 年脂肪酸成分表編 | | |
| 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 | ○ | — |
| 日本食品標準成分表 2015 年版(七訂)追補 2018 年炭水化物成分表編 | | |
| 本表 可食部 100 g 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 100 g 当たりの食物繊維成分表 | ○ | ○ |
| 別表 2 可食部 100 g 当たりの有機酸成分表 | ○ | ○ |