

雑豆に関する日本食品標準成分表(8訂)について

(公財)日本豆類協会

1. 改訂の概要

日本食品標準成分表は、食品成分に関する唯一の公的データであり、給食・調理現場等での栄養管理・指導、個人の食事管理や加工食品の表示等における参考資料として、また教育、研究、行政分野での基礎資料として幅広く活用されています。

このたび、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を5年ぶりに改訂したことを公表しました(2020年12月)。今般の改訂では、調理済み食品の情報の充実、エネルギー計算方法の変更など全面改訂が行われ、収載食品数も従来の2191食品から2478食品への増加となりました。

改訂内容を詳しく見てみますと、

- (1) 個人の食生活や施設給食の変化から需要が増大している、冷凍、チルド、レトルトの状態での流通する食品(惣菜、Ready to Eatなど)について、「調理済み流通食品」の食品群を設け、大手事業者の原材料配合割合から算出した成分値を収載するとともに、素材からの重量や成分の変化についての情報を収載すること、
 - (2) 糖質やエネルギー(カロリー)による食事管理に対応するため、従来の炭水化物を「利用可能炭水化物(でん粉と単糖・二糖類)」と「食物繊維・糖アルコール」に分けるとともに、成分表2010から蓄積を図ってきた、アミノ酸、脂肪酸組成とともに、利用可能炭水化物、食物繊維等の成分値に基づくエネルギー計算を行い、食品のエネルギー値の確からしさを向上すること、
 - (3) 2016(平成28)年以降取り組んできた毎年の「追補」による原材料的食品等の成分値変更について、成分値を計算で求める他の収載食品に反映させ、全体の整合を図ること、
- となっています。

2. 雑豆に関する改訂の概要

1) 「あずき」試料の追加

「あずき」の試料としては従来から、「全粒乾」、「全粒ゆで」、「ゆで小豆缶詰」及び「あん」の4種類があり、「あん」はさらに「こしあん」、「さらしあん」及び「つぶしあん」の3つに分けられていましたが、今回の改訂では「こしあん」がさらに「こし生あん」、「こし練りあん（並あん）」、「こし練りあん（中割りあん）」及び「こし練りあん（もなかあん）」の4つに分けられることとなりました。

なお、「こし練りあん」とは「こし生あん」に砂糖等を加えて練り上げたものであり、砂糖の配合割合により3種類に大別できます。

具体的には、

- 並あん：こし生あん100、砂糖（上白糖）70、水あめ7
- 中割りあん：こし生あん100、砂糖（上白糖）85、水あめ7
- もなかあん：こし生あん100、砂糖（上白糖）100、水あめ7

となっています。

一方、「全粒乾」、「全粒ゆで」は国産及び中国産あずきを試料としていて、「ゆで小豆缶詰」については、市販品の内容物全量を試料としています。また、製あんに種皮を除いたものをこしあんと呼び、種皮を除かないものをつぶしあん（つぶあん）と呼んでいます。

なお、つぶしあん（つぶあん）は国産あずき及び砂糖を原料としたものであり、「こし生あん」と「さらしあん（乾燥あん）」は、国産及び輸入あずきを原料としたものです。

2) 「やぶまめ」の追加

今回の改訂で新たに分析対象として加わった豆類としては、「やぶまめ」が挙げられます。これは、ヤブマメ属に属し、北海道から九州、朝鮮から中国に見られるツル性の一年生草本です。豆果は地上と地中にできますが、8訂で分析対象としたものは地中果であり、アイヌ民族が伝統的に食用としてきたものです。なお、地上果は従来から食用とはされていません。

