

## 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。

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、また、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。

さらに、今回（2015年）の改訂に当たり、新たに分析したもの（2010年度～2015年度における分析値）については、「分析値（2015）」とした。

#### 1) 穀類

穀類の全般に通じる主な事項は、次のとおりである。

- ① 試料は、原則として標準的な市販品を用いることとした。ただし、一部の入手が困難なものについては基本配合割合で調製したものを用いた。
- ② 調理した食品は、「ゆで」及び「炊き」を収載し、調理する前の食品（生又は乾）と同一の試料を用いて調理し、分析した。各食品の調理方法の概要を表16に示した。

以下、食品ごとに成分値に関する主な留意点について述べる。

#### アマランサス

##### －01001 玄穀

「アマランサス」は、ヒユ科ヒユ属に属する一年草の疑似穀類で、メキシコ原産の *Amaranthus hypochondriacus* とグアテマラ・メキシコ原産の *A. cruentus* のほか、江戸時代から観賞用にされた穂の垂れるヒモゲイトウの *A. caudatus* がある。穀粒は直径1～1.5 mmの扁平レンズ状で、多くはもち種である。試料は、我が国で栽培の多い *A. hypochondriacus* を用いた。成分値は、分析値に基づき決定した。

#### あわく粟>

##### －01002 精白粒

##### －01003 あわもち

「精白粒」の成分値は、今回再分析及び追加分析を行い、水分は分析値（2015）、分析値及び四訂成分表成分値に基づき、たんぱく質、脂質、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビタミンB<sub>1</sub>、ビタミンB<sub>2</sub>、ナイアシン及びビオチンは分析値（2015）に基づき、それら以外は分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

「あわもち」の成分値は、「あわ」の「精白粒」と[水稻穀粒]の「精白米、もち米」の成分値に基づき計算により決定した。

#### えんぱく<燕麦>

##### －01004 オートミール

「オートミール」の成分値は、分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

#### おおむぎ<大麦>

- 01005 七分つき押麦
- 01006 押麦
- 01007 米粒麦
- 大麦めん
  - 01008 乾
  - 01009 ゆで
- 01010 麦こがし

「七分つき押麦」、「押麦」及び「米粒麦（べいりゅうぼく）」は六条大麦の皮麦又は裸麦を原料とし、これを精白加工したものであるが、一部に二条大麦を原料とする場合もある。製品は、精白粒を蒸気で加熱圧扁した押麦と精白粒を黒条に沿って切断して二分した切断麦（米粒麦と呼ばれる無圧扁切断麦とこれを加熱圧扁した白麦がある）がある。現在流通している七分つき押麦、押麦、米粒麦には、ビタミンB<sub>1</sub>強化製品と未強化製品（精白歩留りの高い「七分つき押麦」を含む）がある。平成8年に栄養改善法による特殊栄養食品の強化食品が廃止され自己認証となったので、本編では未強化製品を収載した。各食品の成分値については分析値及び四訂成分表成分値（「米粒麦」は旧「切断麦」）に基づき決定した。

「大麦めん」は大麦粉と小麦粉を原料としためん類で、生めん類の表示に関する公正競争規約<sup>1)</sup>では大麦粉が30%以上配合されているものと定義されている。成分値は大麦粉50%、小麦粉50%の製品についての関係資料<sup>2)</sup>に基づき決定した。

「麦こがし」は、こうせん又ははったい粉とも呼ばれ、焙煎（ばいせん）した大麦玄穀を粉にしたものである。成分値は、市販品（裸麦を原料としたもの）の分析値及び四訂成分表成分値（「関西風」の成分値）に基づき決定した。

#### きび<黍>

- 01011 精白粒

「精白粒」の成分値は、今回再分析及び追加分析を行い、水分は分析値（2015）、分析値及び四訂成分表成分値に基づき、たんぱく質、脂質、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビタミンB<sub>1</sub>、ビタミンB<sub>2</sub>、ナイアシン及びビオチンは分析値（2015）に基づき、それら以外は分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

#### こむぎ<小麦>

##### [玄穀]

- 国産
  - 01012 普通
- 輸入
  - 01013 軟質
  - 01014 硬質

「こむぎ」は粒の硬さにより、軟質小麦、中間質小麦及び硬質小麦に大別される。粒の軟らかい軟質小麦からは、主として製菓用に適する粉（グルテン形成量の低い粉）が、粒の硬い硬質小麦からは、主として製パン用に適する粉（グルテン形成量の高い粉）が、両者の中間の性質をも

つ中間質小麦からは、主としてめん用に適する粉がそれぞれ得られる。

国産小麦は、農産物検査法（昭和26年法律第144号）に基づく農産物規格規程<sup>3)</sup>により、普通小麦と強力小麦に大別されているが、普通小麦のみ収載した。「国産」の「普通」、「輸入」の「軟質」及び「硬質」の成分値は、分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

#### [小麦粉]

－薄力粉

－01015 1等

－01016 2等

－中力粉

－01018 1等

－01019 2等

－強力粉

－01020 1等

－01021 2等

－01023 全粒粉

－プレミックス粉

－01146 お好み焼き用

－01024 ホットケーキ用

－01147 から揚げ用

－01025 天ぷら用

[小麦粉]には、たんぱく質含量が少なく、グルテンの性質が弱少な薄力粉、たんぱく質含量が高く、グルテンの性質が強靱（じん）な強力粉、両者の中間にある中力粉に大別される。薄力粉は製菓用、強力粉は製パン用、中力粉は製めん用に適している。

「薄力粉」、「中力粉」及び「強力粉」の「1等」と「2等」の成分値は、分析値（2015）、分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。なお「1等」と「2等」は同一の小麦の製粉ラインから採取したものを試料とした。

「強力粉」の「全粒粉」の成分値は、「こむぎ」の「輸入」の「硬質」の成分値に基づき計算により決定した。

「プレミックス粉」は品目別に多くの製品があるが、「お好み焼き用」、「ホットケーキ用」、「から揚げ用」及び「天ぷら用」を収載した。

「ホットケーキ用」は薄力粉1等、砂糖、ぶどう糖、ベーキングパウダー、コーンフラワー、脱脂粉乳、全卵粉末、ショートニング、食塩等を、「天ぷら用」は薄力粉1等、コーンスターチ、ベーキングパウダー等を原料とした製品である。「ホットケーキ用」の成分値は、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン及びビオチンは分析値に基づき、それら以外は市販品の分析値と原料配合割合に基づき計算により決定した。「天ぷら用」の成分値は、新たに市販品の分析を行い、分析値（2015）に基づき決定した。

新たに収載した「お好み焼き用」は薄力粉、砂糖、ベーキングパウダー、卵末、粉乳、調味料を原料とした製品であり、山芋、昆布、かつお、えび、いか等を加える場合がある。成分値は、分析値（2015）に基づき決定した。

新たに収載した「から揚げ用」は薄力粉、片栗粉、ベーキングパウダー、油脂、糖類、粉乳、食塩、調味料、香辛料等を原料とした製品であり、加工でん粉を加える場合もある。粉をそのまま食品につける製品と粉を水に溶いて衣にする製品がある。前者はベーキングパウダーを加えない製品である。成分値は、分析値（2015）に基づき決定した。

なお、これらの食品は、加熱調理に伴い二酸化炭素等が発生するので、原材料中のベーキングパウダー量<sup>4)</sup>に基づき計算し、本表備考欄に記した。したがって、この量を一般成分に加えると各々100 gになる。

#### [パン類]

- 01026 食パン
- 01028 コッペパン
- 01030 乾パン
- 01031 フランスパン
- 01032 ライ麦パン
- 01033 ぶどうパン
- 01034 ロールパン
- 01035 クロワッサン
- 01036 イングリッシュマフィン
- 01037 ナン
- 01148 ベーグル

[パン類]については、基本的な原材料配合割合（別表）に基づいた市販品を選定し、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。成分値は、「イングリッシュマフィン」は市販品の、「ナン」は焼いたものを冷凍した市販品のそれぞれ分析値に基づき決定した。なお、パン類は、原材料の配合割合が変わるとそれに伴いエネルギー及び各成分値も変動する。使用する油脂の種類とその割合の影響は大きい。

新たに収載した「ベーグル」は、小麦強力粉に水及び食塩を加えて練り合わせ、酵母で発酵させた後、リング状に成型し、ゆでてから焼成したものである。油脂、牛乳、卵などを加えないので、通常のパンより低カロリー、低脂肪であり、たんぱく質は多い。成分値は、分析値（2015）に基づき決定した。

なお、菓子パン類（「揚げパン」、「あんパン」、「あんパン、薄皮タイプ」、「カレーパン」、「クリームパン」、「クリームパン、薄皮タイプ」、「ジャムパン」、「チョココロネ」、「チョコパン、薄皮タイプ」、「メロンパン」）、「デニッシュペストリー」、「イーストドーナッツ」及び「ケーキドーナッツ」は、菓子類に収載した。

別表 パン類の原料配合割合

		食パン	コッペパン	フランスパン	ライ麦パン	ぶどうパン	ロールパン	クロワッサン
原料粉	小麦粉	強力1等 100	強力1等 100	中力1等 100	強力1等 50	強力1等 100	強力1等 100	強力1等 100
	ライ麦粉				50			
酵母		2	2	1	1.8	3	2.5	3
食塩		2	2	2	1.8	1.8	1.8	2
砂糖（上白糖）		4	4			10	6	8
ショートニング		4	4		4	6		
マーガリン							12	50
バター							3	6
脱脂粉乳		2	3			2	2	
牛乳								10
鶏卵（全卵）							5	
干しぶどう						40		
モルトシロップ				0.5				
粉末状小麦たんぱく					2			

（注）配合は原料粉100に対する割合である。

〔うどん・そうめん類〕

－うどん

－01038 生

－01039 ゆで

－干しうどん

－01041 乾

－01042 ゆで

－そうめん・ひやむぎ

－01043 乾

－01044 ゆで

－手延そうめん・手延ひやむぎ

－01045 乾

－01046 ゆで

〔うどん・そうめん類〕は基本的には小麦粉に食塩水を加えて捏（こ）ね、せん切りしたものである。各食品の成分値は、分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。「手延そうめん・手延ひやむぎ」の「乾」のヨウ素、セレン、クロム、モリブデン及びビオチンの成分値は、分析値（2015）に基づき決定した。

「手延そうめん・手延ひやむぎ」は、普通の「そうめん・ひやむぎ」とその製法が異なり、麺

紐(めんひも)の表面に植物油を塗付し、よりをかけながら順次引き延ばして丸棒状のめんとし、乾燥したもので、製めん工程において熟成が行われたものである。「そうめん」と「ひやむぎ」は、形状に相違があるものの、その原料小麦粉の種類はほとんど変わらないので、成分値は一括して示した。

#### [中華めん類]

- －中華めん
  - －01047 生
  - －01048 ゆで
- －01049 蒸し中華めん
- －干し中華めん
  - －01050 乾
  - －01051 ゆで
- －沖縄そば
  - －01052 生
  - －01053 ゆで
- －干し沖縄そば
  - －01054 乾
  - －01055 ゆで

[中華めん類]は、かん水を使用して製めんしたものである。各食品の成分値は、分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

「中華めん」の「生」及び「ゆで」のリンの再分析を行い、分析値(2015)、分析値、四訂成分表成分値及び成分変化率に基づき成分値を決定した。

「蒸し中華めん」は、焼きそば用のものである。

「沖縄そば」は、沖縄めんともいわれ、主として沖縄地方で利用されるが、灰汁(あく)あるいはかん水を用いて製めんした「中華めん」と同系統のめん類である。

#### [即席めん類]

- －即席中華めん
  - －01056 油揚げ味付け
  - －01057 油揚げ
  - －01058 非油揚げ
- －中華スタイル即席カップめん
  - －01059 油揚げ
  - －01060 油揚げ、焼きそば
  - －01061 非油揚げ
- －和風スタイル即席カップめん
  - －01062 油揚げ

[即席めん類]は、「即席中華めん」、「中華スタイル即席カップめん」及び「和風スタイル即席カップめん」に分けた。「即席中華めん」は、「油揚げ味付け」、「油揚げ」及び「非油揚げ」の3区分、「中華スタイル即席カップめん」は、「油揚げ」、「油揚げ、焼きそば」及び「非油揚げ」

の3区分、「和風スタイル即席カップめん」は、「油揚げ」とした。また、添付調味料等を含む製品全体についての成分値を示した。各食品の成分値は、市販品の関係資料<sup>5)</sup>に基づき決定した。

#### [マカロニ・スパゲッティ類]

－マカロニ・スパゲッティ

－01063 乾

－01064 ゆで

－01149 生パスタ、生

マカロニ・スパゲッティは、マカロニとスパゲッティでそれぞれ形状に相違はみられるが、その原料小麦粉の種類はデュラムセモリナ100%であり、成分値は一括して示した。「乾」及び「ゆで」の成分値は、一般成分、ナトリウム及びマンガンは分析値（2015）に基づき、その他の成分は分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

なお、ゆでた場合にナトリウム量の値が高くなるが、これは主にゆでる時に添加する食塩に由来するものであり、添加する食塩量によって値が増減する（本成分表では、水に対し1.5%の食塩を添加）。

新たに収載した「生パスタ、生」は、デュラムセモリナ等の小麦粉を水でこね、金型から強い圧力で押し出したもので、乾燥工程を経ずに、そのままゆでて食するものを指す。成分値は、市販品の分析値（2015）に基づき決定した。

#### [ふ類]

－01065 生ふ

－焼きふ

－01066 釜焼きふ

－01067 板ふ

－01068 車ふ

[ふ類]の「生ふ」、「釜（かま）焼きふ」、「板ふ」及び「車ふ」の成分値は、市販品の分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

「生ふ」は、小麦粉を食塩水と練って生地を作り、袋に入れて水中で揉み、でん粉を洗い流した後に残ったグルテンを蒸したものである。

「釜焼きふ」は、成分表2010の「観世ふ」を名称変更したもので、小町ふ等の名称で流通している商品が含まれる。

「板ふ」は、薄く板状に伸ばした生地を直火で焼いたものであり、「車ふ」は、竹輪のように、金属棒に麩（ふ）の生地を巻いて、回転させながら直火焼きする工程を繰り返し、層状にしたものである。

「車ふ」、「板ふ」が直火焼きであるのに対し、「釜焼きふ」に含まれる小町ふ、切ふ、おつゆふ等は、鋳物釜や鉄板釜等に入れて焼く平釜焼きの製品であり、同じく「釜焼きふ」に含まれる花ふや松茸ふは、型釜焼きの製品である。

#### [その他]

－01070 小麦はいが

－小麦たんぱく

－01071 粉末状

- －01072 粒状
- －01073 ペースト状
- －01074 ぎょうざの皮
- －01075 しゅうまいの皮
- －01076 ピザ生地
- －01069 ちくわぶ
- －パン粉
  - －01077 生
  - －01078 半生
  - －01079 乾燥
- －01150 冷めん、生

「小麦はいが」の成分値は、分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

「小麦たんぱく」は、小麦粉から分離したグルテン製品で、乳化性、保湿性、結着性、咀嚼性改良等の機能をもつことから、畜肉加工品、水産練り製品、製菓、製パン等に利用されている。「粉末状」のほかに「粒状」、「ペースト状」を収載した。「粉末状」は分析値及び四訂成分表成分値、「粒状」及び「ペースト状」は関係資料<sup>6)</sup>に基づき決定した。

「ぎょうざの皮」は強力粉1等、「しゅうまいの皮」は強力粉1等と中力粉1等を等量に配合した製品を試料とした。成分値は、それぞれ市販品の分析値及び原料の小麦粉の成分値に基づき計算により決定した。

「ピザ生地」は、パン生地をピザ用に薄く円形に延ばしたものである。成分表2010の「ピザクラスト」を名称変更した。成分値は、冷凍市販品の分析値に基づき決定した。

「ちくわぶ」は、成分表2010の「竹輪ふ」を名称変更し、分類も〔ふ類〕から〔その他〕に変更した。強力粉に水と少量の食塩を加えて練り上げ、これを切り分けて何度も引き延ばした生地を寝かせた後、生地を巻き付けては引き延ばし、型に入れて25分ほど高温でゆで、型から抜いて吸水・軟化させて製品とする。成分値は、市販品の分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

「パン粉」は、「乾燥」のほか、「生」及び「半生」を収載した。「生」の成分値は、分析値に基づき決定し、「半生」及び「乾燥」の成分値は、「生」の成分値に基づき計算により決定した。新たに収載した「冷めん」は、小麦粉と片栗粉を食塩と水で練り合わせた生地を高い圧力で金型の細孔から押し出して製造するコシの強いめんである。成分値は、市販品の分析値（2015）に基づき決定した。なお、関西地方では冷やし中華を「冷めん」と呼ぶことがある。

## こめ<米>

### [水稻穀粒]

- －01080 玄米
- －01081 半つき米
- －01082 七分つき米
- －01083 精白米、うるち米
- －01151 精白米、もち米
- －01152 精白米、インディカ米



－01084 はいが精米

－01153 発芽玄米

「こめ」は、うるち米ともち米があり、特に記載がない場合には、米飯やせんべい等に用いられるうるち米の成分値を収載した。

〔水稻穀粒〕は、生産量の多い品種で代表的な産地の「玄米」を用いて、「半つき米」、「七分つき米」及び「精白米」を調製し試料とした。精白歩留りは、「半つき米」94.7～96.1%、「七分つき米」92.1～93.9%及び「精白米」90.4～91.0%である。

〔水稻穀粒〕の水分については、成分表2010では15.5%を用いていたが、近年の流通実態にあわせて14.9%に変更し、これに伴って各成分の再計算を行った。

「はいが精米」は、胚芽残存率が80%以上のものであり、市販品を用いた。「玄米」、「精白米」及び「はいが精米」の成分値は、分析値及び関係資料<sup>7)</sup>に基づき決定した。

「半つき米」及び「七分つき米」の成分値は、「玄米」の成分値及び四訂成分表の玄米からの成分変化率に基づき決定した。

なお、「精白米」については、成分表2010では、うるち米、もち米、インディカ米を一括したものとして収載していたが、分析値（2015及び五訂）に基づき、細分化して収載した。

新たに収載した「もち米」は、でん粉がアミロースを含まず、糊（こ）化温度が低く、おこわ、赤飯、もち、あらねなどの原料として用いられる。成分値は、一般成分、無機質、ビタミンB<sub>1</sub>、ビタミンB<sub>2</sub>及びナイアシンについては分析値（2015）に基づき、トコフェロール、ビタミンB<sub>6</sub>、葉酸、パントテン酸、ビオチン及び食物繊維については〔水稻穀粒〕の「うるち米」の分析値から推計により決定した。

新たに収載した「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。成分値は、分析値（2015）に基づき決定した。

新たに収載した「発芽玄米」は、玄米を水又は温湯に浸漬することでわずかに発芽させた後に加熱殺菌したもので、成分値は、分析値（2015）に基づき決定した。

#### 〔水稻めし〕

－01085 玄米

－01086 半つき米

－01087 七分つき米

－01088 精白米、うるち米

－01154 精白米、もち米

－01089 はいが精米

－01155 発芽玄米

〔水稻めし〕の「玄米」及び「精白米」の成分値は、分析値に基づき決定した。

「半つき米」、「七分つき米」及び「はいが精米」の成分値は、分析値及び四訂成分表成分値の成分変化率に基づき計算により決定した。

「精白米」は、成分表2010では、うるち米ともち米を一括した値として収載していたが、分析値（2015）及び分析値に基づき細分化した。炊飯は、IHジャー炊飯器で行った。とぎ方、加水量の詳細は「表16 調理方法の概要」に、重量変化率は「表15 重量変化率」に示した。重量変化

率が成分表と異なる場合は、めしの成分量が異なる。

新たに収載した「もち米」は、通常の炊飯では軟らかくなりすぎるので、蒸気処理によりおこわや赤飯を作ることが多い。近年では、家庭用炊飯器でこれらを炊飯することが可能になり利用されている。成分値は、一般成分、無機質、ビタミンB<sub>1</sub>、ビタミンB<sub>2</sub>及びナイアシンについては分析値（2015）に基づき、トコフェロール、ビタミンB<sub>6</sub>、葉酸、パントテン酸、ビオチン及び食物繊維については〔水稻穀粒〕の「うるち米」の分析値から推計により決定した。

新たに収載した「発芽玄米」は、玄米を水又は温湯に浸漬することでわずかに発芽させた後に加熱殺菌したもので、発芽過程で玄米より軟化し、 $\gamma$ -アミノ酪酸の増加等のアミノ酸組成の変化等、成分組成が通常の玄米と相違している。このため、成分値は、市販品の分析値（2015）に基づき決定した。

なお、水稻めしの「水分値」は、四訂成分表では65%であった。この水分は炊飯直後に米飯を密封して冷却して測定した値であるが、現在は炊飯器の構造が変わって水蒸気を逃がすようになっており、実際に摂食する米飯の水分値は60%程度になっていること<sup>8)9)</sup>、良食味米品種が増えて米の質が変わり、炊飯時の吸水量が減ってきたことから、五訂成分表から分析値に基づき60%としている。

#### 〔水稻全かゆ〕

- －01090 玄米
- －01091 半つき米
- －01092 七分つき米
- －01093 精白米

#### 〔水稻五分かゆ〕

- －01094 玄米
- －01095 半つき米
- －01096 七分つき米
- －01097 精白米

#### 〔水稻おもゆ〕

- －01098 玄米
- －01099 半つき米
- －01100 七分つき米
- －01101 精白米

〔水稻全かゆ〕、〔水稻五分かゆ〕及び〔水稻おもゆ〕の「玄米」、「半つき米」及び「七分つき米」の成分値は、〔水稻穀粒〕及び〔水稻めし〕の「玄米」、「半つき米」及び「七分つき米」のそれぞれの成分値と、四訂成分表成分値及び文献値<sup>10)11)</sup>に基づき計算により決定した。

〔水稻全かゆ〕、〔水稻五分かゆ〕及び〔水稻おもゆ〕の「精白米」の成分値は、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン及びビオチンは分析値に基づき、それら以外は分析値、四訂成分表成分値及び文献値<sup>10)11)</sup>に基づき計算により決定した。

〔水稻全かゆ〕、〔水稻五分かゆ〕及び〔水稻おもゆ〕に含まれる〔水稻穀粒〕の相当量は、それぞれ、20 g、10 g及び6 gである。

#### 〔陸稻穀粒〕

- 01102 玄米
- 01103 半つき米
- 01104 七分つき米
- 01105 精白米

〔陸稲めし〕

- 01106 玄米
- 01107 半つき米
- 01108 七分つき米
- 01109 精白米

〔陸稲穀粒〕及び〔陸稲めし〕の「玄米」、「半つき米」、「七分つき米」及び「精白米」については、四訂成分表作成の際に検討がなされて、たんぱく質及び炭水化物以外の成分値については〔水稻〕と同じ値とされている。本編においてもその考え方を踏襲し、たんぱく質のみ四訂成分表成分値を用い、炭水化物以外の成分値は〔水稻〕と同じ値とした。なお、〔陸稲穀粒〕の水分についても〔水稻〕と同じ値として14.9%に変更し、これに伴って各成分の再計算を行った。

〔うるち米製品〕

- 01110 アルファ化米、一般用
- 01156 アルファ化米、学校給食用強化品
- 01111 おにぎり
- 01112 焼きおにぎり
- 01113 きりたんぼ
- 01114 上新粉
- 01157 玄米粉
- 01158 米粉
- 01159 米粉パン
- 01160 米粉めん
- 01115 ビーフン
- 01116 米こうじ

「アルファ化米、一般用」の成分値は、新たに市販品の分析を行い、市販品の分析値（2015）に基づき決定した。「アルファ化米、学校給食用強化品」は、ビタミンB<sub>1</sub>を添加した製品であり、成分表2010では備考欄にビタミンB<sub>1</sub>の成分値を収載していたが、新たに本表に収載した。ビタミンB<sub>1</sub>以外の成分値は、「アルファ化米」と同じ値とした。

「おにぎり」の成分値は、市販品の文献値<sup>12)~14)</sup>及び〔水稻めし〕の「精白米、うるち米」と「食塩」の成分値に基づきそれぞれ計算により決定した。

「焼きおにぎり」の成分値は、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン及びビオチンは分析値に基づき、それら以外は市販品の文献値<sup>12)~14)</sup>及び〔水稻めし〕の「精白米、うるち米」と「こいくちしょうゆ」の成分値に基づきそれぞれ計算により決定した。

「きりたんぼ」は秋田地方で米飯をこねて竹輪のようにして焼いてつくられる食品で、成分値は、〔水稻めし〕の「精白米」の成分値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

「上新粉」、「ビーフン」及び「米こうじ」の成分値は、分析値及び四訂成分表成分値に基づき

決定した。

新たに収載した「玄米粉」は、玄米を焙煎し、粉碎したもので、成分値は、市販品の分析値（2015）に基づき決定した。

新たに収載した「米粉」は、精白米を粉碎したもので、成分値は、市販品の分析値（2015）に基づき決定した。

新たに収載した「米粉パン」は、精白米を酵母で発酵させてパンとしたもので、成分値は小麦粉や小麦グルテンを含んでいない市販品の分析値（2015）に基づき決定した。

新たに収載した「米粉めん」は、精白米を食塩及び水と混捏（こんねつ）して生地を調製し、めん帯を切り出して製めんするか、あるいは金型のノズルから押し出して製めんしたものである。最近、我が国において生産と需要が増加している。成分値は、市販品の分析値（2015）に基づき決定した。

#### [もち米製品]

－01117 もち

－01118 赤飯

－01119 あくまき

－01120 白玉粉

－01121 道明寺粉

「もち」の成分値は、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン及びビオチンは分析値に基づき、それら以外は「水稲めし」の「精白米、もち米」の成分値に基づき計算により決定した。

「赤飯」の成分値は、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン及びビオチンは分析値に基づき、それら以外は原材料配合割合をもち米100、ささげ10とし、それらの調理後の成分値から計算により決定した。

「あくまき」は、鹿児島地方に伝わるちまき的一种であり、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。

「白玉粉」の成分値は、分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

「道明寺粉」は、菓子種として使用される。成分値は、分析値に基づき決定した。

#### [その他]

－01161 米ぬか

新たに収載した「米ぬか」は、国内の主要品種の玄米を調湿した後、摩擦式精米機を用いて精白して調製した際の副産物である。成分値は、分析値（2015）に基づき決定した。

#### そば<蕎麦>

－そば粉

－01122 全層粉

－01123 内層粉

－01124 中層粉

－01125 表層粉

－01126 そば米

－そば

－01127 生

- 01128 ゆで
- 干しそば
- 01129 乾
- 01130 ゆで

「そば粉」は、脱殻した丸抜きを製粉工程で粉砕とふるい分けを繰り返して製粉される。製粉では「内層粉」（一番粉、主として内層部）、「中層粉」（二番粉、主として中層部）及び「表層粉」（三番粉、主として表層部）にふるい分けされ、用途に応じて混合して使用されるので、ふるい分けしていない「全層粉」とともにこれらを分けて収載した。なお、試料のそば粉は、同一来歴の玄穀を製粉して、「内層粉」、「中層粉」、「表層粉」並びに「全層粉」を調製したものである。「全層粉」は丸抜き対比で歩留りが90%程度である。これら「そば粉」の成分値は、分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

「そば米（まい）」は、そばごめ、むきそばとも呼ばれ、玄穀をゆでた後、乾燥して殻を除去したものである。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。

「そば」（そば切り）及び「干しそば」の成分値は、分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

#### とうもろこし<玉蜀黍>

- 01131 玄穀、黄色種
- 01162 玄穀、白色種
- 01132 コーンミール、黄色種
- 01163 コーンミール、白色種
- 01133 コーングリッツ、黄色種
- 01164 コーングリッツ、白色種
- 01134 コーンフラワー、黄色種
- 01165 コーンフラワー、白色種
- ジャイアントコーン
- 01135 フライ、味付け
- 01136 ポップコーン
- 01137 コーンフレーク

「とうもろこし」は、完熟種子を利用する場合と未熟種子を利用する場合とがある。各食品の「白色種」と「黄色種」は、ビタミンAの含有量が大きく異なることから、成分表2010では「黄色種」の $\alpha$ -カロテン及び $\beta$ -カロテンの成分値を表中に収載し、「白色種」の成分値は備考欄に記載していたが、本成分表では、新たに本表にそれぞれを分けて収載した。「白色種」のビタミンA以外の成分値は、「黄色種」と同じ値とした。

「玄穀」は、とうもろこしの完熟種子であり、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。黄色種未熟種子については野菜類に収載した。

「コーンミール」は、玄穀粒の胚芽を除き粉砕したものである。「コーングリッツ」は、玄穀粒を粗砕し、表皮、胚芽を除き粉砕、ふるい分けしたもので、その製造工程中に生ずる胚乳の粉質部が「コーンフラワー」である。これらの成分値は、分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

「ジャイアントコーン」の「フライ、味付け」は、ペルー産の大粒種を原料としたもので、成分値は、分析値に基づき決定した。

「ポップコーン」は、ポップ（爆裂）種に油、食塩を加えて加熱し爆裂させたもので、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。

「コーンフレーク」は、粗砕コーングリッツに調味液を加え加圧加熱し、半乾燥のものをローラーでフレーク状として乾燥、焙（ばい）焼したもので、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。

#### はとむぎ<蕒苡>

－01138 精白粒

「精白粒」の成分値は、分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

#### ひえ<稗>

－01139 精白粒

「精白粒」の成分値は、今回再分析及び追加分析を行い、水分は分析値（2015）、分析値及び四訂成分表成分値に基づき、ナトリウムは分析値（2015）及び四訂成分表成分値に基づき、たんぱく質、脂質、ビタミンB<sub>1</sub>、ビタミンB<sub>2</sub>及びナイアシンは分析値（2015）に基づき、それら以外は分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

#### もろこし<蜀黍>

－01140 玄穀

－01141 精白粒

「玄穀」及び「精白粒」の成分値は、分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

#### ライむぎ<ライ麦>

－01142 全粒粉

－01143 ライ麦粉

「全粒粉」及び「ライ麦粉」の成分値は、分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。

#### 穀類混合品

－01166 五穀

新たに収載した「五穀」は、米、大麦、あわ、ひえ、きび等の5種類の穀類を含むもので、市販品の分析値（2015）に基づき決定した。

#### 参考文献

- 1) 生めん類の表示に関する公正競争規約：昭和51年公正取引委員会告示第13号
- 2) 全国精麦工業協同組合連合会：分析結果資料（未公表）
- 3) 農産物規格規程：平成13年農林水産省告示第244号
- 4) 日本プレミックス協会：資料（2015）
- 5) （社）日本即席食品工業協会：分析結果資料（未公表）

- 6) (社) 日本植物蛋白食品協会：分析結果資料（未公表）
- 7) 食糧庁総務部検査課：部内資料（未公表）
- 8) 平宏和・渡邊智子：平成10年度科学技術庁科学技術振興調整費（科学技術総合研究委託費）食品成分表書誌データ等に関する研究．平成10年度研究成果報告書．資源協会（1999）
- 9) 渡邊智子・鈴木亜夕帆・土橋昇・平宏和：一般家庭で調理された米飯の水分及びたんぱく質含量の現状．第46回日本栄養改善学会，福島（1999）
- 10) 渡邊智子・高居百合子：病院給食におけるおかゆとおもゆの栄養価．千葉県立衛生短期大学紀要．5(2), p. 37-42（1987）
- 11) 渡邊智子・瀬尾清子・小松崎栄子・梅沢幸乃・堀田博子・蒲生香代子・高居百合子：病院における治療食の栄養価（第1報）おかゆについて．千葉県立衛生短期大学紀要．7(1), p. 19-26（1988）
- 12) 香川芳子監修：改訂第7版会社別製品加工食品成分表（女子栄養大学出版部）（1995）
- 13) 田中武彦監修：常用量による市販食品成分早見表（医歯薬出版株式会社）（1993）
- 14) 田中恵美子・渡邊智子：市販米飯類水分含量および色調の調査．千葉県立衛生短期大学紀要．15(1), p. 35-39（1996）