（改正後全文）　　最終改正　平成30年７月10日消食表第375号

# 食品表示基準について

## （総則関係）

1　適用範囲について

（１）　食品表示法における「販売」について

食品表示法（平成25年法律第70号）における「販売」については、たとい無償の譲渡であっても、不特定又は多数の者に対して食品を譲渡する場合は、販売と同等の規制を課すことが適当であるため、不特定又は多数の者に対する販売以外の譲渡を含む概念としている（同法第１条）。したがって、食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）においても、「販売」とは有償での譲渡及び不特定又は多数の者に対する無償での譲渡を意味することになり、者と者の間で食品の所有権の移転が行われるか否かが、「販売」行為を行っているか否かの境界となる。

（２）　栄養成分表示について

栄養成分表示をすることにより、健康で栄養バランスがとれた食生活を営むことの重要性を消費者自らが意識し、商品選択に役立てることで適切な食生活を実践する契機となる効果が期待されること、国際的にもコーデックス委員会において「栄養表示に関するガイドライン」（CAC/GL 2-1985）の見直しがなされ、原則、あらかじめ包装された食品の栄養表示を義務とすべき旨が追記されたこと等を踏まえ、原則として、全ての一般用加工食品及び一般用の添加物に栄養成分表示を義務付ける。

なお、店頭で表示されるポップやポスターなど、食品の容器包装以外のものに栄養表示する場合は、食品表示基準は適用されない。

（３）　加工食品の原料原産地表示について

消費者の自主的かつ合理的な選択機会の確保に資するよう、可能な限り産地情報を充実することが望ましいという観点を基本とし、原則国内で製造した全ての加工食品について、使用した原材料に占める重量の割合が最も高い原材料に原産地の表示を義務付ける。また、食品表示基準に基づく表示方法は、当該原材料に占める重量の割合の高いものから順に原料原産地を表示する「国別重量順表示」を原則とし、それが可能でない場合についても、消費者の誤認を招かないよう、消費者の選択に資する一定の有用な情報が必ず表示される制度とした。

（４）　試験検査の業務管理の実施について

「別添　栄養成分等の分析方法等」、「別添　アレルゲンを含む食品の検査方法」及び「別添　安全性審査済みの遺伝子組換え食品の検査方法」に係る食品表示法第８条の規定に基づく試験検査については、その信頼性を確保する観点から、食

品衛生検査施設（食品衛生法（昭和22年法律第233号）第29条に規定する検査施設をいう。）における検査等の業務管理に関する通知である「食品衛生検査施設における検査等の業務管理について」（平成９年１月16日衛食第８号厚生省生活衛生局食品保健課長通知）の別紙「食品衛生検査施設における検査等の業務管理要領」及び「食品衛生検査施設等における検査等の業務の管理の実施について」（平成９年４月１日衛食第117号厚生省生活衛生局食品保健課長通知）の別添「精度管理の一般ガイドライン」に準拠した適切な業務管理を実施すること。

なお、個別の試験検査の実施において、特に留意すべき事項がある場合には、必要に応じて別途通知するので適宜参照すること。

（５）　その他

特別用途食品の表示事項等については、食品表示基準及び本通知のほか、健康増進法に規定する特別用途表示の許可等に関する内閣府令（平成21年内閣府令第57号）、特別用途食品の表示許可等について（平成28年３月31日消食表第221号消費者庁次長通知）及び特定保健用食品の表示許可等について（平成26年10月30日消食表第259号消費者庁次長通知）を確認すること。

２　定義

（１）　加工食品

①　食品表示基準別表第19に掲げる「冷凍食品」には、果物、生鮮野菜、生鮮魚介類（切り身又はむき身にした魚介類は除く。）、食肉及びアイスクリーム類は含まない。

②　ブランチングした野菜等を凍結させたものであって容器包装に入れられたものは、食品表示基準別表第19に掲げる冷凍食品として取り扱うものとする。なお、ブランチングした食品は、凍結させる直前に加熱されたものではない。

（２）　賞味期限

賞味期限の定義について、「ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする」は、期限を超過した食品を摂取した場合においても、必ずしも衛生上の危害が生じるわけではないことを明確にする趣旨である。すなわち、食品資源の有効活用の観点から、消費者に対する啓発の意味も含めて記載されたものである。

（３）　栄養機能食品

カリウムについては、正常な血圧を保つのに必要な栄養成分である一方、腎障害を有する場合等には積極的摂取を避けるべきものである。錠剤、カプセル剤の他、濃縮加工されている粉末剤や液剤等については、カリウムの過剰摂取につながる可能性が否定できないことから、これらの形状の加工食品に機能を表示することを認めないこととしている。

（４）　栄養素等表示基準値

栄養素等表示基準値とは、表示を目的として、食事摂取基準の基準値を日本人の人口に基づき加重平均したものであり、必ずしも個人が目指すべき１日当たりの栄養素等摂取量を示すものではない。

栄養素等表示基準値のうち、食物繊維、ナトリウム及びカリウムは、生活習慣病予防のための指標である目標量を基に算出された値であり、食物繊維及びカリウムは積極摂取が、ナトリウムは過剰摂取の回避が望まれるという意味合いがある。

（５）　機能性表示食品

別添　機能性表示食品を参照

**（加工食品）**

１　義務表示事項

（１）　名称

①　食品の名称については、その内容を的確に表現し、かつ、社会通念上既に一般化したものを表示すること。

②　名称中に主要原材料名を冠する場合は、主要原材料と一致しなければならない。

③　名称に冠すべき主要な原材料を２種以上混合している場合には、１種類の原材料名のみを冠することは認めない。

④　新製品等で業界内にあっても､いまだ名称が広く通用しない食品にあっては、どのような内容の食品であるかを社会通念上判断できるものであれば、それを名称と認める。

⑤　珍味等のように魚介類加工品、菓子、つくだ煮、その他広範の区分にまたがる食品にあっては、「珍味」のみでは食品の内容を適切に表わさないので名称とは認めない。この場合、「珍味たこくん製」等と必ず食品の内容を適切に表わす具体的な名称を表示する。

ただし、それらを複合したいわゆる「おつまみ」等にあっては、固有の名称もなく、食品の区分も不可能なものに限っては「珍味」の名称を認める。

⑥　①から⑤までに関わらず、食品表示基準別表第４において別途、名称の表示方法が規定されている食品については、これらの規定に従い表示すること。

（２）　保存の方法

①　食品衛生法第11条第１項の規定により保存の方法の基準が定められている食品にあっては、保存基準摂氏10度以下の場合「保存温度10℃以下」、「４℃以下で保存」などのようにその基準に合う保存の方法を表示すること。

　また、即席めん類（即席めんのうち生タイプ即席めん以外のものをいう。）の保存基準に合う保存方法の表示は、例えば、「直射日光を避けて保存すること」、「直射日光に当てないこと」等その趣旨が十分に表現されているものであれば差し支えないものであること。

　これらの表示は流通、家庭等において可能な保存の方法を表示すること。

②　食品衛生法第11条第１項の規定により保存の方法の基準が定められていない食品にあっても、「保存温度　10℃以下」、「４℃以下で保存」などのように、保存の方法の表示を具体的かつ平易な用語をもって表示すること。

③　製造又は加工後流通段階で適切に保存方法を変更したものであって、消費期限又は賞味期限の表示の期限の変更が必要となる場合には、改めて適切に消費期限又は賞味期限及び保存の方法の表示がなされること。

（３）　消費期限又は賞味期限

①　消費期限又は賞味期限については、食品の特性等を十分に考慮した上で、客観的な試験・検査を行い、科学的・合理的に設定すること。

②　消費期限を表示する食品等にあっては、消費期限を過ぎた場合、衛生上の危害が発生するおそれもあることから、消費期限を過ぎた食品等の販売を厳に慎むこと。

③　賞味期限を年月で表示する食品は、ロット番号を表示する等により、製造日が特定できるような措置を講ずること。

④　消費期限又は賞味期限（以下「期限」という。）である旨の文字を冠したその年月日の表示（以下「期限表示」という。）は、当該期限であることが明らかに分かるように、年月日の前に当該期限である旨の文字を表示する。

　ただし、この表示が困難と認められる場合には、当該期限である旨の文字を年月日の上下若しくは後ろ等に近接して表示し、又は「消費期限○○に記載」等表示箇所を指定する方法で、年月日を単独で表示しても差し支えない。なお、年月日を単独で表示する場合においては、特に当該年月日の前後又は上下に期限表示以外の日付を併記するなどの期限表示を不明確にする表示は行ってはならない。

　また、製造又は加工の日から賞味期限までの期間が３か月を超えるものであって切れ欠き方式（ビールにおいて従来から行われているようなラベル周辺に年月の部位に切れ込みを入れて日付を表示する方式）で賞味期限を表示する場

合にあっては、ラベルに「賞味期限はラベル周辺部に切れ欠き方式で記載」と表示することにより賞味期限を表示しても差し支えない。

⑤　期限表示は、「消費期限　平成27年４月１日」、「賞味期限　27．４．１」、「消費期限　27．04．01」、「賞味期限　2015年４月１日」、「消費期限　15．４．１」、「賞味期限　15．04．01」のように表示すること。ただし、これらの表示が困難と認められる場合は「消費期限　270401」、「賞味期限　２０１５０４０１」、「賞味期限　150401」と年、月、日をそれぞれ２桁（西暦年の場合は４桁又は末尾２桁）とする６桁又は８桁で表示しても差し支えない。

⑥　弁当の類にあっては、必要に応じて時間まで表示するよう指導されたい。

⑦　ロット番号、工場記号、その他の記号を期限表示に併記する場合にあっては、次の例に示すように期限表示が明らかに分かるように表示することとし、期限表示について「150401」と年、月、日をそれぞれ２桁とする６桁での表示を行いつつ、ロット番号「A63」を併記するなどのように期限表示を不明確にする表示は行ってはならない。

（例）　「消費期限　平成27年４月１日A63」
　　「賞味期限　27．04．01 ＬＯＴ A63」
　　「賞味期限　15．４．１／A63」

⑧　クリーム、発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料のうち、紙で密栓した容器包装に入れられたものであって紙のふたに表示を行う場合は、ふたの表示面積から判断して期限の文字を表示することが不可能な場合に限り、期限の文字は、当該ふた部分を覆う透明な合成樹脂に表示して差し支えない。
　なお、この場合、中のふたにされた表示が見えにくくならないようにすること。

（４）　添加物

①　物質名表示関係

ア　食品に含まれる添加物については、栄養強化の目的で使用した添加物、加工助剤及びキャリーオーバーを除き、全て当該添加物を含む旨（以下「物質名」という。）を表示するものであること。
　また、物質名の表示は、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号。以下「規則」という。）別表第１に掲げる添加物（食品表示基準別表第８に掲げるものを除く。）については、規則別表第１に掲げる名称により行うこと。

イ　物質名の表示において、「含有」、「使用」、「含む」、「添加」等の文字を併記しなくとも差し支えない。

ウ　規則別表第１に掲げる添加物の物質名の表示において、規則別表第１に掲

げる名称のほかに一般に広く使用されている名称（簡略名又は類別名。以下「簡略名」という。）を用いることができる添加物及びその簡略名は、別添　添加物１－１に掲げる範囲であること。

また、同種の機能の添加物を併用する場合は、別添　添加物１－２に掲げる例示に従い簡略化した表示を用いても差し支えない。

エ　既存添加物名簿（平成８年厚生省告示第120号。以下「名簿」という。）に掲げる添加物（以下「既存添加物」という。）の物質名の表示は、名簿に掲げる名称又は別添　添加物２－１に掲げる品名（細分類の品名を含む。）により行うこと。

オ　食品衛生法第４条第３項に規定する天然香料（以下「天然香料」という。）の物質名の表示は、別添　添加物２－２に掲げる基原物質名又は別名により行うこと。

なお、天然香料の物質名表示にあっては、基原物質名又は別名に「香料」の文字を付すこと。

カ　一般に食品として飲食に供されている物であって添加物として使用されるもの（以下「一般飲食物添加物」という。）の物質名の表示は、別添　添加物２－３に掲げる品名（細分類の品名を含む。）により行うこと。

キ　別添　添加物２－２及び別添　添加物２－３に記載のない天然香料及び一般飲食物添加物の物質名の表示は、当該添加物であることが特定できる科学的に適切な名称をもって行うこと。

ク　規則別表第１に掲げる添加物以外の添加物について、物質名の表示に代えて使用できる簡略名は、別添　添加物２－１及び別添　添加物２－３の「簡略名又は類別名」（細分類の簡略名又は類別名を含む。）の項に示したこと。

なお、別添　添加物２－１及び別添　添加物２－３の用途欄に増粘安定剤と記載された多糖類を２種以上併用する場合には、簡略名として「増粘多糖類」を使用して差し支えない。

②　用途名表示関係

ア　規則別表第１に掲げる添加物のうち、食品表示基準別表第６の上欄に掲げるものとしての使用が主たる用途と考えられる添加物を、別添　添加物１－３に例示したこと。

また、規則別表第１に掲げる添加物以外の添加物にあって、食品表示基準別表第６の上欄に掲げる用途を目的として使用されるものの例は、別添　添加物２－１及び別添　添加物２－３の用途の項に掲げるものであること。

なお、上記以外のものであっても、食品表示基準別表第６の上欄に掲げるものとして使用される場合にあっては、当該添加物に係る用途名の併記が必要となること。

イ　当該添加物の使用において、食品表示基準別表第６の上欄に掲げるもののうち、重複した使用目的を有する場合には、主たる目的に係る用途名を表示すれば足りること。

ウ　食品表示基準別表第６の下欄に複数の用途名が掲げられているものについては、そのうちのいずれかを表示すること。

③　その他

ア　一括名の定義及び物質名の表示において一括名を用いることができる添加物の範囲は、別添　添加物１－４のとおりであること。

イ　加工助剤又はキャリーオーバーに該当するか否かについては、食品表示基準第３条第１項の表の添加物の項の１に示した定義に照らし、当該添加物の使用基準、使用実態等に即して個別に判断されるものであること。

ウ　微粒二酸化ケイ素をろ過助剤の目的以外で食品に使用する場合にあっては、加工助剤には該当せず、食品への添加物表示は、物質名により行うこととなること。

エ　原材料に由来する添加物については、主要原材料か否かを問わず、食品表示基準第３条第１項の表の添加物の項の１にいうキャリーオーバーに該当する場合に表示が免除されるものであること。

オ　規則別表第１に掲げる添加物のうち栄養強化の目的で使用されたものと認められる添加物の範囲は、別添　添加物１－５のとおりであること。

　また、規則別表第１に掲げる以外の添加物であって、栄養強化の目的で使用されたものと認められる添加物の範囲は、別添　添加物２－１及び別添　添加物２－３の用途の項に「強化剤」として例示したこと。

　なお、これらの添加物を栄養強化以外の目的で使用する場合には、物質名の表示が必要であること。

カ　調製粉乳にあっては、栄養強化の目的で使用されたものであっても、従来どおり主要な混合物として表示を要するものであること。

キ　ばら売り等により販売される食品のうち、別添　添加物１－６に掲げる添加物を使用した食品にあっては、当該添加物を使用した旨の表示をするよう、指導すること。

　なお、その際には、陳列用容器、値札若しくは商品名を表示した札又はこれらに近接した掲示物に表示するよう、指導すること。

ク　D―マンニトールについては、調味料としての使用はD―マンニトールを塩化カリウム及びグルタミン酸塩を配合した製剤（D―マンニトールが塩化カリウム、グルタミン酸塩及びD―マンニトールの合計量の80％以下である場合に限る。）として使用する場合に限って認められていることに鑑み、当該調味料製剤を使用した食品の添加物表示は、一括名を使用せずに、これら３つの添加物の物質名を表示するよう、指導すること。

ケ　クエン酸一カリウム及びクエン酸三カリウム、L―グルタミン酸カリウム、L―グルタミン酸カルシウム、L―グルタミン酸マグネシウム並びに水酸化カリウムについては、調味料又は加工助剤として用いられているものであるが、塩の分散化の目的で当該添加物の使用が認められたことに鑑み、当該添加物を使用した食品の表示は、物質名を表示するよう、指導すること。

コ　物理的処理（酸処理、アルカリ処理、漂白処理といった加水分解程度の簡単な化学的処理を含む。）又は酵素的処理を行ったでん粉については食品として取り扱うことから、これを加工デンプンと併用する場合には、物理的処理又は酵素的処理を行ったでん粉については原材料としての表示を、加工デンプンについては添加物としての表示をするよう、指導すること。

サ　食品の製造に使用することを目的として、加工デンプンとその他原材料を用いて製造されたものは、添加物製剤と解される。ただし、加工デンプンとその他の原材料との混合等を行って製造されたものであって、調理を経て食品として喫食することを目的としたものは、加工食品と解されること（食品の例：パン、菓子、うどん、わらび餅、唐揚げ粉等の製造に用いられるミックスパウダー及び液状ミックス。ただし、このようなミックスパウダー等の製造に用いることを目的として製造されたものは、添加物製剤となる。）。

シ　加工デンプンを単独使用し製造した「餅」や水・砂糖・香料・色素以外は加工デンプンだけからなる「わらび餅」、加工デンプン100%のものを例えば「片栗粉」や「わらび粉」として販売する場合、「餅」「わらび餅」はそのまま食品として喫食されるものであり、また、「片栗粉」「わらび粉」は調理を経て食品として喫食することを目的としているものであるため、「餅」や「わらび餅」等そのもの自体は添加物製剤ではなく、加工食品と解される。このため、「餅」や「わらび餅」等の加工食品の表示に当たっては、添加物として加工デンプンを表示する必要がある。

ス　サッカリン又はサッカリンナトリウムを含む食品については、量り売り等する場合であっても、製造業者又は卸売業者は最終小売業者においてサッカリン又はサッカリンナトリウム含有の有無が確認できるような措置を講ずること。

（５）　栄養成分の量及び熱量

①　当該食品の販売される状態における可食部分の100ｇ若しくは100ml又は１食分、１包装その他の１単位（以下「食品単位」という。）当たりのたんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウムの量及び熱量並びに表示しようとする栄養成分の量を表示する場合、栄養成分の量、熱量及び食品単位は、販売される状態における可食部分について行うこと。

水等を加えることによって、販売時と摂食時で重量に変化があるもの（粉末ジュース、粉末スープ等）においても販売時の栄養成分の量及び熱量で表示すること。

調理により栄養成分の量が変化するもの（米、乾めん、塩抜きをする塩蔵品等）は、販売時の栄養成分の量に加えて、標準的な調理方法と調理後の栄養成分の量を併記することが望ましい。

②　１包装が１食分である食品等、１食分の量を適切に設定できる食品については、食品単位は、１食分とすることが望ましい。食品単位を１食分とする場合

は、当該１食分の量を併せて表示すること。この場合の１食分の量は、通常人が当該食品を１回に摂食する量として、事業者等が定めた量とするものであること。

③　食品表示基準第３条第１項の表の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項の２による表示は、次のいずれかの文言を含むこと。

ア　「推定値」

イ　「この表示値は、目安です。」

なお、消費者への的確な情報提供を行う観点から、例えば「日本食品標準成分表2010の計算による推定値」、「サンプル品分析による推定値」など、表示値の設定根拠等を追記することは差し支えない。

④　表示された含有量については、当該食品の期限内において、一定値をもって表示されている場合は、許容差の範囲内、また、下限値及び上限値で表示されている場合は、その幅の中に含まれていなければならない。

ただし、合理的な推定により得られた値を記載する場合は除く。

⑤　食品表示基準第３条第１項の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項の１の三に掲げる「別表第九の第三欄に掲げる方法」等、栄養成分等の分析方法等の詳細については、別添　栄養成分等の分析方法等による。なお、食品表示基準附則の規定により、「なお従前の例による」こととされる場合における栄養表示基準（平成15年厚生労働省告示第176号）における栄養成分等の分析方法等に関しても、本通知に基づき対応すること。

⑥　食品表示基準第３条第１項の表の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項の２に規定する「根拠資料」については、次のとおり取り扱うこと。

ア　内容

例えば、最新版の日本食品標準成分表からの計算値やサンプル品の分析値等が考えられるが、行政機関等の求めに応じて説明ができる資料として、次の例を参考に判断すること。

(ｱ) 分析値の場合

・分析試験成績書

・季節間、個体間、期限内の栄養成分等の変動を把握するために十分な数の分析結果

・表示された栄養成分等の含有量を担保するための品質管理に関する資料

(ｲ) 計算値の場合

・採用した計算方法

・引用したデータベースの名称
・原材料について、配合量が重量で記載されたレシピ
・原材料について、その栄養成分等の含有量を示す妥当な根拠に基づくデータ
・調理加工工程表
・調理加工前後における重量変化率に関するデータ

イ　保管方法

文書、電子媒体のいずれの方法でも構わない。

ウ　保管期間

その資料を基に表示が行われる期間。販売を終了する製品については、最後に製造した製品の賞味（消費）期限が経過するまでの間。

エ　その他

定期的に確認を行うことが望ましい。

⑦　栄養表示の解釈について

ア　栄養表示に該当しないもの

(ｱ) 原材料名又は添加物としての栄養成分名のみの表示

(ｲ) 食品表示法及びその下位法令以外の法令により義務付けられた栄養成分名の表示

イ　食品表示基準が適用される栄養表示とは、健康増進法施行規則（平成15年厚生労働省令第86号）第11条に規定する栄養素及び熱量そのものを表示する場合はもちろんのこと、その総称（ミネラル、ビタミンなど）、その種類である栄養成分(脂質における不飽和脂肪酸、炭水化物における食物繊維など)、別名称（プロテイン、ファットなど）、その構成成分（たんぱく質におけるアミノ酸など）、前駆体（β－カロテンなど）その他これらを示唆する一切の表現（果実繊維、カルシウムイオンなど）が含まれた表示をいう。

ウ　「うす塩味」、「甘さひかえめ」など味覚に関する表示は、栄養表示ではないので食品表示基準の適用対象にはならないものであること。

なお、「あま塩」、「うす塩」、「あさ塩」などの表示は、栄養表示として適用対象となる。

エ　栄養成分が添加されたものでなく、天然に含まれる栄養成分について表示した場合も食品表示基準が適用される栄養表示に該当するものであること。

オ　原材料に対し栄養表示を行う場合も食品表示基準が適用される栄養表示に該当する（例えば、青汁飲料におけるケールに含まれる栄養成分について表示した場合、販売に供する食品（最終製品である青汁飲料）について食品表示基準にのっとった表示が必要である。)。

⑧　品名の中に一般名称として栄養成分名が表示される場合も、栄養表示とする。ただし、「ミネラルウォーター」のように広く浸透した一般的な品名であって、一般消費者に対し栄養成分が添加された又は強化されたという印象や期待感を

与えないものについては例外とする。

⑨　栄養の供給源としての寄与の程度が小さいものとは、次のいずれかの要件を満たすものとする。

ア　熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムの全てについて、０と表示することができる基準を満たしている場合

イ　１日に摂取する当該食品由来の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム）の量及び熱量が、社会通念上微量である場合

⑩　極めて短い期間で原材料が変更される食品とは、次の要件のいずれかを満たすものとする。

ア　日替わり弁当（サイクルメニューを除く。）等、レシピが３日以内に変更される場合

イ　複数の部位を混合しているため都度原材料が変わるもの（例：合挽肉、切り落とし肉等の切り身を使用した食肉加工品、白もつ等のうち複数の種類・部位を混合しているため都度原材料が変わるもの）

⑪　食品表示基準第３条第３項の表の栄養成分の量及び熱量の項の５の「消費税法（昭和六十三年法律第百八号）第九条第一項において消費税を納める義務が免除される事業者」については、この者に該当するか否かは、消費税法の判断基準による。

また、食品表示基準附則第６条の規定による「中小企業基本法（昭和三十八年法律第百五十四号）第二条第五項に規定する小規模企業者」の判断基準は、当該事業年度の前事業年度において常時使用した従業員数が最多となった時点での数とし、当該事業年度の前事業年度の従業員数が20人（商業又はサービス業に属する事業を主たる事業として営む者については、５人）以下である場合は、当該事業年度は栄養成分表示を省略できる。また、当該事業年度中に従業員数が20人又は５人を超えた場合は、翌年度は、原則として栄養成分表示の省略は認められないが、翌年度の開始日から６か月間は栄養成分表示を省略できるものとする。

（６）　製造所又は加工所の所在地（輸入品にあっては、輸入業者の営業所所在地、乳にあっては、乳処理場（特別牛乳にあっては、特別牛乳搾取処理場）の所在地）及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入品にあっては、輸入業者の氏名又は名称、乳にあっては、乳処理業者（特別牛乳にあっては、特別牛乳搾取処理業者）の氏名又は名称）

①　製造所又は加工所（輸入品にあっては、輸入業者の営業所、乳にあっては、乳処理場（特別牛乳にあっては、特別牛乳搾取処理場））（以下「製造所等」という。）の所在地の表示は、住居表示に関する法律（昭和37年法律第109号）に基づく住居表示に従って住居番号まで表示する。

ただし、次のような表示は差し支えない。

ア　地方自治法（昭和22年法律第67号）に規定する指定都市及び県庁の所在する市における道府県名を省略すること。

イ　同一都道府県内に、同一町村名がない場合に限り、郡名を省略すること。

ウ　牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、クリーム、発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料のうち紙のふたで密栓した容器包装に入れられたものであって、その販売範囲が限定され、当該都道府県外に販売されない場合の当該紙のふたの表示における都道府県名の省略。

②　製造所等の所在地又は住所の表示に関し、市町村合併に伴い市町村名が変更された場合であっても、市町村合併後当分の間、合併前の所在地又は住所の表示を認めることとする。

③　製造者等の氏名又は名称の表示

法人の場合は、法人名を表示すること。ただし、当該容器包装の表示面積、形態等から判断してやむを得ない場合は、次のような表示は差し支えない。

ア　株式会社を「ＫＫ」又は「(株)」、合名会社を「(名)」、合資会社を「(資)」、有限会社を「(有)」等と略記すること。

イ　農業協同組合を「農協」、酪農業協同組合を「酪農協」、酪農業協同組合連合会を「酪連」、経済農業協同組合を「経済農協」、経済農業協同組合連合会を「経済連」等と略記すること。

④　個人の場合は、個人の氏名を表示する。この場合、屋号等の表示をもって代えることは認めない。

ただし、牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、クリーム、発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料のうち紙のふたで密栓した容器包装に入れられたものの当該紙のふたの表示については、個人経営であっても経営年数が相当に永く、販売地区住民に広く周知されている場合は、○○○牧場のように屋号又は商号を表示して差し支えない。

⑤　食品表示基準第３条第１項の表の製造所又は加工所の所在地（輸入品にあっては輸入業者の営業所の所在地、乳にあっては乳処理場（特別牛乳にあっては特別牛乳搾取処理場。以下同じ。）の所在地。以下この章において同じ。）及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入品にあっては輸入業者の氏名又は名称、乳にあっては乳処理業者（特別牛乳にあっては特別牛乳搾取処理業者。以下同じ。）の氏名又は名称。以下この章において同じ。）の項の３に規定する製造所固有記号の取扱いについては、次のとおりとする。

ア　同一製品について

「同一製品」とは、同一の規格で同一の包材を使用した製品をいう。

(ｱ) 「同一の規格」とは、原則として、その製品の原材料や添加物の配合、内容量等、通常包材に表示される内容が同一であることをいう。

(ｲ) 「同一の包材」とは、包材のうち、いわゆるデザイン部分が同一であることはもちろんのこと、いわゆる表示部分（法定されている表示のみならず、法定されていない表示も指す。）についても同一であることをいう。

ただし、製造所固有記号や消費期限・賞味期限、ロット番号その他製造所において包材に印字することを前提とする表示部分については、包材の同一性に影響を与えない。

イ　同一製品を二以上の製造所で製造している場合について

(ｱ) 「同一製品を二以上の製造所で製造している場合」とは、製造所固有記号の届出時に、次の２つの要件を満たすものとする。

(a) ２以上の製造所が、それぞれ、食品の衛生状態を最終的に変化させる場所であること。

(b) 製造所固有記号の使用によって包材が共有化されること。

(ｲ) ただし、次に掲げる場合に該当するときには、(ｱ)の要件を満たさなくとも、「同一製品を二以上の製造所で製造している場合」と取り扱うこととする。

(a) 届出時に一つの製造所で製造している場合であって、オ(ｴ)の有効期間内に、同一製品につき製造を行うことが計画されている製造所について、製造計画書を添付して届け出るとき

なお、(a)については、将来的に一つの製造所で製造することが確実となった場合は、製造所固有記号の使用を中止し、当該記号の廃止の届出をしなければならないこととする。当該記号の廃止後、計画に変更が生じ、２以上の製造所で製造することになり、製造所固有記号を使用する場合には、再度、新規の届出を行う必要がある。この場合、廃止した製造所固有記号を使用することはできない。

(b) 食品表示基準附則第２条の規定による廃止前の食品衛生法第十九条第一項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令（平成23年内閣府令第45号）第10条に規定する製造所固有の記号を使用することができた場所のうち、食品表示基準において「加工所」と取り扱われる場所が２以上ある場合であって、当該２以上の場所で同一製品を加工しているとき

(c) 他の法令の規定により、最終的に衛生状態を変化させた場所及び当該行為を行った者に関する情報の厳格な管理が行われているような場合であって、かつ、当該法令その他関係法令に基づく表示から、最終的に衛生状態を変化させた者又は場所が特定できるとき

(ｳ) なお、(ｲ)の場合であっても、消費者への情報提供に係る表示義務（食品表示基準第３条第１項の表の製造所又は加工所の所在地（輸入品にあっては輸入業者の営業所の所在地、乳にあっては乳処理場（特別牛乳にあっては特別牛乳搾取処理場。以下同じ。）の所在地。以下この章において同じ。）及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入品にあっては輸入業者

の氏名又は名称、乳にあっては乳処理業者（特別牛乳にあっては特別牛乳搾取処理業者。以下同じ。）の氏名又は名称。以下この章において同じ。）の項の３の一から三までの表示。以下「応答義務」という。）は課せられる。

ウ　表示の方法について

(ｱ) 製造所の所在地（乳にあっては、乳処理場（特別牛乳にあっては、特別牛乳搾取処理場）の所在地）の代わりに製造者（乳にあっては、乳処理業者（特別牛乳にあっては、特別牛乳搾取処理業者））の住所（法人の場合は原則として本社所在地）をもって表示する場合にあっては、製造所固有記号は、製造者の住所、氏名又は名称の次に、「＋」を冠して表示することを原則とする。

(ｲ) 製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称の代わりに販売者（乳、乳製品及び乳又は乳製品を主要原料とする食品を販売する者を除く。）の住所及び氏名又は名称をもって表示する場合には、製造所固有記号は、販売者の住所、氏名又は名称の次に、「＋」を冠して表示することを原則とする。

(ｳ) (ｱ)及び(ｲ)にかかわらず、同一製品を製造者が自らの製造所で製造するとともに、他者の製造所に委託して製造する場合には、食品表示基準別記様式１の「製造者」又は「販売者」の事項名を表示せず、表示内容に責任を有する者として表示される食品関連事業者の住所､氏名又は名称の次に、「＋」を冠して製造所固有記号を表示しても差し支えない。

(ｴ) 製造所固有記号の表示は、(ｱ)、(ｲ)及び(ｳ)のとおり、原則として製造者又は販売者の住所、氏名又は名称の次に連記することとするが、容器包装の形態等から判断してやむを得ず連記しない場合は、製造者又は販売者の氏名又は名称の次に当該製造所固有記号の表示箇所を表示し、かつ、原則として、当該記号が製造所固有記号である旨を明記すること。

なお、製造所固有記号であることが明らかに分かる場合にあっては、次の例に示すように表示をしても差し支えない。

【例】

| （表示部分） | （記載部分） |
|---|---|
| 「製造所固有の記号　缶底左側に記載」 | 「＋ＡＢＣ／Lot.1」 |
| 「製造所固有の記号　缶底に記載」 | 「＋ＡＢＣ」 |

エ　応答義務について

製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称に代えて、製造所固有記号の表示をする場合における応答義務の表示は、次のいずれかによることとする。

(ｱ) 「製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称の情報の提供を求められたときに回答する者の連絡先」は、製造所固有記号が表す製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称について回答できる者の電話番号を表示するものとする。この場合、当該連絡先において製造所の所在地又は製造者の氏名又は名称を回答できない旨の応答をすることは認められない。

(ｲ) 「製造所固有記号が表す製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を表

示したウェブサイトのアドレス（二次元コードその他のこれに代わるものを含む。）」は、そのアドレスにアクセスした結果、アクセスした者が速やかに製造所の所在地等の情報を把握することができるアドレスを表示するものとする。

(ｳ) 「当該製品を製造している全ての製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称及び製造所固有記号」は、当該製品を製造している全ての製造所の所在地、製造者の氏名又は名称及び製造所固有記号を表示するものとする。ただし、食品関連事業者と製造者の氏名又は名称が同一である場合には、当該製品を製造している全ての製造所の所在地及び製造所固有記号を表示するものとする。

オ　届出の方法について

(ｱ) 製造所固有記号の届出は、製造所固有記号制度届出データベースにおいて、表示内容に責任を有する製造者（乳にあっては乳処理業者（特別牛乳にあっては特別牛乳搾取処理業者））又は販売者（乳、乳製品及び乳又は乳製品を主要原料とする食品を販売する者を除く。）（以下「届出者」という。）が行うものとする。

(ｲ) 製造所固有記号は、アラビア数字、ローマ字、平仮名若しくは片仮名又はこれらの組合せに限るものとし、文字数は10文字以内とする。

(ｳ) 製造所固有記号は、原則として、一つの製造所につき一つの製造所固有記号の取得が認められる。ただし、一つの製造所が複数の販売者から製造を委託されている場合には、当該製造所と複数ある販売者の組合せごとに、製造所固有記号の取得が必要となるため、一つの製造所に複数の製造所固有記号が認められる。なお、同一の製造所で製造される製品ごとに製造所固有記号を変えることは認められない。

(ｴ) 製造所固有記号の有効期間は５年で満了することとし、有効期間経過後も継続して使用する場合は、製造所固有記号制度届出データベースに備えられたファイルへの記録がされた日から起算して５年の期間が満了する日（以下「更新期限」という。）までに、原則として届出者が製造所固有記号制度届出データベースにおいて、製造所に係る届出情報の更新を行うものとする。

製造所に係る届出情報の更新は、更新期限の90日前から行うことができるものとし、更新期限までに製造所に係る届出情報の更新がされない場合には、当該製造所固有記号は廃止されたものとして扱うこととし、更新期限を経過した日以降に製造した製品には使用することができない。

なお、廃止されたものとして扱われた当該製造所固有記号と異なる製造所固有記号であれば、新たに届出を行うことができるものとする。

(ｵ) 製造所に係る届出情報に変更が生じた場合又は製造所固有記号の使用を中止した場合は、原則として届出者が製造所固有記号制度届出データベースにおいて、速やかに変更又は廃止の届出を行うものとする。

ただし、次に掲げる製造所に係る届出情報の変更については、製造者又

は販売者と製造所固有記号の組合せから製造所を特定することが困難となるため、認められない。

(a) 自らの製造所で製造する場合にあっては、製造所の所在地

(b) 他者の製造所に委託して製造する場合にあっては、委託先の製造者の氏名又は名称及び製造所の所在地

これらの場合には、当該製造所固有記号の廃止の届出を行うとともに、廃止した製造所固有記号と異なる製造所固有記号により、新規の届出を行うものとする。

（７） アレルゲン

別添　アレルゲンを含む食品に関する表示を参照

（８） Ｌ－フェニルアラニンを含む旨

「Ｌ－フェニルアラニン化合物を含む旨」の表示は、「Ｌ－フェニルアラニン化合物を含む」等と表示すること。

ただし、「Ｌ－フェニルアラニン化合物を含む旨」の表示については、表示可能面積がおおむね30平方センチメートル以下であっても省略することができないが、表示可能面積がおおむね30平方センチメートル以下のものに限り、その文字数の多さにより表示が困難な場合は、「Ｌ－フェニルアラニン化合物を含む」の文言を以下のとおりとすることができる。

① 添加物を表示する場合

アスパルテーム（フェニルアラニン）

② 添加物を省略する場合

フェニルアラニンを含む

（９） 機能性表示食品

別添　機能性表示食品を参照

(10) 遺伝子組換え食品に関する事項

① 分別生産流通管理について

食品表示基準第２条第１項第17号において分別生産流通管理とは、「遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物を生産、流通及び加工の各段階で善良なる管理者の注意をもって分別管理すること（その旨が書類により証明されたものに限る。）をいう。」と規定されている。その具体的な管理及び証明の方法は、産地、作目、加工食品の種類等により異なるが、輸入量が多く、かつ、流通段階の複雑なバルク輸送される北米産の非遺伝子組換え大豆及びデント種の非遺伝子組換えとうもろこしについては、別添の「バルク輸送される北米産の非遺伝子組換え大豆及びデント種の非遺伝子組換えとうもろこしの分別生産流通管理の指針」（以下「指針」という。）に即した管理及び確認が適切に実施されていれば、基準で規定する非遺伝子組換え農産物の分別生産流通管理が

行われたこととなる。

指針の具体的な運用については、「アメリカ及びカナダ産のバルク輸送非遺伝子組換え原料（大豆、とうもろこし）確保のための流通マニュアル」（一般財団法人食品産業センター、平成12年１月）に示されており、これを参照されたい。

また、バルク輸送される北米産の非遺伝子組換え大豆及びデント種の非遺伝子組換えとうもろこし以外のものの分別生産流通管理については、遺伝子組換え農産物の意図せざる混入の可能性がある段階においては、指針に即した管理及び確認が必要である。

なお、この指針とは異なる分別生産流通管理の方法を用いることもできるが、その場合には、この指針と同等又は同等以上の信頼性及び追跡可能性のある方法を用いることが必要である。

② 意図せざる混入について

分別生産流通管理が適切に行われたことを確認した場合にあっても、意図せざる遺伝子組換え農産物又は非遺伝子組換え農産物の一定の混入の可能性は否定できず、食品表示基準第３条第２項及び第18条第２項の遺伝子組換え食品に関する事項の項でいう「一定の混入」とは、非遺伝子組換え大豆の場合で遺伝子組換え大豆の混入率が５％以下であること又は非遺伝子組換えとうもろこしの場合で遺伝子組換えとうもろこしの混入率が５％以下であることとする。

なお、分別生産流通管理が行われたことを確認した非遺伝子組換え農産物として取り扱うためには、分別生産流通管理が適切に行われ、そのことが確認されていること及び混入が意図的に行われたものではないことが必要であり、分別生産流通管理を確認していない場合や、意図的に遺伝子組換え農産物を混入した場合には５％以下の混入率であっても、分別生産流通管理を行ったこととはならない。

③ 基準の遵守状況の監視について

ア 食品表示基準第３条第１項の製造業者等は、基準に基づいて遺伝子組換えに関する表示を適正に行うとともに、国、都道府県又は独立行政法人農林水産消費安全技術センター（以下「センター」という。）から要請があった場合には、その遺伝子組換えに関する表示を行った対象農産物又はこれを原材料とする加工食品について分別生産流通管理を適正に実施したことを証明する書類を提出する等適切な協力を行う。

イ センターは、アにより提出を受けた書類の記載内容を確認すること、当該書類に係る食品に組み換えられたＤＮＡ又はこれによって生じたタンパク質が残存しているかどうかを分析すること等により、遺伝子組換えに関する表示が適正に行われているかどうかを監視する。

ウ 都道府県は、食品表示法第15条の規定による権限の委任等に関する政令（平成27年政令第68号）第５条第１項の規定により、主たる事務所及び事業所が

一の都道府県の区域内のみにある食品関連事業者に対する食品表示法に基づく指示等の権限が当該都道府県知事の自治事務とされていることを十分御認識の上、遺伝子組換えに関する表示について疑義がある場合には、指示等の権限を行使する等適切な対応を行う。

④　その他

ア　食品表示基準第３条第２項の表中の遺伝子組換え食品に関する事項の項の１における「別表第17の上欄に掲げる対象農産物」を表示する際、「ばれいしょ」を「じゃがいも」と表示する等、容易に同一性が認識できる表記によっても差し支えない。

イ　遺伝子組換え食品の検査方法については、原則、別添　安全性審査済みの遺伝子組換え食品の検査方法に基づき実施すること。

なお、組換えＤＮＡ技術は、科学技術分野の中でも最も進歩が早い分野の一つであることから、技術の進歩に対応し、検査方法については順次見直しを行っていくこととしているので、御留意願いたい。

(11)　乳児用規格適用食品である旨

①　食品表示基準の対象について

食品表示基準の対象となる乳児用食品の範囲は、食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号。以下「規格基準」という。）において規定された「乳児用食品」の対象である食品と同じであり、したがって、「乳児用食品」の対象となる「乳児」の年齢については、児童福祉法（昭和22年法律第164号）等に準じて「１歳未満」をその対象とするものであること。

②　「乳児用規格適用食品」である旨の表示について

「乳児用規格適用食品」である旨の表示は、原則的には「乳児用規格適用食品」と表示することとするが、「本品は（食品衛生法に基づく）乳児用食品の規格基準が適用される食品です。」、「乳児用食品の規格基準が適用される食品です。」、「乳児用規格適用」などの表示も使用可能であること。

③　表示の省略について

食品表示基準第３条第３項において乳児用規格適用食品であることが容易に判別できるものにあっては、乳児用規格適用食品である旨の表示を省略できることとしたところであるが、本規定の対象となる食品は、以下の食品である。なお、以下の食品は全て、いわゆる「粉ミルク」である。

ア　（健康増進法（平成14年法律第103号）第26条第１項の規定に基づく特別用途食品の）乳児用調製粉乳

イ　（健康増進法第26条第１項の規定に基づく特別用途食品の病者用食品のうち）アレルゲン除去食品及び無乳糖食品のうち、乳児（１歳未満）を対象としたいわゆる粉ミルク

ウ　（乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令第52号）第２条第37項に規定する）調製粉乳

④　紛らわしい表示の禁止規定について

消費者が商品を選択する際に、乳児用規格適用食品でないものを乳児用規格適用食品であると誤認することを防止する必要があることから、乳児用規格適用食品以外の食品にあっては、乳児用規格適用食品である旨の表示を付したり、これと紛らわしい表示を付することを禁止する規定（食品表示基準第９条第１項）を設けることとしたものであるが、乳児用規格適用食品と紛らわしい表示の例としては、乳児用規格の対象でない食品に「乳幼児用規格適用食品」や「乳児用規格適合食品」などの表示をすることが考えられる。

なお、例えば、「ベビー○○○」（「小さい（食品）」という趣旨で「ベビー」という用語を使用している場合。）や「こども○○○」等の表記が付された食品であっても、対象年齢が１歳以上であることが社会通念上明らかな食品については、この表記のみをもって、直ちに乳児用規格適用食品と紛らわしい表示とみなされることはないこと。

(12)　原料原産地名（食品表示基準別表第15の１から６に掲げるものを除く。）

①　対象加工食品及び原材料並びに表示方法について

ア　対象加工食品

全ての一般用加工食品（輸入品を除く。）を対象とする。

イ　対象原材料

使用した原材料に占める重量の割合が最も高い原材料（酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律（昭和28年法律第７号）第86条の６第１項の規定に基づく酒類の表示の基準において原産地を表示することとされている原材料及び米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律（平成21年法律第26号）第２条第３項に規定する指定米穀等（米穀及び別表第15の１の（６）に掲げるもちを除く。）の原材料である米穀を除く。）であり、添加物及び水は含まない。

ウ　表示方法

食品表示基準第３条第２項の表の輸入品以外の加工食品の項の１の一の規定により表示する。また、表示することとされる原産地が２以上ある場合にあっては、原則、対象原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示（以下「国別重量順表示」という。）する。

②　「製造地表示」（食品表示基準第３条第２項の表の輸入品以外の加工食品の項の１の二の規定による表示）

ア　呼称について

「製造地表示」とする。

イ　定義

「製造地表示」の製造とは、製品の内容についての実質的な変更をもたらす行為をいい、製品の小分け、詰め合わせ、単なる切断、単なる混合、冷凍等の加工行為とみなされるものは含まれない。

ウ　表示方法

(ｱ) 製造地表示を行う原産地が２以上ある場合は、原則、国別重量順表示し、国名ごとに「製造」の文字を付すこと。

(ｲ) 「○○製造」の文字に代えて、「○○加工」と表示することはできない。

(ｳ) 生鮮食品の原材料名に対応させて、「○○製造」と表示することはできない。

(ｴ) 加工食品の原材料に占める重量割合が最も高い生鮮食品の原産地が分かる場合には、製造地表示に代えて、当該生鮮食品の名称と共にその原産地を表示することができる。

③　「又は表示」（食品表示基準第３条第２項の表の輸入品以外の加工食品の項の１の五のイの規定による表示）

ア　呼称について

「又は表示」とする。

イ　「又は表示」を使用できる場合について

原材料の過去の一定期間における産地別使用実績（新製品又は原料調達先の変更が確実な場合は、今後の一定期間における産地別使用計画）からみて、国別重量順表示をしようとした場合に、表示をする時点（製造日）を含む１年間で重量順位の変動又は産地切替えが行われる見込みで、国別重量順表示が困難であり、根拠資料を保管し、一定期間使用割合の高いものから順に表示した旨を、容器包装の原料原産地名に近接した箇所に表示している場合に限る。

なお、容器包装に表示した原産地の範囲内での使用を認めるものであり、表示されていない原産地の原料を使用することは認めない。

④　「大括り表示」（食品表示基準第３条第２項の表の輸入品以外の加工食品の項の１の五のロの規定による表示）

ア　呼称について

「大括り表示」とする。

イ　「大括り表示」を使用できる場合について

原材料の過去の一定期間における産地別使用実績（新製品の場合又は原料調達先の変更が確実な場合は、今後の一定期間における産地別使用計画）からみて、国別重量順表示をしようとした場合に、３以上の外国産の産地表示について、表示をする時点（製造日）を含む１年間で重量順位の変動又は産地切替えが行われる見込みで、国別重量順表示が困難であり、根拠資料を保管している場合に限る。

ウ　輸入品である旨について

「輸入」のほかに、「外国産」、「外国」などの表示でも可能とする。また、輸入より狭い範囲を表す、一般に知られている地域名等（EU、NAFTA、ASEAN、アフリカ、南米等）の表示も可能とする。

⑤　「又は表示」と「大括り表示」の併用（食品表示基準第３条第２項の表の輸入品以外の加工食品の項の１の五のハの規定による表示）

「又は表示」と「大括り表示」の併用が使用できる場合について

「大括り表示」の認められる条件を満たした上で、輸入品の合計と国産品の重量順位に変動があり、「国産、輸入」や「輸入、国産」の表示が困難な場合であって、「又は表示」の認められる条件を満たす場合に限る。

⑥　根拠資料について

ア　保管が必要な根拠資料

(ｱ) 過去又は今後の一定期間における原産地ごとの重量順位の変動又は産地の切替えがあることを示す資料。

(ｲ) 同期間における原産地ごとの使用割合の順を示す資料。

イ　保管期間

(ｱ) 根拠資料を基に表示が行われている製品の賞味期限又は消費期限に加えて１年間。

(ｲ) 賞味期限又は消費期限を省略しているものについては、製造から５年間。

ウ　保管方法

文書又は電子媒体のいずれの方法でも構わない。

⑦　過去の一定期間の時期及び期間について

過去の一定期間における産地別使用実績は、表示をする時点（製造日）を含む１年間（製造年、製造年度等）から遡って３年以内の中での１年以上の実績に限る。

⑧　今後の一定期間における産地別使用計画を使用する場合について

過去の一定期間における産地別使用実績に基づく「又は表示」、「大括り表示」又は「又は表示」と「大括り表示」の併用を基本とし、新製品又は原料調達先の変更が確実な場合など、過去の産地別使用実績が使用できない場合は、今後の一定期間における産地別使用計画に基づく表示を使用しなければならない。なお、産地別使用計画は、当該計画に基づく製造の開始日から１年間以内の予定に限る。

⑨　上記③から⑤までの表示をする場合について、産地別使用実績及び産地別使用計画に求められる合理性

以下の場合は、③から⑤までの表示をすることができない。

ア　過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における産地

別使用計画と、実際の使用実績が大きく異なり（３か国目以降を「その他」と表示している製品で、「その他」と表示していた国が結果として大部分を占める場合等)、その理由について合理的な説明ができない場合。

イ　策定した産地別使用計画の根拠について、合理的な説明ができない場合。

⑩　国別重量順表示が困難な場合について

以下の場合は、困難とは認めない。

ア　産地の切替えの都度、表示を切り替えること又は包材自体を切り替えることができる場合。

イ　「大括り表示」を行うためだけに、意図的に、ごく短期間だけ複数国から原料調達を行う場合。

⑪　ウェブサイト等による自主的な情報提供について

原料原産地表示が義務付けられていない原材料や、「製造地表示」、「又は表示」、「大括り表示」等を行った場合における詳細な産地情報、使用割合等について、ウェブサイト等により、消費者に対して自主的かつ積極的な情報提供に努めることが望ましい。

(13)　食品表示基準別表第15の６に定めるおにぎり

①　おにぎりの定義

炊飯米又は炊飯米と具材を組み合わせた料理をのりで巻いたもの（のりを自ら巻く形態で販売されているものを含む。)。

②　おにぎりに該当しないもの

ア　おにぎりと他の食材を組み合わせたもの。

イ　酢飯と具材を組み合わせた料理をのりで巻いたもの。

(14)　食品表示基準別表第19に定めるもの

①　食肉

ア　容器包装に入れられた食肉について、国内処理のもの、又は輸入のものとを問わず、メリヤス白布、麻袋等で包装した枝肉についても表示を要するものであること。

イ　「調味料に浸潤させる処理」とはタンブリング処理をいうこと。

ウ　「その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理」とは、ポーションカット（肉塊又はひき肉を金属製容器にきつく詰め、凍結して形を整えた後、一定の厚みに切ること。)、タレかけ（小肉塊を容器包装に入れた後、調味液を加えること。)、漬け込み（小肉塊を調味液に浸漬すること。)、及びミキシング（小肉塊に調味料を加え、ミキサーで揉みほぐすこと。）等、処理を施していない食肉と外観上の区別が困難な処理をいうものであること。

なお、外観上、容易に未処理の食肉と区別ができるような処理を施したもの（ハンバーグ等）にあっては、適用されない。

② 食肉製品

ア 「乾燥食肉製品」である旨の表示は、ドライソーセージにあっては「ドライソーセージ」、サラミソーセージにあっては「サラミソーセージ」、ビーフジャーキーにあっては「ビーフジャーキー」、ポークジャーキーにあっては「ポークジャーキー」と表示することにより代えることができること。

イ 「非加熱食肉製品」である旨の表示は、ラックスハムにあっては「ラックスハム」と表示することにより代えることができること。

ウ 「加熱食肉製品」である旨の表示は、プレスハムにあっては「プレスハム」、ウインナーソーセージにあっては「ウインナーソーセージ」、フランクフルトソーセージにあっては「フランクフルトソーセージ」と表示することにより代えることができること。

エ 缶詰及び瓶詰の食肉製品のうち、缶容器又は瓶容器に内容物を入れ、密封した後、摂氏120度で４分間以上加圧加熱殺菌したものについては、「容器包装に入れた後加熱殺菌したもの」である旨の表示は、省略することができること。

また、缶詰及び瓶詰の食肉製品のうちコンビーフにあっては「コンビーフ」、コーンドミートにあっては「コーンドミート」（ただし、牛肉と馬肉を併用したもの（牛肉の重量が牛肉及び馬肉の合計重量の20％以上のものに限る。）にあっては、「ニューコーンドミート」又は「ニューコンミート」）、ランチョンミートにあっては「ランチョンミート」と表示することにより、「加熱食肉製品」である旨の表示に代えることができること。

オ 非加熱食肉製品又は特定加熱食肉製品のpH、水分活性及び保存方法の表示は、以下の例によることができること。

(ｱ) 非加熱食肉製品

| | pH | 水分活性 | 保存方法 |
|---|---|---|---|
| 表示例１ | ―― | 0.95以上 | ４℃以下 |
| 表示例２ | ―― | 0.95未満 | 10℃以下 |
| 表示例３ | 4.6未満 | ―― | ―― |
| 表示例４ | 4.6以上　5.1未満 | 0.93未満 | ―― |

(ｲ) 特定加熱食肉製品

| | 水分活性 | 保存方法 |
|---|---|---|
| 表示例１ | 0.95以上 | ４℃以下 |
| 表示例２ | 0.95未満 | 10℃以下. |

カ 食肉販売施設が飲食店営業の許可を得て調理する自家製ソーセージ（原料肉に豚肉又は牛肉を用い、ケーシングに充填した後、蒸煮又は湯煮により殺菌したものであって、異なる業者の手を経ることなく、直接消費者に販売するものに限る。）であって、容器包装に入れて販売する場合は、次の事項に

よること。

(ｱ) 名称は、「自家製ソーセージ」とすること。

(ｲ) 「手造り」、「手造り風」等の表示は、次の全ての条件に合致するものについてのみ表示できること。

(a) 良質の原料肉を使用し、長期間熟成したもの

(b) 自動化された機械若しくは装置を用いないもの

(c) 結着材料を含まないもの

(d) 調味料、結着補強剤、発色剤、酸化防止剤及び香辛料抽出物以外の食品添加物を含まないもの

(ｳ) 使用上の注意として、次の事項を表示すること。

(a) 「10℃以下で冷蔵保存すること。」等保存の方法

(b) 「消費期限　○年○月○日」等期限表示

キ　原料肉名について

(ｱ) 食肉製品にあっては原料肉名を表示する必要があり、そのうち、魚肉である原料については「魚肉」の文字を表示する必要があるが、この場合、「魚肉（まぐろ)」等と表示しても差し支えない。

(ｲ) 鳥獣の種類については、原料鳥獣の種類を、牛、馬、豚、めん羊、山羊、カンガルー、鶏、七面鳥等のように動物名で表示すること。

なお、２種類以上を混合したものについては、それぞれの動物名を表示すること。

(ｳ) 原料肉名の鳥獣の種類は、食肉の表示の方法と同様に表示するものであるが、この場合、羊肉はマトンと表示して差し支えないが、ラビット、スモール、ビーフ、ポーク、ラム、さくら肉等の表示は適当でないこと。なお、うさぎ肉、兎肉、家兎肉の表示は差し支えない。

(ｴ) 魚肉については、魚肉と表示することとなっているが、その種類別として「魚肉（かじき類)」、「魚肉（まぐろ類)」等と表示することは差し支えない。

(ｵ) 原料肉に含まれた魚肉の表示方法について魚肉の全てを魚肉と表示する場合は、鳥獣のそれぞれとの配合量と比較して多いものから順に表示すること。また、魚肉の種類別を表示する場合は、そのそれぞれを鳥獣のそれぞれとの配合分量と比較して多いものから順次に表示すること。

(ｶ) (ｱ)から(ｵ)までに関わらず、食品表示基準別表第４において、別途原材料名の表示方法が規定されている食肉製品については、これらの規定に従い表示すること。

③　乳、乳製品及び乳又は乳製品を主要原料とする食品

ア　種類別

(ｱ) 種類別の表示に当たっては、ナチュラルチーズを「チーズ（ナチュラルチーズ)」、ラクトアイスを「アイスクリーム類（ラクトアイス)」等と、練乳を「れん乳」又は「煉乳」、発酵乳を「はっ酵乳」又は「醗酵乳」等

と表示することは差し支えない。

(ｲ) 種類別の表示は、「種類別○○○」と記載するなど、その種類別が明らかに判断できるように表示すること。

(ｳ) 乳酸菌飲料のうち、無脂乳固形分３．０％以上のものにあっては、乳製品である旨を、殺菌したものにあってはその旨を、それぞれ種類別の表示に併記することとされているが、その表示は次の例の表示でも差し支えない。

（例）「種類別：殺菌乳酸菌飲料（乳製品）」

(ｴ) 種類別の文字の大きさの規定は、最小限度の文字の大きさを示すものであるので、当該容器包装の大きさ、形態、他の表示等の文字の大きさ、字体等を考慮して、当該容器包装にみあった大きさの文字で種類別が明らかになるように表示すること。

イ　殺菌温度及び時間

(ｱ) 殺菌温度

(a) 保持式により摂氏63度から摂氏65度までの間で加熱殺菌するものにあっては、「63℃～65℃」又は「63～65℃」と表示して差し支えない。

(b) 摂氏75度以上で加熱殺菌するものにあっては、「85℃」、「132℃」等と当該処理場で行っている実際の殺菌温度を表示し、「75℃以上」、「130℃以上」等と表示しないこと。

(ｲ) 殺菌時間

(a) 分を「′」、「m」、「min」等、秒を「″」、「ｓ」、「sec」等と表示しないこと。

(b) 「15分間以上」、「２秒間以上」等と表示しないこと。

ウ　保存の方法の表示

常温保存可能品にあっては、「常温を超えない温度で保存」等常温を超えない温度で保存を要することが明らかに分かるように表示すること。また、開封後はできる限り早く消費すること、開封後保存する場合は、10度以下に冷却して保存すること等その適正な取扱いを容器包装に表示すること等により、消費者の啓発を十分に図ること。

エ　主要原料、主要混合物

(ｱ) 加糖練乳、加糖脱脂練乳及び加糖粉乳における主要な混合物とは、しょ糖をいうこと。

(ｲ) 調製粉乳における主要な混合物とは、乳又は乳製品以外に混合したもののうち主要なもの及び量の多少にかかわらず製品の組成に必要不可欠なものをいうこと。

(ｳ) 主要な混合物の重量パーセントの表示のうち、ビタミン無機塩類等微量栄養素については、混合量を製品100ｇ中の重量又は国際単位で表示して差し支えない。この場合、ビタミンを「Ｖ」、国際単位を「ＩＵ」、ミリグラムを「mg」、マイクログラムを「μg」等と表示することは差し支えない。

オ　その他

(ｱ) 成分調整牛乳にあっては、除去した成分を表示するよう指導すること。なお、表示については一括表示以外の場所に表示しても差し支えない。

（例）「除去成分：水分」、「水分を除去しています。」

(ｲ) リステリア・モノサイトゲネスは、一般的な食中毒菌が増殖できないような４度以下の低温や12％食塩濃度下でも増殖可能であるが、食品の特性（食品の水分活性、pH）や添加物の使用等によりその増殖が抑制されることがあり、また、健常者には、リステリアの汚染菌数が10,000cfu/g以下であれば発症リスクは極めて低いとされているため、増殖の可能性がある食品であっても消費期限内に食品中のリステリアが100cfu/g以下であることを事業者が担保することができれば安全性には問題ないとされている。

　このため、保存温度及び期限表示の設定については、「食品期限表示の設定のためのガイドライン」（平成17年２月　厚生労働省・農林水産省）等を踏まえ、適切に科学的根拠に基づき設定、表示が行われるよう関係事業者に対して改めて指導されたい。また、必要に応じて賞味期限ではなく消費期限を用いる必要があることに留意されたい。

(ｳ) 妊婦や高齢者等の免疫機能が低下した者等では、健常者より低い菌数で発症する可能性があり、髄膜炎や敗血症等の重篤な症状に陥ることもあるため、リステリアのリスクに係る注意喚起や、表示されている保存温度及び期限表示等が必ず遵守されるよう、事業者のウェブサイトや容器包装への表示等により消費者に周知することが望ましい旨、関係事業者に対して指導されたい。

④　鶏の液卵

ア　鶏の液卵には、割卵しただけの状態のいわゆる液全卵ホールも含まれるものであること。

イ　鶏の液卵の名称については、(ア)殺菌、未殺菌の別、(イ)凍結しているものにあってはその旨、(ウ)全卵、卵黄、卵白の別が分かるように表示すること。

ウ　加糖し、又は加塩した鶏の液卵については、その糖分又は塩分の含有量により殺菌温度、時間が異なることから糖分又は塩分の重量百分率について表示すること。

エ　未殺菌の鶏の液卵について、飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨の表示は、加熱加工用の鶏の殻付き卵と同様、枠で囲ったり、太字で表示する等加熱殺菌が必要であることが使用者に明確になるようにすること。

⑤　生かき

ア　生食用かきの採取水域の表示は、小型球形ウィルス（ＳＲＳＶ）に汚染されたかきにより食中毒が発生した際に、採取水域までの遡り調査を緊急に行うとともに、食中毒の被害拡大防止に資するためのものであるので、国内産

かきと外国産かきを混合し、同一包装で販売しないこと。

イ　国内産かきの場合においても、隣接する採取水域等で、加工施設の立地条件等によりやむを得ない場合を除き、異なる採取水域で採取されたものを混合し、同一包装で販売しないこと。なお、やむを得ず混合する場合においても、全ての採取水域の名称を表示すること。

ウ　輸入されたかきの採取水域の表示は､次により表示するよう指導すること。

(ｱ) 輸入生食用かきの採取水域の表示に当たっては、輸入時に添付される衛生証明書（Certificate）に記載されている採取水域（Harvest Area/Growing Area）をカタカナ表記等に改めて表記するとともに、輸出国名（必要に応じ、州名等を加える。）を併記すること。

なお、各輸出国別の採取水域の表示例については、別添　輸入される生食用かきの採取水域区分（名称）の例示を参考とされたい。

(ｲ) オーストラリアについては､水域名の後に州名を表す略号を付すること。

なお、州名の略称については、別添　輸入される生食用かきの採取水域区分（名称）の例示を参考とされたい。

(ｳ) ニュージーランドについては、衛生証明書中の採取水域がコードで記載されているので、別添　Shellfish Growing Areas Classified for Harvest for Human Consumption inAccordance with Regulation 48 of the Animal Productsを参考にし、各コードが示す水域の名称を表示すること。

(ｴ) 輸入者から包装業者等に販売される場合は、衛生証明書の写しを送り状に添付する等採取水域に関する情報を包装業者等に提供するよう関係事業者を指導すること。

(ｵ) 生産者の登録番号等のみをもって採取水域の表示とすることはできないこと。

エ　蓄養等複数の採取水域において生育されたかきについては、原則として採取される直前の採取水域の名称を表示すること。

オ　容器包装に入れずに包装業者等に販売される場合は、送り状等により採取水域に関する情報を伝達するよう指導すること。

カ　生食用以外のかきについて、飲食に供する際は「加熱調理用」､「加熱加工用」､「加熱用」等加熱しなければならないことを明確に表示するよう、指導すること。

キ　採取水域に係る報告について

(ｱ) 都道府県等が、自然環境等を考慮した上で採取水域の範囲及びその範囲を適切に表す名称を定めたときは、採取水域の範囲及びその範囲の名称を消費者庁食品表示企画課に報告すること。

(ｲ) (ｱ)の採取水域の範囲及びその範囲の名称を変更する場合についても、消費者庁食品表示企画課に報告すること。

⑥　ふぐ

ロットが特定できるものとして、ロット番号等を表示する際には、消費期限

又は賞味期限に頼らなくてもロットが特定でき、かつ、加工年月日表示よりもロット単位が粗くならないようにすることとし、容易に判読可能な番号等を表示すること。なお、加工年月日は、製品となった日（個包装された日）とする。

⑦　冷凍食品

名称のほか、冷凍食品である旨を表示する。

⑧　容器包装に密封された常温で流通する食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。）のうち、水素イオン指数が4.6を超え、かつ、水分活性が0.94を超え、かつ、その中心部の温度を摂氏120度で４分間に満たない条件で加熱殺菌されたものであって、ボツリヌス菌を原因とする食中毒の発生を防止するために摂氏10度以下での保存を要する食品

一括表示の保存方法の欄に摂氏10度以下で保存しなければならない旨を表示するとともに、要冷蔵食品であることが消費者等に明確に分かるように、加えて、容器包装のおもて面に冷蔵を要する食品である旨の文字（「要冷蔵」等）をわかりやすい大きさ（おおむね20ポイント以上）で、色彩、場所等を工夫して表示すること。

⑨　缶詰の食品

ア　缶詰食品にあっては、主要原材料名を表示する必要があるが、主要原材料とは、肉類（畜肉、獣肉、鳥肉、鯨肉）、魚介類、野菜及び果実をいう。この場合、これらが液状又は泥状になっているものについては、主要な原材料に含めない。

イ　原材料は、その種類名を表示する必要があるが、以下にその例を示す。

（例）　畜肉にあっては、「牛」、「馬」、「豚」、「山羊」、「羊」等
鳥肉にあっては、「鶏」、「鴨」等
畜肉以外の獣肉にあっては、「兎肉」、「猪肉」等
鯨肉にあっては、「鯨」
魚介類にあっては、「タイ」、「サンマ」、「ハマグリ」等
野菜にあっては、「トマト」、「アスパラガス」、「コーン」等
果実にあっては、「リンゴ」、「ミカン」、「ナシ」等

ウ　「名称その他の表示から主要原材料が十分判断できるもの」における「その他」とは、説明文等他の表示事項中に原材料を明記してあるものを指す。

⑩　水のみを原料とする清涼飲料水（ミネラルウォーター類）

ア　水のみを原料とする清涼飲料水をミネラルウォーター類としているが、これには、鉱水のみのもの、二酸化炭素を注入したもの、カルシウム等を添加したもの等、規格基準の第１　食品の部Ｄ　各条の項の○　清涼飲料水の２の（１）の2.の表の第１欄に掲げる事項のうち臭気、味、色度及び濁度に関する規定を満たすものが含まれるものであること。

イ　高濃度にフッ素を含有するミネラルウォーター類について

0.8mg／Ｌを超えるフッ素を含有する原水を用いて製造されたミネラルウォーター類にあっては、「７歳未満の乳幼児は、このミネラルウォーターの飲用を控えてください。（フッ素濃度○mg／Ｌ）」の旨の表示をすること。

⑪　清涼飲料水

ドリンク剤類似清涼飲料水については、容器包装の見やすい箇所（商品名と同時に見える箇所）に８ポイント以上の大きさで「清涼飲料水」又は「炭酸飲料」の文字を他の表示事項と紛らわしくないようにして明記すること。

⑫　豆腐

豆腐の保存基準に合う保存方法の表示は、例えば、「冷蔵すること」、「冷蔵庫又は冷水中に保存」、「冷蔵保存すること」、「要冷蔵」等その趣旨が十分に表現されているものであれば差し支えない。

２　表示の省略

表示を省略することができる食品についても、表示が可能なものについては、できるだけ表示することが望ましい。

３　義務表示の特例

食品表示基準第５条第１項柱書の「前二条の規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる場合にあっては、同表の下欄に掲げる表示事項の表示は要しない。」とは、上欄に掲げる場合にあっては､そもそも表示義務が課されていないということを意味する。したがって、食品表示基準第３条第３項の規定に基づき表示を省略することが可能な食品とは異なり、任意で下欄の表示事項を表示をする場合であっても、表示方法が定められているものではない。

ただし、食品表示基準第41条第１項の規定に基づき、食品表示基準第３条及び第４条に定める方法により表示するよう努めるものとされていることから、そのような表示が望ましい旨指導等を行っていただきたい。

４　任意表示

（１）　栄養機能食品に係る栄養成分の機能

表示内容の主旨が同じものであっても食品表示基準別表第11で定める栄養成分の機能及び摂取をする上での注意事項に変化を加えたり、省略したりすることは認められない。

なお、一つの食品で二つ以上の栄養成分について栄養機能表示や注意喚起表示を行う際、当該栄養機能表示や注意喚起表示が同一の場合にはまとめて記載しても差し支えない（例１）。

また、一つの栄養成分に二つ以上の栄養機能表示がある場合には、次のようにまとめて表示することで差し支えない（例２）。

（例１）
ナイアシン、ビオチン及びビタミンＢ２は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。
（例２）
ビタミンＡは、夜間の視力維持を助けるとともに、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。

複数の栄養機能食品を摂取することによる過剰リスクを防ぐため、機能を表示しない栄養成分であっても、強化されているものは積極的にその含有量を表示することが望ましい。

「栄養素等表示基準値の対象年齢及び基準熱量に関する文言」とは、「栄養素等表示基準値（18歳以上、基準熱量2,200kcal）」その他これに類する文言とする。
食品表示基準に基づき栄養素等表示基準値に関する表示をする場合、栄養表示基準との差別化を図るため、「栄養素等表示基準値（2015）」等、日本人の食事摂取基準（2015年版）を基にしていることが分かるような表示とすることが望ましい。

必要的表示事項である栄養素等表示基準値に対する割合、栄養素等表示基準値の対象年齢及び基準熱量に関する文言を表示した上で、小児や月経ありの女性等、特定の性・年齢階級を対象とした食事摂取基準を任意で表示することは差し支えない。その場合、出典を明記すること。

栄養機能食品の基準を満たしているか否かは販売時に判断するものであるが、販売時に栄養機能食品の基準を満たすものであっても、摂取時に栄養機能食品の基準を満たさなくなる食品に栄養成分の機能を表示することは望ましくない。

（２）　栄養成分の補給ができる旨及び栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨
①　共通事項
ア　栄養表示等の範囲
食品表示基準が適用される栄養表示とは、邦文によるものであること。なお、全体として邦文表示を行っていて、食品表示基準に適合しない栄養強調表示のみを邦文以外で行うこと等は適当でない。
食品表示基準を満たしていないにもかかわらず、文字の色や大きさ等を変えることにより、目立たせて表示することは望ましくない。
イ　高い、低いに言及せずに栄養成分名のみ目立たせて表示するものについては、栄養強調表示の基準は適用されないものの、消費者に誤認を与えないような表示とすること。

なお、塩、シュガー、脂肪、糖といった表現でも栄養強調表示の基準が適用される。

ウ　栄養強調表示の基準を満たしているか否かは販売時に判断するものであるが、販売時に栄養強調表示の基準を満たすものであっても、摂取時に栄養強調表示の基準を満たさなくなる食品に強調表示することは望ましくない。

エ　原材料について栄養強調表示をする場合、最終製品についても栄養強調表示の基準を満たしていることが望ましい。すなわち、最終製品中の含有量が極めて低い（高い）にもかかわらず、原材料についてのみ栄養成分の補給ができる旨及び栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨を表示することは不適当である。

オ　相対表示（「強化された旨の表示」（食品表示基準第７条及び第21条の表の栄養成分の補給ができる旨の項の３）及び「低減された旨の表示」（食品表示基準第７条及び第21条の表の栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の項の３））については、以下のとおりとする。

(ｱ) 当該他の同種の食品を特定するために必要な事項（食品表示基準第７条の表の栄養成分の補給ができる旨の項の３の一及び同表の栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の項の３の一）は、「自社従来品○○○」、「日本食品標準成分表2010 ○○○」、「コーヒー飲料標準品」等当該食品を特定するために必要な事項を表示すること。

(ｲ) 比較対象食品名及び増加（低減）量又は割合は、相対表示と近接した場所に記載すること。ただし、比較対象食品が全く同種の食品である場合は、比較対象食品名の表示は、近接した場所でなくてもよい。

(ｳ) 比較対象食品は、全く同種の食品でなくても、例えばバターとマーガリンを比較する等も可能であるが、次の場合は不適当である。

(a) 比較対象食品の当該栄養成分が一般流通品と比べて高く、「低減された旨」を表示する食品の当該栄養成分が一般流通品と比較して大差がない場合

(b) 比較対象食品の流通がかなり以前に終了している等、事実上比較が不可能な場合

カ　熱量や栄養成分値に関して「ハーフ」、「２倍」、「１／４」等を表示する場合、相対表示に該当する。

キ　食品単位当たりの使用量が異なる食品を比較対象食品とした場合も、強化（低減）された量及び割合は、100g（一般に飲用に供する液状の食品の場合は100ml）当たりで基準を満たして表示する必要がある。その上で、容器包装へ強化（低減）された量又は割合を食品単位当たりでの比較して表示する場合、消費者への適切な情報提供の観点から、食品単位当たりの比較である旨を表示することが望ましい。

② 栄養成分の補給ができる旨

ア　高い旨の表示（食品表示基準第７条の表の栄養成分の補給ができる旨の項

の１）とは、「高」、「多」、「豊富」その他これに類する表示をいうものであること。

イ　高い旨の表示は、当該栄養成分を強化していなくても、その食品本来の性質として基準を満たしていれば行うことができるが、例えば、単に「高たんぱく質チーズ」と表示するなど、当該チーズが他のチーズに比べて、たんぱく質が多いという誤解を招くような表示は適当ではないため、「チーズは高たんぱく質食品です。」などと表示するよう指導されたい。

ウ　含む旨の表示（食品表示基準第７条の表の栄養成分の補給ができる旨の項の２）とは、「源」、「供給」、「含有」、「入り」、「使用」、「添加」その他これに類する表示をいうものであること。

エ　強化された旨の表示は、他の食品と比べて栄養成分の量が強化された旨の表示であること（食品表示基準第７条の表の栄養成分の補給ができる旨の項の３）。比較対象食品名及び増加量又は割合を記載せずに、単に「高」等の表示がされた場合は、強化された旨の表示ではなく、高い旨の表示となる。

オ　「ビタミンを含む」、「ミネラルたっぷり」のように、ビタミンやミネラルの総称について栄養強調表示を行う場合は、食品表示基準で規定する全てのビタミン又はミネラルについて栄養強調表示の基準が適用される。一部のビタミンやミネラルについてのみ栄養強調表示の基準を満たしている場合は、その栄養成分名を表示する必要がある。

③　栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨

ア　含まない旨の表示（食品表示基準第７条の表の栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の項の１）とは、「無」、「ゼロ」、「ノン」その他これに類する表示をいうものであり、「不使用」、「無添加」は該当しないものであること。

「ノンシュガー」、「シュガーレス」のような表示は、糖類に係る含まない旨の表示の基準が適用されるものであること。

低い旨の表示（食品表示基準第７条の表の栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の項の２）とは、「低」、「ひかえめ」、「少」、「ライト」、「ダイエット」その他これに類する表示をいうものであること。

適切な摂取ができる旨の表示の基準が適用される栄養成分及び熱量は、あくまで「国民の栄養摂取の状況からみてその過剰な摂取が国民の健康の保持増進を妨げている」（健康増進法第16条の２第２項第２号ロ）ものであって、そもそも栄養成分や熱量である以上、エネルギーを供給し、又は生命の維持・成長に必要不可欠なものであり、本来、有害な成分でないことは当然であること。

イ　ドレッシングタイプ調味料（いわゆるノンオイルドレッシング）の取扱いについては、食品表示基準別表第13の備考１によることとするが、ノンオイルドレッシングのうち食品表示基準別表第13の備考１の基準値（３ｇ／100ｇ未満）は満たすものの、食品表示規準別表第13の第２欄の基準値（0.5ｇ

／100ｇ未満）を超えるものにあっては、消費者に適切な情報提供を図るため、原材料として食用油脂を使用していない旨及び当該食品の脂質量の由来を明らかにする旨の表示を行うよう努めること。

ウ　低減された旨の表示（食品表示基準第７条の表の栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の項の３）は、他の食品と比べて栄養成分量が低減された旨の表示であること。比較対象食品及び低減量又は割合を記載せずに単に「低」等の表示がなされた場合は、低減された旨の表示ではなく低い旨の表示となること。

「減塩」や「食塩○○％カット」という表示は、ナトリウムに係る低減された旨の表示の基準が適用されるものであること。

エ　食品表示基準第７条の表の栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の項の３の「ナトリウムの含有量を二十五パーセント以上低減することにより、当該食品の保存性及び品質を保つことが著しく困難な食品」については、以下のものをいう。

みそ

しょうゆ

なお、これらの食品についてナトリウムの適切な摂取ができる旨の表示をする場合は、他の食品に比べて低減されたナトリウムの含有量の割合が以下に定める割合以上である場合に行うものとする。

みそ　15％

しょうゆ　20％

（３）　糖類を添加していない旨

糖類を添加していない旨の表示の例は、「糖類無添加」、「砂糖不使用」その他これに類する表示をいう。

添加糖類に代わる原材料の具体例は、ジャム、ゼリー、甘味の付いたチョコレート、甘味の付いた果実片、非還元濃縮果汁、乾燥果実ペースト等のこと。

（４）　ナトリウム塩を添加していない旨

ナトリウム塩を添加していない旨の表示の例は、「食塩無添加」その他これに類する表示をいう。

添加ナトリウム塩に代わる原材料の具体例は、ウスターソース、ピクルス、ペパローニ、しょう油、塩蔵魚、フィッシュソース等のこと。

５　表示の方式

（１）　「邦文をもって」

第８条第１号の「邦文をもって」とは、原則として、漢字、平仮名、片仮名又はアラビア数字を用いて表示することをいう。

ただし、以下の場合は、ローマ字等を用いて表示しても「邦文をもって」とみなす。

①　「食品関連事業者名の氏名又は名称」又は「製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入品にあっては、輸入業者の氏名又は名称、乳にあっては、乳処理業者（特別牛乳にあっては、特別牛乳搾取処理業者）の氏名又は名称)」を法人登記どおりに表示する場合。

ただし、片仮名で読み方を併記することが望ましい。

②　製造所固有記号が表す製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を表示したウェブサイトのアドレスを表示する場合

③　添加物の物質名等について、化学記号等を表示する場合。

④　単位を表示する場合

⑤　ローマ字等の表記が一般的であり、かつ、漢字、平仮名又は片仮名で表記した方が分かりにくい場合。

⑥　その他

（２）　小売のための包装

容器包装の上に更に小売のための包装（外装）を行う場合は、中の表示が透視できる場合を除き、外装に必要な表示を行わなければならない。

なお、容器包装の上に包装（外装）されている場合、それが小売のためのものでないときは、当該外装にも名称、製造者の氏名、住所並びに保存基準が定められた食品及び添加物にあっては、その保存方法を表示することが望ましい。

（３）　添加物表示

添加物の物質名又は簡略名の表示は、規則別表第１、名簿、別添　添加物１－１、別添　添加物２－１、別添　添加物２－２及び別添　添加物２－３に掲げる名称のとおりに表示することが原則であるが、食品関連事業者等及び一般消費者に誤解を与えない範囲内で平仮名、片仮名、漢字を用いても差し支えないものであること。

（４）　栄養成分表示

①　栄養成分表示に用いる食品表示基準別表第９の第１欄に掲げる栄養成分名又は熱量は、以下のとおり表示することができる。

熱量にあっては、「エネルギー」

たんぱく質にあっては、「蛋白質」、「たん白質」、「タンパク質」、「たんぱく」、「タンパク」

ミネラルにあっては、元素記号

（例）カルシウムにあっては「Ｃａ」、鉄にあっては「Ｆｅ」、ナトリウムにあっては「Ｎａ」

ビタミン（ナイアシン、パントテン酸、ビオチン及び葉酸を除く。）にあっては、ビタミン名の略語

（例）ビタミンＡにあっては、「Ｖ．Ａ」、「ＶＡ」

② kcalはキロカロリー、ｇはグラム、mgはミリグラム、μgはマイクログラムと表示することができる。
　ＩＵ又は国際単位は表示不可とする。

③ 幅表示の幅は、適切に設定すること。例えば、過度に広い幅で表示することは適当ではない。

④ 少なくとも、栄養成分の補給ができる旨及び栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨を表示する栄養成分については、消費者の商品選択に資するため、栄養素等表示基準値に占める割合を併せて表示することが望ましい。

⑤ 最小表示の位は、次のとおりとする。
　なお、位を下げることを妨げるものではなく、その場合は、その下の位を四捨五入して表示する。

| | | | |
|---|---|---|---|
| たんぱく質 | １の位※1 | マグネシウム | １の位 |
| 脂質 | １の位※1 | マンガン | 小数第１位 |
| 飽和脂肪酸 | １の位※1 | モリブデン | １の位 |
| ｎ－３系脂肪酸 | 小数第１位 | ヨウ素 | １の位 |
| ｎ－６系脂肪酸 | 小数第１位 | リン | １の位 |
| コレステロール | １の位 | ナイアシン | １の位 |
| 炭水化物 | １の位※1 | パントテン酸 | 小数第１位 |
| 糖質 | １の位※1 | ビオチン | １の位 |
| 糖類 | １の位※1 | ビタミンＡ | １の位 |
| 食物繊維 | １の位 | ビタミン$B_1$ | 小数第１位 |
| 亜鉛 | 小数第１位 | ビタミン$B_2$ | 小数第１位 |
| カリウム | １の位 | ビタミン$B_6$ | 小数第１位 |
| カルシウム | １の位 | ビタミン$B_{12}$ | 小数第１位 |
| クロム | １の位 | ビタミンＣ | １の位 |
| セレン | １の位 | ビタミンＤ | 小数第１位 |
| 鉄 | 小数第１位 | ビタミンＥ | 小数第１位 |
| 銅 | 小数第１位 | ビタミンＫ | １の位 |
| ナトリウム | １の位 | 葉酸 | １の位 |
| 食塩相当量 | 小数第１位※2 | 熱量 | １の位 |

※１　１の位に満たない場合であって、０と表示することができる量（別表第９の第５欄）以上であるときは、有効数字１桁以上とする。
※２　小数第１位に満たない場合であって、ナトリウムの量が０と表示することができる量（別表第９の第５欄）以上であるときは、有効数字１桁以上とする。なお、食塩相当量を０と表示できる場合には、「０．０」、

「０」と表示しても差し支えない。

⑥　含有量が０の場合であるものについても表示事項の省略はできないものであること。ただし、近接した複数の表示事項が０である場合は、例えば、「たんぱく質と脂質が０」というように一括して表示することができるものであること（食品表示基準別記様式２の備考３）。

⑦　セットで販売され、通常一緒に食される食品（即席めんなどにおけるめん、かやく、スープの素、ハンバーグセットにおけるハンバーグとソース等）の表示については、セット合計の含有量を表示すること。これに併せて、セットを構成する個々の食品についても、含有量を表示することは差し支えない。

⑧　食品表示基準第３条第１項の表の栄養成分の量及び熱量の項の２の一の記載は、別記様式２又は別記様式３に近接した場所に表示すること。

⑨　表示値は許容差の範囲の基準となるものであり、意図的に操作されるべきでないことから、表示を行う製品を代表する製品を分析して得られたデータの加重平均値とすべきである（合理的な推定により得られた値を除く。）。ただし、含有量の表示に際しては、必ず分析を行わなければならないものではなく、結果として表示された含有量が許容差の範囲内であれば表示基準違反にはならないこと。

機能を表示する栄養成分、栄養強調表示をする栄養成分の量及び熱量は、別添　栄養成分等の分析方法等に規定された分析法により測定すること。

6　業務用加工食品における製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称

１（６）（⑤ア、イ及びエを除く。）に係る記述を参照すること。

なお、食品表示基準第10条第２項の表の下欄の「製造所」には、食品表示基準附則第２条の規定による廃止前の食品衛生法第十九条第一項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令第10条に規定する製造所固有の記号を使用することができた場所のうち、食品表示基準において「加工所」と取り扱われる場所を含むものとする。

7　業務用加工食品の表示の方式

（１）　送り状等への表示は、食品表示基準第13条第１項第２号の表に掲げる食品について、送り状、納品書等又は規格書等（以下「送り状等」という。）へ表示する場合においては、送り状等及び当該容器包装の双方に、名称、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称、当該記号並びに購入者の氏名及び住所（法人にあっては、その名称及び主たる事務所の所在地）のほか、ロット記号等当該食品と送り状等との同一性を確認できる記号を表示する必要があること。

なお、送り状等の表示をする場合は、当該食品を原料として使用するまでの間、ロット管理のために送り状等を保管すること。

（２）　容器包装に入れられた食肉については、合成樹脂フィルム等で包装された食肉の一定数をまとめてカートンボックス詰めにし、このカートン単位で取り引きすることが通常のものについては、そのカートンに所要の表示をして差し支えない。

また、表示の方法は、容器包装に直接印刷する方法、スタンプで押印する方法、ステッカーを貼布する方法又は荷札様のものを付けても差し支えない。ただし、荷札様のものについては、その包装形態からみて、他の方法が不可能な場合に限り、かつ、不正に再使用してはならないこと。

（生鮮食品）

１　義務表示事項

（１）　特定保健用食品に係る事項

加工食品に係る記述を参照すること。

（２）　機能性表示食品に係る事項

別添　機能性表示食品を参照すること。

（３）　遺伝子組換え農産物に関する事項

加工食品に係る記述を参照すること。

（４）　乳児用規格適用食品である旨

加工食品に係る記述を参照すること。

（５）　食品表示基準別表第24に定めるもの

①　あんず、おうとう、かんきつ類、キウィー、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、バナナ、びわ、マルメロ、もも及びりんごに関する事項

別添　添加物１－６の「１　防かび剤又は防ばい剤」に掲げる添加物及びこれを含む製剤を使用したあんず、おうとう、かんきつ類（みかんを除く。）、キウィー、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、びわ、マルメロ、もも及びりんごを、容器包装に入れないで消費者に販売する場合であっても、これを使用した旨の表示を行うよう食品関連事業者に指導すること。

②　食肉に関する事項

ア　食品表示基準の対象となる食品（牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）は、「食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）」の生食用食肉の規格基準の対象である食品と同じであり、いわゆるユッケ及び牛刺しが含まれる。

なお、仮に、規格基準の加工基準（７）に規定する「容器包装に入れ、密封」した状態の食肉を同加工基準（７）に規定する加熱殺菌を行うために別の事業

者に販売する場合にあっては、その販売時の食肉には本表示基準の表示義務はかからないが、当該食肉の容器包装に「(同加工基準(７)に規定する）加熱殺菌を行う前の食肉である」旨が分かるように表示するよう指導すること。

イ　生食用である旨の表示について

生食用である旨の表示は、「生食用」、「生のまま食べられます」等のように明確に生食用である旨について表示する必要があり、「ユッケ用」、「牛刺し用」等の表示を生食用である旨の表示とみなすことはできない。

ウ　と畜場名、加工施設名等の表示について

(ｱ) と畜場の名称の表示については、と畜場番号や牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法（平成15年法律第72号）に規定する個体識別番号の表示をもって代えることはできない。

(ｲ) 生食用食肉の加工基準に適合する方法で加工が行われた施設が複数存在する場合には、それぞれの加工施設を表示すること。その際、加工工程順に表示するよう指導すること。また、加工施設の表示とは別に、食肉の最終加工を行った者については、従来どおり加工者の氏名（名称）等の表示が必要であること。

(ｳ) 加工施設の名称については、食中毒発生時に迅速に施設を特定することができるよう、営業者が営業許可申請書に記載した営業所の名称、屋号又は商号を記載するよう指導すること。

(ｴ) 同一都道府県内に同一の名称のと畜場や加工施設が存在する場合には、と畜場や加工施設が特定できる程度に詳細に所在地を表示するよう指導すること。

エ　注意喚起に係る表示基準である「子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨」において、「子供」、「高齢者」、「その他食中毒に対する抵抗力の弱い者」については例示ではなく、これら全てを表示する必要がある。

オ　生食用食肉の規格基準の調理基準において、「調理を行った生食用食肉は、速やかに提供しなければならない。」とされていることから、凍結させていない生食用食肉を小売店等において消費者に対して直接販売する場合には、消費者が速やかに消費するよう適切な消費期限を表示するよう指導すること。

カ　「刃を用いてその原形を保ったまま筋及び繊維を短く切断する処理」とはテンダライズ処理をいう。

③　鶏の殻付き卵に関する事項

ア　鶏の殻付き卵について、選別包装を行った施設の所在地を表示する場合にあっては、食品衛生上の問題が生じた場合の遡り調査を容易にするため、選別包装を行った者は採卵を行った施設が特定できるよう必要な記録を作成すること。

イ　鶏の殻付き卵については使用の方法、生食用の鶏の殻付き卵にあっては生

食用である旨等を表示することとしたが、これらの表示については、「生で食べる場合は賞味期限内に使用し、賞味期限経過後は、十分に加熱調理する必要がある」旨の表示でも差し支えない。なお、生食用としての賞味期限経過後は、できる限り速やかに消費するよう指導すること。

ウ　生食用の鶏の殻付き卵については、特に家庭や飲食店等において、摂氏10度以下で保存することが望ましい旨の表示をすることとしたが、営業者が流通過程で卵を一時的に冷蔵し、その後、冷蔵状態から高温多湿の環境下で流通させる場合にあっては、卵殻表面に結露が生じる等卵の品質に悪い影響を及ぼすことが懸念されることから、卵を冷蔵する場合にあっては、できる限り流通から消費に至るまで一貫して冷蔵流通することが望ましいこと。

エ　加熱加工用の鶏の殻付き卵については、加熱加工用である旨及び飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨の表示をすることとしたが、この場合、表示内容を枠で囲んだり、太字で表示する等加熱殺菌が必要であることが消費者に明確になるようにすること。

④　ふぐの内蔵を除去し、皮をはいだもの並びに切り身にしたふぐ、ふぐの精巣及びふぐの皮であって、生食用でないものに関する事項

処理事業者の氏名又は名称及び住所の表示は、処理事業者の氏名又は名称及び処理施設の所在地を表示すること。

⑤　冷凍食品のうち、切り身又はむき身にした魚介類（生かきを除く。）を凍結させたものに関する事項

名称のほか、冷凍食品である旨を表示すること。

⑥　生かきに関する事項

加工食品に係る記述を参照すること。

2　任意表示

栄養成分は、加熱等により栄養成分に大きく変化が生じる食品については、機能を表示する栄養成分の量が食品表示基準別表第11の上下限値の範囲内にあることを担保する調理法を表示すること。

3　表示の方式

（1）　容器包装に入れられた生鮮食品の表示

生鮮食品の表示については、一部の事項を除き容器包装（容器包装が小売りのために包装されている場合は、当該包装。以下同じ。）の見やすい箇所に表示することとされているが、容器包装の形状等により当該容器包装に直接表示することが困難な場合は、以下の箇所への表示をもって、容器包装への表示に代えることができることとする。

①　透明な容器包装に包装されている等、必要な表示事項が外部から容易に確

認できる場合にあっては、当該容器包装に内封されている表示書

② 容器包装に結び付ける等、当該容器包装と一体となっている場合にあっては、当該容器包装に結び付けられた札、票せん、プレート等

（２） 添加物表示

加工食品に係る記述を参照すること。

（３） 上記１の（５）①の表示

以下のいずれかの方法により表示すること。

① 値札若しくは商品名を表示した札、又はこれらに近接した掲示物に表示する。

② 陳列用容器に表示する。

③ その他消費者等が容易に識別できるような方法で表示する。

４ 表示禁止事項

食品表示基準第23条第１項柱書本文の「第十八条、第十九条及び第二十一条に掲げる表示事項に関連して」とは、義務表示事項又は任意表示事項に関連する限りにおいて、食品表示基準第23条第１項各号の表示禁止事項が適用されるということを意味する。すなわち、表示禁止事項が適用される表示媒体については、食品表示基準第23条第１項第２号及び第３号の規定に連動して規制がかかることになる。

したがって、例えば、特定保健用食品、機能性表示食品及び栄養機能食品の表示ルールは容器包装に入れられた生鮮食品についてのみ規定されているため、食品表示基準第23条第１項第８号の「保健機能食品以外の食品にあっては、保健機能食品と紛らわしい名称、栄養成分の機能及び特定の保健の目的が期待できる旨を示す用語」の表示の禁止も、容器包装に入れられた生鮮食品の容器包装についてのみ適用される。

（添加物）

１ 義務表示事項

（１） 名称

① 添加物の名称及びその製剤の成分の表示にあっては、一括名又は簡略名を名称として用いることはできないこと。

② 製剤である添加物にあっては、原則として次のいずれかの名称を表示する。

ア 製剤である旨を表示できる文字を付した使用目的を表す名称を表示する。

（例）甘味料製剤、保存料製剤等

イ 製剤である旨を表示できる文字を付した主要成分を表す名称を表示する。その主要成分は規則別表第１に掲げる添加物にあっては規則別表第１の名称、その他の添加物にあっては名簿に掲げる名称又は別添 添加物２－１に掲げる品名を使用する。

（例）エリソルビン酸製剤、カンゾウ抽出物製剤等

③ 規則別表第１に掲げる添加物の表示は規則別表第１に掲げる名称により行う

こと。既存添加物の表示は、名簿に掲げる名称又は別添　添加物２－１に掲げる品名により行うものであること。また、天然香料及び一般飲食物添加物の表示は、別添　添加物２－２及び別添　添加物２－３に掲げる品名により行うものであること。ただし、別添　添加物２－２及び別添　添加物２－３に記載のない添加物にあっては、当該添加物であることが特定できる科学的に適切な名称をもって表示するものであること。

なお、天然香料にあっては、「香料」の文字を付すこと。

（２）　保存の方法

加工食品に係る記述を参照すること。

（３）　消費期限又は賞味期限

加工食品に係る記述を参照すること。

（４）　製造所又は加工所の所在地（輸入品にあっては、輸入業者の営業所所在地）及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入品にあっては、輸入業者の氏名又は名称）

加工食品に係る記述を参照すること。

（５）　使用の方法

①　使用の方法の表示は、規格基準に使用されている用語をそのまま表示することを原則とするが、内容を改変しない限り、一般的な平易な用語をもって表示することは差し支えない。

②　規格基準の第２添加物の部Ｆ使用基準の項の添加物一般の目中添加物製剤のみなし規定にいう「添加物製剤に含まれる原料たる添加物」とは、当該製剤を食品に使用した場合において、その成分による影響を当該食品に及ぼす添加物をいうものであること。

したがって、その成分による影響を当該食品に及ぼさない添加物であって、それが保存、酸化防止、矯臭等当該製剤の品質保持に必要不可欠な場合にあっては、当該添加物の使用はみなし規定に該当しないものとするものであること。

③　使用の方法の表示の省略の運用は、次のとおりとする。

ア　当該添加物製剤の成分及び重量パーセントから判断して、用途を限定することが適当と考えられるものであって、使用の方法の表示中に当該用途にのみ使用する旨を表示した場合にあっては、表示された用途以外に用いる場合の使用の方法に係る表示は省略できるものであること。例えば、酢酸ビニール樹脂はチューインガムの基礎剤及び果実果菜の表皮の被膜剤として使用が認められているが、チューインガムの基礎剤用と表示してある場合には、その使用方法の表示のみでよい。

イ　添加物一般の使用基準に規定される添加物製剤に含まれる原料たる添加物以外の添加物にあっては、当該添加物の使用方法に係る表示は省略できるも

のであること。

（６） 成分及び重量パーセント

① 食品表示基準第32条第２項の表中の製剤である添加物の項において、「成分（着香の目的で使用されるものを除く。）及び重量パーセント」を表示することとしているが、この「成分」には、添加物製剤に含まれる原料たる添加物（当該製剤を食品に使用した場合において、その成分による影響を当該食品に及ぼす添加物をいう。）のほか、添加物製剤に含まれる原料たる添加物以外の添加物、賦形剤等の食品素材についても含むものであること。

② 添加物製剤の成分の重量パーセント表示については、当該製剤の製造における当該添加物の配合量を基準として行うこと。

③ 規格基準により規定されている「亜硫酸水素カリウム液」、「亜硫酸水素ナトリウム液」、「酢酸」、「水溶性アナトー」、「Ｄ－ソルビトール液」、「ピロリン酸第二鉄液」等については、製剤に準じて、その成分及び重量パーセントを表示するものであること。また、これら及び表示量の規定のあるものを用いて製剤を製造する場合には、添加物原体に換算して重量パーセントを表示するものであること。

④ 重量パーセントの表示に当たっては、秤取量の有効数字に配慮して表示することが望ましいものであること。

（７） その他

タール色素の製剤にあっては、「製剤」の文字を冠した実効の色名、例えば、「着色料製剤黄赤色」と表示すること。

２ 表示の方式

加工食品に係る記述を参照すること。

３ 表示禁止事項

添加物の表示においては，いずれの場合においても「天然」又はこれに類する表現の使用は認められない。

（附則）

１ 平成27年４月１日に施行した食品表示基準の経過措置期間中は、一定の期間、「なお従前の例によることができる」、すなわち、食品表示基準に基づく表示と、食品表示基準附則第２条各号で廃止する基準（以下「旧基準」という。）に基づく表示が混在することとなる。

２　新旧の表示の混在については、１つの食品の表示の中で一部の表示事項のみ食品表示基準に基づく表示を行い、残りの表示事項は旧基準に基づく表示を行うと、新旧どちらの基準に基づく表示であるかを消費者が判別できず、混乱を生じるおそれがある（例：栄養成分の表示方法は食品表示基準に基づくものであるにもかかわらず、アレルギー表示は旧基準に基づくものであると、アレルゲンの一括表示欄を見て商品を選択する消費者が使用されている特定原材料が省略せず全て表示されていると勘違いする可能性がある。）。

そのため、原則として、１つの食品の表示の中での食品表示基準と旧基準の両者に基づいた表示の混在は認めないこととする。

３　ただし、製造所固有記号の表示については、以下のとおりとする。

（１）　旧制度に基づく製造所固有記号の扱い

平成32年３月31日までに製造される一般用加工食品又は消費者向け添加物及び同日までに販売される業務用加工食品又は業務用添加物において、旧基準に基づく包材を用いて製造する場合は、食品表示基準附則第２条の規定による廃止前の食品衛生法第十九条第一項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令第10条に規定する製造所固有の記号の制度（以下「旧制度」という。）に基づき取得した製造所固有記号を表示することができるが、当該記号の新規の届出を行うことができる期間は、平成28年３月31日までとする。また、従前、旧制度に基づく事業者からの届出内容の変更は、新規の届出として処理されてきたことから、当該届出を行うことができる期間についても平成28年３月31日までとなる。これは、経過措置期間を設けている趣旨が従前の表示から食品表示基準に基づく新しい表示へ移行するための準備期間であり、旧制度に基づいた新規の届出を認めることはこの趣旨にそぐわないためである。

したがって、旧制度に基づく届出の内容に変更が生じ、引き続き、製造所固有記号を使用する場合には、平成28年４月１日以降は食品表示基準に基づき新たに製造所固有記号を取得し、食品表示基準に従って表示する必要がある。

ただし、市町村合併等による市町村名又は地名の変更に起因する製造所等の所在地に係る住所の変更に限り、経過措置期間中、旧制度に基づく製造所固有記号の使用を引き続き認めることとする。この場合、住所の変更の届出は不要とする。

（２）　食品表示基準に基づく製造所固有記号等の扱い

①　食品表示基準に基づき製造所固有記号を取得できる同一製品を２以上の製造所で製造している者について

製造所固有記号制度届出データベースの運用が開始した後は、食品表示基準に基づき製造所固有記号の届出を速やかに行うこととし、食品表示基準に基づき表示した包材を製品に使用する場合は、食品表示基準に基づく製造所固有記号を表示するものとする。

ただし、当該製造所固有記号の届出に関する手続等が完了するまでの間は、

食品表示基準に基づき表示した包材に、旧制度に基づき取得した製造所固有記号を表示することを認めることとする。

② 食品表示基準において製造所固有記号を取得できない者について

製造所固有記号制度届出データベースの運用が開始した後から経過措置期間が終了するまでの間は、食品表示基準の下では製造所固有記号を使用できない事業者が商品を販売する場合、製造所固有記号の使用を前提とした取引慣習等が変わっていない段階であれば、依然として製造所固有記号を使用する可能性がある。したがって、製造所固有記号制度届出データベースの運用が開始した後から経過措置期間が終了するまでの間は、商慣習の変化に係る期間を考慮し一部の事業者にのみ不利益が生じることを防止する観点から、他の表示が食品表示基準に基づいたものであっても製造所固有記号については旧制度に基づいた表示をすることを認めることとする。

なお、食品表示基準第３条第１項の表の製造所又は加工所の所在地（輸入品にあっては輸入業者の営業所の所在地、乳にあっては乳処理場（特別牛乳にあっては特別牛乳搾取処理場。以下同じ。）の所在地。以下この章において同じ。）及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入品にあっては輸入業者の氏名又は名称、乳にあっては乳処理業者（特別牛乳にあっては特別牛乳搾取処理業者。以下同じ。）の氏名又は名称。以下この章において同じ。）の項の３の一から三までのいずれかの事項の表示については、消費者への情報提供の観点から、食品表示基準に基づいて行うことが望ましい。

４　平成29年９月１日に施行した食品表示基準の経過措置期間は、平成34年３月31日までであるが、計画的に当該基準に基づく原料原産地表示に移行することが望ましい。また、施行の際に加工食品の製造所又は加工所で製造過程にある加工食品（平成34年４月１日以降に販売予定であり、長期醸造されている酒類や果実酢等）については、平成34年４月１日以降もなお従前の例によることができるが、消費者への情報提供の観点から、可能な限り当該基準に基づく原料原産地表示を行うことが望ましい。

# 別添一覧

## 添加物関係

別添　添加物１－１　簡略名又は類別名一覧表
別添　添加物１－２　同種の機能の添加物を併用した場合における簡略名の例
別添　添加物１－３　規則別表第１に掲げる添加物のうち用途名併記を要するものの例示
別添　添加物１－４　各一括名の定義及びその添加物の範囲
別添　添加物１－５　栄養強化の目的が考えられる添加物の範囲
別添　添加物１－６　ばら売り等により販売される食品のうち、添加物の表示を要する添加物一覧
別添　添加物２－１　既存添加物名簿収載品目リスト
別添　添加物２－２　天然香料基原物質リスト
別添　添加物２－３　一般に食品として飲食に供されている物であって添加物として使用される品目リスト

## 栄養表示関係

別添　栄養成分等の分析方法等

## アレルゲン関係

別添　アレルゲンを含む食品に関する表示
　―　別表１　特定原材料等の範囲
　　別表２　特定原材料等由来の添加物についての表示例
　　別表３　特定原材料等の代替表記等方法リスト
別添　アレルゲンを含む食品の検査方法
　―　アレルゲンを含む食品の検査方法別添１
　　アレルゲンを含む食品の検査方法別添２　判断樹について
　　アレルゲンを含む食品の検査方法別添３　標準品規格
　　アレルゲンを含む食品の検査方法別添４　アレルゲンを含む食品を評価するガイドライン
　　アレルゲンを含む食品の検査方法別添５　アレルゲンを含む食品の検査方法の改良法の評価に関するガイドライン

## 機能性表示食品関係

別添　機能性表示食品

## 遺伝子組換え表示関係

別添　バルク輸送される北米産の非遺伝子組換え大豆及びデント種の非遺伝子組換えとうもろこしの分別生産流通管理の指針
別添　安全性審査済みの遺伝子組換え食品の検査方法

生かき関係

別添　輸入される生食用かきの採取水域区分（名称）の例示

別添　Shellfish Growing Areas Classified for Harvest for Human Consumption in Accordance with Regulation 48 of the Animal Products

別添　添加物１－１

簡略名又は類別名一覧表

| 物　　質　　名 | 簡略名又は類別名 |
|---|---|
| 亜硝酸ナトリウム | 亜硝酸 Na |
| Ｌ―アスコルビン酸 | アスコルビン酸，V.C |
| Ｌ－アスコルビン酸カルシウム | アスコルビン酸 Ca，ビタミンＣ，V.C |
| Ｌ―アスコルビン酸ステアリン酸エステル | アスコルビン酸エステル，ビタミンＣ，V.C |
| Ｌ―アスコルビン酸ナトリウム | アスコルビン酸 Na，ビタミン C，V.C |
| Ｌ―アスコルビン酸 2―グルコシド | アスコルビン酸，ビタミン C，V.C |
| Ｌ―アスコルビン酸パルミチン酸エステル | アスコルビン酸エステル，ビタミンＣ，V.C |
| Ｌ―アスパラギン酸ナトリウム | アスパラギン酸ナトリウム，アスパラギン酸 Na |
| アセチル化アジピン酸架橋デンプン | 加工デンプン |
| アセチル化酸化デンプン | 加工デンプン |
| アセチル化リン酸架橋デンプン | 加工デンプン |
| 亜セレン酸ナトリウム | 亜セレン酸 Na |
| β－アポ－８’－カロテナール | アポカロテナール、アポカロテナール色素、カロチノイド、カロチノイド色素、カロテノイド、カロテノイド色素 |
| DL―アラニン | アラニン |
| 亜硫酸ナトリウム | 亜硫酸塩，亜硫酸 Na |
| Ｌ―アルギニンＬ―グルタミン酸塩 | アルギニングルタミン酸塩 |
| アルギン酸カリウム | アルギン酸 K |
| アルギン酸カルシウム | アルギン酸 Ca |
| アルギン酸ナトリウム | アルギン酸 Na |
| アルギン酸プロピレングリコールエステル | アルギン酸エステル |
| 安息香酸ナトリウム | 安息香酸 Na |
| Ｌ―イソロイシン | イソロイシン |
| 5′―イノシン酸二ナトリウム | イノシン酸ナトリウム，イノシン酸 Na |
| 5′―ウリジル酸二ナトリウム | ウリジル酸ナトリウム，ウリジル酸 Na |
| エチレンジアミン四酢酸カルシウム二ナトリウム | EDTA カルシウムナトリウム，EDTA―Ca・Na |
| エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム | EDTA ナトリウム，EDTA―Na |
| エリソルビン酸ナトリウム | エリソルビン酸 Na，イソアスコルビン酸 Na |
| エルゴカルシフェロール | ビタミンＤ，V.D |
| 塩化カリウム | 塩化Ｋ |
| 塩化カルシウム | 塩化 Ca |
| 塩化第二鉄 | 塩化鉄 |

| | |
|---|---|
| 塩化マグネシウム | 塩化Mg |
| オクテニルコハク酸デンプンナトリウム | 加工デンプン，オクテニルコハク酸デンプンNa |
| オルトフェニルフェノール | OPP |
| オルトフェニルフェノールナトリウム | オルトフェニルフェノールNa，OPP―Na |
| オレイン酸ナトリウム | オレイン酸Na |
| カゼインナトリウム | カゼインNa |
| カルボキシメチルセルロースカルシウム | CMC―Ca，繊維素グリコール酸Ca |
| カルボキシメチルセルロースナトリウム | CMC―Na，繊維素グリコール酸Na，CMC |
| β―カロテン | カロチン，カロチン色素，カロチノイド，カロチノイド色素，カロテン，カロテン色素，カロテノイド，カロテノイド色素 |
| カンタキサンチン | カロチノイド、カロチノイド色素、カロテノイド、カロテノイド色素 |
| 5′―グアニル酸二ナトリウム | グアニル酸ナトリウム，グアニル酸Na |
| クエン酸イソプロピル | クエン酸エステル |
| クエン酸三エチル | クエン酸エチル |
| クエン酸一カリウム | クエン酸カリウム，クエン酸K |
| クエン酸三カリウム | クエン酸カリウム，クエン酸K |
| クエン酸カルシウム | クエン酸Ca |
| クエン酸第一鉄ナトリウム | クエン酸鉄Na |
| クエン酸三ナトリウム | クエン酸Na |
| グリセリン脂肪酸エステル | グリセリンエステル |
| グリチルリチン酸二ナトリウム | グリチルリチン酸ナトリウム，グリチルリチン酸Na |
| グルコン酸カリウム | グルコン酸K |
| グルコン酸カルシウム | グルコン酸Ca |
| グルコン酸ナトリウム | グルコン酸Na |
| L―グルタミン酸 | グルタミン酸 |
| L―グルタミン酸アンモニウム | グルタミン酸アンモニウム |
| L―グルタミン酸カリウム | グルタミン酸カリウム，グルタミン酸K |
| L―グルタミン酸カルシウム | グルタミン酸カルシウム，グルタミン酸Ca |
| L―グルタミン酸ナトリウム | グルタミン酸ナトリウム，グルタミン酸Na |
| L―グルタミン酸マグネシウム | グルタミン酸マグネシウム，グルタミン酸Mg |
| ケイ酸カルシウム | ケイ酸Ca |
| ケイ酸マグネシウム | ケイ酸Mg |
| コハク酸一ナトリウム | コハク酸ナトリウム，コハク酸Na |
| コハク酸二ナトリウム | コハク酸ナトリウム，コハク酸Na |
| コレカルシフェロール | ビタミンD，V.D |

| | |
|---|---|
| コンドロイチン硫酸ナトリウム | コンドロイチン硫酸 Na |
| 酢酸カルシウム | 酢酸 Ca |
| 酢酸デンプン | 加工デンプン |
| 酢酸ナトリウム | 酢酸 Na |
| サッカリンカルシウム | サッカリン Ca |
| サッカリンナトリウム | サッカリン Na |
| 酸化カルシウム | 酸化 Ca |
| 酸化デンプン | 加工デンプン |
| 酸化マグネシウム | 酸化 Mg |
| 三二酸化鉄 | 酸化鉄 |
| 次亜塩素酸ナトリウム | 次亜塩素酸 Na |
| 次亜硫酸ナトリウム | 次亜硫酸 Na，亜硫酸塩 |
| Ｌ―システイン塩酸塩 | システイン塩酸塩，システイン |
| 5′―シチジル酸二ナトリウム | シチジル酸ナトリウム，シチジル酸 Na |
| ジフェニル | DP |
| ジブチルヒドロキシトルエン | BHT |
| ジベンゾイルチアミン | チアミン，ビタミン$B_1$，V.$B_1$ |
| ジベンゾイルチアミン塩酸塩 | チアミン，ビタミン$B_1$，V.$B_1$ |
| DL―酒石酸 | 酒石酸 |
| Ｌ―酒石酸 | 酒石酸 |
| DL―酒石酸水素カリウム | 酒石酸カリウム，酒石酸Ｋ，重酒石酸カリウム，重酒石酸Ｋ |
| Ｌ―酒石酸水素カリウム | 酒石酸カリウム，酒石酸Ｋ，重酒石酸カリウム，重酒石酸Ｋ |
| DL―酒石酸ナトリウム | 酒石酸ナトリウム，酒石酸 Na |
| Ｌ―酒石酸ナトリウム | 酒石酸ナトリウム，酒石酸 Na |
| 硝酸カリウム | 硝酸Ｋ |
| 硝酸ナトリウム | 硝酸 Na |
| 食用赤色 2 号 | 赤色 2 号，赤 2 |
| 食用赤色 2 号アルミニウムレーキ | 食用赤色 2 号，赤色 2 号，赤 2，アマランス |
| 食用赤色 3 号 | 赤色 3 号，赤 3 |
| 食用赤色 3 号アルミニウムレーキ | 食用赤色 3 号，赤色 3 号，赤 3，エリスロシン |
| 食用赤色 40 号 | 赤色 40 号，赤 40 |
| 食用赤色 40 号アルミニウムレーキ | 食用赤色 40 号，赤色 40 号，赤 40，アルラレッド AC |
| 食用赤色 102 号 | 赤色 102 号，赤 102 |
| 食用赤色 104 号 | 赤色 104 号，赤 104 |
| 食用赤色 105 号 | 赤色 105 号，赤 105 |

| | |
|---|---|
| 食用赤色106号 | 赤色106号，赤106 |
| 食用黄色4号 | 黄色4号，黄4 |
| 食用黄色4号アルミニウムレーキ | 食用黄色4号，黄色4号，黄4，タートラジン |
| 食用黄色5号 | 黄色5号，黄5 |
| 食用黄色5号アルミニウムレーキ | 食用黄色5号，黄色5号，黄5，サンセットイエローFCF |
| 食用緑色3号 | 緑色3号，緑3 |
| 食用緑色3号アルミニウムレーキ | 食用緑色3号，緑色3号，緑3，ファストグリーンFCF |
| 食用青色1号 | 青色1号，青1 |
| 食用青色1号アルミニウムレーキ | 食用青色1号，青色1号，青1，ブリリアントブルーFCF |
| 食用青色2号 | 青色2号，青2 |
| 食用青色2号アルミニウムレーキ | 食用青色2号，青色2号，青2，インジゴカルミン |
| ショ糖脂肪酸エステル | ショ糖エステル |
| シリコーン樹脂 | シリコーン |
| 水酸化カリウム | 水酸化K |
| 水酸化カルシウム | 水酸化Ca |
| 水酸化マグネシウム | 水酸化Mg |
| ステアリン酸カルシウム | ステアリン酸Ca |
| ステアリン酸マグネシウム | ステアリン酸Mg |
| ステアロイル乳酸カルシウム | ステアロイル乳酸Ca，ステアリル乳酸Ca |
| ステアロイル乳酸ナトリウム | ステアロイル乳酸Na，ステアリル乳酸Na |
| ソルビタン脂肪酸エステル | ソルビタンエステル |
| D―ソルビトール | ソルビトール，ソルビット |
| ソルビン酸カリウム | ソルビン酸K |
| ソルビン酸カルシウム | ソルビン酸Ca |
| 炭酸カリウム（無水） | 炭酸カリウム，炭酸K |
| 炭酸カルシウム | 炭酸Ca |
| 炭酸水素ナトリウム | 炭酸水素Na，重炭酸Na，重曹 |
| 炭酸ナトリウム | 炭酸Na |
| 炭酸マグネシウム | 炭酸Mg |
| チアベンダゾール | TBZ |
| チアミン塩酸塩 | チアミン，ビタミン$B_1$，V.$B_1$ |
| チアミン硝酸塩 | チアミン，ビタミン$B_1$，V.$B_1$ |
| チアミンセチル硫酸塩 | チアミン，ビタミン$B_1$，V.$B_1$ |
| チアミンチオシアン酸塩 | チアミン，ビタミン$B_1$，V.$B_1$ |

| | |
|---|---|
| チアミンナフタレン—1,5—ジスルホン酸塩 | チアミン，ビタミン$B_1$，V.$B_1$ |
| チアミンラウリル硫酸塩 | チアミン，ビタミン$B_1$，V.$B_1$ |
| L—テアニン | テアニン |
| 鉄クロロフィリンナトリウム | 鉄クロロフィリンNa，鉄葉緑素 |
| デヒドロ酢酸ナトリウム | デヒドロ酢酸Na |
| デンプングリコール酸ナトリウム | 加工デンプン，デンプングリコール酸Na |
| 銅クロロフィリンナトリウム | 銅クロロフィリンNa，銅葉緑素 |
| 銅クロロフィル | 銅葉緑素 |
| *dl*—α—トコフェロール | トコフェロール，ビタミンE，V.E |
| トコフェロール酢酸エステル | 酢酸トコフェロール，酢酸ビタミンE，酢酸V.E |
| *d*—α—トコフェロール酢酸エステル | 酢酸トコフェロール，酢酸ビタミンE，酢酸V.E |
| DL—トリプトファン | トリプトファン |
| L—トリプトファン | トリプトファン |
| DL—トレオニン | トレオニン，スレオニン |
| L—トレオニン | トレオニン，スレオニン |
| ニコチン酸アミド | ニコチン酸，ナイアシン |
| 二酸化硫黄 | 二酸化イオウ，亜硫酸塩 |
| 二酸化ケイ素 | 酸化ケイ素（微粒二酸化ケイ素を用いる場合は，酸化ケイ素のほか，「微粒二酸化ケイ素」，「微粒酸化ケイ素」，「微粒シリカゲル」という簡略名を用いることができる。） |
| 二酸化炭素 | 炭酸 |
| 二酸化チタン | 酸化チタン |
| 乳酸カリウム | 乳酸K |
| 乳酸カルシウム | 乳酸Ca |
| 乳酸ナトリウム | 乳酸Na |
| ノルビキシンカリウム | ノルビキシンK，水溶性アナトー，アナトー，アナトー色素，カロチノイド，カロチノイド色素，カロテノイド，カロテノイド色素 |
| ノルビキシンナトリウム | ノルビキシンNa，水溶性アナトー，アナトー，アナトー色素，カロチノイド，カロチノイド色素，カロテノイド，カロテノイド色素 |
| パラオキシ安息香酸イソブチル | パラオキシ安息香酸，イソブチルパラベン |
| パラオキシ安息香酸イソプロピル | パラオキシ安息香酸，イソプロピルパラベン |
| パラオキシ安息香酸エチル | パラオキシ安息香酸，エチルパラベン |
| パラオキシ安息香酸ブチル | パラオキシ安息香酸，ブチルパラベン |
| パラオキシ安息香酸プロピル | パラオキシ安息香酸，プロピルパラベン |
| L—バリン | バリン |

| | |
|---|---|
| パントテン酸カルシウム | パントテン酸Ca |
| パントテン酸ナトリウム | パントテン酸Na |
| Ｌ―ヒスチジン塩酸塩 | ヒスチジン塩酸塩，ヒスチジン |
| ビスベンチアミン | チアミン，ビタミン$B_1$，V.$B_1$ |
| ビタミンＡ | V.A |
| ビタミンＡ脂肪酸エステル | ビタミンＡエステル，レチノールエステル，ビタミンＡ，V.A |
| ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン | 加工デンプン |
| ヒドロキシプロピルセルロース | ＨＰＣ |
| ヒドロキシプロピルデンプン | 加工デンプン |
| ヒドロキシプロピルメチルセルロース | ＨＰＭＣ |
| ヒマワリレシチン | レシチン |
| 氷酢酸 | 酢酸 |
| ピリドキシン塩酸塩 | ピリドキシン，V.$B_6$ |
| ピロ亜硫酸カリウム | 亜硫酸塩，亜硫酸カリウム，亜硫酸Ｋ，重亜硫酸カリウム，重亜硫酸Ｋ |
| ピロ亜硫酸ナトリウム | 亜硫酸塩，亜硫酸ナトリウム，亜硫酸Na，重亜硫酸ナトリウム，重亜硫酸Na，亜硫酸ソーダ |
| ピロリン酸四カリウム | ピロリン酸Ｋ |
| ピロリン酸二水素カルシウム | ピロリン酸カルシウム，ピロリン酸Ca |
| ピロリン酸二水素二ナトリウム | ピロリン酸ナトリウム，ピロリン酸Na |
| ピロリン酸第二鉄 | ピロリン酸鉄 |
| ピロリン酸四ナトリウム | ピロリン酸Na |
| Ｌ―フェニルアラニン | フェニルアラニン |
| フェロシアン化カリウム | フェロシアン化Ｋ |
| フェロシアン化カルシウム | フェロシアン化Ca |
| フェロシアン化ナトリウム | フェロシアン化Na |
| ブチルヒドロキシアニソール | BHA |
| フマル酸一ナトリウム | フマル酸Na |
| プロピオン酸カルシウム | プロピオン酸Ca |
| プロピオン酸ナトリウム | プロピオン酸Na |
| プロピコナゾール | トリアゾール |
| プロピレングリコール脂肪酸エステル | プロピレングリコールエステル |
| 没食子酸プロピル | 没食子酸 |
| ポリアクリル酸ナトリウム | ポリアクリル酸Na |
| ポリビニルピロリドン | ポビドン、ＰＶＰ |
| ポリリン酸カリウム | ポリリン酸Ｋ |
| ポリリン酸ナトリウム | ポリリン酸Na |

| | |
|---|---|
| D―マンニトール | マンニトール，マンニット |
| メタリン酸カリウム | メタリン酸K |
| メタリン酸ナトリウム | メタリン酸Na |
| DL―メチオニン | メチオニン |
| L―メチオニン | メチオニン |
| メチルヘスペリジン | ヘスペリジン，ビタミンP，V.P |
| *dl*―メントール | メントール |
| *l*―メントール | メントール |
| モルホリン脂肪酸塩 | モルホリン |
| L―リシンL―アスパラギン酸塩 | リシン，リジン，リシンアスパラギン酸塩，リジンアスパラギン酸塩 |
| L―リシン塩酸塩 | リシン，リジン，リシン塩酸塩，リジン塩酸塩 |
| L―リシンL―グルタミン酸塩 | リシン，リジン，リシングルタミン酸塩，リジングルタミン酸塩 |
| 5′―リボヌクレオチドカルシウム | リボヌクレオチドカルシウム，リボヌクレオチドCa，リボヌクレオタイドカルシウム，リボヌクレオタイドCa |
| 5′―リボヌクレオチド二ナトリウム | リボヌクレオチドナトリウム，リボヌクレオチドNa，リボヌクレオタイドナトリウム，リボヌクレオタイドNa |
| リボフラビン | V.$B_2$ |
| リボフラビン酪酸エステル | リボフラビン，ビタミン$B_2$，V.$B_2$ |
| リボフラビン 5′―リン酸エステルナトリウム | リボフラビン，ビタミン$B_2$，V.$B_2$ |
| 硫酸アルミニウムアンモニウム | アンモニウムミョウバン |
| 硫酸アルミニウムカリウム | カリミョウバン，ミョウバン |
| 硫酸カリウム | 硫酸K |
| 硫酸カルシウム | 硫酸Ca |
| 硫酸第一鉄 | 硫酸鉄 |
| 硫酸ナトリウム | 硫酸Na |
| 硫酸マグネシウム | 硫酸Mg |
| DL―リンゴ酸 | リンゴ酸 |
| DL―リンゴ酸ナトリウム | リンゴ酸ナトリウム，リンゴ酸Na |
| リン酸架橋デンプン | 加工デンプン |
| リン酸化デンプン | 加工デンプン |
| リン酸三カリウム | リン酸カリウム，リン酸K |
| リン酸三カルシウム | リン酸カルシウム，リン酸Ca |
| リン酸三マグネシウム | リン酸マグネシウム，リン酸Mg |

| | |
|---|---|
| リン酸水素二アンモニウム | リン酸アンモニウム |
| リン酸二水素アンモニウム | リン酸アンモニウム |
| リン酸水素二カリウム | リン酸カリウム，リン酸K |
| リン酸二水素カリウム | リン酸カリウム，リン酸K |
| リン酸一水素カルシウム | リン酸カルシウム，リン酸Ca |
| リン酸一水素マグネシウム | リン酸マグネシウム，リン酸Mg |
| リン酸二水素カルシウム | リン酸カルシウム，リン酸Ca |
| リン酸水素二ナトリウム | リン酸ナトリウム，リン酸Na |
| リン酸二水素ナトリウム | リン酸ナトリウム，リン酸Na |
| リン酸三ナトリウム | リン酸ナトリウム，リン酸Na |
| リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン | 加工デンプン |

別添　添加物１－２

## 同種の機能の添加物を併用した場合における簡略名の例

１　酸及びその塩類を併用した場合

酸の名称の後に括弧を付して、使用した塩の元素記号を表示する（括弧内の塩は、使用量の多い順に表示する。以下同じ。）。

| 併用する物質名 | 簡　　略　　名 |
|---|---|
| 安息香酸及び安息香酸ナトリウム | 安息香酸（Na） |
| クエン酸及びクエン酸ナトリウム | クエン酸（Na） |
| ソルビン酸，ソルビン酸カリウム及びソルビン酸カルシウム | ソルビン酸（K，Ca） |
| 乳酸，乳酸ナトリウム及び乳酸カルシウム | 乳酸（Na，Ca） |
| 氷酢酸及び酢酸ナトリウム | 酢酸（Na） |
| リン酸及びリン酸三ナトリウム | リン酸（Na） |

２　同じ酸の塩類を２種類以上併用した場合

酸の名称に「塩」を付し、その後に括弧を付して、使用した塩の元素記号を表示する。

| 併用する物質名 | 簡　　略　　名 |
|---|---|
| Ｌ－グルタミン酸カリウム及びＬ―グルタミン酸カルシウム | グルタミン酸塩（K，Ca） |
| DL―酒石酸水素カリウム及びDL―酒石酸ナトリウム | 酒石酸塩（K，Na） |
| ステアリン酸カルシウム及びステアリン酸マグネシウム | ステアリン酸塩（Ca，Mg） |
| ステアロイル乳酸カルシウム及びステアロイル乳酸ナトリウム | ステアロイル乳酸塩（Ca，Na） |
| 炭酸ナトリウム及び炭酸マグネシウム | 炭酸塩（Na，Mg） |

３　各種のリン酸の塩類を併用した場合

一括して「リン酸塩」と表示した後に括弧を付して、使用した塩の元素記号を表示する。

| | |
|---|---|
| リン酸三ナトリウム及びピロリン酸四カリウム | リン酸塩（Na，K） |
| ピロリン酸二水素カルシウム及びピロリン酸四ナトリウム | リン酸塩（Ca，Na） |
| ポリリン酸カリウム及びメタリン酸カリウム | リン酸塩（K） |
| ピロリン酸四ナトリウム及びポリリン酸ナトリウム | リン酸塩（Na） |
| ピロリン酸四ナトリウム及びメタリン酸カリウム | リン酸塩（Na，K） |

４　塩違いの同種の化合物を２種類以上併用した場合

化合物名を表示した後に括弧を付して、使用した塩の元素記号を表示する。

| | |
|---|---|
| 塩化カルシウム及び塩化マグネシウム | 塩化物（Ca，Mg） |
| 酸化カルシウム及び酸化マグネシウム | 酸化物（Ca，Mg） |
| フェロシアン化カリウム及びフェロシアン化ナトリウム | フェロシアン化物（K，Na） |

別添　添加物１－３

規則別表第１に掲げる添加物のうち用途名併記を要するものの例示

| | | |
|---|---|---|
| 1 | 甘味料，人工甘味料又は合成甘味料 | アセスルファムカリウム<br>アスパルテーム<br>アドバンテーム<br>キシリトール<br>グリチルリチン酸二ナトリウム<br>サッカリン<br>サッカリンカルシウム<br>サッカリンナトリウム<br>スクラロース |
| 2 | 着色料又は合成着色料 | β－アポ－８’－カロテナール<br>β―カロテン<br>カンタキサンチン<br>食用赤色 2 号及びそのアルミニウムレーキ<br>食用赤色 3 号及びそのアルミニウムレーキ<br>食用赤色 40 号及びそのアルミニウムレーキ<br>食用赤色 102 号<br>食用赤色 104 号<br>食用赤色 105 号<br>食用赤色 106 号<br>食用黄色 4 号及びそのアルミニウムレーキ<br>食用黄色 5 号及びそのアルミニウムレーキ<br>食用緑色 3 号及びそのアルミニウムレーキ<br>食用青色 1 号及びそのアルミニウムレーキ<br>食用青色 2 号及びそのアルミニウムレーキ<br>三二酸化鉄<br>鉄クロロフィリンナトリウム<br>銅クロロフィル<br>銅クロロフィリンナトリウム<br>二酸化チタン<br>ノルビキシンカリウム<br>ノルビキシンナトリウム<br>リボフラビン<br>リボフラビン酪酸エステル<br>リボフラビン 5′―リン酸エステルナトリウム |

| | | |
|---|---|---|
| 3 | 保存料又は合成保存料 | 安息香酸<br>安息香酸ナトリウム<br>ソルビン酸<br>ソルビン酸カリウム<br>ソルビン酸カルシウム<br>デヒドロ酢酸ナトリウム<br>ナイシン<br>パラオキシ安息香酸イソブチル<br>パラオキシ安息香酸イソプロピル<br>パラオキシ安息香酸エチル<br>パラオキシ安息香酸ブチル<br>パラオキシ安息香酸プロピル<br>プロピオン酸<br>プロピオン酸カルシウム<br>プロピオン酸ナトリウム<br>亜硫酸ナトリウム<br>次亜硫酸ナトリウム<br>二酸化硫黄<br>ピロ亜硫酸カリウム<br>ピロ亜硫酸ナトリウム |
| 4 | 増粘剤，安定剤，ゲル化剤又は糊料 | アセチル化アジピン酸架橋デンプン<br>アセチル化酸化デンプン<br>アセチル化リン酸架橋デンプン<br>アルギン酸ナトリウム<br>アルギン酸プロピレングリコールエステル<br>オクテニルコハク酸デンプンナトリウム<br>カルボキシメチルセルロースカルシウム<br>カルボキシメチルセルロースナトリウム<br>酢酸デンプン<br>酸化デンプン<br>デンプングリコール酸ナトリウム<br>ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン<br>ヒドロキシプロピルデンプン<br>ポリアクリル酸ナトリウム<br>ポリビニルピロリドン<br>メチルセルロース<br>リン酸架橋デンプン<br>リン酸化デンプン |

| | | |
|---|---|---|
| | | リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン |
| 5 | 酸化防止剤 | エチレンジアミン四酢酸カルシウム二ナトリウム<br>エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム<br>エリソルビン酸<br>エリソルビン酸ナトリウム<br>クエン酸イソプロピル<br>ジブチルヒドロキシトルエン<br>ブチルヒドロキシアニソール<br>没食子酸プロピル<br>アスコルビン酸<br>アスコルビン酸ステアリン酸エステル<br>アスコルビン酸ナトリウム<br>アスコルビン酸パルミチン酸エステル<br>*dl*―α―トコフェロール<br>亜硫酸ナトリウム<br>次亜硫酸ナトリウム<br>二酸化硫黄<br>ピロ亜硫酸カリウム<br>ピロ亜硫酸ナトリウム |
| 6 | 発色剤 | 亜硝酸ナトリウム<br>硝酸カリウム<br>硝酸ナトリウム |
| 7 | 漂白剤 | 亜硫酸ナトリウム<br>次亜硫酸ナトリウム<br>二酸化硫黄<br>ピロ亜硫酸カリウム<br>ピロ亜硫酸ナトリウム |
| 8 | 防かび剤又は防ばい剤 | アゾキシストロビン<br>イマザリル<br>オルトフェニルフェノール<br>オルトフェニルフェノールナトリウム<br>チアベンダゾール<br>ジフェニル<br>ピリメタニル<br>フルジオキソニル<br>プロピコナゾール |

別添　添加物１－４

## 各一括名の定義及びその添加物の範囲

### １　イーストフード

（１）定　義　パン，菓子等の製造工程で，イーストの栄養源等の目的で使用される添加物及びその製剤

（２）一括名　イーストフード

（３）添加物の範囲　以下の添加物をイーストフードの目的で使用する場合

| | |
|---|---|
| 塩化アンモニウム | 塩化マグネシウム |
| グルコン酸カリウム | グルコン酸ナトリウム |
| 酸化カルシウム | 焼成カルシウム |
| 炭酸アンモニウム | 炭酸カリウム（無水） |
| 炭酸カルシウム | 硫酸アンモニウム |
| 硫酸カルシウム | 硫酸マグネシウム |
| リン酸三カルシウム | リン酸水素二アンモニウム |
| リン酸二水素アンモニウム | リン酸一水素カルシウム |
| リン酸一水素マグネシウム | リン酸二水素カルシウム |

### ２　ガムベース

（１）定　義　チューインガム用の基材として使用される添加物製剤

（２）一括名　ガムベース

（３）添加物の範囲　以下の添加物をガムベースとしての目的で使用する場合

| | |
|---|---|
| エステルガム | グリセリン脂肪酸エステル |
| 酢酸ビニル樹脂 | ショ糖脂肪酸エステル |
| ソルビタン脂肪酸エステル | 炭酸カルシウム |
| ポリイソブチレン | ポリブテン |
| プロピレングリコール脂肪酸エステル | リン酸一水素カルシウム |
| リン酸三カルシウム | 別添　添加物２－１の用途欄に「ガムベース」と記載されている添加物 |

### ３　かんすい

（１）定　義　中華麺類の製造に用いられるアルカリ剤で，炭酸カリウム，炭酸ナトリウム，炭酸水素ナトリウム及びリン酸類のカリウム又はナトリウム塩のうち１種以上を含むもの

（２）一括名　かんすい

（３）添加物の範囲　以下の添加物をかんすいとしての目的で使用する場合

| | |
|---|---|
| 炭酸カリウム（無水） | 炭酸ナトリウム |

炭酸水素ナトリウム　　ピロリン酸四カリウム
ピロリン酸二水素二ナトリウム　　ピロリン酸四ナトリウム
ポリリン酸カリウム　　ポリリン酸ナトリウム
メタリン酸カリウム　　メタリン酸ナトリウム
リン酸三カリウム　　リン酸水素二カリウム
リン酸二水素カリウム　　リン酸水素二ナトリウム
リン酸二水素ナトリウム　　リン酸三ナトリウム

4　苦味料

（1）定　義　食品の製造又は加工の工程で，苦味の付与又は増強による味覚の向上又は改善のために使用される添加物及びその製剤

（2）一括名　苦味料

（3）添加物の範囲　別添　添加物２－１及び別添　添加物２－３の用途欄に「苦味料等」と記載されている添加物（香辛料抽出物を除く。）

5　酵素

（1）定　義　食品の製造又は加工の工程で，その有する触媒作用を目的として使用された，生活細胞によって生産された酵素類であって，最終食品においても失活せず，効果を有する添加物及びその製剤

（2）一括名　酵素

（3）添加物の範囲　アスパラギナーゼ及び別添　添加物２－１の用途欄に「酵素」と記載された添加物

6　光沢剤

（1）定　義　食品の製造又は加工の工程で，食品の保護及び表面に光沢を与える目的で使用される添加物及びその製剤

（2）一括名　光沢剤

（3）添加物の範囲　別添　添加物２－１の用途欄に「光沢剤」と記載された添加物を光沢剤としての目的で使用する場合

7　香料

（1）定　義　食品の製造又は加工の工程で，香気を付与又は増強するため添加される添加物及びその製剤

（2）一括名　香料又は合成香料

（3）添加物の範囲　以下の添加物を香料としての目的で使用する場合

アセトアルデヒド　　アセト酢酸エチル
アセトフェノン　　アニスアルデヒド
(3－アミノ－3－カルボキシプロピル)　　アミルアルコール

ジメチルスルホニウム塩化物
α―アミルシンナムアルデヒド
アンモニウムイソバレレート
イソアミルアルコール
イソブチルアルデヒド
イソ吉草酸エチル
イソチオシアネート類
イソバレルアルデヒド
イソプロパノール
インドール及びその誘導体
エステル類
エチルバニリン
3－エチルピリジン
2―エチル―5―メチルピラジン
5－エチル－2―メチルピリジン
オイゲノール
オクタン酸
ギ酸イソアミル
ギ酸シトロネリル
ケイ皮酸
ケイ皮酸メチル
ゲラニオール
酢酸エチル
酢酸シクロヘキシル
酢酸シンナミル
酢酸フェネチル
酢酸ベンジル
酢酸リナリル
2,3－ジエチルピラジン
シクロヘキシルプロピオン酸アリル
シトロネラール
1，8―シネオール
脂肪族高級アルコール類
脂肪族高級炭化水素類
2，5－ジメチルピラジン
2，6－ジメチルピリジン
アントラニル酸メチル
イオノン
イソオイゲノール
イソ吉草酸イソアミル
イソキノリン
イソチオシアン酸アリル
イソブタノール
イソペンチルアミン
γ―ウンデカラクトン
2―エチル―3，5―ジメチルピラジン及び2―エチル―3，6―ジメチルピラジンの混合物
2－エチルピラジン
2―エチル―3―メチルピラジン
2－エチル－6－メチルピラジン
エーテル類
オクタナール
オクタン酸エチル
ギ酸ゲラニル
クエン酸三エチル
ケイ皮酸エチル
ケトン類
酢酸イソアミル
酢酸ゲラニル
酢酸シトロネリル
酢酸テルピニル
酢酸ブチル
酢酸１―メンチル
サリチル酸メチル
2，3－ジエチル－5－メチルピラジン
シトラール
シトロネロール
脂肪酸類
脂肪族高級アルデヒド類
2，3－ジメチルピラジン
2，6－ジメチルピラジン

シンナミルアルコール　シンナムアルデヒド
チオエーテル類　チオール類
デカナール　デカノール
デカン酸エチル　5，6，7，8－テトラヒドロキノキサリン
2，3，5，6―テトラメチルピラジン　テルピネオール
テルペン系炭化水素類　トリメチルアミン
2，3，5―トリメチルピラジン　γ―ノナラクトン
バニリン　パラメチルアセトフェノン
バレルアルデヒド　ヒドロキシシトロネラール
ヒドロキシシトロネラールジメチルアセタール　ピペリジン
ピペロナール　ピラジン
ピロリジン　ピロール
フェニル酢酸イソアミル　フェニル酢酸イソブチル
フェニル酢酸エチル　2－（3－フェニルプロピル）ピリジン
フェネチルアミン　フェノールエーテル類
フェノール類　ブタノール
ブチルアミン　ブチルアルデヒド
フルフラール及びその誘導体　プロパノール
プロピオンアルデヒド　プロピオン酸
プロピオン酸イソアミル　プロピオン酸エチル
プロピオン酸ベンジル　ヘキサン酸
ヘキサン酸アリル　ヘキサン酸エチル
ヘプタン酸エチル　1―ペリルアルデヒド
ベンジルアルコール　ベンズアルデヒド
2－ペンタノール　*trans*－2－ペンテナール
1－ペンテン－3－オール　芳香族アルコール類
芳香族アルデヒド類　*d*―ボルネオール
マルトール　N―メチルアントラニル酸メチル
5―メチルキノキサリン　6－メチルキノリン
5－メチル－6，7－ジヒドロ－5*H*－シクロペンタピラジン　1－メチルナフタレン
メチルβ―ナフチルケトン　2－メチルピラジン
2―メチルブタノール　3－メチル－2－ブタノール
2－メチルブチルアルデヒド　*trans*－2－メチル－2－ブテナール
3－メチル－2－ブテナール　3－メチル－2－ブテノール
*dl*―メントール　*l*―メントール
酪酸　酪酸イソアミル

酪酸エチル　　酪酸シクロヘキシル
酪酸ブチル　　ラクトン類
リナロオール
別添　添加物２－２に掲げる添加物

８　酸味料
（１）定　義　食品の製造又は加工の工程で，酸味の付与又は増強による味覚の向上又は改善のために使用される添加物及びその製剤
（２）一括名　酸味料
（３）添加物の範囲　以下の添加物を酸味料としての目的で使用する場合
アジピン酸　　クエン酸
クエン酸三ナトリウム　　グルコノデルタラクトン
グルコン酸　　グルコン酸カリウム
グルコン酸ナトリウム　　コハク酸
コハク酸一ナトリウム　　コハク酸二ナトリウム
酢酸ナトリウム　　DL―酒石酸
Ｌ―酒石酸　　DL―酒石酸ナトリウム
Ｌ―酒石酸ナトリウム　　二酸化炭素
乳酸　　乳酸ナトリウム
氷酢酸　　フマル酸
フマル酸一ナトリウム　　DL―リンゴ酸
DL―リンゴ酸ナトリウム　　リン酸
別添　添加物２－１の用途欄に「酸味料」と記載された添加物

９　チューインガム軟化剤
（１）定　義　チューインガムを柔軟に保つために使用する添加物及びその製剤
（２）一括名　軟化剤
（３）添加物の範囲　以下の添加物をチューインガム軟化剤としての目的で使用する場合
グリセリン　　プロピレングリコール
Ｄ－ソルビトール

10　調味料
（１）定　義　食品の製造又は加工の工程で，味の付与又は味質の調整等味覚の向上又は改善のために使用される添加物及びその製剤。ただし，もっぱら甘味の目的で使用される甘味料，酸味の目的で使用される酸味料又は苦味の目的で使用される苦味料を除く。
（２）一括名　調味料（アミノ酸等）等
（３）添加物の範囲　以下の添加物を調味料としての目的で使用する場合

① アミノ酸

Ｌ―アスパラギン酸ナトリウム　DL―アラニン
Ｌ―アルギニンＬ―グルタミン酸塩　Ｌ―イソロイシン
グリシン　グルタミルバリルグリシン
Ｌ―グルタミン酸　Ｌ―グルタミン酸アンモニウム
Ｌ―グルタミン酸ナトリウム　Ｌ―テアニン
DL―トリプトファン　Ｌ―トリプトファン
DL―トレオニン　Ｌ―トレオニン
Ｌ―バリン　Ｌ―ヒスチジン塩酸塩
Ｌ―フェニルアラニン　DL―メチオニン
Ｌ―メチオニン　Ｌ―リシンＬ―アスパラギン酸塩
Ｌ―リシン塩酸塩　Ｌ―リシンＬ―グルタミン酸塩
別添　添加物２－１の用途欄に「調味料」と記載された添加物（アミノ酸に限る。）

② 核酸

5′―イノシン酸二ナトリウム　5′―ウリジル酸二ナトリウム
5′―グアニル酸二ナトリウム　5′―シチジル酸二ナトリウム
5′―リボヌクレオチドカルシウム　5′―リボヌクレオチド二ナトリウム

③ 有機酸

クエン酸カルシウム　クエン酸三ナトリウム
グルコン酸カリウム　グルコン酸ナトリウム
コハク酸　コハク酸一ナトリウム
コハク酸二ナトリウム　酢酸ナトリウム
DL－酒石酸水素カリウム　Ｌ－酒石酸水素カリウム
DL－酒石酸ナトリウム　Ｌ－酒石酸ナトリウム
乳酸カリウム　乳酸カルシウム
乳酸ナトリウム　フマル酸一ナトリウム
DL－リンゴ酸ナトリウム

④ 無機塩

塩化カリウム　硫酸カリウム
リン酸三カリウム　リン酸水素二カリウム
リン酸二水素カリウム　リン酸水素二ナトリウム
リン酸二水素ナトリウム　リン酸三ナトリウム
塩水湖水低塩化ナトリウム液　粗製海水塩化カリウム
ホエイソルト

11　豆腐用凝固剤

（1）定　義　大豆から調製した豆乳を豆腐様に凝固させる際に用いられる添加物及びその製剤

（2）一括名　豆腐用凝固剤又は凝固剤

（3）添加物の範囲　以下の添加物を豆腐用凝固剤としての目的で使用する場合

塩化カルシウム　　塩化マグネシウム
グルコノデルタラクトン　　硫酸カルシウム
硫酸マグネシウム　　粗製海水塩化マグネシウム

12　乳化剤

（1）定　義　食品に乳化，分散，浸透，洗浄，起泡，消泡，離型等の目的で使用される添加物及びその製剤

（2）一括名　乳化剤

（3）添加物の範囲　以下の添加物を乳化剤としての目的で使用する場合

①　乳化剤を主要用途とするもの

オクテニルコハク酸デンプンナトリウム　　クエン酸三エチル
グリセリン脂肪酸エステル　　ショ糖脂肪酸エステル
ステアロイル乳酸カルシウム　　ステアロイル乳酸ナトリウム
ソルビタン脂肪酸エステル　　ヒマワリレシチン
プロピレングリコール脂肪酸エステル　　ポリソルベート 20
ポリソルベート 60　　ポリソルベート 65
ポリソルベート 80　　別添　添加物２－１の用途欄に「乳化剤」と記載された添加物

②　プロセスチーズ，チーズフード及びプロセスチーズ加工品に①に掲げるものに加えて乳化剤として使用されるもの

クエン酸カルシウム　　クエン酸三ナトリウム
グルコン酸カリウム　　グルコン酸ナトリウム
ピロリン酸四カリウム　　ピロリン酸二水素カルシウム
ピロリン酸二水素二ナトリウム　　ピロリン酸四ナトリウム
ポリリン酸カリウム　　ポリリン酸ナトリウム
メタリン酸カリウム　　メタリン酸ナトリウム
リン酸三カリウム　　リン酸三カルシウム
リン酸水素二アンモニウム　　リン酸二水素アンモニウム
リン酸水素二カリウム　　リン酸二水素カリウム
リン酸一水素カルシウム　　リン酸二水素カルシウム
リン酸水素二ナトリウム　　リン酸二水素ナトリウム
リン酸三ナトリウム

13　水素イオン濃度調整剤

（１）定　義　食品を適切な pH 領域に保つ目的で使用される添加物及びその製剤。ただし，中華麺類にかんすいの目的で使用される場合を除く。

（２）一括名　水素イオン濃度調整剤又は pH 調整剤

（３）添加物の範囲　以下の添加物を水素イオン濃度調整剤としての目的で使用する場合

| | |
|---|---|
| アジピン酸 | クエン酸 |
| クエン酸三ナトリウム | グルコノデルタラクトン |
| グルコン酸 | グルコン酸カリウム |
| グルコン酸ナトリウム | コハク酸 |
| コハク酸一ナトリウム | コハク酸二ナトリウム |
| 酢酸ナトリウム | DL－酒石酸 |
| Ｌ－酒石酸 | DL－酒石酸水素カリウム |
| Ｌ－酒石酸水素カリウム | DL－酒石酸ナトリウム |
| Ｌ－酒石酸ナトリウム | 炭酸カリウム（無水） |
| 炭酸水素ナトリウム | 炭酸ナトリウム |
| 二酸化炭素 | 乳酸 |
| 乳酸カリウム | 乳酸ナトリウム |
| 氷酢酸 | ピロリン酸二水素二ナトリウム |
| フマル酸 | フマル酸一ナトリウム |
| DL－リンゴ酸 | DL－リンゴ酸ナトリウム |
| リン酸 | リン酸水素二カリウム |
| リン酸二水素カリウム | リン酸水素二ナトリウム |
| リン酸二水素ナトリウム | |

別添　添加物２－１の用途欄に「酸味料」と記載された添加物

14　膨脹剤

（１）定　義　パン，菓子等の製造工程で添加し，ガスを発生して生地を膨脹させ多孔性にするとともに食感を向上させる添加物及びその製剤

（２）一括名　膨脹剤，膨張剤，ベーキングパウダー又はふくらし粉

（３）添加物の範囲　以下の添加物を膨脹剤としての目的で使用する場合

| | |
|---|---|
| アジピン酸 | Ｌ―アスコルビン酸 |
| 塩化アンモニウム | クエン酸 |
| クエン酸カルシウム | グルコノデルタラクトン |
| DL―酒石酸 | Ｌ―酒石酸 |
| DL―酒石酸水素カリウム | Ｌ―酒石酸水素カリウム |
| 炭酸アンモニウム | 炭酸カリウム（無水） |
| 炭酸カルシウム | 炭酸水素アンモニウム |
| 炭酸水素ナトリウム | 炭酸ナトリウム |

炭酸マグネシウム
乳酸カルシウム
ピロリン酸二水素カルシウム
ピロリン酸四ナトリウム
フマル酸一ナトリウム
ポリリン酸ナトリウム
メタリン酸ナトリウム
硫酸アルミニウムアンモニウム
DL―リンゴ酸
リン酸三カルシウム
リン酸二水素カリウム
リン酸二水素カルシウム
リン酸二水素ナトリウム
乳酸
ピロリン酸四カリウム
ピロリン酸二水素二ナトリウム
フマル酸
ポリリン酸カリウム
メタリン酸カリウム
硫酸カルシウム
硫酸アルミニウムカリウム
DL―リンゴ酸ナトリウム
リン酸水素二カリウム
リン酸一水素カルシウム
リン酸水素二ナトリウム

別添　添加物１－５

## 栄養強化の目的が考えられる添加物の範囲

（１）ビタミン類（33 品目）

| | |
|---|---|
| L―アスコルビン酸 | L－アスコルビン酸カルシウム |
| L―アスコルビン酸ステアリン酸エステル | L－アスコルビン酸ナトリウム |
| L―アスコルビン酸 2―グルコシド | L―アスコルビン酸パルミチン酸エステル |
| エルゴカルシフェロール | β―カロテン |
| コレカルシフェロール | ジベンゾイルチアミン |
| ジベンゾイルチアミン塩酸塩 | チアミン塩酸塩 |
| チアミン硝酸塩 | チアミンセチル硫酸塩 |
| チアミンチオシアン酸塩 | チアミンナフタレン―1, 5―ジスルホン酸塩 |
| チアミンラウリル硫酸塩 | トコフェロール酢酸エステル |
| d―α―トコフェロール酢酸エステル | ニコチン酸 |
| ニコチン酸アミド | パントテン酸カルシウム |
| パントテン酸ナトリウム | ビオチン |
| ビスベンチアミン | ビタミンA |
| ビタミンA脂肪酸エステル | ピリドキシン塩酸塩 |
| メチルヘスペリジン | 葉酸 |
| リボフラビン | リボフラビン酪酸エステル |
| リボフラビン 5′―リン酸エステルナトリウム | |

（２）ミネラル類（34 品目）

| | |
|---|---|
| 亜鉛塩類（グルコン酸亜鉛及び硫酸亜鉛に限る。） | L－アスコルビン酸カルシウム |
| 亜セレン酸ナトリウム | 塩化カルシウム |
| 塩化第二鉄 | 塩化マグネシウム |
| クエン酸カルシウム | クエン酸第一鉄ナトリウム |
| クエン酸鉄 | クエン酸鉄アンモニウム |
| グリセロリン酸カルシウム | グルコン酸カルシウム |
| グルコン酸第一鉄 | 酢酸カルシウム |
| 酸化カルシウム | 酸化マグネシウム |
| 水酸化カルシウム | 水酸化マグネシウム |
| ステアリン酸カルシウム | 炭酸カルシウム |
| 炭酸マグネシウム | 銅塩類（グルコン酸銅及び硫酸銅に限る。） |
| 乳酸カルシウム | 乳酸鉄 |
| ピロリン酸二水素カルシウム | ピロリン酸第二鉄 |

硫酸カルシウム　　硫酸第一鉄
硫酸マグネシウム　　リン酸三カルシウム
リン酸三マグネシウム　　リン酸一水素カルシウム
リン酸一水素マグネシウム　　リン酸二水素カルシウム

（３）アミノ酸類（24 品目）

Ｌ―アスパラギン酸ナトリウム　　DL―アラニン
Ｌ―アルギニンＬ―グルタミン酸塩　　Ｌ―イソロイシン
グリシン　　Ｌ―グルタミン酸
Ｌ―グルタミン酸カリウム　　Ｌ―グルタミン酸カルシウム
Ｌ―グルタミン酸ナトリウム　　Ｌ―グルタミン酸マグネシウム
Ｌ―システイン塩酸塩　　Ｌ―テアニン
DL―トリプトファン　　Ｌ―トリプトファン
DL―トレオニン　　Ｌ―トレオニン
Ｌ―バリン　　Ｌ―ヒスチジン塩酸塩
Ｌ―フェニルアラニン　　DL―メチオニン
Ｌ―メチオニン　　Ｌ―リシンＬ―アスパラギン酸塩
Ｌ―リシン塩酸塩　　Ｌ―リシンＬ―グルタミン酸塩

別添　添加物１－６

ばら売り等により販売される食品のうち、添加物の表示を要する添加物一覧

１　防かび剤又は防ばい剤

・アゾキシストロビン
・イマザリル
・オルトフェニルフェノール
・オルトフェニルフェノールナトリウム
・ジフェニル
・チアベンダゾール
・ピリメタニル
・フルジオキソニル
・プロピコナゾール

２　甘味料

・サッカリン
・サッカリンカルシウム
・サッカリンナトリウム

別添　添加物２－１

# 既存添加物名簿収載品目リスト

| 番号 | 品名 | | 簡略名又は類別名 | 基原･製法･本質 | 用 途 | 備 考 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 名　　称 | 別　名 | | | | |
| 1 | アウレオバシジウム培養液<br>（アウレオバシジウム培養液から得られた、β-1,3-1,6-グルカンを主成分とするものをいう。） | | | 黒酵母（Aureobasidium pullulans）の培養液より、分離して得られたものである。主成分はβ-1,3-1,6-グルカンである。 | 増粘安定剤 | Aureobasidium cultured solution |
| 2 | アガラーゼ | | | ※ | 酵素 | Agarase |
| 3 | アクチニジン | | | ※ | 酵素 | Actinidin |
| 4 | アグロバクテリウムスクシノグリカン<br>（アグロバクテリウムの培養液から得られた、スクシノグリカンを主成分とするものをいう。） | | スクシノグリカン | 細菌（Agrobacterium tumefaciences）の培養液より、分離して得られた多糖類である。主成分はスクシノグリカンである。 | 増粘安定剤 | Agrobacterium succinoglycan |
| 5 | アシラーゼ | | | ※ | 酵素 | Acylase |
| 6 | アスコルビン酸オキシダーゼ | アスコルベートオキシダーゼ<br>ビタミンCオキシダーゼ | オキシダーゼ<br>V.Cオキシダーゼ | ※ | 酵素 | Ascorbate Oxidase |
| 7 | L-アスパラギン | | アスパラギン | ※ | 調味料<br>強化剤 | L-Asparagine |
| 8 | L-アスパラギン酸 | | アスパラギン酸 | ※ | 調味料 | L-Aspartic Acid |
| 9 | アスペルギルステレウス糖たん白質<br>（アスペルギルステレウスの培養液から得られた、糖タンパク質を主成分とするものをいう。） | ムタステイン | | 糸状菌（Aspergillus terreus）によるブドウ糖、澱粉及び大豆ミールの発酵培養液を除菌し、硫酸アンモニウムにより分画した後、脱塩して得られたものである。主成分は糖タンパク質である。 | 製造用剤 | Aspergillus terreus glycoprotein |
| 10 | α-アセトラクタートデカルボキシラーゼ | | リアーゼ | ※ | 酵素 | α-Acetolactate Decarboxylase |
| 11 | 5'-アデニル酸 | アデノシン5'-一リン酸 | 5'-AMP | ※ | 強化剤 | 5'-Adenylic Acid |
| 12 | アナトー色素<br>（ベニノキの種子の被覆物から得られた、ノルビキシン及びビキシンを主成分とするものをいう。） | | アナトー<br>カロチノイド<br>カロチノイド色素<br>カロテノイド<br>カロテノイド色素 | ※ | 着色料 | Annatto Extract |
| 13 | アマシードガム<br>（アマの種子から得られた、多糖類を主成分とするものをいう。） | | アマシード | アマ科アマ（Linum usitatissimum LINNE）の種子の胚乳部分より、室温時～温時水又は含水アルコールで抽出して得られたものである。主成分は多糖類である。 | 増粘安定剤 | Linseed gum<br>Linseed extract |
| 14 | アミノペプチダーゼ | | | ※ | 酵素 | Aminopeptidase |
| 15 | α-アミラーゼ | 液化アミラーゼ<br>G3分解酵素 | アミラーゼ<br>カルボヒドラーゼ | ※ | 酵素 | α-Amylase |
| 16 | β-アミラーゼ | | アミラーゼ<br>カルボヒドラーゼ | ※ | 酵素 | β-Amylase |
| 17 | L-アラニン | | アラニン | ※ | 調味料<br>強化剤 | L-Alanine |
| 18 | アラビアガム<br>（アカシアの分泌液から得られた、多糖類を主成分とするものをいう。） | アカシアガム | アカシア | ※ | 増粘安定剤 | Gum Arabic<br>Arabic Gum<br>Acacia Gum |
| 19 | アラビノガラクタン | | | マツ科セイヨウカラマツ（Larix occidentalis NUTT.）又はその他同属植物の根又は幹より、室温時水で抽出して得られたものである。成分は多糖類（構成糖はガラクトース、アラビノース等）である。 | 増粘安定剤 | Arabino galactan |
| 20 | L-アラビノース | | アラビノース | ※ | 甘味料 | L-Arabinose |
| 21 | L-アルギニン | | アルギニン | ※ | 調味料<br>強化剤 | L-Arginine |
| 22 | アルギン酸 | 昆布類粘質物 | | ※ | 増粘安定剤 | Alginic Acid |
| 23 | アルギン酸リアーゼ | | | ※ | 酵素 | Alginate Lyase |

| 番号 | 品名 | | 簡略名又は類別名 | 基原・製法・本質 | 用途 | 備考 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 名称 | 別名 | | | | |
| 24 | アルミニウム | アルミ末 | | $^{27}Al$ | 着色料 | Aluminium |
| 25 | アントシアナーゼ | | | ※ | 酵素 | Anthocyanase |
| 26 | イソアミラーゼ | 枝切り酵素 | | ※ | 酵素 | Isoamylase |
| 27 | イソアルファー苦味酸<br>（ホップの花から得られた、イソフムロン類を主成分とするものをいう。） | イソアルファー酸 | ホップ | クワ科ホップ（Humulus lupulus LINNE）の雌花より、水、二酸化炭素又は有機溶剤で抽出し、熱処理して得られたものである。主成分はイソフムロン類である。 | 苦味料等 | Iso-α-bitter acid |
| 28 | イソマルトデキストラナーゼ | | | 細菌（Arthrobacter）の培養液より、水で抽出して得られたものである。 | 酵素 | Isomaltodextranase |
| 29 | イタコン酸 | メチレンコハク酸 | | 麹菌（Aspergillus terreus）による澱粉又は粗糖発酵培養液より、分離して得られたものである。成分はイタコン酸である。 | 酸味料 | Itaconic acid |
| 30 | イナワラ灰抽出物<br>（イネの茎又は葉の灰化物から抽出して得られたものをいう。） | ワラ灰抽出物 | 植物灰抽出物 | イネ科イネ（Oryza sativa LINNE）の茎又は葉を灰化したものより、室温時水で抽出して得られたものであって、アルカリ金属及びアルカリ土類金属を含む。 | 製造用剤 | Rice straw ash extract |
| 31 | イヌリナーゼ | イヌラーゼ | | ※ | 酵素 | Inulinase |
| 32 | イノシトール | イノシット | | 「フィチン酸」を分解したものより、又はアカザ科サトウダイコン（Beta vulgaris LINNE var.rapa DUMORTIER）の糖液又は糖蜜より、分離して得られたものである。成分はイノシトールである。 | 強化剤 | Inositol |
| 33 | インベルターゼ | サッカラーゼ<br>シュークラーゼ<br>スクラーゼ | | ※ | 酵素 | Invertase |
| 34 | ウェランガム<br>（アルカリゲネスの培養液から得られた、多糖類を主成分とするものをいう。） | ウェラン多糖類 | | ※ | 増粘安定剤 | Welan Gum |
| 35 | ウコン色素<br>（ウコンの根茎から得られた、クルクミンを主成分とするものをいう。） | クルクミン<br>ターメリック色素 | ウコン | ※ | 着色料 | Turmeric Oleoresin<br>Curcumin |
| 36 | ウルシロウ<br>（ウルシの果実から得られた、グリセリンパルミタートを主成分とするものをいう。） | | | ウルシ科ウルシ（Rhus verniciflua LINNE）の果実より、融解、さらして得られたものである。主成分はグリセリンパルミタートである。 | ガムベース<br>光沢剤 | Urushi Wax |
| 37 | ウレアーゼ | | アミダーゼ | ※ | 酵素 | Urease |
| 38 | エキソマルトテトラオヒドロラーゼ | G4生成酵素 | アミラーゼ<br>カルボヒドラーゼ | ※ | 酵素 | Exomaltotetraohydrolase |
| 39 | エステラーゼ | | | ※ | 酵素 | Esterase |
| 40 | エレミ樹脂<br>（エレミの分泌液から得られた、β-アミリンを主成分とするものをいう。） | | | カンラン科エレミ（Canarium luzonicum A.GRAY.）の分泌液を、乾燥して得られたものである。主成分はβ-アミリンである。 | 増粘安定剤<br>ガムベース | Elemi resin |
| 41 | 塩水湖水低塩化ナトリウム液<br>（塩水湖水から塩化ナトリウムを析出分離して得られた、アルカリ金属塩類及びアルカリ土類金属塩類を主成分とするものをいう。） | | 塩水湖水ミネラル液 | 塩水湖の塩水を、天日蒸散により濃縮し、塩化ナトリウムを析出分離し、残りの液体をろ過したものである。主成分はアルカリ金属塩類及びアルカリ土類金属塩類である。 | 調味料 | Sodium chloride-decreased brine (saline lake) |
| 42 | オゾケライト | セレシン | | ワックスシュールの鉱脈に含まれるロウを精製したものである。主成分は$C_{29}$～$C_{53}$の炭化水素である。 | ガムベース | Ozokerite |
| 43 | オゾン | | | $O_3$ | 製造用剤 | Ozone |
| 44 | オリゴガラクチュロン酸 | | | 「ペクチン」をペクチナーゼで酵素分解し、限外ろ過して得られたものであって、ガラクチュロン酸の1～9量体の混合物からなる。 | 製造用剤 | Oligogalacturonic acid |
| 45 | γ-オリザノール<br>(米ぬか又は胚芽油から得られた、ステロールとフェルラ酸及びトリテルペンアルコールとフェルラ酸のエステルを主成分とするものをいう。) | | オリザノール | ※ | 酸化防止剤 | γ-Oryzanol |
| 46 | オレガノ抽出物<br>（オレガノの葉から得られた、カルバクロール及びチモールを主成分とするものをいう。） | | | シソ科オレガノ（Origanum vulgare LINNE）の葉より、室温時～温時エタノール、含水エタノール又はヘキサンで抽出して得られたものである。成分としてチモール及びカルバクロールを含む。 | 製造用剤 | Oregano extract |

| 番号 | 品名 | | 簡略名又は類別名 | 基原・製法・本質 | 用途 | 備考 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 名称 | 別名 | | | | |
| 47 | オレンジ色素<br>（アマダイダイの果実又は果皮から得られた、カロテン及びキサントフィルを主成分とするものをいう。） | | カロチノイド<br>カロチノイド色素<br>カロテノイド<br>カロテノイド色素<br>果実色素 | ミカン科アマダイダイ（Citrus sinensis OSBECK）の果実又は果皮より、搾汁したもの、又は熱時エタノール、ヘキサン若しくはアセトンで抽出し、溶媒を除去して得られたものである。主色素はβ-クリプトキサンチンの脂肪酸エステルである。黄色を呈する。 | 着色料 | Orange colour |
| 48 | 海藻灰抽出物<br>（褐藻類の灰化物から得られた、ヨウ化カリウムを主成分とするものをいう。） | | | 褐藻類を焼成灰化したものより、水で抽出して得られたものである。主成分はヨウ化カリウムである。 | 製造用剤 | Seaweed ash extract |
| 49 | カオリン | 白陶土 | 不溶性鉱物性物質 | ※ | 製造用剤 | Kaolin |
| 50 | カカオ色素<br>（カカオの種子から得られた、アントシアニンの重合物を主成分とするものをいう。） | ココア色素 | カカオ<br>フラボノイド<br>フラボノイド色素 | ※ | 着色料 | Cacao Color |
| 51 | カキ色素<br>（カキの果実から得られた、フラボノイドを主成分とするものをいう。） | | 果実色素<br>フラボノイド<br>フラボノイド色素 | カキノキ科カキ（Diospyros kaki THUNB.）の果実を発酵後、焙焼したものより、温時含水エタノールで抽出して得られたもの、又は温時弱アルカリ性水溶液で抽出し、中和して得られたものである。主色素はフラボノイドである。赤褐色を呈する。 | 着色料 | Japanese persimmon colour |
| 52 | 花こう斑岩 | | 麦飯石<br>不溶性鉱物性物質 | 花こう斑岩を洗浄、粉砕したものを、乾燥後、滅菌して得られたものである。 | 製造用剤 | Granite porphyry |
| 53 | カシアガム<br>（エビスグサモドキの種子を粉砕して得られた、多糖類を主成分とするものをいう。） | カッシャガム | | マメ科エビスグサモドキ（Cassia tora LINNE）の種子の胚乳部を、粉砕して得られたものである。主成分は多糖類である。 | 増粘安定剤 | Cassia gum |
| 54 | カタラーゼ | | オキシダーゼ | ※ | 酵素 | Catalase |
| 55 | 活性炭<br>（含炭素物質を炭化し、賦活化して得られたものをいう。） | | | ※ | 製造用剤 | Active Carbon |
| 56 | 活性白土 | | 不溶性鉱物性物質 | ※ | 製造用剤 | Activated Acid Clay |
| 57 | ガティガム<br>（ガティノキの分泌液から得られた、多糖類を主成分とするものをいう。） | | ガティ | ※ | 増粘安定剤 | Gum Ghatti |
| 58 | カテキン | | | ツバキ科チャ（Camellia sinensis O.KZE.）の茎若しくは葉、マメ科ベグアセンヤク（Acacia catechu WILLD.）の幹枝又はアカネ科ガンビール（Uncaria gambir ROXBURGH）の幹枝若しくは葉より、乾留した後、水又はエタノールで抽出し、精製して得られたもの、又は熱時水で抽出した後、メタノール若しくは酢酸エチルで分配して得られたものである。成分はカテキン類である。 | 酸化防止剤 | Catechin |
| 59 | カードラン<br>（アグロバクテリウム又はアルカリゲネスの培養液から得られた、β-1,3-グルカンを主成分とするものをいう。） | | ブドウ糖多糖 | ※ | 増粘安定剤<br>製造用剤 | Curdlan |
| 60 | カフェイン（抽出物）<br>（コーヒーの種子又はチャの葉から得られた、カフェインを主成分とするものをいう。） | | カフェイン | ※ | 苦味料等 | Caffeine (Extract) |
| 61 | カラギナン<br>（イバラノリ、キリンサイ、ギンナンソウ、スギノリ又はツノマタの全藻から得られた、ι-カラギナン、κ-カラギナン及びλ-カラギナンを主成分とするものをいう。） | カラギーナン<br>カラゲナン<br>カラゲーナン<br>カラゲニン | | | 増粘安定剤 | Carrageenan |
| | 加工ユーケマ藻類 | | ユーケマ | ※ | | Semirefined Carrageenan<br>Processed Eucheuma Algae<br>Processed Red Algae |
| | 精製カラギナン | | 紅藻抽出物 | ※ | | Purified Carrageenan<br>Refined Carrageenan |
| | ユーケマ藻末 | | ユーケマ | ミリン科キリンサイ属（Eucheuma）の全藻を、乾燥、粉砕して得られたものである。 | | Powdered red algae |
| 62 | α-ガラクトシダーゼ | メリビアーゼ | カルボヒドラーゼ | ※ | 酵素 | α-Galactosidase |
| 63 | β-ガラクトシダーゼ | ラクターゼ | カルボヒドラーゼ | ※ | 酵素 | β-Galactosidase |

| 番号 | 品名 | | 簡略名又は類別名 | 基原・製法・本質 | 用途 | 備考 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 名称 | 別名 | | | | |
| 64 | カラシ抽出物<br>（カラシナの種子から得られた、イソチオシアン酸アリルを主成分とするものをいう。） | | マスタード抽出物 | ※ | 製造用剤 | Mustard Extract |
| 65 | カラメルⅠ<br>（でん粉加水分解物、糖蜜又は糖類の食用炭水化物を熱処理して得られたものをいう。ただし、「カラメルⅡ」、「カラメルⅢ」及び「カラメルⅣ」を除く。） | カラメル | カラメル色素 | ※ | 着色料<br>製造用剤 | CaramelⅠ (Plain caramel) |
| 66 | カラメルⅡ<br>（でん粉加水分解物、糖蜜又は糖類の食用炭水化物に亜硫酸化合物を加えて熱処理して得られたものをいう。ただし、「カラメルⅣ」を除く。） | カラメル | カラメル色素 | ※ | 着色料<br>製造用剤 | CaramelⅡ (Sulfite caramel) |
| 67 | カラメルⅢ<br>（でん粉加水分解物、糖蜜又は糖類の食用炭水化物にアンモニウム化合物を加えて熱処理して得られたものをいう。ただし、「カラメルⅣ」を除く。） | カラメル | カラメル色素 | ※ | 着色料<br>製造用剤 | CaramelⅢ (Ammonia caramel) |
| 68 | カラメルⅣ<br>（でん粉加水分解物、糖蜜又は糖類の食用炭水化物に亜硫酸化合物及びアンモニウム化合物を加えて熱処理して得られたものをいう。） | カラメル | カラメル色素 | ※ | 着色料<br>製造用剤 | CaramelⅣ (Sulfite ammonia caramel) |
| 69 | カラヤガム<br>（カラヤ又はキバナワタモドキの分泌液から得られた、多糖類を主成分とするものをいう。） | | カラヤ | ※ | 増粘安定剤 | Karaya Gum |
| 70 | カルナウバロウ<br>（ブラジルロウヤシの葉から得られた、ヒドロキシセロチン酸セリルを主成分とするものをいう。） | カルナウバワックス<br>ブラジルワックス | 植物ワックス | ※ | ガムベース<br>光沢剤 | Carnauba Wax<br>Brazil Wax |
| 71 | カルボキシペプチダーゼ | | | ※ | 酵素 | Carboxypeptidase |
| 72 | カロブ色素<br>（イナゴマメの種子の胚芽を粉砕して得られたものをいう。） | | カロブ<br>カロブジャーム<br>フラボノイド<br>フラボノイド色素 | ※ | 着色料<br>製造用剤 | Carob Germ Color |
| 73 | カロブビーンガム<br>（イナゴマメの種子の胚乳を粉砕し、又は溶解し、沈殿して得られたものをいう。） | ローカストビーンガム | ローカスト | ※ | 増粘安定剤 | Carob Bean Gum<br>Locust Bean Gum |
| 74 | カワラヨモギ抽出物<br>（カワラヨモギの全草から得られた、カピリンを主成分とするものをいう。） | | カラワヨモギ | キク科カワラヨモギ（Artemisia capillaris THUNB.）の全草より、室温時エタノール若しくは含水エタノールで抽出して得られたもの、又は水蒸気蒸留して得られたものである。有効成分はカピリン等である。 | 保存料 | Rumput roman extract |
| 75 | カンゾウ抽出物<br>（ウラルカンゾウ、チョウカカンゾウ又はヨウカンゾウの根又は根茎から得られた、グリチルリチン酸を主成分とするものをいう。） | カンゾウエキス<br>グリチルリチン<br>リコリス抽出物 | カンゾウ<br>カンゾウ甘味料<br>リコリス | ※ | 甘味料 | Licorice Extract |
| 76 | カンゾウ油性抽出物<br>（ウラルカンゾウ、チョウカカンゾウ又はヨウカンゾウの根又は根茎から得られた、フラボノイドを主成分とするものをいう。） | | 油性カンゾウ | マメ科ウラルカンゾウ（Glycyrrhiza uralensis FISCHER）、マメ科チョウカカンゾウ（Glycyrrhiza inflata BATALIN）又はマメ科ヨウカンゾウ（Glycyrrhiza glabra LINNE）の根又は根茎を水で洗浄した残渣より、室温時～温時エタノール、アセトン又はヘキサンで抽出して得られたものである。主成分はフラボノイドである。 | 酸化防止剤 | Licorice oil extract |
| 77 | カンデリラロウ<br>（カンデリラの茎から得られた、ヘントリアコンタンを主成分とするものをいう。） | カンデリラワックス<br>キャンデリラロウ<br>キャンデリラワックス | 植物ワックス | ※ | ガムベース<br>光沢剤 | Candelilla Wax |
| 78 | キサンタンガム<br>（キサントモナスの培養液から得られた、多糖類を主成分とするものをいう。） | キサンタン多糖類<br>ザンサンガム | キサンタン | ※ | 増粘安定剤 | Xanthan Gum |
| 79 | キシラナーゼ | | | ※ | 酵素 | Xylanase |
| 80 | D-キシロース | | キシロース | ※ | 甘味料 | D-Xylose |

| 番号 | 品名 | | 簡略名又は類別名 | 基原・製法・本質 | 用途 | 備考 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 名称 | 別名 | | | | |
| 81 | キチナーゼ | | | ※ | 酵素 | Chitinase |
| 82 | キチン | | | エビ、カニ等甲殻類の甲殻又はイカの甲を、室温時～温時酸性水溶液で炭酸カルシウムを除去した後、温時～熱時弱アルカル性水溶液でタンパク質を除去したもので、N-アセチル-D-グルコサミンの多量体からなる。 | 増粘安定剤 | Chitin |
| 83 | キトサナーゼ | | | ※ | 酵素 | Chitosanase |
| 84 | キトサン | | | 「キチン」を、温時～熱時水酸化ナトリウム水溶液で脱アセチル化したもので、D-グルコサミンの多量体からなる。 | 増粘安定剤<br>製造用剤 | Chitosan |
| 85 | キナ抽出物<br>（アカキナの樹皮から得られた、キニジン、キニーネ及びシンコニンを主成分とするものをいう。） | | | アカネ科アカキナ（Cinchona succirubra PAVON）の樹皮より、水又はエタノール等で抽出して得られたものである。有効成分はキニーネ、キニジン及びシンコニンである。 | 苦味料等 | Redbark cinchona extract |
| 86 | キハダ抽出物<br>（キハダの樹皮から得られた、ベルベリンを主成分とするものをいう。） | | キハダ | ミカン科キハダ（Phellodendron amurense RUPR.）の樹皮より、水又はエタノールで抽出して得られたものである。主成分はベルベリンである。 | 苦味料等 | Phellodendron bark extract |
| 87 | 魚鱗箔<br>（魚類の上皮部から抽出して得られたものをいう。） | | | イワシ科マイワシ（Sardinops melanosticta TEMMINCK et SCHLEGEL）、タチウオ科タチウオ（Trichiurus lepturus LINNE）又はニシン科ニシン（Clupea pallasi CUVIER et VALENCIENNES）の魚体の上皮部を採り、室温時水又は弱アルカリ性水溶液で洗浄後、室温時エタノールで抽出して得られたものである。主色素は不明であるが、グアニンを含む。白色～淡黄灰色を呈する。 | 着色料 | Fish scale foil |
| 88 | キラヤ抽出物<br>（キラヤの樹皮から得られた、サポニンを主成分とするものをいう。） | キラヤサポニン | サポニン | ※ | 乳化剤 | Quillaia Extract<br>Quillaja Extract |
| 89 | 金 | 金箔 | | $^{197}Au$ | 着色料<br>製造用剤 | Gold |
| 90 | 銀 | 銀箔 | | $^{107}Ag$, $^{109}Ag$ | 着色料 | Silver |
| 91 | グァーガム<br>（グァーの種子から得られた、多糖類を主成分とするものをいう。ただし、「グァーガム酵素分解物」を除く。） | グァーフラワー<br>グァルガム | グァー | ※ | 増粘安定剤 | Guar Gum |
| 92 | グァーガム酵素分解物<br>（グァーの種子を粉砕し、分解して得られた、多糖類を主成分とするものをいう。） | グァーフラワー酵素分解物<br>グァルガム酵素分解物 | グァー分解物 | 「グァーガム」を、酵素（α-ガラクトシダーゼ、ヘミセルラーゼ）で分解して得られたものである。主成分は多糖類である。 | 増粘安定剤 | Enzymatically hydrolyzed guar gum |
| 93 | グアヤク脂<br>（ユソウボクの幹枝から得られた、グアヤコン酸、グアヤレチック酸及びβ-レジンを主成分とするものをいう。） | | | ハマビシ科ユソウボク（Guajacum officinale LINNE）の幹枝を、加熱して得られたものである。有効成分は、グアヤコン酸、グアヤレチック酸及びβ-レジンである。 | 酸化防止剤 | Guaiac resin<br>Guajac resin |
| 94 | グアヤク樹脂<br>（ユソウボクの分泌液から得られた、α-グアヤコン酸及びβ-グアヤコン酸を主成分とするものをいう。） | | | ハマビシ科ユソウボク（Guaiacum officinale LINNE）の分泌液を、室温時エタノールで抽出し、ろ液からエタノールを留去して得られたものである。主構成成分はα-、β-グアヤコン酸である。 | ガムベース | Guajac resin (extract) |
| 95 | クエルセチン | ケルセチン | ルチン分解物 | 「ルチン（抽出物）」を、酵素又は酸性水溶液で加水分解して得られたものである。成分はクエルセチンである。 | 酸化防止剤 | Quercetin |
| 96 | クチナシ青色素<br>（クチナシの果実から得られたイリドイド配糖体とタンパク質分解物の混合物にβ-グルコシダーゼを添加して得られたものをいう。） | | クチナシ<br>クチナシ色素 | ※ | 着色料 | Gardenia Blue |
| 97 | クチナシ赤色素<br>（クチナシの果実から得られたイリドイド配糖体のエステル加水分解物とタンパク質分解物の混合物にβ-グルコシダーゼを添加して得られたものをいう。） | | クチナシ<br>クチナシ色素 | ※ | 着色料 | Gardenia Red |
| 98 | クチナシ黄色素<br>（クチナシの果実から得られた、クロシン及びクロセチンを主成分とするものをいう。） | | カロチノイド<br>カロチノイド色素<br>カロテノイド<br>カロテノイド色素<br>クチナシ<br>クチナシ色素<br>クロシン | ※ | 着色料 | Gardenia Yellow |

| 番号 | 品名 | | 簡略名又は類別名 | 基原・製法・本質 | 用途 | 備考 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 名称 | 別名 | | | | |
| 99 | グッタハンカン<br>（グッタハンカンの分泌液から得られた、アミリンアセタート及びポリイソプレンを主成分とするものをいう。） | | | アカテツ科グッタハンカン（Palaquium leiocarpum BOERL.）の幹枝より得られたラテックスを、熱時水で洗浄し、水溶成分を除去したものより得られたものである。主成分はトランスポリイソプレン及びアミリンアセタートである。 | ガムベース | Gutta hang kang |
| 100 | グッタペルカ<br>（グッタペルカの分泌液から得られた、ポリイソプレンを主成分とするものをいう。） | | | アカテツ科グッタペルカ（Palaquium gutta BURCK.）の幹枝より得られたラテックスを、熱時水で洗浄し、水溶成分を除去したものより得られたものである。主成分はトランスポリイソプレンである。 | ガムベース | Gutta percha |
| 101 | クリストバル石 | | 不溶性鉱物性物質 | 鉱床より採掘したクリストバル石を、粉砕乾燥、800～1200℃で焼成、又は塩酸処理して焼成したものである。 | 製造用剤 | Cristobalite |
| 102 | グルカナーゼ | | カルボヒドラーゼ<br>ヘミセルラーゼ | ※ | 酵素 | Glucanase |
| 103 | グルコアミラーゼ | 糖化アミラーゼ | アミラーゼ<br>カルボヒドラーゼ | ※ | 酵素 | Glucoamylase |
| 104 | グルコサミン | | | 「キチン」を、塩酸で加水分解し、分離して得られたものである。成分はグルコサミンである。 | 増粘安定剤<br>製造用剤 | Glucosamine |
| 105 | α-グルコシダーゼ | マルターゼ | | ※ | 酵素 | α-Glucosidase |
| 106 | β-グルコシダーゼ | ゲンチオビアーゼ<br>セロビアーゼ | | ※ | 酵素 | β-Glucosidase |
| 107 | α-グルコシルトランスフェラーゼ | 4-α-グルカノトランスフェラーゼ<br>6-α-グルカノトランスフェラーゼ | | ※ | 酵素 | α-Glucosyltransferase<br>4-α-Glucanotransferase<br>6-α-Glucanotransferase |
| 108 | α-グルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア<br>（「ステビア抽出物」から得られた、α-グルコシルステビオシドを主成分とするものをいう。） | 酵素処理ステビア | ステビア<br>ステビア甘味料<br>糖転移ステビア | ※ | 甘味料 | α-Glucosyltransferase Treated Stevia |
| 109 | グルコースイソメラーゼ | | | ※ | 酵素 | Glucose Isomerase |
| 110 | グルコースオキシダーゼ | | | ※ | 酵素 | Glucose Oxidase |
| 111 | グルタミナーゼ | | アミダーゼ | ※ | 酵素 | Glutaminase |
| 112 | L-グルタミン | | グルタミン | ※ | 調味料<br>強化剤 | L-Glutamine |
| 113 | グレープフルーツ種子抽出物<br>（グレープフルーツの種子から得られた、脂肪酸及びフラボノイドを主成分とするものをいう。） | | グレープフルーツ種子 | ミカン科グレープフルーツ（Citrus paradisi MACF.）の種子より、水又はエタノールで抽出して得られたものである。主成分は脂肪酸及びフラボノイドである。 | 製造用剤 | Grapefruit seed extract |
| 114 | クーロー色素<br>（ソメモノイモの根から抽出して得られたものをいう。） | ソメモノイモ色素 | フラボノイド<br>フラボノイド色素 | ヤマノイモ科ソメモノイモ（Dioscorea matsudai HAYATA）の根より、熱時水、弱アルカリ性水溶液若しくはプロピレングリコールで抽出したもの、又は室温時含水エタノールで抽出して得られたものである。赤褐色を呈する。 | 着色料 | Kooroo colour<br>Matsudai colour |
| 115 | クローブ抽出物<br>（チョウジのつぼみ、葉又は花から得られた、オイゲノールを主成分とするものをいう。） | チョウジ抽出物 | チョウジ油 | フトモモ科チョウジ（Syzygium aromaticum MERRILL et PERRY）のつぼみ、葉又は花より、エタノール又はアセトンで抽出して得られたもの、又は水蒸気蒸留により得られたものである。主成分はオイゲノール等である。 | 酸化防止剤 | Clove extract |
| 116 | クロロフィリン | | 葉緑素 | 「クロロフィル」を、温時アルカリ性エタノール水溶液で加水分解し、希塩酸で中和した後、含水エタノールで抽出して得られたものである。主成分はマグネシウムクロロフィリンである。緑色を呈する。 | 着色料 | Chlorophylline |
| 117 | クロロフィル | | 葉緑素 | ※ | 着色料 | Chlorophyll |

| 番号 | 品名 | | 簡略名又は類別名 | 基原・製法・本質 | 用途 | 備考 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 名称 | 別名 | | | | |
| 118 | くん液<br>（サトウキビ、竹材、トウモロコシ又は木材を燃焼して発生したガス成分を捕集し、又は乾溜して得られたものをいう。） | スモークフレーバー | | | 製造用剤 | Smoke flavourings |
| | 木酢液 | | | サトウキビ、竹材、トウモロコシ又は木材を、乾留して得られたものである。 | | Wood vinegar<br>Pyroligneous acid |
| | リキッドスモーク | | | サトウキビ、竹材、トウモロコシ又は木材を、限定された空気の存在下で、燃焼して発生したガス成分を捕集して得られたものである。 | | Liquid smoke |
| 119 | ケイソウ土 | | 不溶性鉱物性物質 | ※ | 製造用剤 | Diatomaceous Earth |
| 120 | ゲンチアナ抽出物<br>（ゲンチアナの根又は根茎から得られた、アマロゲンチン及びゲンチオピクロシドを主成分とするものをいう。） | | | リンドウ科ゲンチアナ（Gentiana lutea LINNE）の根又は根茎より、水又はエタノールで抽出して得られたものである。有効成分はゲンチオピクロシド（ゲンチオピクリン）及びアマロゲンチンである。 | 苦味料等 | Gentian root extract |
| 121 | 高級脂肪酸<br>（動植物性油脂又は動植物性硬化油脂を加水分解して得られたものをいう。） | | 脂肪酸 | 動植物性油脂又は動植物性硬化油脂より、加水分解したものより得られたものである。 | 製造用剤 | Higher fatty acid |
| 122 | 香辛料抽出物<br>（アサノミ、アサフェチダ、アジョワン、アニス、アンゼリカ、ウイキョウ、ウコン、オールスパイス、オレガノ、オレンジピール、カショウ、カッシア、カモミール、カラシナ、カルダモン、カレーリーフ、カンゾウ、キャラウェー、クチナシ、クミン、クレソン、クローブ、ケシノミ、ケーパー、コショウ、ゴマ、コリアンダー、サッサフラス、サフラン、サボリー、サルビア、サンショウ、シソ、シナモン、シャロット、ジュニパーベリー、ショウガ、スターアニス、スペアミント、セイヨウワサビ、セロリー、ソーレル、タイム、タマネギ、タマリンド、タラゴン、チャイブ、チャービル、ディル、トウガラシ、ナツメグ、ニガヨモギ、ニジェラ、ニンジン、ニンニク、バジル、パセリ、ハッカ、バニラ、パプリカ、ヒソップ、フェネグリーク、ペパーミント、ホースミント、マジョラム、ミョウガ、ラベンダー、リンデン、レモングラス、レモンバーム、ローズ、ローズマリー、ローレル又はワサビから抽出し、又はこれを水蒸気蒸留して得られたものをいう。ただし、「ウコン色素」、「オレガノ抽出物」、「オレンジ色素」、「カラシ抽出物」、「カンゾウ抽出物」、「カンゾウ油性抽出物」、「クチナシ黄色素」、「クローブ抽出物」、「ゴマ油不けん化物」、「シソ抽出物」、「ショウガ抽出物」「精油除去ウイキョウ抽出物」、「セイヨウワサビ抽出物」、「セージ抽出物」、「タマネギ色素」、「タマリンド色素」、「タマリンドシードガム」、「タンニン（抽出物）」、「トウガラシ色素」、「トウガラシ水性抽出物」、「ニガヨモギ抽出物」、「ニンジンカロテン」及び「ローズマリー抽出物」を除く。） | スパイス抽出物 | 香辛料<br>スパイス | アサノミ、アサフェチダ、アジョワン、アニス、アンゼリカ、ウイキョウ、ウコン、オレガノ、オールスパイス、オレンジピール、カショウ、カッシア、カモミール、カラシナ、カルダモン、カレーリーフ、カンゾウ、キャラウェー、クチナシ、クミン、クレソン、クローブ、ケシノミ、ケーパー、コショウ、ゴマ、コリアンダー、サッサフラス、サフラン、サボリー、サルビア、サンショウ、シソ、シナモン、シャロット、ジュニパーベリー、ショウガ、スターアニス、スペアミント、セイヨウワサビ、セロリー、ソーレル、タイム、タマネギ、タマリンド、タラゴン、チャイブ、チャービル、ディル、トウガラシ、ナツメグ、ニガヨモギ、ニジェラ、ニンジン、ニンニク、バジル、パセリ、ハッカ、バニラ、パプリカ、ヒソップ、フェネグリーク、ペパーミント、ホースミント、マジョラム、ミョウガ、ラベンダー、リンデン、レモングラス、レモンバーム、ローズ、ローズマリー、ローレル又はワサビより水、エタノール、二酸化炭素若しくは有機溶剤で抽出して得られたもの、又は水蒸気蒸留により得られたものである。 | 苦味料等 | Spice extracts |
| 123 | 酵素処理イソクエルシトリン<br>（「ルチン酵素分解物」から得られた、α-グルコシルイソクエルシトリンを主成分とするものをいう。） | 糖転移イソクエルシトリン | 酵素処理ルチン<br>糖転移ルチン | ※ | 酸化防止剤 | Enzymatically Modified Isoquercitrin |
| 124 | 酵素処理ナリンジン<br>（「ナリンジン」から得られた、α-グルコシルナリンジンを主成分とするものをいう。） | 糖転移ナリンジン | ナリンジン | 「ナリンジン」とデキストリンの混合物に、シクロデキストリングルコシルトランスフェラーゼを用いてグルコースを付加させたものである。有効成分はα-グルコシルナリンジンである。 | 苦味料等 | Enzymatically modified naringin |
| 125 | 酵素処理ヘスペリジン<br>（「ヘスペリジン」にシクロデキストリングルコシルトランスフェラーゼを用いてグルコースを付加して得られたものをいう。） | 糖転移ヘスペリジン<br>糖転移ビタミンP | ヘスペリジン | ※ | 強化剤 | Enzymatically Modified Hesperidin |
| 126 | 酵素処理ルチン（抽出物）<br>（「ルチン（抽出物）」から得られた、α-グルコシルルチンを主成分とするものをいう。） | 糖転移ルチン（抽出物） | 酵素処理ルチン<br>糖転移ルチン | ※ | 酸化防止剤<br>強化剤<br>着色料 | Enzymatically Modified Rutin (Extract) |

| 番号 | 品名 | | 簡略名又は類別名 | 基原･製法･本質 | 用 途 | 備 考 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 名　　称 | 別　名 | | | | |
| 127 | 酵素処理レシチン<br>（「植物レシチン」又は「卵黄レシチン」から得られた、ホスファチジルグリセロールを主成分とするものをいう。） | | レシチン | 「植物レシチン」又は「卵黄レシチン」とグリセリンの混合物に、ホスホリパーゼDを用いて得られたものである。主成分はホスファチジルグリセロールである。 | 乳化剤 | Enzymatically modified lecithin |
| 128 | 酵素分解カンゾウ<br>（「カンゾウ抽出物」を酵素分解して得られた、グリチルレチン酸-3-グルクロニドを主成分とするものをいう。） | | カンゾウ | ※ | 甘味料 | Enzymatically Hydrolyzed Licorice Extract |
| 129 | 酵素分解リンゴ抽出物<br>（リンゴの果実を酵素分解して得られた、カテキン類及びクロロゲン酸を主成分とするものをいう。） | | リンゴ抽出物<br>リンゴエキス | バラ科リンゴ（Malus pumila MILLER）の果実を搾汁し、パルプを分離した後、得られた上清を酵素処理し、精製して得られたものである。有効成分はクロロゲン酸及びカテキン類である。 | 酸化防止剤 | Enzymatically decomposed apple extract |
| 130 | 酵素分解レシチン<br>（「植物レシチン」又は「卵黄レシチン」から得られた、フォスファチジン酸及びリゾレシチンを主成分とするものをいう。） | | レシチン | ※ | 乳化剤 | Enzymatically Decomposed Lecithin |
| 131 | 酵母細胞壁<br>（サッカロミセスの細胞壁から得られた、多糖類を主成分とするものをいう。） | | 酵母細胞膜 | ※ | 増粘安定剤<br>製造用剤 | Yeast Cell Wall |
| 132 | コウリャン色素<br>（コウリャンの種子から得られた、アピゲニニジン及びルテオリニジンを主成分とするものをいう。） | キビ色素 | フラボノイド<br>フラボノイド色素 | ※ | 着色料 | Kaoliang Color |
| 133 | コチニール色素<br>（エンジムシから得られた、カルミン酸を主成分とするものをいう。） | カルミン酸色素 | カルミン酸<br>コチニール | ※ | 着色料 | Cochineal Extract<br>Carminic Acid |
| 134 | 骨炭<br>（ウシの骨から得られた、炭末及びリン酸カルシウムを主成分とするものをいう。） | | | ※ | 製造用剤 | Bone Charcoal |
| 135 | 骨炭色素<br>（骨を炭化して得られた、炭素を主成分とするものをいう。） | 炭末色素 | 炭末 | ウシ科ウシ（Bos taurus LINNE var.domesticus GEMEL.）等の骨を、炭化した物である。主色素は炭素である。黒色を呈する。 | 着色料 | Bone carbon black |
| 136 | ゴマ油不けん化物<br>（ゴマの種子から得られた、セサモリンを主成分とするものをいう。） | | ゴマ油抽出物 | ゴマ科ゴマ（Sesamum indicum LINNE）の種子又は種子の搾油糟より、エタノールで抽出して得られたものである。主成分はセサモリンである。 | 酸化防止剤 | Sesame seed oil unsaponified matter |
| 137 | ゴマ柄灰抽出物<br>（ゴマの茎又は葉の灰化物から抽出して得られたものをいう。） | | | ゴマ（Sesamum indicum LINNE）の茎又は葉を灰化し、室温時水で抽出し、上澄み液をろ過して得られたものである。 | 製造用剤 | Sesame straw ash extract |
| 138 | ゴム<br>（パラゴムの分泌液から得られた、ポリイソプレンを主成分とするものをいう。ただし、「低分子ゴム」を除く。） | カウチョック | | トウダイグサ科パラゴム（Hevea brasiliensis MUELL.-ARG.）の幹枝より得られるラテックスを酸性水溶液で凝固させ、水洗、脱水したものより得られたものである。主成分はシスポリイソプレンである。 | ガムベース | Rubber |
| 139 | ゴム分解樹脂<br>（「ゴム」から得られた、ジテルペン、トリテルペン及びテトラテルペンを主成分とするものをいう。） | | | トウダイグサ科パラゴム（Hevea brasiliensis MUELL.-ARG.）の幹枝より得られるラテックスを、加熱分解したもの、又は酵素分解して得られた低分子の樹脂状物質である。主成分は$C_{20}$～$C_{40}$のテルペノイドである。 | ガムベース | Resin of depolymerized natural rubber |
| 140 | コメヌカ油抽出物<br>（米ぬか油から得られた、フェルラ酸を主成分とするものをいう。） | コメヌカ油不けん化物 | | ※ | 酸化防止剤 | Rice Bran Oil Extract |
| 141 | コメヌカ酵素分解物<br>（脱脂米ぬかから得られた、フィチン酸及びペプチドを主成分とするものをいう。） | | | イネ科イネ（Oryza sativa LINNE）の種子より得られる脱脂米ぬかを酵素分解したものより、水で抽出して得られたものである。主成分はペプチド及びフィチン酸である。 | 酸化防止剤 | Enzymatically decomposed rice bran |
| 142 | コメヌカロウ<br>（米ぬか油から得られた、リグノセリン酸ミリシルを主成分とするものをいう。） | コメヌカワックス<br>ライスワックス | 植物ワックス | イネ科イネ（Oryza sativa LINNE）の種子より得られる米ぬか油より、分離して得られたものである。主成分はリグノセリン酸ミリシルである。 | ガムベース<br>光沢剤 | Rice bran wax |
| 143 | サイリウムシードガム<br>（ブロンドサイリウムの種皮から得られた、多糖類を主成分とするものをいう。） | サイリウムハスク | サイリウム | ※ | 増粘安定剤 | Psyllium Seed Gum |
| 144 | サトウキビロウ<br>（サトウキビの茎から得られた、パルミチン酸ミリシルを主成分とするものをいう。） | カーンワックス<br>ケーンワックス | 植物ワックス | イネ科サトウキビ（Saccharum officinarum LINNE）の茎の搾汁残渣より、分離、精製して得られたものである。主成分はパルミチン酸ミリシルである。 | ガムベース<br>光沢剤 | Cane wax |

| 番号 | 品名 名称 | 品名 別名 | 簡略名又は類別名 | 基原・製法・本質 | 用途 | 備考 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 145 | サバクヨモギシードガム<br>（サバクヨモギの種皮から得られた、多糖類を主成分とするものをいう。） | アルテミシアシードガム<br>サバクヨモギ種子多糖類 | | キク科サバクヨモギ（Artemisia halodendron TURCZ. ex BESS.，Artemisia ordosica KRASCHEN.，Artemisia sphaerocephala KRASCH）の種子の外皮を、脱脂、乾燥して得られたものである。主成分は、α-セルロースを基本骨格に持つ、中性多糖類及び酸性多糖類である。 | 製造用剤<br>増粘安定剤 | Artemisia sphaerocephala seed gum<br>Artemisia seed gum |
| 146 | 酸性白土 | | 不溶性鉱物性物質 | ※ | 製造用剤 | Acid Clay |
| 147 | 酸性ホスファターゼ | ホスホモノエステラーゼ | | ※ | 酵素 | Acid Phosphatase |
| 148 | 酸素 | | | $O_2$ | 製造用剤 | Oxygen |
| 149 | シアナット色素<br>（シアノキの果実又は種皮から抽出して得られたものをいう。） | | シアナット<br>フラボノイド<br>フラボノイド色素 | アカテツ科シアノキ（Butyrospermum parkii KOTSCHY.）の果実又は種皮より、室温時弱アルカリ性水溶液で抽出し、中和して得られたものである。褐色を呈する。 | 着色料 | Shea nut colour |
| 150 | シアノコバラミン | ビタミン$B_{12}$ | V.$B_{12}$ | ※ | 強化剤 | Cyanocobalamin |
| 151 | シェラック<br>（ラックカイガラムシの分泌液から得られた、アレウリチン酸とシェロール酸又はアレウリチン酸とジャラール酸のエステルを主成分とするものをいう。） | セラック | | ※ | ガムベース<br>光沢剤 | Shellac |
| | 白シェラック | | 白セラック<br>白ラック | ※ | | |
| | 精製シェラック | | 精製セラック | ※ | | |
| 152 | シェラックロウ<br>（ラックカイガラムシの分泌液から得られた、ろう分を主成分とするものをいう。） | セラックロウ | セラックロウ | カイガラムシ科ラックカイガラムシ（Laccifer lacca KERR）の分泌する樹脂状物質を、室温時エタノール又は温時アルカリ性水溶液に溶解し、ろ液からロウ分を分離して得られたものである。主成分は樹脂酸エステルである。 | ガムベース<br>光沢剤 | Shellac wax |
| 153 | ジェランガム<br>（シュードモナスの培養液から得られた、多糖類を主成分とするものをいう。） | ジェラン多糖類 | ジェラン | ※ | 増粘安定剤 | Gellan Gum |
| 154 | ジェルトン<br>（ジェルトンの分泌液から得られた、アミリンアセタート及びポリイソプレンを主成分とするものをいう。） | ポンチアナック | ポンチアナック | キョウチクトウ科ジェルトン（Dyera costulata HOOK F.，Dyera lowii HOOK F.）の幹枝から得られたラテックスを、熱時水で洗浄し、水溶成分を除去して得られたものである。主成分はアミリンアセタート及びシスポリイソプレンである。 | ガムベース | Jelutong |
| 155 | シクロデキストリン | サイクロデキストリン<br>分岐サイクロデキストリン<br>分岐シクロデキストリン | 環状オリゴ糖 | デンプンを、酵素処理し、非還元性環状デキストリンとして得られたものである。成分はシクロデキストリンである。 | 製造用剤 | Cyclodextrin |
| 156 | シクロデキストリングルカノトランスフェラーゼ | | トランスフェラーゼ | ※ | 酵素 | Cyclodextrin glucanotransferase |
| 157 | L-シスチン | | シスチン | ※ | 調味料<br>強化剤 | L-Cystine |
| 158 | シソ抽出物<br>（シソの種子又は葉から得られた、テルペノイドを主成分とするものをいう。） | シソエキス | シソエキス | シソ科シソ（Perilla crispa TANAKA）の種子又は葉より、酸性水溶液又は温時含水エタノールで抽出したものから得られたものである。主成分はテルペノイドである。 | 製造用剤 | Perilla extract |
| 159 | シタン色素<br>（シタンの幹枝から得られた、サンタリンを主成分とするものをいう。） | サンダルウッド色素 | サンダルウッド<br>フラボノイド<br>フラボノイド色素 | マメ科シタン（Pterocarpus santalinus LINNE）の幹枝より、水、熱時プロピレングルコール又は温時エタノールで抽出して得られたものである。主色素はサンタリンである。紫赤色を呈する。 | 着色料 | Sandalwood red |
| 160 | 5'-シチジル酸 | | 5'-CMP | ※ | 強化剤 | 5'-Cytidylic Acid |
| 161 | ジャマイカカッシア抽出物<br>（ジャマイカカッシアの幹枝又は樹皮から得られた、クアシン及びネオクアシンを主成分とするものをいう。） | カッシアエキス | カッシア | ニガキ科ジャマイカカッシア（Quassia excelsa SW.）の幹枝又は樹皮より、水で抽出して得られたものである。有効成分はクアシン及びネオクアシンである。 | 苦味料等 | Jamaica quassia extract |
| 162 | ショウガ抽出物<br>（ショウガの根茎から得られた、ショウガオール及びジンゲロールを主成分とするものをいう。） | ジンジャー抽出物 | ジンジャー抽出物 | ショウガ科ショウガ（Zingiber officinale ROSC.）の根茎より、室温時エタノール、アセトン又はヘキサンで抽出して得られたものである。主成分はジンゲロール類及びショウガオール類である。 | 製造用剤 | Ginger extract |

| 番号 | 品名 | | 簡略名又は類別名 | 基原・製法・本質 | 用途 | 備考 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 名称 | 別名 | | | | |
| 163 | 焼成カルシウム<br>（うに殻、貝殻、造礁サンゴ、ホエイ、骨又は卵殻を焼成して得られた、カルシウム化合物を主成分とするものをいう。） | | 焼成Ca | | 強化剤<br>製造用剤 | Calcinated calcium |
| | うに殻焼成カルシウム | | うに殻カルシウム<br>うに殻Ca | うに殻を、焼成して得られたものである。主成分は酸化カルシウムである。 | | Calcinated sea urchin shell calcium |
| | 貝殻焼成カルシウム | | 貝カルシウム<br>貝Ca | ※ | | Calcinated Shell Calcium |
| | 骨焼成カルシウム | 骨カルシウム | 骨Ca | ※ | | Calcinated Bone Calcium |
| | 造礁サンゴ焼成カルシウム | | コーラルカルシウム<br>コーラルCa<br>サンゴカルシウム<br>サンゴCa | イシサンゴ目の（Scleractinia）の造礁サンゴを、焼成して得られたものである。主成分は酸化カルシウムである。 | | Calcinated coral calcium |
| | 乳清焼成カルシウム | 乳清第三リン酸カルシウム<br>ホエイ第三リン酸カルシウム<br>ホエイリン酸三カルシウム | 乳清リン酸カルシウム<br>乳清リン酸Ca<br>ホエイリン酸カルシウム<br>ホエイリン酸Ca | 乳清（酸カゼインホエイ）より乳清タンパクと乳糖を分離、除去したものを、精製し焼成して得られたものである。主成分はリン酸三カルシウムである。 | | Tricalcium phosphate |
| | 卵殻焼成カルシウム | | 卵殻カルシウム<br>卵殻Ca | ※ | | Calcinated Eggshell Calcium |
| 164 | 植物性ステロール<br>（油糧種子から得られた、フィトステロールを主成分とするものをいう。） | フィトステロール | ステロール | ※ | 乳化剤 | Vegetable Sterol |
| 165 | 植物炭末色素<br>（植物を炭化して得られた、炭素を主成分とするものをいう。） | 炭末色素 | 炭末 | 植物を、水蒸気賦活法で高温に加熱し炭化したものである。主色素は炭素である。黒色を呈する。 | 着色料 | Vegetable carbon black |
| 166 | 植物レシチン<br>（アブラナ又はダイズの種子から得られた、レシチンを主成分とするものをいう。 | レシチン | | アブラナ科アブラナ（Brassica campestris LINNE）、マメ科ダイズ（Glycine max MERRILL）の種子より得られた油脂より、分離して得られたものである。主成分はレシチンである。 | 乳化剤 | Vegetable lecithin |
| 167 | しらこたん白抽出物<br>（魚類の精巣から得られた、塩基性タンパク質を主成分とするものをいう。） | しらこたん白<br>しらこ分解物<br>プロタミン | 核たん白<br>しらこ | ※ | 保存料 | Milt Protein |
| 168 | 水素 | | | $H_2$ | 製造用剤 | Hydrogen |
| 169 | ステビア抽出物<br>（ステビアの葉から抽出して得られた、ステビオール配糖体を主成分とするものをいう。） | ステビアエキス<br>ステビオシド<br>レバウジオシド | ステビア<br>ステビア甘味料 | ※ | 甘味料 | Stevia Extract |
| 170 | ステビア末<br>（ステビアの葉を粉砕して得られた、ステビオール配糖体を主成分とするものをいう。） | | ステビア | キク科ステビア（Stevia rebaudiana BERTONI）の葉を、粉末としたものである。主甘味成分はステビオール配糖体（ステビオシド及びレバウジオシド）である。 | 甘味料 | Powdered stevia |
| 171 | スピルリナ色素<br>（スピルリナの全藻から得られた、フィコシアニンを主成分とするものをいう。） | スピルリナ青色素 | スピルリナ青 | ※ | 着色料 | Spirulina Color |
| 172 | スフィンゴ脂質<br>（米ぬかから得られた、スフィンゴシン誘導体を主成分とするものをいう。） | | | イネ科イネ（Oryza sativa LINNE）の種子又は小麦（Triticum aestivum LINNE）の胚芽から得られた米ぬかより、室温時～温時エタノール、含水エタノール、イソプロピルアルコール、アセトン、ヘキサン又は酢酸エチルで抽出したものより得られたものである。主成分はスフィンゴシン誘導体である。 | 乳化剤 | Sphingolipid |
| 173 | 生石灰 | | | 石灰石を、焼成して得られたものである。主成分は酸化カルシウムである。 | 製造用剤 | Quicklime |
| 174 | 精油除去ウイキョウ抽出物<br>（ウイキョウの種子から得られた、グルコシルシナピルアルコールを主成分とするものをいう。） | 精油除去フェンネル抽出物 | | セリ科ウイキョウ（Foeniculum vulgare LINNE）の種子を水蒸気蒸留した残渣より、熱時水で抽出し、濃縮して得られたものである。主成分は4-O-α-D-グルコシルシナピルアルコールである。 | 酸化防止剤 | Essential oil-removed fennel extract |
| 175 | セイヨウワサビ抽出物<br>（セイヨウワサビの根から得られた、イソチオシアナートを主成分とするものをいう。） | ホースラディッシュ抽出物 | | アブラナ科セイヨウワサビ（Armoracia rusticana P.GAERTN.,B.MEYER et SCHERB.）の根を、粉砕後、水蒸気蒸留で抽出して得られたものである。主成分はイソチオシアナートである。 | 酸化防止剤<br>製造用剤 | Horseradish extract |
| 176 | ゼイン<br>（トウモロコシの種子から得られた、植物性タンパク質を主成分とするものをいう。） | トウモロコシたん白 | | イネ科トウモロコシ（Zea mays LINNE）の種子を粉末化したものより、エタノール又はアセトンで抽出し、精製して得られたものである。主成分はプロラミンに属する植物性タンパク質である。 | 製造用剤 | Zein |

| 番号 | 品名 | | 簡略名又は類別名 | 基原・製法・本質 | 用途 | 備考 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 名称 | 別名 | | | | |
| 177 | ゼオライト | | 不溶性鉱物性物質 | 鉱床より採掘したゼオライトを精製して得られたものである。主成分は結晶性アルミノケイ酸塩である。 | 製造用剤 | Zeolite |
| 178 | セージ抽出物<br>（サルビアの葉から得られた、カルノシン酸及びフェノール性ジテルペンを主成分とするものをいう。） | | | シソ科サルビア（Salvia officinalis LINNE）の葉より、水、エタノール又はヘキサンで抽出して得られたものである。有効成分はフェノール性ジテルペノイド（ジテルペン）及びカルノシン酸である。 | 酸化防止剤 | Sage extract |
| 179 | セピオライト | | | 鉱石セピオライトを、粉砕して得られたものである。主成分はイノケイ酸のマグネシウム塩である。 | 製造用剤 | Sepiolite |
| 180 | L-セリン | | セリン | ※ | 調味料<br>強化剤 | L-Serine |
| 181 | セルラーゼ | 繊維素分解酵素 | カルボヒドラーゼ | ※ | 酵素 | Cellulase |
| 182 | 粗製海水塩化カリウム<br>（海水から塩化ナトリウムを析出分離して得られた、塩化カリウムを主成分とするものをいう。） | | | 海水を、濃縮し、塩化ナトリウムを析出分離させた後、そのろ液を、室温まで冷却し、析出分離させたものである。主成分は塩化カリウムである。 | 調味料 | Crude potassium chloride (sea water) |
| 183 | 粗製海水塩化マグネシウム<br>（海水から塩化カリウム及び塩化ナトリウムを析出分離して得られた、塩化マグネシウムを主成分とするものをいう。） | 塩化マグネシウム含有物 | | 海水より、塩化ナトリウムを析出分離し、その母液を冷却して析出する塩化カリウム等を分離した残りのものである。主成分は塩化マグネシウムである。 | 製造用剤 | Crude magnesium chloride (sea water) |
| 184 | ソバ柄灰抽出物<br>（ソバの茎又は葉の灰化物から抽出して得られたものをいう。） | | 植物灰抽出物 | タデ科ソバ（Fagopyrum esculentum MOENCH.）の茎又は葉を灰化したものより、熱時水で抽出して得られたものであって、アルカリ金属及びアルカリ土類金属を含む。 | 製造用剤 | Buckwheat ash extract |
| 185 | ソルバ<br>（ソルバの分泌液から得られた、アミリンアセタート及びポリイソプレンを主成分とするものをいう。） | ペリージョ<br>ペンダーレ<br>レッチェカスピ | | キョウチクトウ科ソルバ（Couma macrocarpa BARB. RODR.）の幹枝から得られたラテックスを、熱時水で洗浄し、水溶成分を除去して得られたものである。主成分はアミリンアセタート及びシスポリイソプレンである。 | ガムベース | Sorva<br>Leche caspi |
| 186 | ソルビンハ<br>（ソルビンハの分泌液から得られた、アミリンアセタート及びポリイソプレンを主成分とするものをいう。） | ソルバペケーニヤ | | キョウチクトウ科ソルビンハ（Couma utilis MUELL.）の幹枝より得られたラテックスを、熱時水で洗浄し、水溶成分を除去して得られたものである。主成分はアミリンアセタート及びシスポリイソプレンである。 | ガムベース | Sorvinha |
| 187 | ダイズサポニン<br>（ダイズの種子から得られた、サポニンを主成分とするものをいう。） | | サポニン | マメ科ダイズ（Glycine max MERRILL）の種子を粉砕し、水又はエタノールで抽出し、精製して得られたものである。主成分はサポニン（ソヤサポニン等）である。 | 乳化剤 | Soybean saponin |
| 188 | タウマチン<br>（タウマトコッカスダニエリの種子から得られた、タウマチンを主成分とするものをいう。） | ソーマチン | | ※ | 甘味料 | Thaumatin |
| 189 | タウリン（抽出物）<br>（魚類又はほ乳類の臓器又は肉から得られた、タウリンを主成分とするものをいう。） | | タウリン | ※ | 調味料 | Taurine (Extract) |
| 190 | タマネギ色素<br>（タマネギのりん茎から得られた、クエルセチンを主成分とするものをいう。） | | フラボノイド<br>フラボノイド色素<br>野菜色素 | ※ | 着色料 | Onion Color |
| 191 | タマリンド色素<br>（タマリンドの種子から得られた、フラボノイドを主成分とするものをいう。） | | フラボノイド<br>フラボノイド色素 | ※ | 着色料 | Tamarind Color |
| 192 | タマリンドシードガム<br>（タマリンドの種子から得られた、多糖類を主成分とするものをいう。） | タマリンドガム<br>タマリンド種子多糖類 | タマリンド | ※ | 増粘安定剤 | Tamarind Seed Gum |
| 193 | タラガム<br>（タラの種子から得られた、多糖類を主成分とするものをいう。） | | | ※ | 増粘安定剤 | Tara Gum |
| 194 | タルク | | 不溶性鉱物性物質 | ※ | ガムベース<br>製造用剤 | Talc |
| 195 | 胆汁末<br>（胆汁から得られた、コール酸及びデソキシコール酸を主成分とするものをいう。） | コール酸<br>デソキシコール酸 | | 動物の胆汁を、粉末化して得られたものである。主成分はコール酸及びデソキシコール酸である。 | 乳化剤 | Powdered bile |
| 196 | 単糖・アミノ酸複合物<br>（アミノ酸と単糖類の混合物を加熱して得られたものをいう。） | | 糖・アミノ酸複合物 | アミノ酸と単糖類の混合液を、常圧下で加熱して得られたものである。 | 酸化防止剤 | Amino acid-sugar reaction product |
| 197 | タンナーゼ | | | ※ | 酵素 | Tannase |

| 番号 | 品名 | | 簡略名又は類別名 | 基原・製法・本質 | 用途 | 備考 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 名称 | 別名 | | | | |
| 198 | タンニン（抽出物）<br>（カキの果実、五倍子、タラ末、没食子又はミモザの樹皮から得られた、タンニン及びタンニン酸を主成分とするものをいう。） | タンニン酸（抽出物） | タンニン<br>タンニン酸 | | 製造用剤 | Tannin (extract) |
| | 柿タンニン | 柿渋<br>柿抽出物 | | カキ科カキ（Diospyros kaki THUNB.）の実より、搾汁したもの、又は水若しくはエタノールで抽出して得られたものである。主成分はタンニン及びタンニン酸である。 | | Tannin of persimmon |
| | 植物タンニン | | | ※ | | Vegetable Tannin |
| | ミモザタンニン | | | マメ科ミモザ（Acacia dealbata LINNE）の樹皮より、水又はエタノールで抽出して得られたものである。主成分はタンニン及びタンニン酸である。 | | Tannin of silver wattle |
| 199 | チクル<br>（サポジラの分泌液から得られた、アミリンアセタート及びポリイソプレンを主成分とするものをいう。） | クラウンガム<br>チクブル<br>ニスペロ | | アカテツ科サポジラ（Achras zapota LINNE）の幹枝より得られたラテックスを、脱水したものより得られたものである。主成分はアミリンアセタート及びポリイソプレンである。 | ガムベース | Chicle<br>Chiquibul<br>Crown gum<br>Nispero |
| 200 | 窒素 | | | $N_2$ | 製造用剤 | Nitrogen |
| 201 | チャ乾留物<br>（チャの葉を乾留して得られたものをいう。） | | | ツバキ科チャ（Camellia sinensis O.KZE.）の葉より製した茶を、乾留して得られたものである。有効成分は特定できないが、アミノ酸、カフェイン、タンニン、カテキン類を含む。 | 製造用剤 | Tea dry distillate |
| 202 | チャ抽出物<br>（チャの葉から得られた、カテキン類を主成分とするものをいう。） | ウーロンチャ抽出物<br>緑茶抽出物 | | ツバキ科チャ（Camellia sinensis O.KZE. ）の葉より製した茶より、室温時、温時又は熱時、水、酸性水溶液、含水エタノール、エタノール、含水メタノール、メタノール、アセトン、酢酸エチル又はグリセリン水溶液で抽出したものより得られたものである。成分としてカテキン類を含む。なお、チャの葉の処理方法によりウーロンチャ抽出物と呼ばれるものがある。 | 酸化防止剤<br>製造用剤 | Tea extract |
| 203 | チルテ<br>（チルテの分泌液から得られた、アミリンアセタート及びポリイソプレンを主成分とするものをいう。） | | | トウダイグサ科チルテ（Cnidoscolus elasticus LUNDELL.）の幹枝より得られたラテックスを、熱時水で洗浄し、水溶成分を除去して得られたものである。主成分はアミリンアセタート及びポリイソプレンである。 | ガムベース | Chilte |
| 204 | L-チロシン | | L-チロジン<br>チロシン<br>チロジン | ※ | 調味料<br>強化剤 | L-Tyrosine |
| 205 | ツヌー<br>（ツヌーの分泌液から得られた、アミリンアセタート及びポリイソプレンを主成分とするものをいう。） | | | クワ科ツヌー（Castilla fallax COOK）の幹枝より得られたラテックスを、脱水したものより得られたものである。主成分はアミリンアセタート及びポリイソプレンである。 | ガムベース | Tunu |
| 206 | ツヤプリシン（抽出物）<br>（ヒバの幹枝又は根から得られた、ツヤプリシン類を主成分とするものをいう。） | ヒノキチオール（抽出物） | ヒノキチオール | ※ | 保存料 | Thujaplicin (Extract)<br>Hinokitiol(Extract) |
| 207 | 5'-デアミナーゼ | | | ※ | 酵素 | 5'-Deaminase |
| 208 | 低分子ゴム<br>（パラゴムの分泌液を分解して得られた、ポリイソプレンを主成分とするものをいう。） | | | トウダイグサ科パラゴム（Hevea brasiliensis MUELL.-ARG.）の幹枝より得られるラテックスを、加熱分解して得られたもの、又は酵素分解して得られたものである。主成分はシスポリイソプレンである。 | ガムベース | Depolymerized natural rubber |
| 209 | テオブロミン | | | アオギリ科カカオ（Theobroma cacao LINNE）の種子、アオギリ科コーラ（Cola acuminata SCHOTT et ENDL.）の種子又はツバキ科チャ（Camellia sinensis O. KZE.）の葉より、水又はエタノールで抽出し、分離して得られたものである。成分はテオブロミンである。 | 苦味料等 | Theobromine |
| 210 | デキストラナーゼ | | | ※ | 酵素 | Dextranase |
| 211 | デキストラン | | ブドウ糖多糖 | ※ | 増粘安定剤 | Dextran |
| 212 | 鉄 | | | $^{54}Fe$, $^{56}Fe$, $^{57}Fe$, $^{58}Fe$ | 強化剤<br>製造用剤 | Iron |
| 213 | デュナリエラカロテン<br>（デュナリエラの全藻から得られた、β-カロテンを主成分とするものをいう。） | 藻類カロチン<br>藻類カロテン<br>デュナリエラカロチン<br>ドナリエラカロチン<br>ドナリエラカロテン<br>抽出カロチン<br>抽出カロテン | カロチノイド<br>カロチノイド色素<br>カロチン<br>カロチン色素<br>カロテノイド<br>カロテノイド色素<br>カロテン<br>カロテン色素 | ※ | 強化剤<br>着色料 | Dunaliella Carotene |

| 番号 | 品名 | | 簡略名又は類別名 | 基原・製法・本質 | 用途 | 備考 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 名称 | 別名 | | | | |
| 214 | 銅 | | | $^{63}Cu$, $^{65}Cu$ | 製造用剤 | Copper |
| 215 | トウガラシ色素<br>（トウガラシの果実から得られた、カプサンチン類を主成分とするものをいう。） | カプシカム色素<br>パプリカ色素 | カロチノイド<br>カロチノイド色素<br>カロテノイド<br>カロテノイド色素 | ※ | 着色料 | Paprika Color<br>Paprika Oleoresin |
| 216 | トウガラシ水性抽出物<br>（トウガラシの果実から抽出して得られた、水溶性物質を主成分とするものをいう。） | カプシカム水性抽出物<br>パプリカ水性抽出物 | カプシカム抽出物<br>トウガラシ抽出物<br>パプリカ抽出物 | ナス科トウガラシ（Capsicum annuum LINNE）の果実より、室温時含水エタノールで抽出したもので、タンパク質、ペプチド、ビタミンCを含む。 | 製造用剤 | Capsicum water-soluble extract |
| 217 | 動物性ステロール<br>（魚油又は「ラノリン」から得られた、コレステロールを主成分とするものをいう。） | コレステロール | ステロール | ※ | 乳化剤 | Cholesterol |
| 218 | トコトリエノール | | | ※ | 酸化防止剤 | Tocotrienol |
| 219 | d-α-トコフェロール | α-ビタミンE | 抽出V.E<br>トコフェロール<br>α-トコフェロール<br>ビタミンE<br>V.E<br>抽出トコフェロール<br>抽出ビタミンE | ※ | 酸化防止剤<br>強化剤 | d-α-Tocopherol |
| 220 | d-γ-トコフェロール | γ-ビタミンE | 抽出V.E<br>トコフェロール<br>γ-トコフェロール<br>ビタミンE<br>V.E<br>抽出トコフェロール<br>抽出ビタミンE | ※ | 酸化防止剤<br>強化剤 | d-γ-Tocopherol |
| 221 | d-δ-トコフェロール | δ-ビタミンE | 抽出V.E<br>トコフェロール<br>δ-トコフェロール<br>ビタミンE<br>V.E<br>抽出トコフェロール<br>抽出ビタミンE | ※ | 酸化防止剤<br>強化剤 | d-δ-Tocopherol |
| 222 | トマト色素<br>（トマトの果実から得られた、リコピンを主成分とするものをいう。） | トマトリコピン | カロチノイド<br>カロチノイド色素<br>カロテノイド<br>カロテノイド色素<br>野菜色素 | ※ | 着色料 | Tomato Color |
| 223 | トラガントガム<br>（トラガントの分泌液から得られた、多糖類を主成分とするものをいう。） | | トラガント | ※ | 増粘安定剤 | Tragacanth Gum |
| 224 | トランスグルコシダーゼ | | | ※ | 酵素 | Transglucosidase |
| 225 | トランスグルタミナーゼ | | | ※ | 酵素 | Transglutaminase |
| 226 | トリプシン | | | ※ | 酵素 | Trypsin |
| 227 | トレハロース | | | 担子菌（Aguricus等）、細菌（Arthrobacter, Brevibacterium, Pimelobacter, Pseudomonas, Thermus等）又は酵母（Saccharomyces等）の培養ろ液又は菌体より、水若しくはアルコールで抽出して得られたもの、これを酵素によるでん粉の糖化液より分離して得られたもの、又はマルトースを酵素処理して得られたものである。成分はトレハロースである。 | 製造用剤 | Trehalose |
| 228 | トレハロースホスホリラーゼ | | | ※ | 酵素 | Trehalose Phosphorylase |
| 229 | トロロアオイ<br>（トロロアオイの根から得られた、多糖類を主成分とするものをいう。） | | | アオイ科トロロアオイ（Abelmoschus manihot MED.）の根を、乾燥、粉砕して得られたものである。主成分は多糖類である。 | 増粘安定剤 | Tororoaoi |
| 230 | 納豆菌ガム<br>（納豆菌の培養液から得られた、ポリグルタミン酸を主成分とするものをいう。） | 納豆菌粘質物 | ポリグルタミン酸 | ※ | 増粘安定剤<br>製造用剤 | Bacillus Natto Gum |
| 231 | ナフサ | 石油ナフサ | | 石油蒸留物を、精製して得られたものである。成分はパラフィン系及びナフタレン系炭化水素である。 | 製造用剤 | Petroleum naphtha |
| 232 | 生コーヒー豆抽出物<br>（コーヒーの種子から得られた、クロロゲン酸及びポリフェノールを主成分とするものをいう。） | | | アカネ科コーヒー（Coffea arabica LINNE）の種子より、温時アスコルビン酸又はクエン酸酸性水溶液で抽出して得られたものである。有効成分は、クロロゲン酸及びポリフェノールである。 | 酸化防止剤 | Coffee bean extract |

| 番号 | 品名 | | 簡略名又は類別名 | 基原・製法・本質 | 用途 | 備考 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 名称 | 別名 | | | | |
| 233 | ナリンジナーゼ | ナリンギナーゼ | | ※ | 酵素 | Naringinase |
| 234 | ナリンジン | ナリンギン | | ※ | 苦味料等 | Naringin |
| 235 | ニガーグッタ<br>（ニガーグッタの分泌液から得られた、アミリンアセタート及びポリイソプレンを主成分とするものをいう。） | | | クワ科ニガーグッタ（Ficus platyphylla DELILE.）の幹枝より得られたラテックスを、熱時水で洗浄し、水溶成分を除去して得られたものである。主成分はアミリンアセタート及びポリイソプレンである。 | ガムベース | Niger gutta |
| 236 | ニガヨモギ抽出物<br>（ニガヨモギの全草から得られた、セスキテルペンを主成分とするものをいう。） | | ニガヨモギ | キク科ニガヨモギ（Artemisia absinthium LINNE）の全草より、水又は室温時エタノールで抽出して得られたものである。主成分はセスキテルペン（アブシンチン等）である。 | 苦味料等 | Absinth extract |
| 237 | ニッケル | | | $^{58}$Ni, $^{60}$Ni, $^{61}$Ni, $^{62}$Ni, $^{64}$Ni | 製造用剤 | Nickel |
| 238 | ニンジンカロテン<br>（ニンジンの根から得られた、カロテンを主成分とするものをいう。） | キャロットカロチン<br>キャロットカロテン<br>ニンジンカロチン<br>抽出カロチン<br>抽出カロテン | カロチノイド<br>カロチノイド色素<br>カロチン<br>カロチン色素<br>カロテノイド<br>カロテノイド色素<br>カロテン<br>カロテン色素 | ※ | 強化剤<br>着色料 | Carrot Carotene |
| 239 | ばい煎コメヌカ抽出物<br>（米ぬかから得られた、マルトールを主成分とするものをいう。） | | | イネ科イネ（Oryza sativa LINNE）の米ぬかを脱脂し、ばい煎したものを、熱時水で抽出後、温時エタノールでタンパク質を除去したものである。成分としてマルトールを含む。 | 製造用剤 | Roasted rice bran extract |
| 240 | ばい煎ダイズ抽出物<br>（ダイズの種子から得られた、マルトールを主成分とするものをいう。） | | | マメ科ダイズ（Glycine max MERRILL）の種子を脱脂し、ばい煎したものより、熱時水で抽出後、温時エタノールでタンパク質を除去して得られたものである。成分としてマルトールを含む。 | 製造用剤 | Roasted soybean extract |
| 241 | パーオキシダーゼ | ペルオキシダーゼ | | ※ | 酵素 | Peroxidase |
| 242 | 白金 | | | $^{192}$Pt, $^{194}$Pt, $^{195}$Pt, $^{196}$Pt, $^{198}$Pt | 製造用剤 | Platinum |
| 243 | パパイン | | | ※ | 酵素 | Papain |
| 244 | パーム油カロテン<br>（アブラヤシの果実から得られた、カロテンを主成分とするものをいう。） | パーム油カロチン<br>抽出カロチン<br>抽出カロテン | カロチノイド<br>カロチノイド色素<br>カロチン<br>カロチン色素<br>カロテノイド<br>カロテノイド色素<br>カロテン<br>カロテン色素 | ※ | 強化剤<br>着色料 | Palm Oil Carotene |
| 245 | パーライト | | 不溶性鉱物性物質 | ※ | 製造用剤 | Perlite |
| 246 | パラジウム | | | $^{102}$Pd, $^{104}$Pd, $^{105}$Pd, $^{106}$Pd, $^{108}$Pd, $^{110}$Pd | 製造用剤 | Palladium |
| 247 | パラフィンワックス | パラフィン | | ※ | ガムベース<br>光沢剤 | Paraffin Wax |
| 248 | パンクレアチン | | | ※ | 酵素 | Pancreatin |
| 249 | ヒアルロン酸 | | ムコ多糖 | 鶏冠より、微温時～温時水、アルカリ性水溶液若しくは酸性水溶液で抽出し、エタノール若しくは含水エタノールで処理、若しくは酵素処理した後エタノール若しくは含水エタノールで処理し、精製して得られたもの、又は細菌（Streptcoccus zooepidemicus）の培養液を、冷時～温時、除菌し、エタノール若しくは含水エタノールで処理し、精製して得られたものである。成分はヒアルロン酸である。 | 製造用剤 | Hyaluronic acid |
| 250 | 微結晶セルロース<br>（パルプから得られた、結晶セルロースを主成分とするものをいう。） | 結晶セルロース | セルロース | ※ | 製造用剤 | Microcrystalline Cellulose |
| 251 | 微小繊維状セルロース<br>（パルプ又は綿を微小繊維状にして得られた、セルロースを主成分とするものをいう。） | | セルロース | ※ | 増粘安定剤<br>製造用剤 | Microfibrillated Cellulose |
| 252 | L-ヒスチジン | | ヒスチジン | ※ | 調味料<br>強化剤 | L-Histidine |

| 番号 | 品名 | | 簡略名又は類別名 | 基原・製法・本質 | 用途 | 備考 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 名称 | 別名 | | | | |
| 253 | ビートレッド<br>（ビートの根から得られた、イソベタニン及びベタニンを主成分とするものをいう。） | アカビート色素 | アカビート<br>野菜色素 | ※ | 着色料 | Beet Red |
| 254 | L-ヒドロキシプロリン | L-オキシプロリン | オキシプロリン<br>ヒドロキシプロリン | ※ | 調味料<br>強化剤 | L-Hydroxyproline |
| 255 | ヒマワリ種子抽出物<br>（ヒマワリの種子から得られた、イソクロロゲン酸及びクロロゲン酸を主成分とするものをいう。） | ヒマワリエキス<br>ヒマワリ種子エキス<br>ヒマワリ抽出物 | ヒマワリ種子 | キク科ヒマワリ（Helianthus annuus LINNE）の種子又は種子の搾油相より、熱時水又は含水エタノールで抽出して得られたものである。有効成分はイソクロロゲン酸及びクロロゲン酸である。 | 酸化防止剤 | Sunflower seed extract |
| 256 | ひる石 | | 不溶性鉱物性物質 | 鉱床より採掘したひる石を、1000℃で焼成し、洗浄した後、乾燥して得られたものである。主成分はケイ酸塩である。 | 製造用剤 | Vermiculite |
| 257 | ファーセレラン<br>（フルセラリアの全藻から得られた、多糖類を主成分とするものをいう。） | | | ススカケベニ科フルセラリア（Furcellaria fastigiata HUD.）の全藻より、熱時水又はアルカリ性水溶液で抽出して得られたものである。主成分は多糖類である。 | 増粘安定剤 | Furcellaran |
| 258 | ファフィア色素<br>（ファフィアの培養液から得られた、アスタキサンチンを主成分とするものをいう。） | | カロチノイド<br>カロチノイド色素<br>カロテノイド<br>カロテノイド色素 | 酵母（Phaffia rhodozyma MILLER）の培養液より、室温時アセトン、エタノール、含水エタノール、ヘキサン又はこれらの混合液で抽出し、溶媒を除去して得られたものである。主色素はアスタキサンチンである。橙色～赤色を呈する。 | 着色料 | Phaffia colour |
| 259 | フィシン | ファイシン | | ※ | 酵素 | Ficin |
| 260 | フィターゼ | | ホスホヒドロラーゼ | ※ | 酵素 | Phytase |
| 261 | フィチン酸<br>（米ぬか又はトウモロコシの種子から得られた、イノシトールヘキサリン酸を主成分とするものをいう。） | | | ※ | 酸味料<br>製造用剤 | Phytic Acid |
| 262 | フィチン（抽出物）<br>（米ぬか又はトウモロコシの種子から得られた、イノシトールヘキサリン酸マグネシウムを主成分とするものをいう。） | | フィチン | イネ科イネ（Oryza sativa LINNE）の種子より得られた米ぬか又はイネ科トウモロコシ（Zea mays LINNE）の種子より、室温時水で抽出して得られたものである。主成分はイノシトールヘキサリン酸マグネシウムである。 | 製造用剤 | Phytin (extract) |
| 263 | フェリチン | | 鉄たん白<br>鉄たん白質 | ウシ科ウシ（Bos taurus LINNE）の脾臓より、熱時水で抽出し、塩析法で分画し、膜ろ過により得られたものである。成分はフェリチンである。 | 強化剤 | Ferritin |
| 264 | フェルラ酸 | | | ※ | 酸化防止剤 | Ferulic Acid |
| 265 | フクロノリ抽出物<br>（フクロノリの全藻から得られた、多糖類を主成分とするものをいう。） | | フクロノリ多糖類<br>フクロフノリ多糖類<br>フクロフノリ抽出物 | ※ | 増粘安定剤 | Fukuronori Extract |
| 266 | ブタン | | | 石油若しくは天然ガス成分中、n-ブタンの沸点付近の留分である。 | 製造用剤 | Butane |
| 267 | ブドウ果皮色素<br>（アメリカブドウ又はブドウの果皮から得られた、アントシアニンを主成分とするものをいう。） | エノシアニン | アントシアニン<br>アントシアニン色素<br>ブドウ色素 | ※ | 着色料 | Grape Skin Color<br>Grape Skin Extract |
| 268 | ブドウ果皮抽出物<br>（アメリカブドウ又はブドウの果皮から得られた、ポリフェノールを主成分とするものをいう。） | | | ブドウ科アメリカブドウ（Vitis labrusca LINNE）又はブドウ科ブドウ（Vitis vinifera LINNE）のうち、生食用又は醸造用ブドウの甲州、シャルドネ若しくはリースリング種の果皮搾粕より、室温時～微温時エタノールで抽出して得られたものである。主成分はポリフェノールである。 | 製造用剤 | Grape skin-derived substance |
| 269 | ブドウ種子抽出物<br>（アメリカブドウ又はブドウの種子から得られた、プロアントシアニジンを主成分とするものをいう。） | | プロアントシアニジン | ※ | 酸化防止剤<br>製造用剤 | Grape Seed Extract |
| 270 | ブラジルカンゾウ抽出物<br>（ブラジルカンゾウの根から得られた、ペリアンドリンを主成分とするものをいう。） | ペリアンドリン | ブラジルカンゾウ | マメ科ブラジルカンゾウ（Periandra dulcis MART.）の根より、水で抽出したものより得られたものである。甘味成分はペリアンドリンである。 | 甘味料 | Brazilian licorice extract |
| 271 | フルクトシルトランスフェラーゼ | | | ※ | 酵素 | Fructosyl Transferase |
| 272 | プルラナーゼ | | アミラーゼ<br>カルボヒドラーゼ | ※ | 酵素 | Pullulanase |
| 273 | プルラン | | | ※ | 増粘安定剤<br>製造用剤 | Pullulan |
| 274 | プロテアーゼ | たん白分解酵素 | | ※ | 酵素 | Protease |

| 番号 | 品名 | | 簡略名又は類別名 | 基原・製法・本質 | 用途 | 備考 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 名称 | 別名 | | | | |
| 275 | プロパン | | | 石油若しくは天然ガス成分中、n-プロパンの沸点付近の留分である。 | 製造用剤 | Propane |
| 276 | プロポリス抽出物<br>（ミツバチの巣から得られた、フラボノイドを主成分とするものをいう。） | | | ミツバチ科ミツバチ（Apis mellifera LINNE, Apis indica RODOSZKOWSKI）の巣より、エタノールで抽出して得られたものである。主成分はフラボノイドである。 | 酸化防止剤 | Propolis extract |
| 277 | ブロメライン | | ブロメリン | ※ | 酵素 | Bromelain |
| 278 | L-プロリン | | プロリン | ※ | 調味料<br>強化剤 | L-Proline |
| 279 | 分別レシチン<br>（「植物レシチン」又は「卵黄レシチン」から得られた、スフィンゴミエリン、フォスファチジルイノシトール、フォスファチジルエタノールアミン及びフォスファチジルコリンを主成分とするものをいう。） | レシチン分別物<br>レシチン | | 「植物レシチン」又は「卵黄レシチン」より、室温時～温時メタノール、エタノール、含水エタノール、イソプロピルアルコール、アセトン、ヘキサン又は酢酸エチルで抽出して得られたものである。主成分は、フォスファチジルコリン、フォスファチジルエタノールアミン、フォスファチジルイノシトール、スフィンゴミエリンである。 | 乳化剤 | Fractionated lecithin<br>Cephalin<br>Lipoinositol |
| 280 | 粉末セルロース<br>（パルプを分解して得られた、セルロースを主成分とするものをいう。ただし、「微結晶セルロース」を除く。） | | セルロース | ※ | 製造用剤 | Powdered Cellulose |
| 281 | 粉末モミガラ<br>（イネのもみ殻から得られた、セルロースを主成分とするものをいう。） | | | イネ科イネ（Oryza sativa LINNE）のもみ殻を、微粉砕して得られたものである。主成分はセルロースである。 | ガムベース | Powdered rice hulls |
| 282 | ペカンナッツ色素<br>（ピーカンの果皮又は渋皮から得られた、フラボノイドを主成分とするものをいう。） | ピーカンナッツ色素 | フラボノイド<br>フラボノイド色素 | クルミ科ピーカン（Carya pecan ENGL. et GRAEBN.）の果皮又は渋皮より、熱時水若しくは含水エタノールで抽出して得られたもの又は熱時酸性水溶液で抽出し、中和して得られたものである。主色素はフラボノイドである。褐色を呈する。 | 着色料 | Pecan nut colour |
| 283 | ヘキサン | | | ※ | 製造用剤 | Hexane |
| 284 | ペクチナーゼ | | カルボヒドラーゼ | ※ | 酵素 | Pectinase |
| 285 | ペクチン | | | ※ | 増粘安定剤 | Pectin |
| 286 | ペクチン分解物<br>（「ペクチン」から得られた、ガラクチュロン酸を主成分とするものをいう。） | | 分解ペクチン | ※ | 保存料 | Pectin Digests |
| 287 | ヘゴ・イチョウ抽出物<br>（イチョウ及びヘゴの葉から抽出して得られたものをいう。） | | | ヘゴ科ヘゴ（Cyathea fauriei COPEL.）及びイチョウ科イチョウ（Ginkgo biloba LINNE）の葉を9:1の比率で混合し、熱時水で抽出して得られたものである。 | 酸化防止剤 | Hego-Ginkgo leaf extract |
| 288 | ヘスペリジナーゼ | | | ※ | 酵素 | Hesperidinase |
| 289 | ヘスペリジン | ビタミンP | | ※ | 強化剤 | Hesperidin |
| 290 | ベタイン | | | ※ | 調味料 | Betaine |
| 291 | ベニコウジ黄色素<br>（ベニコウジカビの培養液から得られた、キサントモナシン類を主成分とするものをいう。） | モナスカス黄色素 | 紅麹<br>紅麹色素<br>モナスカス<br>モナスカス色素 | ※ | 着色料 | Monascus Yellow |
| 292 | ベニコウジ色素<br>（ベニコウジカビの培養液から得られた、アンカフラビン及びモナスコルブリンを主成分とするものをいう。） | モナスカス色素 | 紅麹<br>モナスカス | ※ | 着色料 | Monascus Color |
| 293 | ベニバナ赤色素<br>（ベニバナの花から得られた、カルタミンを主成分とするものをいう。） | カーサマス赤色素 | フラボノイド<br>フラボノイド色素<br>紅花赤<br>紅花色素 | ※ | 着色料 | Carthamus Red |
| 294 | ベニバナ黄色素<br>（ベニバナの花から得られた、サフラーイエロー類を主成分とするものをいう。） | カーサマス黄色素 | フラボノイド<br>フラボノイド色素<br>紅花黄<br>紅花色素 | ※ | 着色料 | Carthamus Yellow |
| 295 | ベネズエラチクル<br>（ベネズエラチクルの分泌液から得られた、アミリンアセタート及びポリイソプレンを主成分とするものをいう。） | カプーレ | | アカテツ科ベネズエラチクル（Manilkara williamsii STANDL.）の幹枝より得られるラテックスを、脱水したものより得られたものである。主成分はアミリンアセタート及びポリイソプレンである。 | ガムベース | Venezuelan chicle |

| 番号 | 品名 | | 簡略名又は類別名 | 基原・製法・本質 | 用途 | 備考 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 名称 | 別名 | | | | |
| 296 | ペプシン | | | ※ | 酵素 | Pepsin |
| 297 | ヘプタン | | | 石油成分中、n-ヘプタンの沸点付近の留分である。 | 製造用剤 | Heptane |
| 298 | ペプチダーゼ | | | ※ | 酵素 | Peptidase |
| 299 | ヘマトコッカス藻色素<br>（ヘマトコッカスの全藻から得られた、アスタキサンチンを主成分とするものをいう。） | | カロチノイド<br>カロチノイド色素<br>カロテノイド<br>カロテノイド色素 | ※ | 着色料 | Haematococcus Algae Color |
| 300 | ヘミセルラーゼ | ペントサナーゼ | カルボヒドラーゼ | ※ | 酵素 | Hemicellulase |
| 301 | ヘム鉄 | | | ※ | 強化剤 | Heme Iron |
| 302 | ヘリウム | | | $^{2}$He | 製造用剤 | Helium |
| 303 | ベントナイト | | 不溶性鉱物性物質 | ※ | 製造用剤 | Bentonite |
| 304 | ホスホジエステラーゼ | | | ※ | 酵素 | Phosphodiesterase |
| 305 | ホスホリパーゼ | ホスファチダーゼ<br>レシチナーゼ | | ※ | 酵素 | Phospholipase |
| 306 | 没食子酸 | | | ウルシ科ヌルデ（Rhus javanica LINNE）に発生する五倍子、ブナ科（Quercus infectoria OIIV.）に発生する没食子より、水、エタノール又は有機溶剤で抽出したタンニン、又はマメ科タラ（Caesalpinia spinosa（MOLINA）KUNTZE）の実の夾より、温時水で抽出したタンニンを、アルカリ又は酵素（タンナーゼ）により加水分解して得られたものである。成分は没食子酸である。 | 酸化防止剤 | Gallic acid |
| 307 | ホホバロウ<br>（ホホバの果実から得られた、イコセン酸イコセニルを主成分とするものをいう。） | ホホバワックス | | ツゲ科ホホバ（Simmondsia californica NUTT.）の果実より採油したホホバ脂より、分離して得られた高融点ロウ物質である。主成分はイコセン酸イコセニルである。 | ガムベース | Jojoba wax |
| 308 | ポリフェノールオキシダーゼ | フェノラーゼ | | ※ | 酵素 | Polyphenol Oxidase |
| 309 | ε-ポリリシン | ε-ポリリジン | ポリリジン | ※ | 保存料 | ε-Polylysine |
| 310 | マイクロクリスタリンワックス | ミクロクリスタリンワックス | | ※ | ガムベース<br>光沢剤 | Microcrystalline Wax |
| 311 | マクロホモプシスガム<br>（マクロホモプシスの培養液から得られた、多糖類を主成分とするものをいう。） | マクロホモプシス多糖類 | | ※ | 増粘安定剤 | Macrophomopsis Gum |
| 312 | マスチック<br>（ヨウニュウコウの分泌液から得られた、マスチカジエノン酸を主成分とするものをいう。） | | | ウルシ科ヨウニュウコウ（Pistacia lentiscus LINNE）の分泌液より、低沸点部を蒸留により除去し、熱時エタノールで抽出し、エタノールを留去して得られたものである。主構成成分はマスチカジエノン酸である。 | ガムベース | Mastic gum |
| 313 | マッサランドバチョコレート<br>（マッサランドバチョコレートの分泌液から得られた、アミリンアセタート及びポリイソプレンを主成分とするものをいう。） | | | アカテツ科マッサランドバチョコレート（Manilkara solimoesensis GILLY.）の幹枝より得られたラテックスを、熱時水で洗浄し、水溶成分を除去して得られたものである。主成分はアミリンアセタート及びポリイソプレンである。 | ガムベース | Massaranduba chocolate |
| 314 | マッサランドババラタ<br>（マッサランドババラタの分泌液から得られた、アミリンアセタート及びポリイソプレンを主成分とするものをいう。） | | | アカテツ科マッサランドババラタ（Manilkara huberi （DUCKE） CHEVAL.）の幹枝より得られたラテックスを、熱時水で洗浄し、水溶成分を除去して得られたものである。主成分はアミリンアセタート及びポリイソプレンである。 | ガムベース | Massaranduba balata |
| 315 | マリーゴールド色素<br>（マリーゴールドの花から得られた、キサントフィルを主成分とするものをいう。） | | カロチノイド<br>カロチノイド色素<br>カロテノイド<br>カロテノイド色素<br>マリーゴールド | ※ | 着色料 | Marigold Color |
| 316 | マルトースホスホリラーゼ | | | ※ | 酵素 | Maltose Phosphorylase |
| 317 | マルトトリオヒドロラーゼ | G3生成酵素 | アミラーゼ<br>カルボヒドラーゼ | ※ | 酵素 | Maltotriohydrolase |

| 番号 | 品名 名称 | 品名 別名 | 簡略名又は類別名 | 基原・製法・本質 | 用途 | 備考 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 318 | 未焼成カルシウム<br>（貝殻、真珠の真珠層、造礁サンゴ、骨又は卵殻を乾燥して得られた、カルシウム塩を主成分とするものをいう。） | | 未焼成Ca | | 強化剤 | Non-calcinated calcium |
| | 貝殻未焼成カルシウム | | 貝カルシウム<br>貝Ca | 貝殻を、殺菌、乾燥し、粉末にして得られたものである。主成分は炭酸カルシウムである。 | | Non-calcinated shell calcium |
| | 骨未焼成カルシウム | | 骨カルシウム<br>骨Ca | 獣骨又は魚骨を、殺菌、乾燥し、粉末にして得られたものである。主成分はリン酸カルシウムである。 | | Non-calcinated bone calcium |
| | サンゴ未焼成カルシウム | コーラルカルシウム<br>サンゴカルシウム | コーラルCa<br>サンゴCa | ※ | | Non-calcinated Coral Calcium |
| | 真珠層未焼成カルシウム | | 真珠層カルシウム<br>真珠層Ca | ウグイスガイ科アコヤガイ（Pinctada fucata）から得られる真珠の核を除いた真珠層を、殺菌、乾燥し、粉末にして得られたものである。主成分は炭酸カルシウムである。 | | Non-calcinated mother-of-pearl layer calcium |
| | 卵殻未焼成カルシウム | | 卵殻カルシウム<br>卵殻Ca | 卵殻を、殺菌、乾燥し、粉末にして得られたものである。主成分は炭酸カルシウムである。 | | Non-calcinated eggshell calcium |
| 319 | ミックストコフェロール<br>（植物性油脂から得られた、d-α-トコフェロール、d-β-トコフェロール、d-γ-トコフェロール及びd-δ-トコフェロールを主成分とするものをいう。） | ミックスビタミンE | 抽出V.E<br>トコフェロール<br>ビタミンE<br>V.E<br>ミックスV.E<br>抽出トコフェロール<br>抽出ビタミンE | ※ | 酸化防止剤<br>強化剤 | Mixed Tocopherols |
| 320 | ミツロウ<br>（ミチバチの巣から得られた、パルミチン酸ミリシルを主成分とするものをいう。） | オウロウ<br>ビースワックス<br>ベースワックス | | ※ | ガムベース<br>光沢剤 | Bees Wax |
| 321 | ミルラ<br>（ボツヤクの分泌液から抽出して得られたものをいう。） | ミル | | カンラン科ボツヤク（Commiphora mukul ENGL.）の分泌液より、低沸点部を蒸留により除去し、室温時エタノールで抽出し、エタノールを留去して得られたものである。成分としてコミホールを含む。 | ガムベース | Myrrh |
| 322 | ムラサキイモ色素<br>（サツマイモの塊根から得られた、シアニジンアシルグルコシド及びペオニジンアシルグルコシドを主成分とするものをいう。） | | アントシアニン<br>アントシアニン色素<br>野菜色素 | ※ | 着色料 | Purple Sweet Potato Color |
| 323 | ムラサキトウモロコシ色素<br>（トウモロコシの種子から得られた、シアニジン-三-グルコシドを主成分とするものをいう。） | ムラサキコーン色素 | アントシアニン<br>アントシアニン色素 | ※ | 着色料 | Purple Corn Color |
| 324 | ムラサキヤマイモ色素<br>（ヤマイモの塊根から得られた、シアニジンアシルグルコシドを主成分とするものをいう。） | | アントシアニン<br>アントシアニン色素<br>ムラサキヤマイモ野菜色素 | ヤマノイモ科ヤマイモ（Dioscorea alata LINNE）の紫色の塊根より、室温時水又は弱酸性水溶液で抽出して得られたものである。主色素はシアニジンアシルグルコシドである。紫赤色を呈する。 | 着色料 | Purple yam colour |
| 325 | ムラミダーゼ | | | ※ | 酵素 | Muramidase |
| 326 | メナキノン（抽出物）<br>（アルトロバクターの培養液から得られた、メナキノン-四を主成分とするものをいう。） | ビタミン$K_2$（抽出物） | ビタミン$K_2$<br>ビタミンK<br>V.$K_2$<br>V.K<br>メナキノン | ※ | 強化剤 | Menaquinone (Extract)<br>Vitamin $K_2$ (Extract) |
| 327 | メバロン酸 | | | 酵母（Saccharomycopsis fibuligera）によるコーンスチープリカー又はカゼイン由来のペプトンを主原料とする発酵培養液より、有機溶剤で抽出して得られたものである。成分はメバロン酸である。 | 製造用剤 | Mevalonic acid |
| 328 | メラロイカ精油<br>（メラロイカの葉から得られた、精油を主成分とするものをいう。） | | | フトモモ科メラロイカ（Melaleuca alternifolia CHEEL）の葉より、水蒸気蒸留により得られたものである。成分は精油（α-テルピネン及びγ-テルピネン等）である。 | 酸化防止剤 | Melaleuca oil |
| 329 | モウソウチク乾留物<br>（モウソウチクの茎を乾留して得られたものをいう。） | | 竹乾留物 | イネ科モウソウチク（Phyllostachys heterocycla MITF.）の茎をチップ状にしたものを、減圧加熱下で乾留したものより得られたものである。 | 製造用剤 | Mousouchiku dry distillate |
| 330 | モウソウチク抽出物<br>（モウソウチクの茎の表皮から得られた、2,6-ジメトキシ-1,4-ベンゾキノンを主成分とするものをいう。） | | | イネ科モウソウチク（Phyllostachys heterocycla MITF.）の茎の表皮を、粉砕したものより、微温時エタノールで抽出して得られたものである。成分として2,6-ジメトキシ-1,4-ベンゾキノンを含む。 | 製造用剤 | Mousouchiku extract |
| 331 | 木材チップ<br>（ハシバミ又はブナの幹枝を粉砕して得られたものをいう。） | シュペーネ | | カバノキ科ハシバミ（Corylus heterophylla FISCHER var.thunberglii BLUME）又はブナ科ブナ（Fagus crenata BLUME）の幹枝を熱水殺菌したものを、粉砕して得られたものである。 | 製造用剤 | Wood chip |

| 番号 | 品名 | | 簡略名又は類別名 | 基原・製法・本質 | 用途 | 備考 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 名称 | 別名 | | | | |
| 332 | 木炭<br>（竹材又は木材を炭化して得られたものをいう。） | | | イネ科マダケ（Phyllostachys bambusoides SIEB. et ZUCC.）若しくはイネ科モウソウチク（Phyllostachys heterocycla MITF.）の茎又はカバノキ科シラカバ（Betula platyphylla SUKAT. var. japonica HARA）、チョウセンマツ（Pinus koraiensis SIEB. et ZUCC.）、ブナ科ウバメガシ（Quercus phylliraeoides）等の幹枝又は種子を、炭化して得られたものである。 | 製造用剤 | Charcoal |
| 333 | モクロウ<br>（ハゼノキの果実から得られた、グリセリンパルミタートを主成分とするものをいう。） | 日本ロウ<br>ハゼ脂 | 植物ワックス | キクウルシ科ハゼノキ（Rhus succedanea LINNE）の果実より、融解、さらしたものより得られたものである。主成分はグリセリンパルミタートである。 | カムベース | Japan wax |
| 334 | 木灰<br>（竹材又は木材を灰化して得られたものをいう。） | | | ブナ科ブナ（Fagus crenata BLUME）等の幹枝を、灰化して得られたものである。 | 製造用剤 | Timber ash |
| 335 | 木灰抽出物<br>（「木灰」から抽出して得られたものをいう。） | | | ブナ科ブナ（Fagus crenata BLUME）、クスノキ科クスノキ（Cinnamomum Camphora SIEB.）等の幹枝を灰化して得られた灰化物を、精製して得られたものである。 | 製造用剤 | Timber ash extract |
| 336 | モモ樹脂<br>（モモの分泌液から得られた、多糖類を主成分とするものをいう。） | | ピーチガム | バラ科モモ（Prunus persica BATSCH）の幹枝の樹脂成分を、分離して得られたものである。主成分は多糖類である。 | 増粘安定剤 | Peach gum |
| 337 | ヤマモモ抽出物<br>（ヤマモモの果実、樹皮又は葉から抽出して得られたものをいう。） | | | ※ | 酸化防止剤 | Chinese Bayberry Extract |
| 338 | ユッカフォーム抽出物<br>（ユッカアラボレセンス又はユッカシジゲラの全草から得られた、サポニンを主成分とするものをいう。） | ユッカ抽出物 | ユッカフォーム<br>ユッカ・フォーム | ※ | 乳化剤<br>製造用剤 | Yucca Foam Extract |
| 339 | ラカンカ抽出物<br>（ラカンカの果実から得られた、モグロシド類を主成分とするものをいう。） | ラカンカエキス | ラカンカ | ※ | 甘味料 | Luohanguo Extract |
| 340 | ラクトパーオキシダーゼ | | | ※ | 酵素 | Lactoperoxidase |
| 341 | ラクトフェリン濃縮物<br>（ほ乳類の乳から得られた、ラクトフェリンを主成分とするものをいう。） | | ラクトフェリン | ※ | 製造用剤 | Lactoferrin Concentrates |
| 342 | ラック色素<br>（ラックカイガラムシの分泌液から得られた、ラッカイン酸類を主成分とするものをいう。） | ラッカイン酸 | ラック | ※ | 着色料 | Lac Color |
| 343 | ラノリン<br>（ヒツジの毛に付着するろう様物質から得られた、高級アルコールとα-ヒドロキシ酸のエステルを主成分とするものをいう。） | 羊毛ロウ | | ※ | ガムベース<br>光沢剤 | Lanolin |
| 344 | ラムザンガム<br>（アルカリゲネスの培養液から得られた、多糖類を主成分とするものをいう。） | ラムザン多糖類 | ラムザン | ※ | 増粘安定剤 | Rhamsan Gum |
| 345 | L-ラムノース | | ラムノース | ※ | 甘味料 | L-Rhamnose |
| 346 | 卵黄レシチン<br>（卵黄から得られた、レシチンを主成分とするものをいう。） | レシチン | | 卵黄より得られた卵黄油より、分離して得られたものである。主成分はレシチンである。 | 乳化剤 | Yolk lecithin |
| 347 | L-リシン | L-リジン | リシン<br>リジン | ※ | 調味料<br>強化剤 | L-Lysine |
| 348 | リゾチーム | 卵白リゾチーム | | ※ | 酵素 | Lysozyme |
| 349 | リパーゼ | 脂肪分解酵素 | エステラーゼ | ※ | 酵素 | Lipase |
| 350 | リポキシゲナーゼ | リポキシダーゼ | | ※ | 酵素 | Lipoxygenase |
| 351 | D-リボース | | リボース | ※ | 甘味料 | D-Ribose |
| 352 | 流動パラフィン | ミネラルオイルホワイト | パラフィン | ※ | 製造用剤 | Liquid Paraffin |
| 353 | リンターセルロース<br>（ワタの単毛から得られた、セルロースを主成分とするものをいう。） | | セルロース | アオイ科ワタ（Gossypium hirsutum LINNE）の実の単毛を、精製して得られたものである。主成分はセルロースである。 | 製造用剤 | Linter cellulose |

| 番号 | 品名 | | 簡略名又は類別名 | 基原・製法・本質 | 用途 | 備考 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 名称 | 別名 | | | | |
| 354 | ルチン酵素分解物<br>（「ルチン（抽出物）」から得られた、イソクエルシトリンを主成分とするものをいう。） | | イソクエルシトリン | ※ | 酸化防止剤 | Enzymatically Decomposed Rutin |
| 355 | ルチン（抽出物）<br>（アズキの全草、エンジュのつぼみ若しくは花又はソバの全草から得られた、ルチンを主成分とするものをいう。） | | フラボノイド<br>ルチン | | 酸化防止剤<br>着色料 | Rutin (extract) |
| | エンジュ抽出物 | | | ※ | | Enju Extract<br>Japanese Pagoda Tree Extract |
| | アズキ全草抽出物 | | | マメ科アズキ（Azukia angularis OHWI）の全草より、水又はエタノールで抽出して得られたものである。主成分はルチンである。 | | Azuki extract |
| | ソバ全草抽出物 | | | タデ科ソバ（Fagopyrum esculentum MOENCH）の全草より、水又はエタノールで抽出して得られたものである。主成分はルチンである。 | | Buckwheat extract |
| 356 | ルテニウム | | | $^{96}$Ru, $^{98}$Ru, $^{99}$Ru, $^{100}$Ru, $^{101}$Ru, $^{102}$Ru, $^{104}$Ru | 製造用剤 | Ruthenium |
| 357 | レイシ抽出物<br>（マンネンタケの菌糸体若しくは子実体又はその培養液から抽出して得られたものをいう。） | マンネンタケ抽出物 | レイシ | サルノコシカケ目マンネンタケ（Ganoderma lucidum KARST.）の菌糸体若しくは子実体、又はその培養液より、水、エタノール又は二酸化炭素で抽出して得られたものである。 | 苦味料等 | Mannentake extract |
| 358 | レッチュデバカ<br>（レッチュデバカの分泌液から得られた、アミリンエステルを主成分とするものをいう。） | | | クワ科レッチュデバカ（Brosimum utile (H.B.K) PITT.）の幹枝から得られたラテックスを、熱時水で洗浄し、水溶成分を除去して得られたものである。主成分はアミリンエステルである。 | ガムベース | Leche de vaca |
| 359 | レバン<br>（枯草菌の培養液から得られた、多糖類を主成分とするものをいう。） | フラクタン | | 枯草菌（Bacillus subtilis (EHR.) COHN）によるショ糖又はラフィノースの発酵培養液より、分離して得られたものである。主成分は多糖類である。 | 増粘安定剤 | Levan |
| 360 | レンネット | キモシン<br>レンニン | | ※ | 酵素 | Rennet |
| 361 | L-ロイシン | | ロイシン | ※ | 調味料<br>強化剤 | L-Leucine |
| 362 | ログウッド色素<br>（ログウッドの心材から得られた、ヘマトキシリンを主成分とするものをいう。） | | | マメ科ログウッド(Haematoxylon campechianum）の心材より、熱時水で抽出して得られたものである。主色素はヘマトキシリンである。黒褐色を呈する。 | 着色料 | Logwood colour |
| 363 | ロシディンハ<br>（ロシディンハの分泌液から得られた、アミリンアセタート及びポリイソプレンを主成分とするものをいう。） | ロジディンハ | | アカテツ科シデロキシロン属（Sideroxylon）の幹枝より得られたラテックスを、脱水したものより得られたものである。主成分はアミリンアセタート及びポリイソプレンである。 | ガムベース | Rosidinha |
| 364 | ロシン<br>（マツの分泌液から得られた、アビエチン酸を主成分とするものをいう。） | ロジン | | マツ科マツ（Pinus palustris MILL.）の樹皮の分泌液より、低沸点部を蒸留により除去して得られたものである。主構成成分はアビエチン酸である。 | ガムベース | Rosin |
| 365 | ローズマリー抽出物<br>（マンネンロウの葉又は花から得られた、カルノシン酸、カルノソール及びロスマノールを主成分とするものをいう。） | マンネンロウ抽出物 | | シソ科マンネンロウ（Rosmarinus officinalis LINNE）の葉又は花より、二酸化炭素、温時～熱時含水エタノール若しくはエタノールで抽出して得られたもの、又は温時～熱時ヘキサン、メタノール若しくは含水メタノールで抽出し、溶媒を除去して得られたものである。有効成分は、フェノール性ジテルペノイド（ロスマノール、カルノソール及びカルノシン酸等）である。 | 酸化防止剤 | Rosemary extract |

※食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）第２添加物の部Ｄ成分規格・保存基準各条の規定に従う。

なお、組換えＤＮＡ技術によって得られた生物を利用して製造された添加物の場合は、厚生労働大臣が定める安全性審査の手続を経た旨が公表されていなければならない。

別添　添加物２－２

# 天然香料基原物質リスト

| 基原物質名 | 別 名 | 備 考 |
|---|---|---|
| アイスランドモス | アイスランド苔 | Iceland moss |
| アカヤジオウ | | Akayajio |
| アケビ | | Akebia |
| アサ | 麻 | Hemp |
| アサフェチダ | | Asafetida |
| アジアンタム | | Maidenhair fern |
| アジョワン | | Ajowan |
| アズキ | 小豆 | Red beans |
| アスパラサスリネアリス | ルイボス、ロオイボス | Rooibos |
| アップルミント | | Apple mint |
| アーティチョーク | チョウセンアザミ | Artichoke |
| アニス | | Anise |
| アボカド | | Avocado |
| アマ | | Flax |
| アマチャ | 甘茶 | Amacha |
| アマチャヅル | | Amachazuru |
| アミガサユリ | | Amigasayuri |
| アミリス | | Amyris |
| アーモンド | | Almond |
| アリタソウ | | Aritaso |
| アルカンナ | | Alkanet |
| アルテミシア | | Artemisia |
| アルニカ | | Arnica |
| アルファルファ | | Alfalfa |
| アロエ | | Aloe |
| アロニア | | Chokeberry |
| アンゴスツラ | | Angostura |
| アンゴラウィード | | Angola weed |
| アンズ | アプリコット | Apricot |
| アンズタケ | | Anzutake, Chanterelle |
| アンゼリカ | アンゲリカ | Angelica |
| アンバー | | Amber |
| アンバーグリス | 竜涎香 | Ambergris |
| アンブレット | | Ambrette |
| イカ | | Squid |
| イカリソウ | | Ikariso |
| イグサ | | Rush |
| イースト | 酵母 | Yeasts |
| イタドリ | | Itadori |
| イチゴ | ストロベリー | Strawberry |
| イチゴノキ | ストロベリーツリー | Strawberry tree |
| イチジク | フィグ | Fig |
| イチョウ | | Ginkgo, Gingko |
| イヌゴマ | ベトニー | Betony |
| イノコヅチ | | Inokozuchi |
| イランイラン | | Ylang-ylang |
| イワオウギ | | Iwaohgi |
| インペラトリア | | Imperatoria |
| インモルテル | | Immortelle, Everlasting flower |
| ウィンターグリーン | | Wintergreen |
| ウォータークレス | オランダガラシ | Water cress |
| ウコギ | | Ukogi |
| ウコン | ターメリック | Turmeric |
| ウスバサイシン | | Usubasaishin |
| ウッドラフ | クルマバソウ | Woodruff |
| ウニ | | Sea urchin |
| ウメ | | Ume, Japanese apricot |
| ウーロンチャ | | Oolong tea |
| エゴマ | | Egoma |
| エノキダケ | | Enokidake |
| エビ | | Lobster, Prawn, Shrimp |
| エビスグサ | | Ebisugusa |
| エリゲロン | | Erigeron |
| エルダー | セイヨウニワトコ | Elder |
| エレウテロコック | | Eleutherococcus |
| エレカンペン | | Elecampane |

| 基原物質名 | 別 名 | 備 考 |
|---|---|---|
| エレミ | | Elemi |
| エンゴサク | | Engosaku |
| エンジュ | | Enju, Japanese-pagoda-tree |
| エンダイブ | キクヂシャ | Endive |
| 欧州アザミ | | Blessed thistle |
| オウレン | | Goldthread |
| オオアザミ | | Milk thistle |
| オオバコ | プランテン | Plantain |
| オカゼリ | | Cnidium fruit |
| オキアミ | | Krill |
| オーク | | Oak |
| オークモス | | Oak moss |
| オケラ | | Okera |
| オスマンサス | モクセイ | Osmanthus |
| オポポナックス | | Opoponax |
| オミナエシ | | Ominaeshi |
| オモダカ | | Sagiomodaka |
| オランダセンニチ | | Para cress |
| オリガナム | | Origanum |
| オリス | | Orris |
| オリバナム | 乳香 | Olibanum |
| オリーブ | | Olive |
| オールスパイス | | Allspice |
| オレンジ | | Orange |
| オレンジフラワー | | Orange flower |
| カイ | 貝 | Shellfish |
| 海藻 | シーウィード | Seaweed |
| カイニンソウ | | Kaininso |
| カカオ | ココア | Cacao |
| カキ | 柿 | Japanese persimmon |
| カサイ | 果菜 | Fruit vegetables |
| カシューナッツ | | Cashew nut |
| カスカラ | | Cascara |
| カスカリラ | | Cascarilla |
| カストリウム | 海狸香 | Castoreum |
| カタクリ | | Katakuri |
| カツオブシ | | Dried bonito |
| カッシー | | Cassie |
| カッシャフィスチュラ | | Purging cassia |
| カテキュ | | Catechu |
| カニ | | Crab |
| カーネーション | | Carnation |
| カノコソウ | | Valerian |
| カモミル | | Camomile |
| カヤプテ | | Cajeput, Cajuput |
| カラクサケマン | | Fumitory |
| カラシ | マスタード | Mustard |
| カラスウリ | | Karasuuri |
| カラスビシャク | | Karasubishaku, Dragon root |
| カラバッシュナツメグ | | Calabash nutmeg |
| ガラナ | | Guarana |
| カラマンシー | シキキツ | Calamondin |
| カラミント | | Calamint |
| カラムス | | Calamus |
| ガランガ | | Galanga |
| カーラント | | Currant |
| カリッサ | | Carissa, Karanda |
| カリン | | Chinese quince |
| カルダモン | ショウズク | Cardamon |
| ｶﾞﾙバナム | | Galbanum |
| カレー | | Curry powder |
| カレーリーフ | カリーリーフ | Curry leaf |
| カワミドリ | | Kawamidori |
| カンゾウ | リコリス | Licorice |
| ガンビア | | Gambir |
| カンラン | | Chinese olive |
| キウィーフルーツ | | Kiwifruit |
| キカイガラタケ | | Kikaigaratake |
| キキョウ | | Kikyo, Baloon flower |
| キク | | Chrysanthemum |
| キクラゲ | | Kikurage, Jew's-ear |

| 基原物質名 | 別 名 | 備 考 |
|---|---|---|
| キササゲ | | Kisasage |
| ギシギシ | | Gishigishi, Dock |
| キダチアロエ | | Kidachi aloe |
| キナ | | Cinchona |
| キハダ | | Kihada |
| キバナオウギ | | Kibanaohgi |
| ギボウシ | | Giboshi |
| ギムネマシルベスタ | | Gymnema sylvestre |
| キャットニップ | イヌハッカ | Catnip |
| キャラウェイ | ヒメウイキョウ | Caraway |
| キャロブ | イナゴマメ、カロブ | Carob, Locust bean |
| キュウリ | キューカンバー | Cucumber |
| キラヤ | | Quillaja, Quillaia |
| キンミズヒキ | | Agrimony |
| グァバ | | Guava |
| グァヤク | | Guaiacum |
| クコ | | Kuko |
| クサスギカズラ | | Kusasugikazura |
| クサボケ | シドミ | Kusaboke, Dwarf Japanese quince |
| クズ | | Kuzu, Thunberg kudzu vine |
| クスノキ | | Camphor tree |
| クスノハガシワ | | Kamala |
| グーズベリー | | Gooseberry |
| クチナシ | ガーデニア | Gardenia |
| クベバ | | Cubeb |
| クマコケモモ | | Bearberry |
| グミ | | Gumi, Oleaster |
| クミン | | Cumin |
| グラウンドアイビー | カキドウシ | Ground ivy |
| クララ | クサエンジュ | Kurara |
| クラリセージ | | Clary sage |
| クランベリー | | Cranberry |
| クリ | チェスナッツ | Chestnut |
| クルミ | ウォルナッツ | Walnut |
| クリーム | | Cream |
| グレインオブパラダイス | | Grains of paradise |
| クレタディタニー | | Dittany of Crete |
| グレープフルーツ | | Grapefruit |
| クローバー | | Clover |
| クローブ | | Clove |
| クロモジ | | Kuromoji |
| クロレラ | | Chlorella |
| クワ | マルベリー | Mulberry |
| クワッシャ | ニガキ | Quassia |
| ケイパー | ケーパー | Caper |
| ゲットウ | 月桃 | Getto |
| ケード | | Cade |
| ケブラコ | | Quebracho |
| ゲルマンダー | | Germander |
| ケンチュール | | Kencur |
| ケンポナシ | | Kenponashi, Japanese raisin tree |
| ゲンノショウコ | フウロソウ | Gennoshoko |
| コウジ | | Koji |
| コウタケ | | Koutake |
| コウチャ | 紅茶 | Black tea |
| コウホネ | | Kohone |
| コカ | | Coca |
| コガネバナ | | Koganebana |
| コクトウ | 黒糖 | Brown sugar |
| コクルイ | 穀類 | Cereals |
| ココナッツ | ココヤシ | Coconut |
| コゴメグサ | アイブライト | Eyebright |
| ゴシュユ | | Goshuyu |
| コショウ | ペパー | Pepper |
| コスタス | | Costus |
| コストマリー | | Costmary |
| コパイバ | | Copaiba |
| コーヒー | | Coffee |
| コブシ | ヤマモクレン | Kobushi |
| ゴボウ | | Burdock |
| ゴマ | セサミ | Sesame |

| 基原物質名 | 別 名 | 備 考 |
|---|---|---|
| コーラ | | Cola |
| コリアンダー | コエンドロ | Coriander |
| コルツフート | フキタンポポ | Coltsfoot |
| ゴールデンロッド | | Golden rod |
| コロンボ | | Colombo |
| コンサイ | 根菜 | Root and tuber vegetables |
| コンズランゴ | | Kondurango |
| コンブ | | Kombu kelp |
| コンフリー | | Comfrey |
| サイプレス | イトスギ、シプレス | Cypress |
| 魚 | フィッシュ | Fish |
| サクラ | | Cherry tree |
| サクランボ | チェリー | Cherry |
| ザクロ | グレナディン | Common pomegranate |
| サケカス | 酒粕 | Pressed sake cake |
| ササ | | Sasa, Bamboo grass |
| ササクサ | | Sasakusa |
| サーチ | | Sea buckthorn |
| サッサフラス | | Sassafras |
| サフラン | | Saffron |
| サポジラ | | Sapodilla |
| サボテン | | Cactus |
| サラシナショウマ | | Sarashinashoma |
| サルサパリラ | | Sarsaparilla |
| サルシファイ | セイヨウゴボウ | Salsify |
| サルノコシカケ | | Sarunokoshikake |
| サンザシ | ホウソーン | Hawthorn |
| サンシュユ | | Sanshuyu |
| サンショウ | | Japanese pepper |
| サンタハーブ | | Santa herb |
| サンダラック | | Sandarac |
| サンダルウッド | ビャクダン | Sandalwood |
| サンダルレッド | シタン | Red sandalwood |
| シイタケ | | Shiitake |
| ジェネ | エニシダ | Genet |
| シソ | | Perilla |
| シダー | セダー | Cedar |
| シトラス | カンキツ | Citrus |
| シトロネラ | | Citronella |
| シヌス | | Schinus molle |
| シベット | 霊猫香 | Civet |
| シマルーバ | | Simarouba |
| シメジ | | Shimeji |
| シャクヤク | | Shakuyaku, Chinese peony |
| ジャスミン | | Jasmin |
| ジャノヒゲ | | Janohige |
| ジャボランジ | ヤボランジ | Jaborandi |
| シャロット | | Shallot |
| シュクシャ | | Shukusha |
| ジュウニヒトエ | ビューグル | Bugle |
| ジュニパーベリー | ネズ | Juniper berry |
| ショウガ | ジンジャー | Ginger |
| ショウユ | | Soy sauce |
| ショウユカス | | Pressed soy sauce cake |
| ジョウリュウシュ | 蒸留酒 | Spirits |
| ショウロ | | Shoro |
| シルバーウィード | | Silver weed |
| シロタモギタケ | ブナシメジ | Elm-mushroom |
| ジンセン | 高麗ニンジン | Ginseng |
| シンナモン | シナモン | Cinnamon |
| 酢 | ビネガー | Vinegar |
| スイカ | ウォーターメロン | Watermelon |
| スイセン | ナルシス | Narcissus |
| スギ | | Sugi, Peacock pine |
| スターアニス | ダイウイキョウ | Star anise |
| スターフルーツ | キャランボラ | Starfruit, Carambora |
| スチラックス | | Styrax |
| スッポン | | Suppon, Snapping turtle |
| スッポンタケ | | Suppontake |
| ズドラベッツ | | Zdravetz |
| スネークルート | | Snakeroot, Serpentary |

| 基原物質名 | 別 名 | 備 考 |
|---|---|---|
| スパイクナード | | Spikenard |
| スピンネル | | Spignel |
| スプルース | ヘムロック | Spruce |
| スペアミント | ミドリハッカ | Spearmint |
| スベリヒユ | | Suberihiyu, Pigweed |
| スローベリー | | Sloe berry |
| セイボリー | キダチハッカ | Savory |
| セイヨウダイコンソウ | | Avens, Herb bennet |
| セイヨウナナカマド | | Rowan tree, European mountain ash |
| セキショウ | | Sekisho |
| セージ | | Sage |
| ゼドアリー | | Zedoary |
| セネガ | | Senega |
| ゼラニウム | | Geranium |
| セロリー | | Celery |
| センキュウ | | Senkyu |
| センタウリア | | Centaury |
| センダン | | Sendan |
| セントジョーンズウォルト | セイヨウオトギリソウ | St.John's wort |
| センナ | | Senna |
| ソース | | Sauces |
| ダイオウ | ルバーブ | Rhubarb |
| ダイズ | 大豆 | Soybeans |
| タイム | タチジャコウソウ | Thyme |
| タケノコ | | Bamboo shoot |
| タコ | | Octopus |
| タデ | | Tade, Water pepper |
| ダバナ | | Davana |
| タマゴ | エッグ | Egg |
| タマゴタケ | | Royal agaric |
| タマネギ | オニオン | Onion |
| タマリンド | | Tamarind |
| ダミアナ | | Damiana |
| タモギタケ | ヒメヒラタケ | Tamogitake |
| タラゴン | エストラゴン | Tarragon |
| タラノキ | | Tara, Angelica tree |
| タンジー | ヨモギギク | Tansy |
| タンジェリン | マンダリン | Tangerine, Mandarin |
| タンポポ | ダンデリオン | Dandelion |
| チェリモラ | チェリモヤ | Cherimoya |
| チェリーローレル | | Cherry laurel |
| チェリーワイルド | | Wild cherry |
| チガヤ | | Chigaya |
| チコリ | | Chicory |
| チーズ | | Cheese |
| チチタケ | | Chichitake |
| チャイブ | | Chive |
| チャービル | | Chervil |
| チャンパカ | | Champac |
| チュベローズ | 月下香 | Tuberose |
| チョウセンゴミシ | | Chosengomishi |
| チラータ | | Chirata |
| ツクシ | | Tsukushi, Fern-ally |
| ツケモノ | 漬物 | Pickled products |
| ツタ | | Ivy |
| ツバキ | カメリア | Camellia |
| ツユクサ | | Tsuyukusa |
| ツリガネニンジン | | Tsuriganeninjin |
| ツルドクダミ | | Tsurudokudami |
| ディアタング | リアトリス | Deertongue |
| ティスル | キバナアザミ | Thistle |
| ディタニー | | Dittany |
| ディル | イノンド | Dill |
| デーツ | ナツメヤシ | Date palm |
| テンダイウヤク | | Lindera root |
| テンマ | | Tenma |
| テンリョウチャ | | Tenryocha |
| トウガラシ | カプシカム | Capsicum |
| トウキ | | Toki |
| ドウショクブツタンパクシツ | 動植物蛋白質 | Proteins |
| ドウショクブツユシ | 動植物油脂 | Oil and fats |

| 基原物質名 | 別 名 | 備 考 |
|---|---|---|
| トウミツ | 糖蜜、モラセス | Molasses |
| トウモロコシ | コーン | Maize |
| ドクダミ | | Dokudami |
| トチュウ | | Tochu |
| ドッググラス | | Dog grass, Couch grass |
| トマト | | Tomato |
| ドラゴンブラッド | | Doragon's blood |
| ドリアン | | Durian |
| トリュフ | | Truffle |
| トルーバルサム | | Tolu balsam |
| トンカ | トンコ | Tonka beans |
| ナギナタコウジュ | | Naginatakoju |
| ナシ | ペア | Pear |
| ナスターシャム | | Common nasturtium |
| ナッツ | | Nut |
| ナットウ | 納豆 | Natto |
| ナツメ | | Jujube |
| ナツメグ | ニクヅク、メース | Nutmeg, Mace |
| ナデシコ | | Nadeshiko |
| ナメコ | | Nameko |
| ナラタケ | | Naratake |
| ナンテン | | Nanten |
| ニアウリ | | Ti-tree |
| ニュウサンキンバイヨウエキ | 乳酸菌培養液 | Cultured lactic acid bacteria solution |
| ニレ | エルム | Elm |
| ニンジン | キャロット | Carrot |
| ニンニク | ガーリック | Garlic |
| ネズミモチ | | Nezumimochi |
| ネットル | イラクサ | Nettle |
| ネムノキ | | Nemunoki, Silk tree |
| ノットグラス | ニワヤナギ | Knotgrass |
| ノリ | 海苔 | Nori, Laver |
| バイオレット | スミレ | Violet |
| パイナップル | | Pineapple |
| ハイビスカス | ローゼル | Hibiscus. Roselle |
| 麦芽 | モルト | Malt |
| ハコベ | | Hakobe, Common chickweed |
| バシクルモン | | Basikurumon |
| バジル | メボウキ | Basil |
| ハス | | Lotus |
| ハスカップ | | Hasukappu |
| パースニップ | アメリカボウフウ | Parsnip |
| パセリ | オランダゼリ | Parsley |
| バター | | Butter |
| バターオイル | | Butter oil |
| バターミルク | | Butter milk |
| バーチ | カバノキ | Birch |
| ハチミツ | ハネー | Honey |
| パチュリー | パチョリ | Patchouli |
| ハッカ | | Corn-mint, Japanese mint |
| バックビーン | | Buckbeans |
| ハッコウシュ | 発酵酒 | Fermented alcoholic beverages |
| ハッコウニュウ | 発酵乳 | Fermented milk |
| ハッコウミエキ | 発酵味液 | Fermented seasoning solution |
| パッションフルーツ | クダモノトケイソウ | Passion fruit |
| ハツタケ | | Hatsutake |
| バッファローベリー | | Buffaloberry |
| ハトムギ | | Job's tears |
| ハナスゲ | | Hanasuge |
| バナナ | | Banana |
| バニラ | ワニラ | Vanilla |
| ハネーサックル | スイカズラ | Honeysuckle |
| パパイヤ | | Papaya |
| バーベリー | メギ | Barberry |
| ハマゴウ | | Hamago |
| ハマスゲ | | Hamasuge |
| ハマナス | | Hamanasu, Rugosa rose |
| ハマボウフウ | | Hamabofu |
| ハマメリス | | Winter bloom |
| バラ | ローズ | Rose |

| 基原物質名 | 別 名 | 備 考 |
|---|---|---|
| パルマローザ | | Palmarosa |
| パンダナ | | Pandanus |
| バンレイシ | シャカトウ | Sugar apple, Sweet sop |
| ヒキオコシ | | Hikiokoshi |
| ヒシ | | Hishi, Water chestnut |
| ピスタチオ | | Pistachio |
| ヒソップ | ヤナギハッカ | Hyssop |
| ヒッコリー | | Hickory |
| ピーナッツ | ラッカセイ | Peanut |
| ヒノキ | | Hinoki |
| ヒバ | | Hiba |
| ピプシシワ | | Common popsissewa |
| ヒマワリ | | Sunflower |
| ヒメハギ | | Himehagi |
| ヒヤシンス | | Hyacinth |
| ヒヨドリバナ | | Eupatorium |
| ヒラタケ | | Hiratake |
| ビワ | | Biwa, Loquat |
| ピンピネラ | | Burnet |
| ビンロウ | | Areca nut, Betel nut |
| フェイジョア | | Feijoa, Pineapple guava |
| フェネグリーク | コロハ | Fenugreek |
| フェンネル | ショウウイキョウ | Fennel |
| フジバカマ | | Fujibakama |
| フジモドキ | | Fujimodoki |
| フスマ | | Bran |
| フーゼル油 | | Fusel oil |
| プチグレイン | | Petitgrain |
| ブチュ | ブッコ | Buchu |
| ブドウ | グレープ | Grape |
| ブドウサケカス | ブドウ酒粕 | Wine lees |
| フトモモ | | Rose apple |
| ブナ | | Beech |
| ブナハリタケ | | Bunaharitake |
| ブラックキャラウェイ | ニジェラ | Black caraway, Nigella |
| ブラックベリー | | Blackberry |
| プラム | スモモ | Plum |
| ブリオニア | | Bryonia |
| プリックリーアッシュ | アメリカサンショウ | Prickly ash |
| プリムローズ | サクラソウ | Primrose |
| プルネラ | ウツボグサ | Prunella, Self-heal |
| ブルーベリー | | Blueberry |
| ブレッドフルーツ | パンノキ | Breadfruit |
| ヘイ | | Hay |
| ベイ | | Bay |
| ヘーゼルナッツ | ハシバミ | Hazelnut |
| ヘザー | ヒース | Heather |
| ベチバー | ベチベルソウ | Vetiver |
| ベーテル | キンマ | Betel |
| ベニノキ | | Annatto |
| ベニバナ | サフラワー | Safflower |
| ペニーロイヤル | メグサハッカ | Pennyroyal |
| ペパーミント | セイヨウハッカ | Peppermint |
| ヘビ | | Snake |
| ペピーノ | | Pepino |
| ペプトン | | Peptone |
| ペリトリー | | Pellitory |
| ベルガモット | | Bergamot |
| ベルガモットミント | | Bergamot mint |
| ペルーバルサム | | Peru balsam |
| ベルベナ | バーベナ、ベルベイン | Verbena, Vervain |
| ベロニカ | | Veronica |
| ベンゾイン | 安息香 | Benzoin |
| ヘンナ | | Henna |
| ボアドローズ | ローズウッド | Rosewood |
| ホアハウンド | ニガハッカ | Hoarhound |
| ホウ | | Haw |
| ホウキタケ | | Houkitake |
| ホウショウ | 芳樟 | Houshou |
| ボウフウ | | Saposhinikovia root |
| ホエイ | | Whey |

| 基原物質名 | 別 名 | 備 考 |
|---|---|---|
| ホオノキ | | Honoki |
| ホースミント | ヤグルマハッカ | Horsemint |
| ホースラディッシュ | セイヨウワサビ、ワサビダイコン | Horseradish |
| ボタン | | Moutan bark |
| ホップ | | Hop |
| ポピー | | Poppy |
| ポプラ | | Poplar |
| ポポー | | Papaw |
| ホホバ | | Jojoba |
| ホヤ | | Sea squirt |
| ボルドー | | Boldo |
| ボロニア | | Boronia |
| マイタケ | | Maitake |
| マグウォルト | | Mugwort |
| マシュマロー | ウスベニタチアオイ | Marshmallow |
| マジョラム | マヨラナ | Marjoram |
| マスティック | | Mastic |
| マソイ | | Massoi |
| マタタビ | | Matatabi, Silver vine |
| マチコ | | Matico |
| マツ | パイン | Pine |
| マツオウジ | | Matsuoji |
| マッシュルーム | | Mushroom |
| マツタケ | | Matsutake |
| マツブサ | | Matusbusa |
| マツホド | | Matsuhodo |
| マテチャ | マテ | Mate tea |
| マメ | | Beans |
| マリーゴールド | | Marigold |
| マルバダイオウ | 食用ダイオウ | Garden rhubarb, Edible rhubarb |
| マルメロ | クインス | Quince |
| マレイン | | Mullein |
| マロー | ゼニアオイ | Mallow |
| マンゴー | | Mango |
| マンゴスチン | | Mangosteen |
| マンナノキ | | Manna ash |
| ミカン | | Mikan |
| ミシマサイコ | | Mishimasaiko |
| ミソ | 味噌 | Miso, Soybean paste |
| ミツマタ | | Mitsumata |
| ミツロウ | オウロウ、 ビースワックス 、ベースワックス | Bees wax |
| ミート | 肉 | Meat |
| ミモザ | | Mimosa |
| ミョウガ | | Myoga |
| ミルク | | Milk |
| ミルテ | | Myrtle |
| ミルフォイル | セイヨウノコギリソウ | Milfoil |
| ミルラ | 没薬 | Myrrh |
| ミロバラン | | Myrobalan |
| ムカゴニンジン | スキレット | Skirret |
| ムギチャ | ムギ茶 | Roasted barley |
| ムスク | | Musk |
| ムラサキ | | Murasaki, Gromwell |
| メスキート | | Mesquite |
| メドウスィート | シモツケソウ | Meadowsweet |
| メハジキ | | Mehajiki |
| メープル | サトウカエデ | Maple |
| メリッサ | バーム | Melissa, Balm |
| メリロット | | Melilot |
| メロン | | Melon |
| モウセンゴケ | | Sundew |
| モニリアバイヨウエキ | モニリア培養液 | Cultured Moniliaceae solution |
| モミノキ | ファー | Fir |
| モモ | ピーチ | Peach |
| モロヘイヤ | | Jew's mallow |
| ヤクチ | | Yakuchi |
| ヤドリギ | | Mistletoe |
| ヤマブシタケ | | Yamabushitake |
| ヤマモモ | | Chinese bayberry |
| ユーカリ | | Eucalyptus |

| 基原物質名 | 別 名 | 備 考 |
|---|---|---|
| ユキノシタ | | Yukinoshita |
| ユズ | | Yuzu |
| ユッカ | | Yucca |
| ユリ | リリー | Lily |
| ヨウサイ | 葉菜 | Leaf vegetables |
| ヨロイザク | | Yoroigusa |
| ライオンズフート | | Lion’s foot |
| ライチ | | Litchi |
| ライフエバーラスティングフラワー | | Life-everlasting flower |
| ライム | | Lime |
| ライラック | リラ | Lilac |
| ラカンカ | | Rakanka, Lo han kuo |
| ラカンショウ | | Long-leaved podocarp |
| ラズベリー | | Raspberry |
| ラタニア | | Rhatany |
| ラディッシュ | ハツカダイコン | Radish |
| ラブダナム | システ | Labdanum, Ciste |
| ラベンダー | | Lavender |
| ラングウォルト | | Lungwort |
| ラングモス | | Lungmoss |
| ランブータン | | Ramboutan |
| リキュール | | Liqueur |
| リーク | | Leek |
| リツェア | タイワンヤマクロモジ | Litsea |
| リナロエ | | Linaloe |
| リュウガン | | Longan |
| リュウゼツラン | | Century plant |
| リョウフンソウ | | Ryofunso |
| リョクチャ | 緑茶 | Green tea |
| リンゴ | アップル | Apple |
| リンデン | ボダイジュ | Linden |
| リンドウ | | Gentian |
| ルー | ヘンルーダ | Rue |
| ルリジサ | | Borage |
| レセダ | モクセイソウ | Reseda |
| レモン | | Lemon |
| レモングラス | | Lemongrass |
| レンギョウ | | Rengyo |
| レンゲ | | Renge |
| レンブ | | Wax jambu, Mankil |
| ローズマリー | マンネンロウ | Rosemary |
| ロベージ | | Lovage |
| ローレル | ゲッケイジュ | Laurel |
| ロンゴザ | | Longose |
| ワサビ | | Wasabi |
| ワスレナグサ | | Forger me not, Mouse ears |
| ワタフジウツギ | | Watafujiutsugi |
| ワームウッド | ニガヨモギ | Wormwood |
| ワームシード | | Wormseed |
| ワラビ | | Warabi, Eagle fern |
| ワレモコウ | | Waremoko, Garden burnet |

別添　添加物２－３

# 一般に食品として飲食に供されている物であって
# 添加物として使用される品目リスト

| 品名 | | 簡略名又は類別名 | 基原・製法・本質 | 用途 | 備考 |
|---|---|---|---|---|---|
| 名称 | 別名 | | | | |
| アカキャベツ色素 | ムラサキキャベツ色素 | アカキャベツ<br>アントシアニン<br>アントシアニン色素<br>野菜色素 | アブラナ科キャベツ（Brassica oleracea LINNE var.capitata DC.）の赤い葉（赤キャベツ、紫キャベツ）より、室温時弱酸性水溶液で抽出して得られたものである。主色素はシアニジンアシルグリコシドである。赤色～紫赤色を呈する。 | 着色料 | Red cabbage colour |
| アカゴメ色素 | | アカゴメ<br>アントシアニン<br>アントシアニン色素 | イネ科イネ（Oryza sativa LINNE）の赤い種子（赤米）より、温時水、弱酸性水溶液又は含水エタノールで抽出して得られたものである。主色素はシアニジン-3-グルコシド等である。赤色を呈する。 | 着色料 | Red rice colour |
| アカダイコン色素 | | アカダイコン<br>アントシアニン<br>アントシアニン色素<br>野菜色素 | アブラナ科ダイコン（Raphanus sativus LINNE）の赤紫の根（赤ダイコン）より、室温時水、弱酸性水溶液又は含水エタノールで抽出して得られたものである。主色素はペラルゴニジンアシルグリコシドである。 | 着色料 | Red radish colour |
| アズキ色素 | | アズキ | マメ科アズキ（Azukia angularis OHWI）の種子より水で抽出して得られたもの、又はこれを乾燥したものである。赤色を呈する。 | 着色料 | Azuki colour |
| アマチャ抽出物 | アマチャエキス | アマチャ | ユキノシタ科アマチャ（Hydrangea macrophylla SER. var.thungbergii MAKINO）の葉より、水で抽出して得られたものである。甘味成分はフィロズルシンである。 | 甘味料 | Amacha extract<br>Hydrangea leaves extract |
| イカスミ色素 | | イカ墨 | コウイカ科モンゴウイカ（Sepia officinalis LINNAEUS）等の墨袋の内容物を水洗いしたものより、弱酸性含水エタノール及び含水エタノールで洗浄し、乾燥したものである。主色素はユーメラニンである。黒色を呈する。 | 着色料 | Sepia colour |
| ウグイスカグラ色素 | | アントシアニン<br>アントシアニン色素<br>果実色素<br>ベリー色素 | スイカズラ科クロミノウグイスカグラ（Lonicera caerulea LINNE var.emphyllocalyx NAKAI）の果実より、搾汁したもの、又は水で抽出して得られたものである。主色素はアントシアニンである。赤色～青色を呈する。 | 着色料 | Uguisukagura colour |
| ウコン | ターメリック | | | 着色料 | Turmeric |
| エタノール | エチルアルコール | アルコール<br>酒精 | デンプン、糖蜜を原料とし、糖化、発酵後、蒸留して得られたものである。成分は専売法による発酵アルコールである。 | 製造用剤 | Ethanol |
| エルダーベリー色素 | | アントシアニン<br>アントシアニン色素<br>果実色素<br>ベリー色素 | スイカズラ科エルダーベリー（Sambucus caerulea RAFIN., Sambucus canadensis LINNE, Sambucus nigra LINNE）の果実より、搾汁したもの、又は室温時～微温時水若しくは酸性水溶液で抽出して得られたものである。主色素は、シアニジングリコシド、デルフィニジングリコシドである。赤色～青色を呈する。 | 着色料 | Elderberry colour |
| オクラ抽出物 | | | アオイ科オクラ（Abelmoschus escaulentus MOENCH）のさやより、水で抽出して得られた粘質物である。 | 増粘安定剤 | Okra extract |
| オリーブ茶 | | | モクセイ科オリーブ（Olea europaea LINNE）の葉より、茶と同様の製法により製したものである。 | 着色料<br>苦味料等 | Olive tea |
| 海藻セルロース | | セルロース | 海藻を、乾燥、粉砕して得られたセルロースである。 | 増粘安定剤 | Seaweed cellulose |
| カウベリー色素 | | アントシアニン<br>アントシアニン色素<br>果実色素<br>ベリー色素 | ツツジ科コケモモ（Vaccinium Vitis-Idaea LINNE）の果実より、搾汁したもの、又は水で抽出して得られたものである。主色素はシアニジングリコシド及びデルフィニジングリコシドである。赤色～青色を呈する。 | 着色料 | Cowberry colour |
| 果汁 | フルーツジュース | | | 着色料 | Fruit juice |
| ウグイスカグラ果汁 | ウグイスカグラジュース | | | | Uguisukagura juice |
| エルダーベリー果汁 | エルダーベリージュース | | | | Elderberry juice |
| オレンジ果汁 | オレンジジュース | | | | Orange juice |
| カウベリー果汁 | カウベリージュース | | | | Cowberry juice |
| グースベリー果汁 | グースベリージュース | | | | Gooseberry juice |
| クランベリー果汁 | クランベリージュース | | | | Cranberry juice |
| サーモンベリー果汁 | サーモンベリージュース | | | | Salmonberry juice |
| ストロベリー果汁 | ストロベリージュース | | | | Strawberry juice |

| 品 名 | | 簡略名又は類別名 | 基原・製法・本質 | 用 途 | 備 考 |
|---|---|---|---|---|---|
| 名 称 | 別 名 | | | | |
| ダークスィートチェリー果汁 | ダークスィートチェリージュース | | | | Dark sweet cherry juice |
| チェリー果汁 | チェリージュース | | | | Cherry juice |
| チンブルベリー果汁 | スィムブルベリージュース | | | | Thimbleberry juice |
| デュベリー果汁 | デュベリージュース | | | | Dewberry juice |
| パイナップル果汁 | パイナップルジュース | | | | Pineapple juice |
| ハクルベリー果汁 | ハクルベリージュース | | | | Huckleberry juice |
| ブドウ果汁 | ブドウジュース、グレープ果汁、グレープジュース | | | | Grape juice |
| ブラックカーラント果汁 | ブラックカーラントジュース | | | | Black currant juice |
| ブラックベリー果汁 | ブラックベリージュース | | | | Blackberry juice |
| プラム果汁 | プラムジュース | | | | Plum juice |
| ブルーベリー果汁 | ブルーベリージュース | | | | Blueberry juice |
| ベリー果汁 | ベリージュース | | | | Berry juice |
| ボイセンベリー果汁 | ボイセンベリージュース | | | | Boysenberry juice |
| ホワートルベリー果汁 | ホワートルベリージュース | | | | Whortleberry juice |
| マルベリー果汁 | マルベリージュース | | | | Mulberry juice |
| モレロチェリー果汁 | モレロチェリージュース | | | | Morello cherry juice |
| ラズベリー果汁 | ラズベリージュース | | | | Raspberry juice |
| レッドカーラント果汁 | レッドカーラントジュース | | | | Red currant juice |
| レモン果汁 | レモンジュース | | | | Lemon juice |
| ローガンベリー果汁 | ローガンベリージュース | | | | Loganberry juice |
| カゼイン | 酸カゼイン | 乳たん白 | 牛乳又は脱脂乳より、酸処理による沈殿によって得られたタンパク質である。 | 製造用剤 | Casein |
| 褐藻抽出物 | 褐藻粘質物 | | アラメ、オキナワモズク、コンブ又はワカメより、水で抽出して得られたものである。成分はポリウロン酸及び硫酸多糖である。 | 増粘安定剤 | Kelp extract |
| カンゾウ末 | | カンゾウ | マメ科ウラルカンゾウ（Glycyrrhiza uralensis FISCHER）、マメ科チョウカカンゾウ（Glycyrrhiza inflata BATALIN）又は、マメ科ヨウカンゾウ（Glycyrrhiza glabra LINNE）の根茎を粉砕したものである。甘味成分はグリチルリチン酸である。 | 甘味料 | Powdered licorice |
| 寒天 | | | | 製造用剤 | Agar |
| グーズベリー色素 | | アントシアニン<br>アントシアニン色素<br>果実色素<br>ベリー色素 | ユキノシタ科グースベリー（Ribes grossularia LINNE）の果実より、搾汁したもの、又は水で抽出して得られたものである。主色素はアントシアニンである。赤色～青色を呈する。 | 着色料 | Gooseberry colour |
| クランベリー色素 | | アントシアニン<br>アントシアニン色素<br>果実色素<br>ベリー色素 | ツツジ科クランベリー（Oxycoccus macrocarpus PERS.）の果実より、搾汁したもの、又は水で抽出して得られたものである。主色素はシアニジングリコシド、ペラルゴニジングリコシドである。赤色～青色を呈する。 | 着色料 | Cranberry colour |
| グルテン | | | | 増粘安定剤 | Gluten |
| グルテン分解物 | | | | 増粘安定剤 | Gluten decomposites |
| クロレラ抽出液 | | クロレラエキス | 緑藻類クロレラ（Chlorella）を、熱時水で抽出後、濃縮、精製して得られたものである。 | 調味料<br>製造用剤 | Chlorella extract |
| クロレラ末 | | | 緑藻類クロレラ（Chlorella）を、乾燥し、粉末化したものである。 | 着色料 | Powdered chlorella |
| ココア | ココアパウダー | | | 着色料 | Cocoa |
| 小麦粉 | | | | 製造用剤 | Wheat flour |
| コムギ抽出物 | | | イネ科コムギ（Triticum aestivum LINNE）の種子（玄麦）を、ばい煎後、熱時水で抽出して得られたものである。 | 製造用剤 | Wheat extract |

| 品 名 | | 簡略名又は類別名 | 基原・製法・本質 | 用 途 | 備 考 |
|---|---|---|---|---|---|
| 名 称 | 別 名 | | | | |
| コラーゲン | | | | 製造用剤 | Collagen |
| コンニャクイモ抽出物 | グルコマンナン | | サトイモ科コンニャク（Amorphophallus konjac）の根茎を、乾燥、粉砕後、含水エタノールで洗浄して得られたもの、又はこれを冷時～温時水で抽出して得られたもので、グルコースとマンノースで構成される多糖類からなる。 | 増粘安定剤<br>製造用剤 | Konjac extract |
| サツマイモセルロース | | セルロース | ヒルガオ科サツマイモ（Ipomoea batatas POIR.）の塊根より得られたものである。主成分はセルロースである。 | 製造用剤<br>増粘安定剤 | Sweetpotato cellulose |
| サフラン | | | | 着色料 | Saffron |
| サフラン色素 | | カロチノイド<br>カロチノイド色素<br>カロテノイド<br>カロテノイド色素<br>クロシン<br>サフラン | アヤメ科サフラン（Crocus sativus LINNE）の雌芯頭より、エタノールで抽出して得られたものである。主色素は、カロテノイド系のクロシン、クロセチンである。黄色を呈する。 | 着色料 | Saffron colour |
| サーモンベリー色素 | | アントシアニン<br>アントシアニン色素<br>果実色素<br>ベリー色素 | バラ科サーモンベリー（Rubus spectabilis PURSH.）の果実より、搾汁したもの、又は水で抽出して得られたものである。主色素はアントシアニンである。赤色～青色を呈する。 | 着色料 | Salmonberry colour |
| シソ色素 | | アントシアニン<br>アントシアニン色素<br>野菜色素 | シソ科シソ（Perilla frutescens BRITT. var.acuta KUDO）の葉より、室温時水、弱酸性水溶液又は含水エタノールで抽出して得られたものである。主色素は、シソニン、マロニルシソニンである。赤色～赤紫色を呈する。 | 着色料 | Beefsteak plant colour<br>Perilla colour |
| ストロベリー色素 | | アントシアニン<br>アントシアニン色素<br>果実色素<br>ベリー色素 | バラ科オランダイチゴ（Fragaria ananassa DUCHESNE）の果実より、搾汁したもの、又は水で抽出して得られたものである。主色素は、シアニジングリコシド、ペラルゴニジングリコシドである。赤色～青色を呈する。 | 着色料 | Strawberry colour |
| ゼラチン | | | | 製造用剤 | Gelatin |
| ダイズ多糖類 | ダイズヘミセルロース | | マメ科ダイズ（Glycine max MERRILL）の種子から得られた多糖類である。主成分はヘミセルロースである。 | 製造用剤<br>増粘安定剤 | Soybean polysaccharides |
| ダイダイ抽出物 | | | ミカン科ダイダイ（Citrus aurantium LINNE）の果皮より、エタノールで抽出して得られたものである。主成分はリモニンである。 | 苦味料等 | Daidai extract |
| ダークスィートチェリー色素 | | アントシアニン<br>アントシアニン色素<br>果実色素<br>チェリー色素 | バラ科セイヨウミザクラ（Prunus avium LINNE）の果実より、搾汁したもの、又は室温時～温時水若しくは弱酸性水溶液で抽出して得られたものである。主色素はアントシアニンである。赤色～赤紫色を呈する。 | 着色料 | Dark sweet cherry colour |
| チェリー色素 | | アントシアニン<br>アントシアニン色素<br>果実色素 | バラ科カラミザクラ（Prunus pauciflora BUNGE）の果実より、搾汁したもの、又は室温時～温時水若しくは弱酸性水溶液で抽出して得られたものである。主色素はシアニジングリコシドである。赤色～赤紫色を呈する。 | 着色料 | Cherry colour |
| チコリ色素 | | チコリ<br>野菜色素 | キク科キクニガナ（Cichorium intybus LINNE）の根をばい煎したものより、温時水で抽出して得られたものである。黄褐色を呈する。 | 着色料 | Chicory colour |
| 茶 | | 抹茶 | | 着色料 | Tea |
| チンブルベリー色素 | スィムブルベリー色素 | アントシアニン<br>アントシアニン色素<br>果実色素<br>ベリー色素 | バラ科クロミキイチゴ（Robus occidentalis LINNE）の果実より、搾汁したもの、又は水で抽出して得られたものである。主色素はアントシアニンである。赤色～青色を呈する。 | 着色料 | Thimbleberry colour |
| デュベリー色素 | | アントシアニン<br>アントシアニン色素<br>果実色素<br>ベリー色素 | バラ科オオナワシロイチゴ（Rubus caesius LINNE）の果実より、搾汁したもの、又は水で抽出して得られたものである。主色素はアントシアニンである。赤色～青色を呈する。 | 着色料 | European dewberry colour |
| トウモロコシセルロース | コーンセルロース | セルロース | イネ科トウモロコシ（Zea mays LINNE）の種皮から得られたものである。主成分はセルロース、ヘミセルロース及びリグニンである。 | 製造用剤 | Corn cellulose |
| ナタデココ | 醸造セルロース<br>発酵セルロース | セルロース | | 増粘安定剤<br>製造用剤 | Fermentation-derived cellulose |
| 乳酸菌濃縮物 | | 乳酸菌 | 乳酸菌を培養した後、集菌、濃縮し、凍結又は乾燥したものである。 | 酵素 | Lactic acid bacteria concentrates |

| 品 名 | | 簡略名又は類別名 | 基原・製法・本質 | 用 途 | 備 考 |
|---|---|---|---|---|---|
| 名 称 | 別 名 | | | | |
| ノリ色素 | 海苔色素 | | ウシケノリ科アマノリ（Porphyra tenera KJELLM.）の葉より、温時水又は弱酸性水溶液で抽出して得られたものである。主色素はフィコエリトリンである。桃色～赤色を呈する。 | 着色料 | Laver colour |
| ハイビスカス色素 | ローゼル色素 | アントシアニン<br>アントシアニン色素<br>ローゼル | アオイ科ローゼル（Hibiscus sabdariffa LINNE）の花弁及び萼部より、室温時水で抽出して得られたものである。主色素はデルフィニジン-3-サンブビオシド等である。赤色～紫赤色を呈する。 | 着色料 | Hibiscus colour |
| 麦芽抽出物 | 麦芽エキス | モルトエキス | イネ科オオムギ（Hordeum vulgare LINNE）の麦芽又はこれを焙煎したものを室温時～温時水で抽出して得られたものである。 | 着色料 | Malt extract |
| ハクルベリー色素 | | アントシアニン<br>アントシアニン色素<br>果実色素<br>ベリー色素 | ツツジ科ブラックハクルベリー（Gaylussacia baccata C.KOCH.）の果実より、搾汁したもの、又は水で抽出して得られたものである。主色素はアントシアニンである。赤色～青色を呈する。 | 着色料 | Black huckleberry colour |
| パプリカ粉末 | | | | 着色料 | Paprika |
| ブドウ果汁色素 | | アントシアニン<br>アントシアニン色素<br>果実色素<br>ブドウ色素 | ブドウ科アメリカブドウ（Vitis Labrusca LINNE）又はブドウ科ブドウ（Vitis vinifera LINNE）の果実より、搾汁し、沈殿を除去して得られたものである。主色素はマルビジン-3-グルコシド等である。赤色～赤紫色を呈する。 | 着色料 | Grape juice colour |
| ブラックカーラント色素 | | アントシアニン<br>アントシアニン色素<br>果実色素<br>ベリー色素 | ユキノシタ科クロフサスグリ（Ribes nigrum LINNE）の果実より、搾汁したもの、又は室温時～微温時水若しくは弱酸性水溶液で抽出して得られたものである。主色素はデルフイニジン-3-ルチノシド等である。赤色～青色を呈する。 | 着色料 | Black currant colour |
| ブラツクベリー色素 | | アントシアニン<br>アントシアニン色素<br>果実色素<br>ベリー色素 | バラ科ヨーロッパブラックベリー（Rubus fruticosus LINNE）の果実より、搾汁したもの、又は水で抽出して得られたものである。主色素はシアニジングリコシドである。赤色～青色を呈する。 | 着色料 | Black berry colour |
| プラム色素 | | アントシアニン<br>アントシアニン色素<br>果実色素 | バラ科プラム（Prunus domestica LINNE）の果実より、エタノールで抽出して得られたものである。主色素はシアニジングルコシド等である。赤色～赤紫色を呈する。 | 着色料 | Plum colour |
| ブルーベリー色素 | | アントシアニン<br>アントシアニン色素<br>果実色素<br>ベリー色素 | ツツジ科ハイブッシュブルーベリー（Vaccinium corymbosum LINNE）又はツツジ科ロースィートブルーベリー（Vaccinium angustifolium AIT.）の果実より、搾汁したもの、又は室温時～微温時水若しくは弱酸性水溶液で抽出して得られたものである。主色素はアントシアニンである。赤色～青色を呈する。 | 着色料 | Blueberry colour |
| ボイセンベリー色素 | | アントシアニン<br>アントシアニン色素<br>果実色素<br>ベリー色素 | バラ科エゾイチゴ（Rubus strigosus MICHX.）の果実より、搾汁したもの、又は室温時～微温時水若しくは弱酸性水溶液で抽出して得られたものである。主色素はシアニジン-3-グルコシド等である。赤色～青色を呈する。 | 着色料 | American red raspberry colour<br>Boysenberry colour |
| ホエイソルト | 乳清ミネラル<br>ホエイミネラル | | 乳清（チーズホエイ）より、乳清タンパクと乳糖を分離除去し、精製して得られたものである。成分は、カリウム、カルシウム、ナトリウム等の塩類である。 | 調味料 | Whey salt Whey mineral |
| ホップ抽出物 | ホップエキス | ホップ | | 苦味料等 | Hop extract |
| ホワートルベリー色素 | | アントシアニン<br>アントシアニン色素<br>果実色素<br>ベリー色素<br>ビルベリー色素 | ツツジ科ホワートルベリー（Vaccinium myrtillus LINNE）の果実より、搾汁したもの、水若しくはエタノールで抽出して得られたもの、又は室温時メタノールで抽出し、溶媒を除去したものである。主色素はマルビジングルコシド等である。赤色～青色を呈する。 | 着色料 | Whortleberry colour |
| マルベリー色素 | | アントシアニン<br>アントシアニン色素<br>果実色素<br>ベリー色素 | クワ科ブラックマルベリー（Morus nigra LINNE）又はクワ科ホワイトマルベリー（Morus alba LINNE）の果実より、搾汁したもの、又は水で抽出して得られたものである。主色素はシアニジングルコシド等である。赤色～青色を呈する。 | 着色料 | Mulberry colour |
| マンナン | | | | 増粘安定剤 | Mannan |
| モレロチェリー色素 | | アントシアニン<br>アントシアニン色素<br>果実色素<br>チェリー色素 | バラ科モレロチェリー（Prunus cerasus LINNE var.austera LINNE）の果実より、室温時～温時エタノールで抽出して得られたものである。主色素はシアニジングリコシルルチノシド等である。赤色～赤紫色を呈す。 | 着色料 | Morello cherry colour |
| 野菜ジュース<br>アカキャベツジュース | ベジタブルジュース | | | 着色料 | Vegetable juice<br>Red cabbage juice |

| 品 名 | | 簡略名又は類別名 | 基原・製法・本質 | 用 途 | 備 考 |
|---|---|---|---|---|---|
| 名 称 | 別 名 | | | | |
| アカビートジュース<br>シソジュース<br>タマネギジュース<br>トマトジュース<br>ニンジンジュース | | | | | Beet red juice<br>Beefsteak plant juice<br>Onion juice<br>Tomato juice<br>Carrot juice |
| ヨモギ抽出物 | | | キク科ヨモギ（Artemisia princeps PAMPAN.）の茎又は葉より、水又はエタノールで抽出して得られたものである。主成分はカフェタンニン及び精油類である。 | 苦味料等 | Mugwort extract |
| ラズベリー色素 | | アントシアニン<br>アントシアニン色素<br>果実色素<br>ベリー色素 | バラ科セイヨウキイチゴ（Rubus Idaeus LINNE）の果実より、搾汁したもの、又は室温時～微温時水若しくは弱酸性水溶液で抽出して得られたものである。主色素はシアニジングリコシドである。赤色～青色を呈する。 | 着色料 | Raspberry colour |
| 卵白 | | | | 製造用剤 | Egg white |
| レッドカーラント色素 | | アントシアニン<br>アントシアニン色素<br>果実色素<br>ベリー色素 | ユキノシタ科アカスグリ（Ribes sativum SYME.）の果実より、搾汁したもの、又は水で抽出して得られたものである。主色素は、ペラルゴニジンガラクトシド、ペチュニジンガラクトシド等である。赤色～青色を呈する。 | 着色料 | Red currant colour |
| レンネツトカゼイン | | カゼイン<br>乳たん白 | | 増粘安定剤 | Rennet casein |
| ローガンベリー色素 | | アントシアニン<br>アントシアニン色素<br>果実色素<br>ベリー色素 | バラ科ローガンベリー（Rubus loganobaccus BAILEY）の果実より、搾汁したもの、又は水で抽出して得られたものである。主色素はシアニジングリコシドである。赤色～青色を呈する。 | 着色料 | Loganberry colour |

別添　栄養成分等の分析方法等

通則 ..... 1
１　たんぱく質 ..... 3
（１）　窒素定量換算法 ..... 3
１）　ケルダール法 ..... 4
２）　燃焼法 ..... 6
２　脂質 ..... 7
（１）　エーテル抽出法 ..... 7
（２）　クロロホルム・メタノール混液抽出法 ..... 9
（３）　ゲルベル法 ..... 10
（４）　酸分解法 ..... 11
（５）　レーゼゴットリーブ法 ..... 13
３　飽和脂肪酸及び不飽和脂肪酸 ..... 14
（１）　ガスクロマトグラフ法 ..... 14
１）　脂質の抽出Ⅰ（けん化法） ..... 15
２）　脂質の抽出Ⅱ（酸分解法） ..... 16
３）　脂肪酸メチルエステルの調製 ..... 17
４）　ガスクロマトグラフィー ..... 17
４　コレステロール ..... 19
（１）　ガスクロマトグラフ法 ..... 19
５　炭水化物 ..... 22
ア　灰分 ..... 22
（１）　酢酸マグネシウム添加灰化法 ..... 23
（２）　直接灰化法 ..... 23
（３）　硫酸添加灰化法 ..... 25
イ　水分 ..... 26
（１）　カールフィッシャー法 ..... 26
（２）　乾燥助剤法 ..... 29
（３）　減圧加熱乾燥法 ..... 30
（４）　常圧加熱乾燥法 ..... 31
（５）　プラスチックフィルム法 ..... 33

6　糖質 ..... 34
7　糖類 ..... 35
（1）　ガスクロマトグラフ法 ..... 35
（2）　高速液体クロマトグラフ法 ..... 37
1）　単糖類、二糖類及びオリゴ糖類 ..... 37
2）　糖アルコール類 ..... 40
8　食物繊維 ..... 42
（1）　プロスキー法（酵素-重量法） ..... 43
（2）　高速液体クロマトグラフ法（酵素-HPLC 法） ..... 47
9　亜鉛 ..... 51
（1）　原子吸光光度法 ..... 51
（2）　キレート抽出-原子吸光光度法 ..... 52
（3）　誘導結合プラズマ発光分析法 ..... 53
10　カリウム ..... 54
（1）　原子吸光光度法（灰化法） ..... 54
（2）　原子吸光光度法（塩酸抽出法） ..... 55
（3）　誘導結合プラズマ発光分析法 ..... 56
11　カルシウム ..... 57
（1）　過マンガン酸カリウム容量法 ..... 57
（2）　原子吸光光度法 ..... 58
（3）　誘導結合プラズマ発光分析法 ..... 59
12　クロム ..... 60
（1）　キレート抽出-原子吸光光度法 ..... 60
（2）　誘導結合プラズマ発光分析法 ..... 62
13　セレン ..... 63
（1）　蛍光光度法 ..... 63
（2）　水素化物 - 原子吸光光度法 ..... 65
14　鉄 ..... 66
（1）　オルトフェナントロリン吸光光度法 ..... 66
（2）　原子吸光光度法 ..... 67
（3）　誘導結合プラズマ発光分析法 ..... 68

15　銅 ..... 69
（１）　原子吸光光度法 ..... 69
（２）　キレート抽出-原子吸光光度法 ..... 70
（３）　誘導結合プラズマ発光分析法 ..... 71
16　ナトリウム（食塩相当量） ..... 72
（１）　原子吸光光度法（灰化法） ..... 73
（２）　原子吸光光度法（塩酸抽出法） ..... 73
（３）　誘導結合プラズマ発光分析法 ..... 74
17　マグネシウム ..... 75
（１）　原子吸光光度法 ..... 75
（２）　誘導結合プラズマ発光分析法 ..... 76
18　マンガン ..... 78
（１）　原子吸光光度法 ..... 78
（２）　キレート抽出-原子吸光光度法 ..... 79
（３）　誘導結合プラズマ発光分析法 ..... 80
19　モリブデン ..... 81
（１）　誘導結合プラズマ質量分析法 ..... 81
（２）　誘導結合プラズマ発光分析法 ..... 83
20　ヨウ素 ..... 85
（１）　滴定法 ..... 85
（２）　ガスクロマトグラフ法 ..... 86
21　リン ..... 87
（１）　バナドモリブデン酸吸光光度法 ..... 87
（２）　モリブデンブルー吸光光度法 ..... 89
（３）　誘導結合プラズマ発光分析法 ..... 90
22　ナイアシン（ナイアシン当量として） ..... 91
ア　ニコチン酸及びニコチン酸アミド ..... 92
（１）　高速液体クロマトグラフ法 ..... 92
（２）　微生物学的定量法 ..... 93
イ　トリプトファン ..... 95

（1）　高速液体クロマトグラフ法 ..... 95
23　パントテン酸 ..... 96
（1）　微生物学的定量法 ..... 96
24　ビオチン ..... 100
（1）　微生物学的定量法 ..... 100
25　ビタミンA（レチノール活性当量として） ..... 102
ア　レチノール（ビタミンAアルコール） ..... 103
（1）　高速液体クロマトグラフ法 ..... 103
イ　カロテン ..... 106
（1）　吸光光度法：総カロテン ..... 106
（2）　高速液体クロマトグラフ法：α-カロテン、β-カロテン .... 107
26　ビタミン$B_1$ ..... 110
（1）　高速液体クロマトグラフ法 ..... 111
（2）　チオクローム法 ..... 113
27　ビタミン$B_2$ ..... 115
（1）　高速液体クロマトグラフ法 ..... 115
（2）　ルミフラビン法 ..... 117
28　ビタミン$B_6$ ..... 118
（1）　微生物学的定量法 ..... 118
29　ビタミン$B_{12}$ ..... 121
（1）　微生物学的定量法 ..... 121
30　ビタミンC ..... 123
（1）　2,4-ジニトロフェニルヒドラジン法 ..... 124
（2）　インドフェノール・キシレン法 ..... 126
（3）　高速液体クロマトグラフ法 ..... 127
（4）　酸化還元滴定法 ..... 130
（5）　逆相高速液体クロマトグラフ法 ..... 131
31　ビタミンD ..... 133
（1）　高速液体クロマトグラフ法 ..... 133
32　ビタミンE ..... 136

（１）　高速液体クロマトグラフ法 ..... 136
33　ビタミンK..... 137
（１）　高速液体クロマトグラフ法 ..... 138
34　葉酸 ..... 139
（１）　微生物学的定量法 ..... 139
35　熱量 ..... 142
（１）　修正アトウォーター法 ..... 142
（２）　アルコール ..... 143
１）　浮ひょう法 ..... 143
２）　振動式密度計法 ..... 144
３）　ガスクロマトグラフ法 ..... 144
４）　酸化法１ ..... 145
５）　酸化法２ ..... 146
（３）　飽和脂肪酸の熱量 ..... 148
（４）　有機酸 ..... 148
（５）　難消化性糖質のエネルギー換算係数 ..... 149
（６）　食物繊維のエネルギー換算係数 ..... 151

## 通則

1　食品表示基準（平成 27 年内閣府令第 10 号）別表第９の第３欄に掲げる方法の詳細（以下「規定の方法」という。）は、本通知によることとする。

2　規定の方法に代わる方法で、それが規定の方法と同等以上の真度及び精度がある場合（簡易・迅速な試験法を用いる場合を含むが、別表第９の第３欄に掲げる方法名の範囲内に限る。）は、その方法を用いることができる[注1)]。ただし、その結果について疑いのある場合は、規定の方法で最終の判定を行う。

3　試験の本質に影響のない限り、試験法の細部については変更することができる（規定の方法として各章に示された操作にて、測定成分の抽出、妨害成分との分離、試験菌株の成育等に不具合が生じる場合等は、試験の本質に影響のない範囲内で、試験法の細部を変更することができる。）。

4　主な計量の単位は次の記号を用いる。

| | |
|---|---|
| メートル | m |
| センチメートル | cm |
| ミリメートル | mm |
| マイクロメートル | μm |
| グラム | g |
| ミリグラム | mg |
| マイクログラム | μg |
| ナノグラム | ng |
| セルシウス度 | ℃ |
| モル | mol |
| ミリモル | mmol |
| リットル | L |
| ミリリットル | mL |
| マイクロリットル | μL |
| モル毎リットル | mol/L |
| ミリモル毎リットル | mmol/L |

5　質量分率を示すには%、質量百万分率を示すには ppm の記号を用いる。溶液 100 mL 中の物質含量（g）を示すには w/v%の記号を用いる。液体 100 mL 中の物質含量（mL）を示すには v/v%を用いる。

6　試験に用いる水は、原水を超ろ過（逆浸透、限外ろ過）、イオン交換、蒸留又はそれらの組み合わせにより精製した水とし、試験を妨害する物質を含まないなど、試験に適した水を用いる。

7　溶質名の次に溶液と記載し、特にその溶媒名を示さないものは水溶液を示す。

8　１mol/Ｌ塩酸、50 v/v%エタノールなど液状の試薬名に単に濃度を示したものは、水を用いて希釈したものを示す。

9　溶液の濃度を（１→２）（１→４）等と記載したものは、固形の物質は１ｇ、液状の物質は１mL を溶媒に溶かして全量をそれぞれ２mL、４mL 等とする割合を

示す。また、混液を（９:１）、（５:４:１）等と記載したものは、液状の物質の９容量と１容量の混液、５容量と４容量と１容量の混液等を示す。

10　質量を「精密に量る」とは、１mg 又は 0.1 mg まで量ることを意味する。

11　容量を「正確に加える」等と記載した場合は、全量ピペット、ビュレット又はこれらと同等以上の精度のある体積計を用いて計量することを意味する。また、「正確に 100 mL とする」「定容する」等と記載した場合は、全量フラスコを用いて操作する。

12　試験によって得られる値は、表示値より１桁下まで求め、その多く求めた１桁について四捨五入し、表示値の許容差の範囲と比較することにより判定を行う。

13　ろ過は、別に規定するもののほか、ろ紙（JIS　５種 A 又は同等品）を用いて行う。

14　デシケーターは、乾燥材を入れて用いる。デシケーター用の乾燥剤として硫酸、シリカゲル、塩化カルシウム、五酸化リン等がある。青色シリカゲルの場合、コバルト塩の青色が減退したら、135 ℃で２～３時間乾燥し再生して使用することができる。

15　当該食品の栄養成分の量及び熱量が 100 mL 等の容量当たりの量で表示されている場合、試料を容量で量りとることにより定量結果を得ることができる。

[注]

１）　通常の食品と形態又は成分組成が大きく異なる食品（カプセル、錠剤等の食品、食品添加物等）、通常の食品に存在しない形態の栄養成分（油溶性ビタミン C 誘導体等）を強化した食品等が想定される。

## 1　たんぱく質

### （1）　窒素定量換算法

食品中のたんぱく質の定量では、全窒素を定量し、それに一定の係数[注1)]を乗じて得たたんぱく質量とする[注2)]。

[注]

1）　窒素・たんぱく質換算係数を次表に示す。

下記以外の食品については、窒素・たんぱく質換算係数として 6.25 を用いる。

| 食　品　名 | 換算係数 |
|---|---|
| アーモンド | 5.18 |
| アマランサス、ナッツ類（アーモンド、ブラジルナッツ、らっかせいを除く。）、種実類（あさ、えごま、かぼちゃ、けし、ごま、すいか、はす、ひし、ひまわり） | 5.30 |
| ブラジルナッツ、らっかせい | 5.46 |
| ふかひれ、ゼラチン、腱（うし）、豚足、軟骨（ぶた、にわとり） | 5.55 |
| 小麦粉、フランスパン、うどん・そうめん類、中華めん類、マカロニ・スパゲティ類、ふ類、小麦たんぱく、ぎょうざの皮、しゅうまいの皮 | 5.70 |
| だいず、だいず製品（豆腐竹輪を除く。）、えだまめ、だいずもやし、しょうゆ類、みそ類 | 5.71 |
| 小麦（はいが） | 5.80 |
| オートミール、おおむぎ、小麦（玄穀、全粒粉）、ライ麦 | 5.83 |
| こめ、こめ製品（赤飯を除く。） | 5.95 |
| 乳、乳製品、バター類、マーガリン類 | 6.38 |

なお、平成 32 年３月 31 日までに製造され、加工され、又は輸入される加工食品（業務用加工食品を除く。）及び添加物（業務用添加物を除く。）並びに同日までに販売される業務用加工食品及び業務用添加物は、食品表示基準附則第２条の規定による廃止前の栄養表示基準に基づく栄養表示において用いられ、一般化されている数値を用いることもできる。

さらに、本表に記載されていない食品については、窒素・たんぱく質換算係数として、最新版の日本食品標準成分表に記載されている数値を用いることもできる。

2）　食品中の窒素化合物は必ずしもたんぱく質のみでなく、食品によっては多量のアミノ酸類、アミド類、プリン塩基類及びクレアチン類等を

含有することもあるが、一般的には全窒素をたんぱく質に由来するものとみなし換算する。

したがって、たんぱく質以外の窒素成分を豊富に含む食品（例えば、白子のように核酸を豊富に含む食品、大豆レシチン含有食品のように含窒素脂質であるレシチンを豊富に含む食品）にあっては、本法の適用が必ずしも妥当ではない点を留意すべきである。

なお、緑茶、紅茶、コーヒー、ココア等カフェインやテオブロミンを比較的多く含むもの及びアセスルファム K 及びアスパルテーム等の窒素を含む合成甘味料を主体とする食品等の場合には、これらを別に定量して補正することが多い。

1） ケルダール法

① 装置及び器具[注1)]

・ドラフト

・200 mL 容ケルダール分解フラスコ

・分解用加熱装置：ガス又は電熱式の分解用架台を用いる。200 mL の水と４～５粒の沸騰石を入れた分解フラスコを載せて加熱するとき、約５分で沸騰し始めるように調節できる熱源が必要。

・アンモニア直接蒸留装置

・ビュレット：テフロンコック付き、容量 25 mL 以下で 0.05 mL の刻線付きのもの。

② 試薬[注1)][注2)]

・硫酸カリウム：特級、粉状のもの。

・硫酸銅（Ⅱ）五水和物：特級、12 メッシュ以上に粉砕したもの。

・濃硫酸：特級

・水酸化ナトリウム：特級

・ホウ酸：特級

・分解促進剤：硫酸カリウムと硫酸銅（Ⅱ）五水和物を 9：1 の質量比で混合。

・沸騰石：10～12 メッシュ程度の粒度のもの。

・30 w/v%水酸化ナトリウム溶液：水酸化ナトリウム 300 g を水約 500 mL に溶解した後、さらに水を加えて 1 L に希釈したもの。

・４%ホウ酸溶液：ホウ酸 40 g を水 960 mL に加温溶解し、冷却したもの。

・混合指示薬：0.2 w/v%メチルレッドと 0.2 w/v%プロムクレゾールグリーンの 95 v/v%エタノール溶液を 1：5 の容量比で混合したもの[注3)]。

・0.1 mol/L 水酸化ナトリウム標準溶液：水酸化ナトリウム約 4.5 g を量り、水約 950 mL を加えて溶かし、新たに調製した水酸化バリウム飽和溶液を、沈殿が生じなくなるまで加える。液をよく振り混ぜた後、密栓し、一夜放置する。上澄み液を傾斜するか、又は液をろ過する。本液は、ゴム栓で密栓するか、又は二酸化炭素吸収管（ソーダ管）を付けた瓶に保存し、度々

標定し直す[注4)]。

・0.05 mol/L 硫酸標準溶液：濃硫酸約 28 mL に水を加えて 10 L に定容する。これを 0.1 mol/L 水酸化ナトリウム標準溶液で標定した後、使用する。

・ショ糖：特級

③　測定[注1)]

試料の適量（W g）をケルダール分解フラスコに精密に量り、分解促進剤[注5)] 5 g を加え、次いで濃硫酸 15 mL を加え、穏やかに振り混ぜた後、弱火で加熱する。分解が始まると、液は黒化し泡立つ[注6)]。黒色粘稠液になったら加熱を強める。反応が進むと、亜硫酸ガスと炭酸ガスを発生しながら液は徐々に黒褐色から褐色になり、最後に青色ないし青緑色で澄明な液になる[注7)]。さらに、１～２時間強熱を続けて分解を完了させる。

冷却後、分解液に脱イオン水約 120 mL を加え、沸騰石数個又は粒状亜鉛を少量加えてから、静かに 30 w/v%水酸化ナトリウム溶液 70 mL を加えて、蒸留装置に連結させる。蒸留液の留出口に４%ホウ酸溶液 40 mL [注8)] を入れた三角フラスコを留出口がホウ酸溶液の液面より下にあるように装着した後、加熱蒸留し、液量が 120 mL になったら留出口を液面から離し、さらに 150 mL まで蒸留する。

蒸留液に混合指示薬を数滴加え、0.05 mol/L 硫酸標準溶液で滴定する。青色、青緑色を経て汚無色から桃色になったところを終点とする（$V_1$ mL）。別に空試験として試料の代わりにショ糖を試料と同量採取し、前記同様に操作して分解、蒸留、次いで滴定する（$V_0$ mL）。

④　計算

$$\text{試料中の窒素含量 (g/100 g)} = \frac{0.0014 \times (V_1 - V_0) \times f}{W} \times 100$$

f：0.05 mol/L 硫酸標準溶液のファクター

試料中のたんぱく質含量 (g/100 g)

＝試料中の窒素含量 (g/100 g) × 窒素･たんぱく質換算係数

[注]

１）　窒素定量換算法には、多種多様な改変・改良法がある。ここに示した機器、試薬及び測定操作は、比較的広く用いられている条件の１つに過ぎない。また、窒素定量換算法の操作の一部を自動化した機器も市販されており、活用できる。

２）　試薬は原則として特級を用いる。１級で差し支えないが、その場合は購入試薬の空試験を行ってから使用すること。

３）　終点近くの汚無色が滴定時に明らかに出現するように、２つの指示薬溶液のいずれかを追加する。

４）　食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号）の第２添加物の一般試験法の C「試薬･試液」又は第十六改正日本薬局方　一

般試験法「容量分析用標準液」の方法により標定する。

5）　分解促進剤、硫酸カリウム、二酸化チタン、硫酸銅（Ⅱ）五水和物を 20: 1 : 1 の質量比で混合したもの 5.5 g を用いてもよい。

6）　でんぷん、糖、脂質含量の多い試料は発泡が激しく、分解フラスコからあふれることがあるため、最初のうちは加熱に注意する。

7）　分解に要する時間は、試料によって異なるが、通常１～２時間で終了する。

8）　ホウ酸は、滴定に直接関与しないので、ホウ酸溶液の濃度及び採取量を厳密にする必要はない。受器中のホウ酸が 40 ℃以上に加温されるとアンモニアの吸収が不完全になる。

２）　燃焼法

①　装置及び器具

・燃焼法全窒素測定装置：次のアからエまでに掲げる能力を有するもの[注1)]

ア　酸素（純度 99.9 %以上のもの）中で試料を熱分解するため、最低 870 ℃以上の操作温度を保持できる燃焼炉を持つこと。

イ　熱伝導度検出器による窒素（$N_2$）の測定のため、遊離した窒素（$N_2$）を他の燃焼生成物から分離することができる構造を持つこと。

ウ　窒素酸化物（$NO_x$）を窒素（$N_2$）に変換する機構を持つこと。

エ　ニコチン酸を用いて 10 回繰り返し測定したときの窒素分の平均値が理論値±0.15 %であり、相対標準偏差が 1.3 %以下であること。

②　試薬

・ニコチン酸：純度 99 %以上のもの。

・検量線作成用標準品：エチレンジアミン四酢酸（EDTA）又は DL-アスパラギン酸（純度 99 %以上で窒素率が記載されたもの）[注2)]。

③　測定

固形の試料の場合、粉砕機で粉砕し均質化する。試料の適量[注3)]を 0.1 mg 以下の単位まで正確に量りとり、装置に適した方法で測定する。あらかじめ 0.1 mg 以下の単位まで正確に量りとった検量線作成用標準品を測定して得られた検量線から試料中の窒素含量（g/100 g）を算出する。

④　計算

試料中のたんぱく質含量 (g/100 g)

＝試料中の窒素含量 (g/100 g) × 窒素･たんぱく質換算係数

[注]

1）　乾燥スープ、しょうゆ等塩分濃度が高い試料を測定する場合は、ナトリウムの酸化物、遊離した塩素等による腐食を防止する対策がとられていること。

2）　ニコチン酸を除く、他の同純度の標準品を用いることもできる。

3）　通常 200～500 mg を採取する。

## 2　脂質

ジエチルエーテル（以下「エーテル」という。）、石油エーテル等の溶剤に可溶な成分の総量を脂質とする[注1)]。

[注]

1）　脂溶性ビタミン、カロテノイド等も脂質として定量される。通常の食品においては、脂溶性ビタミン、カロテノイド等の含量は、脂質含量と比較してごくわずかであるため、脂質に含めて定量を行う。ただし、脂溶性ビタミン、カロテノイド等を多量に含む錠剤・カプセル等のサプリメントや食品添加物等、その寄与が無視できない場合、脂溶性ビタミン、カロテノイド等の含量を差し引いて脂質とすることができる。

### （1）　エーテル抽出法[注1)]

① 適用される食品

一般食品、特に比較的脂質含量が高く、組織成分と結合している脂質が少なく、かつ乾燥時粉末又は容易に粉砕し得る状態にある食品に適用される。

このため、試料を直接粉砕するか又は適当な前処理を行って、水分等を除去し、脂質を抽出しやすい乾燥状態にした後、ソックスレー抽出器を用いて抽出する[注2)]。

② 装置及び器具

・電気恒温水槽[注3)]：温度調節範囲が 50～80 ℃

・電気定温乾燥器：温度調節範囲が 80～120 ℃

・ソックスレー抽出器：試料採取量に応じて抽出管のサイズや、受器のフラスコの容量を選択する。

・円筒ろ紙：直径及び長さは、抽出管のサイズに応じて選択する[注4)]。

・デシケーター：乾燥剤を入れておく。

③ 試薬

・けいそう土：セライト No. 545 [注5)]。

・エーテル：特級

・硫酸ナトリウム（無水）：特級

・硫酸銅溶液：硫酸銅（Ⅱ）五水和物（特級）70 g を水に溶かして 1 L とする。

・水酸化ナトリウム溶液：水酸化ナトリウム（特級）10 g を水に溶かして 1 L とする。

④ 試料の調製

1）　乾燥試料

そのまま円筒ろ紙に移して 100～105 ℃の電気乾燥器で２～３時間乾燥するか、又は試料をビーカーに精密に量り、水を加えて組織を膨潤させてからけいそう土又は硫酸ナトリウム（無水）を加えて脱水し、乳鉢中で粉

砕して円筒ろ紙に移す。ビーカー及び乳鉢は少量のエーテルを含ませた脱脂綿でふき取り、脱脂綿ごと円筒ろ紙に入れる。水分量が多く、たんぱく質に富む肉、魚又は種実類のうち、脂質含量の多いものでは、均質化した調製試料にけいそう土又は硫酸ナトリウム（無水）を同様に脱水した後、乾燥し、乳鉢中で粉砕して円筒ろ紙に移す。

２）　みそ類、納豆類

調製試料 10 g を精密に量り、100 mL の熱水で溶解する。あらかじめろ紙を敷いたブフナー漏斗に水に懸濁した 5 g のけいそう土を流し込んでけいそう土層を作り、試料液をこれでろ過する。試料を吸着したけいそう土を乳鉢に移し、硫酸ナトリウム（無水）30 g を加えてよく混ぜて円筒ろ紙に移す。

３）　ジャム、果実類等

あめ状やゼリー状で粉末になりにくく、かつ多量の糖及び有機酸を含む食品、例えばジャム、ゼリー又は果実類ソース類の場合は、温湯 200 mL を加えて溶解し、冷却後、硫酸銅溶液 10 mL を加えて混和し、かき混ぜながら水酸化ナトリウム溶液をリトマス試験紙の中性又は微酸性になるまで加える。沈降させ、ろ紙上に沈殿物を集める。これを 100 ℃の定温乾燥器に入れて２時間乾燥した後、円筒ろ紙に入れる。

４）　マヨネーズ、ドレッシング

水分測定後の試料をそのまま用いる。

⑤　測定

粉砕又は前処理が必要な試料の場合は、上記②の調製を行った後、試料を円筒ろ紙に入れる[注6)]。その上に脱脂綿を軽く詰め、抽出管に入れる。受器のフラスコは前もって 100～105 ℃の電気定温乾燥器で１～２時間乾燥し、デシケーターに移し、１時間放冷した後、0.1 mg まで量って恒量（$W_0$ g）を求める。これにエーテル[注7)]を約２/３容入れ、冷却管を連結して電気恒温水槽上で８～16 時間抽出を行う[注8)]。

抽出終了後、手早く抽出管を取りはずして、円筒ろ紙をピンセットで抜き出し、再び冷却管に連結して、電気恒温水槽上で加温し、フラスコ中のエーテルがほとんど全部抽出管に移ったら、フラスコを取り外してさらに加温し、フラスコ中のエーテルを完全に蒸発させる。フラスコの外側をガーゼでふき、100～105 ℃の電気定温乾燥器に入れ、１時間乾燥し、デシケーターに移して放冷後秤量し、恒量（$W_1$ g）を求める。

⑥　計算

$$\text{試料中の脂質含量（g/100 g）} = \frac{W_1 - W_0}{W} \times 100$$

W：試料採取量（g）

[注]

１）　ここに記載するもののほか、乳及び乳製品の成分規格等に関する省

令（昭和 26 年厚生省令第 52 号）ではバター及びバターオイルの乳脂肪分を石油エーテルで、マーガリン類の日本農林規格（昭和 60 年農林水産省告示第 932 号）ではマーガリンの油脂含有率をエーテルで直接抽出する方法等がある。

２）　乾燥が不十分な場合は、抽出が不完全になるか、逆に水分と一緒に水溶性物質が溶出したりする。しかし、長時間の乾燥や高温での乾燥は、脂肪酸の酸化や揮発による成分変化を誘発したり、組織を変化させて脂質が抽出されにくくなることがある。

３）　電熱式脂肪抽出装置（防爆型）も用いることがある。

４）　No. 84（アドバンテック東洋）又は同等品を用いる。

５）　Fisher Scientific Co.製等

６）　試料は円筒ろ紙の２/３以上占めてはならない。

７）　コーヒー焙豆、インスタントコーヒーは、AOAC 法、19 版（30.1.17）に準じてエチルエーテルの代わりに石油エーテルを用いて抽出する。

８）　みそ類及び納豆類は、ソックスレー抽出器で 10 時間抽出する。

（２）　クロロホルム・メタノール混液抽出法[注1)]

①　適用される食品

大豆及び大豆製品（みそ類、納豆類は除く。）、卵類のように、リン脂質等の極性脂質を含む食品に適用される。

②　装置及び器具

・電気恒温水槽：温度調節範囲が 50～80 ℃

・電気定温乾燥器：温度調節範囲が 80～120 ℃

・デシケーター：乾燥剤を入れておく。

・遠心分離機：3,000 回転/分で操作でき、50 mL 容の遠心管が４～８本かけられるものを用いる。

・遠心管：50 mL 容の共栓付きガラス遠心管（直径 35 mm、高さ 100 mm 程度のもの）を用いる。

・抽出装置：還流冷却管と 200 mL 容の共通すり合わせ三角フラスコからなる装置。

・秤量瓶：直径 45 mm、高さ 45 mm でふた付きのガラス製のものを用いる。

・ガラスろ過器：ブフナー漏斗形 11G-３、フィルター板直径 40 mm、容量 60 mL～100 mL のものを用いる。

・なす形フラスコ：300 mL 容の共栓付きなす形フラスコ[注2)]

③　試薬

・クロロホルム：特級、97 v/v%以上のものを用いる。

・メタノール：特級、96 v/v%以上のものを用いる。

・クロロホルム・メタノール混液（２:１）：クロロホルム２容に対してメタノール１容を加え、混和する。

・石油エーテル：特級
・硫酸ナトリウム（無水）：特級、120～135 ℃で１～２時間乾燥後、ポリエチレン瓶等に保存する。

④　測定

試料の適量を 200 mL 容共栓三角フラスコに精密に量り（W g）[注3)]、クロロホルム・メタノール混液（２:１）50～60 mL を加え、還流冷却管を接続した後、65 ℃に調節した恒温水槽の中に入れる。穏やかに沸騰を始めたら、そのまま約１時間抽出を行う。抽出終了後、冷却管から三角フラスコを取りはずし、ガラスろ過器を用いて 300 mL 容共栓なす形フラスコに抽出液をろ過し、次いでクロロホルム・メタノール混液で抽出に用いた三角フラスコとガラスろ過器を洗い、洗液はろ液に合わせる。

捕集したろ液からクロロホルム・メタノール混液を留去させ、フラスコを傾けたときに内容物が粘性を示す程度に濃縮して、乾固させない。

冷却した後、石油エーテル 25 mL を正確に加えて内容物を溶解させ、さらに硫酸ナトリウム（無水）５～15 g を加え、栓をして１分間振り混ぜた後、素早く遠心管に移し、遠心分離（3,000 回転/分、５分間）する。あらかじめ 100～105 ℃の電気定温乾燥器で１時間乾燥後、デシケーター中で 45 分間放冷し、恒量（$W_0$ g）とした秤量瓶に遠心上澄み液 10 mL を速やかに正確に量り、石油エーテルを留去した後 100～105 ℃の電気定温乾燥器で１時間乾燥し、デシケーター中で 45 分間放冷後、秤量して恒量（$W_1$ g）を求める。

⑤　計算

$$\text{試料中の脂質含量(g/100 g)} = \frac{(W_1 - W_0) \times 2.5}{W} \times 100$$

2.5：石油エーテル 25 mL 中の 10 mL を採取して乾燥を行ったので、係数として 2.5 を乗ずる。

[注]

１）　クロロホルムは発がん性のある環境汚染物質であることから、局所排気装置を備えた設備で取り扱う等十分な安全衛生上の配慮が必要である。

２）　200～300 mL 容共栓付き三角フラスコを用いてもよい。

３）　乾燥試料には水２～３ mL を加え、水分の多い場合は、適量のけいそう土を加えて水分量を調節する。

（３）　ゲルベル法

①　適用される食品

牛乳、脱脂乳及び加工乳等乳及び乳製品に適用される[注1)]。

②　装置及び器具

・ゲルベル用遠心分離機
・ゲルベル乳脂計

・牛乳用ピペット：容量 11 mL を用いる。
・硫酸用ピペット：容量 10 mL を用いる。
・電気恒温水槽：65 ℃に調節できるものを用いる。

③　試薬

・硫酸：15 ℃で比重 1.820～1.825（90～91 %）のものを用いる。
・アミルアルコール：沸点が 128～132 ℃で、比重が 15 ℃で約 0.81 のもの。あらかじめ２mL について水 11 mL を用い、牛乳の場合と同様にして空試験を行い、一夜放置して油状物の分離を認めないものを用いる。

④　測定

硫酸 10 mL を硫酸用ピペットを用いて、なるべく管壁をぬらさないように、ゲルベル乳脂計に注入し、次に乳試料 11 mL を牛乳用ピペットを用いて管壁に沿って徐々に硫酸上に層積し、さらに、アミルアルコール 1 mL を加え、ゴム栓をする。牛乳と硫酸が反応して高熱を発するから厚い布で乳脂計を巻いて握り、親指で栓を押さえて振り、乳を溶解した後、65 ℃の温湯中に 15 分間浸す。次に３～５分間 700 回転/分以上の回転数で遠心分離する。さらに、65℃の温湯中に５分間浸して温度を一定にし、脂肪層を読み取る。この読みは脂肪の質量%（g/100 g）を示す[注２)]。

[注]

１）　乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和 26 年厚生省令第 52 号）に規定されている。

２）　乳脂計の目盛りは８%が 1 mL に相当し、１%目盛りが 0.125 mL になるように作られている。11 mL のピペットを用いた場合、0.1 mL がピペットの内壁に付着するとして、10.9 mL の牛乳が実際の測定に用いられていることになる。牛乳の平均比重を 1.032 とすると 10.9 mL の牛乳は 11.25 g に相当する。60 ℃付近における牛乳脂肪の比重は 0.9 であるので、その 1 mL は 0.9 g に相当する。

したがって、牛乳脂肪 1 mL は、（0.9/11.25）×100= ８%となり、0.125 mL が１%に相当する計算になる。

[参考文献]

１）　日本薬学会編：“乳製品試験法・注解”，46，金原出版（1984）

（４）　酸分解法

①　適用される食品

組織に結合又は包含されている脂質（複合脂質）を相対的に多く含む食品で、例えば穀類、パン、マカロニ類、いも及びでんぷん類、脂質含量の少ない種実類、豆類、野菜類、卵類、きのこ類、藻類、調理加工食品等に適用される。

②　装置及び器具

・電気恒温水槽：温度調節範囲が 50～80 ℃

・電気定温乾燥器：温度調節範囲が 80～120 ℃
・デシケーター：乾燥剤を入れておく。
・抽出管：マジョニア管又はレーリッヒ管を用いる。
・溶媒留去用電気恒温水槽：温度調節範囲が 30～80℃
・ロータリーエバポレーター：一式

③　試薬

・エーテル：特級
・エタノール：95 v/v%、特級
・濃塩酸：特級
・塩酸（25→36）：濃塩酸 25 容に水 11 容を加えたもの。
・石油エーテル：特級

④　測定

試料の適量（乾物として１～２g 以下）を 50 mL 容のビーカーに精密に量り（W g)、エタノール２mL を加えて、ガラス棒でよく混和する。次いで、乾燥試料のときは塩酸（25→36)、多水分試料のときは濃塩酸 10 mL を加えて十分に混和し、時計皿で覆って 70～80 ℃の電気恒温水槽上で 30～40 分間時々かき混ぜながら加温する。放冷後、内容物をマジョニア管又はレーリッヒ管に移し、ビーカーとガラス棒をエタノール 10 mL で洗い、さらにエーテル 25 mL で洗浄し、洗液は先の抽出管に集める[注1)]。栓をして軽く振って混和した後、栓をゆっくり回してエーテルのガスを抜く。再び栓をして 30 秒間激しく振り混ぜる。次いで、石油エーテル 25 mL を加え、同様にして 30 秒間激しく振り混ぜる。上層が透明になるまで静置した後、脱脂綿を詰めた漏斗でろ過する。ろ液はあらかじめ 100～105 ℃の電気定温乾燥器で 1 時間乾燥後デシケーター中で 1 時間放冷し、恒量（$W_0$ g）にしたフラスコに集める。管内の水層に再びエーテルと石油エーテル各 20 mL ずつの混液を加え、上記と同様に操作した後静置し、エーテル層を同様にろ過してフラスコに集める。さらに、エーテルと石油エーテル各 15 mL ずつの混液を加え、この操作をもう一度繰り返した後、抽出管の先端、栓及び漏斗の先端をエーテル・石油エーテルの等量混液で十分に洗いこれも集める。混液を捕集したフラスコをロータリーエバポレーターに連結し、70～80 ℃の溶媒留去用電気恒温水槽中で加温して溶媒を留去し、混液がわずかになったら電気恒温水槽で残りの混液を十分に留去する。フラスコの外側をガーゼでふき、100～105 ℃の電気定温乾燥器中で 1 時間乾燥後、デシケーターに移し、1 時間放冷して秤量する。乾燥、放冷、秤量の操作を繰り返し、恒量（$W_1$ g）を求める[注2)]。

⑤　計算

$$\text{試料中の脂質含量 (g/100 g)} = \frac{W_1 - W_0}{W} \times 100$$

[注]

１）　水層の全量が約 25 mL より少なくなるように液量を調節する。

２）　フラスコにエーテル又は石油エーテルを加えて穏やかに加温し、抽出物が可溶性物質であることを確認する。もし、不溶物が含まれている場合は、エーテル又は石油エーテルでフラスコを洗浄し、別のフラスコに移して溶媒留去、秤量を行う。又は、不溶物が生成してくる可能性があると予想される場合は、あらかじめエーテル及び石油エーテル層を分液漏斗等に全量移し、水による洗浄操作を２～３回行う。硫酸ナトリウム（無水）等で脱水ろ過しながらエーテル層をフラスコに集め、溶媒を留去して恒量を求める。

（５）　レーゼゴットリーブ法

①　適用される食品

主として牛乳及び乳製品に用いられるが、乳脂肪を含む食品及び比較的脂質含量の高い液状又は乳状の食品にも適用される[注1)]。

②　装置及び器具

・電気恒温水槽：温度調節範囲が 50～80 ℃
・電気定温乾燥器：温度調節範囲が 80～120 ℃
・デシケーター：乾燥剤を入れておく。
・抽出管：マジョニア管又はレーリッヒ管を用いる。
・溶媒留去用電気恒温水槽：温度調節範囲が 30～80 ℃
・ロータリーエバポレーター：一式

③　試薬

・エーテル：特級
・エタノール：95 v/v%、特級
・石油エーテル：特級
・アンモニア水：25 %（20 ℃での比重約 0.91）のもの。

④　試料の調製

・全粉乳、クリームパウダー、加糖粉乳、乳児用調製粉乳、乳飲料、発酵乳及び乳酸菌飲料：そのまま使用する。
・アイスクリーム類：よく混合し、固形物を含まない場合の試料で試験を行うときは、ふるい分けの方法で固形物を取り除く。
・濃縮乳、練乳：試料 20 g を量り、温水で希釈し、100 mL に定容し、その 10 mL を用いる。

⑤　測定

試料の適量を小型ビーカーに精密に量り（W g）、粉末試料の場合は温湯約４ mL を加え、十分にかき混ぜながら試料を溶解して抽出管に移し、さらに３ mL の温湯で２回洗う。液体試料の場合は、適量の温湯で抽出管に移す[注2)]。次に、アンモニア水 1.5～２ mL 及びエタノール 10 mL を用いて順次ビーカーを洗い、洗液を抽出管に加え、その度に栓をしてよく混ぜ合わせる[注3)]。エーテル 25 mL を加え、栓をして軽く混合した後、栓を回転してガス抜きの

穴からエーテルのガスを抜く。再び栓をして約 30 秒間激しく振り混ぜる。次いで、石油エーテル 25 mL を加え、同様にして 30 秒間激しく振り混ぜる。上層が透明になるまで静置した後、脱脂綿を詰めた漏斗でろ過する。ろ液はあらかじめ 100～105 ℃の電気定温乾燥器で 1 時間乾燥後デシケーター中で１時間放冷し、恒量（$W_0$ g）にしたフラスコに集める。管内の水層に再びエーテルと石油エーテル各 20 mL ずつの混液を加え、上記と同様に操作した後静置し、エーテル層を同様にろ過してフラスコに集める。さらに、エーテルと石油エーテル各 15 mL ずつの混液を加え、この操作をもう一度繰り返した後、抽出管の先端、栓及び漏斗の先端をエーテル・石油エーテルの等量混液で十分に洗いこれも集める。混液を捕集したフラスコをロータリーエバポレーターに連結し、70～80 ℃の溶媒留去用電気恒温水槽中で加温して溶媒を留去し、混液がわずかになったら電気恒温水槽で残りの混液を十分に留去する。フラスコの外側をガーゼでふき、100～105 ℃の電気定温乾燥器中で 1 時間乾燥後、デシケーターに移し、１時間放冷して秤量する。乾燥、放冷、秤量の操作を繰り返し、恒量（$W_1$ g）を求める。

⑥　計算

$$\text{試料中の脂質含量 (g/100 g)} = \frac{W_1 - W_0}{W} \times 100$$

[注]

１）　豆乳にこの方法が適用されることもある。

レーゼゴットリーブ法が記載されているものには、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和 26 年厚生省令第 52 号）等がある。

２）　酸分解法と同様に、水層の全量が約 25 mL より少なくなるように液量を調節する。

３）　アイスクリーム類は、試料 4 g を小型ビーカーに量り水３ mL を加えてよく混ぜ合わせ、抽出管に移す。ビーカーは水 3 ml でよく洗い、その洗液は抽出管に加えて振り混ぜる。アンモニア水及びエタノールを加えたならば、抽出管を 60 ℃の水浴中で時々振り混ぜながら、20 分間加熱する。

チーズ類は、試料 1 g を 100 mL 容トールビーカー又はコニカルビーカーに量り、水９ mL、濃アンモニア水 1 mL を加え、ガラス棒で練り、均一な乳濁液とする。これを温めて軟らかくした後、濃塩酸で中和し、さらに塩酸 10 mL を加えて十分に混和する。精製白砂又は沸騰石を少量加え、時計皿で覆って約５分間弱く煮沸する。冷却後、酸分解法と同様に抽出管に移す。

## ３　飽和脂肪酸及び不飽和脂肪酸

（１）　ガスクロマトグラフ法

脂肪酸は直鎖炭化水素のモノカルボン酸で、総炭素数が４～36 のものを測

定対象とする。飽和脂肪酸は炭素鎖に二重結合を有さない脂肪酸であり、不飽和脂肪酸は炭素鎖に１個以上の二重結合を有する脂肪酸（ただし、トランス脂肪酸を除く。）である。また、炭素鎖に２個以上の二重結合を有する脂肪酸のうち、メチル基末端から数えた最初の二重結合が３番目の位置にあるものが n-３系脂肪酸、６番目の位置にあるものが n-６系脂肪酸である。

本試験法により個々の飽和脂肪酸含量を測定し、それらの総和を飽和脂肪酸量とする。また、個々の不飽和脂肪酸含量を測定し、それらの総和から不飽和脂肪酸の総量並びに n-３系脂肪酸及び n-６系脂肪酸の総量も同様に定量することができる。

１）　脂質の抽出Ｉ（けん化法）

①　適用される食品

魚介類や肉類等多糖類の含量が少ない食品[注1)]に適用される。

②　装置及び器具

・ホットプレート
・ロータリーエバポレーター：一式

③　試薬

・ヘプタデカン酸：純度 98 %以上のもの
・水酸化カリウム：特級
・エタノール：95 v/v%、特級
・１mol/L 水酸化カリウム - エタノール溶液（ただし、エタノールには水５ v/v%を合む。）
・ジエチルエーテル：特級
・ヘキサン：特級
・ピロガロール：特級
・30 w/v%　硫酸：特級
・硫酸ナトリウム（無水）：特級
・その他の試薬は特に指定のない限り特級を用いる。

④　操作

共栓付き三角フラスコに試料 0.5～５g（脂肪酸として 20～100 mg）を精密に量り、ヘプタデカン酸５～30 mg を精密に加える。１mol/L 水酸化カリウム - エタノール溶液 50 mL 及びピロガロール 0.5 g を加え、冷却器を付しホットプレート上で穏やかに 30 分間加熱けん化する。室温まで冷やし分液漏斗に水 150 mL で移す。30 w/v%硫酸を加え、pH を約２としてジエチルエーテル - ヘキサン（１:１）100 mL 及び 50 mL で２回振とう抽出する。抽出液を合わせ水 40 mL で４回洗浄した後硫酸ナトリウム（無水）で乾燥する。これをろ過して硫酸ナトリウムを除き、なす形フラスコに抽出液を集め、溶媒をロータリーエバポレーターで留去（40 ℃以下）する。

[注]

1）　糖質のグリコシド結合は、酸には弱いがアルカリにはかなり安定である。アルカリによる分解は、還元末端から糖残基が１つずつ離れていく形をとり、時間が掛かるとともに不完全になるため、けん化法は穀類等多糖類を多く合む食品には適さない。

また、酪酸等の低級脂肪酸は、分析操作におけるその挙動が他の脂肪酸（高級脂肪酸）と異なる（例えば、水に可溶であること、揮発性が高いこと。）。したがって、本法は、後述の脂質の抽出Ⅱの方法を合め低級脂肪酸を多く合む食品には適さない。乳脂肪を含む菓子類、乳類等で、飽和脂肪酸の総量に対して、酪酸等の低級脂肪酸の寄与が無視できない場合は、最新版の「日本食品標準成分表分析マニュアル」に記載された方法に準拠して測定を行う。

２）　脂質の抽出Ⅱ（酸分解法）

①　適用される食品

穀類等、多糖類を多く合む食品に適用される。

②　装置及び器具

・ウォーターバス
・ロータリーエバポレーター：一式

③　試薬

・ヘプタデカン酸：純度 98 %以上のもの
・塩酸溶液：濃塩酸（特級）と水を 25：11 の容量比で混合する。
・ジエチルエーテル：特級
・石油エーテル：特級
・硫酸ナトリウム（無水）：特級
・その他の試薬は、特に指定のない限り特級を用いる。

④　操作

ビーカーに試料 0.5～５g（脂肪酸として 20～100 mg）を量り、ヘプタデカン酸５～30 mg を正確に加える。エタノール５mL を加えガラス棒で混和する。塩酸溶液 25 mL を加え、水浴（80℃）中で、蒸発を防ぐため時計皿を載せ、時々かくはんしながら 30 分間加熱[注1)] する。放冷後、分液漏斗に移し、エタノール 20 mL とジエチルエーテル 60 mL を加え振とうする。次いで石油エーテル 60 mL を加え振とうする。下層を別の分液漏斗に移し、ジエチルエーテル - 石油エーテル（１:１）60 mL で２回、同様に振とう抽出する。抽出液を合わせ水 40 mL で４回洗浄した後硫酸ナトリウム（無水）で乾燥する。これをろ過して硫酸ナトリウムを除き、なす形フラスコに抽出液を集め、溶媒をロータリーエバポレーターで留去（40℃以下）する。

[注]

1）　塩酸溶液による分解では、温度が高くなると多価不飽和脂肪酸の分解が促進されるので、正しく温度を調節する。

３）　脂肪酸メチルエステルの調製

①　装置及び器具

・オイルバス又はアルミブロックヒーター

・スクリューキャップ（テフロンをコーティングしたもの）付き試験管：12 mL 容

②　試薬

・メタノール：特級

・水酸化ナトリウム：特級

・0.5 mol/L 水酸化ナトリウム - メタノール溶液

・三フッ化ホウ素 - メタノール試薬（濃度約 14 %）：ガスクロマトグラフ用

・ヘキサン：特級

・塩化ナトリウム：特級

・飽和塩化ナトリウム溶液

・その他の試薬は、特に指定のない限り特級を用いる。

③　操作

１）又は２）で得られた脂質 30 mg（最大 100 mg）を精密に量り、スクリューキャップ付き試験管にとる。0.5 mol/L 水酸化ナトリウム - メタノール溶液 1.5 mL を加え、容器内を窒素で置換した後キャップを締め混合してから 100 ℃で 7 分間加熱する。冷却し、三フッ化ホウ素 - メタノール試薬 2 mL を加える。容器内を窒素で置換した後キャップを締め混合してから 100 ℃で５分間加熱する。30～40 ℃まで放冷し、ヘキサン 1 mL を加え容器内を窒素で置換した後 30 秒間激しく振とうする。次いで飽和塩化ナトリウム溶液 5 mL を加え容器内を窒素で置換し、よく振り混ぜる。ヘキサン層が分離したら別の試験管に移す。下層にさらにヘキサン 1 mL を加え、振とう抽出する。抽出液を合わせた後[注1)]、ヘキサンで定容とし試験溶液とする。

[注]

１）　脂肪酸メチルエステルの精製が必要な場合は以下のように行う。

カラム：シリカゲル８g（130 ℃で 16 時間活性化したもの）クロマト管（内径 1 cm）

溶出液：ヘキサン 100 mL（洗浄）

：ヘキサン - ジエチルエーテル（98: ２）100 mL（脂肪酸メチルエステルの溶出）

４）　ガスクロマトグラフィー

①　装置及び器具

・ガスクロマトグラフ（水素炎イオン化検出器、スプリット/スプリットレス注入口付き）一式

・データ処理装置

・キャピラリーカラム：長さ 15～30 m、内径 0.2～0.32 mm、フューズドシリカキャピラリーにシアノプロピル系又はポリエチレングリコール - 20M 等の液相を結合させたもの。

② 試薬

・キャリヤーガス：ヘリウム

・各種の脂肪酸メチルエステル：標準品としての品質を有するもの。

③ 測定

３）脂肪酸メチルエステルの調製で調製した試験溶液を、ガスクロマトグラフに 0.5～１μL 注入し、データ処置装置を用いてピーク面積を測定する。

＜ガスクロマトグラフ操作条件例[注1)]＞

カラム：J&W DB-23 0.25 mm×30 m, df. 0.25 μm 又は同等品

温度：注入口及び検出器　250 ℃

カラム　60 ℃（１分保持）→ ６℃/分 → 160 ℃ → 1.8 ℃/分 → 200 ℃

流量：2.0 mL/分

ガス流量：メイクアップガス：50 mL/分

注入モード：スプリットレス

④ 計算[注2)]

$$\text{試料中の脂肪酸含量 (g/100 g)} = \frac{A \times C \times K}{B \times W} \times 0.1$$

A：被定量脂肪酸メチルの面積

B：ヘプタデカン酸メチルの面積

C：ヘプタデカン酸の添加量（mg）

K：感度補正係数[注3)]

W：試料採取量（g）

[注]

１）　スプリット注入法でも分析は可能である。以下に長さ 25～30 m、内径 0.20～0.35 mm のキャピラリーカラムを用いたときの操作例を示す。

温度：注入口　250 ℃、検出器　270 ℃

カラム　170 ℃（０分保持）→ １℃/分 → 225 ℃

ガス流量：キャリヤーガス　1.0～2.0 mL/分　メイクアップガス 50 mL/分

注入モード：スプリット（スプリット比：１/50）

２）　植物性の食品ではヘプタデカン酸メチルと重なるピークはほとんど認められないが、魚介類を含め動物性の食品には通常少量含まれる。この場合、内標準物質をトリコサン酸（C23:０）に変えるか、又は試料に内標準物質を加えずに調製した脂肪酸メチルの試験溶液（ブランク）を用意し、ここで得られたクロマトグラムに基づき計算により内標準物質のピーク面積から重なるピーク面積を差し引き補正する。

３）　被定量脂肪酸の感度補正係数は標準品を用いて測定する。ガスクロ

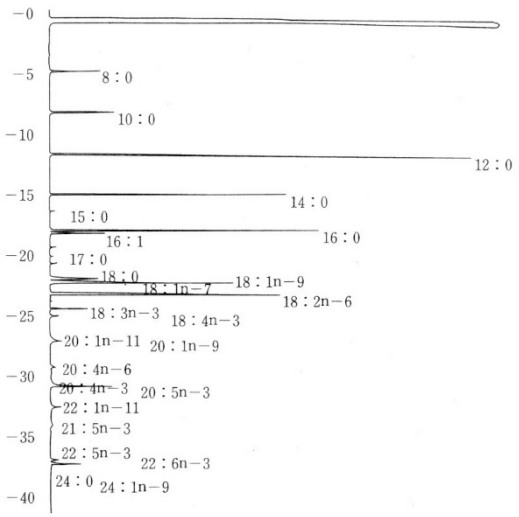
マトグラフ操作条件が適切ならば、通常の脂肪酸の感度補正係数は１に近い値となる。ただし、炭素鎖の短い脂肪酸は感度が低下し１より大きい値をとる。

[参考文献]


１）　科学技術庁資源調査会 : “四訂日本食品標準成分表のフォローアップに関する調査報告Ⅱ―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）―”、177（1989）

２）　W.R.Morrison, S.L.Tan and K.D.Hargin : J.Sci.Food Agri., 31, 329（1980）

３）　Official Methods of the American Oil Chemists’ Society Ce　1 b-89


図−１　やし油、大豆油及び魚油を混合した試料のクロマトグラム

## ４　コレステロール

（１）　ガスクロマトグラフ法[注１)]

①　装置及び器具

・ガスクロマトグラフ：一式（水素イオン型検出器付き）

・ホットプレート

・ロータリーエバポレーター：一式

・キャピラリーカラム：長さ 15 m、内径 0.53 mm、フューズドシリカキャピラリーに 5 %ジフェニール - 95 %ジメチルシロキサンのポリマーを結合させたもの。膜厚 1.0～1.5 μm

②　試薬

・コレステロール：99 %以上の純度を有するもの

・エタノール：95 v/v%、特級

・5-α-コレスタン - エタノール溶液：濃度 0.5 mg/mL

・水酸化カリウム：特級

・1 mol/L 水酸化カリウム - エタノール溶液（ただし、エタノールには 5 v/v%の水を含む。）

・石油エーテル：特級
・硫酸ナトリウム（無水）：特級
・その他の試薬は、特に指定のない限り特級を用いる。

③　試験溶液の調製

試料 0.1～５g（コレステロールとして約１mg）[注2)] を精密に量り、共栓付三角フラスコに入れる。内標準物質として５-α-コレスタン - エタノール溶液１mL を正確に加える。次いで、１mol/L 水酸化カリウム - エタノール溶液 50 mL を加え、冷却管を付し１時間穏やかに加熱けん化する。室温まで放冷後、水 50 mL 及び石油エーテル 50 mL で分液漏斗に移し、振とう抽出する。さらに、石油エーテル 50 mL で２回抽出する。抽出液を集め、水 40 mL で４回洗浄する。抽出液を硫酸ナトリウム（無水）で乾燥する。硫酸ナトリウムをろ過操作で除去した後、ロータリーエバポレーターで濃縮乾固する[注3)]。残留物をヘキサンに溶かし 10 mL に定容し試験溶液とする。

④　標準溶液の調製

段階的に濃度を変えたコレステロールに、5-α-コレスタンの一定量を加えたものを調製する。コレステロールの濃度は３段階以上を用意する[注4)]。

⑤　測定

試験溶液１μL をガスクロマトグラフに注入し、内標準物質に対するコレステロールのピーク面積比を求める。あらかじめ作成した検量線から試料中のコレステロール含量を求める。

＜ガスクロマトグラフ操作条件例＞

カラム：CP-Sil 8 CB（アジレントテクノロジー社製）又は同等品
温度：注入口及び検出器　280 ℃
　オーブン　250 ℃
流量 : 15 mL/分（コレステロールが８～９分に溶出するように調節する。）
注入モード：スプリットレス

⑥　計算

$$\text{試料中のコレステロール含量 (mg/100 g)} = \frac{\mathrm{A} \times 100}{\mathrm{W}}$$

A：検量線から読み取ったコレステロール量（mg）
W：試料採取量（g）

[注]

１）　ここに示したガスクロマトグラフ法の他に有用な方法として酵素法がある。例えば、コレステロール酸化酵素を用い、下記の反応系で生成する色素（ルチジン）の量がコレステロールの量に比例するのを利用してコレステロールを定量する方法がある。なお、コレステロール酸化酵素は３位の炭素原子の水酸基が β 配位をとっているステロール類なら全て酸化できるので、スチグマステロールやシトステロール等の植物性ステロール類（フィトステロール類）を含む食品に対しては、コレステ

ロール酸化酵素を用いる方法の適用は避けるべきである。また、コレステロール定量用の酵素法をキット化した製品も市販されている。

$$\text{コレステロール} \xrightarrow[\triangle]{\text{コレステロール酸化酵素}} \text{4-コレステノン} + H_2O_2$$

$$H_2O_2 \xrightarrow{\text{カタラーゼ}} \text{ホルムアルデヒド} + 2H_2O_2$$

$$\text{ホルムアルデヒド} + NH_4^+ + \text{2-アセチルアセトン} \longrightarrow \text{ルチジン(色素)} + 3H_2O$$

２）　試料採取量は 10 g まで増やせるが、この場合は、1 mol/L 水酸化カリウム - エタノール溶液、水及び石油エーテルを倍量用いる必要がある。また、試料採取量を 10 g にした場合は、1 mg/100 g のコレステロールの測定が可能である。

３）　ガスクロマトグラム上、5-α-コレスタンやコレステロールに近似した位置にピークが認められ、測定の妨害となる場合は以下の方法で精製する。ただし、この操作で 5-α-コレスタンは除去されるため、精製操作後に新たに添加する必要がある。

ステロールの精製

シリカゲル（活性化：130 ℃、16 時間）８g をヘキサンで内径 1.5 cm のカラムに詰め、先の濃縮物を下記の条件で処理しステロール画分を得る。

第１溶出液：20 v/v%ジエチルエーテル - ヘキサン 150 mL：洗浄

第２溶出液：35 v/v%ジエチルエーテル - ヘキサン 150 mL：ステロール画分

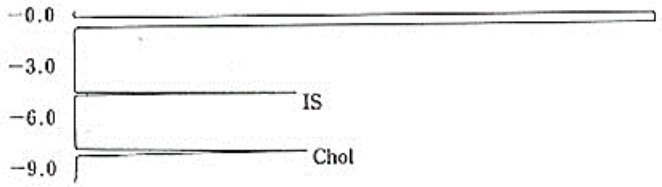
４）　例えば、コレステロール 0.25、0.75 及び 2.0 mg に、5-α-コレスタン 0.5 mg を加え、ヘキサンで 10 mL とする。

[参考文献]

１）　科学技術庁資源調査会 : “四訂日本食品標準成分表のフォローアップに関する調査報告Ⅱ－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）－”、p.178（1989）

２）　Adams M.L., Sullivan D.M., Smith R.L. and Richter E.F. : J.Assoc. Off. Anal. Chem., 69, 844（1986）

３）　Kovacs M.I.P. : J. Cereal Sci., 11, 291（1990）




図−２　５-α-コレスタン（50 ng）とコレステロール（100 ng）のクロマトグラム

## ５　炭水化物

炭水化物は、当該食品の質量から、たんぱく質[注1)]、脂質、灰分[注2)]及び水分量を除いて算出する[注3)][注4)]。

[注]

１）　たんぱく質以外の窒素成分を豊富に含む食品（例えば、白子のように核酸を豊富に含む食品、大豆レシチン含有食品のように含窒素脂質であるレシチンを豊富に含む食品）にあっては、窒素定量換算法を適用して得られたたんぱく質量は実際量より過大である点に留意すべきである。

２）　大豆レシチン含有食品等含リン脂質であるレシチンを豊富に含む食品にあっては、リンが脂質と灰分の両方に重複して測り込まれる点に留意すべきである。

３）　エネルギーとして利用されない成分（抹茶に含まれるタンニン及びカフェイン、ココアに含まれるテオブロミン、チョコレート及びココアに含まれるポリフェノール、錠剤・カプセル等のサプリメントに含まれる水溶性ビタミン等）が炭水化物として算出され、その寄与が無視できない場合、これらの成分を別途に測定し、差し引いたものを炭水化物とすることもある。なお、タンニン、カフェイン、テオブロミン及びポリフェノールの分析は「日本食品標準成分表分析マニュアル」に記載された方法に準拠する。

４）　差し引きの結果、数値が負の値となる場合は、炭水化物含量を０として差し支えない。

### ア　灰分

食品の灰分は、ある温度で灰化して有機物及び水分を除いた残留物の量とする[注1)]。

[注]

１）　厳密には灰分と無機質の総量とは一致しない。例えば、有機物に由来する炭素が灰化中に炭酸塩になることがあり、また、塩素の一部が灰化によって失われることもある。それらの程度は試料中の無機質の組成と、灰化の温度や時間等によっても異なってくる。

（１）　酢酸マグネシウム添加灰化法[注１)]

①　適用される食品

リン酸を多く含む試料に有効な方法で、小麦粉を始めとして米、麦等の穀物及びその加工品に適用される。

②　装置及び器具

・灰化容器：直径６　cm 程度の磁製蒸発皿、又は容量 15～30 mL 程度の磁製るつぼを用いる。

・電気炉：熱電対温度計付きのもので 550～600±10 ℃に設定できるものを用いる。

・デシケーター：乾燥剤を入れておく。

③　試薬

・酢酸：特級

・メタノール：特級

・酢酸マグネシウム溶液：酢酸マグネシウム（特級）15 g に脱イオン水約 150 mL を加え、さらに酢酸２mL を添加し、かき混ぜながら水浴上で加温して溶解する。これにメタノールを加えて１L とする。

④　測定

あらかじめ恒量を求めた灰化容器（$W_0$ g）に、試料約３g を精密に量る（$W_1$ g）。酢酸マグネシウム溶液３mL を正確に量り、試料全体に均一にしみわたるように加える。約５分間放置して、過剰のメタノールを蒸発させ、さらに予備乾燥した後、予備灰化し、600 ℃に達した電気炉に入れ、３～４時間灰化する。灰化後、灰化容器を取り出し、温度が 200 ℃近くまで放冷してデシケーターに移し、室温に戻った後秤量する。同じ操作を恒量（$W_2$ g）になるまで繰り返す。

別に酢酸マグネシウム溶液３mL を恒量を求めた灰化容器（$W_3$ g）に量り、以下同様に灰化操作を行った後秤量（$W_4$ g）し、空試験値を求める。

⑤　計算

$$\text{試料中の灰分含量 (g/100 g)} = \frac{(W_2 - W_0) - (W_4 - W_3)}{W_1 - W_0} \times 100$$

[注]

１）　過剰のリン酸を含む試料では、灰化時に灰が溶融して完全な灰化が困難となる。酢酸マグネシウム添加灰化法は、このリン酸を中和してマグネシウム塩とし、溶融を防いで迅速に灰化する方法である。

（２）　直接灰化法

①　適用される食品

550～600 ℃で試料を灰化したとき、恒量の得られる全食品に適用される。乾燥試料はそのまま、そのほかの試料は適当な前処理を行い、灰化しやすい状態にして適用する。

② 装置及び器具

・灰化容器：直径 6 cm 程度の磁製蒸発皿、又は容量 15～30 mL 程度の磁製るつぼを用いる。

・電気炉：熱電対温度計付きのもので 550～600±10 ℃に設定できるものを用いる。

・デシケーター：乾燥剤を入れておく。

③ 試料の調製及び前処理

試料により、次のような前処置を行う。

1） 前処理不要なもの

穀類、豆類、そのほか以下に含まれない乾燥食品等。

2） 予備灰化を要するもの

予備灰化は、できれば全食品に適用するのがよい。特に、砂糖、砂糖菓子の類、精製でんぷん、卵白、まぐろ、かつお、いか、えび等の魚介類等、灰化時にふくれて容器の外へあふれ出るおそれのあるものは、あらかじめ弱火で灰化容器の下面のみを熱し、内容物があふれ出ないように注意しながら徐々に灰化する必要がある。

3） 予備乾燥を必要とするもの

野菜、果実、多くの動物性食品のように、水分の多いものや酒、ジュース、牛乳等の液体試料は水浴上又は乾燥器内で水分を蒸発させる必要がある。

4） 予備燃焼を要するもの

油脂類、バター等は十分に乾燥後、試料を加熱し、あるいは加熱しつつ点火して燃焼させる必要がある。

④ 測定

あらかじめ恒量にした灰化容器（$W_0$ g）に、適量の試料を精密に量り（$W_1$ g）、必要な前処理を行った後、550～600 ℃の温度に達した電気炉に入れ、白色又はこれに近い色になるまで灰化する。灰化後、灰化容器を取り出し[注1)]、温度が 200 ℃近くになるまで放冷してからデシケーターに移し、室温に戻った後秤量する。同じ操作（灰化、放冷、秤量）を恒量（$W_2$ g）になるまで繰り返す。

灰化した際に、炭塊の残存が認められる場合は灰に水を加えて溶かし、未灰化物を露出させた後水浴上で蒸発乾固する。次いで、水浴上又は 100 ℃程度のホットプレート上で十分に乾燥後、再び 550～600 ℃で灰化を行い、恒量になるまで数回この操作を繰り返す。

また、残存する炭塊がかなり多い場合、放冷後熱水で灰を湿らせた後炭塊をガラス棒で突き砕き、熱水約 10 mL を加えてよくかき混ぜ、可溶物を抽出する。炭塊の量に応じ、7～9 cm のろ紙[注2)]を用いて、傾斜法にてろ過し、50 mL 容のビーカー中にろ液を集める。再び灰化容器に少量の熱水を加え、同様にろ過する。残渣をろ紙ごと灰化容器に移し、用いた漏斗を洗ってろ液

に合わせる。灰化容器は乾燥後、再び 550～600 ℃で灰化を行い、炭塊が残るようならこの操作をもう一度行う。灰化、放冷後、先のろ液を灰化容器に移し少量の水でビーカーを洗ってこれも移し、水浴上又は 100 ℃程度のホットプレート上で蒸発乾固後、再び 550～600 ℃で灰化し、恒量を求める。

⑤　計算

$$\text{試料中の灰分含量 (g/100 g)} = \frac{W_2 - W_0}{W_1 - W_0} \times 100$$

[注]

1）　灰が舞い上がることもあるので、灰化容器にふたをしておくと安全である。

2）　JIS　5 種 A 又は 6 種相当のろ紙を用い、表示されているろ紙中の灰分量を試料灰分量から差し引く。無灰ろ紙を用いた場合、ろ紙の灰分は無視して差し支えない。

（3）　硫酸添加灰化法[注1)]

①　適用される食品

精製度の高い砂糖等に適用される。

②　装置及び器具

・灰化容器：直径 6 cm 程度の磁製蒸発皿、又は容量 15～30 mL 程度の磁製るつぼを用いる。

・デシケーター：乾燥剤を入れておく。

・電気炉：熱電対温度計付きのもので 550～800±10 ℃に設定できるものを用いる。

③　試薬

・濃硫酸：特級

④　測定

あらかじめ恒量にした灰化容器（$W_0$ g）に、試料 5 ～30 g を精密に量る（$W_1$ g）。液状試料の場合は水浴上で蒸発乾固する。試料に濃硫酸 0.5～ 5 mL を加え、加温して全体を炭化膨潤させた後、ゆっくりと加熱して過剰の硫酸を追い出す。灰化容器を電気炉に入れて 550 ℃でほとんど炭素分のなくなるまで灰化する。冷却後、再び数滴の濃硫酸で湿らせ、800 ℃で灰化する。灰化後、灰化容器を取り出し、アルミトレイ等の上で温度が 200 ℃近くになるまで放冷してデシケーターに移し、室温に戻った後、秤量する。

同じ操作を恒量（$W_2$ g）になるまで繰り返す。灰分含有率を硫酸灰分として算出する。

⑤　計算

$$\text{試料中の硫酸灰分含量 (g/100 g)} = \frac{W_2 - W_0}{W_1 - W_0} \times 100$$

[注]

１）　硫酸添加灰化法が記載されているものには、製糖便覧、ICUMSA Methods（International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis）等がある。

ただし、硫酸添加灰化法で得られる残留物は硫酸灰分であるため、灰分の多い黒糖、粗糖蜜等の試料では過大に評価されるので、これらの試料への適用は望ましくない。

イ　水分[注1)]

代表的な水分の分析法にカールフィッシャー法と加熱乾燥法[注2)]がある。加熱乾燥法には減圧加熱乾燥法と常圧加熱乾燥法とがあり、さらにこれらの補完的な方法として乾燥助剤法とプラスチックフィルム法とがある。

[注]

１）　ここに記載するほか、水と混り合わない有機溶剤と試料を一緒に加熱し、共沸により留出する水の容量そのものを量り、水分とする蒸留法等がある。蒸留法はほとんどの食品に適用できるが、水分が非常に多いもの、又は非常に少ない試料には適さない。特に、香辛料及び水分含量の多い油脂食品に適用できる。

２）　水分以外の揮発成分（アルコール類、酢酸等の揮発酸）が含まれる場合には、これらも水分として測り込まれるので、これらのものを別途に測定し、差し引くことが必要である。

（１）　カールフィッシャー法[注1)]

カールフィッシャー法は、メタノール等の低級アルコール及びピリジン等の有機塩基の存在下で、水がヨウ素及び二酸化硫黄と次の式に示すように定量的に反応することを利用して水分を測定する方法である。

$$I_2+SO_2+3C_5H_5N+CH_3OH+H_2O \rightarrow 2(C_5H_5N^+H)I^-+(C_5H_5N^+H)^-OSO_2OCH_3$$

①　装置及び器具

・カールフィッシャー電気滴定装置：通例、自動ビュレット、滴定フラスコ、かき混ぜ機及び定電圧分極電流滴定装置又は定電流分極電位差滴定装置からなる。カールフィッシャー試液は吸湿性が非常に強いので、装置は外部からの吸湿を防ぐようにする。防湿には、シリカゲル又は水分滴定用塩化カルシウム等を用いる。

②　試薬

・カールフィッシャー試液[注2)]

・メタノール（脱水）：特級（水分が 0.05 w/v%以下のもの）

・水・メタノール標準溶液[注3)]

③　測定

カールフィッシャー試液による滴定は湿気を避けて行い、原則として、これを標定したときの温度と同一の温度で行う。被滴定液中に一対の白金電極

を浸し、可変抵抗器を適当に調節して電極間に微小電圧を加え、カールフィッシャー試液を滴下するとき変化する電流（μA）を測定し（定電圧分極電流滴定法）、滴定が進むにつれて回路中の電流が大きく変化し、数秒で再び元の位置に戻る。滴定の終点に達すると、この電流の変化が一定時間持続する（通例、30 秒間以上）。この状態になったときを滴定の終点とする。又は電極間に微小電流を流しておき、カールフィッシャー試液を滴下するとき変化する電位差（mV）を測定し（定電流分極電位差滴定法）、滴定が進むにつれて回路中の電圧計の値が数百ミリボルトの分極状態から急に減少し、消極状態となり数秒で再び元の位置に戻る。滴定の終点に達すると、消極状態が一定時間持続する（通例、30 秒間以上）。この状態になったときを滴定の終点とする。ただし、逆滴定により定電圧分極電流滴定法を用いる場合は、カールフィッシャー試液が過量に存在する間は電流計の針が振り切れ、終点に達すると急に元の位置に戻る。定電流分極電位差滴定法を用いる場合はカールフィッシャー試液が過量に存在する間はミリボルトメーターの値が元の位置にあり、終点に達すると一定の電圧がかかる。

カールフィッシャー試液による滴定は、次のいずれの方法によってもよい。

１）　直接滴定

カールフィッシャー用メタノール（脱水）適量を乾燥滴定フラスコにとり、これをあらかじめカールフィッシャー試液で終点まで滴定してフラスコ内を無水の状態にしておく。次に水分 5 ～30 mg を含むような量の試料を精密に量り（W mg）、速やかに滴定フラスコに入れ、かき混ぜて溶かし、激しくかき混ぜながらカールフィッシャー試液で終点まで滴定する（V mL）。

２）　逆滴定

カールフィッシャー用メタノール（脱水）適量を乾燥滴定フラスコにとり、これをあらかじめカールフィッシャー試液で終点まで滴定してフラスコ内を無水の状態にしておく。次に水分 5 ～30 mg を含むような量の試料を精密に量り（W′ mg）、速やかに滴定フラスコに入れ、過量のカールフィッシャー試液の一定量（V′ mL）を加え、かき混ぜて溶かし、激しくかき混ぜながら水・メタノール標準溶液で終点まで滴定する（H mL）。

④　計算

１）　直接滴定

$$\text{試料中の水分含量 (g/100 g)} = \frac{V \times f}{W} \times 100$$

２）　逆滴定

$$\text{試料中の水分含量 (g/100 g)} = \frac{V' \times f - H \times f'}{W'} \times 100$$

f：カールフィッシャー試液の 1 mL に対応する水（$H_2O$）の mg 数（力価）

f′：水・メタノール標準溶液 1 mL 中の水（$H_2O$）の mg 数

[注]

1） 測定法には、容量測定法と電量測定法があるが、ここでは容量測定法の例を示した。容量測定法は、反応に必要なヨウ素を水分測定用試液に溶解させ、試料中の水と反応して消費されたヨウ素の滴定量より、水分を測定する方法である。電量法は、ヨウ化物イオンを混合した水分測定用試液を用い、電解によりヨウ素を発生させる。ヨウ素が定量的に水と反応することに基づき、電解に要した電気量より、水分を測定する方法である。いずれも装置、試薬の調製、取扱いに注意を要するので、取扱説明書等を参考にすること。

なお、アスコルビン酸やアルデヒド等還元力の強いものはヨウ素を消費するので、これらが多量に存在する試料には適さない。

2） 市販品を用いることができる（三菱化学製、カールフィッシャー試液 SS 等）。カールフィッシャー試液は通常ヨウ素、二酸化硫黄及びピリジンのモル比が 1 : 3 :10 であり、これにメタノールが加わる。しかし、カールフィッシャー試液はメタノールが共存すると分解が速い。市販の試液はメタノールを含まないので、必ずメタノールを含む溶剤中で滴定する。

この試液の標定は以下のように行う。

標定：測定の操作法に従い、メタノール（脱水）25 mL を乾燥滴定フラスコに入れ、カールフィッシャー試液を終点まで注意して加える。次に水約 50 mg を精密に量って速やかに加え、湿気を遮り、カールフィッシャー試液で終点まで測定する。カールフィッシャー試液の 1 mL に対応する水（$H_2O$）の mg 数 f を次式によって求める。

f＝水（$H_2O$）の採取量（mg）/水に対するカールフィッシャー試液の滴定量（mL）

3） メタノール（脱水）500 mL を量り、1,000 mL の乾燥全量フラスコに入れ、水 2 mL を量って加え、メタノールを加えて 1,000 mL とする。この液の標定は、カールフィッシャー試液の標定に続いて行う。遮光して湿気を避け、冷所に保存する。

市販品を用いることができる（三菱化学製、標準水メタノール 2 mg$H_2O$/mL（20℃））。

水・メタノール標準溶液の標定は以下のように行う。

標定　測定の操作法に従い、メタノール（脱水）25 mL を乾燥滴定フラスコに入れ、カールフィッシャー試液を終点まで注意して加える。次にカールフィッシャー試液 10 mL を正確に量って加え、この水・メタノール標準溶液で終点まで滴定する。水・メタノール標準溶液 1 mL 中の水（$H_2O$）の mg 数 f′を次式によって求める。

f′=（f×10）/水・メタノール標準溶液の滴定量（mL）

f：カールフィッシャー試液 1 mL に対応する水（$H_2O$）の mg 数

[参考文献]


1） 日本食品科学工学会　新・食品分析法編集委員会編：“新・食品分析法”, 24, 光琳（1996）

2） 日本薬学会編：“衛生試験法・注解”, 258, 金原出版（1990）

3） 食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号）の第２添加物の B 一般試験法「水分測定法」（カールフィッシャー法）

4） 第十六改正日本薬局方　一般試験法「水分測定法」（カールフィッシャー法）


（２） 乾燥助剤法

① 適用される食品

加熱すると融解し、表面に堅い被膜を形成し、内部の水分が蒸発しにくい食品に適用する。ケイ砂等の乾燥助剤を用いて表面積を大きくし、水蒸気が食品組織から抜け出る道を作って乾燥させる。

② 装置及び器具

・電気定温乾燥器[注1)]（又は真空乾燥器）

・秤量皿：アルミ製又はガラス製、上部の直径 55 mm、底部の直径 55 mm、深さ 40 mm 程度のもの。

・デシケーター：乾燥剤を入れておく。

③ 試薬

・乾燥助剤：精製ケイ砂（40～60 メッシュ程度）又はけいそう土[注2)]

④ 測定

秤量皿にケイ砂約 30 g、又はけいそう土約 10 g をとり、かき混ぜ用ガラス棒を１本入れ、所定の温度[注3)]で１～２時間乾燥後室温まで放冷し、試料を入れないときの恒量（$W_0$ g）を求めておく。これに適量の試料（通常２～３ g）を採取し、秤量（$W_1$ g）する。次いで、試料と乾燥助剤がよく混和するように、ガラス棒でかき混ぜながら水浴上で加熱する[注4)]。必要があれば、少量の水を加えて混和をうながす。その後の本乾燥は、試料によって常圧加熱乾燥法又は減圧加熱乾燥法を適用し、室温まで放冷し秤量する（$W_2$ g）。

⑤ 計算

$$\text{試料中の水分含量 (g/100 g)} = \frac{W_1 - W_2}{W_1 - W_0} \times 100$$

[注]

1） 60～150 ℃の温度範囲において所定の温度の±２℃に調節可能なもので、器内の温度分布の均一なものが望ましく、強制循環通風式が一般的に用いられる。

2） ケイ砂は種々の粒度のものが市販されている。吸湿性の高いものは、次のように精製する。すなわち、希塩酸（１→４）を加え、水浴上で加

温し、希塩酸を除いた後、酸性反応がなくなるまで水洗する。これを乾燥後 600～700 ℃に強熱した後、デシケーター中で放冷し、密栓して保存する。けいそう土（商品名：セライト）も吸湿性が少なければ、特に精製する必要はない。吸湿性の高いものは、約２倍量の希塩酸（１→２）を加えて沸騰前後の温度で数時間加温した後、酸性反応がなくなるまで水洗し、次いで約 135 ℃で乾燥後、ポリエチレン容器等に保存する。

３）　試料を加熱乾燥するときと同じ温度で行う。

４）　本乾燥を 60 ℃で行う試料のときは、水浴上の加熱温度も 60 ℃付近で行うが、非常に時間が掛かる。かき混ぜるとき、助剤が飛散しないよう細心の注意が必要である。

（３）　減圧加熱乾燥法

①　適用される食品

多くの食品に基準的な方法として適用できる。一般に水銀柱５～100 mm の減圧度で、熱によって変化しやすい食品は 60～70 ℃で、比較的安定な食品は 90～100 ℃で加熱する。

②　装置及び器具

・真空乾燥器

・アルミ製秤量皿[注1)]：上部の直径 55 mm、底部の直径 50 mm、深さ 25 mm、厚さ 0.2～0.3 mm 程度、ふたの深さは約 10 mm で、そのうち５mm ぐらいが容器にはまるようになっているもの。

・デシケーター：乾燥剤を入れておく。

③　測定

所定の温度に調節した定温乾燥器に秤量皿を入れ、１～２時間加熱後デシケーターに移す。放冷して室温に達したら、直ちに秤量する。再び加熱、放冷、秤量の操作を繰り返し恒量（$W_0$ g）を求める。次に、適量の試料（通常２～３g）を精密に量り（$W_1$ g）、ふたをわずかにずらし[注2)]、所定の温度に調節した真空乾燥器に入れ、真空ポンプで吸引しながら、所定の減圧度に設定する[注3)]。一定時間（約５時間）減圧乾燥後に真空ポンプを止め、洗気瓶中の濃硫酸を通して除湿した空気を乾燥器内に静かに導入して常圧に戻し、秤量皿を取り出し、ふたをしてデシケーター中で放冷後秤量する。一般には、恒量（$W_2$ g）に達するまで減圧、乾燥、放冷、秤量を繰り返す[注4)]。ケイ砂やけいそう土等の乾燥助剤を用いるべき食品は、乾燥助剤法の場合と同じ操作で、一度水浴上でほとんど乾燥させたものを所定の温度と減圧下で乾燥する。

④　計算

$$\text{試料中の水分含量 (g/100 g)} = \frac{W_1 - W_2}{W_1 - W_0} \times 100$$

[注]

１）　ガラス製のはかり瓶でもよいが、質量が大きいため、測定の真度に

影響する。

２）　乾燥終了後、急激に空気を入れて常圧に戻すと、試料が舞い上がることがある。軽い粉末等のときはふたを取らずに、ずらしたほうがよい。

３）　乾燥器の温度は、減圧にするといったん５℃ぐらい降下するが、徐々に設定温度に戻るので、調節し直さずそのまま放置してよい。

４）　繰り返しの乾燥は、普通２時間ずつ行う。室温に達しないうちに秤量を行うと、空気の対流のため、実際の質量よりも軽く量られる。前後２回の質量差が 0.5 mg 以下となったら恒量とみなす。試料によっては熱分解のために、秤量のたび、数 mg 以上質量減を来す場合があるので、水分（%）として 0.1 %以内の増量になったときを恒量とみなすこともある。

（４）　常圧加熱乾燥法

①　適用される食品

常圧加熱乾燥法は操作が容易であるため、多くの食品に適用される。一般に 100～135 ℃の範囲の一定の加熱温度及び乾燥時間が適用される。減圧加熱乾燥法も含めた加熱乾燥法による水分定量条件の例を表１に示す。

②　装置及び器具

・電気定温乾燥器[注1)]

・アルミ製秤量皿：上部の直径 55 mm、底部の直径 50 mm、深さ 25 mm、厚さ 0.2～0.3 mm 程度、ふたの深さは約 10 mm で、そのうち５ mm ぐらいが容器にはまるようになっているもの。

・デシケーター：乾燥剤を入れておく。

③　測定

所定の温度に調節した定温乾燥器に秤量皿を入れ、１～２時間加熱後デシケーターに移す。放冷して室温に達したら、直ちに秤量する。再び加熱、放冷、秤量の操作を繰り返し恒量（$W_0$ g）を求める。次に、適量の試料（通常２～３ g）を素早く精密に量り、平らに広げ、ふたをし秤量（$W_1$ g）する。定温乾燥器の中にふたをずらして入れる。定温乾燥器が所定の温度に達してから、定められた時間乾燥後、乾燥器中で素早く容器にふたをし、デシケーターに移し放冷する。室温に達したら直ちに秤量する（$W_2$ g）。一般には、恒量が得られるまでこの操作を繰り返し行う[注2)]。

④　計算

$$\text{試料中の水分含量 (g/100 g)} = \frac{W_1 - W_2}{W_1 - W_0} \times 100$$

[注]

１）　60～150 ℃の温度範囲において所定の温度の±２ ℃に調節可能なもので、器内の温度分布の均一なものが望ましく、強制循環通風式が一般的に用いられる。

２）　室温に達しないうちに秤量を行うと、空気の対流のため、実際の質量よりも軽く量られる。前後２回の質量差が 0.5 mg 以下となったら恒量とみなす。試料によっては熱分解のために、秤量のたび、数 mg 以上質量減をきたす場合があるので、水分（%）として 0.1 %以内の減量になったときを恒量とみなすこともある。

表１　加熱乾燥法による水分定量条件の例*

| 食品群 | 乾燥温度（℃） | 乾燥時間（時間） |
|---|---|---|
| 穀粒、乾めん、せんべい類 | 135 | 3 |
| 穀粉（小麦粉、そば粉等）、でんぷん類 | 135 | １－２ |
| めし、生めん、ゆでめん | 135 | 2 |
| パン類（菓子パン等異種材料を多く含むものを除く） | 135 | 1 |
| いも類 | 100 | 5 |
| 切干しいも、乾燥マッシュポテト | 105 | 3 |
| 大豆及び油の多い豆類（全粒） | 130 | 3 |
| その他の豆類 | 135 | 3 |
| きな粉、脱脂大豆、凍豆腐 | 130 | 1 |
| 煮豆 | V100** | 5 |
| 油あげ、豆腐、納豆 | 100 | 5 |
| みそ | V70 | 5 |
| 精製糖 | 105 | 3 |
| 液状糖、転化糖 | V100 | ２－３ |
| 糖みつ | V90 | 3 |
| 油脂 | 105 | 1 |
| 種実（乾燥品、ロースト品） | 130 | 1 |
| くり、ぎんなん | 130 | 2 |
| 魚介類及びその加工品 | 105 | 5 |
| 獣、鳥、鯨肉及びその加工品 | 135 | 2 |
| 卵 | V100 | 5 |
| 液状乳、クリーム、アイスクリーム | 98－100 | 3 |
| 発酵乳、乳酸菌飲料 | V100 | 4 |
| 粉乳、練乳 | 98－100 | ３－４ |
| チーズ | 105 | 5 |
| 野菜、果実及びその加工品 | V70 | 5 |
| きのこ、海藻 | 105 | 5 |
| 甘酒、酒粕 | V70 | 5 |
| 茶 | 98－100 | 5 |
| コーヒー豆、ココア | 105 | 5 |

| | | |
|---|---|---|
| しょうゆ、ソース、乾燥スープ等調味料 | V70 | 5 |
| 生・半生菓子 | 105 | 5 |
| 洋菓子 | V70 | 5 |

*　：全ての食品を本表の食品群に当てはめることはできない。一般的には、原材料等を考慮し最適な条件を設定する必要がある。特に、加熱乾燥後の試料の色が変わったり、焦げ等が発生している場合は、加熱温度を下げる又は減圧加熱乾燥を採用する等、乾燥条件の検討が必要である。

**：V は減圧加熱乾燥（Vacuum）を示す。

（５）　プラスチックフィルム法[注1)]

①　適用される食品

粘質状、ペースト状等の食品に適用する。

②　装置及び器具

・電気定温乾燥器[注2)]（又は真空乾燥器）

・ポリエチレンフィルム製袋：硬質ポリエチレンフィルム製で、幅５～7.5 cm、長さ 12～14 cm、厚さ 0.04～0.06 mm くらいの低圧～中圧重合のもの[注3)]。

・デシケーター：乾燥剤を入れておく。

③　測定

袋の質量を精密に量り（$W_0$ g）、これに適量の試料[注4)]を採取後、袋の口を三つ折りにして、秤量（$W_1$ g）する。丸い棒をローラーにして、袋の折りしろを残し、外側から試料を圧延し、試料を袋の内面に薄く伸ばす。袋の口を開き袋をふくらませ、乾燥中閉じないようにする。所定の温度に調節された電気定温乾燥器又は真空乾燥器に入れ、所定の時間加熱乾燥する。次いで、フィルム袋の口を三つ折りにして閉じ、クリップで止めてデシケーター中で放冷する。室温に達したらクリップをはずし、秤量（$W_2$ g）する。通常は、一度で恒量に達するが、必要ならば袋の口を開き、再び所定の時間乾燥を行い放冷、秤量を繰り返す。

④　計算

$$\text{試料中の水分含量 (g/100 g)} = \frac{W_1 - W_2}{W_1 - W_0} \times 100$$

[注]

１）　フィルム袋のみで乾燥する直接フィルム法と、乾燥助剤としてけいそう土を添加混合してフィルム袋で乾燥するけいそう土添加フィルム法がある。乾燥は常圧加熱及び減圧加熱のいずれも適用できるが、ポリエチレンフィルムの耐熱限度から加熱温度は 105 ℃以下に限定される。105 ℃以上の加熱乾燥が必要で、かつ粘質状の食品の水分測定にはアルミニウムはく製袋を用いて測定する方法もある。

２）　60～150 ℃の温度範囲において所定の温度の±２ ℃に調節可能なもので、器内の温度分布の均一なものが望ましく、強制循環通風式が一般

的に用いられる。

3）　市販のハイゼックス（低圧法、三井東圧化学）、ショウレックス（中圧法、昭和油化）等は吸湿はごくわずかであるため、食品の水分測定には恒量を出す必要がなく、使用時に質量を量って用いる。ただし、プラスチックは静電気を帯びやすく、帯電すると秤量誤差が大きくなるので、不必要に擦ったりすることは避けなければならない。

4）　乾物量として１～2.5 g、袋の内面に薄く伸びる程度。

## 6　糖質

糖質は、当該食品の質量から、たんぱく質[注1)]、脂質、食物繊維[注2)]、灰分[注3)]及び水分量を除いて算出する[注4)][注5)]。

ア　たんぱく質、脂質、食物繊維

イ　灰分及び水分の分析方法等は、それぞれ１、２、８並びに５ア及びイによる。

[注]

1）　たんぱく質以外の窒素成分を豊富に含む食品（例えば、白子のように核酸を豊富に含む食品、大豆レシチン含有食品のように含窒素脂質であるレシチンを豊富に含む食品）にあっては、窒素定量換算法を適用して得られたたんぱく質量は実際量より過大である点に留意すべきである。

2）　食物繊維の分析法に用いるプロスキー法では、処理残渣中の灰分を補正することになっている。ところが、試料中にカルシウムが含まれると、これがプロスキー法で用いられるリン酸緩衝液と反応してリン酸カルシウムの沈殿を形成し、しかもリン酸カルシウムは結晶水を含むので灰分として 100 %回収できない。

　このため、「カルシウム含有食品」のようにカルシウムを豊富に含む食品にあっては、リン酸緩衝液を用いて得られた食物繊維量は実際量より過大である点に留意すべきである。

3）　大豆レシチン含有食品等含リン脂質であるレシチンを豊富に含む食品にあっては、リンが脂質と灰分の両方に重複して測り込まれる点に留意すべきである。

4）　抹茶にはタンニンとカフェインが 100 g 当たりでそれぞれ約 10 g と約３g 含まれている。また、ココアにはテオブロミンが 100 g 当たりで２g 前後含まれている。また、水溶性ビタミンも糖質として算出される。これらの成分はエネルギーとして利用されないため、糖質として算出され、その寄与が無視できない場合、これらの成分を別途に測定し、差し引いたものを糖質とすることもある。なお、タンニン、カフェイン、テオブロミン及びポリフェノールの分析は最新版の「日本食品標準成分表分析マニュアル」に記載された方法に準拠する。

5）　差引きの結果、数値が負の値となる場合は、糖質含量を０として差

し支えない。

## 7　糖類

単糖類又は二糖類であって、糖アルコールでないものを糖類とする。

（1）　ガスクロマトグラフ法[注1)]

1）　単糖類、二糖類及び糖アルコール類

①　装置及び器具

・ガスクロマトグラフ（GC）：水素炎イオン化検出器（FID）付き

・ロータリーエバポレーター

・充填カラム：ガスクロマトグラフィー用けいそう土を担体とし、50 %トリフルオロプロピル-メチルシリコンを液相としたもの又は同等品。

②　試薬

・標準品：水分を測定し[注2)]、無水物に換算する。

・エタノール、石油エーテル、水酸化ナトリウム：特級

・50 v/v%エタノール：99.5 v/v%エタノール - 水（1 : 1）

・10 w/v%水酸化ナトリウム溶液

・ピリジン：特級試薬に水酸化カリウム（粒状、特級）を加え、よく振り混ぜて脱水する。

・トリメチルクロロシラン（TMCS）：GC 用トリメチルシリル化試薬

・ヘキサメチルジシラザン（HMDS）：GC 用トリメチルシリル化試薬

・ピレン：内標準物質

③　試料の調製

固体試料はコーヒーミル等で粉砕する。

④　試験溶液の調製

1）　基本操作

50 mL 容ビーカーに試料の適当量（0.5～５g）を精密に量り（W g）、約 30 mL の水を加え、液性が酸性の場合には 10 w/v%水酸化ナトリウム溶液で中和する[注3)]。30 分間超音波抽出した後、水で全量を 50 mL 容全量フラスコに移して定容する（V mL）。不溶物がある場合はろ紙[注4)]でろ過し、ろ液をメンブランフィルター（0.45 μm）でろ過して試験溶液とする。不溶物の量が多い場合は、定容する前にろ紙でろ過し、ビーカー及びろ紙を水で洗浄してからろ液を集めて定容する。試験溶液は目的成分の濃度によって適宜希釈又は濃縮して（希釈倍数：D）GC 用試験溶液とする。

2）　たんぱく質又は多糖類を多く含む食品の場合

水の代わりに 50 v/v%エタノールを用いて、１）と同様の操作を行う。

3）　塩類を多く含む食品の場合

１）又は２）により調製した試験溶液（水溶液にしたもの）５～10 mL を採取して電気透析装置を用いて脱塩し[注5)]、GC 用試験溶液とする。

４）　脂質を多く含む食品の場合

50 mL 容の遠心管に試料の適当量（0.5～５g）を精密に量る（W g）。これに石油エーテル 40 mL を加えて、時々かくはんしながら 15 分間放置した後、遠心分離（2,000 回転/分、10 分間）して上澄み液を傾斜法により除去する。この脱脂操作を再度繰り返した後、窒素気流中又は 40 ℃の水浴中で残存する石油エーテル分を完全に蒸散させる。得られた残留物について、１）又は２）と同様の操作を行う。

⑤　標準溶液の調製

標準品 100 mg を約 80 mL の水に溶解した後、変旋光（α←→β）を平衡に達せしめるため約 80 ℃の水浴中で 1 時間加熱する。冷後、水を加えて正確に 100 mL（濃度：１mg/mL）とする。

⑥　トリメチルシリル化

試験溶液の適量（糖量として約 10 mg）を正確に量り、ロータリーエバポレーターを用いて水分を留去し、乾固させる。ピレンのピリジン溶液（濃度：0.2 mg/mL）２ mL を加えて溶かした後、TMCS0.1 mL、HMDS 0.2 mL を加えて、室温で 20～60 分間反応させる[注6)]。

⑦　測定

反応液の 0.5～１μL を GC に注入する。

＜ガスクロマトグラフ操作条件例[注7)]＞

カラム：３%Silicone DC QF-１、Chromosorb W（AW、DMCS）60～80 メッシュ、３mm×２m、ガラス製

カラム温度：120～240 ℃（昇温）、６℃/分

注入口温度：250 ℃

キャリヤーガス：窒素又はヘリウム 40～60 mL/分

⑧　検量線の作成

標準溶液の 0.5、１、２、３、５mL をそれぞれ正確に量り、⑥～⑦の操作を試験溶液の場合と同時に行って検量線を作成する。

⑨　計算

$$\text{試料中の各糖類含量 (g/100 g)} = \frac{C \times V \times D}{W} \times \frac{100}{1{,}000}$$

C：検量線より求めた各糖類の濃度（mg/mL）

V：定容量（mL）

D：希釈倍数

W：試料採取量（g）

[注]

１）　糖類は一般に分子間の力が強いため揮発性が弱く、しかも熱にも不安定なため、直接 GC で定量することができない。そのために各種の揮発性誘導体に転換して、GC 分析に供する。

糖類の GC 用誘導体としてはトリメチルシリル（TMS）誘導体、トリ

フルオロアセチル（TFA）誘導体、アセチル（Ac）誘導体、メチル（Me）誘導体、また糖をオキシムにしてから誘導体とする方法等がある。現在、糖の揮発性誘導体としてはTMS誘導体が一般的である。

２）　通常カールフィッシャー法により測定する。標準品の量が少量の場合は、減圧加熱乾燥法（例えば60 ℃、５時間）で乾燥したものを用いる。

３）　酸性のまま抽出すると糖が一部分解してしまうおそれがあるため、あらかじめpH5.0～7.0に調整する。

４）　JIS　５種B又は同等品のろ紙を用いる。

５）　GC用試験溶液中にナトリウムイオン等が多量に存在すると、妨害ピークを与えたり、カラムの劣化原因にもなるので、脱塩処理を行ったほうがよい。脱塩の方法は、電気透析装置のほか、イオン交換樹脂によってもよい。

６）　糖がピリジンに溶け難い場合等は、加温しながら反応させる。反応液は塩化アンモニウムの析出によって白濁するが、上澄み液をそのままGCに注入する。

７）　TMS誘導体を用いて、食品中の糖類を定量するのに適しているとされている充てん剤（液相）には、Silicone SE-30、Silicone OV-１、Silicone OV-101、Silicone SE-52、Silicone SE-54、Silicone OV-17、Silicone DC QF-１、Silicone XE-60等がある。

（２）　高速液体クロマトグラフ法

１）　単糖類、二糖類及びオリゴ糖類

①　装置及び器具

・高速液体クロマトグラフ（HPLC）：屈折率検出器付き[注1)]

・カラム[注2)]：アミノプロピル基を結合させたシリカゲルを充てんしたカラム

②　試薬

・標準品：水分を測定し[注3)]無水物に換算する。

・アセトニトリル：HPLC用又は残留農薬用

・エタノール、石油エーテル、水酸化ナトリウム：特級

・50 v/v%エタノール：99.5 v/v%エタノール-水（１:１）

・10 w/v%水酸化ナトリウム溶液

③　試料の調製

固体試料はコーヒーミル等で粉砕する。

④　試験溶液の調製

１）　基本操作

50 mL容ビーカーに試料の適当量（0.5～５g）を精密に量り（W g）、約30 mLの水を加え、液性が酸性の場合には10 w/v%水酸化ナトリウム溶液

で中和する[注4)]。30 分間超音波抽出した後、水で全量を 50 mL 容全量フラスコに移して定容する（V mL）。不溶物がある場合はろ紙[注5)]でろ過し、ろ液をメンブランフィルター（0.45 μm）でろ過して試験溶液とする。不溶物の量が多い場合は、定容する前にろ紙でろ過し、ビーカー及びろ紙を水で洗浄してからろ液を集めて定容する。試験溶液は目的成分の濃度によって適宜希釈又は濃縮して HPLC 用試験溶液とする。

２）　たんぱく質又は多糖類を多く含む食品の場合

水の代わりに 50 v/v%エタノールを用いて１）と同様の操作を行う。

３）　塩類を多く含む食品の場合

１）又は２）により調製した試験溶液（水溶液にしたもの）５～10 mL を採取して電気透析装置を用いて脱塩し[注6)]、HPLC 用試験溶液とする。

４）　脂質を多く含む食品の場合

50 mL 容の遠心管に試料の適当量（0.5～５g）を精密に量る（W g）。これに石油エーテル 40 mL を加えて、時々かくはんしながら 15 分間放置した後、遠心分離（2,000 回転/分、10 分間）して上澄み液を傾斜法により除去する。この脱脂操作を再度繰り返した後、窒素気流中あるいは 40 ℃の水浴中で残存する石油エーテル分を完全に蒸散させる。得られた残留物について、１）又は２）と同様の操作を行う。

⑤　標準溶液の調製[注7)]

１）　HPLC 用試験溶液の溶媒が水の場合

標準品各 100 mg を精密に量り、水に溶解して 25 mL に定容する。この液から２、５及び 10 mL を採取して、それぞれ水で 20 mL に定容する[注8)]。

２）　HPLC 用試験溶液の溶媒が 50 v/v%エタノールの場合

標準品各 100 mg を精密に量り、50 v/v%エタノールに溶解して 25 mL に定容する。この液から２、５及び 10 mL を採取して、それぞれ 50 v/v%エタノールで 20 mL に定容する[注8)]。

⑥　測定

HPLC 試験溶液の 20 μL を HPLC に注入し、各糖のピーク高さ[注9)]を測定する。同様に各標準溶液 20 μL を HPLC に注入して各糖のピーク高さを測定し、検量線を作成する。

＜高速液体クロマトグラフ操作条件例＞

１）　単糖類及び二糖類

カラム：Wakosil 5$NH_2$（和光純薬工業）又は相当品[注10)]、内径 4.6 mm、長さ 250 mm、ステンレス管

移動相：アセトニトリル - 水（75:25）[注11)]

検出器：屈折率検出器

流速：1.0 mL/分

温度：室温

２）　オリゴ糖類

カラム：Wakosil 5$NH_2$（和光純薬工業）又は相当品[注10)]、内径 4.6 mm、長さ 250 mm、ステンレス管

移動相：アセトニトリル - 水（70:30）[注11)]

検出器：屈折率検出器

流速：1.0 mL/分

温度：室温

⑦　計算

$$試料中の各糖含量\ (g/100\ g) = \frac{C \times V \times D}{W} \times \frac{100}{1{,}000}$$

C：検量線より求めた各糖類の濃度（mg/mL）

V：定容量（mL）

D：希釈倍数

W：試料採取量（g）

[注]

１）　糖の検出には、屈折率検出器のほかに蛍光検出器（蛍光誘導体化が必要）又はパルス電気化学検出器等も利用できる。

２）　測定する糖の種類や試料により種々のカラムが利用可能であるが、ここでは汎用性の高い代表的なもののみを示す。

３）　通常カールフィッシャー法により測定する。標準品の量が少量の場合は、減圧加熱乾燥法（例えば 60℃、５時間）で乾燥したものを用いる。

４）　酸性のまま抽出すると糖が一部分解してしまうおそれがあるため、あらかじめ pH5.0～7.0 に調整する。

５）　JIS　５種 B 又は同等品のろ紙を用いる。

６）　HPLC 用試験溶液中にナトリウムイオン等が多量に存在すると、妨害ピークを与えたり、カラムの劣化原因にもなるので、脱塩処理を行ったほうがよい。脱塩の方法は、電気透析装置のほか、イオン交換樹脂によってもよい。

７）　溶媒の種類はピーク高さに影響するので、HPLC 用試験溶液と標準溶液の溶媒を統一する必要がある。試験溶液にエタノール等揮発成分を含む場合、試験溶液を減圧乾固した後、水に再溶解することで、水で調製した標準溶液を使用することができる。

８）　標準溶液の濃度は、使用する検出器の感度を考慮して設定する。

９）　完全分離しないようなきょう雑ピークが認められる場合、ピーク面積測定では誤差が大きくなるのでピーク高さ測定を採用する。なお、試験溶液を適当な酵素（目的とする糖ときょう雑する糖の組み合わせによりアミログルコシダーゼ、β-フラクトシダーゼ、β-ガラクトシダーゼ等を使い分ける。）で処理することにより、きょう雑ピークを除去できることがある。

10）　Shodex Asahipak $NH_2$P-50（昭和電工）等のアミノポリマ系カラムも

使用可能。

11）　適切な移動相の条件を調整すること。アミノシリカ系カラムは使用時間とともに徐々に溶出時間が短くなるので、溶出時間をほぼ一定に保つように混合比率を調整する。なお、アセトニトリルの割合を増やすと溶出は遅くなる。

２）　糖アルコール類

①　装置及び器具

・高速液体クロマトグラフ（HPLC）：屈折率検出器付き[注1)]

・カラム[注2)]：アミノプロピル基を結合させたシリカゲルを充てんしたカラム又はスルホン化ポリスチレンゲル（鉛型又はカルシウム型）を充てんしたカラム

②　試薬

・標準品：水分を測定し[注3)]無水物に換算する。

・アセトニトリル：HPLC 用又は残留農薬用

・エタノール、石油エーテル、水酸化ナトリウム：特級

・50 v/v%エタノール：99.5 v/v%エタノール-水（１:１）

・10 w/v%水酸化ナトリウム溶液

③　試料の調製

固体試料はコーヒーミル等で粉砕する。

④　試験溶液の調製

１）　基本操作

50 mL 容ビーカーに試料の適当量（0.5～５g）を精密に量り、約 30 mL の水を加え、液性が酸性の場合には 10 w/v%水酸化ナトリウム溶液で中和する。30 分間超音波抽出した後、水で全量を 50 mL 容全量フラスコに移して定容する。不溶物がある場合はろ紙[注4)]でろ過し、ろ液をメンブランフィルター（0.45 μm）でろ過して試験溶液とする。不溶物の量が多い場合は、定容する前にろ紙でろ過し、ビーカー及びろ紙を水で洗浄してからろ液を集めて定容する。試験溶液は目的成分の濃度によって適宜希釈又は濃縮して HPLC 用試験溶液とする。

２）　たんぱく質又は多糖類を多く含む食品の場合

水の代わりに 50 v/v%エタノールを用いて１）と同様の操作を行う。ただし、配位子交換系カラムを使用する場合は、試験溶液の一定量を採取して一旦ロータリーエバポレーターで減圧乾固した後、残留物を一定量の水に溶かし、メンブランフィルター（0.45 μm）でろ過した液を HPLC 用試験溶液とする[注5)]。

３）　塩類を多く含む食品の場合

１）又は２）により調製した試験溶液（水溶液にしたもの）５～10 mL を採取して電気透析装置を用いて脱塩し[注6)]、HPLC 用試験溶液とする。

４）　脂質を多く含む食品の場合

50 mL 容遠心管に試料の適当量（0.5～５g）を精密に量る。これに石油エーテル 40 mL を加えて、時々かくはんしながら 15 分間放置した後、遠心分離（2,000 回転/分、10 分間）して上澄み液を傾斜法により除去する。この脱脂操作を再度繰り返した後、窒素気流中あるいは 40 ℃の水浴中で残存する石油エーテル分を完全に蒸散させる。得られた残留物について、１）又は２）と同様の操作を行う。

⑤　標準溶液の調製[注7)]

１）　HPLC 用試験溶液の溶媒が水の場合

糖アルコール標準品各 100 mg を精密に量り、水に溶解して 25 mL に定容する。この液から２、５及び 10 mL を採取して、それぞれ水で 20 mL に定容する[注8)]。

２）　HPLC 用試験溶液の溶媒が 50 v/v%エタノールの場合

糖アルコール標準品各 100 mg を精密に量り、50 v/v%エタノールに溶解して 25 mL に定容する。この液から２、５及び 10 mL を採取して、それぞれ 50 v/v%エタノールで 20 mL に定容する[注8)]。

⑥　測定

HPLC 用試験溶液の一定量を HPLC に注入し、各糖アルコールのピーク高さ[注9)]を測定する。

同様に各標準溶液の一定量を HPLC に注入して各糖アルコールのピーク高さを測定し、検量線を作成する。

＜高速液体クロマトグラフ操作条件例＞

１）　カラム：Wakosil 5$NH_2$（和光純薬工業）又は相当品[注10)]、内径 4.6 mm、長さ 250 mm、ステンレス管

移動相：アセトニトリル - 水（75:25）[注11)]

検出器：屈折率検出器

流速：1.0 mL/分

温度：室温

注入量：20 μL

２）　カラム：Aminex HPX-87P、Aminex HPX-87C（Bio-Rad）又は相当品[注12)]、内径 7.8～8.0 mm、長さ 300 mm、ステンレス管

移動相：水

検出器：屈折率検出器

流速：0.6 mL/分

温度：カラム 85 ℃

注入量：５μL

⑦　計算

$$\text{試料中の各糖アルコール含量 (g/100 g)} = \frac{C \times V \times D}{W} \times \frac{100}{1{,}000}$$

C：検量線より求めた各糖アルコール濃度（mg/mL）
V：定容量（mL）
D：希釈率
W：試料採取量（g）

[注]

1） 糖アルコールの検出には、屈折率検出器のほかにパルス電気化学検出器等も利用できる。

2） 測定する糖アルコールの種類や試料により種々のカラムが利用可能であるが、ここでは汎用性の高い代表的なもののみを示す。

3） 通常カールフィッシャー法により測定する。標準品の量が少ない場合は、減圧加熱乾燥法（例えば 60 ℃、５時間）で乾燥したものを用いる。

4） JIS ５種 B 又は同等品のろ紙を用いる。

5） 配位子交換系カラムを使用する場合には移動相として水を流すため、HPLC 用試験溶液の溶媒を水に置換しておく。

6） HPLC 用試験溶液中にナトリウムイオン等が多量に存在すると、妨害ピークを与えたり、カラムの劣化原因にもなるので、脱塩処理を行ったほうがよい。脱塩の方法は、電気透析装置のほか、イオン交換樹脂によってもよい。

7） 溶媒の種類はピークの高さに影響するので、HPLC 用試験溶液と標準溶液の溶媒を統一する必要がある。試験溶液にエタノール等揮発成分を含む場合、試験溶液を減圧乾固した後、水に再溶解することで、水で調製した標準溶液を使用することができる。

8） 標準溶液の濃度は、使用する検出器の感度を考慮して設定する。

9） 完全分離しないようなきょう雑ピークが認められる場合、ピーク面積測定では誤差が大きくなるのでピーク高さ測定を採用する。

10） Shodex Asahipak $NH_2$P-50（昭和電工）等のアミノポリマ系カラムも使用可能。

11） 適切な移動相の条件を調整すること。アミノシリカ系カラムは使用時間とともに徐々に溶出時間が短くなるので、溶出時間をほぼ一定に保つように混合比率を調整する。なお、アセトニトリルの割合を増やすと溶出は遅くなる。

12） 強陽イオン交換樹脂（スルホン化ポリスチレンゲル）を充てんしたカラムで、対イオンが鉛又はカルシウム型になっているもの。糖及び糖アルコールの水酸基が、鉛又はカルシウムイオンに配位する強さの差により分離される。

## ８ 食物繊維

基本的にはプロスキー法（Prosky 法、酵素-重量法）によって定量されるもの、す

なわち熱安定 α-アミラーゼ、プロテアーゼ及びアミログルコシダーゼによる一連の処理によって分解されない多糖類及びリグニンを食物繊維とする。

また、食品の原材料として用いられる水溶性食物繊維の中には、一連の酵素処理後、約 80 v/v%のエタノール中では沈殿を生成しないため本法では定量できないものがあるが、それらについては示差屈折率検出器付き高速液体クロマトグラフ法で行う。

（1） プロスキー法（酵素-重量法）[注1)]

① 装置及び器具

・凍結乾燥器
・乾燥器
・減圧乾燥器
・粉砕器
・ふるい：10 メッシュ
・るつぼ形ガラスろ過器：パイレックス製の耐熱性るつぼ形ガラスろ過器 G-２[注2)] をよく洗浄し、525±５℃で加熱したものを用いる。けいそう土（セライト）約 0.5 g [注3)] を入れ、水 20 mL で３回以上、さらに 78 v/v%エタノール 20 mL で３回以上洗浄して風乾した後、130±５℃で１時間加熱して恒量を 0.1 mg まで測定する。使用前までデシケーター中で保存する。
・ろ過装置：るつぼ形ガラスろ過器が装着できるもの。

② 試薬

・0.08 mol/L リン酸緩衝液[注4)]：リン酸水素二ナトリウム（特級）1.400 g（２水塩の場合は 1.753 g，12 水塩の場合は 3.53 g）と、リン酸二水素ナトリウム１水塩（特級）9.68 g（２水塩の場合は 10.94 g）を水に溶かし、pH を 6.0 に調製して１L とする。
・熱安定 α-アミラーゼ溶液：ターマミル 120L [注5)] を用いる。冷蔵する。
・プロテアーゼ溶液：プロセアーゼ[注6)] を 50 mg/mL となるように、0.08 mol/L リン酸緩衝液に溶解する。用時調製する。
・アミログルコシダーゼ溶液：アミログルコシダーゼ[注7)] を用いる。冷蔵する。
・ろ過助剤：酸洗浄されたもの（セライト No. 545 [注8)] 等）を、525±５ ℃で１時間以上加熱して用いる。粒度は 30～60 メッシュがよいが、細かい部分はるつぼ形ガラスろ過器とともに、洗浄することによって除かれる。
・エタノール：95 v/v%、特級
・その他の試薬は、特に指定のない限り特級を用いる。

③ 試料の調製

穀類、豆類、種実類等、水分の少ない食品では、そのまま粉砕器で粉末とする。果物や糖分の多い加工食品等、乾燥しにくい食品ではホモジナイザーで処理してそのまま試験操作に移る。野菜、きのこ類等水分が多く、そのま

までは均一化が難しい食品では、直接又はホモジナイザーで処理した後、凍結乾燥するか、70℃で一夜乾燥して粉末とする。いずれの場合も、本法では試料の粒度が定量値に影響するので、粒度は２mm（10 メッシュ）以下になるようにする。

固体試料でおよそ 10 %以上の脂質を含む場合は、脱脂を次のような操作によって行う。粉末試料の５g を 200 mL 容遠心管に精密に量り、１g につき 25 mL の石油エーテルを加え、時々かくはんしながら 15 分間放置した後、遠心分離し、上澄み液をガラスろ過器（G-３）に流し込む。さらに、同様の操作を２回繰り返し、最後は全量をガラスろ過器に流し込み、風乾後、秤量し粉末とする。

乾燥及び脱脂による質量の変化を記録し、それぞれ生試料に対しての減量割合を求める。脂質及び水分を多く含む試料では、あらかじめ脱脂試料を調製するのではなく、測定操作の中にジエチルエーテルによる脱脂処理を組み込んでもよい。

④　測定

１）　熱安定 α-アミラーゼによる消化

試料１～10 g を 0.0001 g まで精密に２つ量り（$S_P$、$S_A$ mg）[注9)]、それぞれをトールビーカーに入れ、一方（$S_P$）をたんぱく質測定用、他方（$S_A$）を灰分測定用とする。それぞれのビーカーに 0.08 mol/L リン酸緩衝液 50 mL を加え[注10)]、pH が 6.0±0.5 であることを確認する。これに熱安定 α-アミラーゼ溶液 0.1 mL を加え、アルミニウムはくで覆い、沸騰水浴中に入れ、５分ごとにかくはんしながら 30 分間放置する。

沸騰水浴は、ビーカーを入れることによって温度が低下しないように、十分な大きさを持つものが望ましい。小さな水浴を用いる場合は、水浴が再び沸騰し始めてから 30 分間放置する。

２）　プロテアーゼによる消化

ビーカーを冷却後、0.275 mol/L 水酸化ナトリウム溶液約 10 mL を加えて、pH 7.5±0.1 に調整する。プロテアーゼ溶液 0.1 mL を加え、ビーカーを再びアルミニウムはくで覆い、60±２ ℃の水浴中で振とうしながら 30 分間反応させる。

３）　アミログルコシダーゼによる消化

ビーカーを冷却後、0.325 mol/L 塩酸約 10 mL を加え、pH 4.3±0.3 に調製する。アミログルコシダーゼ溶液 0.1 mL を加え[注11)]、アルミニウムはくで覆い、60±２℃水浴中で振とうしながら 30 分間反応させる。

４）　沈殿の生成

室温において酵素反応液の４倍量に相当するエタノールを、60±２℃に加温してから酵素反応液に加え、室温に正確に 60 分間放置して、食物繊維を沈殿させる。放置時間が長くなると、無機質の沈殿が生成して、ろ過に時間が掛かり、誤差の原因となる。

5）　ろ過

78 v/v%エタノールによって、るつぼ形ガラスろ過器のけいそう土を底に均一にしておく。吸引しながら食物繊維を含む酵素反応液をろ過器に流し込む。ビーカー及びろ過器を 78 v/v%エタノール 20 mL で３回、エタノール 10 mL で２回以上、アセトン 10 mL で２回以上[注12)] 順次洗浄する。

6）　乾燥・秤量

残留物を含むろ過器を一夜 105±５℃で乾燥し、デシケーター中で冷却後、0.1 mg まで秤量する。それぞれの質量を $R_p$ mg 及び $R_A$ mg とする。

7）　残留物中のたんぱく質の定量

たんぱく質測定用の残留物は、けいそう土とともにかき取り、窒素換算定量法によって残留物中の窒素含量を定量する。窒素系数 6.25 を乗じてタンパク質含量（P mg）を求める。

8）　残留物中の灰分の定量

灰分測定用の残留物は、525±５ ℃で５時間灰化する。デシケーター中で冷却後、0.1 mg まで秤量し、残留物の灰分含量（A mg）を求める。

9）　空試験

空試験は、試料を含まずに同様に操作し、それぞれ乾燥・秤量後の残留物を $R_{PB}$ mg、$R_{AB}$ mg、残留物中のたんぱく質含量（$P_B$ mg）及び灰分含量（$A_B$ mg）を求める[注13)]

⑤　計算

$$\text{ブランク (B mg)} = \frac{(R_{PB} + R_{AB}) - \left(\frac{P_B}{R_{PB}} + \frac{A_B}{R_{AB}}\right)(R_{PB} + R_{AB})}{2}$$

乾燥・脱脂試料中の食物繊維含量 (D g/100 g)

$$= \frac{(R_P + R_A) - \left(\frac{P}{R_P} + \frac{A}{R_A}\right)(R_P + R_A) - 2B}{S_p + S_A} \times 100$$

生試料中の食物繊維含量 (TDF g/100 g)

$$= D\left(1 - \frac{W + F}{100}\right)$$

W：乾燥減量（%）

F：脱脂減量（%）

[注]

1）　食物繊維の定量法としては、ここに採用した酵素-重量法が簡便で、信頼性の高い方法である。

本法は、Asp ら、Prosky らによって提案され、AOAC 法として採用されて広く用いられるようになった。我が国でも衛生試験法・注解等に採用された。なお、動物性食品やきのこ類に含まれるキチンやキトサンは、食物繊維と考えられるが、窒素を含むため、本法では正確に定量されな

い。

「キトサン加工食品」のようにキトサンを豊富に含む食品では、この点に留意する必要がある。しかし、食物繊維の主たる給源となる食品は植物性食品であり、これらの食品の多くは、本法の適用にはほとんど問題はない。

また、食品の原材料として用いられる水溶性食物繊維の中には、一連の酵素処理後、約 80 v/v%のエタノール中では沈殿を生成しないための本法では正しく定量できないものがある。それらについては示差屈折率検出器付き高速液体クロマトグラフ法を適用する。

２）　フィルターの直径約４cm のもの（２Ｇ２）がよい。

３）　るつぼ形ガラスろ過器として２Ｇ２を使用する場合には、約１g 程度のけいそう土が必要。

４）　カルシウムを豊富に含む食品の場合、リン酸緩衝液を用いるとリン酸カルシウムの沈殿が形成され、これが結晶水を含むと残渣の灰分を正しく補正できないために食物繊維量を過大に評価してしまうことがある。したがって、「カルシウム含有食品」のようにカルシウムを豊富に含む食品の場合には、リン酸緩衝液に代えて、MES-TRIS 緩衝液（MES：2-（N-Morpholino）ethanesulfonic acid、TRIS：Tris（hydroxymethyl）aminomethane）の使用が望ましい。なお、使用する熱安定 α-アミラーゼとプロテアーゼの種類及び反応 pH がリン酸緩衝液の場合と微妙に異なるので、詳細について AOAC Official Methods of Analysis の 32・１・17, AOAC Official Methods 991・43 を参照されたい。

５）　Novozymes　製[注 14)] 等[注 15)]

６）　E-BSPRT（Megazyme 製）[注 14)] 等[注 15)]

７）　E-AMGDF（Megazyme 製）[注 14)] 等[注 15)]

８）　Fisher Scientific Co.製等

９）　固形分として約１g 相当量を採取することを目安とするが、粘性が高く、ろ過操作が困難な試料の場合には、採取量を 0.1～0.5 g に下げた方がよい。$S_P$ と $S_A$ の差は 20 mg 以内でなければならない。

10）　試料採取量が多い場合は全量が約 50 mL になるように加える緩衝液の量を加減する。

11）　1998 年以降に市販されているもの（100 回分、10 mL の包装単位のもの）の添加量として示した。従来品（100 回分、30 mL の包装単位のもの）では、添加量を 0.3 mL にすること。

12）　脂質の多い試料等では、アセトンによる洗浄を 30 mL ずつで５回程度に増やした方がよい。

さらに、アセトンによる洗浄の後、ジエチルエーテル 10 mL で３回以上洗浄すれば、より効果的である。

13）　同一のロットの酵素に限り、10～20 回程度の繰返し測定値からブラ

ンク値を係数化してもよい。

14）　Megazyme 製のキット「K-TDFR」としても販売されている。

15）　酵素によっては、大麦及びえん麦由来の β-グルカンを分解するエンドセルラーゼ（β-グルカナーゼ）の混入が認められることが報告されている（参考文献３））。酵素が試料中の食物繊維の測定に適しているかどうかは参考文献３）に記載された方法により確認することができ、必要に応じ酵素条件を考慮すること。

[参考文献]


１）　Asp, N.G., et. al：J. Agric. Food Chem., 31, 476（1983）

２）　Prosky, L., et. al：J. Assoc. Off. Anal. Chem., 67, 1044（1984）, 68, 677（1985）, 69, 259（1986）

３）　AOAC International : “Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL, 19th Ed”, 45.4.07,（1995）

４）　日本薬学会編：“衛生試験法・注解", 295, 金原出版（1990）


（２）　高速液体クロマトグラフ法（酵素-HPLC 法）[注1)]

①　適用される食品

プロスキー法では分析が困難とされる低分子水溶性食物繊維を含む食品に適用される。

本法では、まず、プロスキー法で食物繊維を定量する。次にろ過工程で発生するろ液についてイオン交換樹脂によりたんぱく質、有機酸類、無機塩類を除去し高速液体クロマトグラフィーに供し、得られるクロマトグラム上で食物繊維画分（三糖類以上）と単糖類、二糖類画分とを分け、食物繊維画分とブドウ糖のピーク面積の比率を求める。同時に、内標準物質[注2)]としてでんぷんの分解等により生成するブドウ糖の質量を別途酵素法により求め、ピーク面積比率にブドウ糖質量を掛けることにより低分子水溶性食物繊維含量を求め、先にプロスキー法により求めた値と併せることにより総食物繊維を求める方法である。

②　装置及び器具

・ろ過装置：ガラスろ過器が装着でき、ろ液が回収しやすいもの。
・ロータリーエバポレーター
・メンブランフィルター（0.45μm）
・高速液体クロマトグラフ：脱気装置、屈折率検出器付き
・カラム：ゲルろ過系、又は配位子交換樹脂系[注3)]
・充填イオン交換樹脂カラム : OH 型及び H 型の２つの樹脂を１:１に混合したもの又は相当品[注4)]

③　試薬

・ピラノースオキシダーゼ[注5)]
・その他の試薬は、特に指定のない限り特級を用いる。

④　試料の調製

（1）プロスキー法（酵素-重量法）の、④測定５）ろ過の操作で得られたろ液について、95 v/v%エタノール洗浄までの全量を定量的に回収し、ロータリーエバポレーターで濃縮し、エタノール分を除去した後 100 mL 定容とし低分子水溶性食物繊維を含む酵素処理液とする。酵素処理液に不溶物が含まれる場合にはろ過する。

⑤　測定

1）　たんぱく質、有機酸、無機塩類の除去[注6)]（イオン交換樹脂による）

上記の酵素処理液 50 mL をイオン交換樹脂 50 mL を充填したカラム（ガラス管、20 mm×300 mm）に SV1.0（通液速度：50 mL 溶液/ 1 時間）で通液し、さらに蒸留水で押し出し、溶出液 200 mL とする。この溶液をロータリーエバポレーターを用いて濃縮し、水で適当な濃度（例えば、Brix 5 程度）に調整して孔径 0.45 μm のメンブランフィルターでろ過し、高速液体クロマトグラフィーに供する。

2）　高速液体クロマトグラフィー

1）で調製した試験溶液を次に示す高速液体クロマトグラフ操作条件で注入し、高速液体クロマトグラムを得る。内標準物質（ブドウ糖又は添加内標準物質）及び食物繊維画分[注7)]のピーク面積を求める。

＜高速液体クロマトグラフ操作条件例＞

カラム：TSKgel G2500PW$_{XL}$（東ソー）、内径 7.8 mm、長さ 300 mm を 2 本直列に接続

カラム温度：80 ℃

移動相：水

流速：0.5 mL/分

注入量：20 μL

3）　内標準物質

1）で得られる酵素処理液中のブドウ糖をピラノースオキシダーゼで測定し、その含量を求め、標準物質とする。酵素処理後に既知質量の内標準物質（種々選択できるが、例えばグリセリン）を添加し同様の操作を行い、ブドウ糖に代わる標準物質とすることができる。ただし、この場合、当該内標準物質の感度をブドウ糖の感度に対して補正する必要がある[注2)]。

⑥　計算

低分子水溶性食物繊維質量 (B mg)

$$= \frac{\text{食物繊維のピーク面積}}{\text{ブドウ糖のピーク面積}}$$

× 酵素処理溶液中のブドウ糖質量 (mg)

低分子水溶性食物繊維質量 (C mg)

$$= \frac{\text{食物繊維のピーク面積}}{\text{添加内標準物質のピーク面積}}$$

× 補正係数 × 内標準物質質量 (mg)

乾燥・脱脂試料中の低分子水溶性食物繊維含量 (D g/100g)

$$= \frac{\text{食物繊維質量 B or C (mg)}}{\text{試料採取量 (mg)}} \times 100$$

生試料中の低分子水溶性食物繊維含量 (E g/100 g)

$$= \mathrm{D}\left(1 - \frac{\text{乾燥減量\%} + \text{脱脂減量\%}}{100}\right)$$

生試料中の総食物繊維含量（g/100g）=プロスキー法で求めた食物繊維含量（TDF g/100 g）+低分子水溶性食物繊維含量（E g/100 g）

[注]

１）　本法は、国際的に受け入れられているプロスキー法を基本とし、高速液体クロマトグラム上で食物繊維画分を測定する方法であり、「ヒトの消化酵素により分解されない食品成分」としての基本概念を大きく異にするものではない。それ以上に、最近の参考文献３）によると次世代の定量方法として酵素-HPLC 法は期待されているものである。

　本法に記載される酵素処理を行った場合、消化性のでんぷん、水飴、デキストリンはほぼ完全にブドウ糖にまで加水分解される。また、還元水飴もブドウ糖及びマルチトールとなり、二糖類までを糖類、また糖アルコールとするならば、ほぼ、完全に食物繊維から除去できる。しかし、難消化性のオリゴ糖を併用した食品の場合、単一カラムでは測定できなくなるため、別法、又は、他の概念を入れる必要がある[注8)]。

２）　試料の種類又は使用する分離カラムの種類によっては、高速液体クロマトグラム上で共存成分のピークがブドウ糖のピークを妨害する可能性があるので、ブドウ糖に代えてグリセリン等を内標準物質として添加する方法も用いて良い。ただし、その場合、添加内標準物質は酵素処理液を定容する際に既知質量を添加するものとする。なお、ブドウ糖と添加内標準物質の感度（同質量当りのピーク面積）に差があるため、ブトウ糖の感度を基準として添加内標準物質のピーク面積を補正する必要がある。補正は、あらかじめ求めた補正係数（有効数字２桁）を乗ずることによるものとする。例えば、同質量のグリセリンとブドウ糖の同

一クロマトグラフ操作条件におけるピーク面積比は、用いる操作条件で多少異なるものの、およそ 0.82: 1 である。すなわち、補正係数として 0.82 に近い数値が得られることになる。補正係数は一度求めておけば、クロマトグラフ操作条件を変更しない限り同一の係数を用いて良い。グリセリン以外の物質を内標準とする場合についても同様である。

3） カラムは配位子交換系又はゲルろ過系のものを用いる。ただし、前者ではナトリウム型又はカルシウム型のもの（例えば、Ultron PS-80N、MCI-GEL CK08EC 等）が推奨できる。また、後者では 5,000 程度の排除限界分子量を持つもの（例えば、TSKgelG2500PW$_{XL}$、Shodex Asahipak GS220HQ 等）を２本直列に接続して用いることを推奨する。

4） アンバーライト IRA-67（OH 型）アンバーライト 200CT（H 型）：オルガノ（株）製等がある。なお、アンバーライト 200CT（H 型）は販売時 Na 型なので、使用時に希塩酸で H 型に変換し、十分水洗して使用すること。

5） ピラノースオキシダーゼ法によるブドウ糖測定キット（デタミナー GL-E：協和メディックス（株）製）が市販されている。

6） 明らかに低分子水溶性食物繊維だけを使用した食品（飲料等）についてはエタノール沈殿を行う前の酵素処理液についてイオン交換樹脂以降の操作をすることができる。

7） 原則として、三糖類のひとつであるマルトトリオースのピーク溶出位置を指標とし、これと同じかこれより前に溶出するものを食物繊維画分とする。

8） 消化性画分、難消化性オリゴ糖画分と食物繊維画分についての考え方：

二糖類ピーク中には、ショ糖、乳糖が含まれる可能性があるので、三糖類以上のピークを難消化性画分（難消化性オリゴ糖と食物繊維画分よりなる）とする。

この難消化性画分に難消化性オリゴ糖（ただし、「35 熱量」の項においてエネルギー換算係数の設定されているもの）が含まれており、その含量表示がなされている試料の場合、オリゴ糖分析カラム（例えば、アミノプロピルカラム：溶液：アセトニトリル-水）を用い、HPLC により三糖類以上の難消化性オリゴ糖を定量し、難消化性画分より差し引いたものを食物繊維量とする。なお、難消化性オリゴ糖の中には食物繊維の定量操作の過程で部分的に分解される可能性のあるものもあるので、この点は酵素処理液（ただし、酵素処理液自体は塩類等を含んでいるので、⑤１）の処理で得られる高速液体クロマトグラフィー用の液）で確認する必要がある。

[参考文献]

1） 日本農芸化学雑誌, 64, 3, 539（1990）

２）　J. Assoc. Off. Anal. Chem., 68, 677（1985）
３）　J. Assoc. Off. Anal. Chem., 78, 22（1995）
４）　特定保健用食品試験検査マニュアル　低分子アルギン酸の項

## 9　亜鉛

（１）　原子吸光光度法

①　装置及び器具

・原子吸光光度計
・電気炉：熱電対温度計付きのもので 500±10 ℃に設定できるものを用いる。
・ホットプレート
・水浴

②　試薬

・塩酸：原子吸光分析用
・塩酸（１＋１）：塩酸１容に対し水１容を加え混和する。
・１%塩酸：塩酸を水で希釈して用いる。
・亜鉛標準溶液：市販の原子吸光分析用標準溶液を１%塩酸で希釈して用いる。

③　試験溶液の調製

試料１～10 g をビーカーに精密に量り（W g）、電熱器上で予備灰化した後、500 ℃の電気炉中で灰化する。放冷後、灰に塩酸（１＋１）３mL を加え、水浴上で蒸発乾固する。さらに、１%塩酸 20 mL を加え、時計皿で覆い 30 分間ホットプレート上（150～200 ℃）で加温した後、ろ紙を用いて、全量フラスコ中にろ過する。水で洗い込む操作を繰り返し、ろ紙及びビーカーを数回洗浄する。残渣があれば、ろ紙とともに元のビーカーに入れ、ホットプレート上で乾燥させ、同様に灰化、塩酸乾固を行う。塩酸（１＋１）２ mL 及び少量の水を加えて加温溶解した後、先の全量フラスコにろ過する。ろ液及び洗液を合わせ、水で定容（V mL）し、試験溶液とする。

④　測定

原子吸光光度計を用いて、試験溶液の吸光度を測定し、あらかじめ作成した検量線から試験溶液中の濃度（C μg/mL）を求める。このとき、濃度の高い試験溶液については、１%塩酸を用いて、適当な濃度に希釈した後測定する（希釈倍数：D）。

＜原子吸光測定条件例＞

フレーム：空気 - アセチレン
測定波長：213.8 nm

⑤　計算

$$\text{試料中の亜鉛含量 (mg/100 g)} = \frac{C \times V \times D}{W \times 10}$$

C：検量線から求めた亜鉛の濃度（μg/mL）

V：定容量（mL）
D：希釈倍数
W：試料採取量（g）

（２）　キレート抽出-原子吸光光度法

①　装置及び器具

・原子吸光光度計
・電気炉：熱電対温度計付きのもので 500±10 ℃に設定できるものを用いる。
・ホットプレート
・水浴

②　試薬

・25 w/v%クエン酸二アンモニウム溶液：クエン酸二アンモニウム（原子吸光分析用）25 g を水に溶かして 100 mL とする。
・10 w/v%ジエチルジチオカルバミン酸ナトリウム（DDTC）溶液：DDTC（原子吸光分析用）10 g を水に溶かして 100 mL とする。この溶液は用時調製する。
・40 w/v%硫酸アンモニウム溶液：硫酸アンモニウム（原子吸光分析用）40 g を水に溶かして 100 mL とする。
・ブロムチモールブルー指示薬：0.1 w/v%エタノール溶液。
・塩酸、アンモニア水：原子吸光分析用
・塩酸（１＋１）：塩酸 1 容に対し水 1 容を加え混和する。
・１%塩酸：塩酸を水で希釈して用いる。
・メチルイソブチルケトン（MIBK）：特級
・亜鉛標準溶液：市販の原子吸光分析用標準溶液を１%塩酸で希釈して用いる。

③　試験溶液の調製

試料１～10 g をビーカーに精密に量り（W g）、電熱器上で予備灰化した後、500 ℃の電気炉中で灰化する。放冷後、灰に塩酸（１＋１）３ mL を加え、水浴上で蒸発乾固する。さらに、１%塩酸 20 mL を加え、時計皿で覆い 30 分間ホットプレート上（150～200 ℃）で加温した後、ろ紙を用いて、全量フラスコ中にろ過する。水で洗い込む操作を繰り返し、ろ紙及びビーカーを数回洗浄する。残渣があれば、ろ紙とともに元のビーカーに入れ、ホットプレート上で乾燥させ、同様に灰化、塩酸乾固を行う。塩酸（１＋１）２ mL 及び少量の水を加えて加温溶解した後、先の全量フラスコにろ過する。ろ液及び洗液を合わせ、水で定容（V mL）し、必要に応じて水で適宜希釈して（希釈倍数：D）試験溶液とする。

④　測定

試験溶液の適当量を正確に分液漏斗にとり、25 w/v%クエン酸二アンモニウム溶液 10 mL を加えた後、ブロムチモールブルー指示薬を用いてアンモニ

ア水で中和し、40 w/v%硫酸アンモニウム溶液 10 mL 及び水を加えて約 100 mL とする。10 w/v%DDTC 溶液[注1] 10 mL を加え、５分間放置後、MIBK 10 mL を正確に加え５分間振とうする。静置後、MIBK 層をとり原子吸光光度計を用いて吸光度を測定し、同様に操作して作成した検量線から試験溶液中の濃度（C μg/mL）を求め、試料中の含量を算出する。

＜原子吸光測定条件例＞

フレーム：空気 - アセチレン

測定波長：213.8 nm

⑤　計算

$$\text{試料中の亜鉛含量 (mg/100 g)} = \frac{C \times V \times D}{W \times 10}$$

C：検量線から求めた亜鉛の濃度（μg/mL）

V：定容量（mL）

D：希釈倍数

W：試料採取量（g）

[注]

１）　ピロリジンジチオカルバミン酸アンモニウム（APDC、原子吸光分析用）を用いることもできる。

（３）　誘導結合プラズマ発光分析法

①　装置及び器具

・誘導結合プラズマ発光分析装置：一般的な全ての誘導結合プラズマ発光分析装置を用いることができる。

・電気炉：熱電対温度計付きのもので 500±10 ℃に設定できるものを用いる。

・ホットプレート

・水浴

②　試薬

・塩酸：原子吸光分析用

・塩酸（１＋１）：塩酸１容に対し水１容を加え混和する。

・１%塩酸：塩酸を水で希釈して用いる。

・亜鉛標準溶液：市販の原子吸光分析用標準溶液を１%塩酸で希釈して、検量線作成用の 0.5、5.0 ppm の濃度の標準溶液を調製する。ポリエチレン又はポリプロピレン瓶に保存する。

③　試験溶液の調製

試料１～10 g をビーカーに精密に量り（W g）、電熱器上で予備灰化した後、500 ℃の電気炉中で灰化する。放冷後、灰に塩酸（１＋１）３ mL を加え、水浴上で蒸発乾固する。さらに、１%塩酸 20 mL を加え、時計皿で覆い 30 分間ホットプレート上（150～200 ℃）で加温した後、ろ紙を用いて、全量フラスコ中にろ過する。水で洗い込む操作を繰り返し、ろ紙及びビーカーを数回

洗浄する。残渣があれば、ろ紙とともに元のビーカーに入れ、ホットプレート上で乾燥させ、同様に灰化、塩酸乾固を行う。塩酸（1＋1） 2 mL 及び少量の水を加えて加温溶解した後、先の全量フラスコにろ過する。ろ液及び洗液を合わせ、水で定容（V mL）し、試験溶液とする。

試験溶液中の塩濃度が高い場合は、発光強度の低下が認められるので、希釈するか（希釈倍数：D）標準溶液の元素組成を試験溶液と近似させる必要がある。

④ 測定

誘導結合プラズマ発光分析装置を用いて、測定用試験溶液を直接ネブライザーで吸入噴霧して、アルゴンプラズマに導入して 213.856 nm における発光強度を測定する。あらかじめ作成した検量線から測定用試験溶液中の濃度（C μg/mL）を求める。

⑤ 計算

$$\text{試料中の亜鉛含量 (mg/100 g)} = \frac{C \times V \times D}{W \times 10}$$

C：検量線から求めた亜鉛の濃度（μg/mL）

V：定容量（mL）

D：希釈倍数

W：試料採取量（g）

## 10 カリウム

（1） 原子吸光光度法（灰化法）[注1)]

① 装置及び器具

・原子吸光光度計

・電気炉：熱電対温度計付きのもので 500±10 ℃に設定できるものを用いる。

・ホットプレート

・水浴

② 試薬

・10 %塩酸、 1 %塩酸：塩酸（原子吸光分析用）を水で希釈して用いる。

・カリウム標準溶液：市販の原子吸光分析用標準溶液を 1 %塩酸で希釈して用いる。

③ 試験溶液の調製

試料 1 ～10 g を石英ビーカーに精密に量り（W g）、電熱器上で予備灰化した後、500 ℃の電気炉中で灰化する。放冷後、灰に 10 %塩酸 5 mL を加え、水浴上で蒸発乾固する。さらに、10 %塩酸 5 mL を加え、時計皿で覆って 30 分間ホットプレート上で加温した後、ろ紙を用いて、50 mL 容ポリエチレン製全量フラスコ中にろ過する。水で洗い込む操作を繰り返し、ろ紙及びビーカーを十分に洗浄した後、水で正確に 50 mL（V mL）とし、試験溶液とする。

④ 測定

原子吸光光度計を用いて、試験溶液の吸光度を測定し、あらかじめ作成した検量線から試験溶液中の濃度（C μg/mL）を求める。このとき、濃度の高い試験溶液については、１%塩酸を用いて、適当な濃度に希釈した後測定する（希釈倍数：D）。

＜原子吸光測定条件例＞

フレーム：空気 - アセチレン

測定波長：766.5 nm

⑤　計算

$$\text{試料中のカリウム含量 (mg/100 g)} = \frac{C \times V \times D}{W \times 10}$$

C：検量線から求めたカリウムの濃度（μg/mL）

V：定容量（mL）

D：希釈倍数

W：試料採取量（g）

[注]

１）　脂質含量の高い試料は灰化法が望ましい。

（２）　原子吸光光度法（塩酸抽出法）

①　装置及び器具

・原子吸光光度計

②　試薬

・１%塩酸：塩酸（原子吸光分析用）を水で希釈して用いる。

・カリウム標準溶液：市販の原子吸光分析用標準溶液を１%塩酸で希釈して用いる。

③　試験溶液の調製

試料２g を精密に量り（W g）、ポリエチレン瓶に入れ、１%塩酸 200 mL（V mL）を正確に加え、30 分間振とうした後ろ過し、試験溶液とする。

④　測定

原子吸光光度計を用いて、試験溶液の吸光度を測定し、あらかじめ作成した検量線から試験溶液中の濃度（C μg/mL）を求める。このとき、濃度の高い試験溶液については、１%塩酸を用いて、適当な濃度に希釈した後測定する（希釈倍数：D）。

＜原子吸光測定条件例＞

フレーム：空気 - アセチレン

測定波長：766.5 nm

⑤　計算

$$\text{試料中のカリウム含量 (mg/100 g)} = \frac{C \times V \times D}{W \times 10}$$

C：検量線から求めたカリウムの濃度（μg/mL）

V：定容量（mL）
D：希釈倍数
W：試料採取量（g）

（３）　誘導結合プラズマ発光分析法

①　装置及び器具

・誘導結合プラズマ発光分析装置：一般的な全ての誘導結合プラズマ発光分析装置を用いることができる。
・電気炉：熱電対温度計付きのもので 500±10 ℃に設定できるものを用いる。
・ホットプレート
・水浴

②　試薬

・10 %塩酸、１%塩酸：塩酸（原子吸光分析用）を水で希釈して用いる。
・カリウム標準溶液：市販の原子吸光分析用標準溶液を１%塩酸で希釈して、検量線作成用の 50、500 ppm の濃度の標準溶液を調製する。ポリエチレン又はポリプロピレン瓶に保存する。

③　試験溶液の調製

a.　灰化法

試料１～10 g を石英ビーカーに精密に量り（W g）、電熱器上で予備灰化した後、500 ℃の電気炉中で灰化する。放冷後、灰に 10 %塩酸５mL を加え、水浴上で蒸発乾固する。さらに、10 %塩酸５mL を加え、時計皿で覆って 30 分間ホットプレート上で加温した後、ろ紙を用いて、50 mL 容ポリエチレン製全量フラスコ中にろ過する。水で洗い込む操作を繰り返し、ろ紙及びビーカーを十分に洗浄した後、水で正確に 50 mL（V mL）とし、試験溶液とする。

試験溶液中の塩濃度が高い場合は、発光強度の低下が認められるので、希釈するか（希釈倍数：D）標準溶液の元素組成を試験溶液と近似させる必要がある。

b.　塩酸抽出法

試料２g を精密に量り（W g）、ポリエチレン瓶に入れ、１%塩酸 200 mL（V mL）を正確に加え、30 分間振とうした後ろ過し、試験溶液とする。

試験溶液中の塩濃度が高い場合は、発光強度の低下が認められるので、希釈するか（希釈倍数：D）標準溶液の元素組成を試験溶液と近似させる必要がある。

④　測定

誘導結合プラズマ発光分析装置を用いて、測定用試験溶液を直接ネブライザーで吸入噴霧し、試験溶液の発光強度を測定し、あらかじめ作成した検量線から測定用試験溶液中の濃度（C μg/mL）を求める。測定波長は 766.491 nm を用いる。

⑤　計算

$$試料中のカリウム含量\ (mg/100\ g) = \frac{C \times V \times D}{W \times 10}$$

C：検量線から求めたカリウムの濃度（μg/mL）
V：定容量（mL）
D：希釈倍数
W：試料採取量（g）

## 11　カルシウム

### （１）　過マンガン酸カリウム容量法

①　装置及び器具

・ビュレット：褐色、容量 25～50 mL、テフロンコック付き
・電気炉：熱電対温度計付きのもので 500±10 ℃に設定できるものを用いる。
・ホットプレート
・水浴

②　試薬

・塩酸（１+１）：塩酸（特級）１容に対し水１容を加え混和する。
・メチルレッド指示薬：0.1 w/v%エタノール溶液
・３ w/v%シュウ酸アンモニウム溶液：シュウ酸アンモニウム（特級）を水に溶解して用いる。
・尿素：特級
・アンモニア水（１+49）：アンモニア水（特級）１容に対し水 49 容を加え混和する。
・１/250 mol/L 過マンガン酸カリウム標準溶液：過マンガン酸カリウム（特級）31.61 g に水 800 mL を加えて加温しながらかくはんし、溶解する。放冷後、水で１L に定容し、暗所に一夜放置する。ガラスフィルター（３G-４）でろ過したものを水で 50 倍に希釈し、褐色瓶に保存する。1/100 mol/L シュウ酸ナトリウム標準溶液により標定してファクターを求める。
・シュウ酸ナトリウム：標準試薬
・硫酸（１+25）：硫酸（特級）１容に対し水 25 容を加え混和する。

③　試験溶液の調製

試料１～10 g をビーカーに精密に量り（W g）、電熱器上で予備灰化した後、500 ℃の電気炉中で灰化する。放冷後、灰に塩酸（１+１）３mL を加え、水浴上で蒸発乾固する。さらに、１%塩酸 20 mL を加え、時計皿で覆い 30 分間ホットプレート上（150～200 ℃）で加温した後、ろ紙を用いて、全量フラスコ中にろ過する。水で洗い込む操作を繰り返し、ろ紙及びビーカーを数回洗浄する。残渣があれば、ろ紙とともに元のビーカーに入れ、ホットプレート上で乾燥させ、同様に灰化し、塩酸（１+１）２ mL 及び少量の水を加えて加温溶解した後、先の全量フラスコにろ過する。ろ液及び洗液を合わせ、

水で定容し（$V_1$ mL）、試験溶液とする。

④　測定

試験溶液からカルシウムとして３～８mg を含む一定量（$V_2$ mL）を 300 mL 容共栓付き三角フラスコに正確に分取し、メチルレッド指示薬数滴及び塩酸（１+１）を総量として３mL になるように加えた後、３w/v%シュウ酸アンモニウム溶液 10 mL 及び尿素約４g を加え、水で全量を約 100 mL とする。電熱器上で穏やかに加熱し、沸騰させ、溶液が赤色から黄色に変わったら加熱を止め、一夜放置する。生成したシュウ酸カルシウムの沈殿をガラスフィルター（３G-４）中に注ぎ、吸引ろ過する。アンモニア水（１+49）数 mL ずつで三角フラスコ及びガラスフィルターを数回洗う。ガラスフィルターを元の三角フラスコに付け、70～80℃に加温してある硫酸（１+25）をガラスフィルター中に注ぎ、沈殿を溶解し、吸引ろ過する。この操作を数回繰り返し、ガラスフィルター内の沈殿を完全に溶解して三角フラスコに集める。三角フラスコを 65～80 ℃に加温して１/250 mol/L 過マンガン酸カリウム標準溶液で滴定する（T mL）。30 秒経っても赤紫色が消失しないところを終点とする。

⑤　計算

１/250 mol/L 過マンガン酸カリウム標準溶液１mL は、カルシウム 0.4008 mg に相当し、このとき試料中のカルシウム含量は次式により求める。

$$\text{試料中のカルシウム含量 (mg/100 g)} = \frac{T \times 0.4008 \times F}{W} \times \frac{V_1}{V_2} \times 100$$

T：滴定に要した１/250 mol/L 過マンガン酸カリウム標準溶液の量（mL）

F：１/250 mol/L 過マンガン酸カリウム標準溶液のファクター

$V_1$：定容量（mL）

$V_2$：分取液量（mL）

W：試料採取量（g）

（２）　原子吸光光度法

①　装置及び器具

・原子吸光光度計

・電気炉:熱電対温度計付きのもので 500±10 ℃に設定できるものを用いる。

・ホットプレート

・水浴

②　試薬

・塩化ストロンチウム溶液：塩化ストロンチウム・六水和物（原子吸光分析用）38.04 g を１%塩酸に溶かして正確に 250 mL とする。この溶液は、ストロンチウムとして５ w/v%となる。

・塩酸（１+１）：塩酸（特級）１容に対し水１容を加え混和する。

・１%塩酸：塩酸（特級）を水で希釈して用いる。

・カルシウム標準溶液：市販の原子吸光分析用標準溶液を１%塩酸で希釈し

て用いる。

③　試験溶液の調製

試料１～10 g をビーカーに精密に量り（W g）、電熱器上で予備灰化した後、500 ℃の電気炉中で灰化する。放冷後、灰に塩酸（１＋１）３mL を加え、水浴上で蒸発乾固する。さらに、１%塩酸 20 mL を加え、時計皿で覆い 30 分間ホットプレート上（150～200 ℃）で加温した後、ろ紙を用いて、全量フラスコ中にろ過する。水で洗い込む操作を繰り返し、ろ紙及びビーカーを数回洗浄する。残渣があれば、ろ紙とともに元のビーカーに入れ、ホットプレート上で乾燥させ、同様に灰化し、塩酸（１＋１）２ mL 及び少量の水を加えて加温溶解した後、先の全量フラスコにろ過する。ろ液及び洗液を合わせ、水で定容し（$V_1$ mL）、試験溶液とする。

④　測定

試験溶液の適当量（$V_2$ mL）を全量フラスコに正確に分取し、塩化ストロンチウム溶液を、ストロンチウムとして 0.5 w/v%になるように加え、１%塩酸で定容（$V_3$ mL）した後、原子吸光光度計を用いて、吸光度を測定し、あらかじめ作成した検量線から測定用試験溶液中の濃度（C μg/mL）を求め、試料中の含量を算出する。

＜原子吸光測定条件例＞

フレーム：亜酸化窒素 - アセチレン又は空気 - アセチレン

測定波長：422.7 nm

⑤　計算

$$\text{試料中のカルシウム含量 (mg/100 g)} = \frac{C \times V_1}{W \times 10} \times \frac{V_3}{V_2}$$

C：検量線から求めたカルシウムの濃度（μg/mL）

$V_1$：試験溶液の定容量（mL）

$V_2$：分取液量（mL）

$V_3$：測定用試験溶液の定容量（mL）

W：試料採取量（g）

（３）　誘導結合プラズマ発光分析法

①　装置及び器具

・誘導結合プラズマ発光分析装置：一般的な全ての誘導結合プラズマ発光分析装置を用いることができる。

・電気炉：熱電対温度計付きのもので 500±10 ℃に設定できるものを用いる。

・ホットプレート

・水浴

②　試薬

・塩酸（１＋１）：塩酸（特級）１容に対し水１容を加え混和する。

・１%塩酸：塩酸（特級）を水で希釈して用いる。

・カルシウム標準溶液：市販の原子吸光分析標準溶液を１%塩酸で希釈して、検量線作成用の 1.0，10.0 ppm の濃度の標準溶液を調製する。ポリエチレン又はポリプロピレン瓶に保存する。

③　試験溶液の調製

試料１～10 g をビーカーに精密に量り（W g）、電熱器上で予備灰化した後、500 ℃の電気炉中で灰化する。放冷後、灰に塩酸（１+１）３ mL を加え、水浴上で蒸発乾固する。さらに、１%塩酸 20 mL を加え、時計皿で覆い 30 分間ホットプレート上（150～200 ℃）で加温した後、ろ紙を用いて、全量フラスコ中にろ過する。水で洗い込む操作を繰り返し、ろ紙及びビーカーを数回洗浄する。残渣があれば、ろ紙とともに元のビーカーに入れ、ホットプレート上で乾燥させ、同様に灰化し、塩酸（１+１）２ mL 及び少量の水を加えて加温溶解した後、先の全量フラスコにろ過する。ろ液及び洗液を合わせ、水で定容し（V mL）、試験溶液とする。

試験溶液中の塩濃度が高い場合は、発光強度の低下が認められるので、希釈するか（希釈倍数：D）標準溶液の元素組成を試験溶液と近似させる必要がある。

④　測定

測定用試験溶液を、直接的に誘導結合プラズマ発光分析装置のネブライザーで吸入噴霧して、アルゴンプラズマに導入して、393.366 nm における発光強度を測定する。あらかじめ作成した検量線から試験溶液中の濃度（C μg/mL）を求める。

⑤　計算

$$\text{試料中のカルシウム含量 (mg/100 g)} = \frac{C \times V \times D}{W \times 10}$$

C：検量線から求めたカルシウムの濃度（μg/mL）

V：定容量（mL）

D：希釈倍数

W：試料採取量（g）

## 12　クロム

### （１）　キレート抽出-原子吸光光度法

①　装置及び器具

・原子吸光光度計

・電気炉：熱電対温度計付きのもので 500±10 ℃に設定できるものを用いる。

・ホットプレート

・水浴

②　試薬

・２w/v%ジエチルジチオカルバミン酸ナトリウム（DDTC）溶液：DDTC（原子吸光用）２g を水に溶かして 100 mL とする。この溶液は用時調製する。

・10 w/v%ペルオキソ二硫酸アンモニウム溶液：ペルオキソ二硫酸アンモニウム（特級）10 g を水に溶かして 100 mL とする。
・酢酸緩衝液：1 mol/L 酢酸（特級）59 mL と 1 mol/L 酢酸ナトリウム（特級）141 mL を混合し pH5.0 に調整する。
・希アンモニア水：アンモニア水（原子吸光分析用 25.0～27.9 %）を水で２倍に希釈する。
・希硝酸：硝酸（原子吸光分析用 60.0～61.0 %）を水で希釈して 10 %とする。
・塩酸：塩酸（原子吸光測定用 35.0～37.0 %）
・塩酸（１+１）：塩酸１容に対し水１容を加え混和する。
・１%塩酸：塩酸を水で希釈して１%とする。
・メチルイソブチルケトン（MIBK）：原子吸光分析用
・ブロムフェノールブルー指示薬：ブロムフェノールブルー0.1 g を乳鉢に入れ、少量の 1 /20 mol/L 水酸化ナトリウム溶液を加えて十分すり混ぜ、水に溶かして 250 mL とする。
・クロム標準溶液：原子吸光分析用金属溶液（JCSS 認定品）を１%塩酸で希釈して用いる。

③　試験溶液の調製

乾式灰化法[注1)]

試料１～10 g をビーカーに精密に量り（W g）、ホットプレート上[注2)]で予備灰化後 500 ℃の電気炉中で灰化する。放冷後、灰に塩酸（１+１）３mL を加え、水浴上で蒸発乾固する。さらに、１%塩酸 20 mL を加え、時計皿で覆い 30 分間ホットプレート上（150～200 ℃）で加温した後、ろ紙を用いて、全量フラスコ中にろ過する。水で洗いこむ操作を繰り返し、ろ紙及びビーカーを数回洗浄する。ろ紙上に黒色の炭素が残っている場合は、ろ紙とともに元のビーカーに入れ、ホットプレート上で乾燥させ、同様に灰化、塩酸乾固を行う。

塩酸（１+１）２mL 及び少量の水を加えて加温溶解した後、先の全量フラスコにろ過する。ろ液及び洗液を合わせ、水で定容し（V mL）、必要に応じて水で適宜希釈して（希釈倍数：D）試験溶液とする。

④　測定[注3)]

試験溶液の適当量を正確に 100 mL ビーカーに分取する。希硝酸 10 mL を加えた後、ペルオキソ二硫酸アンモニウム溶液５mL を加える。ブロムフェノールブルー指示薬を数滴加え、溶液の色が黄色からくすんだ黄緑色に変わるまで希アンモニア水を滴下する。（pH3.0～4.0）。時計皿で蓋をして沸騰水浴上で 15 分加熱する。放冷後 100 mL の分液漏斗に移し水 45 mL を３回に分けビーカーを洗い、洗液を分液漏斗に合わせる。酢酸緩衝液５ml を加え振り混ぜる。DDTC 溶液５mL を加え、５分放置後、MIBK10 mL を正確に加え５分振とうする。静置後、MIBK 層を取り、原子吸光光度計を用いて吸光度[注4)]を測定し、同様に操作して作成した検量線から試験溶液中の濃度（C

μg/mL）を求め、試料中の含量を算出する。

＜原子吸光測定条件例＞

フレーム：空気 - アセチレン

測定波長：357.9 nm

⑤　計算

$$試料中のクロム含量\ (\mu g/100\ g) = \frac{C \times V \times D}{W} \times 100$$

C：検量線から求めたクロムの濃度（μg/mL）

V：定容量（mL）

D：希釈倍数

W：試料採取量（g）

[注]

１）　灰化が難しい試料の場合は、試験溶液の調製を湿式灰化法によることができる[注5)]。

２）　赤外線ランプを併用すると炭化を早めることができる。

３）　クロム含量が低い場合は、乾式灰化法で調製した試験溶液について、フレームレス原子吸光法によることができる。ただし、試験溶液は硝酸溶液とする。

４）　クロムは金属や酸による干渉があるため、MIBK 抽出とした。

５）　この他の試験溶液調製法として、凍結乾燥後、低温灰化装置等を使うこともできる。

（池辺克彦、西宗高弘、田中涼一：食衛誌、382（1990））

（２）　誘導結合プラズマ発光分析法

①　装置及び器具

・誘導結合プラズマ発光分析装置：一般的な全ての誘導結合プラズマ発光分析装置を用いることができる。

・電気炉：熱電対温度計付きのもので 500±10 ℃に設定できるものを用いる。

・ホットプレート

・水浴

②　試薬

・塩酸：塩酸（原子吸光測定用 35～37 %）

・塩酸（１＋１）：塩酸１容に対し水１容を加え混和する。

・１%塩酸：塩酸を水で希釈して１%とする。

・クロム標準溶液：市販の原子吸光分析用標準溶液を１%塩酸で希釈して、検量線作成用の 0.1、1.0 ppm 濃度の標準溶液を作製する。ポリエチレン又はポリプロピレン瓶に保存する。

③　試験溶液の調製

乾式灰化法[注1)]

試料１～10 g をビーカーに精密に量り（W g）、ホットプレート上[注2)]で予備灰化後 500 ℃の電気炉中で灰化する。放冷後、灰に塩酸（１＋１）３ mL を加え、水浴上で蒸発乾固する。さらに、１%塩酸 20 mL を加え、時計皿で覆い 30 分間ホットプレート上（150～200 ℃）で加温した後、ろ紙を用いて、全量フラスコ中にろ過する。水で洗い込む操作を繰り返し、ろ紙及びビーカーを数回洗浄する。ろ紙上に黒色の炭素が残っている場合は、ろ紙とともに元のビーカーに入れ、ホットプレート上で乾燥させ、同様に灰化、塩酸乾固を行う。

塩酸（１＋１）２mL 及び少量の水を加えて加温溶解した後、先の全量フラスコにろ過する。ろ液及び洗液を合わせ、水で定容し（V mL）、試験溶液とする[注3)]。

④　測定

誘導結合プラズマ発光装置を用いて、測定用試験溶液を直接ネブライザーで吸入噴霧[注4)]し、試験溶液の発光強度を測定し、あらかじめ作成した検量線から測定用試験溶液中の濃度（C μg/mL）を求める。測定波長 206.15 nm を用いる。

⑤　計算

$$\text{試料中のクロム含量 (μg/100 g)} = \frac{C \times V \times D}{W} \times 100$$

C：検量線から求めたクロムの濃度（μg/mL）

V：定容量（mL）

D：希釈倍数

W：試料採取量（g）

[注]

１）　灰化が難しい試料の場合は、試験溶液の調製を湿式灰化法によることができる[注5)]。

２）　赤外線ランプを併用すると炭化を早めることができる。

３）　引き続き（１）、④に準じて MIBK による抽出を行った場合には MIBK 溶媒がネブライザーを詰まらせる原因となるためホットプレート上で MIBK を揮散させてから１%硝酸に再溶解し測定用試験溶液とする。

４）　試料中のクロム含量が低い場合は、超音波ネブライザーを使用することができる。

５）　この他の試験溶液調製法として、凍結乾燥後、低温灰化装置等を使うこともできる。

（池辺克彦、西宗高弘、田中涼一：食衛誌、382（1990））

## 13　セレン

### （１）　蛍光光度法

①　装置及び器具

・蛍光光度計

② 試薬

・硝酸、過塩素酸、塩酸、アンモニア水、シクロヘキサン：特級

・１%塩酸、10 %塩酸、１mol/L 塩酸：塩酸を水で希釈して用いる。

・10 %アンモニア水：アンモニア水を水で希釈して用いる。

・0.1 mol/L エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム（EDTA）溶液：EDTA（特級）37.22 g を水に溶かして 1 L とする。

・20 w/v%塩酸ヒドロキシルアミン溶液：塩酸ヒドロキシルアミン（特級）100 g を水に溶かして 500 mL とする。

・0.1 w/v%2,3-ジアミノナフタレン溶液：2,3-ジアミノナフタレン（特級）0.1 g を 0.1 mol/L 塩酸 100 mL に溶かした後、50 ℃で 30 分間加温する。放冷後、分液漏斗に移し、シクロヘキサン 10～20 mL を加え、５分間振とうする。この操作を繰り返し行い、水層をろ過した後使用する。この溶液は用時調製する。

・セレン標準溶液：市販の原子吸光分析用標準溶液を１%塩酸で希釈して用いる。

③ 試験溶液の調製

試料約１g をケルダールフラスコに精密に量り（W g）、硝酸 10 mL を加え、穏やかに加熱する。激しい反応が終了したら、過塩素酸 10 mL を加え、再び加熱する。内容液が褐色～黒色となったら直ちに硝酸２mL を加える。内容液が無色～淡黄色となったら、過塩素酸の白煙を生じるまで加熱を続ける。放冷後、ケルダールフラスコの内壁を水でよく洗い込み、過塩素酸の白煙が生じるまで再び加熱する。放冷後、10 %塩酸３ mL を加え、沸騰水浴中で 30 分間加温する。放冷後、溶液を全量フラスコに洗い流した後、水で定容し（V mL）、試験溶液とする。

④ 測定

試験溶液の適当量を正確に 100 mL 容トールビーカーに分取し、0.1 mol/L EDTA 溶液４ mL 及び 20 w/v%塩酸ヒドロキシルアミン溶液２mL を加え、10 %塩酸及び 10 %アンモニア水を用いて pH1.0～1.5 に調整する。0.1 w/v%2,3-ジアミノナフタレン溶液５mL を加え混合後、50 ℃の水浴中で 30 分間加温する。放冷後、200 mL 容分液漏斗に移し、シクロヘキサン 10 mL を加え５分間振とうした後、シクロヘキサン層の蛍光強度を測定する。同様に操作して作成した検量線から、試験溶液中の濃度（C μg/mL）を求め、試料中の含量を算出する。

＜蛍光光度計測定条件例＞

励起波長：378 nm

蛍光波長：520 nm

⑤ 計算

試料中のセレン含量 (μg/100 g) $= \frac{C \times V \times D}{W} \times 100$

C：検量線から求めたセレンの濃度（μg/mL）

V：定容量（mL）

D：希釈倍数

W：試料採取量（g）

（２）　水素化物 - 原子吸光光度法

①　装置及び器具

・原子吸光光度計

・セレン化水素発生装置

②　試薬

・硝酸、過塩素酸、塩酸：特級

・塩酸（１+１）：塩酸１容に対し水１容を加え混和する。

・１%塩酸、10 %塩酸：塩酸を水で希釈して用いる。

・水素化ホウ素ナトリウム溶液：水素化ホウ素ナトリウム（特級）５g 及び水酸化ナトリウム（特級）2.5 g を水に溶かして 500 mL とする。

・セレン標準溶液：市販の原子吸光分析用標準溶液を１%塩酸で希釈して用いる。

③　試験溶液の調製

試料約１g をケルダールフラスコに精密に量り（W g）、硝酸 10 mL を加え穏やかに加熱する。激しい反応が終了したら、過塩素酸 10 mL を加え、再び加熱する。内容液が褐色～黒色となったら直ちに硝酸２mL を加える。内容液が無色～淡黄色となったら、過塩素酸の白煙を生じるまで加熱を続ける。放冷後、ケルダールフラスコの内壁を水でよく洗い込み、過塩素酸の白煙が生じるまで再び加熱する。放冷後、10 %塩酸３mL を加え、沸騰水浴中で 30 分間加温する。放冷後、溶液を全量フラスコに洗い流した後、水で定容し（V mL）、試験溶液とする。

④　測定

試験溶液（濃度により希釈、希釈倍数：D）、塩酸（１+１）及び水素化ホウ素ナトリウム溶液を連続的にセレン化水素発生装置に導入し、さらに、発生したセレン化水素を加熱セルに導入する。原子吸光光度計を用いて吸光度を測定し、同様に操作して作成した検量線から、試験溶液中の濃度（C μg/mL）を求め、試料中の含量を算出する。

＜原子吸光測定条件例＞

加熱セル温度：1,000 ℃

測定波長：196.0 nm

⑤　計算

$$試料中のセレン含量\ (\mu g/100\ g) = \frac{C \times V \times D}{W} \times 100$$

C：検量線から求めたセレンの濃度（μg/mL）
V：定容量（mL）
D：希釈倍数
W：試料採取量（g）

## 14　鉄

### （1）　オルトフェナントロリン吸光光度法

① 装置及び器具

・分光光度計：510 nm の吸光度が測定できるもの。
・電気炉：熱電対温度計付きのもので 500±10 ℃に設定できるものを用いる。
・ホットプレート
・水浴

② 試薬

・１w/v%アスコルビン酸溶液：アスコルビン酸（特級）１g を水に溶かして 100 mL としたものを用いる。
・0.5 w/v%o-フェナントロリン溶液：o-フェナントロリン（特級）１g を水に溶かして 200 mL としたものを用いる。
・25 w/v%クエン酸ナトリウム溶液：クエン酸ナトリウム（特級）50 g を水に溶かして 200 mL としたものを用いる。
・ブロムフェノールブルー指示薬：ブロムフェノールブルー0.1 g を乳鉢に入れ、少量の１/20 mol/L 水酸化ナトリウム溶液を加えて十分すり混ぜ、水に溶かして 250 mL としたものを用いる。
・塩酸（１＋１）：塩酸（原子吸光分析用）１容に対し水１容を加え混和する。
・１%塩酸：塩酸（原子吸光分析用）を水で希釈して用いる。
・鉄標準溶液：市販の原子吸光分析用標準溶液を１%塩酸で希釈して用いる。

③ 試験溶液の調製

試料１～10 g をビーカーに精密に量り（W g）、電熱器上で予備灰化した後、500 ℃の電気炉中で灰化する。放冷後、灰に塩酸（１＋１）３mL を加え、水浴上で蒸発乾固する。さらに、１%塩酸 20 mL を加え、時計皿で覆い 30 分間ホットプレート上（150～200 ℃）で加温した後、ろ紙を用いて、全量フラスコ中にろ過する。水で洗い込む操作を繰り返し、ろ紙及びビーカーを数回洗浄する。残渣があれば、ろ紙とともに元のビーカーに入れ、ホットプレート上で乾燥させ、同様に灰化、塩酸乾固を行う。塩酸（１＋１）２mL 及び少量の水を加えて加温溶解した後、先の全量フラスコにろ過する。ろ液及び洗液を合わせ、水で定容し（$V_1$ mL）、試験溶液とする。

④ 測定

試験溶液から適当量（$V_2$ mL）を 25 mL 容全量フラスコ及び三角フラスコ

に正確に同量ずつ分取する。全量フラスコに１w/v%アスコルビン酸溶液１mL 及び 0.5 w/v%o-フェナントロリン溶液２mL を加える。三角フラスコにはブロムフェノールブルー指示薬を数滴加え、溶液の色が黄色からくすんだ黄緑色に変わるまで（pH3.5～4.0）25 w/v%クエン酸ナトリウム溶液を滴下する。この滴下量と同量の 25 w/v%クエン酸ナトリウム溶液を全量フラスコに加え、水で定容する（$V_3$ mL）。20 ℃以上で３時間放置後、波長 510 nm における吸光度を測定し、あらかじめ作成した検量線から測定用試験溶液中の濃度を求め、試料中の含量を算出する。

⑤　計算

$$\text{試料中の鉄含量 (mg/100 g)} = \frac{C \times V_1}{W \times 10} \times \frac{V_3}{V_2}$$

C：検量線から求めた鉄の濃度（μg/mL）

$V_1$：試験溶液の定容量（mL）

$V_2$：分取液量（mL）

$V_3$：測定用試験溶液の定容量（mL）

W：試料採取量（g）

（２）　原子吸光光度法

①　装置及び器具

・原子吸光光度計

・電気炉：熱電対温度計付きのもので 500±10 ℃に設定できるものを用いる。

・ホットプレート

・水浴

②　試薬

・塩酸（１＋１）：塩酸（原子吸光分析用）１容に対し水１容を加え混和する。

・１%塩酸：塩酸（原子吸光分析用）を水で希釈して用いる。

・鉄標準溶液：市販の原子吸光分析用標準溶液を１%塩酸で希釈して用いる。

③　試験溶液の調製

試料１～10 g をビーカーに精密に量り（W g）、電熱器上で予備灰化した後、500 ℃の電気炉中で灰化する。放冷後、灰に塩酸（１＋１）３mL を加え、水浴上で蒸発乾固する。さらに、１%塩酸 20 mL を加え、時計皿で覆い 30 分間ホットプレート上（150～200 ℃）で加温した後、ろ紙を用いて、全量フラスコ中にろ過する。水で洗い込む操作を繰り返し、ろ紙及びビーカーを数回洗浄する。残渣があれば、ろ紙とともに元のビーカーに入れ、ホットプレート上で乾燥させ、同様に灰化、塩酸乾固を行う。塩酸（１＋１）２mL 及び少量の水を加えて加温溶解した後、先の全量フラスコにろ過する。ろ液及び洗液を合わせ、水で定容し（V mL）、試験溶液とする。

④　測定

原子吸光光度計を用いて、試験溶液の吸光度を測定し、あらかじめ作成し

た検量線から試験溶液中の濃度（C μg/mL）を求める。このとき、濃度の高い試験溶液については、１%塩酸を用いて、適当な濃度に希釈した後測定する（希釈倍数：D)。

＜原子吸光測定条件例＞

フレーム：空気 - アセチレン

測定波長：248.3 nm

⑤　計算

$$\text{試料中の鉄含量 (mg/100 g)} = \frac{C \times V \times D}{W \times 10}$$

C：検量線から求めた鉄の濃度（μg/mL）

V：定容量（mL）

D：希釈倍数

W：試料採取量（g）

（３）　誘導結合プラズマ発光分析法

①　装置及び器具

・誘導結合プラズマ発光分析装置：一般的な全ての誘導結合プラズマ発光分析装置を用いることができる。

・電気炉：熱電対温度計付きのもので 500±10 ℃に設定できるものを用いる。

・ホットプレート

・水浴

②　試薬

・塩酸（１+１）：塩酸（原子吸光分析用）1 容に対し水 1 容を加え混和する。

・１%塩酸：塩酸（原子吸光分析用）を水で希釈して用いる。

・鉄標準溶液：市販の原子吸光分析用標準溶液を用い、適宜希釈して、検量線作成用の 1.0、10.0 ppm の濃度の標準溶液を調製する。ポリエチレン又はポリプロピレン瓶に保存する。

③　試験溶液の調製

試料１～10 g をビーカーに精密に量り（W g)、電熱器上で予備灰化した後、500 ℃の電気炉中で灰化する。放冷後、灰に塩酸（１+１）３mL を加え、水浴上で蒸発乾固する。さらに、１%塩酸 20 mL を加え、時計皿で覆い 30 分間ホットプレート上（150～200 ℃）で加温した後、ろ紙を用いて、全量フラスコ中にろ過する。水で洗い込む操作を繰り返し、ろ紙及びビーカーを数回洗浄する。残渣があれば、ろ紙とともに元のビーカーに入れ、ホットプレート上で乾燥させ、同様に灰化し、塩酸（１+１）２mL 及び少量の水を加えて加温溶解した後、先の全量フラスコにろ過する。ろ液及び洗液を合わせ、水で定容し（V mL)、試験溶液とする。

試験溶液中の塩濃度が高い場合は、発光強度の低下が認められるので、希釈するか（希釈倍数：D）標準溶液の元素組成を試験溶液と近似させる必要

がある。

④　測定

測定用試験溶液を直接ネブライザーで吸入噴霧し、アルゴンプラズマに導入して、238.204 nm における発光強度を測定する。あらかじめ作成した検量線から試験溶液中の濃度（C μg/mL）を求める。

⑤　計算

$$試料中の鉄含量\ (mg/100\ g) = \frac{C \times V \times D}{W \times 10}$$

C：検量線から求めた鉄の濃度（μg/mL）

V：定容量（mL）

D：希釈倍数

W：試料採取量（g）

## 15　銅

（１）　原子吸光光度法

①　装置及び器具

・原子吸光光度計

・電気炉：熱電対温度計付きのもので 500±10 ℃に設定できるものを用いる。

・ホットプレート

・水浴

②　試薬

・塩酸：特級

・塩酸（１＋１）：塩酸１容に対し水１容を加え混和する。

・１%塩酸：塩酸を水で希釈して用いる。

・銅標準溶液：市販の原子吸光分析用標準溶液を１%塩酸で希釈して用いる。

③　試験溶液の調製

試料１～10 g をビーカーに精密に量り（W g）、電熱器上で予備灰化した後、500 ℃の電気炉上で灰化する。放冷後、灰に塩酸（１＋１）３mL を加え、水浴上で蒸発乾固する。さらに、１%塩酸 20 mL を加え、時計皿で覆い 30 分間ホットプレート上（150～200 ℃）で加温した後、ろ紙を用いて、全量フラスコ中にろ過する。水で洗い込む操作を繰り返し、ろ紙及びビーカーを数回洗浄する。残渣があれば、ろ紙とともに元のビーカーに入れ、ホットプレート上で乾燥させ、同様に灰化、塩酸乾固を行う。塩酸（１＋１）２mL 及び少量の水を加えて加温溶解した後、先の全量フラスコにろ過する。ろ液及び洗液を合わせ、水で定容し（V mL）、試験溶液とする。

④　測定

原子吸光光度計を用いて、試験溶液の吸光度を測定し、あらかじめ作成した検量線から試験溶液中の濃度（C μg/mL）を求める。このとき、濃度の高い試験溶液については、１%塩酸を用いて、適当な濃度に希釈した後測定す

る（希釈倍数：D）。

＜原子吸光測定条件例＞

フレーム：空気 - アセチレン

測定波長：324.7 nm

⑤　計算

$$試料中の銅含量\ (mg/100\ g) = \frac{C \times V \times D}{W \times 10}$$

C：検量線から求めた銅の濃度（μg/mL）

V：定容量（mL）

D：希釈倍数

W：試料採取量（g）

（２）　キレート抽出-原子吸光光度法

①　装置及び器具

・原子吸光光度計

・電気炉：熱電対温度計付きのもので 500±10 ℃に設定できるものを用いる。

・ホットプレート

・水浴

②　試薬

・25 w/v%クエン酸二アンモニウム溶液：クエン酸二アンモニウム（原子吸光分析用）25 g を水に溶かして 100 mL とする。

・３ w/v%ピロリジンジチオカルバミン酸アンモニウム（APDC）溶液：APDC（原子吸光分析用）３g を水に溶かして 100 mL とする。この溶液は用時調製する。

・40 w/v%硫酸アンモニウム溶液：硫酸アンモニウム（原子吸光分析用）40 g を水に溶かして 100 mL とする。

・チモールブルー指示薬：0.1 w/v%エタノール溶液。

・塩酸、アンモニア水、硝酸、硫酸、過塩素酸：原子吸光分析用

・塩酸（１＋１）：塩酸１容に対し水１容を加え混和する。

・１%塩酸：塩酸を水で希釈して用いる。

・酢酸ブチル：特級

・銅標準溶液：市販の原子吸光分析用標準溶液を１%塩酸で希釈して用いる。

③　試験溶液の調製

a.　乾式灰化法

試料１～10 g をビーカーに精密に量り（W g）、電熱器上で予備灰化した後、500 ℃の電気炉中で灰化する。放冷後、灰に塩酸（１＋１）３mL を加え、水浴上で蒸発乾固する。さらに、１%塩酸 20 mL を加え、時計皿で覆い 30 分間ホットプレート上（150～200 ℃）で加温した後、ろ紙を用いて、全量フラスコ中にろ過する。水で洗い込む操作を繰り返し、ろ紙及びビー

カーを数回洗浄する。残渣があれば、ろ紙とともに元のビーカーに入れ、ホットプレート上で乾燥させ、同様に灰化し、塩酸（1＋1）2 mL 及び少量の水を加えて加温溶解した後、先の全量フラスコにろ過する。ろ液及び洗液を合わせ、水で定容し（V mL）、必要に応じて水で適宜希釈して（希釈倍数：D）試験溶液とする。

b. 湿式灰化法

試料 1 ～10 g をケルダールフラスコに精密に量り（W g）、硝酸 10 mL を加え穏やかに加熱する。激しい反応が終了したら、硝酸 10 mL 及び硫酸 5 mL を加え、再び加熱する。内容液が褐色～黒色となったら硝酸 2 mL を加える。内容液が無色～淡黄色となったら、過塩素酸 2 mL を加え、硫酸の白煙を生じるまで再び加熱する。放冷後、ケルダールフラスコの内壁を水でよく洗い込み、硫酸の白煙が生じるまで再び加熱する。放冷後、溶液を全量フラスコに洗い流した後、水で定容し（V mL）、必要に応じて水で適宜希釈して（希釈倍数：D）試験溶液とする。

④ 測定

試験溶液の適当量を正確に分液漏斗に取り、25 w/v%クエン酸二アンモニウム溶液 10 mL を加えた後、チモールブルー指示薬を用いてアンモニア水で中和し、40 w/v%硫酸アンモニウム溶液 10 mL 及び水を加えて約 100 mL とする。3 w/v%APDC 溶液 5 mL を加え、5 分間放置後、酢酸ブチル[注1)] 10 mL を正確に加え 5 分間振とうする。静置後、酢酸ブチル層を取り、原子吸光光度計を用いて吸光度を測定し、同様に操作して作成した検量線から試験溶液中の濃度（C μg/mL）を求め、試料中の含量を算出する。

＜原子吸光測定条件例＞

フレーム：空気 - アセチレン

測定波長：324.7 nm

⑤ 計算

$$\text{試料中の銅含量 (mg/100 g)} = \frac{C \times V \times D}{W \times 10}$$

C：検量線から求めた銅の濃度（μg/mL）

V：定容量（mL）

D：希釈倍数

W：試料採取量（g）

[注]

1） ジイソブチルケトン（DIBK、原子吸光分析用）を用いてもよい。

（3） 誘導結合プラズマ発光分析法

① 装置及び器具

・誘導結合プラズマ発光分析装置：一般的な全ての誘導結合プラズマ発光分析装置を用いることができる。

・電気炉：熱電対温度計付きのもので 500±10 ℃に設定できるものを用いる。
・ホットプレート
・水浴

② 試薬

・塩酸（１＋１）：塩酸（特級）１容に対し水１容を加え混和する。
・１%塩酸：塩酸（特級）を水で希釈して用いる。
・銅標準溶液：市販の原子吸光分析用標準溶液を１%塩酸で希釈して、検量線作成用の 0.1、1.0 ppm の濃度の標準溶液を調製する。ポリエチレン又はポリプロピレン瓶に保存する。

③ 試験溶液の調製

試料１～10 g をビーカーに精密に量り（W g）、電熱器上で予備灰化した後、500 ℃の電気炉中で灰化する。放冷後、灰に塩酸（１＋１）３mL を加え、水浴上で蒸発乾固する。さらに、１%塩酸 20 mL を加え、時計皿で覆い 30 分間ホットプレート上（150～200 ℃）で加温した後、ろ紙を用いて、全量フラスコ中にろ過する。水で洗い込む操作を繰り返し、ろ紙及びビーカーを数回洗浄する。残渣があれば、ろ紙とともに元のビーカーに入れ、ホットプレート上で乾燥させ、同様に灰化し、塩酸（１＋１）２mL 及び少量の水を加えて加温溶解した後、先の全量フラスコにろ過する。ろ液及び洗液を合わせ、水で定容し（V mL）、試験溶液とする。

試験溶液中の塩濃度が高い場合は、発光強度の低下が認められるので、希釈するか（希釈倍数：D）標準溶液の元素組成を試験溶液と近似させる必要がある。

④ 測定

誘導結合プラズマ発光分析装置を用いて、測定用試験溶液を直接ネブライザーで吸入噴霧して、アルゴンプラズマに導入して 324.754 nm における発光強度を測定する。あらかじめ作成した検量線から測定用試験溶液中の濃度（C μg/mL）を求める。

⑤ 計算

$$\text{試料中の銅含量 (mg/100 g)} = \frac{C \times V \times D}{W \times 10}$$

C：検量線から求めた銅の濃度（μg/mL）
V：定容量（mL）
D：希釈倍数
W：試料採取量（g）

## 16 ナトリウム（食塩相当量）

食塩相当量は、ナトリウム量を定量し、以下のように計算する。

$$\text{食塩相当量 (g/100g)} = \text{食品中のナトリウム含量 (mg/100g)} \times \frac{2.54}{1{,}000}$$

（１）　原子吸光光度法（灰化法）

①　装置及び器具

・原子吸光光度計

・電気炉：熱電対温度計付きのもので 500±10 ℃に設定できるものを用いる。

・ホットプレート

・水浴

②　試薬

・10 %塩酸、１%塩酸：塩酸（原子吸光分析用）を水で希釈して用いる。

・ナトリウム標準溶液：市販の原子吸光分析用標準溶液を１%塩酸で希釈して用いる。

③　試験溶液の調製

試料１～10 g を石英ビーカーに精密に量り（W g）、電熱器上で予備灰化した後、500 ℃の電気炉中で灰化する。放冷後、灰に 10 %塩酸５mL を加え、水浴上で蒸発乾固する。さらに、10 %塩酸５mL を加え、時計皿で覆って 30 分間ホットプレート上で加温した後、ろ紙を用いて、50 mL 容ポリエチレン製全量フラスコ中にろ過する。水で洗い込む操作を繰り返し、ろ紙及びビーカーを十分に洗浄した後、水で定容し（V mL）、試験溶液とする。

④　測定

原子吸光光度計を用いて、試験溶液の吸光度を測定し、あらかじめ作成した検量線から試験溶液中の濃度（C μg/mL）を求める。このとき、濃度の高い試験溶液については、１%塩酸を用いて、適当な濃度に希釈した後測定する（希釈倍数：D）。

＜原子吸光測定条件例＞

フレーム：空気 - アセチレン

測定波長：589.0 nm

⑤　計算

$$\text{試料中のナトリウム含量 (mg/100 g)} = \frac{\mathrm{C} \times \mathrm{V} \times \mathrm{D}}{\mathrm{W} \times 10}$$

C：検量線から求めたナトリウムの濃度（μg/mL）

V：定容量（mL）

D：希釈倍数

W：試料採取量（g）

（２）　原子吸光光度法（塩酸抽出法）[注1）注2）]

①　装置及び器具

・原子吸光光度計

②　試薬

・１%塩酸：塩酸（原子吸光分析用）を水で希釈して用いる。

・ナトリウム標準溶液：市販の原子吸光分析用標準溶液を１%塩酸で希釈して用いる。

③　試験溶液の調製

試料２g を精密に量り（W g）、ポリエチレン瓶に入れ、１%塩酸 200 mL（V mL）を正確に加え、30 分間振とうした後ろ過し、試験溶液とする。

④　測定

原子吸光光度計を用いて、試験溶液の吸光度を測定し、あらかじめ作成した検量線から試験溶液中の濃度（C μg/mL）を求める。このとき、濃度の高い試験溶液については、１%塩酸を用いて、適当な濃度に希釈した後測定する（希釈倍数：D）。

＜原子吸光測定条件例＞

フレーム：空気 - アセチレン

測定波長：589.0 nm

⑤　計算

$$\text{試料中のナトリウム含量 (mg/100 g)} = \frac{C \times V \times D}{W \times 10}$$

C：検量線から求めたナトリウムの濃度（μg/mL）

V：定容量（mL）

D：希釈倍数

W：試料採取量（g）

[注]

１）　脂質含量の高い試料は灰化法が望ましい。

２）　塩酸抽出法については、ガラス器具はナトリウムの溶出があるので、一切用いない。

（３）　誘導結合プラズマ発光分析法

①　装置及び器具

・誘導結合プラズマ発光分析装置：一般的な全ての誘導結合プラズマ発光分析装置を用いることができる。

・電気炉：熱電対温度計付きのもので 500±10 ℃に設定できるものを用いる。

・ホットプレート

・水浴

②　試薬

・10 %塩酸、１%塩酸：塩酸（原子吸光分析用）を水で希釈して用いる。

・ナトリウム標準溶液：市販の原子吸光分析用標準溶液を１%塩酸で希釈して、検量線作成用の 1.0、10.0 ppm の濃度の標準溶液を調製する。ポリエチレンあるいはポリプロピレン瓶に保存する。

③　試験溶液の調製

a.　灰化法

試料１～10 g を石英ビーカーに精密に量り（W g）、電熱器上で予備灰化した後、500 ℃の電気炉中で灰化する。放冷後、灰に 10 %塩酸５mL を加え、水浴上で蒸発乾固する。さらに、10 %塩酸５mL を加え、時計皿で覆って 30 分間ホットプレート上で加温した後、ろ紙を用いて、50 mL 容ポリエチレン製全量フラスコ中にろ過する。水で洗い込む操作を繰り返し、ろ紙及びビーカーを十分に洗浄した後、水で定容し（V mL）、試験溶液とする。

試験溶液中の塩濃度が高い場合は、発光強度の低下が認められるので、希釈するか（希釈倍数：D）標準溶液の元素組成を試験溶液と近似させる必要がある。

b. 塩酸抽出法[注1）注2）]

試料２g を精密に量り（W g）、ポリエチレン瓶に入れ、１%塩酸 200 mL（V mL）を正確に加え、30 分間振とうした後ろ過し、試験溶液とする。

試験溶液中の塩濃度が高い場合は、発光強度の低下が認められるので、希釈するか（希釈倍数：D）標準溶液の元素組成を試験溶液と近似させる必要がある。

④ 測定

誘導結合プラズマ発光分析装置を用いて、測定用試験溶液を直接ネブライザーで吸入噴霧し、試験溶液の発光強度を測定し、あらかじめ作成した検量線から測定用試験溶液中の濃度（C μg/mL）を求める。測定波長は 588.995 nm を用いる。

⑤ 計算

$$\text{試料中のナトリウム含量 (mg/100 g)} = \frac{C \times V \times D}{W \times 10}$$

C：検量線から求めたナトリウムの濃度（μg/mL）

V：定容量（mL）

D：希釈倍数

W：試料採取量（g）

[注]

１） 脂質含量の高い試料は灰化法が望ましい。

２） 塩酸抽出法については、ガラス器具はナトリウムの溶出があるので、一切用いない。

## 17 マグネシウム

（１） 原子吸光光度法

① 装置及び器具

・原子吸光光度計

・電気炉：熱電対温度計付きのもので 500±10 ℃に設定できるものを用いる。

・ホットプレート

・水浴

② 試薬

・塩酸：原子吸光分析用

・塩酸（1＋1）：塩酸1容に対し水1容を加え混和する。

・1％塩酸：塩酸を水で希釈して用いる。

・塩化ストロンチウム溶液：塩化ストロンチウム・六水和物（原子吸光分析用）38.04 g を1％塩酸に溶かして正確に 250 mL とする。この溶液は、ストロンチウムとして5 w/v%となる。

・マグネシウム標準溶液：市販の原子吸光分析用標準溶液を1％塩酸で希釈して用いる。

③ 試験溶液の調製

試料1～10 g をビーカーに精密に量り（W g）、電熱器上で予備灰化した後、500 ℃の電気炉中で灰化する。放冷後、灰に塩酸（1＋1）3 mL を加え、水浴上で蒸発乾固する。さらに、1％塩酸 20 mL を加え、時計皿で覆い 30 分間ホットプレート上（150～200 ℃）で加温した後、ろ紙を用いて、全量フラスコ中にろ過する。水で洗い込む操作を繰り返し、ろ紙及びビーカーを数回洗浄する。残渣があれば、ろ紙とともに元のビーカーに入れ、ホットプレート上で乾燥させ、同様に灰化し、塩酸（1＋1）2 mL 及び少量の水を加えて加温溶解した後、先の全量フラスコにろ過する。ろ液及び洗液を合わせ、水で 50 mL に定容し（$V_1$ mL）、試験溶液とする。

④ 測定

試験溶液の適当量（$V_2$ mL）を全量フラスコに正確に分取し、塩化ストロンチウム溶液を、ストロンチウムとして 0.5 w/v%になるように加え、1％塩酸で定容（$V_3$ mL）した後、原子吸光光度計を用いて、吸光度を測定し、あらかじめ作成した検量線から測定用試験溶液中の濃度（C μg/mL）を求め、試料中の含量を算出する。

＜原子吸光測定条件例＞

フレーム：空気 - アセチレン

測定波長：285.2 nm

⑤ 計算

$$\text{試料中のマグネシウム含量 (mg/100 g)} = \frac{C \times V_1}{W \times 10} \times \frac{V_3}{V_2}$$

C：検量線から求めたマグネシウムの濃度（μg/mL）

$V_1$：試験溶液の定容量（mL）

$V_2$：分取液量（mL）

$V_3$：測定用試験溶液の定容量（mL）

W：試料採取量（g）

（2） 誘導結合プラズマ発光分析法

① 装置及び器具

・誘導結合プラズマ発光分析装置：一般的な全ての誘導結合プラズマ発光分析装置を用いることができる。

・電気炉：熱電対温度計付きのもので 500±10 ℃に設定できるものを用いる。

・ホットプレート

・水浴

② 試薬

・塩酸：原子吸光分析用

・塩酸（1＋1）：塩酸 1 容に対し水 1 容を加え混和する。

・１%塩酸：塩酸を水で希釈して用いる。

・マグネシウム標準溶液：市販の原子吸光分析用標準溶液を１%塩酸で希釈して、検量線作成用の 1.0、10.0 ppm の濃度の標準溶液を調製する。ポリエチレン又はポリプロピレン瓶に保存する。

③ 試験溶液の調製

試料１～10 g をビーカーに精密に量り（W g）、電熱器上で予備灰化した後、500 ℃の電気炉中で灰化する。放冷後、灰に塩酸（1＋1）３mL を加え、水浴上で蒸発乾固する。さらに、１%塩酸 20 mL を加え、時計皿で覆い 30 分間ホットプレート上（150～200 ℃）で加温した後、ろ紙を用いて、全量フラスコ中にろ過する。水で洗い込む操作を繰り返し、ろ紙及びビーカーを数回洗浄する。残渣があれば、ろ紙とともに元のビーカーに入れ、ホットプレート上で乾燥させ、同様に灰化し、塩酸（1＋1）２mL 及び少量の水を加えて加温溶解した後、先の全量フラスコにろ過する。ろ液及び洗液を合わせ、水で定容し（V mL）、試験溶液とする。

試験溶液中の塩濃度が高い場合は、発光強度の低下が認められるので、希釈するか（希釈倍数：D）標準溶液の元素組成を試験溶液と近似させる必要がある。

④ 測定

誘導結合プラズマ発光分析装置を用いて、測定用試験溶液を直接ネブライザーで吸入噴霧し、試験溶液の発光強度を測定し、あらかじめ作成した検量線から測定用試験溶液中の濃度（C μg/mL）を求める。測定波長は 279.553 nm を用いる。

⑤ 計算

$$\text{試料中のマグネシウム含量 (mg/100 g)} = \frac{C \times V \times D}{W \times 10}$$

C：検量線から求めたマグネシウムの濃度（μg/mL）

V：定容量（mL）

D：希釈倍数

W：試料採取量（g）

## 18　マンガン

（１）　原子吸光光度法

①　装置及び器具

・原子吸光光度計

・電気炉：熱電対温度計付きのもので 500±10 ℃に設定できるものを用いる。

・ホットプレート

・水浴

②　試薬

・塩酸：原子吸光分析用

・塩酸（１＋１）：塩酸１容に対し水１容を加え混和する。

・１%塩酸：塩酸を水で希釈して用いる。

・マンガン標準溶液：市販の原子吸光分析用標準溶液を１%塩酸で希釈して用いる。

③　試験溶液の調製

試料１～10 g をビーカーに精密に量り（W g）、電熱器上で予備灰化した後、500 ℃の電気炉中で灰化する。放冷後、灰に塩酸（１＋１）３mL を加え、水浴上で蒸発乾固する。さらに、１%塩酸 20 mL を加え、時計皿で覆い 30 分間ホットプレート上（150～200 ℃）で加温した後、ろ紙を用いて、全量フラスコ中にろ過する。水で洗い込む操作を繰り返し、ろ紙及びビーカーを数回洗浄する。残渣があれば、ろ紙とともに元のビーカーに入れ、ホットプレート上で乾燥させ、同様に灰化、塩酸乾固を行う。塩酸（１＋１）２mL 及び少量の水を加えて加温溶解した後、先の全量フラスコにろ過する。ろ液及び洗液を合わせ、水で 50 mL に定容し（V mL）、試験溶液とする。

④　測定

原子吸光光度計を用いて、試験溶液の吸光度を測定し、あらかじめ作成した検量線から試験溶液中の濃度（C μg/mL）を求める。このとき、濃度の高い試験溶液については、１%塩酸を用いて、適当な濃度に希釈した後測定する（希釈倍数：D）。

＜原子吸光測定条件例＞

フレーム：空気 - アセチレン

測定波長：279.5 nm

⑤　計算

$$\text{試料中のマンガン含量 (mg/100 g)} = \frac{C \times V \times D}{W \times 10}$$

C：検量線から求めたマンガンの濃度（μg/mL）

V：定容量（mL）

D：希釈倍数

W：試料採取量（g）

（２）　キレート抽出-原子吸光光度法

①　装置及び器具

・原子吸光光度計

・電気炉：熱電対温度計付きのもので 500±10 ℃に設定できるものを用いる。

・ホットプレート

・水浴

②　試薬

・25 w/v%クエン酸二アンモニウム溶液：クエン酸二アンモニウム（原子吸光分析用）25 g を水に溶かして 100 mL とする。

・10 w/v%ジエチルジチオカルバミン酸ナトリウム（DDTC）溶液：DDTC（原子吸光分析用）10 g を水に溶かして 100 mL とする。この溶液は用時調製する。

・40 w/v%硫酸アンモニウム溶液：硫酸アンモニウム（原子吸光分析用）40 g を水に溶かして 100 mL とする。

・ブロムチモールブルー指示薬：0.1 w/v%エタノール溶液。

・塩酸、アンモニア水：原子吸光分析用

・塩酸（１＋１）：塩酸 1 容に対し水 1 容を加え混和する。

・１%塩酸：塩酸を水で希釈して用いる。

・メチルイソブチルケトン（MIBK）：特級

・マンガン標準溶液：市販の原子吸光分析用標準溶液を１%塩酸で希釈して用いる。

③　試験溶液の調製

試料１～10 g をビーカーに精密に量り（W g）、電熱器上で予備灰化した後、500 ℃の電気炉中で灰化する。放冷後、灰に塩酸（１＋１）３mL を加え、水浴上で蒸発乾固する。さらに、１%塩酸 20 mL を加え、時計皿で覆い 30 分間ホットプレート上（150～200 ℃）で加温した後、ろ紙を用いて、全量フラスコ中にろ過する。水で洗い込む操作を繰り返し、ろ紙及びビーカーを数回洗浄する。残渣があれば、ろ紙とともに元のビーカーに入れ、ホットプレート上で乾燥させ、同様に灰化、塩酸乾固を行う。塩酸（１＋１）２mL 及び少量の水を加えて加温溶解した後、先の全量フラスコにろ過する。ろ液及び洗液を合わせ、水で定容（V mL）し、必要に応じて水で適宜希釈して（希釈倍数：D）試験溶液とする。

④　測定

試験溶液の適当量を正確に分液漏斗にとり、25 w/v%クエン酸二アンモニウム溶液 10 mL を加えた後、ブロムチモールブルー指示薬を用いてアンモニア水で中和し、40 w/v%硫酸アンモニウム溶液 10 mL 及び水を加えて約 100 mL とする。10 w/v%DDTC 溶液 10 mL を加え、５分間放置後、MIBK 10 mL を正確に加え５分間振とうする。静置後、MIBK 層をとり原子吸光光度計を用いて吸光度を測定し、同様に操作して作成した検量線から試験溶液中の濃

度（C μg/mL）を求め、試料中の含量を算出する。

＜原子吸光測定条件例＞

フレーム：空気 - アセチレン

測定波長：279.5 nm

⑤　計算

$$\text{試料中のマンガン含量 (mg/100 g)} = \frac{C \times V \times D}{W \times 10}$$

C：検量線から求めたマンガンの濃度（μg/mL）

V：定容量（mL）

D：希釈倍数

W：試料採取量（g）

（３）　誘導結合プラズマ発光分析法

①　装置及び器具

・誘導結合プラズマ発光分析装置：一般的な全ての誘導結合プラズマ発光分析装置を用いることができる。

・電気炉：熱電対温度計付きのもので 500±10 ℃に設定できるものを用いる。

・ホットプレート

・水浴

②　試薬

・塩酸：原子吸光分析用

・塩酸（１＋１）：塩酸 1 容に対し水 1 容を加え混和する。

・１%塩酸：塩酸を水で希釈して用いる。

・マンガン標準溶液：市販の原子吸光分析用標準溶液を１%塩酸で希釈して、検量線作成用の 0.1、1.0 ppm の濃度の標準溶液を調製する。ポリエチレンあるいはポリプロピレン瓶に保存する。

③　試験溶液の調製

試料１～10 g をビーカーに精密に量り（W g）、電熱器上で予備灰化した後、500 ℃の電気炉中で灰化する。放冷後、灰に塩酸（１＋１）３mL を加え、水浴上で蒸発乾固する。さらに、１%塩酸 20 mL を加え、時計皿で覆い 30 分間ホットプレート上（150～200 ℃）で加温した後、ろ紙を用いて、全量フラスコ中にろ過する。水で洗い込む操作を繰り返し、ろ紙及びビーカーを数回洗浄する。残渣があれば、ろ紙とともに元のビーカーに入れ、ホットプレート上で乾燥させ、同様に灰化、塩酸乾固を行う。塩酸（１＋１）２mL 及び少量の水を加えて加温溶解した後、先の全量フラスコにろ過する。ろ液及び洗液を合わせ、水で定容（V mL）し、試験溶液とする。

試験溶液中の塩濃度が高い場合は、発光強度の低下が認められるので、希釈するか（希釈倍数：D）標準溶液の元素組成を試験溶液と近似させる必要がある。

④　測定

誘導結合プラズマ発光分析装置を用いて、測定用試験溶液を直接ネブライザーで吸入噴霧して、アルゴンプラズマに導入して 257.610 nm における発光強度を測定する。あらかじめ作成した検量線から測定用試験溶液中の濃度（C μg/mL）を求める。

⑤　計算

$$\text{試料中のマンガン含量 (mg/100 g)} = \frac{C \times V \times D}{W \times 10}$$

C：検量線から求めたマンガンの濃度（μg/mL）

V：定容量（mL）

D：希釈倍数

W：試料採取量（g）

19　モリブデン

（１）　誘導結合プラズマ質量分析法

①　装置及び器具

・誘導結合プラズマ質量分析装置（ICP-MS）：一般的な全ての誘導結合プラズマ質量分析装置を用いることができる。

・マイクロ波試料分解装置：最大試料 1 g 分解が可能な容器を処理でき、内部温度センサーや圧力センサー等を装備し、温度コントロールが可能なもの（Milestone 社製 ETHOS 1 同等品）

②　試薬

・塩酸：原子吸光分析用

・硝酸：金属濃度 100 ppt 以下の超高純度試薬（関東化学株式会社 Ultrapur-100 超高純度試薬、同等以上のもの）

・酢酸：原子吸光分析用

・過酸化水素：特級

上記試薬については、同等以上のグレードのものを使用する。

・モリブデン標準溶液：市販の原子吸光分析用標準溶液を希釈し、検量線作成用として 0.1～10 ng/mL の標準溶液を調製する[注1)]。ポリエチレンあるいはポリプロピレン瓶に保存する。試験溶液の調製法に合わせた希釈溶媒を選択する。

・インジウム内標準溶液：市販の原子吸光分析用標準溶液を希釈して、200 ng/mL の濃度の標準溶液を調製する。ポリエチレンあるいはポリプロピレン瓶に保存する。

③　試験溶液の調製

試験溶液の調製に当たっては、以下に記す方法のどちらかを用いて行う。

a.　乾式灰化法

試料１～10 g をビーカーに精密に量り（W g）、電熱器上で予備灰化した

後、500 ℃の電気炉中で灰化する。放冷後、灰に塩酸（１＋１）３ mL を加え、水浴上又はホットプレート上で蒸発乾固する。さらに、１%塩酸 20 mL を加え、時計皿で覆い 30 分間ホットプレート上（150～200 ℃）で加温した後、ろ紙を用いて、全量フラスコ中にろ過する。水で洗い込む操作を繰り返し、ろ紙及びビーカーを数回洗浄する。残渣があれば、ろ紙とともに元のビーカーに入れ、ホットプレート上で乾燥させ、同様に灰化、塩酸乾固を行う。塩酸（１＋１）２mL 及び少量の水を加えて加温溶解した後、先の全量フラスコにろ過する。ろ液及び洗液を合わせ、硝酸溶液で定容し（V mL）、試験溶液とする。

b. マイクロ波分解法

試料 0.1～１g をあらかじめ希硝酸で洗浄したマイクロ波分解容器に採り（W g）、硝酸５mL 及び過酸化水素 1 mL を加えて密封した後、次表の条件でマイクロ波分解を行う。放冷後、分解液に酢酸 1 mL を添加し、ろ紙を用いてろ過し、イオン交換水を加えて 50 mL に定容する（V mL）。

表　マイクロ波分解条件例

| Stage | 時間（分） | 温度（℃） | 強度（W） |
|---|---|---|---|
| 1 | 0 | 0 | 0 |
| 2 | 2 | 70 | 1,000 |
| 3 | 5 | 50 | 0 |
| 4 | 20 | 200 | 1,000 |
| 5 | 30 | 200 | 1,000 |

ただし、最終溶液 50 mL 中に、内標準溶液（インジウム 0.2 μg/mL）を 500 μL を含むように調製する。

④ 測定

モリブデン測定用標準溶液について、内標準物質とのイオンカウント比を ICP-MS を用い求め、標準溶液の濃度により検量線を作成する。同様に、試験溶液を測定し、あらかじめ作成した検量線から試験溶液中の濃度（C ng/mL）を求める。このとき、濃度の高い試験溶液については、適当な濃度に希釈（希釈倍数：D）した後測定する。

＜ICP-MS 測定条件例＞

機種：NexION 300D（パーキンエルマー株式会社）

導入速度：0.4 mL/分

プラズマ条件：

RF パワー　1.6 kW

プラズマガス　18 L/分（アルゴン）

キャリアガス　1.2 L/分（アルゴン）

メイクアップガス　1.02 L/分（アルゴン）

ネブライザー：標準ネブライザー
測定質量数：モリブデン 98（内標：インジウム 115）
ガスモード：ノンガスモード

⑤　計算

$$試料中のモリブデン含量\ (\mu g/100\ g) = \frac{C \times F \times V \times D}{W \times 10}$$

C：検量線から求めたモリブデンの濃度（ng/mL）
F：標準溶液のファクター
V：定容量（mL）
D：希釈倍数
W：試料採取量（g）

[注]

１）　下限値は、機器により適宜変更する。

[参考文献]

１）　日本食品標準成分表 2010、文部科学省科学技術学術審議会資源調査分科会、全国官報販売協同組合、2010

（２）　誘導結合プラズマ発光分析法

①　装置及び器具

・誘導結合プラズマ発光分析装置：一般的な全ての誘導結合プラズマ発光分析装置を用いることができる。
・マイクロ波試料分解装置：最大試料 1 g 分解が可能な容器を処理でき、内部温度センサーや圧力センサー等を装備し、温度コントロールが可能なもの（Milestone 社製 ETHOS 1 同等品）

②　試薬

・塩酸：原子吸光分析用
・硝酸：金属濃度 100 ppt 以下の超高純度試薬（関東化学株式会社 Ultrapur-100 超高純度試薬、同等以上のもの）
・酢酸：原子吸光分析用
・過酸化水素：特級
　上記試薬については、同等以上のグレードのものを使用する。
・モリブデン標準溶液：市販の原子吸光分析用標準溶液を 1 %塩酸で希釈し、検量線作成用として 10～2,000 ng/mL の標準溶液を調製する。ポリエチレンあるいはポリプロピレン瓶に保存する。測光方式の違いや感度により、標準溶液の濃度を適宜調整する。

③　試験溶液の調製

試験溶液の調製に当たっては、以下に記す方法のどちらかを用いて行う。

a.　乾式灰化法

試料 1 ～10 g をビーカーに精密に量り（W g）、電熱器上で予備灰化した

後、500 ℃の電気炉中で灰化する。放冷後、灰に塩酸（１＋１）３mL を加え、水浴上又はホットプレート上で蒸発乾固する。さらに、１%塩酸 20 mL を加え、時計皿で覆い 30 分間ホットプレート上（150～200 ℃）で加温した後、ろ紙を用いて、全量フラスコ中にろ過する。水で洗い込む操作を繰り返し、ろ紙及びビーカーを数回洗浄する。残渣があれば、ろ紙とともに元のビーカーに入れ、ホットプレート上で乾燥させ、同様に灰化、塩酸乾固を行う。塩酸（１＋１）２mL 及び少量の水を加えて加温溶解した後、先の全量フラスコにろ過する。ろ液及び洗液を合わせ、水で定容し（V mL）、試験溶液とする。

試験溶液中の塩濃度が高い場合は、発光強度の低下が認められるので、１%塩酸又は硝酸（１＋９）で希釈するか（希釈倍数：D）標準溶液の元素組成を試験溶液と近似させる必要がある。

b. マイクロ波分解法

試料 0.1～１g をあらかじめ希硝酸で洗浄したマイクロ波分解容器に採り（W g）、硝酸５mL 及び過酸化水素１mL を加えて密封した後、次表の条件でマイクロ波分解を行う。放冷後、分解液に酢酸１mL を添加し、ろ紙を用いてろ過し、イオン交換水を加えて 50 mL に定容する（V mL）。

試験溶液中の塩濃度が高い場合は、発光強度の低下が認められるので、１%塩酸又は硝酸（１＋９）で希釈するか（希釈倍数：D）標準溶液の元素組成を試験溶液と近似させる必要がある。

表　マイクロ波分解条件例

| Stage | 時間（分） | 温度（℃） | 強度（W） |
|---|---|---|---|
| 1 | 0 | 0 | 0 |
| 2 | 2 | 70 | 1,000 |
| 3 | 5 | 50 | 0 |
| 4 | 20 | 200 | 1,000 |
| 5 | 30 | 200 | 1,000 |

④　測定

誘導結合プラズマ発光分析装置を用いて、測定用試験溶液を直接ネブライザーで吸入噴霧し、試験溶液の発光強度を測定し、あらかじめ作成した検量線から測定用試験溶液中の濃度（C ng/mL）を求める。

＜ICP-AES 測定条件例＞

機種：iCAP 7400（サーモフィッシャーサイエンティフィック株式会社）

試料導入ポンプ回転数：50 回転/分

RF パワー：1150 W

プラズマガス：12 L/分（アルゴン）

補助ガス：0.5 L/分（アルゴン）

ネブライザーガス：0.5 L/分（アルゴン）
ネブライザー：標準ネブライザー
測光方式：同軸モード
測定波長：202.03 nm

⑤　計算

$$試料中のモリブデン含量\ (\mu g/100\ g) = \frac{C \times F \times V \times D}{W \times 10}$$

C：検量線から求めたモリブデンの濃度（ng/mL）
F：標準溶液のファクター
V：定容量（mL）
D：希釈倍数
W：試料採取量（g）

## 20　ヨウ素

（１）　滴定法

①　装置及び器具

・電気炉：熱電対温度計付きのもので 500±10 ℃に設定できるものを用いる。
・ホットプレート
・pH 計

②　試薬

・50 %水酸化ナトリウム溶液：水酸化ナトリウム（特級）を水に溶かして用いる。
・フェノールフタレイン指示薬：１ w/v%エタノール溶液。
・エタノール、ヨウ化カリウム：特級
・１mol/L 次亜塩素酸ナトリウム溶液：過マンガン酸カリウム（特級）32 g を 200 mL 容三角フラスコに入れ、減圧下、塩酸（特級）100 mL を徐々に滴下する。発生する塩素ガスを２w/v%過マンガン酸カリウム溶液で洗い、さらに水で洗った後、水酸化ナトリウム（特級）44 g を水 200 mL に溶かした液に吸収させる（この溶液は約２mol/L である。）。0.05 mol/L チオ硫酸ナトリウム標準溶液で滴定し、１mol/L に調製したものを用いる。
・40 w/v%ギ酸ナトリウム溶液：ギ酸ナトリウム（特級）400 g に水を加えて１L とする。
・３mol/L 硫酸：硫酸（特級）を水で希釈して用いる。
・0.01 mol/L チオ硫酸ナトリウム標準溶液：市販の標準溶液を用いる。
・でんぷん指示薬：可溶性でんぷん１g を沸騰水約 60 mL に溶かし、放冷後、塩化ナトリウム（特級）20 g を加え、水で 100 mL とする。

③　試験溶液の調製

試料１～10 g をニッケルるつぼに精密に量り（W g）、50 %水酸化ナトリウム溶液２mL 及びエタノール５mL を加え、電熱器上で予備灰化した後、

500 ℃の電気炉中で約３時間灰化する。放冷後、灰に水約 20 mL を加え、時計皿で覆い 30 分間ホットプレート上で加温した後、ろ紙を用いて全量フラスコ中にろ過する。温水で洗い込む操作を繰り返し、ろ紙及びるつぼを十分に洗浄した後、水で 50 mL に定容し（$V_1$ mL）、試験溶液とする。

④　測定

試験溶液の適当量（$V_2$ mL）を正確に 200 mL 容コニカルビーカーに分取し、フェノールフタレイン指示薬を用いて３mol/L 硫酸で中和後、水で約 70 mL とする。１mol/L 次亜塩素酸ナトリウム溶液１mL を加え、pH メーターを用いて３mol/L 硫酸及び 50 %水酸化ナトリウム溶液で pH を 1.7～2.0 に調整後、５分間煮沸する。40 w/v%ギ酸ナトリウム溶液５mL を加え、さらに５分間煮沸し、放冷後、ヨウ化カリウム 0.5 g、３mol/L 硫酸６mL を加え、５分間放置後、でんぷん溶液数滴を加え、0.01 mol/L チオ硫酸ナトリウム標準溶液で滴定する（T mL）。溶液が 30 秒間無色を保つ点を終点とする。

⑤　計算

0.01 mol/L チオ硫酸ナトリウム標準溶液１mL は、ヨウ素 0.2115 mg に相当し、このとき、試料中のヨウ素含量は次式により求める。

$$\text{試料中のヨウ素含量 (mg/100 g)} = \frac{\mathrm{T} \times 0.2115 \times \mathrm{F}}{\mathrm{W}} \times \frac{\mathrm{V_1}}{\mathrm{V_2}} \times 100$$

T：滴定に要した 0.01 mol/L チオ硫酸ナトリウム標準溶液の量（mL）

F：0.01 mol/L チオ硫酸ナトリウム標準溶液のファクター

$V_1$：定容量（mL）

$V_2$：分取液量（mL）

W：試料採取量（g）

（２）　ガスクロマトグラフ法

①　適用される食品

ヨウ素をヨードケトン誘導体（３-モノヨード-２-ブタノン）とし、ＥＣＤ検出器付きガスクロマトグラフで測定する。ヨウ素含量の少ない場合に適用される。

②　装置及び器具

・ガスクロマトグラフ：ECD 検出器付き

・電気炉：熱電対温度計付きのもので 500±10 ℃に設定できるものを用いる。

・ホットプレート

③　試薬

・硫酸（１＋１）：水１容に対し硫酸（原子吸光分析用）１容を加え、混和する。

・水酸化ナトリウム、エタノール、メチルエチルケトン：特級

・50 %水酸化ナトリウム溶液：水酸化ナトリウムを水に溶かして用いる。

・ヘキサン：残留農薬分析用

・200 ppm 亜硝酸ナトリウム溶液：亜硝酸ナトリウム（特級）を水で希釈して用いる。

・ヨウ素標準溶液：ヨウ化カリウム（特級）130.8 mg を正確に量り、水に溶かして正確に 100 mL としたものを標準原液とし、水で希釈して用いる。標準原液１ mL 中にヨウ素 1 mg を含む。

④　試験溶液の調製

試料１～10 g をニッケルるつぼに精密に量り（W g）、50 %水酸化ナトリウム溶液２mL 及びエタノール５mL を加え、電熱器上で予備灰化した後、500 ℃の電気炉中で約３時間灰化する。放冷後、灰に水約 20 mL を加え、時計皿で覆い 30 分間ホットプレート上で加温した後、ろ紙を用いて全量フラスコ中にろ過する。温水で洗い込む操作を繰り返し、ろ紙及びるつぼを十分に洗浄した後、水で定容し（V mL）、試験溶液とする。

⑤　測定

試験溶液最大 10 mL を正確に共栓付き試験管に量り取り、硫酸（１+１）0.7 mL、メチルエチルケトン 0.5 mL 及び 200 ppm 亜硝酸ナトリウム溶液 0.5 mL を加え混和し、20 分間放置後、ヘキサン 20 mL を正確に加え、５分間振とうする。ヘキサン層２μL を ECD-ガスクロマトグラフに注入する。標準溶液について同様に操作して作成した検量線から、試験溶液中の濃度（C μg/mL）を求め、試料中の含量を算出する。

＜ガスクロマトグラフ測定条件例＞

検出器：ECD

カラム：20 %DEGS+１%リン酸/Chromosorb WAW 60～80 mesh

ガラス管、３ mm×1.5 m

温度：試料注入口 250 ℃、カラム 120 ℃、検出器 250 ℃

⑥　計算

$$\text{試料中のヨウ素含量 (mg/100 g)} = \frac{C \times V \times D}{W \times 10}$$

C：検量線から求めたヨウ素の濃度（μg/mL）

V：定容量（mL）

D：希釈倍数

W：試料採取量（g）

[参考文献]

１）　山野辺秀男ら：東京衛研年報、31-１、137（1980）

## 21　リン

### （１）　バナドモリブデン酸吸光光度法

①　装置及び器具

・分光光度計：410 nm の吸光度が測定できるもの。

・電気炉：熱電対温度計付きのもので 500±10 ℃に設定できるものを用いる。

・ホットプレート
・水浴

② 試薬

・発色試薬：メタバナジン酸アンモニウム（特級）1.12 g を水 200～300 mL に溶かし、硝酸（特級）250 mL を加える。この液にモリブデン酸アンモニウム（特級）27.0 g を水に溶かしたものをかくはんしながら加え、水で１L とする。褐色瓶に保存する。
・フェノールフタレイン指示薬：１w/v%エタノール溶液。
・硝酸、硫酸、過塩素酸、塩酸：特級
・アンモニア水（１+49)、硝酸（１+９)、塩酸（１+１)：各特級試薬１容に対し、水 49 容、９容及び１容をそれぞれ加え、混和する。
・リン標準溶液：市販の原子吸光分析用標準溶液を水で希釈して用いる。

③ 試験溶液の調製

a. 乾式灰化法

試料１～10 g をビーカーに精密に量り（W g)、電熱器上で予備灰化した後、500 ℃の電気炉中で灰化する。放冷後、灰に塩酸（１+１）３mL を加え、水浴上で蒸発乾固する。さらに、１%塩酸 20 mL を加え、時計皿で覆い 30 分間ホットプレート上（150～200 ℃）で加温した後、ろ紙を用いて、全量フラスコ中にろ過する。水で洗い込む操作を繰り返し、ろ紙及びビーカーを数回洗浄する。残渣があれば、ろ紙とともに元のビーカーに入れ、ホットプレート上で乾燥させ、同様に灰化し、塩酸（１+１）２mL 及び少量の水を加えて加温溶解した後、先の全量フラスコにろ過する。ろ液及び洗液を合わせ、水で定容し（V mL)、必要に応じて水で適宜希釈して（希釈倍数：D）試験溶液とする。

b. 湿式灰化法

試料１～10 g をケルダールフラスコに精密に量り（W g)、硝酸 10 mL を加え穏やかに加熱する。激しい反応が終了したら、硝酸 10 mL 及び硫酸５mL を加え、再び加熱する。内容液が褐色～黒色となったら硝酸２mL を加える。内容液が無色～淡黄色となったら、過塩素酸２mL を加え、硫酸の白煙を生じるまで再び加熱する。放冷後、ケルダールフラスコの内壁を水でよく洗い込み、硫酸の白煙が生じるまで再び加熱する。放冷後、溶液を全量フラスコに洗い流した後、水で定容し（V mL)、必要に応じて水で適宜希釈して（希釈倍数：D）試験溶液とする。

④ 測定

試験溶液の適当量を正確に 100 mL 容全量フラスコに分取し、フェノールフタレイン指示薬を数滴加え、希アンモニア水（１+49）を微紅色を呈するまで加えた後、硝酸（１+９）で中和する。水で全量を約 70 mL とし、発色試薬 20 mL を加え、水で 100 mL とする。混和し 30 分間放置した後、波長 410 nm における吸光度を測定する。同様に操作して作成した検量線から、試

験溶液中の濃度（C μg/mL）を求め、試料中の含量を算出する。

⑤　計算

$$試料中のリン含量\ (mg/100\ g) = \frac{C \times V \times D}{W \times 10}$$

C：検量線から求めたリンの濃度（μg/mL）

V：定容量（mL）

D：希釈倍数

W：試料採取量（g）

（２）　モリブデンブルー吸光光度法

①　装置及び器具

・分光光度計：880 nm の吸光度が測定できるもの。

・電気炉：熱電対温度計付きのもので 500±10 ℃に設定できるものを用いる。

・ホットプレート

・水浴

②　試薬

・p-ニトロフェノール指示薬：0.1 w/v%エタノール溶液。

・発色試薬：モリブデン酸アンモニウム（特級）６g 及び酒石酸アンチモニルカリウム（特級）0.24 g を加え、これに硫酸（２+１）120 mL を加え、次いでスルファミン酸アンモニウム（特級）５g を溶かして水で 500 mL とする。

・１w/v%アスコルビン酸溶液：L-アスコルビン酸（特級）１g を水に溶かして 100 mL とする。

・塩酸、アンモニア水：特級

・アンモニア水（１+49）、塩酸（１+１）：各特級試薬１容に対し、水 49 容及び１容をそれぞれ加え、混和する。

・リン標準溶液：市販の原子吸光分析用標準溶液を水で希釈して用いる。

③　試験溶液の調製

a.　乾式灰化法

試料１～10 g をビーカーに精密に量り（W g）、電熱器上で予備灰化した後、500 ℃の電気炉中で灰化する。放冷後、灰に塩酸（１+１）３mL を加え、水浴上で蒸発乾固する。さらに、１%塩酸 20 mL を加え、時計皿で覆い 30 分間ホットプレート上（150～200 ℃）で加温した後、ろ紙を用いて、全量フラスコ中にろ過する。水で洗い込む操作を繰り返し、ろ紙及びビーカーを数回洗浄する。残渣があれば、ろ紙とともに元のビーカーに入れ、ホットプレート上で乾燥させ、同様に灰化し、塩酸（１+１）２mL 及び少量の水を加えて加温溶解した後、先の全量フラスコにろ過する。ろ液及び洗液を合わせ、水で定容し（V mL）、必要に応じて水で適宜希釈して（希釈倍数：D）試験溶液とする。

b.　湿式灰化法

試料１～10 g をケルダールフラスコに精密に量り（W g）、硝酸 10 mL を加え穏やかに加熱する。激しい反応が終了したら、硝酸 10 mL 及び硫酸５ mL を加え、再び加熱する。内容液が褐色～黒色となったら硝酸２ mL を加える。内容液が無色～淡黄色となったら、過塩素酸２mL を加え再び硫酸の白煙を生じるまで加熱を続ける。放冷後、ケルダールフラスコの内壁を水でよく洗い込み、硫酸の白煙が生じるまで再び加熱する。放冷後、溶液を全量フラスコに洗い流した後、水で定容し（V mL）、必要に応じて水で適宜希釈して（希釈倍数：D）試験溶液とする。

④　測定

試験溶液の適当量を正確に 50 mL 容全量フラスコに分取し、p-ニトロフェノール指示薬を数滴加え、アンモニア水（１+49）をわずかに黄色を呈するまで加えた後、水で全量を約 40 mL とする。発色試薬５mL 及び１ w/v%アスコルビン酸溶液５ mL を加え、水で 50 mL とし、15 分間放置した後、波長 880 nm における吸光度を測定する。同様に操作して作成した検量線から試験溶液中の濃度（C μg/mL）を求め、試料中の含量を算出する。

⑤　計算

$$\text{試料中のリン含量 (mg/100 g)} = \frac{C \times V \times D}{W \times 10}$$

C：検量線から求めたリンの濃度（μg/mL）

V：定容量（mL）

D：希釈倍数

W：試料採取量（g）

（３）　誘導結合プラズマ発光分析法

①　装置及び器具

・誘導結合プラズマ発光分析装置：一般的な全ての誘導結合プラズマ発光分析装置を用いることができる。

・電気炉：熱電対温度計付きのもので 500±10 ℃に設定できるものを用いる。

・ホットプレート

・水浴

②　試薬

・塩酸（１+１）：塩酸（特級）１容に対し水１容を加え混和する。

・１%塩酸：塩酸（特級）を水で希釈して用いる。

・リン標準溶液：市販の原子吸光分析用標準溶液を１%塩酸で希釈して、検量線作成用の 10、100 ppm の濃度の標準溶液を調製する。ポリエチレン又はポリプロピレン瓶に保存する。

③　試験溶液の調製

a.　乾式灰化法

試料１～10 g をビーカーに精密に量り（W g）、電熱器上で予備灰化した後、500 ℃の電気炉中で灰化する。放冷後、灰に塩酸（１＋１）３mL を加え、水浴上で蒸発乾固する。さらに、１%塩酸 20 mL を加え、時計皿で覆い 30 分間ホットプレート上（150～200 ℃）で加温した後、ろ紙を用いて、全量フラスコ中にろ過する。水で洗い込む操作を繰り返し、ろ紙及びビーカーを数回洗浄する。残渣があれば、ろ紙とともに元のビーカーに入れ、ホットプレート上で乾燥させ、同様に灰化し、塩酸（１＋１）２mL 及び少量の水を加えて加温溶解した後、先の全量フラスコにろ過する。ろ液及び洗液を合わせ、水で定容し（V mL）、試験溶液とする。

試験溶液中の塩濃度が高い場合は、発光強度の低下が認められるので、希釈するか（希釈倍数：D）標準溶液の元素組成を試験溶液と近似させる必要がある。

b. 湿式灰化法

試料１～10 g をケルダールフラスコに精密に量り（W g）、硝酸 10 mL を加え穏やかに加熱する。激しい反応が終了したら、硝酸 10 mL 及び硫酸５mL を加え、再び加熱する。内容液が褐色～黒色となったら硝酸２mL を加える。内容液が無色～淡黄色となったら、過塩素酸２mL を加え、再び硫酸の白煙を生じるまで加熱を続ける。放冷後、ケルダールフラスコの内壁を水でよく洗い込み、硫酸の白煙が生じるまで再び加熱する。放冷後、溶液を全量フラスコに洗い流した後、水で定容し（V mL）、試験溶液とする。

試験溶液中の塩濃度が高い場合は、発光強度の低下が認められるので、希釈するか（希釈倍数：D）標準溶液の元素組成を試験溶液と近似させる必要がある。

④ 測定

誘導結合プラズマ発光分析装置を用いて、測定用試験溶液を直接ネブライザーで吸入噴霧して、アルゴンプラズマに導入して 213.618 nm における発光強度を測定する。あらかじめ作成した検量線から測定用試験溶液中の濃度（C μg/mL）を求める。

⑤ 計算

$$\text{試料中のリン含量 (mg/100 g)} = \frac{C \times V \times D}{W \times 10}$$

C：検量線から求めたリンの濃度（μg/mL）
V：定容量（mL）
D：希釈倍数
W：試料採取量（g）

## 22 ナイアシン（ナイアシン当量として）

ナイアシンはニコチン酸及びニコチン酸アミドを総称する名称である。なお、肝臓において質量比でトリプトファン 60 からナイアシン１を合成できるため、ニコ

チン酸とニコチン酸アミドの合計量に 1 /60 トリプトファン量を加えたものをナイアシン当量とする。

食品中のナイアシン含量 (mg/100 g)

= ニコチン酸 (mg/100 g) + ニコチン酸アミド (mg/100 g)
+ 1/60 トリプトファン (mg/100 g)
= 微生物学的定量法によるナイアシン (mg/100 g)
+ 1/60 トリプトファン (mg/100 g)

ア　ニコチン酸及びニコチン酸アミド

（1）　高速液体クロマトグラフ法

①　適用される食品

食品中にニコチン酸又はニコチン酸アミドが 100 g 当たり 1 mg 以上は含まれていて、さらにその存在形態が明らかな場合に適用される。

②　装置及び器具

・高速液体クロマトグラフ（HPLC）：紫外分光光度計付き
・カラム：逆相型（オクタデシルシリル基を結合させたシリカゲルを充てんしたカラム）

③　試薬

・ニコチン酸標準溶液：日本薬局方標準品を水に溶かして、２、５、10 及び 20 μg/mL 溶液を調製する。
・ニコチン酸アミド標準溶液：日本薬局方標準品を水に溶かして、２、５、10 及び 20 μg/mL 溶液を調製する。
・その他の試薬は特に指定のない限り特級を用いる。

④　試験溶液の調製

試料の適量（W g）を水で振とう又はホモジナイズ抽出する。得られた抽出液をろ過し、一定容とし（V mL）、適宜水で希釈して（希釈倍数：D）、約 10 μg/mL 濃度の試験溶液とする。

⑤　測定

試験溶液の 20 μL を高速液体クロマトグラフに注入し、ニコチン酸又はニコチン酸アミドのピーク面積を測定し、あらかじめ同量の標準溶液を注入して得られた検量線を用いて試験溶液中の濃度（C μg/mL）を求め、試料中のニコチン酸又はニコチン酸アミド含量を算出する。

＜高速液体クロマトグラフ操作条件例＞

１）　ニコチン酸

カラム：Inertsil ODS-２（ジーエルサイエンス製）又は同等品、内径 4.6 mm、長さ 150 mm、ステンレス製

移動相：３　mmol/L テトラブチルアンモニウムブロマイド含有５ mmol/L 酢酸ナトリウム（pH5.0）:メタノール（９:１）

測定波長：260 nm

流量：1.5 mL/分

２）　ニコチン酸アミド

カラム：Inertsil ODS-２（ジーエルサイエンス製）又は同等品、内径 4.6 mm、長さ 150 mm、ステンレス製。

移動相：10 mmol/L オクタンスルホン酸ナトリウム含有 20 mmol/L 酢酸ナトリウム（pH3.5）:メタノール（98:２）

測定波長：260 nm

流量：1.2 mL/分

⑥　計算

$$\text{試料中のニコチン酸又はニコチン酸アミド含量 (mg/100 g)} = \frac{C \times V \times D}{W \times 10}$$

C：検量線から求めたニコチン酸又はニコチン酸アミドの濃度（μg/mL）

V：定容量（mL）

D：希釈倍数

W：試料採取量（g）

（２）　微生物学的定量法

①　適用される食品

一般的な食品においては、ニコチン酸及びニコチン酸アミドを分別して定量する必要はなく、感度及び特異性に優れた微生物学的定量法が適用される。

②　装置及び器具

・分光光度計

③　試薬

・ナイアシン標準溶液：ニコチン酸（日本薬局方標準品）100 mg を水に溶かし、希釈して正確に 100 mL とする。さらに、希釈して 50 ng/mL となるようにする。

・使用菌株：*Lactobacillus plantarum* ATCC 8014（NBRC 3070）

・ナイアシン測定用培地（１L 中、pH6.8±0.1）

| | |
|---|---|
| カザミノ酸 | 14 g |
| L-シスチン | 400 mg |
| DL-トリプトファン | 200 mg |
| アデニン硫酸塩 | 20 mg |
| グアニン塩酸塩 | 20 mg |
| ウラシル | 20 mg |
| リボフラビン | 400 μg |
| チアミン塩酸塩 | 200 μg |
| ビオチン | 0.8 μg |
| p-アミノ安息香酸 | 200 μg |

| | |
|---|---|
| パントテン酸カルシウム | 400 μg |
| ピリドキシン塩酸塩 | 800 μg |
| リン酸水素二カリウム | 1 g |
| リン酸二水素カリウム | 1 g |
| 硫酸マグネシウム | 400 mg |
| 硫酸第一鉄 | 20 mg |
| 硫酸マンガン | 20 mg |
| 酢酸ナトリウム | 20 g |
| グルコース | 40 g |

・乳酸菌保存用培地（１L 中、pH6.8±0.1）

| | |
|---|---|
| 酵母エキス | 5.5 g |
| ペプトン | 12.5 g |
| ブドウ糖 | 11.0 g |
| リン酸水素二カリウム | 0.25 g |
| 硫酸第一鉄 | 5.0 mg |
| リン酸二水素カリウム | 0.25 g |
| 酢酸ナトリウム（無水） | 10.0 g |
| 硫酸マグネシウム | 0.1 g |
| 硫酸マンガン | 5.0 mg |
| 粉末寒天 | 20.0 g |

・前培養培地：上記培地より粉末寒天を除く。

なお各培地はそれぞれ調製したものが市販されている[注1)]。

・その他の試薬は特に指定のない限り特級を用いる。

④　接種菌液の調製

*Lactobacillus plantarum* の保存菌株を前培養培地に接種し、35 ℃で 20 時間程度培養する。この菌浮遊溶液を遠心分離し、600 nm における透過率が 80～90 %になるように滅菌生理食塩水で希釈し、接種菌液とする。

⑤　試験溶液の調製

試料２g を精密に量り（W g）、0.5 mol/L 硫酸 100 mL を加え、121 ℃で 30 分間オートクレーブ処理を行う。冷却後、５mol/L 水酸化ナトリウム溶液で pH6.8 に調整後、水で 200 mL に定容し（V mL）、ろ過する。さらに、溶液１mL 中にナイアシンが 10～20 ng を含むように水で希釈し（希釈倍数：D）、試験溶液とする。

⑥　測定

試験管２本ずつに試験溶液 0.5、１及び２mL を正確に加え、次に各試験管に測定用培地 2.5 mL 及び水を加えて全量５mL とする。別に検量線作成のため、ニコチン酸標準溶液（０～75 ng 相当量）を試験管２本ずつに取り、それぞれに測定用培地 2.5 mL 及び水を加えて全量を５mL とする。121 ℃で５分

間オートクレーブ処理を行い、冷却後、各試験管に接種菌溶液 1 滴（約 30 μL）ずつを無菌的に接種し、37 ℃で 18 時間程度恒温槽又は恒温水槽に入れて培養する。

培養後、増殖度を 600 nm の濁度を用いて測定する[注2)]。標準溶液の濁度より検量線を作成し、これに試験溶液より得られた濁度を照合して、試験溶液中のナイアシン量（ng/mL）を求め、試料中のナイアシン含量を算出する。

⑦　計算

$$\text{試料中のナイアシン含量 (mg/100 g)} = \frac{C \times V \times D}{W \times 10{,}000}$$

C：検量線から求めたナイアシンの濃度（ng/mL）

V：定容量（mL）

D：希釈倍数

W：試料採取量（g）

[注]

１）　ニコチン酸定量用基礎培地「ニッスイ」：日水製薬
一般乳酸菌保存検出用培地「ニッスイ」：日水製薬
一般乳酸菌接種用培地「ニッスイ」：日水製薬（前培養培地に同じ）

２）　マイクロプレートを使用し、マイクロプレートリーダー（例えば、日本モレキュラーデバイス社製、スペクトラ MAX 型等）で濁度を測定することもできる。

イ　トリプトファン

（１）　高速液体クロマトグラフ法[注1)]

①　装置及び器具

・高速液体クロマトグラフ（HPLC）：蛍光検出器付き

・カラム：オクタデシルシリル基を結合させたシリカゲルを充てんしたカラム

②　試薬

・標準溶液：トリプトファン（特級）50 mg を精秤する。0.1 mol/L 水酸化ナトリウム溶液に溶解後、100 mL に定容し、水で 50 倍希釈する。（10 μg/mL）

・水酸化バリウム（特級）

・その他の試薬は特に指定のない限り特級を用いる。

③　試験溶液の調製

試料 0.1～1 g（W g）及び水酸化バリウム 7.8 g を封管用試験管に精秤し、水 4.5 mL 及び 60 %チオジエチレングリコール 0.5 mL を加え、沸騰水浴中で水酸化バリウムを加熱溶解する[注2)]。溶解後、減圧下で脱気し、封管後、110 ℃（恒温乾燥機）で 12 時間加水分解する。冷却後、開管し、加水分解液を 50 mL 又は 100 mL 容全量フラスコ（1 w/v%フェノールフタレイン溶液を数滴加えておく）に移した後、微アルカリに調整、定容し（V mL）、適宜水で希

釈する（希釈倍数：D）。0.45 μm のフィルターでろ過したものを試験溶液とする。

④　測定

試験溶液 20 μL を高速液体クロマトグラフに注入し、トリプトファンのピーク面積を測定し、あらかじめ同量の HPLC 用標準溶液を高速液体クロマトグラフに注入して得られた検量線から、試料中のトリプトファン含量（C μg/mL）を求める。

＜高速液体クロマトグラフ操作条件例＞

カラム：Inertsil ODS-２（ジーエルサイエンス製）又は同等品、内径 4.6mm、長さ 250mm、ステンレス製

移動相：10 mmol/L 過塩素酸-メタノール（92:８）

検出器：蛍光分光光度計

測定波長：励起波長 285 nm、蛍光波長：348 nm

流量：1.0 mL/分

温度：50 ℃

⑤　計算

$$\text{試料中のトリプトファン含量 (mg/100 g)} = \frac{C \times V \times D}{W \times 10}$$

C：検量線から求めたトリプトファンの濃度（μg/mL）

V：定容量（mL）

D：希釈倍数

W：試料採取量（g）

[注]

１）　アミノ酸自動分析法でも測定できる。

２）　トリプトファンは塩酸加水分解では破壊されるため、アルカリを用いた加水分解を行う。

## 23　パントテン酸

（１）　微生物学的定量法

①　装置及び器具

・分光光度計

②　試薬

・パントテン酸カルシウム標準溶液：D-パントテン酸カルシウム標準品[注1)] 100 mg を 25 v/v%エタノール溶液に溶かし、正確に 100 mL とする。さらに、水で希釈して 0.1 μg/mL となるようにする。

・ハト肝臓アミダーゼ溶液：ハト肝臓アセトンパウダー[注2)]（Sigma L8376 又は同等品）10 g に、氷冷した 0.02 mol/L 炭酸水素カリウム水溶液 50 mL を加え、氷冷しながらすり鉢等でつぶして懸濁液とする。この懸濁液を氷冷した 0.02 mol/L 炭酸水素カリウム水溶液 50 mL で遠心管に移し、冷却しな

がら遠心分離（3,000 回転/分、10 分間）する。上澄み液にイオン交換樹脂（Dowex　1×8）５g を加え、約１時間氷冷しながらかくはんする。冷却遠心分離、イオン交換樹脂の添加及び氷冷撹枠の操作を３回繰り返す。さらに冷却遠心分離（3,000 回転/分、10 分間）を行って得られる上澄み液をハト肝臓アミダーゼ溶液とする。

・アルカリホスファターゼ溶液：アルカリホスファターゼ（Sigma P7640, TypeI-S 又は同等品）を水に溶かして２w/v%とする。

・トリス塩酸緩衝液：2-アミノ-2-（ヒドロキシメチル）-1,3-プロパンジオール（特級）24.2 g を水 200 mL に溶かし、30 %塩酸溶液で pH8.3 に調整する。

・炭酸水素ナトリウム溶液：炭酸水素ナトリウム（特級）850 mg を水に溶かして 100 mL とする。

・使用菌株：*Lactobacillus plantarum* 注３）ATCC 8014（NBRC 3070）

・パントテン酸測定用培地（１L 中、pH6.8±0.1）

| | |
|---|---|
| カザミノ酸 | 14 g |
| L-シスチン | 400 mg |
| DL-トリプトファン | 200 mg |
| 硫酸アデニン | 20 mg |
| 塩酸グアニン | 20 mg |
| ウラシル | 20 mg |
| 塩酸チアミン | 200 µg |
| リボフラビン | 400 µg |
| パラアミノ安息香酸 | 200 µg |
| ビオチン | 0.8 µg |
| ニコチン酸 | 1 mg |
| 塩酸ピリドキシン | 800 µg |
| リン酸二水素カリウム | 1 g |
| リン酸一水素カリウム | 1 g |
| 硫酸マグネシウム | 400 mg |
| 硫酸第一鉄 | 20 mg |
| 硫酸マンガン | 20 mg |
| 酢酸ナトリウム（無水） | 20 g |
| グルコース | 40 g |

・乳酸菌保存用培地（１L 中、pH6.8±0.1）

| | |
|---|---|
| 酵母エキス | 5.5 g |
| ペプトン | 12.5 g |
| ブドウ糖 | 11.0 g |
| リン酸一水素カリウム | 0.25 g |
| 硫酸第一鉄 | 5.0 mg |
| リン酸二水素カリウム | 0.25 g |
| 酢酸ナトリウム（無水） | 10 g |
| 硫酸マグネシウム | 0.1 g |
| 硫酸マンガン | 5.0 mg |
| 粉末寒天 | 20.0 g |

・前培養培地：上記培地より粉末寒天を除く。

なお各培地はそれぞれ調製したものが市販されている[注4)]。

・その他の試薬は特に指定のない限り特級を用いる。

③　接種菌液の調製

*Lactobacillus plantarum* の保存菌株を前培養培地に接種し、35 ℃で 20 時間程度培養する。この菌浮遊溶液を遠心分離し、600 nm における透過率が 80～90 %になるように滅菌生理食塩水で希釈し、接種菌液とする。

④　試験溶液の調製[注5)]

試料２g（W g）を精秤してトリス塩酸緩衝液 10 mL と水 20 mL を加え、121 ℃で 15 分間加圧抽出する。冷却後、水を加えて全量を 50 mL とし（$V_1$ mL）、その５ mL（$V_2$ mL）を試験管に分取して炭酸水素ナトリウム溶液 0.1 mL、２w/v%アルカリホスファターゼ水溶液 0.4 mL、ハト肝臓アミダーゼ溶液 0.2 mL を加え、静かに混合する。トルエンを２～３滴加え、37 ℃で 15 時間反応させる。10 分間煮沸して反応を止め、冷却後、１ mol/L 塩酸で pH4.5 にした後、水を加えて全量を 14 mL とし（$V_3$ mL）、遠心分離（12,000 回転/分、10 分間）する。上澄み液 7 mL（$V_4$ mL）を分取して１ mol/L 水酸化ナトリウム溶液で pH6.8 に調整後、水を加えて全量を 25 mL とする（$V_5$ mL）。さらに溶液１ mL 中にパントテン酸が 20～40 ng 含まれるように水で希釈し（希釈倍数：D）、試験溶液とする。

⑤　測定

試験管２本ずつに試験溶液 0.5、1.0 及び 2.0 mL を正確に加え、次に試験管に測定用培地 2.5 mL 及び水を加えて全量を５ mL とする。別に検量線作成のため、パントテン酸カルシウム標準溶液（０～0.15 μg 相当量）を試験管２本ずつに取り、それぞれに測定用培地 2.5 mL 及び水を加えて全量を５mL とする。121℃で５分間オートクレーブ処理を行い、冷却後、各試験管に接種菌溶液１滴（約 30 μL）ずつを無菌的に接種し、37 ℃で 18 時間程度恒温槽又は恒温水槽に入れて培養する。

培養後、増殖度を 600 nm の濁度を用いて測定する[注6)]。標準溶液の濁度より検量線を作成し、これに試験溶液より得られた濁度を照合して、試験溶液

中のパントテン酸カルシウム濃度（C μg/mL）を求め、試料中のパントテン酸カルシウム含量を算出する。得られた値に係数 0.92 を掛けてパントテン酸量とする。

⑥　計算

$$\text{試料中のパントテン酸含量 (mg/100 g)} = \frac{C \times V_1 \times D \times V_3 \times V_5}{V_2 \times V_4 \times W \times 10} \times 0.92$$

C：検量線から求めたパントテン酸カルシウムの濃度（μg/mL）

$V_1$～$V_5$：定容量（mL）又は分取量（mL）

D：希釈倍数

W：試料採取量（g）

[注]

１）　片山化学　特級、又は同等品を用いる。

２）　ハト肝臓アセトンパウダー中にはパントテン酸関連化合物が含まれているため、あらかじめイオン交換樹脂処理によりこれを除去しておく必要がある。

３）　旧名称は、*Lactobacillus arabinosus* である。この菌は遊離パントテン酸にしか応答しないので、CoA（コエンザイム A）関連化合物等の結合型パントテン酸はあらかじめハト肝臓アミダーゼとアルカリホスファターゼで分解処理して遊離型に誘導しておく必要がある。

４）　パントテン酸定量用基礎培地「ニッスイ」: 日水製薬
一般乳酸菌保存検出用培地「ニッスイ」: 日水製薬
一般乳酸菌接種用培地「ニッスイ」: 日水製薬（前培養培地に同じ）

５）　CoA 関連化合物等の結合型パントテン酸があまり多くない場合の試験溶液の調製は、パントテン酸の含量に応じて以下の２種の簡易法のいずれかによってもよい。

①　パントテン酸含量が比較的少ない場合の簡易調製法

試料２g を精秤して水 50 mL を加え、１mol/L 水酸化ナトリウム溶液で pH6.8～7.0 に調整し、121℃で 15 分間オートクレーブで加圧抽出する。冷却後、2.5 mol/L 酢酸ナトリウム溶液２mL、タカヂアスターゼ原末（第一三共 2500～5000 unit/g）又は同等品 100 mg 及びパパイン（和光純薬工業 Code No.164-00172、Activity：0.5 unit/g）100 mg を加え、1 mol/L 塩酸で pH4.5 にした後、トルエンを２～３滴加え、37 ℃で 24 時間酵素分解を行う。反応後、10 分間煮沸して酵素反応を停止し、冷却後、10％メタリン酸 0.3 mL を加えて 100 mL に定容し、ろ過する。ろ液 25 mL を分取して１ mol/L 水酸化ナトリウム溶液で pH6.8 に調整後、水を加えて 50 mL に定容してろ過し、さらに溶液１ mL 中にパントテン酸が 20～40 ng 含まれるように水で希釈し、試験溶液とする。

②　パントテン酸含量が比較的多い場合の簡易調製法

パントテン酸カルシウム等が添加されていてパントテン酸が高含量の場合には、単純に水で振とう抽出し、ろ過して得られるろ液を1 mol/L 水酸化ナトリウム溶液で pH6.8 に調整し、試験溶液とする。この場合には、微生物学的定量法の他に紫外部検出器付き高速液体クロマトグラフで定量する方法も適用できるが、食品表示基準における分析方法は、微生物学的定量法とする。

＜高速液体クロマトグラフ操作条件例＞

測定波長：210 nm

カラム：J'sphere ODS-M80（ワイエムシィ製）又は同等品

移動相：0.01 mol/L リン酸二水素カリウム-メタノール（95: 5）

流量：1.0 mL/分

6） マイクロプレートを使用し、マイクロプレートリーダー（例えば、日本モレキュラーデバイス社製、スペクトラ MAX 型等）で濁度を測定することもできる。

## 24 ビオチン

（1） 微生物学的定量法

① 装置及び器具

・分光光度計

② 試薬

・ビオチン標準溶液：D-ビオチン標準品[注1)] 20 mg を 25 v/v%エタノール溶液に溶かし、正確に 200 mL とする。さらに、水で希釈して 0.5 ng/mL となるようにする。

・使用菌株：*Lactobacillus plantarum* [注2)] ATCC 8014（NBRC 3070）

・ビオチン測定用培地（1 L 中、pH6.8±0.1）

| | |
|---|---|
| カザミノ酸 | 14 g |
| L-シスチン | 400 mg |
| DL-トリプトファン | 200 mg |
| 硫酸アデニン | 20 mg |
| 塩酸グアニン | 20 mg |
| ウラシル | 20 mg |
| 塩酸チアミン | 200 µg |
| リボフラビン | 400 µg |
| パラアミノ安息香酸 | 200 µg |
| パントテン酸カルシウム | 400 µg |
| ニコチン酸 | 1 mg |
| 塩酸ピリドキシン | 800 µg |
| リン酸二水素カリウム | 1 g |
| リン酸一水素カリウム | 1 g |

| | |
|---|---|
| 硫酸マグネシウム | 400 mg |
| 硫酸第一鉄 | 20 mg |
| 硫酸マンガン | 20 mg |
| 酢酸ナトリウム（無水） | 20 g |
| グルコース | 40 g |

・乳酸菌保存用培地（１L 中、pH6.8±0.1）

| | |
|---|---|
| 酵母エキス | 5.5 g |
| ペプトン | 12.5 g |
| ブドウ糖 | 11.0 g |
| リン酸一水素カリウム | 0.25 g |
| 硫酸第一鉄 | 5.0 mg |
| リン酸二水素カリウム | 0.25 g |
| 酢酸ナトリウム（無水） | 10 g |
| 硫酸マグネシウム | 0.1 g |
| 硫酸マンガン | 5.0 mg |
| 粉末寒天 | 20.0 g |

・前培養培地：上記培地より粉末寒天を除く。

なお各培地はそれぞれ調製したものが市販されている[注3)]。

・その他の試薬は特に指定のない限り特級を用いる。

③　接種菌液の調製

*Lactobacillus plantarum* の保存菌株を前培養培地に接種し、35 ℃で 20 時間程度培養する。この菌浮遊溶液を遠心分離し、600 nm における透過率が 80～90 %になるように滅菌生理食塩水で希釈し、接種菌液とする。

④　試験溶液の調製[注4)]

試料２g を精秤し（W g）、２mol/L 又は３mol/L 硫酸 25 mL を加え、121℃で１時間オートクレーブで加圧分解する。冷却後、５mol/L 水酸化ナトリウム溶液で pH4.5 に調整後、水を加えて 100 mL に定容し（$V_1$ mL）、ろ過する。ろ液 25 mL を分取して（$V_2$ mL）、１mol/L 水酸化ナトリウム溶液で pH6.8 に調整後、50 mL に定容し（$V_3$ mL）、さらに最終溶液中のビオチン濃度が検量線の範囲内に入るように水で希釈して（希釈倍数：D）、ろ過して試験溶液とする。

⑤　測定

試験管２本ずつに試験溶液 0.5、1.0 及び 2.0 mL を正確に加え、次に各試験管に測定用培地 2.5 mL 及び水を加えて全量を５mL とする。別に検量線作成のため、ビオチン標準溶液（０～0.75 ng 相当量）を試験管２本ずつに取り、それぞれに測定用培地 2.5 mL 及び水を加えて全量を５mL とする。121℃で５分間オートクレーブ処理を行い、冷却後、各試験管に接種菌溶液１滴（約 30 μL）ずつを無菌的に接種し、37℃で 18 時間程度恒温槽又は恒温水槽に入れて培養する。

培養後、増殖度を 600 nm の濁度を用いて測定する[注5)]。標準溶液の濁度より検量線を作成し、これに試験溶液より得られた濁度を照合して、試験溶液中のビオチンの濃度（C ng/mL）を求め、試料中のビオチン含量を算出する。

⑥　計算

$$\text{試料中のビオチン含量 (μg/100 g)} = \frac{C \times V_1 \times D \times V_3}{V_2 \times W \times 10}$$

C：検量線から求めたビオチンの濃度（ng/mL）

$V_1$～$V_3$：定容量（mL）又は分取量（mL）

D：希釈倍数

W：試料採取量（g）

[注]

１）　関東化学　特級、又は同等品を用いる。

２）　旧名称は、*Lactobacillus arabinosus* である。

３）　ビオチン定量用基礎培地「ニッスイ」: 日水製薬
一般乳駿菌保存検出用培地「ニッスイ」: 日水製薬
一般乳酸菌接種用培地「ニッスイ」: 日水製薬（前培養培地に同じ）

４）　ビオチン含量の高い食品については、水で振とう抽出し、ろ過して得られたろ液を 1 mol/L 水酸化ナトリウム溶液で pH6.8 に調整し、試験溶液とすることもできる。また、この場合、ビオチンを紫外部吸収又は蛍光を有する誘導体に導いた後、勾配溶出液体クロマトグラフ法で定量する方法も適用できる（詳細は下記の文献に譲る）が、食品表示基準における分析方法は、微生物学的定量法とする。

５）　マイクロプレートを使用し、マイクロプレートリーダー（例えば、日本モレキュラーデバイス社製、スペクトラ MAX 型等）で濁度を測定することもできる。

[参考文献]

１）　Desbene, P.L., Coustal, S. and Frappier, F. : Anal. Biochem., 128, 359（1983）

２）　金沢良昭、中野貴彦、田中英樹：日本化学会誌, 434（1984）

３）　Yoshida, T., Uetake, A., Nakai, C. Nimura, N. and Kinoshita, T. : J. Chromatogr., 456, 421（1988）

## 25　ビタミン A（レチノール活性当量として）

ビタミンは生物効力に対する名称である。定量の対象としては、主にビタミン A 効力を示すレチノール、α-カロテン及び β-カロテンとし、その定量値はレチノール活性当量として表す。なお、レチノール 1 μg は、α-カロテン 24 μg、β-カロテン 12 μg にそれぞれ相当する[注1）注2)]。

試料中のビタミンA含量 (μg/100 g)

$$= \text{レチノール}\ (\mu g/100\ g) + \frac{1}{12}\text{総カロテン}\ (\mu g/100\ g)$$

$$= \text{レチノール}\ (\mu g/100\ g) + \frac{1}{24}\alpha\text{－カロテン}\ (\mu g/100\ g)$$

$$+ \frac{1}{12}\beta\text{－カロテン}\ (\mu g/100\ g)$$

[注]

1）　クリプトキサンチンのようにα-カロテン、β-カロテン以外の成分でビタミンA効力を有するものを多く含む食品にあっては、それらの成分も分離・測定してレチノール当量に合算する。クリプトキサンチンの高速液体クロマトグラフの条件は、イ　カロテンの定量（2）高速液体クロマトグラフ法：α-カロテン、β-カロテンに同じである。なお、クリプトキサンチンの生物効力については、24 μg がレチノール 1 μg に相当する。

2）　錠剤・カプセル等のサプリメントとして摂取するβ–カロテンは、ビタミン A としての生体利用率が１／２程度なので、２μg がレチノール１μg に相当し、食品由来のβ–カロテンとは扱いが異なる。

ア　レチノール（ビタミンAアルコール）

（1）　高速液体クロマトグラフ法

①　装置及び器具

・高速液体クロマトグラフ：紫外分光光度計付き

・カラム：逆相型（オクタデシルシリル基を結合させたシリカゲルを充てんしたカラム）

・分光光度計：紫外部の吸収が測定可能なもの。

・クロマト管：内径 10 mm、高さ 250 mm、ガラスコック付き

②　試薬

・水酸化カリウム溶液：粒状水酸化カリウム（特級）60 g を冷却しながら水を加えて溶解し、正確に 100 mL とする。

・弱活性アルミナ：活性アルミナ[注1)] 500 g に水 50 mL を滴下して加え、振り混ぜて均一にし、密栓、一夜放置する。活性度を測定し、一定の活性度[注2)]のものを使用する。活性度は水の量を加減して調整する。

・標準レチノール：パルミチン酸レチノールを次の試験法に従ってけん化抽出し、標準溶液の検定を行う。フリーのレチノールを使用する場合でもイソプロピルアルコール（特級）に溶解した後、標準溶液の検定を行う。

・ピロガロール、エタノール、塩化ナトリウム、石油エーテル：特級

・ヘキサン、酢酸エチル：残留農薬試験用

・ジエチルエーテル：過酸化物を含まないもの。

・メタノール：高速液体クロマトグラフ用
・その他の試薬は特に指定のない限り特級を用いる。

③　試験溶液の調製

1）　けん化

試料約 0.5 g [注3)] を 60 mL 容遠心管（共栓付き）に精密に量り（W g)、３w/v%ピロガロール-エタノール溶液 10 mL と水酸化カリウム溶液 1 mL を加え、70 ℃水浴中でガラス棒で時々かき混ぜながら 30 分間加熱する。水冷後、１w/v%塩化ナトリウム溶液 22.5 mL を加えた後、ヘキサン-酢酸エチル混液（9 : 1）15 mL を加える。５分間振とうし、遠心分離後、駒込ピペットで上層を 100 mL 容なす形フラスコに移す。水層をヘキサン-酢酸エチル混液（9 : 1）15 mL でさらに２回、同様に抽出する。抽出液を合わせ 40℃で減圧濃縮する。

残留物をエタノールに溶解し（V mL)、レチノールとして約 0.3 μg/mL となるように希釈し（希釈倍数：D)、試験溶液とする。

高速液体クロマトグラフによる測定において妨害成分の影響が出る場合は、残留物を石油エーテル（特級）５mL に溶解し、以下に示すアルミナカラムを用いた精製を行う[注4)]。

2）　アルミナカラムクロマトグラフィー

クロマト管にあらかじめ活性度を調整したアルミナ約 7 g を石油エーテルに懸濁させ、約 7 cm の高さに充塡する。受器に 100 mL 容なす形フラスコを置き、カラムの上に先の残留物の石油エーテル溶液を静かに流し入れ、流量 1 mL/分で流出する。カラム上部の液がなくなる直前に石油エーテル５ mL を加え、さらに３回繰り返す（カロテン画分)。次に、受器を別の 100 mL 容褐色なす形フラスコに替える。石油エーテル-エーテル混液（9 : 1）を約 30 mL 流す。得られた溶出液を、40 ℃で減圧濃縮する（レチノール画分)。残留物に一定量のエタノールを加え溶解する（V mL)。1 mL 中レチノールを約 0.3 μg 含むようにエタノールで希釈し（希釈倍数 : D)、試験溶液とする。

④　標準溶液の調製

10～20 mg 程度を精密に量り取り、試料と同様に、③、１）の方法に従ってけん化抽出した標準レチノールをイソプロピルアルコールに溶解し、１mL 中にレチノールとして２～３μg になるように希釈し、分光光度計で 325 nm の吸光度を測定する。次式により希釈した標準溶液のレチノール濃度を求める。

$$\text{レチノール}\ (\mu g/mL) = \frac{A}{100} \times 1830 \times 0.3$$

A : 希釈した標準溶液の 325 nm における吸光度（対照 : イソプロピルアルコール、１cm セル）

標準レチノールをエタノールで 1 mL 中 0.05、0.1、0.2 及び 0.5 μg になる

ように希釈し、標準溶液とする。

⑤　測定

試験溶液の一定量（例 20 μL）を高速液体クロマトグラフに注入し、レチノールのピーク面積を測定し、あらかじめ同量の標準溶液を高速液体クロマトグラフに注入して得られた検量線から試験溶液中の濃度（C μg/mL）を求め、これを用いて試料中のレチノール含量を算出する。

＜高速液体クロマトグラフ操作条件例[注5)]＞

カラム：Cosmosil　5 $C_{18}$-MS-Ⅱ（ナカライテスク製）あるいは相当品、内径 4.6 mm、長さ 150 mm、ステンレス製

移動相：メタノール-水（92:８）

測定波長：325 nm [注6)]

流量：1.0 mL/分

温度：35 ℃

⑥　計算

$$\text{試料中のレチノール含量 (μg/100 g)} = \frac{C \times V \times D \times 100}{W}$$

C：検量線から求めたレチノールの濃度（μg/mL）

V：定容量（mL）

D：希釈倍数

W：試料採取量（g）

[注]

１）　Merck Art.1097（メルク社製）

２）　Yellow OB（FD&C Yellow No.4、Colour Index No.11390）20 mg を石油エーテル 100 mL に溶解し、保存溶液とする。保存溶液 10 mL を石油エーテルで 100 mL とし試験溶液とする。弱活性アルミナを石油エーテルで懸濁し、カラム 10 cm の高さに詰める。

試験溶液１ mL をカラムに通し、石油エーテル-エーテル混液（９:１）を流し、黄色がカラムから落ち切るまでの容量（mL）をもって活性度の指標とする。通常、約 12 mL で溶出する。

３）　レチノール含量が低い試料の場合、試料採取量を１～２g にする。その場合、３ w/v%ピロガロール含有エタノール液 10 mL と水酸化カリウム溶液１ mL のほか、さらに粒状水酸化カリウム２g を加えてけん化する。

４）　アルミナカラムによる精製処理は、共存する妨害物の除去に効果的である反面、分析精度を低下させる。したがって、妨害物が少ない場合には、むしろこの処理を省略した方が良いこともある。

５）　レチノールには、多くの異性体が存在する。13-シス体は自然界に多く存在し、加熱処理によっても生じる。13-シス体は、all-トランス体に

比べて生物効力は 75 %といわれている。13-シス体を分別定量する場合は、順相系カラムを用いた高速液体クロマトグラフ条件が適当である。しかし、標準の 13-シス-レチノールは得るのが難しく、不安定なので注意を要する。

6） レチノールの測定に蛍光検出器を用いた例も報告されている。ここで、紫外部吸収検出器を用いているのは、all-トランス体と 13-シス体は吸光係数が近似しており、13-シス体を含めたレチノール含量を求めるには都合がよいためである。

イ カロテン

（1） 吸光光度法：総カロテン[注1)]

① 装置及び器具

・分光光度計：可視部の吸収が測定可能なもの。

・クロマト管：内径 10 mm、高さ 250 mm、ガラスコック付き

② 試薬

・水酸化カリウム溶液：粒状水酸化カリウム（特級）60 g を冷却しながら水を加えて溶解し、正確に 100 mL とする。

・弱活性アルミナ：活性アルミナ[注2)] 500 g に水 50 mL を滴下して加え、振り混ぜて均一にし、密栓、一夜放置する。活性度を測定し、一定の活性度[注3)]のものを使用する。活性度は水の量を加減して調整する。

・ピロガロール、エタノール、塩化ナトリウム、石油エーテル：特級

・ヘキサン、酢酸エチル：残留農薬試験用

・ジエチルエーテル：過酸化物を含まないもの。

・その他の試薬は特に指定のない限り特級を用いる。

③ 試験溶液の調製

1） けん化

試料約 0.5 g を 60 mL 容遠心管（共栓付き）に精密に量り（W g）、3 w/v%ピロガロール-エタノール溶液 10 mL と水酸化カリウム溶液 1 mL を加え、70 ℃水浴中でガラス棒で時々かき混ぜながら 30 分間加熱する。水冷後、1 w/v%塩化ナトリウム溶液 22.5 mL を加えた後、ヘキサン-酢酸エチル混液（9 : 1）15 mL を加える。5 分間振とうし、遠心分離後、駒込ピペットで上層を 100 mL 容なす形フラスコに移す。水層をヘキサン-酢酸エチル混液（9 : 1）15 mL でさらに 2 回、同様に抽出する。抽出液を合わせ 40℃で減圧濃縮する。

残留物を石油エーテル（特級） 5 mL に溶解し、以下に示すアルミナカラムに供する。

2） アルミナカラムクロマトグラフィー

クロマト管にあらかじめ活性度を調整したアルミナ約 7 g を石油エーテルに懸濁させ、約 7 cm の高さに充塡する。受器に 100 mL 容なす形フラス

コを置き、カラムの上に先の残留物の石油エーテル溶液を静かに流し入れ、流量１mL/分で流出する。カラム上部の液がなくなる直前に石油エーテル５mL を加え、さらに３回繰り返す（カロテン画分）。

カロテン画分[注4)]を 40 ℃で減圧濃縮する。残留物を一定量のヘキサンに溶解し（V mL）、１mL 中にカロテンを約１μg 含むようにヘキサンで希釈する（希釈倍数：D）。

④　測定

分光光度計によりヘキサンを対照にして、試験溶液の 453 nm の吸光度を測定する。

⑤　計算

β-カロテンの吸光係数$E_{1cm}^{1\%}$＝2592（溶媒、ヘキサン）を用いて次式により試料中の含量を求める。

$$\text{試料中の総カロテン含量}\ (\mu g/100\ g) = A \times \frac{1000000}{2592} \times \frac{V \times D}{W}$$

A：試験溶液の吸光度

V：定容量（mL）

D：希釈倍率

W：試料摂取量（g）

[注]

１）　トマト加工品等リコピンを多く含む食品は、アルミナカラムクロマトグラフィーでリコピンとカロテンを分離することは困難である。高速液体クロマトグラフ法により、α-カロテンと β-カロテンを分離・測定し、その合計を総カロテンとした方がよい。

２）　Merck Art.1097（メルク社製）

３）　Yellow OB（FD&C Yellow No.4、Colour Index No.11390）20 mg を石油エーテル 100 mL に溶解し、保存溶液とする。保存溶液 10 mL を石油エーテルで 100 mL とし試験溶液とする。弱活性アルミナを石油エーテルで懸濁し、カラム 10 cm の高さに詰める。

試験溶液１mL をカラムに通し、石油エーテル - エーテル混液（９:１）を流し、黄色がカラムから落ち切るまでの容量（mL）をもって活性度の指標とする。通常、約 12 mL で溶出する。

４）　弱活性アルミナカラム処理では、カロテンの異性体（α、β、γ）は分離しないため、測定値は総カロテンとなる。

（２）　高速液体クロマトグラフ法：α-カロテン、β-カロテン[注1)注2)]

①　装置及び器具

・高速液体クロマトグラフ：紫外可視分光光度計付き

・カラム：逆相型（オクタデシルシリル基を結合させたシリカゲルを充てんしたカラム）

・分光光度計：紫外部の吸収が測定可能なもの。
・クロマト管：内径 10 mm、高さ 250 mm、ガラスコック付き

② 試薬

・水酸化カリウム溶液：粒状水酸化カリウム（特級）60 g を冷却しながら水を加えて溶解し、正確に 100 mL とする。
・α-カロテン標準溶液：α-カロテン標準品[注3)]
・β-カロテン標準溶液：β-カロテン標準品[注3)]
・ピロガロール、エタノール、塩化ナトリウム、石油エーテル、シクロヘキサン、イソプロピルアルコール：特級
・ヘキサン、酢酸エチル：残留農薬試験用
・メタノール、クロロホルム：高速液体クロマトグラフ用
・その他の試薬は特に指定のない限り特級を用いる。

③ 試験溶液の調製

1） 試料約 0.5 g を 60 mL 容遠心管（共栓付き）に精密に量り（W g）、３ w/v%ピロガロール-エタノール溶液 10 mL と水酸化カリウム溶液 1 mL を加え、70 ℃水浴中でガラス棒で時々かき混ぜながら 30 分間加熱する。水冷後、１ w/v%塩化ナトリウム溶液 22.5 mL を加えた後、ヘキサン-酢酸エチル混液（９:１）15 mL を加える。５分間振とうし、遠心分離後、駒込ピペットで上層を 100 mL 容なす形フラスコに移す。水層をヘキサン-酢酸エチル混液（９:１）15 mL でさらに２回、同様に抽出する。抽出液を合わせ 40℃で減圧濃縮する。

残留物をエタノールに溶解し（V mL）、β-カロテンとして約２～４ μg/mL となるように希釈し（希釈倍数：D）、試験溶液とする。

2） 野菜又はジュースの場合は次の操作で試験溶液を得る。試料約２g を 60 mL 容の遠心管（共栓付き）に精密に量り（W g）、３w/v%ピロガロール含有エタノール溶液 20 mL と無水硫酸ナトリウム 10 g を加え、５分間振とうする。遠心分離後、上澄み液を 100 mL 容全量フラスコにとる。残留物に３w/v %ピロガロール含有エタノール溶液 20 mL を加え、同様に抽出を行う。同様の操作をさらに１回繰り返した後、３w/v %ピロガロール含有エタノール液で定容する（$V_1$ mL）。溶液の一部（10 mL、$V_2$ mL）を 60 mL 容の遠心管（共栓付き）に正確に量り、60 %水酸化カリウム溶液 1 mL を加え、70 ℃の水浴中で 30 分間加熱する。水冷後、１ w/v%塩化ナトリウム溶液 23 mL とイソプロピルアルコール６mL 及びヘキサン-酢酸エチル混液（９:１）15 mL を加える。５分間振とうし、遠心分離後、駒込ピペットで上澄み液を 100 mL 容のなす形フラスコに移す。水層をヘキサン-酢酸エチル混液（９:１）15 mL でさらに２回、同様に抽出する。抽出液を合わせ 40 ℃で減圧濃縮する。残留物をエタノールに溶解し（$V_3$ mL）、必要に応じてエタノールで適宜希釈して（希釈倍数：D）試験溶液とする。ただし、ニンジンジュースのようにβ-カロテ

ン含量の高い場合はけん化操作を省略する。

④　標準溶液の調製

α-カロテン標準品５mg を精密に量り、石油エーテルで 100 mL に定容し、標準溶液 A とする。標準溶液 A　２mL を正確に量り、石油エーテルで 100 mL に定容し、444 nm の吸光度を測定する。α-カロテンの吸光係数を$E_{1cm}^{1\%}$＝2,800 として標準溶液 A 中の α-カロテン濃度を求める。標準溶液 A をエタノールで希釈し、α-カロテンを 1 mL 中に 0.5、1.0、2.0 及び 4.0 μg 含む溶液を調製し、α-カロテン標準溶液とする。

β-カロテン標準品 20 mg を精密に量り、シクロヘキサンで 100 mL に定容し、標準溶液 B とする。標準溶液 B　２mL を正確に量り、シクロヘキサンで 200 mL に定容し、455 nm の吸光度を測定する。β-カロテンの吸光係数を$E_{1cm}^{1\%}$＝2,500 として標準溶液 B 中の β-カロテン濃度を求める。標準溶液 B をエタノールで希釈し、β-カロテンを 1 mL 中に 0.5、1.0、2.0 及び 4.0 μg 含む溶液を調製し、β-カロテン標準溶液とする。

⑤　測定

試験溶液 20 μL を高速液体クロマトグラフに注入し、α-カロテン及び β-カロテンのピーク面積をそれぞれ測定し、あらかじめ標準溶液 20 μL を高速液体クロマトグラフに注入して得られた検量線から、試験溶液中の α-カロテン及び β-カロテン濃度（C μg/mL）を求める。

＜高速液体クロマトグラフ操作条件例[注4)]＞

カラム：TSKgel ODS 120A（東ソー製）あるいは相当品、内径 4.6 mm、長さ 150 mm、ステンレス製[注5)]

移動相：メタノール-クロロホルム（96: 4）

流量：1.5 mL/分

測定波長：455 nm

温度：40 ℃

⑥　計算

試料中の α-カロテン（又は β-カロテン）含量（μg/100g）

$$= \frac{C \times V \times D}{W} \times 100$$

C：検量線から求めた α-カロテン（又は β-カロテン）の濃度（μg/mL）

V：定容量（mL）

D：希釈倍数

W：試料採取量（g）

（野菜又はジュースの場合の計算式）

試料中の α-カロテン（又は β-カロテン）含量（μg/100g）

$$= \frac{C \times V_1 \times D \times V_3}{W \times V_2} \times 100$$

C：検量線から求めた試験溶液の α-カロテン（又は β-カロテン）濃度（μg/mL）

$V_1$～$V_3$：定容量又は分取量（mL）
D：希釈倍数
W：試料採取量（g）

[注]

1） トマト加工品等リコピンを多く含む食品は、アルミナカラムクロマトグラフィーでリコピンとカロテンを分離することは困難である。高速液体クロマトグラフ法により、α-カロテンと β-カロテンを分離・測定し、その合計を総カロテンとした方がよい。

2） クリプトキサンチンは、フナコシ 82-0003-17（EXTRASYTESE 社製）又は相当品を用いる。濃度はクリプトキサンチンを石油エーテルに溶解し、452 nm の吸光度を測定し、$E_{1cm}^{1\%}$＝2,386 を用いて検定する。検量線作成用の標準溶液は、検定に用いた標準溶液を分取し、溶媒留去後、エタノールの一定量に溶解し、クリプトキサンチンを 1 mL 中に 0.5、1.0 及び 2.0 μg 含むように調製する。

3） α-カロテン標準品は、和光純薬工業社 035-17981 又は相当品を、β-カロテン標準品には、Merck Art 2236（メルク社製）又は相当品を用いる。

4） α-カロテンと β-カロテンの分離とともに、β-カロテンのシス体も分離する。シス体の β-カロテンはニンジンや藻類の抽出物中に多量に存在しているため、ここでは 9 -シス体と 13-シス体のピーク面積値を all-トランス体の面積値に合わせて β-カロテン値とする。また、クロマトグラムの再現性が悪いときは移動相にパルミチン酸アスコルビルを 50 μg/mL 濃度で加えると改善される。

5） リコピンを多く含むものはアセトニトリル-メタノール-テトラヒドロフラン（55:40: 5）（α-トコフェロールを 50 μg/mL 含む。）を使用した方がよい。

[参考文献]

1） 大森正忠、武藤泰敏：“ビタミンハンドブック、③ビタミン分析法” 日本ビタミン学会編, 1, 化学同人（1989）

2） 勝井五一郎：“ビタミン学実験法[Ⅰ]”, 日本ビタミン学会編, 14, 東京化学同人（1983）

3） Quakenbush, F.W.：J. Liq. Chrom., 10, 643（1987）

4） 月田潔：ビタミン, 58, 185（1984）

5） 氏家隆、飯田栄子、小高要、新藤寛美、上野順士：ビタミン, 64, 187（1990）

## 26 ビタミン $B_1$

ビタミン $B_1$ は遊離型及びリン酸エステルとして存在するチアミンを定量し、チアミン塩酸塩の量として表す[注1)]。

[注]

1）食品添加物として許可されているビタミン $B_1$類のうち、ジベンゾイルチアミン、ビスベンチアミン、チアミンセチル硫酸塩、チアミンチオシアン酸塩、チアミンナフタレン-1,5-ジスルホン酸塩及びチアミンラウリル硫酸塩については、以下に示す試験法では検出できない。これらの成分を定量する場合は、それぞれ異なる試験溶液の調製法が必要となる。ジベンゾイルチアミンを含む総ビタミン $B_1$の定量法として、参考文献1）の方法が報告されている。

また、ヒドロキシエチルチアミン（HET）のように生体内のピルビン酸代謝の中間体で生体チアミンの一形態として存在するものもある。HET は総チアミンの概念に含まれ、フェリシアン化カリウムによるチオクローム蛍光法では、チアミンとの合計量で求めることができる。

[参考文献]

1）　吉田幹彦、菱山隆、五十嵐友二 : 日本食品科学工学会誌, 55, 421 (2008)

（1）　高速液体クロマトグラフ法[注1)]

①　装置及び器具

・高速液体クロマトグラフ（HPLC）: 蛍光検出器付き
・反応ポンプ
・カラム : 逆相型（オクタデシルシリル基を結合させたシリカゲルを充てんしたカラム）
・ガラス器具は褐色のものを使用する。

②　試薬

・標準ビタミン $B_1$ : 日本薬局方標準品「チアミン塩化物塩酸塩標準品」
・酢酸緩衝液（pH4.5）: 4 mol/L 酢酸ナトリウム溶液 40 mL、50 %酢酸溶液 20 mL を水 2 L に溶解し、必要に応じ、ろ過又は遠心分離して、その上澄み液を使用する。
・酵素溶液 : 酵素[注2)] 0.5 g を酢酸緩衝液（pH4.5）10 mL に用時溶解し、ろ過又は遠心分離して、その上澄み液を使用する。
・パームチット : 活性ビタチェンジ（吸着剤）ビタミン $B_1$定量用
・0.01 mol/L リン酸二水素ナトリウム-0.15 mol/L 過塩素酸ナトリウム混液（pH2.2）: リン酸二水素ナトリウム（無水、特級）2.4 g、過塩素酸ナトリウム（無水、特級）36.7 g を水を加えて溶かし 2 L とする。pH メーターを用い、過塩素酸で pH2.2 に調整する。
・25 w/v%塩化カリウム-0.1 mol/L 塩酸溶液（脱着液）: 濃塩酸 8.5 mL を 25 w/v %塩化カリウム溶液 1 L に加える。
・0.01 %フェリシアン化カリウム-15 %水酸化ナトリウム溶液 : フェリシアン化カリウム（特級）10 mg を 100 mL 容褐色全量フラスコに量りとり、15 %水酸化ナトリウム溶液を加えて 100 mL とする。用時ごとに調製する。

・メタノール：HPLC 用
・その他の試薬は特に指定のない限り特級を用いる。

③　試験溶液の調製

試料（１～10 g）を 100 mL 容抽出瓶[注3)]に精密に量り取る（W g）。これに 0.1 mol/L 塩酸 50 mL を加え、30 分間沸騰水浴中で加熱し、時々かくはんしながら抽出する。50 ℃以下に冷却し、４mol/L 酢酸ナトリウム溶液で pH4.0～4.5 とする。酵素溶液５mL を加え、37 ℃で一夜保温後、酢酸緩衝液（pH4.5）で全量を 100 mL とし（$V_1$ mL）、試験溶液とする。

水を用いて活性ビタチェンジ（1.5 g）を詰めたカラムに、試験溶液の適当量（$V_2$ mL、ビタミン $B_1$　５μg 以内を含有）を正確に注ぎ、流量１mL/分で吸着させる。吸着管内壁を水５mL で洗い、次に沸騰水 30～60 mL でカラムを洗った後、沸騰した脱着液を１秒１滴（３　mL/分）で流し、溶出液約 25 mL を分取する。室温に戻し、脱着液で 25 mL 定容（$V_3$ mL）とし、適宜脱着液で希釈して（希釈倍数：D）、HPLC 用試験溶液とする。

④　標準溶液の調製

１）　標準原液

標準ビタミン $B_1$ を 105 ℃で２時間乾燥し、30 分間デシケーター内で放冷後、１L 容の褐色全量フラスコに 100 mg を精密に量り、１mol/L 塩酸 50 mL を加えて溶解した後、水で定容する（100 μg/mL、冷暗所で６か月は安定、６か月置きに調製する。）。

２）　標準溶液

標準原液５mL を 500 mL 容の褐色全量フラスコに正確に量り、0.1 mol/L 塩酸で定容する（１μg/mL、１か月おきに調製し直す。）。

３）　HPLC 用標準溶液

標準溶液を加熱済み 25 %塩化カリウム-0.1 mol/L 塩酸溶液で希釈し、0.1、0.05 及び 0.02 μg/mL とする。

⑤　測定

HPLC 用試験溶液 20 μL を高速液体クロマトグラフに注入し[注4)]、ビタミン $B_1$ のピーク高さを測定し、あらかじめ HPLC 用標準溶液 20 μL を高速液体クロマトグラフに注入して得られた検量線から、HPLC 用試験溶液中の濃度（C μg/mL）を求め、これを用いて試料中のビタミン $B_1$ 含量を求める。

＜高速液体クロマトグラフ操作条件例＞

カラム：L-Column ODS（財団法人化学物質評価研究機構）又は相当品、内径 4.6 mm、長さ 150 mm、ステンレス製

移動相：[0.01 mol/L リン酸二水素ナトリウム-0.15 mol/L 過塩素酸ナトリウム混液（pH2.2）]-メタノール（９:１）

検出器：蛍光分光光度計[注5)]

測定波長：励起波長 375 nm、蛍光波長 440 nm

流量：0.8 mL/分

反応液：0.01 %フェリシアン化カリウム-15 %水酸化ナトリウム溶液 0.4 mL/分[注6)]

反応管：内径 0.8 mm、長さ 100 cm

⑥ 計算

$$試料中のビタミンB_1含量\ (mg/100\ g) = \frac{C \times V_1 \times D}{W \times 10} \times \frac{V_3}{V_2}$$

C：検量線から求めたビタミン $B_1$ の濃度（μg/mL）

$V_1$～$V_3$：定容量又は分取量（mL）

D：希釈倍数

W：試料採取量（g）

[注]

1） 高速液体クロマトグラフに注入し、ビタミン $B_1$ リン酸エステルのそれぞれに対応するチオクロームを生成させるポストカラム定量法がある。しかし、食品中のビタミン $B_1$ リン酸エステルは全て遊離のビタミン $B_1$ になってから吸収されるため、酵素分解で全て遊離のビタミン $B_1$ とした後、ポストカラム法を用いて定量する。別の方法として、ブロムシアンないしフェリシアン化カリウムでチオクロームとし、溶媒抽出して高速液体クロマトグラフに注入し、この蛍光を測定するプレカラム法もある。反応ポンプを必要としない長所を持つが、試料により反応率に影響を受ける欠点がある。

2） 例えばビタミン $B_1$・$B_2$ 定量用酸性ホスファターゼ（和光純薬工業）又は同等品（フォスファターゼ活性を有するもの）

3） 褐色ガラス製で、容量 100 mL に刻線の付いた共栓付き抽出瓶。ビーカーと全量フラスコを代わりに用いてもよい。

4） ためし打ち等をして、標準溶液 0.1 μg/mL と同じくらいになるように希釈を考える。パームチットカラム負荷のときの吸着絶対量は約 10 μg なので、4 倍以上の希釈を必要とする場合はもう一度パームチットカラムからやり直して値を比較する。

5） 感度を向上させるためには検出器のセル容量の大きいものがよい（例えば 12 μL）。

6） 水酸化ナトリウムの濃度は、1～20 %の範囲では高いほどよいが、反応管内の詰まりを防ぐため 15 %にしている。フェリシアン化カリウム濃度は 0.001～0.01 %で高い感度を示す。試薬の安定性から 0.01 %にしている。反応温度は、30～50 ℃で差がない。反応管をカラムオーブン内に入れ、カラムと同じ温度で行うと便利である。

分析終了後は必ず反応ポンプ、HPLC 側ポンプとも 30 分間以上水洗する。終了後、カラムをメタノール等で置換しておく。

（2） チオクローム法

① 装置及び器具

・蛍光光度計：励起波長 360 nm、蛍光波長 435 nm で測定可能なもの。

・ガラス器具は褐色のものを使用する。

② 試薬

・標準ビタミン $B_1$：日本薬局方標準品「塩酸チアミン標準品」

・酢酸緩衝液（pH4.5）：４mol/L 酢酸ナトリウム溶液 40 mL、50 %酢酸溶液 20 mL を水２L に溶解し、ろ過又は遠心分離して、その上澄み液を使用する。

・酵素溶液：酵素[注1)] 0.5 g を酢酸緩衝液（pH4.5）10 mL に用時溶解し、ろ過又は遠心分離して、その上澄み液を使用する。

・パームチット：活性ビタチェンジ（吸着剤）ビタミン $B_1$ 定量用

・25 w/v%塩化カリウム-0.1 mol/L 塩酸溶液（脱着液）：濃塩酸 8.5 mL を 25 w/v %塩化カリウム溶液１L に加える。

・１w/v%フェリシアン化カリウム液：フェリシアン化カリウム（特級）100 mg を 10 mL 容褐色全量フラスコに量り取り、水を加えて 10 mL とする。用時ごとに調製する。

・その他の試薬は特に指定のない限り特級を用いる。

③ 試験溶液の調製

試料（１～10 g）を 100 mL 容抽出瓶[注2)] に精密に量り取る（W g）。これに 0.1 mol/L 塩酸 50 mL を加え、30 分間沸騰水浴中で加熱し、時々かくはんしながら抽出する。50 ℃以下に冷却し、４mol/L 酢酸ナトリウム溶液で pH4.0～4.5 とする。酵素溶液５ mL を加え、37 ℃で一夜保温後、酢酸緩衝液（pH4.5）で全量を 100 mL とし（$V_1$ mL）、試験溶液とする。

水を用いて活性ビタチェンジ（1.5 g）を詰めたカラムに、試験溶液の適当量（$V_2$ mL、ビタミン $B_1$ ５μg 以内を含有）を正確に注ぎ、流量１ mL/分で吸着させる。吸着管内壁を水５ mL で洗い、次に沸騰水 30～60 mL でカラムを洗った後、沸騰した脱着液を１秒１滴（３mL/分）で流し、溶出液約 25 mL を分取する。室温に戻し、脱着液で 25 mL 定容（$V_3$ mL）とし、適宜脱着液で希釈して（希釈倍数：D）[注3)]、測定用試験溶液とする。

④ 標準溶液の調製

標準ビタミン $B_1$ を 105 ℃で２時間乾燥し、30 分間デシケーター内で放冷後、0.1 mol/L 塩酸で１μg/mL となるように調製する。

⑤ 測定

試験溶液５mL を３本の試験管に取る（a、b、c）。a には標準溶液（１μg/mL）１mL を加え、b 及び c には水１mL を加える。a 及び b に１w/v%フェリシアン化カリウム液 0.3 mL を加え、c には水 0.3 mL を加える。次に、各試験管に 30 %水酸化ナトリウム溶液３mL を加え、よく振り混ぜる。次に、ベンゼン-ブタノール（75：25）15 mL を加え、１分間よく振り混ぜた後、分離した有機溶媒層を取る。これに無水硫酸ナトリウム約２g を加え、脱水後、有機

溶媒層の蛍光を測定する。励起波長 360 nm、蛍光波長 435 nm で a の蛍光光度計の目盛りを 100 %とし、b 及び c を測定し、試料中のビタミン $B_1$ 含量を求める。

⑥　計算

$$\text{測定用試験溶液のビタミン}B_1\text{の濃度 (μg/mL)} = \frac{b-c}{a-b} \times \frac{1}{5}$$

a、b 及び c ：a、b 及び c の蛍光光度計の目盛り

$$\text{試料中のビタミン}B_1\text{含量 (mg/100 g)} = \frac{C \times V_1 \times D}{W \times 10} \times \frac{V_3}{V_2}$$

C：測定用試験溶液のビタミン $B_1$ の濃度（μg/mL）

$V_1$～$V_3$：定容量又は分取量（mL）

D：希釈倍数

W：試料採取量（g）

[注]

1）　例えばビタミン $B_1$・$B_2$ 定量用酸性ホスファターゼ（和光純薬工業）又は同等品（フォスファターゼ活性を有するもの）

2）　褐色ガラス製で、容量 100 mL に刻線の付いた共栓付き抽出瓶。ビーカーと全量フラスコを代わりに用いてもよい。

3）　約 0.2 μg/mL となるように希釈を考える。パームチットカラム負荷のときの吸着絶対量は約 10 μg なので、２倍以上の希釈を必要とする場合はもう一度パームチットカラムからやり直して値を比較する。

## 27　ビタミン $B_2$

ビタミン $B_2$ は遊離型及びリン酸エステルとして存在するリボフラビンを定量し、遊離のリボフラビンの量として表す[注1)]。

[注]

1）　食品添加物として用いられるビタミン $B_2$ 酪酸エステルは、酸分解することで総ビタミン $B_2$ として求めることができる。

（1）　高速液体クロマトグラフ法[注1)]

①　装置及び器具

・高速液体クロマトグラフ（HPLC）：蛍光検出器付き

・カラム：逆相型（オクタデシルシリル基を結合させたシリカゲルを充てんしたカラム）

・ガラス器具は褐色のものを使用する。

②　試薬

・標準ビタミン $B_2$：日本薬局方標準品「リボフラビン標準品」を使用する。

・酢酸緩衝液（pH4.5）：４mol/L 酢酸ナトリウム溶液 40 mL、50 %酢酸溶液 20 mL を水２ L に溶解し、ろ過又は遠心分離して、その上澄み液を使用す

る。

・酵素溶液：酵素[注2)] 0.5 g を酢酸緩衝液（pH4.5）10 mL に用時溶解し、ろ過又は遠心分離して、その上澄み液を使用する。

・メタノール：HPLC 用

・その他の試薬は特に指定のない限り特級を用いる。

③　試験溶液の調製[注3)]

試料（１～10 g）を 100 mL 容抽出瓶[注4)] に精密に量り取る（W g）。これに 0.1 mol/L 塩酸 50 mL を加え、30 分間沸騰水浴中で加熱し、時々かくはんしながら抽出する。50 ℃以下に冷却し、4 mol/L 酢酸ナトリウム溶液で pH4.0～4.5 とする。酵素溶液５mL を加え、37 ℃で一夜保温後、酢酸緩衝液（pH4.5）で全量を 100 mL とし（V mL）、適宜酢酸緩衝液（pH4.5）で希釈して（希釈倍数：D）、試験溶液とする。

④　標準溶液の調製

１）　標準原液

標準ビタミン $B_2$ を 105 ℃で２時間乾燥し、30 分間デシケーター内で放冷後、１L 容の褐色全量フラスコに 50 mg を精密に量り取る。酢酸４mL と温水約 700 mL を加え超音波にかけながら溶かす。冷却後、水で定容する（50 μg/mL、冷暗所で６か月は安定、６か月ごとに調製する）。

２）　標準溶液

標準原液４mL を 200 mL 容の褐色全量フラスコに正確に量り、酢酸緩衝液（pH4.5）で定容する（1.0 μg/mL、用時ごとに調製する。）。

３）　HPLC 用標準溶液

標準溶液を酢酸緩衝液（pH4.5）で希釈し、0.1、0.05 及び 0.02 μg/mL とする。

⑤　測定

試験溶液 20 μL を高速液体クロマトグラフに注入し、ビタミン $B_2$ のピーク高さを測定し、あらかじめ HPLC 用標準溶液 20 μL を高速液体クロマトグラフに注入して得られた検量線から、試験溶液中の濃度（C μg/mL）を求め、試料中のビタミン $B_2$ 含量を求める。

＜高速液体クロマトグラフ操作条件例[注5)]＞

カラム：Cosmosil ５$C_{18}$-MS-Ⅱ（ナカライテスク製）又は相当品、内径 4.6 mm、長さ 150 mm、ステンレス製

移動相：酢酸緩衝液（pH4.5）-メタノール（65:35）

検出器：蛍光分光光度計

測定波長：励起波長 445 nm、蛍光波長 530 nm

流量：1.0 mL/分

温度：35 ℃

⑥　計算

試料中のビタミン$B_2$含量 (mg/100 g) $= \dfrac{C \times V \times D}{W \times 10}$

C：検量線から求めたビタミン$B_2$の濃度（μg/mL）

V：定容量（mL）

D：希釈倍数

W：試料採取量（g）

[注]

１）　酵素分解なしで高速液体クロマトグラフに注入し、ビタミン $B_2$リン酸エステルを分別定量する方法もあるが、食品中のビタミン $B_2$リン酸エステルは、大部分が遊離のビタミン $B_2$になってから吸収されるため、ここでは酵素分解で全て遊離ビタミン$B_2$とした後定量する。

２）　例えばビタミン$B_1$・$B_2$定量用酸性ホスファターゼ（和光純薬工業）又は同等品（フォスファターゼ活性を有するもの）

３）　酵素分解に使用する酵素の中にビタミン$B_2$が含まれている場合は、ロットごとに含量を求めて補正する必要がある。

４）　褐色ガラス製で、容量 100 mL に刻線の付いた共栓付き抽出瓶。ビーカーと全量フラスコを代わりに用いてもよい。

５）　感度を向上させるためには検出器のセル容量の大きいものがよい（例えば 12 μL）。

（２）　ルミフラビン法

①　装置及び器具

・蛍光光度計：励起波長 440 nm、蛍光波長 525 nm で測定可能なもの。

・ガラス器具は褐色のものを使用する。

②　試薬

・標準ビタミン$B_2$：日本薬局方標準品「リボフラビン標準品」を使用する。

・酢酸緩衝液（pH4.5）：４　mol/L 酢酸ナトリウム溶液 40 mL、50 %酢酸溶液 20 mL を水２L に溶解し、ろ過又は遠心分離して、その上澄み液を使用する。

・酵素溶液：酵素[注1)] 0.5 g を酢酸緩衝液（pH4.5）10 mL に用時溶解し、ろ過又は遠心分離して、その上澄み液を使用する。

・１mol/L 水酸化ナトリウム溶液：水酸化ナトリウム（特級）41.7 g を水で溶かし１L とする。

・４w/v%過マンガン酸カリウム溶液：褐色瓶に保存する。

・３v/v%過酸化水素水：過酸化水素水を水で希釈する。

・クロロホルム：特級、蛍光のないもの。

・その他の試薬は特に指定のない限り特級を用いる。

③　試験溶液の調製

試料（１～10 g）を 100 mL 容抽出瓶[注2)] に精密に量りとる（W g）。これに

0.1 mol/L 塩酸 50 mL を加え、30 分間沸騰水浴中で加熱し、時々かくはんしながら抽出する。50 ℃以下に冷却し、4 mol/L 酢酸ナトリウム溶液で pH4.0～4.5 とする。酵素溶液５ mL を加え、37 ℃で一夜保温後、酢酸緩衝液（pH4.5）で全量を 100 mL とし（V mL）、適宜酢酸緩衝液（pH4.5）で希釈して（希釈倍数：D）、リボフラビン 0.1～0.3 μg/mL を含む試験溶液とする。

④ 標準溶液の調製

標準ビタミン $B_2$ を 105 ℃で２時間乾燥し、30 分間デシケーター内で放冷後、15 mg を精密に量り取り、酢酸３mL に溶かし、水で 1,000 mL に定容する。この溶液を 0.3 %酢酸で希釈し、１μg/mL を調製する。

⑤ 測定

試験溶液５mL を３本の試験管に取る（a、b、c）（c は褐色試験管）。a には標準溶液（１μg/mL）１ml を、b 及び c には水 1 mL を正確に加える。それぞれに 1 mol/L 水酸化ナトリウム溶液３mL を加え、a 及び b は蛍光灯（20 W×２本、試験管までの距離 10 cm）で１時間照射し、c は暗所に静置する。１時間後 a、b 及び c に酢酸 0.5 mL を加える。次に a、b 及び c に４w/v%過マンガン酸カリウム溶液 0.5 mL を加え、混合後１分間放置する。次に３v/v%過酸化水素水 0.5 mL を加える。クロロホルムを正確に 10 mL 加え、５分間振とうする。上層を除き、クロロホルム層に無水硫酸ナトリウム約２g を加えて脱水する。a の蛍光光度計の目盛を 100 %とし、b 及び c を測定し、試料中のビタミン $B_2$ 含量を求める。

⑥ 計算

$$\text{試験溶液のビタミン}B_2\text{の濃度 (μg/mL)} = \frac{b-c}{a-b} \times \frac{1}{5}$$

a、b 及び c ：a、b 及び c の蛍光光度計の目盛り

$$\text{試料中のビタミン}B_2\text{含量} = \frac{C \times V \times D}{W \times 10}$$

C：試験溶液のビタミン $B_2$ の濃度（μg/mL）

V：定容量（mL）

D：希釈倍数

W：試料採取量（g）

[注]

１) 例えばビタミン $B_1$・$B_2$ 定量用酸性ホスファターゼ（和光純薬工業）又は同等品（フォスファターゼ活性を有するもの）

２） 褐色ガラス製で、容量 100 mL に刻線の付いた共栓付き抽出瓶。ビーカーと全量フラスコを代わりに用いてもよい。

## 28 ビタミン $B_6$

（１） 微生物学的定量法

① 装置及び器具

・分光光度計

② 試薬

・ピリドキシン標準溶液：塩酸ピリドキシン（日本薬局方標準品）100 mg を 25 v/v%エタノール溶液に溶かし、正確に 100 mL とする。さらに、水で希釈して５ng/mL となるようにする。

・使用菌株：*Saccharomyces cerevisiae* ATCC 9080（NBRC 0565）

・ビタミン $B_6$ 測定用培地（１L 中、pH5.0±0.1）

| | |
|---|---|
| カザミノ酸 | ８g |
| イノシトール | 50 mg |
| 塩酸チアミン | 500 μg |
| ニコチン酸 | ５mg |
| パントテン酸カルシウム | ５mg |
| ビオチン | 16 μg |
| 塩化カリウム | 850 mg |
| グルコース | 100 g |
| 塩化カルシウム | 250 mg |
| 硫酸マグネシウム | 250 mg |
| 硫酸マンガン | ５mg |
| リン酸二水素カリウム | 1.1 g |
| 塩化第二鉄 | ５mg |
| クエン酸カリウム | 10 g |
| クエン酸 | ２g |

定量用培地は調製したものが市販されている[注1)]。

・菌保存用培地（１L 中、pH5.0±0.1）

| | |
|---|---|
| ペプトン | ５g |
| 酵母エキス | ３g |
| グルコース | 10 g |
| 粉末寒天 | ３g |
| 麦芽エキス | ３g |

・前培養培地：菌保存用培地に同じ。

・その他の試薬は特に指定のない限り特級を用いる。

③ 接種菌液の調製

*Saccharomyces cerevisiae* の保存菌株を前培養培地に接種し、30 ℃で 20 時間程度培養する。培養後菌体を１白金耳とり、600 nm における透過率 80～90 %となるように滅菌生理食塩水で希釈し、接種菌液とする。

④ 試験溶液の調製

試料２g を精密に量り（W g）、0.055 mol/L 塩酸 180 mL を加え、121 ℃、４時間又は 0.5 mol/L 硫酸 180 mL を加え、121℃、１時間オートクレーブ処理を行う[注2)]。冷却後、10 mol/L 水酸化ナトリウムで pH5.0 に調整する。これ

を 250 mL 容の全量フラスコに移し、水で正確に 250 mL とし（V mL）、ろ過する。さらに溶液 1 mL 中にビタミン $B_6$ が 1 ～ 3 ng となるように水で希釈し（希釈倍数：D）、試験溶液とする[注3)]。

⑤　測定

試験管 2 本ずつに試験溶液 0.5、1 及び 2 mL を正確に加え、次に各試験管に測定用培地 2.5 mL 及び水を加えて全量を 5 mL とする。別に検量線作成のため、ビタミン $B_6$ 標準溶液（0 ～7.5 ng 相当量）を試験管 2 本ずつに取り、それぞれに測定用培地 2.5 mL 及び水を加えて全量を 5 mL とする。100 ℃で 15 分間オートクレーブ処理を行い、冷却後、各試験管に接種菌液 1 滴（約 30 μL）ずつを無菌的に接種し、30 ℃で 20 時間程度振とう培養する。

培養後、増殖度を 600 nm の濁度を用いて測定する[注4)]。標準溶液の濁度より検量線を作成し、これに試験溶液より得られた濁度を照合して、試験溶液中の塩酸ピリドキシンの濃度（C ng/mL）を求め、試料中の塩酸ピリドキシン含量を算出する。得られた値に係数 0.8227 を掛けてビタミン $B_6$ 量とする。

⑥　計算

$$\text{試料中のビタミン}B_6\text{含量 (mg/100 g)} = \frac{C \times V \times D}{W \times 10{,}000} \times 0.8227$$

C：検量線から求めた塩酸ピリドキシンの濃度（ng/mL）

V：定容量（mL）

D：希釈倍数

W：試料採取量（g）

[注]

1）　ビタミン $B_6$ 定量用基礎培地「ニッスイ」：日水製薬

2）　通常、動物性食品は 0.055 mol/L 塩酸、植物性食品は 0.5 mol/L 硫酸を用いる。

3）　ビタミン $B_6$ 含量の高い食品については、0.055 mol/L 塩酸で振とう抽出し、ろ過して得られたろ液を試験溶液とすることもできる。又は水で振とう抽出し、得られた抽出液中の塩酸ピリドキシンを紫外部検出器付き又は蛍光検出器付き高速液体クロマトグラフで定量することも可能であるが、食品表示基準における分析方法は、微生物学的定量法とする。

高速液体クロマトグラフ操作条件例

| | |
|---|---|
| 測定波長 | 290 mn　　Ex 295 nm<br>Em 405 nm |
| カラム | Inertsil ODS- 2 （ジーエルサイエンス製） |
| 移動相 | 0.05 mol/L 過塩素酸 |
| 流量 | 1.2 mL/分 |

４）　マイクロプレートを使用し、マイクロプレートリーダー（例えば、日本モレキュラーデバイス社製、スペクトラ MAX 型等）で濁度を測定することもできる。

29　ビタミン $B_{12}$

（１）　微生物学的定量法

①　装置及び器具

・分光光度計

②　試薬

・ビタミン $B_{12}$ 標準溶液：シアノコバラミン（日本薬局方標準品）10 mg を 25 v/v%エタノール溶液に溶かし正確に 100 mL とする。さらに、水で希釈して 0.1 ng/mL となるようにする。

・酢酸ナトリウム緩衝液：酢酸 19.8 mL、酢酸ナトリウム三水和物 38.56 g を水 500 mL に溶解する（pH4.5）。

・シアン化カリウム溶液：シアン化カリウム結晶を 0.2 w/v%水酸化ナトリウム溶液に溶解し、0.5 mg/mL の溶液を調製する。

・使用菌株：*Lactobacillus delbrueckii* subsp. *lactis* [注1] ATCC 7830（NBRC 3376）

・ビタミン $B_{12}$ 測定用培地（１L 中、pH6.0±0.1）

| | |
|---|---|
| カザミノ酸 | 15 g |
| L-シスチン | 400 mg |
| DL-トリプトファン | 400 mg |
| 硫酸アデニン | 20 mg |
| 塩酸グアニン | 20 mg |
| ウラシル | 200 mg |
| キサンチン | 20 mg |
| 塩酸チアミン | 1 mg |
| リボフラビン | 1 mg |
| ビオチン | 10 µg |
| ニコチン酸 | ２mg |
| パラアミノ安息香酸 | ２mg |
| パントテン酸カルシウム | 1 mg |
| 塩酸ピリドキシン | ４mg |
| 塩酸ピリドキサール | ４mg |
| 塩酸ピリドキサミン | 800 µg |
| 葉酸 | 200 µg |
| リン酸二水素カリウム | 1 g |
| リン酸一水素カリウム | 1 g |
| 硫酸マグネシウム | 400 mg |
| 硫酸鉄 | 20 mg |

| | |
|---|---|
| 硫酸マンガン | 20 mg |
| 塩化ナトリウム | 20 mg |
| L-アスパラギン | 200 mg |
| グルコース | 40 g |
| 酢酸ナトリウム | 20 g |
| アスコルビン酸 | 4 g |
| ポリソルベート 80 | 2 g |

・菌保存用培地（1 L 中、pH6.8±0.1）

| | |
|---|---|
| 酵母エキス | 8.5 g |
| グルコース | 11.0 g |
| トマトジュース粉 | 3.7 g |
| 粉末寒天 | 15.0 g |
| ペプトン | 8.5 g |
| リン酸二水素カリウム | 2.0 g |
| ポリソルベート 80 | 1.0 g |

・前培養培地：上記培地より粉末寒天を除く。
なお各培地はそれぞれ調製したものが市販されている[注2)]。

・その他の試薬は特に指定のない限り特級を用いる。

③　接種菌液の調製

*Lactobacillus delbrueckii* subsp. *lactis* の保存菌株を前培養培地に接種し、37 ℃で 20 時間程度培養する。この菌浮遊溶液を遠心分離し、滅菌生理食塩水で２回洗浄する。洗浄後、600 nm における透過率 80～90 %となるように滅菌生理食塩水で希釈し、接種菌液とする。

④　試験溶液の調製[注3)] [注4)]

試料２g を精密に量り（W g）、酢酸ナトリウム緩衝液 10 mL、水 40 mL 及びシアン化カリウム溶液 0.4 mL を加える。100 ℃で 30 分間加熱した後、冷却し、10 %メタリン酸 0.6 mL を加え、正確に 100 mL としたものをろ過する（$V_1$ mL）。ろ液の一定量（$V_2$ mL）を正確に取り pH6.0 に調整した後、水で正確に定容する（$V_3$ mL）。さらに溶液１ mL 中にビタミン $B_{12}$ が 0.02～0.04 ng 含むよう水で希釈し（希釈倍数：D）、試験溶液とする。

⑤　測定

試験管２本ずつに試験溶液 0.5、１及び２mL を正確に加え、次に各試験管に測定用培地 2.5 mL 及び水を加えて全量を５mL とする。別に検量線作成のため、ビタミン $B_{12}$ 標準溶液（０～0.15 ng 相当量）を試験管２本ずつにとり、それぞれに測定用培地 2.5 mL 及び水を加えて全量を５mL とする。121 ℃で５分間オートクレーブ処理を行い、冷却後、各試験管に接種菌液１滴（約 30 μL）ずつを無菌的に接種し、37 ℃で 22 時間程度恒温槽又は恒温水槽に入れて培養する。

培養後、増殖度を 600 nm の濁度を用いて測定する[注5)]。標準溶液の吸光度

より検量線を作成し、これに試験溶液より得られた濁度を照合して、試験溶液中のシアノコバラミンの濃度（C ng/mL）を求め、試料中のビタミン $B_{12}$ 含量を算出する。

⑥　計算

$$\text{試料中のビタミン}B_{12}\text{含量}\ (\mu g/100\ g) = \frac{C \times V_1 \times D}{W \times 10} \times \frac{V_3}{V_2}$$

C：検量線から求めたシアノコバラミンの濃度（ng/mL）

$V_1$～$V_3$：定容量（mL）又は分取量（mL）

D：希釈倍数

W：試料採取量（g）

[注]

１）　旧名称は、*Lactobacillus leichmannii* である。

２）　$B_{12}$ ASSAY MEDIUM USP (Cat No. 245710)：Becton,Dickinson and Company

ライヒマニ保存用培地「ニッスイ」：日水製薬

ライヒマニ接種用培地「ニッスイ」：日水製薬（前培養培地に同じ）

３）　ヌクレオチドなどの含量が高く、サンプルブランクを測定するために熱アルカリ処理を必要とする場合には、試験溶液を 25 mL 分取し、そこへ 10 mol/ L の水酸化ナトリウム１　mL を加え、pH がアルカリ側にあることを確認した後にオートクレーブで 121℃、30 分間加熱処理を行う。

４）　ビタミン $B_{12}$ 含量の高い食品については、水で振とう抽出し、ろ過して得られたろ液の pH を調整し、試験溶液とすることもできる。

また、シアノコバラミンを紫外線-可視検出器付高速液体クロマトグラフで定量することも可能であるが、食品表示基準における分析方法は、微生物学的定量法とする。

高速液体クロマトグラフ操作条件例

| | |
|---|---|
| 測定波長 | 550 nm |
| カラム | Inertsil ODS-２<br>（ジーエルサイエンス製） |
| 移動相 | 0.05 mol/L 酢酸アンモニウム:アセトニトリル（９:１） |
| 流量 | 1.2 mL/分 |

５）　マイクロプレートを使用し、マイクロプレートリーダー（例えば、日本モレキュラーデバイス社製、スペクトラ MAX 型等）で濁度を測定することもできる。

## 30　ビタミンＣ

2,4-ジニトロフェニルヒドラジン法及び高速液体クロマトグラフ法では酸化型ビ

タミンC及び総ビタミンCを定量でき、その差から還元型ビタミンC含量が求められる。他のビタミンCの定量法としては、インドフェノール滴定法及びインドフェノール・キシレン法がある。これらは直接、還元型ビタミンCを定量する方法である。ただし、インドフェノール滴定法は終点判断がしにくい着色試験溶液には適用できない。また、第８版食品添加物公定書において「L-アスコルビン酸」の定量に用いられるヨウ素滴定法がある。ヨウ素滴定法も還元型アスコルビン酸を定量する方法であり、L-アスコルビン酸原体のように高含量のものに限って適用できる。ただし、食品表示基準における分析方法は、2,4-ジニトロフェニルヒドラジン法、インドフェノール・キシレン法、高速液体クロマトグラフ法又は酸化還元滴定法とする。

（１）　2,4-ジニトロフェニルヒドラジン法

①　装置及び器具

・分光光度計：540 nm の吸光度が測定できるもの。

②　試薬

・標準ビタミンC：日本薬局方標準品「L-アスコルビン酸標準品」又は同等品を用いる。

・メタリン酸：特級

・２w/v%チオ尿素含有５%メタリン酸溶液：チオ尿素（特級）２g を５%メタリン酸で溶解し、100 mL とする。

・ヒドラジン溶液：2,4-ジニトロフェニルヒドラジン（特級）２g [注1)] を 4.5 mol/L 硫酸に溶解し、100 mL とする。冷暗所に保存し、２週間ごとに調製する。

・インドフェノール溶液：2,6-ジクロロフェノールインドフェノールナトリウム二水和物 100 mg を温水に溶解し、50 mL とする。

・海砂：市販の海砂を蒸留水で洗い強熱する。

・その他の試薬は特に指定のない限り特級を用いる。

③　試験溶液の調製

１）　総ビタミンC定量用試験溶液

試料（１～５g）を精密に量り（$W_1$ g）、５%メタリン酸溶液と海砂（必要に応じて加える。）を加え、乳鉢で十分にすりつぶす。５%メタリン酸溶液を加えてよく混和し 50 mL に定容する（$V_1$ mL）。遠心分離（3,000 回転/分、10 分間程度）を行い、この上澄み液を必要に応じて５%メタリン酸溶液で適宜希釈して（希釈倍数：$D_1$）、試験溶液とする。

２）　酸化型ビタミンC定量用試験溶液

１）と同様に試料を精密に量り（$W_2$ g）、ビタミンC酸化防止のために、２w/v%チオ尿素含有５%メタリン酸溶液 40 mL と海砂を加え、均一にすりつぶす。さらに、２w/v%チオ尿素含有５%メタリン酸溶液を加えてよく混合し、50 mL に定容する（$V_2$ mL）。遠心分離（3,000 回転/分、10 分間程

度）を行い、この上澄み液を必要に応じて２ w/v%チオ尿素含有５%メタリン酸溶液で適宜希釈して（希釈倍数：$D_2$）、試験溶液とする。

④ 標準溶液の調製

１） 標準原液

標準ビタミン C 100 mg を精密に量り、５%メタリン酸溶液に溶解し、100 mL に定容する（冷蔵保存、３週間ごとに調製する）。

２） 標準溶液

標準原液を５%メタリン酸溶液で希釈し、5.0、10 及び 20 μg/mL の溶液を調製する（用時ごとに調製する）。

⑤ 測定

１） 総ビタミン C

総ビタミン C 定量用試験溶液２mL を主検用と盲検用の２本の共栓付き試験管に正確に量り、インドフェノール溶液を滴下（ピンク色を１分間保つ量）する。次に、それぞれの試験管に２w/v%チオ尿素含有５%メタリン酸溶液２mL を加える。

主検用の試験管にヒドラジン溶液１mL を加え、混和後、50 ℃の恒温水槽中に１時間静置する。盲検用の試験管には、ヒドラジン溶液を加えず、同様に 50 ℃で１時間放置する。

反応後直ちに試験管を氷水中で冷却する。85%硫酸をビュレットに入れ、試験管を氷水中で振りながら、その 85%硫酸５mL を徐々に加える。盲検用の試験管にはヒドラジン溶液１mL を加えよく混和する。

30 分間室温に放置後、540 nm の吸光度を測定する。主検と盲検の吸光度の差と、３）により作成する検量線から、試験溶液中の総ビタミン C 濃度（$C_1$ μg/mL）を求める。

２） 酸化型ビタミン C

酸化型ビタミン C 定量用試験溶液２mL を主検用と盲検用の２本の共栓付き試験管に正確に量り、それぞれの試験管に５%メタリン酸溶液２mL を加える。以降、上記１）のヒドラジン溶液を加える以降の操作を行い、540 nm の吸光度を測定する。主検と盲検の吸光度の差と、３）により作成する検量線から、試験溶液中の酸化型ビタミン C 濃度（$C_2$ μg/mL）を求める。

３） 標準溶液

各濃度の標準溶液２mL について１）と同様の操作を行い、540 nm の吸光度を測定し、主検と盲検の吸光度の差から検量線を作成する。

⑥ 計算

$$\text{試料中の総ビタミン C 含量 (mg/100 g)} = \frac{C_1 \times V_1 \times D_1}{W_1 \times 10}$$

$C_1$：検量線から求めた総ビタミン C の濃度（μg/mL）

$V_1$：定容量（mL）

$D_1$：希釈倍数
$W_1$：試料採取量（g）

$$試料中の酸化型ビタミンC含量\ (mg/100\ g) = \frac{C_2 \times V_2 \times D_2}{W_2 \times 10}$$

$C_2$：検量線から求めた酸化型ビタミンCの濃度（μg/mL）
$V_2$：定容量（mL）
$D_2$：希釈倍数
$W_2$：試料採取量（g）

試料中の還元型ビタミンC含量 (mg/100g)
＝総ビタミンC含量 (mg/100g)
－酸化型ビタミンC含量 (mg/100g)

[注]
１）2,4-ジニトロフェニルヒドラジンの市販試薬は安定剤として水を約50 %含んでいるので、４g採取する必要がある。

（２）　インドフェノール・キシレン法

①　適用される食品

ぶどう、いちごのように赤色系の色素を含有する果汁のビタミンCの定量に用いられる。

2,6-ジクロロフェノールインドフェノールと果汁中のアスコルビン酸の反応の結果残存する2,6-ジクロロフェノールインドフェノールをキシレンに転溶することにより果汁に固有の色素と分離し、一定量の試料による還元量をビタミンC標準溶液による還元量と比較定量する。

②　装置及び器具

・分光光度計：500 nmの吸光度を測定できるもの。
・30 mL共栓試験管

③　試薬

・６w/v%メタリン酸溶液：メタリン酸６gを水に溶解して100 mLとする。
・ビタミンC標準溶液：結晶L-アスコルビン酸（日本薬局方標準品又は同等品）２mgに２w/v%メタリン酸（６w/v%メタリン酸100 mLに水を加えて300 mLとする）を加えて100 mLとする。
・色素溶液：2,6-ジクロロインドフェノールナトリウム25 mgを水に溶解して200 mLとする。
・酢酸緩衝液：無水酢酸ナトリウム（特級）30 g、水70 mL及び酢酸（特級）100 mLを混合する。
・キシレン：特級

④　試験溶液の調製

試料 10 g（W g）に６w/v%メタリン酸溶液を加えて 100 mL とし（V mL）、必要があればろ過又は遠心分離し、上澄み液を試験溶液とする。溶液１mL 中にアスコルビン酸を 0.02 mg 程度含むように、６w/v%メタリン酸溶液で希釈する（希釈倍数：D）。

⑤　測定

30 mL 共栓試験管３本を用意し、試験管 a に試験溶液５mL、b に６w/v%メタリン酸溶液５mL，c にビタミン C 標準溶液５ mL を正確に取り、次にそれぞれの試験管に酢酸緩衝液２mL と色素溶液２mL ずつを手早く正確に加えて軽く振りまぜる。

直ちにそれぞれの試験管にキシレン 10 mL ずつを正確に加え、栓をして 30 秒間振りまぜた後静置してキシレン層を分離させる。

試験管 a、b、c から取ったキシレン層をセルに取り、分光光度計により 500 nm における吸光度を測定する[注1)]。

⑥　計算

試験管 a、b、c のキシレン層の吸光度をそれぞれ A、B、C とすれば試料中のビタミン C は次式により計算される。

$$\text{試料中のビタミン C 含量 (mg/100 g)} = \frac{B - A}{B - C} \times \frac{K \times V \times D}{W} \times 100$$

K：ビタミン C 標準溶液１ mL 中のビタミン C mg 数（正確に調製された場合は 0.02）

V：定容量（mL）

D：希釈倍数

W：試料採取量（g）

[注]

１）　キシレン可溶性色素が検液中に混在するときは、吸光度測定に妨害が起きるので、キシレン抽出液の吸光度をいったん測定後、半飽和ヒドロキノンアセトン溶液を２滴加え混合後再び測定し、その差をもってインドフェノール色素の吸光度とする。

（３）　高速液体クロマトグラフ法[注1)]

①　装置及び器具

・高速液体クロマトグラフ（HPLC）：紫外可視分光光度計付き

・カラム：順相型（シリカゲルを充てんしたカラム）

②　試薬

・標準ビタミン C：日本薬局方標準品「L-アスコルビン酸標準品」又は同等品を用いる。

・メタリン酸：特級

・２w/v%チオ尿素含有５%メタリン酸溶液：チオ尿素（特級）２g を５%メタリン酸で溶解し、100 mL とする。

・ヒドラジン溶液：2,4-ジニトロフェニルヒドラジン（特級）２g[注2)]を 4.5 mol/L 硫酸に溶解し、100 mL とする。冷暗所に保存し、２週間ごとに調製する。
・インドフェノール溶液：2,6-ジクロロフェノールインドフェノールナトリウム二水和物 100 mg を温水に溶解し、50 mL とする。
・海砂：市販の海砂を蒸留水で洗い強熱する。
・その他の試薬は特に指定のない限り特級を用いる。

③　試験溶液の調製

１）　総ビタミン C 定量用試験溶液

試料（１～５g）を精密に量り（$W_1$ g）、５%メタリン酸溶液と海砂（必要に応じて加える。）を加え、乳鉢で十分にすりつぶす。５%メタリン酸溶液を加えてよく混和し 50 mL に定容する（$V_1$ mL）。遠心分離（3,000 回転/分、10 分間程度）を行い、この上澄み液を必要に応じて５%メタリン酸溶液で適宜希釈して（希釈倍数：$D_1$）、試験溶液とする。

２）　酸化型ビタミン C 定量用試験溶液

１）と同様に試料を精密に量り（$W_2$ g）、ビタミン C 酸化防止のために、２w/v%チオ尿素含有５%メタリン酸溶液 40 mL と海砂を加え、均一にすりつぶす。さらに、２w/v%チオ尿素含有５%メタリン酸溶液を加えてよく混合し、50 mL に定容する（$V_2$ mL）。遠心分離（3,000 回転/分、10 分間程度）を行い、この上澄み液を必要に応じて２w/v%チオ尿素含有５%メタリン酸溶液で適宜希釈して（希釈倍数：$D_2$）、試験溶液とする。

④　標準溶液の調製

１）　標準原液

標準ビタミン C 100 mg を 100 mL 容全量フラスコに精密に量り取り、５%メタリン酸溶液で溶解し 100 mL に定容する（冷蔵保存、３週間ごとに調製する。）。

２）　標準溶液

標準原液５mL を 50 mL 容全量フラスコに正確に量り、５%メタリン酸溶液で定容する（100 μg/mL、用時ごとに調製する。）。

３）　測定用標準溶液

標準溶液を５%メタリン酸溶液で希釈し、2.0、5.0 及び 10 μg/mL とする（用時ごとに調製する。）。

⑤　オサゾンの生成

１）　総ビタミン C

総ビタミン C 定量用試験溶液２mL を共栓付き試験管に正確に量り、インドフェノール溶液を滴下（ピンク色を１分間保つ量）する。２w/v%チオ尿素含有５%メタリン酸溶液２mL を正確に加えた後、ヒドラジン溶液 0.5 mL を加え、混和後、50 ℃の恒温水槽中に１時間静置する。反応後、直ちに試験管を室温まで冷却する。酢酸エチル（残留農薬分析用）２mL を加

え、振とう機で１時間振とうし、生成したオサゾンを抽出する。静置後、上層を共栓付き小試験管に移し、無水硫酸ナトリウム約 0.5 g を加え、軽く振って脱水する。これを試験溶液とする。

２）　酸化型ビタミンC

酸化型ビタミン C 定量用試験溶液２mL を共栓付き試験管に正確に量り、それぞれの試験管に５%メタリン酸溶液２mL を加える。以降、上記１）のヒドラジン溶液 0.5 mL を加える以降の操作を行い、試験溶液を得る。

３）　標準溶液

各濃度の測定用標準溶液２mL について１）と同様の操作を行い、HPLC 用標準溶液を得る。

⑥　測定

試験溶液 20 μL を高速液体クロマトグラフに注入し、ビタミン C のオサゾンのピーク面積を測定し、あらかじめ HPLC 用標準溶液 20 μL を高速液体クロマトグラフに注入して得られた検量線を用いて試験溶液中の濃度を求め、試料中のビタミン C 含量を算出する。

＜高速液体クロマトグラフ操作条件例[注3)]＞

カラム：Silica 2150-N（100）（センシュー科学）あるいは相当品、内径 6.0 mm、長さ 150 mm、ステンレス製[注4)]

移動相：酢酸エチル-ヘキサン-酢酸（５:４:１）

検出器：紫外可視分光光度計

測定波長：495 nm

流量：1.5 mL/分

温度：35 ℃

⑦　計算

$$\text{試料中の総ビタミン C 含量 (mg/100 g)} = \frac{C_1 \times V_1 \times D_1}{W_1 \times 10}$$

$C_1$：検量線から求めた総ビタミン C の濃度（μg/mL）

$V_1$：定容量（mL）

$D_1$：希釈倍数

$W_1$：試料採取量（g）

$$\text{試料中の酸化型ビタミン C 含量 (mg/100 g)} = \frac{C_2 \times V_2 \times D_2}{W_2 \times 10}$$

$C_2$：検量線から求めた酸化型ビタミン C の濃度（μg/mL）

$V_2$：定容量（mL）

$D_2$：希釈倍数

$W_2$：試料採取量（g）

試料中の還元型ビタミンC含量 (mg/100g)
= 総ビタミンC含量 (mg/100g)
− 酸化型ビタミンC含量 (mg/100g)

[注]

1） 適当な還元剤、例えばジチオスレイトール、2,3-ジメルカプト-1-プロピルアルコール、硫化水素などで酸化型ビタミンCを還元して、強い紫外線吸収を示す還元型ビタミンCにし、高速液体クロマトグラフを用いて測定することで総ビタミンCを求める方法もある。また逆に、活性炭などで酸化後、1,2-フェニレンジアミンを加え、キノキサリン化合物に誘導体化して蛍光を測定する方法もある。

なお、アスコルビン酸脂肪酸エステルは、0.02 w/v%アスコルビン酸含有メタノールで抽出し高速液体クロマトグラフ法により測定できる。測定条件の例を次に示す。

カラム：Partisil ODS-３ ５ μm、内径 4.6 mm、長さ 250 mm
移動相 : メタノール-0.05 mol/L リン酸二水素ナトリウム溶液（pH2.0）（85:15）
流量：1.0 mL/分
測定波長：254 nm

2）2,4-ジニトロフェニルヒドラジンの市販試薬は安定剤として水を約50 %含んでいるので、４g 採取する必要がある。

3） 本測定条件では、アスコルビン酸とエリソルビン酸の分別はできない。エリソルビン酸の分別定量をする場合の測定条件の例を次に示す。

移動相 : ヘキサン-酢酸エチル-プロピルアルコール-酢酸（40:30:２:１）
保持時間：アスコルビン酸は約 10 分間、エリソルビン酸は約 10.5 分間

（4） 酸化還元滴定法

① 適用される食品

ビタミン C 含量が著しく高く、かつビタミン C 以外にヨウ素を還元する物質が含まれない食品に適用される。

② 装置及び器具

・ビュレット：テフロンコック付き、容量 50 mL 以下で 0.1 mL の刻線付きのもの（褐色）。

③ 試薬

・メタリン酸：特級
・でんぷん（溶性）：特級
・でんぷん試液：でんぷん 1 g を量り、冷水 10 mL を加えてよくすり混ぜ、これを熱湯 200 mL 中にかき混ぜながら徐々に加え、液が半透明となるまで煮沸し、放冷し、静置した後、上澄液を用いる。用時調製する。

・ヨウ化カリウム：特級
・ヨウ素：特級
・0.05 mol/L ヨウ素溶液：1,000 mL 中ヨウ素（I、原子量 126.90）12.690 g を含む。ヨウ素 14 g を量り、ヨウ化カリウム溶液（９→25）100 mL を加えて溶かし、塩酸３滴及び水を加えて 1,000 mL とする。本液は、共栓瓶に保存し、度々標定し直す。標定は次のように行いファクターを求める。

標定：三酸化ヒ素（標準試薬）を粉末とし、100 ℃で恒量になるまで乾燥した後、その約 0.15 g を精密に量り、１mol/L 水酸化ナトリウム溶液 20 mL を加え、必要があれば加熱して溶かす。次に水約 40 mL 及びメチルオレンジ試液２滴を加え、さらに液の黄色が淡紅色となるまで塩酸（１→４）を加える。さらに炭酸水素ナトリウム２g、水約 50 mL 及びでんぷん試液３mL を加えた後、このヨウ素溶液で液が持続する青色を呈するまで滴定する。

0.05 mol/L ヨウ素溶液 1 mL＝4.946 mg$As_2O_3$

・その他の試薬は、特に指定のない限り特級を用いる。

④　測定

試料のビタミン C 200～300 mg に相当する量を精密に量り（W g）、メタリン酸溶液（１→50）50 mL を加えて溶かし、0.05 mol/L ヨウ素溶液で滴定する（指示薬でんぷん試液）（T mL）。

⑤　計算

0.05 mol/L ヨウ素溶液 1 mL はビタミン C（L-アスコルビン酸）8.806 mg に相当する。

$$\text{試料中のビタミン C 含量 (mg/100 g)} = 8.806 \times \frac{f \times T}{W} \times 100$$

T：滴定量（mL）
W：試料採取量（g）
f：0.05 mol/L ヨウ素溶液ファクター

（５）　逆相高速液体クロマトグラフ法

①　適用される食品

L-アスコルビン酸２-グルコシドを含む食品に適用される。

②　装置及び器具

・高速液体クロマトグラフ：紫外部吸収検出器付き
・遠心分離機
・逆相型（オクタデシルシリル基を結合させたシリカゲルを充てんしたカラム）

③　試薬

・アセトニトリル：高速液体クロマトグラフ用
・リン酸二水素カリウム：特級

・テトラブチルアンモニウムヒドロキシド：特級、10 %水溶液
・リン酸溶液：20 %水溶液

④　試験溶液の調製

1）　液状食品（不溶物をほとんど含まないもの）

試料約 5.0 g を精密に量り（W g）、移動相[注1)] を加えて正確に 50 mL とする（V mL）。不溶物がある場合は遠心分離し、必要に応じて移動相で適宜希釈して（希釈倍数 : D）、メンブランフィルター（0.45 μm）でろ過したものを試料液とする。

2）　粉体及び固体食品（半液状食品を含む）

試料を粉砕してその約 5.0 g を精密に量り（W g）、移動相 30 mL を加えて 10 分間かくはん又は振とうする。不溶物がある場合はろ過又は遠心分離し、ろ液又は上澄液は 50 mL 容全量フラスコ等の受器に捕集する。ろ過残渣又は沈殿を少量の移動相で数回洗浄し、洗液も先の受器に合わせて捕集し、さらに移動相を加えて正確に 50 mL とする（V mL）。この液を必要に応じて移動相で適宜希釈して（希釈倍数：D）、メンブランフィルター（0.45 μm）でろ過したものを試料液とする。

⑤　標準溶液の調製

L-アスコルビン酸２-グルコシド約 0.10 g を精密に量り、移動相[注1)] を加えて溶かして正確に 100 mL とする。その 20 mL を正確に量り、移動相を加えて正確に 200 mL としたものを標準溶液とする（この液 1 mL は、L-アスコルビン酸２-グルコシド約 100 μg を含む）。標準溶液 1 ～50 mL を正確に量り、移動相を加えて正確に 100 mL とし、検量線用標準溶液とする（この液 1 mL は、L-アスコルビン酸２-グルコシド約 1 ～50 μg を含む）。

⑥　測定[注2)]

試験溶液 10 μl を正確に量り、高速液体クロマトグラフに注入し、得られたピーク面積と、あらかじめ標準溶液 10 μL を高速液体クロマトグラフに注入して得られた検量線[注3)] を用いて試験溶液中の L-アスコルビン酸２-グルコシド濃度（C μg/mL）を求め、試料中の L-アスコルビン酸２-グルコシド含量（mg/100g）を計算する。

＜高速液体クロマトグラフ操作条件例[注4)]＞

カラム：TSKgel ODS-80Ts QA（東ソー）又は相当品、内径 4.6 mm、長さ 250 mm、ステンレス製

カラム温度：40 ℃

移動相 : 水 800 mL にリン酸二水素カリウム 1.4 g とテトラブチルアンモニウムヒドロキシド 26 mL を加え、リン酸水溶液で pH5.2 に調整した後、水で 1,000 mL とする。この液 900 mL とアセトニトリル 100 mL を混和したもの。

流速：0.8 mL/分

測定波長：260 nm

⑦　計算

試料中のL-アスコルビン酸２-グルコシド含量 (mg/100 g) $= \dfrac{C \times V \times D}{W \times 10}$

C：検量線から求めたL-アスコルビン酸2-グルコシドの濃度（μg/mL）
V：定容量（mL）
D：希釈倍数
W：試料採取量（g）

試料中のビタミンC総含量 (mg/100 g) = ビタミンC含量 (mg/100 g)
＋ 0.5207 × L-アスコルビン酸２-グルコシド含量 (mg/100 g)
0.5207：L-アスコルビン酸の分子量（176.12）をL-アスコルビン酸2-グルコシドの分子量（338.26）で除した係数。

[注]

１）　L-アスコルビン酸２-グルコシドは、水、５％メタリン酸溶液に比べ、移動相に溶かしたときに最も安定である。

２）　本法のほかに、次の条件でも測定できる。
カラム充てん剤：アミノプロピル基を化学結合したシリカゲル、カラム管：内径4.6 mm長さ250 mm、移動相：アセトニトリル/リン酸二水素カリウム・0.5 v/v%リン酸溶液（5.44→1000）の混液（60:40）、流速：0.7 mL/分、そのほかの条件は本法と同じ。この条件で測定したときの検出下限は0.25 mg/100 gである。

３）　試料液の濃度が検量線の濃度範囲を超える場合、試料液を移動相で適宜希釈するか、試料採取量を減らして試験する。

４）　本法の検出下限は0.10 mg/100 gである。なお、清涼飲料水、飴及び錠菓における添加回収率は98.2～99.1 %である。

## 31　ビタミンD

本試験法は、エルゴカルシフェロール（ビタミン $D_2$）及びコレカルシフェロール（ビタミン $D_3$）を定量の対象とし、両者を一括してビタミンDとして定量する。

（１）　高速液体クロマトグラフ法

①　装置及び器具

・高速液体クロマトグラフ（HPLC）：分取用と測定用の２台あったほうがよい。紫外分光光度計付き（254nmの固定波長のもの、又は波長が可変のものは265nmで使用する。）。含量の少ない試料の定量用検出器には、最高感度が0.001以上のものが必要である。
・カラム：逆相型（オクタデシルシリル基を結合させたシリカゲルを充てんしたカラム）及び順相型（シリカゲルを充てんしたカラム）の２本
・ガラス器具は褐色のものを用いる。

② 試薬

・標準ビタミンD：日本薬局方標準品「エルゴカルシフェロール」（ビタミン$D_2$）又は「コレカルシフェロール」（ビタミン$D_3$）[注1)]を用いる。植物性食品の分析にはビタミン$D_2$を、動物性食品の場合にはビタミン$D_3$を用いる。強化食品[注2)]に関しては、添加された製剤に応じて、ビタミン$D_2$又はビタミン$D_3$を用いる。なお、添加製剤が不明の場合はビタミン$D_3$を用いる。

・ビタミンD標準溶液：エタノールで0.2 μg/mLになるように溶解する。

・ヘキサン、酢酸エチル、アセトニトリル、ジエチルエーテル：残留農薬試験用

・１w/v%ピロガロール-エタノール溶液：ピロガロール１gにエタノール100 mLを加え溶解する。用時調製とする。

・60 w/v%水酸化カリウム溶液：水酸化カリウム600 gに冷却しながら水を加えて溶解し、正確に１Lとする。

・その他の試薬は、特に指定のない限り特級を用いる。

③ 試験溶液の調製[3)]

１） けん化[注4)]

試料が油状の場合は0.2～0.5 g、粉末の場合は１～２g、液体の場合は５～10 gを60 mL容共栓付き遠心管に精密に量る（W g）。粉末については１w/v%塩化ナトリウム溶液３～５mLを加え、70 ℃で３分間膨潤させる。

１ w/v%ピロガロール-エタノール溶液10 mL、60 w/v%水酸化カリウム溶液２ mL、水酸化カリウム２gを加え、70 ℃水浴中でガラス棒で時々かき混ぜながら１時間加熱する。冷水中で速やかに室温まで冷却する。１w/v%塩化ナトリウム溶液を合計で22 mLになるように加え（例えば、粉末の試料で、けん化の前に３mL加えた場合は19 mLを加える。また液体の試料10 gを採取した場合は12 mLを加える。）、酢酸エチル-ヘキサン混液（１:９）15 mLを加えて栓をし、５分間振とうする。遠心分離（1,500回転/分、５分間）後、駒込ピペットで上層を100 mL容なす形フラスコに移す。水層を酢酸エチル-ヘキサン混液（１:９）15 mLでさらに２回、同様に抽出する。抽出液を合わせ35 ℃で減圧濃縮する。残留物をジエチルエーテルに溶解し、10 mL容共栓付き試験管に移した後、窒素気流下で溶媒を留去する。残留物をメタノール-アセトニトリル（１:９）の適量（0.5 mL以上）に正確に溶解し（V mL）、必要に応じてメタノール-アセトニトリル（１:９）で適宜希釈して（希釈倍数：D）試験溶液とする。

試料と同時にビタミンD標準溶液１、２、４mLをそれぞれ正確に量り、けん化処理を行う。

２） 分取

逆相型カラム（Nucleosil ５C 18（ナーゲル社製）、内径7.5 mm、長さ300 mm あるいは相当品）を付けた高速液体クロマトグラフに紫外部検出器、

フラクションコレクター（ドロップカウンター）を連結する。高速液体クロマトグラフの条件は、移動相にメタノール-アセトニトリル（1:9）を用い、流量は 1.5 mL/分とする。あらかじめ、けん化していない標準ビタミン D を高速液体クロマトグラフに注入し、保持時間を確認しておく。

次に、1）で得られた試験溶液及びビタミン D 標準溶液 150 μL をそれぞれ高速液体クロマトグラフに注入し、ビタミン D を含む画分（保持時間の前後約 90 秒間）を分取する。減圧濃縮後、残留物をヘキサン-イソプロピルアルコール（99.6:0.4）200 μL に溶解し、測定用試験溶液及び測定用標準溶液とする。

④　測定

測定用試験溶液 100 μL を順相型カラムを付けた高速液体クロマトグラフに注入し、ビタミン D のピーク高さを測定し、あらかじめ測定用標準溶液 100 μL を高速液体クロマトグラフに注入して得られた検量線から、試験溶液中の濃度（C μg/mL）を求め、試料中のビタミン D 含量を求める。

＜高速液体クロマトグラフ操作条件例＞

カラム：Nucleosil 100-５（ナーゲル社製）又は相当品、内径 4.6 mm、長さ 250 mm、ステンレス製

移動相：ヘキサン-イソプロピルアルコール（99.6:0.4）

測定波長：254 nm 又は 265 nm

流量：1.6 mL/分

温度：室温

⑤　計算

$$\text{試料中のビタミン D 含量 (μg/100 g)} = \frac{C \times V \times D \times 100}{W}$$

C：検量線から求めたビタミン D の濃度（μg/mL）

V：定容量（mL）

D：希釈倍数

W：試料採取量（g）

[注]

１）　標準ビタミン D は、エタノールに溶かしたときの 230 nm と 265 nm の吸光度比（$A_{230}/A_{265}$）が 0.60 以下のものを使用する。

また標準ビタミン D は、窒素ガス又はアルゴンガスで空気を置換して -20 ℃に保存すれば、１～２年安定である。

２）近年、加工食品のビタミンDの強化にはビタミン $D_3$ が使用されることが多い。

３）　ここに示した試料採取量等によって得られる定量下限は、固体試料で 0.3～0.8 μg/100 g であり、液体試料で 0.2 μg/100 g 程度である。なお、試験溶液の調製の操作を２倍にスケールアップすることによって、定量下限を上記の１/２程度にすることは可能である。

４）　ビタミンＤはけん化時に一部がプレビタミンＤに熱異性化される。本法は標準ビタミン D を試料と同条件でけん化することにより異性化される分を相殺し、定量するものである。

[参考文献]

１）　小林正、岡野登志夫 : “ビタミン学実験法[Ｉ]”, 日本ビタミン学会編, 94, 東京化学同人（1983）

２）　森田公平、福澤有紀子、小高要、氏家隆：ビタミン, 68, ６（1994）

## 32　ビタミンＥ

食品中のビタミンＥは、α-トコフェロールを定量の対象とする。

（１）　高速液体クロマトグラフ法

①　装置及び器具

・高速液体クロマトグラフ（HPLC）：蛍光検出器付き

・カラム：順相型（シリカゲルを充てんしたカラム）

②　試薬

・標準ビタミンＥ：日本薬局方標準品「α-トコフェロール」又は同等品を用いる。

・ヘキサン-酢酸エチル混液：ヘキサン-酢酸エチル（９:１）

・その他の試薬は特に指定のない限り特級を用いる。

③　試験溶液の調製

１）　一般食品の場合

試料約 0.5 g を 60 mL 容の遠心管に精密に量り取る（W g)。これに１w/v%塩化ナトリウム溶液 0.5 mL を加えてかくはん後、３w/v%ピロガロール-エタノール溶液 10 mL 及び 60 w/v%水酸化カリウム溶液１mL を加え、70 ℃で 30 分間けん化する。速やかに冷却後、１w/v%塩化ナトリウム溶液を 22.5 mL 及びヘキサン-酢酸エチル混液 15 mL を加え、栓をして５分間激しく振とうし、不けん化物を抽出する。2,000 回転/分で５分間遠心分離し、上層をナス形フラスコに移す。下層はヘキサン-酢酸エチル混液 15 mL でさらに２回同様に抽出する。得られた上層を集め、減圧濃縮後、一定量のヘキサンに溶解し（V mL)、必要に応じてヘキサンで適宜希釈して（希釈倍数：D)、試験溶液とする。

２）　油脂の場合

試料が油脂の場合は、１）のけん化操作を省き HPLC に直接注入することができる。この場合、油脂約１g を精密に量り取り（W g)、一定量のヘキサンに溶解・定容（V mL）し、必要に応じてヘキサンで適宜希釈して（希釈倍数：D)、試験溶液とする。

④　標準溶液の調製

１）　標準原液

α-トコフェロール 20 mg を褐色全量フラスコに精密に量り、エタノールで溶解して正確に 50 mL とする。冷蔵保存し、６か月ごとに調製する。

２）　HPLC 用標準溶液

一定量の α-トコフェロール標準原液を褐色ナス形フラスコ又は褐色全量フラスコに正確に量り、溶媒を濃縮乾固又は窒素気流下で留去した後、ヘキサンに溶解する。全量フラスコを用いて正確に希釈し、HPLC 用標準溶液とする。冷蔵保存し、１か月ごとに調製する。

⑤　測定

試験溶液の一定量（５～50 μL）を HPLC に注入し、試料中の α-トコフェロールのピーク面積を測定する。同様に HPLC 用標準溶液を HPLC に注入し、ピーク面積から α-トコフェロールの検量線を作成する。検量線から試験溶液中の濃度（C μg/mL）を求め、試料中のビタミン E 含量を求める。

＜高速液体クロマトグラフ操作条件例[注1)]＞

カラム：JASCO Finepak SIL５（日本分光製）又は相当品、内径 4.6 mm、長さ 250 mm、ステンレス製

移動相：酢酸-イソプロピルアルコール-ヘキサン（５:６:1000）

検出器：励起波長（Ex）298 nm

　　蛍光波長（Em）325 nm

流量：1.2 mL/分

温度：40 ℃

⑥　計算

$$\text{試料中のビタミン E 含量 (mg/100 g)} = \frac{C \times V \times D}{W \times 10}$$

C：検量線から求めた α-トコフェロールの濃度（μg/mL）

V：定容量（mL）

D：希釈倍数

W：試料採取量（g）

[注]

１）　その他のカラム充填剤と移動相の他の条件は文献１)、２）等を参照のこと。

[参考文献]

１）　日本ビタミン学会編：ビタミンハンドブック③（ビタミン分析法），p.27（1989），化学同人

２）　五十嵐脩編：ビタミン E―基礎と臨床―, p.14（1985），医歯薬出版

## 33　ビタミン K

食品中のビタミン K は、フィロキノン（ビタミン $K_1$）及びメナキノン-４及びメナキノン-７（ビタミン $K_2$）を定量の対象とする。

メナキノン-７については、メナキノン-４相当量に換算し、ビタミン K 総量を求

める。

メナキノン-４相当量 (μg/100 g)

= 0.6852 × メナキノン-７含量 (μg/100 g)

0.6852：メナキノン-４の分子量（444.7）をメナキノン-７の分子量（649.0）で除した係数。

（１） 高速液体クロマトグラフ法

① 装置及び器具[注1)]

・高速液体クロマトグラフ：蛍光検出器付き

・カラム：逆相型（オクタデシルシリル基を結合させたシリカゲルを充てんしたカラム）

・還元カラム：白金黒[注2)]

② 試薬

・メタノール、エタノール: 高速液体クロマトグラフィー用

・ビタミン $K_1$（フィロキノン）、ビタミン $K_2$（メナキノン-4、メナキノン-7）標準品[注3)]

・その他の試薬は、特に指定のない限り特級を用いる。

③ 試験溶液の調製[注4)]

あらかじめ均質化した試料 0.1～１g を遠沈管に精密に量り（W g）、50 v/v% 2-プロパノール水溶液及び n-ヘキサン各 10 mL を加え、室温にて 300 回/分で 10 分間振とう抽出する。室温にて 3,000 回転/分で５分間遠心分離した上層を分取する。残渣に n-ヘキサンのみを 10 mL 加え、計３回同様の振とう抽出、遠心操作を繰り返して上層を合わせ、溶媒を減圧濃縮する。残留物を２-プロパノールを用いて定容し（V mL）、必要に応じて２-プロパノールで適宜希釈して（希釈倍数：D）、試験溶液とする。

④ 標準溶液の調製

標準品 10 mg を精密に量り 2-プロパノールに溶かし、正確に 100 mL とする。さらに、2-プロパノールで 1、2.5、10、25 及び 100 ng/ mL となるように希釈する。

⑤ 測定

試験溶液 50 μL を高速液体クロマトグラフに注入し、ビタミン $K_1$ 及びビタミン $K_2$ のピーク面積を測定する。あらかじめ標準溶液 50 μL を高速液体クロマトグラフに注入して得られた検量線から、試料中のビタミン $K_1$ 及びビタミン $K_2$ 含量を求める。

＜高速液体クロマトグラフ操作条件例＞

分析カラム：Inertsil ODS-3（GL Sciences 製）又は相当品、粒子径 5 μm、内径 4.6 mm、長さ 150 mm、ステンレス管

還元カラム：RC-10（Shiseido）あるいは相当品、内径 4.6 mm、長さ 15 mm、ステンレス管

移動相 1：メタノール:エタノール（95:5、メナキノン-４及びフィロキノン)
移動相 2：メタノール:エタノール（50:50、メナキノン-７）
検出器：蛍光分光光度計
測定波長：励起波長（Ex）320 nm、蛍光波長（Em）430 nm 注５）
流量：1.0 mL/分
温度：40 ℃

⑥　計算

$$\text{試料中のビタミン}K_1\text{又は}K_2\text{含量}\ (\mu g/100\ g) = \frac{C \times V \times D}{W \times 10}$$

C：検量線から求めた試験溶液中のビタミン $K_1$ 又はビタミン $K_2$ の濃度（ng/mL）
V：定容量（mL）
D：希釈倍数
W：試料採取量（g）

[注]

１）　ビタミン K は、光により分解することから、操作時遮光器具を用いる。
２）　内径 4.6 mm、長さ 15 mm。市販品がある（例、Shiseido 製）。分離カラムと検出器の間に接続する。カラムは、使用により劣化することから、標準品の使用をもって効力を確認する。
３）　ビタミン $K_1$ 及び $K_2$ は、高速液体クロマトグラフ用標準品（和光純薬製）又はこれらの相当品を用いる。
４）　極性成分を多く含み、測定対象物が定量できない場合、シリカゲル固相抽出カートリッジ（Sep-pak silica cartridge、waters 等）を用いて夾雑物を除去する。
５）　一部夾雑物の影響により精確に測定できないものがある。その際は、Ex= 240 nm、Em= 430 nm を使用する。

[参考文献]

１）　佐藤孝義、八尋政利、下田幸三、浅居良輝、浜本典男：日本栄養・食糧学会誌, 38, 451（1985）
２）　小高要、氏家隆、上野順士、斎藤実：日本栄養・食糧学会誌, 39, 124（1986）
３）　坂野俊行、野津本茂、長岡忠義、森本厚、藤本恭子、増田佐智子、鈴木由希子、平内三政：ビタミン, 62, 393（1988）
４）　Kamao et al.: J Nutr Sci Vitaminol, 53, 464 (2007)
５）　Usui et al.: J Chromatogr A 935(1-2), 3, (2001)

## 34　葉酸

（１）　微生物学的定量法

① 装置及び器具

・分光光度計

② 試薬

・0.1 mol/L リン酸緩衝液：リン酸二水素カリウム（特級）13.61 g、水酸化ナトリウム（特級）5.30 g、アスコルビン酸（特級）20 g を水 1 L に加えて pH6.1 に調整する。

・葉酸標準溶液：葉酸（日本薬局方標準品）100 mg を 0.01 mol/L 水酸化ナトリウム 25 v/v%エタノール溶液に溶かし、0.1 mol/L 塩酸（特級）で pH7.0～8.0 に調整後 25 v/v%エタノール溶液で 100 mL とする。さらに、0.1 mol/L リン酸緩衝液で希釈し２ng/ml の濃度に調製する。

・酵素溶液：トリ膵臓凍結乾燥末[注1)] に水 100 mL を加え、10 分間かくはん後、遠心分離する。その上澄み液に 10 g の Dowex １-X８（$Cl^-$）を加え冷所で１時間かくはんする。その後遠心分離した上澄み液を酵素溶液とする。

・使用菌株：*Lactobacillus rhamnosus* [注2)] ATCC 7469（NBRC 3425）

・葉酸測定用培地（１L 中、pH6.8±0.1）

| | |
|---|---|
| カザミノ酸 | 10 g |
| ブドウ糖 | 40 g |
| L-アスパラギン | 600 mg |
| 塩酸ピリドキシン | ４ mg |
| L-システイン塩酸塩 | 500 mg |
| 硫酸アデニン | 10 mg |
| リン酸一水素カリウム | 1 g |
| 硫酸マグネシウム | 400 mg |
| 酢酸ナトリウム | 40 g |
| 硫酸第一鉄 | 20 mg |
| 硫酸マンガン | 15 mg |
| ポリソルベート 80 | 100 mg |
| ニコチン酸 | 800 µg |
| パラアミノ安息香酸 | ２mg |
| パントテン酸カルシウム | 800 µg |
| グルタチオン | ５mg |
| L-トリプトファン | 200 mg |
| 塩酸グアニン | 10 mg |
| ウラシル | 10 mg |
| キサンチン | 20 mg |
| リボフラビン | 1 mg |
| 塩酸チアミン | 400 µg |
| ビオチン | 20 µg |
| リン酸二水素カリウム | 1 g |

塩化ナトリウム　20 mg

・乳酸菌保存用培地（１L 中、pH6.8±0.1）

| | |
|---|---|
| 酵母エキス | 5.5 g |
| ブトウ糖 | 11.0 g |
| 硫酸第一鉄 | 5.0 mg |
| 酢酸ナトリウム | 10.0 g |
| 硫酸マンガン | 5.0 mg |
| ペプトン | 12.5 g |
| リン酸二水素カリウム | 0.25 g |
| リン酸一水素カリウム | 0.25 g |
| 硫酸マグネシウム | 0.1 g |
| 粉末寒天 | 20.0 g |

・前培養培地：上記培地より粉末寒天を除く。

各培地はそれぞれ調製されたものが市販されている[注3)]

③　接種菌液の調製

*Lactobacillus rhamnosus* 保存菌株を前培養培地に接種し、37 ℃で 20 時間程度培養する。この菌浮遊溶液を遠心分離し、滅菌生理食塩水で２回洗浄する。洗浄後、600 nm における透過率 80～90 %となるように滅菌生理食塩水で希釈し、接種菌液とする。

④　試験溶液の調製[注4)]

試料２g を精密に量り（W g）、0.1 mol/L リン酸緩衝液 50 mL を加え、121 ℃で 15 分間オートクレーブ処理を行う。冷却後、0.1 mol/L リン酸緩衝液で 100 mL に定容し（$V_1$ mL）、遠心分離する。上澄み液 25 mL を正確に量り（$V_2$ mL）、酵素溶液５ml を加えて 37 ℃の恒温水槽で２時間酵素処理を行う。その後 121 ℃で 15 分間オートクレーブ処理を行い酵素反応を止める。冷却後、0.1 mol/L リン酸緩衝液で 50 mL に定容し、ろ過する（$V_3$ mL）。さらに溶液１ mL 中に葉酸を 0.5～1.0 ng 含むように 0.1 mol/L リン酸緩衝液で希釈し（希釈倍数：D）、試験溶液とする。

⑤　測定[注4)]

試験管２本ずつに試験溶液 0.5、１及び２mL を正確に加え、次に各試験管に測定用培地 2.5 mL 及び水を加えて全量を５mL とする。別に検量線作成のため、葉酸標準溶液（０～３ng 相当量）を試験管２本ずつに正確に取り、それぞれに測定用培地 2.5 mL 及び 0.1 mol/L リン酸緩衝液を加えて全量を５mL とする。121 ℃で５分間オートクレーブ処理を行い、冷却後、各試験管に接種菌液１滴（約 30 μL）ずつを無菌的に接種し、37 ℃で 19 時間程度恒温槽又は恒温水槽に入れて培養する。

培養後、600 nm の濁度を用いて測定する[注5)]。標準溶液の濁度より検量線を作成し、これに試験溶液より得られた濁度を照合して、試験溶液中の葉酸の濃度（ng/mL）を求め、試料中の葉酸含量を算出する。

⑥　計算

$$試料中の葉酸含量\ (\mu g/100\ g) = \frac{C \times V_1 \times D \times V_3}{V_2 \times W \times 10}$$

C：検量線から求めた葉酸の濃度（ng/mL）

$V_1$～$V_3$：定容量（mL）又は分取量（mL）

D：希釈倍数

W：試料採取量（g）

[注]

１）　酵素溶液には、Kidney acetone powder porcine、TypeⅡ（Sigma）を用いてもよい。

２）　旧名称は *Lactobacillus casei* である。

３）　FOLIC ACID CASEI MEDIUM：Becton, Dickinson and Company
一般乳酸菌保存検出用培地「ニッスイ」：日水製薬
一般乳酸菌接種用培地「ニッスイ」：日水製薬

４）　葉酸含量の高い食品については、0.1 mol/L 水酸化ナトリウム溶液で振とう抽出し、ろ過して得られたものを試験溶液とすることもできる。又は、紫外部検出器付き高速液体クロマトグラフで定量することもできるが、食品表示基準における分析方法は、微生物学的定量法とする。

高速液体クロマトグラフ操作条件例

| | |
|---|---|
| 測定波長 | 280 nm |
| カラム | TSK gel ODS-80 Ts<br>（東ソー製） |
| 移動相 | 0.003 mol/L テトラブチルアンモニウムブロマイド含有 0.005 mol/L 酢酸ナトリウム（pH6.5）:アセトニトリル（４:１） |
| 流量 | 2.0 mL/分 |

５）　マイクロプレートを使用し、マイクロプレートリーダー（例えば、日本モレキュラーデバイス社製、スペクトラ MAX 型等）で濁度を測定することもできる。

## 35　熱量

（１）　修正アトウォーター法

熱量の算出は、定量したたんぱく質、脂質及び炭水化物の量にそれぞれ次の係数を乗じたものの総和とする[注1)]。

①　たんぱく質　4 kcal/g

②　脂質　9 kcal/g

③　炭水化物　4 kcal/g

また、糖質と食物繊維の含量を記載している場合にあっては、熱量の算出に当たっては糖質と食物繊維の総和を用いて計算すること。

この場合、糖質については③の係数を用いて計算すること。ただし、アルコール[注2)]については、7 kcal/g を、有機酸[注3)]については、3 kcal/g を、難消化性糖質については、難消化性糖質エネルギー係数を用いる。また、食物繊維については（6）によるエネルギー換算係数を用いて算出すること。

[注]

1） きくいも、こんにゃく、藻類及びきのこ類の熱量に当たっては、アトウォーター係数による総エネルギー値に 0.5 を乗じて算出すること。

2） アルコールについては、浮ひょう法、振動式密度計法、ガスクロマトグラフ法又は酸化法により定量すること。

3） 有機酸については、高速液体クロマトグラフ法により定量すること。

（2） アルコール[注1)]

酒類では一般に、浮ひょう法、振動式密度計法又はガスクロマトグラフ法を用い、アルコール分が２度以下の場合は振動式密度計法、ガスクロマトグラフ法又は酸化法を用いる。その他の加工食品ではガスクロマトグラフ法又は酸化法が用いられる[注2)]。

[注]

1） 酒税法ではアルコール分とは温度 15 ℃において原容量の 100 分中に含有するエチルアルコールの容量（体積百分率）をいう。

酒類のアルコール分の定量法は、国税庁所定分析法に詳細が厳密に規定されているので参考にすること。

栄養表示基準においてはエチルアルコールのエネルギー換算係数は 7 kcal/g となっているので、得られるアルコール分を比重等により補正し、試料の体積当たり又は質量当たりのエチルアルコールの質量を求める。

2） ここに示した浮ひょう法、振動式密度計法、ガスクロマトグラフ法及ひ酸化法の他に有用な方法として酵素法がある。これは、酵素反応系を用い、生成するアルデヒドや NADH の量を測定することでエタノールを特異的に定量するものである。

アルコール脱水素酵素は、四級以上の脂肪族アルコールにも作用するため、これらを含む食品への上記反応系の適用は避けねばならない。なお、エタノール定量用の酵素法をキット化した製品も市販されている。

1） 浮ひょう法

① 適用される食品

アルコール分が２度以上の酒類に適用される。

② 装置及び器具

・酒精度浮ひょう
・アルコール分定量用蒸留装置

③　測定

15 ℃で試料を 100 mL 容全量フラスコの画線まで取り、これを約 300～500 mL 容フラスコに移し、この全量フラスコを毎回 15 mL 内外の水で２回洗い洗液をフラスコ内に合併し、冷却器に連結し、その全量フラスコを受器とし蒸留する。留液が約 70 mL（所要時間は約 20 分）に達したとき蒸留を止め、水を加えて 15 ℃において画線まで満し、よくふり混ぜてシリンダーに移した後、15 ℃において酒精度浮ひょうを用いてその示度を読み、アルコール分の度数とする。

２）　振動式密度計法

①　適用される食品

酒類に適用される。

②　装置及び器具

・振動式密度計
・アルコール分定量用蒸留装置

③　測定

15 ℃で試料を 100 mL 容全量フラスコの画線まで取り、これを約 300～500 mL 容フラスコに移し、この全量フラスコを毎回 15 mL 内外の水で２回洗い洗液をフラスコ内に合併し、冷却器に連結し、その全量フラスコを受器とし蒸留する。留液が約 70 mL（所要時間は約 20 分）に達したとき蒸留を止め、水を加えて 15 ℃において画線まで満し、よくふり混ぜてシリンダーに移した後、振動式密度計を用いて 15 ℃における密度を測定し、アルコール分の度数に換算する。

３）　ガスクロマトグラフ法[注1)]

①　適用される食品

酒類及びその他の加工食品に適用される。

②　装置及び器具

・ガスクロマトグラフ：水素炎イオン化検出器付き

③　試薬

・エチルアルコール標準溶液：エチルアルコール（特級）を水で希釈し、20 v/v%溶液とする。
・アセトン溶液：アセトン（特級）を水で希釈し、１v/v 溶液とする。

④　測定及び計算

15 ℃において、エチルアルコール標準溶液 0.5 mL にアセトン溶液 10 mL を加えてよく混合し、この１～２μL をガスクロマトグラフに注入し、得られるアセトンとエチルアルコールのピーク面積から次式により補正係数（F）

を算出する。

$$F = \frac{\text{アセトンのピーク面積}}{\text{エチルアルコールのピーク面積}}$$

次に、試料 0.5 mL にアセトン溶液 10 mL を加え同様に処理して得られるアセトンとエチルアルコールのピーク面積から、次式により試料中のアルコール分を求める。

$$\text{アルコール分}\,(\text{度}) = F \times \frac{\text{エチルアルコールのピーク面積}}{\text{アセトンのピーク面積}} \times 20$$

＜ガスクロマトグラフ操作条件例＞

カラム：内径３mm、長さ２m, 固定相　ポリエチレングリコール 1000（10％、60～80 メッシュ）

注入口温度：150～200 ℃

カラム温度：100 ℃

ガス流量：窒素、30～40 mL/分

[注]

１）　加工食品の場合は、試料に水を加えて蒸留後ガスクロマトグラフ法を用いて定量することができる。その際、試料及び標準溶液用エチルアルコールを質量で量りとれば質量百分率の定量結果が得られる。

４）　酸化法１[注1)]

①　適用される食品

アルコール分が２度以下の酒類に適用される。

②　装置及び器具

・アルコール分定量用蒸留装置

③　試薬

・重クロム酸カリウム溶液：重クロム酸カリウム（特級）33.816 g を水に溶かして１L とする。

・濃硫酸

・85 %リン酸

・指示薬：ジフェニルアミンスルフォン酸バリウム 0.5 g に水を加えて 100 mL とし、上澄み液を使用する。

・硫酸第一鉄アンモニウム溶液：硫酸第一鉄アンモニウム[（$NH_4$）$_2SO_4$・$FeSO_4$・$6H_2O$] 135.1 g を濃硫酸 20 mL と水に溶かして１L とする。

④　測定

試料を 100 mL 容全量フラスコの画線まで取り（$V_1$ mL）、これを約 300～500 mL 容フラスコに移し、この全量フラスコを毎回 15 mL 内外の水で２回洗い洗液をフラスコ内に合併し、冷却器に連結し蒸留する。留液が約 70 mL

（所要時間は約 20 分）に達したとき蒸留を止め、水を加えてアルコール分が２度以下になるように留液を調製する（$V_2$ mL）。300 mL 容三角フラスコに重クロム酸カリウム溶液 10 mL、濃硫酸５ mL を入れ、これに調製した留液５ mL を正確に加え、静かに混合密栓して 15 分間放置する。次に水 165 mL、リン酸 18 mL、指示薬 0.5 mL を加え、硫酸第一鉄アンモニウム溶液で青紫色が緑色になるまで滴定し、その滴定値を n mL とする。

水５ml を同様に処理して得た滴定値を N mL とすれば、アルコール分は次式により求められる。

$$\text{アルコール分 (度)} = 2 \times \left(1 - \frac{n}{N}\right) \times \frac{V_2}{V_1}$$

[注]

１） 本法の原理は硫酸酸性で過剰の一定濃度の重クロム酸カリウムを加えてエチルアルコールを酢酸に酸化し、残余の重クロム酸カリウムに一定濃度の硫酸第一鉄アンモニウム溶液を加えて還元し、消費した硫酸第一鉄アンモニウムの量から試料中のエチルアルコール含量を求めるものである。

クロムを含む試薬を使用するので、その取扱いには十分な注意が必要である。

５） 酸化法２[注1)]

① 適用される食品

酒類及びその他の加工食品に適用される。

② 装置及び器具

・水蒸気蒸留装置

③ 試薬

・沈降炭酸カルシウム

・1/30 mol/L 重クロム酸カリウム溶液：重クロム酸カリウム（特級）を粉末とし、150 ℃で乾燥し、デシケーターに入れて冷却後、約 9.8 g を精密に量り、水に溶解して正確に１L とする。

1/30 mol/L 重クロム酸カリウムのファクターF は次式により計算する。

$$F = \frac{\text{重クロム酸カリウムの採取量 (g)}}{9.807}$$

・濃硫酸：特級

・８w/v%ヨウ化カリウム溶液:ヨウ化カリウム８g を水に溶かして１L とし、褐色瓶に貯える。これにチオ硫酸ナトリウム溶液１～２滴を加えておく。

・1/10 mol/L チオ硫酸ナトリウム溶液：チオ硫酸ナトリウム 25 g を量り、水に溶かして１L とし、褐色瓶に貯える。

この溶液は保存中にファクターが変化するので、滴定の都度、次のようにファクターを検定する必要がある。

1/30 mol/L 重クロム酸カリウム溶液 10 mL を正確に量り、濃硫酸 10 mL を加え、静かに振りまぜる。

このとき発熱するから静かに取り扱う。１時間放置した後、水 100 mL と８ w/v%ヨウ化カリウム溶液 6.5 mL を加え、手早く 1/10 mol/L チオ硫酸ナトリウム溶液で滴定する。終点に近くなると遊離するヨウ素の茶褐色が薄くなる。このようになってから指示薬として、１%でんぷん溶液を約 1 ml 加え、ヨウ素でんぷんの紫色が消滅するまで滴定する。

1/10 mol/L チオ硫酸ナトリウム溶液のファクターF′は次式により計算する。

$$F' = \frac{10 \times 2 \times F}{1/10\ \mathrm{mol/L}\ \text{チオ硫酸ナトリウムの滴定量}\ (\mathrm{mL})}$$

F：1/30 mol/L 重クロム酸カリウム溶液のファクター

・指示薬：可溶性でんぷん 1 g を水 100 mL で加熱溶解し、ろ紙でろ過する。

④　測定

試料 10 mL を正確に量り（S mL）、炭酸カルシウム 1 g 及び水 100 mL を加えて水蒸気蒸留する。蒸留の速度は 15 分間で約 100 mL 程度の留液を得る。水を加えて 100 mL の定容とする。留液 10 mL を正確に量り、1/30 mol/L 重クロム酸カリウム 10 mL を正確に加え（K mL）、さらに濃硫酸 10 mL を静かに加える[注2)]。１時間静置し、反応を完結させた後、栓をとり、水 100 mL を加える。これにヨウ化カリウム溶液 6.5 mL を添加し、遊離するヨウ素を速やかに 1/10 mol/L チオ硫酸ナトリウムで滴定し（H mL）、次式により試料中のアルコール分を算出する。

1/30 mol/L 重クロム酸カリウム溶液 1 ml に対応するアルコールは 0.0023 g である。

$$\text{アルコール分}\ (\mathrm{g/100\ mL}) = \frac{\left(K \times F - \frac{H}{2} \times F'\right) \times 0.0023}{S} \times 100$$

K：1/30 mol/L 重クロム酸カリウム溶液の採取量（mL）
F：1/30 mol/L 重クロム酸カリウム溶液のファクター
H：1/10 mol/L チオ硫酸ナトリウム溶液の滴定量（mL）
F′：1/10 mol/L チオ硫酸ナトリウム溶液のファクター
S：試料の採取量（mL）

[注]

１）　本法は、アルコール分を容量当たりの質量で求めている。操作の詳細は参考文献２を参考にした。本法の原理をみそ等の加工食品に応用する場合（参考文献３）は、試料の適量を質量で量って試験することにより、アルコール分の質量百分率を求めることができる。

２）　このとき発熱するので注意しながら静かに混合し、軽く混合する。また、反応液が緑褐色にとどまればよいが、褐色味のない青緑色となるような場合は、留液の採取量を５mL とし、1/30 mol/L 重クロム酸カリウム 10 mL、濃硫酸 10 mL を加える。

[参考文献]

１）西谷尚道監修、注解編集委員会：“第４回改正国税庁所定分析法注解”、財団法人日本醸造協会（1993）

２）　財団法人日本醤油研究所 しょうゆ試験法編集委員会：“しょうゆ試験法”、醤協通信社（1985）

３）　全国味噌技術会：“改訂　基準味噌分析法”昌平堂印刷（1975）

（３）　飽和脂肪酸の熱量

飽和脂肪酸の熱量を算定する必要のある場合として、飽和脂肪酸の「低い旨」の表示の妥当性を判断する場合、コレステロールの「含まない旨」、「低い旨」あるいは「低減された旨」の表示の妥当性を判断する場合等がある。

各飽和脂肪酸の量を合計し、係数 1.05 を乗じてトリグリセライド量に換算する。得られたトリグリセライド量（g）にエネルギー換算係数 9 kcal/g を乗じて飽和脂肪酸の熱量（kcal）とする。

（４）　有機酸[注1)]

１）　高速液体クロマトグラフ法[注2)]

①　適用される食品

食酢中の酢酸の定量、又は比較的高含量のクエン酸を含む果汁等の定量に適用される。

②　装置及び器具

・高速液体クロマトグラフ：紫外分光光度計付き

・カラム：イオン排除、サイズ分離、分配・吸着の混合分離型・水

③　試薬

・クエン酸三ナトリウム二水和物：特級

・酢酸ナトリウム（無水）：特級

・60 %過塩素酸：特級

④　試験溶液の調製

試料５g を全量フラスコに精密に量り（W g）、５%過塩素酸５mL を加え、水で 50 mL に定容する（V mL）。これを必要に応じて検量線の範囲内に入るように水で希釈したものを試験溶液とする（希釈倍数：D）。

⑤　標準溶液の調製

酢酸ナトリウム（無水）0.2732 g とクエン酸三ナトリウム二水和物 0.3062 g を正確に量り、水で 200 mL 定容とする。この液５、10 及び 25 mL を正確に量り、水で 50 mL に定容する。これらの液は 100、200 及び 500 μg/mL 濃

度に相当する（冷蔵保存、６か月ごとに調製する）。

⑥　測定

試験溶液及び標準溶液各一定量（例えば 20 μL）を高速液体クロマトグラフに注入し、ピーク高さを測定する。検量線から得た回帰式に代入して濃度（C μg/mL）を求めた後、試料中含量を算出する。

＜高速液体クロマトグラフ操作条件例[注3)]＞

カラム：内径 8.0 mm、長さ 500 mm、ステンレス製

移動相：３ mmol/L 過塩素酸

流量：1.0 mL/分

測定波長：220 nm

温度：40 ℃

⑦　計算

$$\text{試料中の酢酸（クエン酸）含量 (g/100 g)} = \frac{C \times V \times D}{W \times 10{,}000}$$

C：検量線から求めた試験溶液の酢酸（クエン酸）濃度（μg/mL）

V：定容量（mL）

D：希釈倍数

W：試料採取量（g）

[注]

１）　ここでは高速液体クロマトグラフ法による酢酸及びクエン酸の定量法を解説する。

２）　油脂を多く含むドレッシング類には、以下の方法で高速液体クロマトグラフ用の試験溶液を調製することが勧められる。

すなわち、試料 20 g を共栓付き三角フラスコに量り、水分の全量が 100 mL となるように水を加えた後、よく振とう混合する。遠心分離（3,000 回転/分、10 分間）後、傾斜法ないし駒込ピペットを用いて水層を分液漏斗に移す。この水層部にヘキサン（特級）50 mL を加えて静かに振とう後、静置して得た水層部を試験溶液とする。

＊適当な一定量の水を加え、別途求めた試料の水分含量値を用いて水層量を補正し、定容量としてもよい。

３）　プレカラム RSpak C-810P をセットにした Shodex RSpak C-811（昭和電工㈱製）、又は同等品を用いる。恒温槽のサイズが小さい場合は、Shodex RSpak KC-811（内径 8.0 mm、長さ 300 mm）（昭和電工㈱製）がある。ピーク形状、分離程度を調べ、必要があればカラム温度を変えるか、異なるカラムを用いた分離条件等を設定する必要がある。

（５）　難消化性糖質のエネルギー換算係数

次表のとおり。

難消化性糖質のエネルギー換算係数

| 難消化性糖質 | エネルギー換算係数<br>（kcal/g） |
|---|---|
| エリスリトール<br>スクラロース | 0 |
| ソルボース<br>マンニトール<br>ガラクトピラノシル（β1-3）グルコピラノース<br>ガラクトピラノシル（β1-6）グルコピラノース<br>ラクチュロース<br>イソマルチトール<br>パラチニット<br>マルチトール<br>ラクチトール<br>ガラクトピラノシル（β1-6）ガラクトピラノシル（β1-4）グルコピラノース<br>ガラクトピラノシル（β1-3）ガラクトピラノシル（β1-4）グルコピラノース<br>ガラクトシルスクロース（別名　ラクトスクロース）<br>ガラクトシルラクトース<br>キシロトリオース<br>ケストース<br>ラフィノース<br>マルトトリイトール<br>キシロビオース<br>ゲンチオトリオース<br>ゲンチオビオース<br>スタキオース<br>ニストース<br>ゲンチオテトラオース<br>フラクトフラノシルニストース<br>α-サイクロデキストリン<br>β-サイクロデキストリン<br>マルトシル　β-サイクロデキストリン | 2 |
| ソルビトール<br>テアンデオリゴ<br>マルトテトライトール<br>キシリトール | 3 |

（６）　食物繊維のエネルギー換算係数

糖質及び食物繊維をもって栄養成分表示を行う場合の食物繊維の熱量換算に当たっては、①に記載のある食物繊維素材については①によることとし、①に記載のない食物繊維素材については②によること。ただし、①又は②に該当しない素材については２kcal/g とすること。

①　次表の左欄に掲げる食物繊維素材については、右欄のエネルギー換算係数を使用すること。

| 食物繊維素材名 | エネルギー換算係数（kcal/g） |
|---|---|
| 寒天<br>キサンタンガム<br>サイリウム種皮<br>ジュランガム<br>セルロース<br>低分子アルギン酸ナトリウム<br>ポリデキストロース | ０ |
| アラビアガム<br>難消化性デキストリン<br>ビートファイバー | １ |
| グァーガム（グァーフラワー、グァルガム）<br>グァーガム酵素分解物<br>小麦胚芽<br>湿熱処理でんぷん（難消化性でんぷん）<br>水溶性大豆食物繊維（WSSF）<br>タマリンドシードガム<br>プルラン | ２ |

②　次に掲げる食物繊維のエネルギー換算係数の設定に関する考え方に従うこと。

１）　大腸に到達して完全にはっ酵されるものは２kcal/g とする。

２）　はっ酵分解を受けない食物繊維は、原則として０kcal/g とする。

３）　はっ酵分解率[注1)]が明らかな食物繊維については、以下による。

はっ酵分解率が 25 %未満のもの０kcal/g

はっ酵分解率が 25 %以上、75 %未満のもの：１kcal/g

はっ酵分解率が 75 %以上のもの：２kal/g

[注]

１）　はっ酵分解率は人を用いた出納実験によって求めることができる。

別添　アレルゲンを含む食品に関する表示

第１　アレルゲンを含む食品に関する表示の基準

１　表示の概要

（１）　食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高い食品（以下「特定原材料」という。）を食品表示基準別表第14に掲げ、これらを含む加工食品については、食品表示基準に定めるところにより当該特定原材料を含む旨を表示しなければならない。

（２）　特定原材料に由来する添加物については、「食品添加物」の文字及び当該特定原材料に由来する旨を表示しなければならない。

（３）　特定原材料に由来する添加物を含む食品については、食品表示基準の定めるところにより、当該添加物を含む旨及び当該食品に含まれる添加物が当該特定原材料に由来する旨を表示しなければならない。

（４）食品表示基準に定めるアレルゲンを含む食品に関する表示の基準は、消費者に直接販売されない食品の原材料も含め、食品流通の全ての段階において、表示が義務付けられるものである。

２　表示の対象

（１）　特定原材料

食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高いものを食品表示基準において特定原材料として定め、次の７品目の表示を義務付けている。

えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生

（２）　特定原材料に準ずるもの

食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられるが、特定原材料に比べると少ないものを特定原材料に準ずるものとして、次の20品目を原材料として含む加工食品については、当該食品を原材料として含む旨を可能な限り表示するよう努めることとする。

あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

（３）　特定原材料等の範囲

特定原材料及び特定原材料に準ずるもの（以下「特定原材料等」という。）の範囲は、原則として、別表１のとおり、日本標準商品分類の番号で指定されて

いる範囲のものを指す。

3　表示の方法

（1）　特定原材料等の表示方法

特定原材料等の表示は、次のいずれかにより表示すること。

①　特定原材料等を原材料として含んでいる場合は、原則、原材料名の直後に括弧を付して特定原材料等を含む旨を表示すること。なお、この含む旨の表示は、「(○○を含む)」(「○○」には特定原材料等名を表示。以下同じ。）と表示することとし、特定原材料のうち「乳」については、「乳成分を含む」と表示すること。

②　特定原材料等に由来する添加物を含む食品の場合は、原則、当該添加物の物質名と、その直後に括弧を付して特定原材料等に由来する旨を表示すること。なお、この由来する旨の表示は、「(○○由来)」と表示することとし、特定原材料のうち「乳」については、「乳成分由来」ではなく、「乳由来」と表示すること。

ただし、食品表示基準別表第７の一括名により表示する場合は、一括名の直後に括弧を付して特定原材料等に由来する旨を表示すること。

また、食品表示基準別表第６の用途名を併記する場合は、次により表示すること。

ア　「用途名（物質名：○○由来)」又は「用途名（物質名（○○由来))」と表示すること。なお、見やすさの観点からは、二重括弧を使用するよりも、「：」を使用する方がより望ましい。

イ　２つ以上の特定原材料等から構成される添加物については、「用途名（物質名：○○・○○由来)」と表示すること。

なお、特定原材料等由来の添加物についての表示例は、別表２のとおり。

（2）　特定原材料等の省略

①　繰り返しになるアレルゲンの省略

表示をする最終食品に対し、２種類以上の原材料又は添加物を使用しているものであって、原材料又は添加物に同一の特定原材料等が含まれているものにあっては、そのうちのいずれかに特定原材料等を含む旨又は由来する旨を表示すれば、それ以外の原材料又は添加物については、特定原材料等を含む旨又は由来する旨を省略することができる。

ただし、その一方で、抗原性が認められないとまではいえないが、一般的にアレルゲンが含まれていても摂取可能といわれている食品がある。例えば、醤油の原材料に使用される小麦は、醤油を作る過程で小麦のタンパク質が分解されるため抗原性が低いといわれているが、現時点においては明確な科学的知見がないため特定原材料等の表示が必要である。このような食品について、今後、国として調査研究を行い、科学的知見が得られた場合には、その

食品が原材料として含まれる食品には、例えば、繰り返しになるアレルゲンの省略を不可とするなど、食物アレルギー患者の選択の判断に寄与する見直しを行うこととする。

② 代替表記等

特定原材料等と具体的な表示方法が異なるが、特定原材料等の表示と同一のものであると認められるものとして別表３に掲げる表示を行う場合にあっては、当該表示をもって特定原材料等の表示に代えることができる（以下「代替表記」という。）。例えば、「玉子」や「たまご」の表示をもって、「卵を含む」の表示を省略することができる。

また、原材料名又は添加物名に特定原材料等又は代替表記を含む場合は、特定原材料等を使った食品であることが理解できるものとして別表３に掲げる表示を行えば、当該表示をもって特定原材料等の表示に代えることができる（以下「拡大表記」という。）。なお、この拡大表記については、別表３に掲げる表示は表記例である。

（３） その他の表示方法

特定原材料等を表示するに当たっては、原則、個々の原材料又は添加物の表示の直後に特定原材料等を含む旨又は由来する旨を表示することとしたが、個別表示によりがたい場合や個別表示がなじまない場合などは、一括表示も可能とする。

一括表示をする場合は、特定原材料等そのものが原材料として表示されている場合や、代替表記等で表示されているものも含め、当該食品に含まれる全ての特定原材料等について、原材料欄の最後（原材料と添加物を事項欄を設けて区分している場合は、それぞれ原材料欄の最後と添加物欄の最後）に「(一部に○○・○○・…を含む)」と表示すること。

なお、個別表示と一括表示を組み合わせて使用することはできない。

（４） 表示が免除される場合

① 特定原材料を原材料として含む食品であっても、抗原性が認められないものにあっては、表示義務が免除される。ここでいう「抗原性が認められない」とは、アレルギー誘発性が認められないことであり、具体的には、精製が完全な乳清等が挙げられるが、その他の食品についても、今後とも、知見を積み重ねていくものである。

② 特定原材料に由来する添加物であっても、抗原性試験等により抗原性が認められないと判断できる場合には、表示義務が免除される。ここでいう抗原性試験とは、食品添加物の審査に用いられている「食品添加物の指定及び使用基準改正に関する指針」（平成８年３月22日衛化第29号厚生省生活衛生局長通知）に基づくものである。

③　特定原材料に由来する香料に関しては、実際に食物アレルギーを引き起こしたという知見が乏しいため、現時点では特定原材料を含む旨の表示を義務付けてはいない。しかしながら、香気成分以外に特定原材料を原材料として製造された副剤を使用している場合等は、当該副剤については表示する必要がある。

④　特定原材料を原材料とするアルコール類については、その反応が特定原材料の抗原性によるものかアルコールの作用によるものかを判断することは極めて困難であり、現時点では特定原材料を含む旨の表示を義務付けてはいない。

（5）　コンタミネーション

原材料として特定原材料等を使用していない食品を製造等する場合であっても、製造工程上の問題等によりコンタミネーションが発生することが指摘されている。これが原因となりアレルギー疾患を有する者に健康危害が発生するおそれが懸念されている現状を踏まえ、他の製品の原材料中の特定原材料等が製造ライン上で混入しないよう当該製造ラインを十分に洗浄する、特定原材料等を含まない食品から順に製造する、又は可能な限り専用器具を使用するなど、製造者等がコンタミネーションを防止するための対策の実施を徹底すべきである。

また、これらのコンタミネーション防止対策の徹底を図ってもなおコンタミネーションの可能性が排除できない場合については、アレルギー疾患を有する者に対する注意喚起表記を推奨するものである。

（6）　その他留意事項

①　食物アレルギーは、ごく微量のアレルゲンによって引き起こされることがあるため、特定原材料を含む食品にあっては、原材料としての使用の意図にかかわらず、原則、当該特定原材料を含む旨を表示する必要がある。

②　特定原材料等に関して「入っているかもしれない」等の可能性表示は認められないこと。一括表示の外であっても、同様である。

③　「穀類（小麦、大豆）」又は「小麦、大豆」を単に「穀類」とのみ表示するように、大分類で表示することは認められない。ただし、網で無分別に捕獲したものをそのまま原材料とし用いるため、どの種類の魚介類が入っているか把握できないという製造工程上の理由から、「たんぱく加水分解物（魚介類）」、「魚醤（魚介類）」、「魚醤パウダー（魚介類）」、「魚肉すり身（魚介類）」、「魚油（魚介類）」、「魚介エキス（魚介類）」の６つに限り、例外的に認めることとする。

④　加工助剤及びキャリーオーバーなど、添加物の表示が免除されているものであっても、特定原材料については、表示する必要がある。特定原材料に準ずるものについても、可能な限り表示に努めること。

⑤　特定原材料等のうち、高価なもの（あわび、まつたけ等）が含まれる加工食品については、特定原材料等がごく微量しか含有されていないにもかかわらず、あたかも多く含まれるかのような表示が行われると消費者に誤認を生じさせるおそれがあることから、表示に当たっては、例えば「あわびエキス含有」など、含有量、形態等に着目した表示を行うこと。

⑥　特定原材料に準ずるものについては、表示が義務付けられておらず、その表示を欠く場合、アレルギー疾患を有する者は当該食品が「特定原材料に準ずるものを使用していない」又は「特定原材料に準ずるものを使用しているが、表示がされていない」のいずれであるかを正確に判断することが困難となっている。このため、アレルゲンを含む食品の表示の対象が「特定原材料７品目」又は「特定原材料に準ずる20品目を含む27品目」のいずれであるかを一括表示の外へ表示するよう努めること。特に「特定原材料７品目」のみを表示対象としている場合は、ウェブサイト等の活用及び電話等による消費者からの問合せへの対応等、情報提供の充実を図られたい。

⑦　原材料表示のうち、特定原材料等に係る表示の視認性を高め、アレルギー疾患を有する者が適切に判断できるようにする方策として、優良誤認表示に当たらないよう配慮しつつ、製造者等がそれらの表示の文字の色や大きさ等を変えたり、一括表示の外に別途強調表示する等の任意的な取組を推奨する。

⑧　対面販売や外食産業に係る事業者によって販売される食品は、特定原材料の表示義務を課すものではないが、品書き、メニュー等を通じ、アレルギー疾患を有する者に対する情報提供を充実させるため、正しい知識・理解に基づく、事業者の規模・業態等に応じた、アレルゲン情報の自主的な情報提供の促進を進めることが望ましい。

⑨　特定原材料等の品目については、継続的に実態調査・科学的研究を行っており、新たな知見や報告により、再検討していく予定である。

## 第２　食品関連事業者等が留意すべき事項

### １　製造記録等の保管に関する留意事項

（１）　特定原材料を原材料として含むか否かの検証は、書面により行うこととなるので、製造記録等を適切に保管する必要がある。

（２）　特定原材料については、加工助剤及びキャリーオーバーについても最終製品まで表示する必要があることから、製品に微量に含まれる特定原材料について

も確認し、記録を保管する必要がある。

2　アレルゲンに関する情報提供について留意すべき事項

特定原材料等についてのみでなく、特定原材料等以外の原材料についても、以下に掲げる例により、電話等による問合せへの対応やウェブページ等による情報提供を行うことが望ましい。

（1）　各食品に原材料の内容を出来る限り詳細に表示し、特定原材料については、特に別枠を設けるなどして、消費者に対し、次に掲げるような注意喚起を行うこと。

①　食品名欄には個別の分かりやすい表示を行い、販売している多くの類似商品のうち具体的にどの商品に関する原材料表示であるかが容易に判別できるようにすること。

②　表示可能面積の制約等により、繰り返しになるアレルゲンの省略規定を採用している場合は、別途の情報提供において、正確に全ての特定原材料の情報提供をすること。

③　特定原材料等について、これが微量でも含まれる可能性のあるものも含めて可能な限り把握し、情報提供すること。

④　情報提供をウェブサイト等において行う場合は、各ページの分かりやすい部分に、表示内容についての問合せに対応できる部署又は担当者の名前、住所、電話番号、Ｅメールアドレス等を記載すること。

⑤　企業秘密に該当する場合であっても、特定原材料を含む旨は表示する必要があること。しかしながら、他の原材料の詳細について情報提供ができない場合は、表示を行っているほかにも原材料を用いている旨を記載し、アレルギーに関する問合せ先等を記載することにより、個別に情報提供に応じること。

（2）　その他、消費者等から特定原材料等及びその他の製品に使用した原材料について問合せがあった際は、速やかに回答できるよう体制を整えるよう努めること。

第３　アレルゲンを含む食品の検査に関する事項

アレルゲンを含む食品の検査方法については、別添の「アレルゲンを含む食品の検査方法」に基づき実施すること。

なお、アレルゲンを含む食品の検査方法については、その検査技術の進歩に対応し、順次見直しを行っていくこととしているので、御留意願いたい。

別表１

特定原材料等の範囲

| 特定原材料等 | 分類番号（１） | 分類番号（２） | 大分類 | 中分類 | 小分類 |
|---|---|---|---|---|---|
| えび | 71 | 3311 | えび類 | くるまえび類 | くるまえび |
| | 71 | 3312 | 〃 | 〃 | ふとみぞえび |
| | 71 | 3313 | 〃 | 〃 | くまえび |
| | 71 | 3314 | 〃 | 〃 | たいしょうえび |
| | 71 | 3319 | 〃 | 〃 | その他のくるまえび類 |
| | 71 | 3321 | 〃 | しばえび類 | よしえび |
| | 71 | 3322 | 〃 | 〃 | しばえび |
| | 71 | 3323 | 〃 | 〃 | あかえび |
| | 71 | 3324 | 〃 | 〃 | とらえび |
| | 71 | 3329 | 〃 | 〃 | その他のしばえび類 |
| | 71 | 3331 | 〃 | さくらえび類 | さくらえび |
| | 71 | 3339 | 〃 | 〃 | その他のさくらえび類 |
| | 71 | 3341 | 〃 | てながえび類 | てながえび |
| | 71 | 3342 | 〃 | 〃 | すじえび |
| | 71 | 3349 | 〃 | 〃 | その他のてながえび類 |
| | 71 | 3351 | 〃 | 小えび類 | ほっかいえび |
| | 71 | 3352 | 〃 | 〃 | てっぽうえび |
| | 71 | 3353 | 〃 | 〃 | ほっこくあかえび |
| | 71 | 3359 | 〃 | 〃 | その他の小えび類 |
| | 71 | 339 | 〃 | その他のえび類 | |
| | 71 | 3411 | 〃 | いせえび類 | いせえび |
| | 71 | 3412 | 〃 | 〃 | はこえび |
| | 71 | 3419 | 〃 | 〃 | その他のいせえび類 |
| | 71 | 342 | 〃 | うちわえび類 | |
| | 71 | 343 | 〃 | ざりがに類 | |
| かに | 71 | 3511 | かに類 | いばらがに類 | たらばがに |
| | 71 | 3512 | 〃 | 〃 | はなさきがに |
| | 71 | 3513 | 〃 | 〃 | あぶらがに |
| | 71 | 3521 | 〃 | くもがに類 | ずわいがに |
| | 71 | 3522 | 〃 | 〃 | たかあしがに |
| | 71 | 3531 | 〃 | わたりがに類 | がざみ |
| | 71 | 3532 | 〃 | 〃 | いしがに |
| | 71 | 3533 | 〃 | 〃 | ひらつめがに |
| | 71 | 3539 | 〃 | 〃 | その他のわたりがに類 |
| | 71 | 3541 | 〃 | くりがに類 | おおくりがに（けがに） |
| | 71 | 3542 | 〃 | 〃 | くりがに |
| | 71 | 359 | 〃 | その他のかに類 | |
| 卵 | 70 | 31 | 食用鳥卵 | 鶏卵 | |
| | 70 | 32 | 〃 | あひるの卵 | |
| | 70 | 33 | 〃 | うずらの卵 | |
| | 70 | 39 | 〃 | その他の食用鳥卵 | |
| | 73 | 3111 | 鶏卵の加工製品 | 液鶏卵 | 全液鶏卵 |
| | 73 | 3112 | 〃 | 〃 | 卵白液鶏卵 |
| | 73 | 3113 | 〃 | 〃 | 全黄液鶏卵 |
| | 73 | 3121 | 〃 | 粉末鶏卵 | 全粉鶏卵 |
| | 73 | 3122 | 〃 | 〃 | 卵白粉鶏卵 |
| | 73 | 3124 | 〃 | 〃 | 卵黄粉鶏卵 |
| | 73 | 313 | 〃 | 鶏卵加工冷凍食品 | |
| | 73 | 319 | 〃 | その他の鶏卵加工製品 | |
| | 73 | 391 | その他の加工卵製品 | あひるの卵の加工製品 | |
| | 73 | 392 | 〃 | うずらの卵の加工製品 | |
| | 73 | 399 | 〃 | 他に分類されない加工卵製品 | |

| 特定原材料等 | 分類番号（1） | 分類番号（2） | 大分類 | 中分類 | 小分類 |
|---|---|---|---|---|---|
| 小麦 | 69 | 2311 | 小麦 | 国内産小麦 | 普通小麦 |
| | 69 | 2312 | 〃 | 〃 | 強力小麦 |
| | 69 | 2321 | 〃 | 外国産小麦 | 普通小麦 |
| | 69 | 2322 | 〃 | 〃 | 準強力小麦 |
| | 69 | 2323 | 〃 | 〃 | 強力小麦 |
| | 69 | 2324 | 〃 | 〃 | デュラム小麦 |
| | 69 | 521 | 小麦粉 | 強力小麦粉 | |
| | 69 | 522 | 〃 | 準強力小麦粉 | |
| | 69 | 523 | 〃 | 薄力小麦粉 | |
| | 69 | 524 | 〃 | 普通小麦粉 | |
| | 69 | 525 | 〃 | デュラムセモリナ | |
| | 69 | 5291 | 〃 | その他の小麦粉 | 特殊小麦粉 |
| | 69 | 5299 | 〃 | 〃 | 他に分類されない小麦粉 |
| そば | 69 | 532 | そば粉 | | |
| 落花生 | 69 | 4811 | 落花生 | 大粒落花生 | 大粒落花生さやみ |
| | 69 | 4812 | 〃 | 〃 | 大粒落花生むきみ |
| | 69 | 4821 | 〃 | 小粒落花生 | 小粒落花生さやみ |
| | 69 | 4822 | 〃 | 〃 | 小粒落花生むきみ |
| | 69 | 489 | 〃 | その他の落花生 | |
| あわび | 71 | 271 | あわび類 | あわび | |
| いか | 71 | 311 | いか類 | ほたるいか類 | |
| | 71 | 312 | 〃 | するめいか類 | |
| | 71 | 3131 | 〃 | やりいか類 | やりいか |
| | 71 | 3132 | 〃 | 〃 | けんさきいか |
| | 71 | 3133 | 〃 | 〃 | あおりいか |
| | 71 | 3139 | 〃 | 〃 | その他のやりいか類 |
| | 71 | 3141 | 〃 | こういか類 | はりいか |
| | 71 | 3142 | 〃 | 〃 | しりやけいか（まいか） |
| | 71 | 3143 | 〃 | 〃 | もんごういか |
| | 71 | 3149 | 〃 | 〃 | その他のこういか類 |
| | 71 | 3191 | 〃 | その他のいか類 | みみいか |
| | 71 | 3192 | 〃 | 〃 | ひめいか |
| | 71 | 3193 | 〃 | 〃 | つめいか |
| | 71 | 3199 | 〃 | 〃 | 他に分類されないいか類 |
| いくら | 74 | 1496 | 塩蔵魚介類 | その他の塩蔵魚介類 | すじこ |
| | 74 | 1497 | 〃 | 〃 | いくら |
| オレンジ | 69 | 8125 | かんきつ類 | 中晩かん | ネーブルオレンジ |
| | 69 | 8126 | 〃 | 〃 | バレンシアオレンジ |
| カシューナッツ | 69 | 8594 | 穀果類 | その他の穀果類 | カシューナッツ |
| キウイフルーツ | 69 | 866 | 熱帯性及び亜熱帯性果実（別掲を除く。） | キウイフルーツ | |
| 牛肉 | 70 | 111 | 牛肉 | 成牛肉 | |
| | 70 | 112 | 〃 | 子牛肉 | |
| | 70 | 113 | 〃 | 牛のくず肉 | |
| くるみ | 69 | 8591 | 殻果類 | その他の殻果類 | くるみ |
| ごま | 03 | 22 | 油脂用種実、油脂用堅実及び油脂用種核 | ごま | |
| さけ<br>サケ科のサケ属、サルモ属に属するもので、陸封性を除く。 | 71 | 121 | さく河性さけ・ます類 | しろざけ | |
| | 71 | 122 | 〃 | べにざけ | |
| | 71 | 123 | 〃 | ぎんざけ | |
| | 71 | 124 | 〃 | ますのすけ | |
| | 71 | 125 | 〃 | さくらます | |
| | 71 | 126 | 〃 | からふとます | |
| | 71 | 129 | 〃 | その他のさく河性さけ・ます類 | |
| さば | 71 | 1441 | かつお・まぐろ・さば類 | さば類 | まさば |
| | 71 | 1442 | 〃 | 〃 | ごまさば |

| 特定原材料等 | 分類番号（1） | 分類番号（2） | 大分類 | 中分類 | 小分類 |
|---|---|---|---|---|---|
| 大豆 | 69 | 4111 | 大豆 | 国内産普通大豆 | 大粒大豆 |
| | 69 | 4112 | 〃 | 〃 | 中粒大豆 |
| | 69 | 4113 | 〃 | 〃 | 小粒大豆 |
| | 69 | 4114 | 〃 | 〃 | 極小粒大豆 |
| | 69 | 4119 | 〃 | 〃 | その他の国内産普通大豆 |
| | 69 | 4121 | 〃 | 外国産普通大豆 | 大粒大豆 |
| | 69 | 4122 | 〃 | 〃 | 中粒大豆 |
| | 69 | 4123 | 〃 | 〃 | 小粒大豆 |
| | 69 | 4124 | 〃 | 〃 | 極小粒大豆 |
| | 69 | 4129 | 〃 | 〃 | その他の外国産普通大豆 |
| | 69 | 7316 | 果菜類 | えだまめ | |
| | 69 | 72351 | 葉茎菜類 | もやし | 大豆もやし |
| | 69 | 72359 | 〃 | 〃 | その他のもやし |
| 鶏肉 | 70 | 1711 | 家きん肉 | 鶏肉 | 成鶏肉 |
| | 70 | 1712 | 〃 | 〃 | ブロイラー |
| バナナ | 69 | 862 | 熱帯性及び亜熱帯性果実（別掲を除く。） | バナナ | |
| 豚肉 | 70 | 121 | 豚肉及びいのしし肉 | 豚肉 | |
| | 70 | 123 | 〃 | 豚のくず肉 | |
| まつたけ | 69 | 762 | きのこ類 | まつたけ | |
| もも | 69 | 8311 | 核果類 | もも | 砂子早生 |
| | 69 | 8312 | 〃 | 〃 | 倉方早生 |
| | 69 | 8313 | 〃 | 〃 | 大久保 |
| | 69 | 8314 | 〃 | 〃 | 白鳳 |
| | 69 | 8315 | 〃 | 〃 | 白桃 |
| | 69 | 8316 | 〃 | 〃 | 缶桃種 |
| | 69 | 8319 | 〃 | 〃 | その他のもも |
| やまいも | 69 | 71111 | 根菜類 | やまのいも | ながいも |
| | 69 | 71112 | 〃 | 〃 | やまといも |
| | 69 | 71119 | 〃 | 〃 | その他のやまのいも |
| りんご | 69 | 82101 | 仁果類（かんきつ類を除く。） | りんご | 祝 |
| | 69 | 82102 | 〃 | 〃 | つがる |
| | 69 | 82103 | 〃 | 〃 | 王林 |
| | 69 | 82104 | 〃 | 〃 | ゴールデンデリシャス |
| | 69 | 82105 | 〃 | 〃 | スターキングデリシャス |
| | 69 | 82106 | 〃 | 〃 | デリシャス |
| | 69 | 82107 | 〃 | 〃 | 紅玉 |
| | 69 | 82108 | 〃 | 〃 | 国光 |
| | 69 | 82111 | 〃 | 〃 | ジョナゴールド |
| | 69 | 82112 | 〃 | 〃 | ふじ |
| | 69 | 82113 | 〃 | 〃 | 陸奥 |
| | 69 | 82114 | 〃 | 〃 | 世界一 |
| | 69 | 82199 | 〃 | 〃 | その他のりんご |

| 特定原材料等 | 分類番号（1） | 分類番号（2） | 大分類 | 中分類 | 小分類 |
|---|---|---|---|---|---|
| ※分類番号が無いものの分類 | | | | | |
| 乳<br>分類は食品衛生法乳等省令に準じる牛乳及びチーズを含む | | | 乳 | 生乳 | |
| | | | 〃 | 牛乳 | |
| | | | 〃 | 特別牛乳 | |
| | | | 〃 | 成分調整牛乳 | |
| | | | 〃 | 低脂肪牛乳 | |
| | | | 〃 | 無脂肪牛乳 | |
| | | | 〃 | 加工乳 | |
| | | | 乳製品 | クリーム | |
| | | | 〃 | バター | |
| | | | 〃 | バターオイル | |
| | | | 〃 | チーズ | ナチュラルチーズ |
| | | | 〃 | 〃 | プロセスチーズ |
| | | | 〃 | 濃縮ホエイ | |
| | | | 〃 | アイスクリーム類 | アイスクリーム |
| | | | 〃 | 〃 | アイスミルク |
| | | | 〃 | 〃 | ラクトアイス |
| | | | 〃 | 濃縮乳 | |
| | | | 〃 | 脱脂濃縮乳 | |
| | | | 〃 | 無糖練乳 | |
| | | | 〃 | 無糖脱脂練乳 | |
| | | | 〃 | 加糖練乳 | |
| | | | 〃 | 加糖脱脂練乳 | |
| | | | 〃 | 全粉乳 | |
| | | | 〃 | 脱脂粉乳 | |
| | | | 〃 | クリームパウダー | |
| | | | 〃 | ホエイパウダー | |
| | | | 〃 | たん白質濃縮ホエイパウダー | |
| | | | 〃 | バターミルクパウダー | |
| | | | 〃 | 加糖粉乳 | |
| | | | 〃 | 調製粉乳 | |
| | | | 〃 | 発酵乳 | |
| | | | 〃 | 乳酸菌飲料 | |
| | | | 〃 | 乳飲料 | |
| | | | 乳又は乳製品を主原料とする食品 | | |
| ゼラチン | | | | | |

別表2

# 特定原材料等由来の添加物についての表示例

## 1　特定原材料

| 特定原材料の名称 | 区分 | 添加物名 | 特定原材料の表示 | 備考 |
|---|---|---|---|---|
| えび<br>かに | 既存添加物 | キチン | キチン(かに由来) | ただし、えびを原料とする場合は(えび由来) |
| | | キトサン | キトサン(かに由来) | |
| | | グルコサミン | グルコサミン(かに由来) | |
| 小麦 | 指定添加物 | アセチル化アジピン酸架橋デンプン | アセチル化アジピン酸架橋デンプン(小麦由来) | ただし、原材料が小麦の場合<br>いずれも「加工デンプン(小麦由来)」も可 |
| | | アセチル化酸化デンプン | アセチル化酸化デンプン(小麦由来) | |
| | | アセチル化リン酸架橋デンプン | アセチル化リン酸架橋デンプン(小麦由来) | |
| | | オクテニルコハク酸デンプンナトリウム | オクテニルコハク酸デンプンナトリウム(小麦由来)<br>オクテニルコハク酸デンプンNa(小麦由来) | |
| | | 酢酸デンプン | 酢酸デンプン(小麦由来) | |
| | | 酸化デンプン | 酸化デンプン(小麦由来) | |
| | | デンプングリコール酸ナトリウム | デンプングリコール酸ナトリウム(小麦由来)<br>デンプングリコール酸Na(小麦由来) | |
| | | ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン | ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン(小麦由来) | |
| | | ヒドロキシプロピルデンプン | ヒドロキシプロピルデンプン(小麦由来) | |
| | | リン酸架橋デンプン | リン酸架橋デンプン(小麦由来) | |
| | | リン酸化デンプン | リン酸化デンプン(小麦由来) | |
| | | リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン | リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン(小麦由来) | |
| | 既存添加物 | β－アミラーゼ | 酵素(小麦由来) | 失活している場合は物質名が表示されないため、「一部に小麦を含む」と表示 |
| | | カルボキシペプチダーゼ | 酵素(小麦由来) | |
| | | スフィンゴ脂質 | スフィンゴ脂質(小麦由来) | ただし、原材料が小麦の場合 |
| | 一般飲食物添加物 | グルテン | グルテン(小麦由来) | |
| | | コムギ抽出物 | コムギ抽出物 | 名称に「小麦」があるため、特定原材料等の表示は不要 |
| そば | 既存添加物 | ソバ柄灰抽出物 | 植物灰抽出物 | 燃焼するのでアレルゲンは含まないと考えられる。 |
| | | クエルセチン | クエルセチン(そば由来)<br>ケルセチン(そば由来)<br>ルチン分解物(そば由来) | ただし、原材料がそばの場合。(現在はエンジュを基原としたもののみが流通) |
| | | 酵素処理イソクエルシトリン | 酵素処理イソクエルシトリン(そば由来)<br>糖転移イソクエルシトリン(そば由来)<br>酵素処理ルチン(そば由来) | |
| | | 酵素処理ルチン(抽出物) | 酵素処理ルチン(抽出物)(そば由来)<br>糖転移ルチン(抽出物)(そば由来)<br>酵素処理ルチン(そば由来)<br>糖転移ルチン(そば由来) | |

| 特定原材料の名称 | 区分 | 添加物名 | 特定原材料の表示 | 備考 |
|---|---|---|---|---|
| | | ルチン(抽出物)(ソバ全草抽出物) | ルチン(抽出物)(そば由来) | |
| | | | ソバ全草抽出物 | 名称に「そば」があるため、特定原材料等の表示は不要 |
| | | | フラボノイド(そば由来)<br>ルチン(そば由来) | |
| 卵 | 既存添加物 | 酵素処理レシチン | 酵素処理レシチン(卵由来)<br>レシチン(卵由来)<br>乳化剤(卵由来) | |
| | | 酵素分解レシチン | 酵素分解レシチン(卵由来)<br>レシチン(卵由来)<br>乳化剤(卵由来) | |
| | | 焼成カルシウム(卵殻焼成カルシウム) | 卵殻焼成カルシウム | 焼成しており、アレルゲンは含まないと考えられる。 |
| | | 分別レシチン | 分別レシチン(卵由来)<br>レシチン(卵由来)<br>レシチン分別物(卵由来)<br>乳化剤(卵由来) | |
| | | 未焼成カルシウム(卵殻未焼成カルシウム) | 卵殻未焼成カルシウム<br>卵殻Ca<br>卵殻カルシウム | 名称に「卵」があるため、特定原材料等の表示は不要 |
| | | | 未焼成カルシウム(卵由来)<br>未焼成Ca(卵由来) | |
| | | 卵黄レシチン | レシチン(卵由来)<br>卵黄レシチン(卵由来)<br>乳化剤(卵由来) | |
| | | リゾチーム | リゾチーム(卵由来)<br>卵白リゾチーム(卵由来)<br>酵素(卵由来) | |
| 乳及び乳製品 | 指定添加物 | カゼインナトリウム | カゼインNa(乳由来)<br>カゼインナトリウム(乳由来) | |
| | 既存添加物 | 焼成カルシウム(乳清焼成カルシウム) | 乳清焼成カルシウム | 焼成しており、アレルゲンは含まないと考えられる。 |
| | | ラクトパーオキシダーゼ | 酵素(乳由来) | 失活している場合は物質名が表示されないため、「一部に乳成分を含む」と表示 |
| | | ラクトフェリン濃縮物 | ラクトフェリン(乳由来) | |
| | 一般飲食物添加物 | カゼイン | カゼイン(乳由来) | |
| 落花生 | — | — | — | — |

2　特定原材料に準ずるもの

| 特定原材料に準ずるものの名称 | 区分 | 添加物名 | 特定原材料に準ずるものの表示 | 備考 |
|---|---|---|---|---|
| あわび | — | — | — | — |
| いか | 既存添加物 | タウリン(抽出物) | 調味料(アミノ酸:いか由来) | |
| | 一般飲食物添加物 | イカスミ色素 | イカスミ色素<br>イカ墨 | 名称に「イカ」があるので、特定原材料等の表示不要 |
| いくら | — | — | — | — |
| オレンジ | 指定添加物 | メチルヘスペリジン | メチルヘスペリジン(オレンジ由来)<br>溶性ビタミンP(オレンジ由来)<br>ヘスペリジン(オレンジ由来)<br>ビタミンP(オレンジ由来)<br>V.P(オレンジ由来) | ただし、オレンジ以外の柑橘を基原としたものは特定原材料等の表示不要 |
| | 既存添加物 | 酵素処理ヘスペリジン | 糖転移ヘスペリジン(オレンジ由来)<br>ヘスペリジン(オレンジ由来) | ただし、オレンジ以外の柑橘を基原としたものは特定原材料等の表示不要 |
| | | ヘスペリジン | ヘスペリジン(オレンジ由来)<br>ビタミンP(オレンジ由来) | |
| | | ペクチン | ペクチン(オレンジ由来) | |
| | | ペクチン分解物 | ペクチン分解物(オレンジ由来) | |
| | 一般飲食物添加物 | オレンジ果汁 | オレンジ果汁<br>オレンジジュース | 名称に「オレンジ」があるので、特定原材料等の表示不要 |
| カシューナッツ | — | — | — | — |
| キウイフルーツ | 既存添加物 | アクチニジン | 酵素(キウイ由来) | 失活している場合は物質名が表示されないため、「一部にキウイを含む」等と表示 |
| 牛肉 | 指定添加物 | L-アスコルビン酸ステアリン酸エステル | 特定原材料等の表示不要 | ステアリン酸、パルミチン酸は蒸留・精製されているため、アレルゲンの存在はないと考えられる。 |
| | | L-アスコルビン酸パルミチン酸エステル | 特定原材料等の表示不要 | |
| | | ビタミンA脂肪酸エステル | 特定原材料等の表示不要 | 脂肪酸(ステアリン酸、パルミチン酸)は蒸留・精製されているため、アレルゲンの存在はないと考えられる。<br>ビタミンA脂肪酸エステルは酢酸エステル又はパルミチン酸エステルが主体 |
| | | グリセリン | 大豆の項参照 | 大豆の項参照 |
| | | グリセリン脂肪酸エステル | | |
| | | プロピレングリコール脂肪酸エステル | | |
| | | ショ糖脂肪酸エステル | 特定原材料等の表示不要 | ステアリン酸、パルミチン酸は蒸留・精製されているため、アレルゲンの存在はないと考えられる。 |
| | | ステアロイル乳酸カルシウム | 特定原材料等の表示不要 | ステアリン酸は上記のとおり<br>乳酸は特定原材料を使用しない。カルシウムは水酸化カルシウム又は酸化カルシウムを使用 |
| | | ソルビタン脂肪酸エステル | 特定原材料等の表示不要 | ステアリン酸、パルミチン酸は蒸留・精製されているため、アレルゲンの存在はないと考えられる。 |

| 特定原材料に準ずるものの名称 | 区分 | 添加物名 | 特定原材料に準ずるものの表示 | 備考 |
|---|---|---|---|---|
| | 既存添加物 | 高級脂肪酸 | 特定原材料等の表示不要 | 蒸留、精製されるので、アレルゲンは含まないと考えられる。 |
| | | 胆汁末 | 胆汁末(牛由来)<br>コール酸(牛由来)<br>デソキシコール酸(牛由来)<br>乳化剤(牛由来) | ただし、豚の場合は(豚由来)と記載<br>真皮層を含まない内臓由来のものは特定原材料等の表示不要 |
| | | フェリチン | フェリチン(牛由来)<br>鉄たん白(牛由来)<br>鉄たん白質(牛由来) | 真皮層を含まない内臓由来のものは特定原材料等の表示不要 |
| | | ヘム鉄 | ヘム鉄(牛由来) | |
| | | リパーゼ | 酵素(牛由来) | 失活している場合は物質名が表示されないため、「一部に牛肉を含む」と表示<br>ただし真皮層を含まない内臓由来のものは特定原材料等の表示不要 |
| | | レンネット | 酵素(牛由来) | |
| | 一般飲食物添加物 | コラーゲン | コラーゲン(牛由来) | |
| くるみ | — | — | — | — |
| ごま | 既存添加物 | ゴマ油不けん化物 | ゴマ油不けん化物(ごま由来)<br>ゴマ油抽出物(ごま由来) | |
| | | ゴマ柄灰抽出物 | 特定原材料等表示不要 | 燃焼するのでアレルゲンは含まないと考えられる。 |
| | | d-α-トコフェロール | ビタミンE<br>抽出ビタミンE | 分子蒸留したものはアレルゲンが除去されていると考えられるので特定原材料等の表示不要<br>ただし、大豆油等で希釈したものは添加物表示に(大豆由来)等の表示が必要 |
| | | d-γ-トコフェロール | d-α-トコフェロールに同じ | |
| | | d-δ-トコフェロール | d-α-トコフェロールに同じ | |
| | | ミックストコフェロール | 分子蒸留したままのもの:特定原材料等の表示不要 | |
| さけ | 既存添加物 | しらこたん白抽出物 | しらこたん白(さけ由来)<br>プロタミン(さけ由来) | ただし、原料がさけの場合のみ |
| さば | — | — | — | — |
| 大豆 | 指定添加物 | グリセリン | 特定原材料等の表示不要 | 蒸留、精製されるので、アレルゲンは含まないと考えられる。 |
| | | グリセリン脂肪酸エステル | 蒸留物:特定原材料等の表示不要<br>未蒸留物:グリセリン脂肪酸エステル(大豆由来)<br>グリセリンエステル(大豆由来)<br>乳化剤(大豆由来) | 蒸留物はアレルゲンは含まないと考えられる。 |
| | | プロピレングリコール脂肪酸エステル | 特定原材料等の表示不要 | 反応に用いる「脂肪酸」は蒸留・精製されているので、アレルゲンは含まないと考えられる。 |
| | | ステアロイル乳酸カルシウム | 特定原材料等の表示不要 | |
| | | ソルビタン脂肪酸エステル | 特定原材料等の表示不要 | |
| | 既存添加物 | β-アミラーゼ | 酵素(大豆由来) | 失活している場合は物質名が表示されないため、「一部に大豆を含む」と表示 |
| | | 高級脂肪酸 | 牛肉の項参照 | 牛肉の項参照 |

| 特定原材料に準ずるものの名称 | 区分 | 添加物名 | 特定原材料に準ずるものの表示 | 備考 |
|---|---|---|---|---|
| | | 酵素処理レシチン | 酵素処理レシチン(大豆由来)<br>レシチン(大豆由来)<br>乳化剤(大豆由来) | |
| | | 酵素分解レシチン | レシチン(大豆由来)<br>乳化剤(大豆由来) | |
| | | 植物性ステロール | 植物性ステロール (大豆由来)<br>ステロール(大豆由来)<br>乳化剤(大豆由来) | |
| | | 植物レシチン | 植物レシチン(大豆由来)<br>レシチン(大豆由来)<br>乳化剤(大豆由来) | |
| | | ダイズサポニン | サポニン(大豆由来)<br>ダイズサポニン | 名称に「ダイズ」があるので、特定原材料等の表示不要 |
| | | d-α-トコフェロール | ビタミンE<br>抽出ビタミンE | 分子蒸留したものはアレルゲンが除去されていると考えられるので特定原材料等の表示不要ただし、大豆油等で希釈したものは添加物表示に(大豆由来)等の表示が必要 |
| | | d-γ-トコフェロール | d-α-トコフェロールに同じ | |
| | | d-δ-トコフェロール | d-α-トコフェロールに同じ | |
| | | ばい煎ダイズ抽出物 | 焙煎ダイズ抽出物 | 名称に「ダイズ」があるので、特定原材料等の表示不要 |
| | | パーオキシダーゼ | 酵素(大豆由来) | 失活している場合は物質名が表示されないため、「一部に大豆を含む」と表示 |
| | | 分別レシチン | 分別レシチン(大豆由来)<br>レシチン分別物 (大豆由来)<br>レシチン (大豆由来)<br>乳化剤 (大豆由来) | |
| | | ホスホリパーゼ | 酵素(大豆由来) | 失活している場合は物質名が表示されないため、「一部に大豆を含む」と表示 |
| | | ミックストコフェロール | 分子蒸留したままのもの:特定原材料等の表示不要 | 分子蒸留したものはアレルゲンが除去されていると考えられるので特定原材料等の表示不要ただし、大豆油等で希釈したものは添加物表示に(大豆由来)等の表示が必要 |
| | | リポキシゲナーゼ | 酵素(大豆由来) | 失活している場合は物質名が表示されないため、「一部に大豆を含む」と表示 |
| | 一般飲食物添加物 | ダイズ多糖類 | ダイズ多糖類<br>ダイズヘミセルロース | 名称に「ダイズ」があるので、特定原材料等の表示不要 |
| 鶏肉 | 既存添加物 | ヒアルロン酸 | ムコ多糖(鶏由来) | |
| バナナ | — | — | — | — |
| 豚肉 | 指定添加物 | グリセリン | 牛肉の項参照 | 牛肉の項参照 |
| | | グリセリン脂肪酸エステル | | |
| | | プロピレングリコール脂肪酸エステル | | |

| 特定原材料に準ずるものの名称 | 区分 | 添加物名 | 特定原材料に準ずるものの表示 | 備考 |
|---|---|---|---|---|
| | 既存添加物 | カタラーゼ | 酵素(豚由来) | 失活している場合は物質名が表示されないため、「一部に豚肉を含む」と表示<br>ただし真皮層を含まない内臓由来のものは特定原材料等の表示不要 |
| | | 高級脂肪酸 | 牛肉の項参照 | 牛肉の項参照 |
| | | パンクレアチン | 酵素(豚由来) | 失活している場合は物質名が表示されないため、「一部に豚肉を含む」と表示<br>ただし真皮層を含まない内臓由来のものは特定原材料等の表示不要 |
| | | ヘム鉄 | ヘム鉄(豚由来) | 牛の場合は(牛由来)と表示 |
| | | ホスホリパーゼ | 酵素(豚由来) | 失活している場合は物質名が表示されないため、「一部に豚肉を含む」と表示<br>ただし真皮層を含まない内臓由来のものは特定原材料等の表示不要 |
| | 一般飲食物添加物 | コラーゲン | コラーゲン(豚由来) | |
| まつたけ | — | — | — | — |
| もも | — | — | — | — |
| やまいも | — | — | — | — |
| りんご | 既存添加物 | 酵素分解リンゴ抽出物 | リンゴ抽出物<br>リンゴエキス | 名称に「リンゴ」があるので、特定原材料等の表示不要 |
| | | ペクチン | ペクチン(リンゴ由来) | ただし、原料がりんごの場合のみ |
| | | ペクチン分解物 | ペクチン分解物(リンゴ由来) | |

(注)

1. 上記リストは代表的な添加物の表示事例としてまとめたものです。
2. 加工助剤、キャリーオーバーに該当する場合で添加物名を省略する場合であっても特定原材料等の表示は必要であるため、一括表示等を行う。
3. 用途名併記の場合の特定原材料等の表記は、物質名と特定原材料等の間を「:」で区切る。
   例)増粘剤(ペクチン:リンゴ由来)
4. 一括名併記の調味料の場合も、(　)内での特定原材料は「:」で区切る。例)調味料(アミノ酸:いか由来)
5. その他の特定原材料等を起源とした添加物に関しては、上記リストに準じて表記することにします。

別表３

特定原材料等の代替表記等方法リスト

１　特定原材料

| 特定原材料（食品表示基準で定められた品目） | 代替表記<br>表記方法や言葉が違うが、特定原材料と同一であるということが理解できる表記 | 拡大表記（表記例）<br>特定原材料名又は代替表記を含んでいるため、これらを用いた食品であると理解できる表記例 |
|---|---|---|
| えび | 海老<br>エビ | えび天ぷら<br>サクラエビ |
| かに | 蟹<br>カニ | 上海がに　カニシューマイ<br>マツバガニ |
| 小麦 | こむぎ<br>コムギ | 小麦粉<br>こむぎ胚芽 |
| そば | ソバ | そばがき　そば粉 |
| 卵 | 玉子<br>たまご<br>タマゴ<br>エッグ<br>鶏卵<br>あひる卵<br>うずら卵 | 厚焼玉子<br>ハムエッグ |
| 乳 | ミルク<br>バター<br>バターオイル<br>チーズ<br>アイスクリーム | アイスミルク　生乳<br>ガーリックバター　牛乳<br>プロセスチーズ　濃縮乳<br>乳糖　加糖れん乳<br>乳たんぱく　調製粉乳 |
| 落花生 | ピーナッツ | ピーナッツバター<br>ピーナッツクリーム |

※「卵」について、「卵白」及び「卵黄」については、特定原材料名（卵）を含んでいるが、事故防止の観点から、拡大表記として含む旨の表示を省略することは不可とする。

２　特定原材料に準ずるもの

| 通知で定められた品目 | 代替表記<br>表記方法や言葉が違うが、特定原材料に準ずるものと同一であるということが理解できる表記 | 拡大表記（表記例）<br>特定原材料に準ずるものの名称又は代替表記を含んでいるため、これらを用いた食品であると理解できる表記例 |
|---|---|---|
| あわび | アワビ | 煮あわび |
| いか | イカ | いかフライ　イカ墨 |
| いくら | イクラ　すじこ<br>スジコ | いくら醤油漬け　塩すじこ |
| オレンジ | | オレンジソース　オレンジジュース |
| カシューナッツ | | |
| キウイフルーツ | キウイ　キウィー<br>キーウィー　キーウィ<br>キウィ | キウイジャム　キウイソース<br>キーウィージャム　キーウィーソース |
| 牛肉 | 牛　ビーフ<br>ぎゅうにく　ぎゅう肉<br>牛にく | 牛すじ　牛脂<br>ビーフコロッケ |
| くるみ | クルミ | くるみパン　くるみケーキ |
| ごま | ゴマ　胡麻 | ごま油　練りごま<br>すりゴマ　切り胡麻<br>ゴマペースト |
| さけ | 鮭　サケ<br>サーモン　しゃけ<br>シャケ | 鮭フレーク　スモークサーモン<br>紅しゃけ　焼鮭 |
| さば | 鯖　サバ | さば節　さば寿司 |
| 大豆 | だいず　ダイズ | 大豆煮　大豆たんぱく<br>大豆油　脱脂大豆 |
| 鶏肉 | とりにく　とり肉<br>鳥肉　鶏<br>鳥　とり<br>チキン | 焼き鳥　ローストチキン<br>鶏レバー　チキンブイヨン<br>チキンスープ　鶏ガラスープ |
| バナナ | ばなな | バナナジュース |
| 豚肉 | ぶたにく　豚にく<br>ぶた肉　豚<br>ポーク | ポークウインナー　豚生姜焼<br>豚ミンチ |
| まつたけ | 松茸　マツタケ | 焼きまつたけ　まつたけ土瓶蒸し |
| もも | モモ　桃<br>ピーチ | もも果汁　黄桃<br>白桃　ピーチペースト |
| やまいも | 山芋　ヤマイモ<br>山いも | 千切りやまいも |
| りんご | リンゴ　アップル | アップルパイ　リンゴ酢<br>焼きりんご　りんご飴 |
| ゼラチン | | 板ゼラチン　粉ゼラチン |

別添　アレルゲンを含む食品の検査方法

序文

本検査法は、特定原材料等の表示制度を科学的に検証する目的で、現時点で最も信頼性の高いと考えられる方法によって構成されたものである。該当する検査対象検体は流通する食品原料、添加物及び加工食品であるが、本検査法を全ての食品へ適用することは、実際上不可能である。さらに応用例を蓄積し、問題点を改訂していくこととしているので、御留意願いたい。

なお、加工による特定原材料成分の変化・分解や食品からの特定原材料成分の抽出効率の変動により、本検査法による特定原材料総タンパク質含有量の測定結果は実際の含有量と必ずしも正確に一致しない。

1. 検査原則及び試料調製法

1.1. 検査原則

当検査は、あらゆる加工食品が検査対象検体として想定されるため、その性状により測定結果は変動する。これらを縮小するための原則について記す。

・ 検査対象検体は、一包装を一単位とする。
・ 検査対象検体の食さない部分を廃棄した可食部を試料とする。
・ 試料中の特定原材料成分は、不均一に分布すると考えられるため、検査に供する前に均質化操作を行う。
・ 均質化した試料を調製試料とする。
・ 検査に供する調製試料は固体や液体の性状にかかわらず、重量測定にて一定量を採取する。
・ 試料調製を含む検査全般は、空気の動きがなく温度・湿度の変動が少ない場所で実施する。
・ 微量測定のため、粉砕器、フードカッター、秤量用器具は中性洗剤等で洗浄後、アルカリ洗剤に一晩浸け置きする。又は超音波洗浄機を用い、30分間の超音波処理を行う。
・ 試料の調製場所と検査場所は、区切られた空間で行い、コンタミネーションを防ぐ。

1.2. 試料調製法

食品一包装単位に含まれる可食部全体を試料とする。その後、試料の全量を粉砕器あるいはフードカッター等*で十分に破砕し、均質混和して調製試料とする。

＊ エースホモジナイザーAM-11(日本精機製作所社製)、レッチェGM200（レッチェ社製）及び同等の結果が得られるものを用いる。

注)

①インスタント食品（カップ麺、カップスープ等）には、スープ、かやく及び麺などに小分けされ包装されているものが含まれる。そのような包装形態を持つインスタント食品については全体を一包装単位として考え、小分け包装されたものの全てを

混合し、次いで均質化操作を行った後に調製試料とする。

②幕の内弁当などの組み合わせ食品では弁当全体を一包装単位として考え、ご飯、おかず及び小分け包装された調味料等の全てを混合し、次いで均質化操作を行った後に調製試料とする。

## 2. 特定原材料等の検査方法

特定原材料等の検査方法は、以下を満たすものを用いること。

- 定量検査法においては、試験室数８以上、試料数５以上（ただし、試料に含まれる特定原材料タンパク質濃度レベルには、10 μg/gを含むこと）で実施した試験室間バリデーションで、50%以上、150%以下の回収率及び25%以下の室間精度であること。
- 定性検査法においては、試験室数６以上、試料数５以上で実施した試験室間バリデーションで、特定原材料タンパク質を含む試料についての陽性率は90%以上、ブランク試料における陰性率は90%以上とする。定量検査法より特異性が高いことを示すデータの提示が必要である。なお、特定原材料タンパク質を含む試料のタンパク質濃度レベルには10 μg/gを含むことが望ましい。
- これら試験室間バリデーションの結果及び偽陽性、偽陰性のデータについて、説明書等に添付し、公表していること。
- これらの検査方法の評価に当たって、別添４として添付した「アレルゲンを含む食品の検査方法を評価するガイドライン」に準拠していること。

### 2.1. 定量検査法

#### 2.1.1. 定量検査法の概要

食品中の特定原材料等由来のタンパク質を定量的に検出する手法である。一般的には、抗原抗体反応を利用したELISA法が用いられる。

なお、ELISA法以外の定量検査法を用いることは妨げないが、この場合には、この検査法と同等又は同等以上の性能をもっていること。

操作に当たっては、試薬、注意事項を含め各検査の説明書に記載された手技に従って検査する。

#### 2.1.2. 定量検査法の結果の判定

食品採取重量１g当たりの特定原材料等由来のタンパク質含量が10 μg以上の試料については、微量を超える特定原材料が混入している可能性があるものと判断する。（ただし、えび、かにの場合には、これらを区別できず、甲殻類としてまとめて検出される。）

なお、１度目の測定を行った結果、得られた数値が8-12 μg/gの範囲内にある場合には、再度、同じ調製試料からの操作を改めて行い、２度目の測定を行う。測定結果の判定は、１度目に得られた値と２度目に得られた値とを平均した値で行う。調製試料から２度目の採取が不可能である場合には、別の同検査対象検体を入手し検査を行う。

また、ELISA法を用いる場合にあっては、以下の点に注意すること。

・ELISA法を用いて得られた測定結果において、３ウェル間のCV値が20%以上を示した場合には、再度ELISA操作以降の操作を行う。

・各濃度の標準液から得られた測定値に４係数logistic曲線をフィッティングして得られた検量線から各ウェルの特定原材料等由来のタンパク質濃度を算出し、得られた値に各検査毎に定められた希釈倍率を乗じて食品採取重量あたりの特定原材料等由来のタンパク質量を算出する。

## 2.2. 定性検査法

### 2.2.1. 定性検査法の概要

定性検査法には、ウエスタンブロット法やPCR法がある。一般に、卵、乳については、ウエスタンブロット法が用いられる。一方、小麦、そば、えび、かに、落花生については、一般にPCR法が用いられる。

なお、ウェスタンブロット法、ＰＣＲ法以外の定性検査法を用いることは妨げないが、この場合には、これらの検査法と同等あるいは同等以上の性能を持っていること。

操作に当たっては、試薬、注意事項を含め各検査の説明書に記載された手技に従って検査する。

### 2.2.2. ウエスタンブロット法

ウエスタンブロット法においては、各特定原材料等由来のタンパク質の分子量（SDS-PAGEにおける見掛け上の分子量：卵白アルブミン M.W. 50,000、オボムコイド M.W. 38,000、カゼイン　M.W. 33,000-35,000、β-ラクトグロブリン　M.W. 18,400）付近に明瞭なバンドが検出されたものを陽性と判定する。適宜、標準液のバンド位置を参照して判定する。なお、陽性対照として検査対象の卵又は乳の標準液（１μg/mL）が検出されているかどうか確認する。標準液（１μg/mL）が検出されない場合は、検査が不適であると考え、再度試料の調製から行う。卵タンパク質測定の際は、卵白アルブミン又はオボムコイド、乳タンパク質測定の際はカゼイン又はβ-ラクトグロブリンのどちらか一方の抗体を用いて陽性の場合、各特定原材料（卵、乳）が微量を超える混入があると判断する。

### 2.2.3. PCR法

食品からのDNA抽出精製法（2.2.3.2.）に従いDNA抽出を行い、得られたDNA試料液を用いて以下に示す定性PCRを行う。なお、DNA抽出は１調製試料につき２点並行で行い、それ以降、PCR増幅産物の確認に至るまでの全操作は、この２点に対し独立並行で行う。

#### 2.2.3.1. 試料調製法

1.1.及び1.2.に従って、試料を調製する。

ただし、試料中、ミキサーミル等を用いた単純な粉砕により均質化が困難なも

のについては、均質化処理過程において、試料と同重量の水を加え、充分に均質化操作を行う。その後、凍結乾燥処理を行い、再度粉砕操作を行ったものを調製試料とする。また、試料が液体の場合には、ミキサーミル等を用いた均質化を行った後、凍結乾燥処理に供し、処理後、再びミキサーミル等を用いた粉砕処理を経たものを調製試料とする。

2.2.3.2. DNA抽出精製法

界面活性剤セチルトリメチルアンモニウムブロミド（CTAB）とフェノール/クロロホルム混合液を用いてDNAを抽出精製するCTAB法は、応用範囲が広い上、PCR阻害物質が残存しにくく、純度の高いDNAを得ることができる非常に優れた方法であるが、クロロホルム等の有害試薬、及び煩雑な精製操作が必要である。これに対し、市販のDNA抽出キットを用いることで比較的簡易にDNAの抽出精製を行うことが可能である。市販のDNA抽出キットには、シリカゲル膜タイプキット、イオン交換樹脂タイプキット等がある。これらのキットはそれぞれに特徴を有するため、各検査対象検体に適した方法にてDNAの抽出を行う。本項では、CTAB法とシリカゲル膜タイプのキット（QIAGEN DNeasy Plant Mini)、イオン交換樹脂タイプのキット（QIAGEN Genomic-Tip 20/G）を用いた精製法を記す。

なおDNAの抽出精製の際に用いる水は、特に断り書きがない限り全て逆浸透膜精製したRO水又は蒸留水をMilli-Q等で17 MΩ/cmまで精製した超純水を121℃、20分以上の条件でオートクレーブ滅菌したものとする。

2.2.3.2.1. シリカゲル膜タイプキット法[*1]

調製試料２gをポリプロピレン製遠沈管（50 mL容）に量り採り[*2]、同遠沈管にあらかじめ65℃に温めておいたAP1緩衝液10 mLとRNase A 10 μLを加える。その後、試料塊が残らないようボルテックスミキサーで激しく混合し、65℃で15分間加温する。その間、数回遠沈管を反転させ試料を撹拌する。加温処理後、AP2緩衝液3,250 μLを加え室温で５分間静置し、その後、室温下、3,000 × gの条件で５分間遠心する。遠心終了後、速やかに上清を別の遠沈管に移す。次いで分取した上清をQIAshredder spin columnに負荷し、室温下、10,000 × g、の条件で２分間遠心する。得られた溶出液は新しいポリプロピレン製遠沈管（15 mL容）に移しておく。この際、１回当たりの負荷量は500 μLとし、得られた上清のうち３mLを負荷し終えるまで数回繰り返す。最終的に得られた溶出液に、溶出液量の1.5倍量のAP3緩衝液・エタノール混液[*3]を加え、10秒間ボルテックスミキサーで撹拌し、溶解液を得る。得られた溶解液のうち500 μLをmini spin columnに負荷し、室温下、10,000 × gの条件で１分間遠心し溶出液を捨てる。次いで残りの溶解液のうち、さらに500 μLを同じmini spin columnに負荷し、同条件で遠心し溶出液を捨てる。最終的に溶解液が全てなくなるまで同様の操作を繰り返す。次いで、columnにAW緩衝液500 μLを負荷し、室温下、10,000 × gの条件で1分間遠心する。得られた溶出液を捨て、同じ操作をもう1度繰り返す。溶出液を捨てた後、mini spin columnを乾燥させるため、室温下、10,00

0 × g以上の条件で15分間遠心する。乾燥処理後、mini spin columnをキット付属の遠沈管に移し、あらかじめ65℃に温めておいた水 50 μLを加え、5分間静置した後、室温下、10,000 × gの条件で1分間遠心しDNAを溶出する。もう1度同様の溶出操作を行い、得られた溶出液を合わせ、DNA試料原液（計100 μL）とする。

*1　本法は主に加工程度の低い検査対象検体（小麦粉、そば粉、落花生粉砕物、並びにそれらに準ずる加工食品）に適用が可能である。加工程度が高く、糖、並びに油脂成分含量の高い検査対象検体ではDNAの精製度が低く、DNA量としても十分な量が抽出されないことがあるため留意する。また、本法によりDNAが抽出されない調製試料については、2.2.3.2.2.に示すイオン交換樹脂タイプキット法を用いたDNA抽出を試みる。

*2　試料の調製、採取は2.2.3.1.に記載の方法に従う。

*3　AP3緩衝液・エタノール混液

AP3緩衝液とエタノール（96-100 %）を１：２(V/V)の割合で混合したものをAP3緩衝液・エタノール混液とする。

2.2.3.2.2. イオン交換樹脂タイプキット法[*1]

調製試料２gをポリプロピレン製遠沈管（50 mL容）に量り採る[*2]。同遠沈管にG2緩衝液[*3] 7.5 mLを加えてボルテックスミキサーで激しく混合し、混合後さらにG2緩衝液7.5 mL、及びにα-アミラーゼ[*4]（１mg/mL）200 μLを加え再びボルテックスミキサーで混合する。混合処理後、37℃で1時間加温する。この間、数回遠沈管を反転させ試料を攪拌する。加温処理後、Proteinase K[*5] 100 μL及びにRNase A 20 μLを加えボルテックスミキサーで混合し、その後、50℃で２時間加温する。この間、数回遠沈管を反転させ試料を攪拌する。次いで、低温下（４℃)、3,000 × g　以上の条件で15分間遠心する。遠心終了後得られる上清をポリプロピレン製遠沈管（15 mL容）に移す。移し終えた後、溶液中に浮遊する残存物を除くためさらに軽く遠心する。この遠心操作の間にQIAGEN Genomic-Tip 20/GをQBT緩衝液[*3] １mLを用いて平衡化しておく。遠心操作終了後の上清を平衡化済みQIAGEN Genomic-Tip 20/Gに２mLずつ数回に分けて負荷する。上清全量の負荷操作を終了した後、tipにQC緩衝液[*3] ２mLを負荷し、洗浄する。同様の洗浄操作を合計３回繰り返した後、tipを新しいポリプロピレン製遠沈管（15 mL容）に移し変える。洗浄操作終了後のtipにあらかじめ50℃に温めておいたQF緩衝液[*3] １mLを加えDNAを溶出する。同tipに対し、もう１度同様の溶出操作を行う。得られた計２mLの溶出液に対し、0.7倍量のイソプロピルアルコールを加えよく混合し、低温下（４℃)、10,000 × g　以上の条件で15分間遠心し、沈殿[*6]を除かないよう注意を払いつつ上清のみを除く。上清を除いた後の遠沈管に70 %エタノール １mLを加え、低温下（４℃)、10,000 × g　以上の条件で５分間遠心する。上清を捨て、残った沈殿を乾燥させるため、アスピレーターを用いて５分間程度の真空乾燥処理を行う。このとき、完全に乾燥しないように注意する。沈殿が乾燥したことを確認した後、水100 μLを加え、65℃、５分間の

条件での加温処理、及びピペッティングによりDNAを溶解させ、DNA試料原液とする。

*1　本法は主に加糖、油脂処理、加熱混合、発酵などの処理が施された加工程度の高い検査対象検体に適用が可能である。また、本法によりDNAが抽出されない調製試料については、2.2.3.2.1.に示したシリカゲル膜タイプキット法を用いたDNA抽出を試みる。

*2　試料の調製、採取は2.2.3.1.に記載の方法に従う。

*3　G2緩衝液、QBT緩衝液、QC緩衝液、及びQF緩衝液はキットに付属しているが、足りない場合にはキットの説明書に従って調製可能である。

*4　SIGMA社製(Cat. No. A-6380)、又は、同等の効力を持つものを用いる。

*5　QIAGEN社製(Cat. No. 19133)、又は、同等の効力を持つものを用いる。

*6　この沈殿が抽出されたDNAである。検査対象検体によってはDNAが極微量しか抽出されないため、目視する事が不可能な場合もあるが、遠沈管の底には沈殿があるということに注意を払いながら操作を行う。

2.2.3.2.3. CTAB法*1

調製試料 ２gをポリプロピレン製遠沈管（50 mL容）に量り採り、同遠沈管にCTAB緩衝液*2 15 mLを加え、ホモジナイザーを用いて混合する。遠沈管の縁ならびにホモジナイザーの先端部を洗浄するように CTAB緩衝液 30 mLを加え、転倒混和後 55℃で30分間加温する。加温処理後、溶液を撹拌し、均質となった溶液600 μLをマイクロ遠沈管(1.5 mL容)に量り採る。次いで量り採った溶液に対し500 μLのフェノール/クロロホルム混合液*3 を加え、転倒混和後ボルテックスミキサーで軽く懸濁する。懸濁後、7,500 × g 、室温条件下で15分間遠心し、分離した水層（上層）を新しいマイクロ遠沈管に移す。この際、中間層にさわらないように注意する。分取した水層に対し、再び500 μL のクロロホルム/イソアミルアルコール混合液*4 を加え、転倒混和後ボルテックスミキサーで軽く懸濁する。懸濁後、7,500 × g 、室温条件下 で15分間遠心し、分離した水層（上層）を新しいマイクロ遠沈管に移す。分取した溶液に等容量のイソプロピルアルコール（室温）を加え、転倒混和後、 7,500 × g 、室温条件下で15分間遠心し、沈殿に留意しながらデカンテーションで上澄み液を捨てる。次いで、500 μLの70 %エタノールを壁面から静かに加え、その後、7,500 × g、室温条件下で１分間遠心する。遠心後、沈殿に触わらないようにできる限りエタノールを吸い取り捨てる。遠沈管に残った沈殿を乾燥させるため、アスピレーターを用いて２～３分間の真空乾燥処理を行う。この時、完全に乾燥しないように注意する。50 μLのTE緩衝液*5を加えてよく混和し、その後、室温で15分間静置する。この間、数回転倒混和し、沈殿が完全に溶解することを促す。得られた溶解液にRNase A　５μLを加え、37℃で30分間加温する。加温処理後の溶液に200 μLのCTAB 緩衝液、次いで250 μLのクロロホルム/イソアミルアルコール混合液を加え、転倒混和後ボルテックスミキサーで軽く懸濁する。懸濁処理後、7,500 × g 、室温条件下で15分間遠心し、分離した水層（上層）を新しい

マイクロ遠沈管に移す。この時、中間層に触わらないように分取する。分取した溶液に200 μLのイソプロピルアルコールを加え、転倒混和する。転倒混和後、7,500 × g 、室温条件下で10分間遠心し、沈殿に留意しながらデカンテーションで上澄み液を捨てる。次いで、200 μLの70 %エタノールを壁面から静かに加え、その後、7,500 × g 、室温条件下で1分間遠心する。遠心後、沈殿に触わらないようにできる限りエタノールを吸い取り捨てる。遠沈管に残った沈殿を乾燥させるため、アスピレーターを用いて２～３分間の真空乾燥処理を行う。この時、完全に乾燥しないよう注意する。50 μLの水を加えて混合した後、室温下に15分間静置する。この間、数回転倒混和する事で沈殿が溶解することを促す。完全に溶解したものをDNA試料原液とする。

*1　シリカゲル膜タイプキット法及びにイオン交換樹脂タイプキット法を実施し、その結果、2.2.3.2.4.に記載の方法にて定量を行い、充分量のDNAが抽出できない場合に実施する。

*2　CTAB緩衝液

ビーカーに、８mL の0.5 mM EDTA （pH 8.0)、20 mL の１M Tris / 塩酸（pH 8.0）及び56 mL の５ M NaCl水溶液を量り採り、混合した後、約150 mLとなるように水を加える。この溶液に対してセチルトリメチルアンモニウムブロミド（CTAB） ４gを撹拌しながら加え、完全に溶解する。さらに水を加え全量を200 mLとし、オートクレーブで滅菌したものをCTAB緩衝液とする。

*3　フェノール/クロロホルム混合液

１M Tris/塩酸（pH 8.0）飽和フェノールとクロロホルム/イソアミルアルコールを１：１（v/v）の割合で混合したものをフェノール/クロロホルム混合液とする。

*4　クロロホルム/イソアミルアルコール混合液

クロロホルムとイソアミルアルコールを24：１（v/v）の割合で混合したものをクロロホルム/イソアミルアルコール混合液とする。

*5　TE 緩衝液

各最終濃度が10 mM Tris/塩酸（pH 8.0)、１mM EDTA（pH 8.0）となるように水を用いて調製したものをTE 緩衝液とする。

2.2.3.2.4. DNAの精製度の確認と定量

DNA試料原液５μLを取り、TE緩衝液45 μLを加えて50 μLとし、200-320 nmの範囲で紫外吸収スペクトルを測定する。この際230 nm、260 nm及び280 nmの吸光度（O.D. 230、O.D. 260及びO.D. 280*）を記録する。次いでO.D. 260の値の1を50 ng/μL DNAとしてDNA濃度を算出する。またO.D. 260 / O.D. 280を計算し、この比が1.2-2.5であることを確認する。吸光度比が1.2に達しない場合は抽出をやり直す。

2.2.3.2.に記載のある3種のDNA抽出法のうち、いずれかの抽出法を用いてDNA抽出を行い、吸光度測定を行った結果、O.D.260の値として相当量のDNAの抽出が確認されない場合、また、上記条件を満たすDNA試料原液の品質が確認されな

い場合には、他の抽出法を用いて抽出操作を行う。

なお、2.2.3.3.2.に示すように、原則としてDNA試料液は20 ng/μLの濃度で調製するが、検査対象検体によってはDNAの抽出効率が悪く、20 ng/μLの濃度で調製することができない場合が考えられる。そのような場合には、最も20 ng/μLに近い濃度で調製し、DNA試料液とする。また、O.D. 260 / O.D. 280の吸光度比に関しては、1.2-2.5の範囲であることを原則とするが、3種の抽出法を行っても、上記条件を満たしたDNAが抽出されない場合には、原則のO.D. 260 / O.D. 280の吸光度比の範囲である1.2-2.5に最も近い値を示したDNA試料原液を用いてDNA試料溶液を調製し、PCR増幅を行う。

＊ O.D. 230値は糖、フェノール等の低分子化合物由来の吸光度であり、O.D. 260 / O.D. 230を計算する。この比が2.0を下回る場合には、上記夾雑物の影響によりPCR反応がうまく行われない場合がある。O.D. 260がDNA由来の吸光度、O.D. 280がタンパク質等不純物由来の吸光度と考える。

2.2.3.3. 定性PCR法

定性PCR法においては、抽出されたDNAに含まれる目的塩基配列領域を、プライマーと呼ばれるオリゴヌクレオチドを用いてpolymerase chain reaction (PCR) ＊を行うことにより増幅し、その増幅産物を電気泳動法により分離、染色することで検出する。本法により、対象とする特定原材料を特異的に検知する事が可能であり、増幅産物の有無によって、検査対象検体中における特定原材料の有無を判定する。

＊ PCRでは、鋳型DNAが極微量でも存在していれば目的塩基配列領域が増幅され得る。したがって、実際の実験操作、及びに日頃の実験環境の保全に当たり、DNA（特にPCR増幅産物）の混入に充分注意を払う必要がある。また、DNAは、人間の皮膚表面から分泌されているDNA分解酵素により分解されるため、本酵素の混入を防止しなければならない。これらの点を考慮し、使用するチューブ、チップは使用する直前に121℃、20分以上の条件でオートクレーブ滅菌したものを用い、使い捨てとする。またチップに関しては、滅菌済みフィルター付きチップを使い捨てで使用することも意図せざるDNAの混入防止に有効である。

さらに、定性PCR法において用いる水は、特に断り書きがない限り全て逆浸透膜精製したRO水又は蒸留水をMilli-Q等で17 MΩ/cmまで精製した超純水を121℃、20分以上の条件でオートクレーブ滅菌したものとする。

2.2.3.3.1. PCR増幅

定性PCR法により検知が可能な特定原材料は落花生、小麦、そば、えび、かにの5種である。その各につきPCR増幅の条件が異なる。2.2.3.3.2.から2.2.3.3.6.までに記載するPCR増幅条件のうち、検知対象とする特定原材料種に即したPCR条件を用いて検査を行う。また、各検査とも、1調製試料より2点並行で抽出されたDNAの各を規定濃度に調製した後、PCR法の鋳型DNAとして供する。PCR増幅は、まず、植物DNA検出用プライマー対[*1*3]または動物DNA検出用プライマー対[*2*3]

を用いて行い、その結果を2.2.3.5.に記載のある判定例に照らして判じ、判定に準じた2度目のPCR増幅を各特定原材料検出用プライマー対を用いて行う。

*1　植物DNA検出用のプライマー対及び増幅バンド長*は以下のとおりである。

植物DNA検出用プライマー対

F-primer（CP03-5’）：5’-CGG ACG AGA ATA AAG ATA GAG T-3’

R-primer（CP03-3’）：5’-TTT TGG GGA TAG AGG GAC TTG A-3’

増幅バンド長

124 bp

使用機器、反応液の調製法、及びPCR反応条件ともに2.2.3.3.2.記載の落花生の検知を目的としたPCR増幅に同じ。

*2　動物DNA検出用のプライマー対、増幅バンド長*及び反応条件等*は以下のとおりである。

動物DNA検出用プライマー対

F-primer

AN1-5’：　5’-TGA CCG TGC GAA GGT AGC-3’

AN2-5’：　5’-TAA CTG TGC TAA GGT AGC-3’

AN1-5’及びAN2-5’を1:1の比率で混合して使用する。

R-primer（AN-3’）：5’-CTT AAT TCA ACA TCG AGG TC-3’

増幅バンド長

370-470 bp

PCR用反応試料管に反応液を以下のように調製する。反応液は、1 x PCR緩衝液*、0.20 mM dNTP、3.0 mM 塩化マグネシウム、0.625 units Taq DNAポリメラーゼ* 並びに0.2 μM 5’及び3’プライマーを含む液に、20 ng/μL に調製したDNA試料液* 2.5 μL（DNAとして50 ng）を加え、全量を25 μLにする。次に、その反応試料管をPCR増幅装置*にセットする。反応条件は次の通りである。95℃に10分間保ち反応を開始させた後、95℃ 0.5分間、50℃ 0.5分間、72℃ 0.5分間を１サイクルとして、40サイクルのPCR増幅を行う。次に終了反応として72℃で７分間保った後、４℃で保存し、得られた反応液をPCR増幅反応液とする。PCR反応のブランク反応液として、必ずプライマー対を加えないもの及びにDNA試料液を加えないものについても同時に調製する。

PCR緩衝液、Taq DNAポリメラーゼ、DNA試料液、PCR増幅装置については2.2.3.3.2.記載の落花生の検知を目的としたPCR増幅の項を参照。

*3　植物DNA検出用プライマー対又は動物DNA検出用プライマー対は、広く植物DNAあるいは動物DNAを検知することを目的として設計されている。そのため、標的遺伝子には植物界又は動物界に広く分布し、高度に保存されている遺伝子を選定しているが、完全に保存されているものではなく、植物間あるいは動物間で塩基配列の挿入や欠失が認められるものがある。このため、検査対象検体によっては、得られる増幅バンド長に若干の違いが認められる場合があるので注意する。植物DNA検出用プライマー対あるいは動物DNA検出用プラ

イマー対の選択は検査対象検体の原材料の特性に応じて行う。

2.2.3.3.2. 落花生の検知を目的としたPCR増幅

PCR用反応試料管に反応液を以下のように調製する。反応液は、1 x PCR緩衝液*1、0.20 mM dNTP、1.5 mM 塩化マグネシウム、0.2 μM 5’及び3’プライマー*2、及び0.625 units Taq DNAポリメラーゼ*3 を含む液に、20 ng/μL に調製したDNA試料液*4 2.5 μL（DNAとして50 ng）を加え、全量を25 μLにする。次に、その反応試料管をPCR増幅装置*5にセットする。反応条件は次のとおりである。95℃に10分間保ち反応を開始させた後、95℃ 0.5分間、60℃ 0.5分間、72℃ 0.5分間を１サイクルとして、40サイクルのPCR増幅を行う。次に終了反応として72℃ で７分間保った後、４℃で保存し、得られた反応液をPCR増幅反応液とする。PCR反応のブランク反応液として、必ずプライマー対を加えないもの及びDNA試料液を加えないものについても同時に調製する。検査手順としては、まず、植物DNA検出用プライマー対を用いたPCR増幅を行い、その結果からPCR増幅に必要とされる品質を備えたDNAが抽出されていることの確認を行う。次いで、2.2.3.5. に記載のある判定例に従い、落花生検出用プライマー対を用いたPCR増幅を行う。

*1 PCR緩衝液

PCR buffer II（アプライドバイオシステムズ社製）及び同等の結果が得られるものを用いる。

*2 落花生検出用プライマー対及び増幅バンド長は以下のとおりである。

検出用プライマー対

F-primer（agg04-5’）：5’-CGA AGG AAA CCC CGC AAT AAA T-3’

R-primer（agg05-3’）：5’-CGA CGC TAT TTA CCT TGT TGA G-3’

増幅バンド長

95 bp

*3 Taq DNAポリメラーゼ

AmpliTaq Gold DNAポリメラーゼ（アプライドバイオシステムズ社製）及び同等の結果が得られるものを用いる。

*4 原則としてDNA試料液は20 ng/μLの濃度で調製することとするが、検査対象検体によってはDNAの抽出効率が悪く、それ以下の濃度でしか調製することができない場合が考えられる。そのような場合には、原則に最も近い最大の濃度で調製し、DNA試料液とする。

*5 PCR増幅装置

GeneAmp PCR System 9600、9700 （アプライドバイオシステムズ社製）及び同等の結果が得られるものを用いる。

2.2.3.3.3. そばの検知を目的としたPCR増幅

使用機器、反応液の調製法、及びPCR反応条件ともに2.2.3.3.2.記載の落花生の検知を目的としたPCR増幅に同じ。また、5’及び3’プライマー*をそば検出

用プライマー対に変更する点を除いて、反応液組成も同一。

＊ そば検出用プライマー対及び増幅バンド長は以下のとおりである。

検出用プライマー対

F-primer (FAG19-5')：5'-AAC GCC ATA ACC AGC CCG ATT-3'

R-primer (FAG22-3')：5'-CCT CCT GCC TCC CAT TCT TC-3'

増幅バンド長

127　bp

2.2.3.3.4. 小麦の検知を目的としたPCR増幅

使用機器、反応液の調製法及びPCR反応条件ともに2.2.3.3.2.記載の落花生の検知を目的としたPCR増幅に同じ。また、5'及び3'プライマー*を小麦検出用プライマー対に変更する点を除いて、反応液組成も同一。

＊ 小麦検出用プライマー対及び増幅バンド長は以下のとおりである。

検出用プライマー対

F-primer (Wtr01-5')：5'-CAT CAC AAT CAA CTT ATG GTG G-3'

R-primer (Wtr10-3')：5'-TTT GGG AGT TGA GAC GGG TTA-3'

増幅バンド長

141　bp

2.2.3.3.5. えびの検知を目的としたPCR増幅[*1]

PCR用反応試料管に反応液を以下のように調製する。反応液は、1 x PCR緩衝液[*2]、0.20 mM dNTP、1.5 mM 塩化マグネシウム、0.625 units Taq DNAポリメラーゼ[*4] 並びに0.3 μM 5'及び3'プライマー[*3]を含む液に、20 ng/μL に調製したDNA試料液[*5] 2.5 μL (DNAとして50 ng) を加え、全量を25 μLにする。次に、その反応試料管をPCR増幅装置[*6]にセットする。反応条件は次の通りである。95℃に10分間保ち反応を開始させた後、95℃ １分間、56℃ １分間、72℃ １分間を１サイクルとして、45サイクルのPCR増幅を行う。次に終了反応として72℃ で７分間保った後、４℃で保存し、得られた反応液をPCR増幅反応液とする。PCR反応のブランク反応液として、必ずプライマー対を加えないもの及びDNA試料液を加えないものについても同時に調製する。検査手順としては、まず、植物DNA検出用プライマー対または動物DNA検出用プライマー対を用いたPCR増幅を行い、その結果からPCR増幅に必要とされる品質を備えたDNAが抽出されていることの確認を行う。次いで、2.2.3.5. に記載のある判定例に従い、えび検出用プライマー対を用いたPCR増幅を行う。

*1　シャンハイガニ、ダンジネスクラブ、タカアシガニ、ベニズワイガニ、マルズワイガニ、ワタリガニは、えびの検知を目的としたPCR増幅において増幅産物が検出される場合があることが確認されている。得られたPCR増幅産物がえびに由来するものかこれらのかにに由来するものか判断がつかない場合は、PCR増幅産物を以下の制限酵素処理に供し判断する。

PCR増幅反応液17 μL、制限酵素10×Mバッファー2 μL*、制限酵素HaeIII 1

μL*を混合し、37℃で16時間処理する。得られた反応液を2.2.3.4.のアガロースゲル電気泳動により分析し、えび由来の制限酵素消化断片を確認する。

制限酵素10×Mバッファー及び制限酵素HaeIIIはタカラバイオ（株）製のもの又は同等の結果が得られるものを用いる。

制限酵素処理断片の長さ

149bp

ただし、えびDNA検出用プライマー対は、甲殻類の十脚目に属する様々なえびのDNAを検知することを目的として設計されているため、えびの種間で塩基配列の挿入や欠失が認められるものがある。このため、検査対象によっては、得られる制限酵素処理断片の長さに若干の違いが認められる場合があるので注意する。

*2　PCR緩衝液

PCR buffer II（アプライドバイオシステムズ社製）及び同等の結果が得られるものを用いる。

*3　えび検出用プライマー対及び増幅バンド長は以下のとおりである。

検出用プライマー対

F-primer（ShH12-05’）:

5’-TTA TAT AAA GTC TRG CCT GCC-3’

ShH12-05’は3’末端から8塩基目をAとGの混合塩基(R)として合成する。

R-primer（ShH13-03’）:

ShH13-03’-1: 5’-GTC CCT CTA GAA CAT TTA AGC CTT TTC-3’

ShH13-03’-2: 5’-GTC CCT TTA TAC TAT TTA AGC CTT TTC-3’

ShH13-03’-3: 5’-GTC CCC CCA AAT TAT TTA AGC CTT TTC-3’

ShH13-03’-1、ShH13-03’-2、ShH13-03’-3を1:1:1の比率で混合して使用する。

増幅バンド長

187 bp

えびDNA検出用プライマー対は、甲殻類の十脚目に属する様々なえびのDNAを検知することを目的として設計されている。そのため、えびの種間で塩基配列の挿入や欠失が認められるものがある。このため、検査対象によっては、得られる増幅バンド長に若干の違いが認められる場合があるので注意する。

*4　Taq DNAポリメラーゼ

AmpliTaq Gold DNAポリメラーゼ（アプライドバイオシステムズ社製）及び同等の結果が得られるものを用いる。

*5　原則としてDNA試料液は20 ng/μLの濃度で調製することとするが、検査対象検体によってはDNAの抽出効率が悪く、それ以下の濃度でしか調製することができない場合が考えられる。そのような場合には、原則に最も近い最大の濃度で調製し、DNA試料液とする。

*6　PCR増幅装置

GeneAmp PCR System 9600、9700、Veritiサーマルサイクラー（アプライドバイオシステムズ社製）及び同等の結果が得られるものを用いる。GeneAmp PCR System 9700、Veritiサーマルサイクラーを使用する場合は9600 Emulation Modeで行う。

2.2.3.3.6. かにの検知を目的としたPCR増幅

PCR用反応試料管に反応液を以下のように調製する。反応液は、1 x PCR緩衝液*1、0.20 mM dNTP、2.0 mM 塩化マグネシウム、0.2 μM 5’及び3’プライマー*2、及び0.625 units Taq DNAポリメラーゼ*3 を含む液に、20 ng/μL に調製したDNA試料液*4 2.5 μL（DNAとして50 ng）を加え、全量を25 μLにする。次に、その反応試料管をPCR増幅装置*5にセットする。反応条件は次の通りである。95℃に10分間保ち反応を開始させた後、95℃ 0.5分間、54℃ 0.5分間、72℃ 0.5分間を１サイクルとして、40サイクルのPCR増幅を行った後、４℃で保存し、得られた反応液をPCR増幅反応液とする。PCR反応のブランク反応液として、必ずプライマー対を加えないもの及びDNA試料液を加えないものについても同時に調製する。検査手順としては、まず、植物DNA検出用プライマー対又は動物DNA検出用プライマー対を用いたPCR増幅を行い、その結果からPCR増幅に必要とされる品質を備えたDNAが抽出されていることの確認を行う。次いで、2.2.3.5.に記載のある判定例に従い、かに検出用プライマー対を用いたPCR増幅を行う。

*1 PCR緩衝液

PCR buffer II（アプライドバイオシステムズ社製）及び同等の結果が得られるものを用いる。

*2 かに検出用プライマー対及び増幅バンド長は以下のとおりである。

検出用プライマー対

F-primer（CrH16-05’）:

CrH16-05’-1: 5’-GCG TTA TTT TTT TTG AGA GTT CWT ATC GTA-3’

CrH16-05’-2: 5’-GCG TAA TTT TTT CTG AGA GTT CTT ATC ATA-3’

CrH16-05’-3: 5’-GCG TTA TTT TTT TTA AGA GTA CWT ATC GTA-3’

CrH16-05’-4: 5’-GCG TTA TTT CTT TTG AGA GCT CAT ATC GTA -3’

CrH16-05’-1及びCrH16-05’-3は3’末端から8塩基目をAとTの混合塩基(W)として合成する。

CrH16-05’-1、CrH16-05’-2、CrH16-05’-3、CrH16-05’-4を10:1:6:3の比率で混合して使用する。

R-primer（CrH11-03’）: 5’-TTT AAT TCA ACA TCG AGG TCG CAA AGT-3’

増幅バンド長

62 bp

*3 Taq DNAポリメラーゼ

AmpliTaq Gold DNAポリメラーゼ（アプライドバイオシステムズ社製）及び同等の結果が得られるものを用いる。

*4 原則としてDNA試料液は20 ng/μLの濃度で調製することとするが、検査対

象検体によってはDNAの抽出効率が悪く、それ以下の濃度でしか調製することができない場合が考えられる。そのような場合には、原則に最も近い最大の濃度で調製し、DNA試料液とする。

*5　PCR増幅装置

GeneAmp PCR System 9600、9700、Veritiサーマルサイクラー（アプライドバイオシステムズ社製）及び同等の結果が得られるものを用いる。GeneAmp PCR System 9700、Veritiサーマルサイクラーを使用する場合は9600 Emulation Modeで行う。

2.2.3.4. アガロースゲル電気泳動

PCR増幅反応液をアガロースゲル電気泳動により分析し、DNA増幅バンドを確認する。

2.2.3.4.1. アガロースゲルの作成

必要量のアガロースを秤量し、TAE緩衝液*1を加え、加熱してアガロースを溶解する。次に100 mL当たり5 μLのエチジウムブロミド溶液（10 mg/mL）*2 を加え、ゲルが50℃前後まで冷えたらゲルメーカーにゲルを流し込み、十分に室温で冷やし固めてゲルを作製する*3。ゲルはすぐに使用する事が望ましいが、緩衝液に浸して数日間は保存することが可能である。ゲルの濃度は泳動するDNAの長さに応じて決める必要があるので、泳動する目的産物のバンド長に合わせてゲル濃度（2.0-4.0 %）を決める。（特定原材料の検知においては2.5-4.0%濃度のアガロースゲルを使用するのが適当である）

*1　TAE緩衝液

各最終濃度が40 mM Tris-酢酸、1 mM EDTAとなるように蒸留水を用いて調製したものをTAE緩衝液とする。

*2　エチジウムブロミド

2本鎖DNAの鎖の間に入り込む蛍光試薬であり、強力な発ガン作用と毒性がある。取扱いの際には必ず手袋をはめ、マスクを着用すること。

*3　前染色

ここでは、前染色法について述べる。この段階でエチジウムブロミド溶液を加えず、電気泳動終了後、2.2.3.4.3.に述べる後染色法に従って、染色を行ってもよい。（予想増幅バンド長の短い場合には、可視化を容易にするためにも後染色をすることが望ましい。）

2.2.3.4.2. 電気泳動

TAE緩衝液を満たした電気泳動槽にゲルをセットする。PCR増幅反応液7.5 μLと適当量のゲルローディング緩衝液を混ぜ合わせた後、ゲルのウェルに注入する。ウェルへの注入に時間が掛かりすぎると、DNAが拡散し鮮明な結果が得られにくくなるので注意する。次に、100 V定電圧で電気泳動を行い、ゲルローディング緩衝液に含まれるBPBがゲルの2/3程度まで進んだところで電気泳動を終了

する。

2.2.3.4.3.　ゲルの染色（後染色）

前染色を行った場合は本項の操作は必要ない。

ゲルが十分に浸る量のTAE緩衝液が入った容器に、泳動後のゲルを移し入れる。次に緩衝液100 mL当たり、５μLのエチジウムブロミド溶液（10 mg/mL）を加え、容器を振とう器に乗せて軽く振とうしながら20分程度染色する。その後、TAE緩衝液のみの入った容器に染色済みのゲルを移し、20分程度軽く振とうしながら脱染色を行う。

2.2.3.4.4. ゲルイメージ解析

ゲルイメージ解析装置内のステージに食品包装用ラップ*を置き、その上に電気泳動及び染色操作を完了したゲルをのせて紫外線（312 nm）を照射する。ゲルイメージ解析装置の画面で電気泳動パターンを確認する。DNA分子量標準マーカーと比較して目的のバンドの有無を判定する。ブランク反応液で対応するPCR増幅バンドが検出された場合は、DNA抽出操作以降の結果を無効として、改めて実験をやり直す。泳動結果は画像データとして保存しておく。

＊ 食品包装用ラップ

ポリ塩化ビニリデン製のフィルムでないと紫外線は吸収されてしまい、像が得られない場合があるので注意を要する。

2.2.3.5. 結果の判定

2.2.3.5.1. 落花生を対象とした検査結果の判定

１調製試料より２点並行で抽出したDNAを規定濃度に調製した後、鋳型DNAとして用い、PCR法を実施する。まず１度目のPCR増幅は植物DNA検出用プライマー対を用いて実施し、その結果、DNA試料液2点のいずれを用いた場合も共に124 bpのPCR増幅バンドが検出された場合には(下記植物DNA検出用プライマー対判定例試料番号1)、両試料液においてPCR増幅に必要な品質を有するDNAが抽出されたと判断し、次いで、落花生検出用プライマー対を用いたPCR増幅を各試料液に対し実施する。落花生検出用プライマー対を用いた２度目のPCR増幅の結果、DNA試料液２点の両方又は、そのいずれかにおいて95 bpのPCR増幅バンドが検出された場合、本検査対象検体は落花生陽性と判定する（下記検出用プライマー対判定例試料番号１及び２）。また、１度目の植物DNA検出用プライマー対を用いたPCR増幅の結果、DNA試料液２点のうちいずれかにおいてPCR増幅バンドが検出されなかった場合（下記植物DNA検出用プライマー対判定例試料番号２及び３）には、当該試料液を用いた検査を中止し、PCR増幅バンドが得られた試料液のみを鋳型として、検出用プライマー対を用いた２度目のPCR増幅を実施する。その結果、95 bpのPCR増幅バンドが検出された場合、本検査対象検体は落花生陽性と判定する。なお、下記植物DNA検出用プライマー対判定例試料番号４にあるように、植物DNA検出用プライマー対を用いた１度目のPCR増幅の結果において、D

NA試料液２点ともにPCR増幅バンドが得られなかった場合には、PCR増幅に必要な品質を有するDNAが抽出されていなかったと判断し、2.2.3.2.に示されている先に用いたDNA抽出法以外の抽出法を試みる。2.2.3.2.に示されている３種のDNA抽出法を用いても、同様の結果が得られる場合には、当該検査対象検体からのDNA抽出が不可能であり、PCR法による検知不能と判断する。以下に判定例を示す。

植物DNA検出用プライマー対判定例

| | 試料番号 | 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|---|---|---|---|---|
| 抽出1 | | + | + | − | − |
| 抽出2 | | + | − | + | − |
| | | 事例1 | 事例2 | | 事例3 |

+：増幅バンド検出、−：増幅バンド非検出

事例１：検出用プライマー対を用いたPCR増幅をDNA試料液２点に対し行う。

事例２：増幅バンドの得られたDNA試料液のみに対して、検出用プライマー対を用いたPCR増幅を行う。

事例３：本法によるDNA抽出は困難であると判断し、DNA抽出法の最適化を図る。３種のDNA抽出法を試みてなお、同じ結果のみ得られる場合には、当該検査対象検体からのDNA抽出は不可能であり、PCR法による検知不能と判断する。

検出用プライマー対判定例

| | 試料番号 | 1 | 2 | 3 |
|---|---|---|---|---|
| 抽出1 | | + | + | − |
| 抽出2 | | + | − | − |
| 判定 | | 陽性 | 陽性 | 陰性 |

+：増幅バンド検出、−：増幅バンド非検出

2.2.3.2.に記したとおり、検査対象検体に最適な抽出法を選択しなかった場合、量、質ともにPCRの鋳型となりうるDNAを抽出することが難しい。PCR法に供するDNA試料液は最適な抽出法にて抽出、精製され、原則として2.2.3.2.4.に示す基準を満たしているものとする。

2.2.3.5.2. そばを対象とした検査結果の判定

植物DNA検出用プライマー対を用いたレーンで124 bpのPCR増幅バンドが検出され、そば検出用プライマー対を用いたレーンで127 bpのPCR増幅バンドが検出された場合、本検査対象検体はそば陽性と判定する。なお、結果判定の手順、判定例、ならびに注意事項は2.2.3.5.1.記載の落花生を対象とした検査結果の判定に同じ。

2.2.3.5.3. 小麦を対象とした検査結果の判定

植物DNA検出用プライマー対を用いたレーンで124 bpのPCR増幅バンドが検出

され、小麦検出用プライマー対を用いたレーンで141bpのPCR増幅バンドが検出された場合、本検査対象検体は小麦陽性と判定する。なお、結果判定の手順、判定例、及び注意事項は2.2.3.5.1.記載の落花生を対象とした検査結果の判定に同じ。

2.2.3.5.4. えびを対象とした検査結果の判定

植物または動物DNA検出用プライマー対を用いたレーンで124 bpまたは370-470 bpのPCR増幅バンドが検出され、えび検出用プライマー対を用いたレーンで187 bpのPCR増幅バンドが検出された場合、本検査対象検体はえび陽性と判定する。ただし、えび検出用プライマー対を用いたPCR増幅反応では、現在までの検討から、シャンハイガニ、ダンジネスクラブ、タカアシガニ、ベニズワイガニ、マルズワイガニ、ワタリガニが偽陽性を示す場合があることが確認されている。したがって、得られたPCR増幅産物がえびに由来するものかこれらのかにに由来するものか判断がつかない場合は、PCR増幅産物の制限酵素消化を2.2.3.3.5.記載の方法で行い、えび由来PCR増幅産物の酵素消化断片（149 bp）を確認する*。なお、結果判定の手順、判定例及び注意事項は2.2.3.5.1.記載の落花生を対象とした検査結果の判定に同じ。

＊ 制限酵素消化

制限酵素消化処理後においてもシャンハイガニは偽陽性を示すことが確認されている。

2.2.3.5.5. かにを対象とした検査結果の判定

植物又は動物DNA検出用プライマー対を用いたレーンで124 bp又は370-470 bpのPCR増幅バンドが検出され、かに検出用プライマー対を用いたレーンで62 bpのPCR増幅バンドが検出された場合、本検査対象検体はかに陽性と判定する*。なお、結果判定の手順、判定例、ならびに注意事項は2.2.3.5.1.記載の落花生を対象とした検査結果の判定に同じ。

＊ 偽陽性を示すかにの種類

シャコは偽陽性を示すことが確認されている。その他にも一部のえびで偽陽性を示すものがあることが確認されている。

2.3. 「2.1. 定量検査法」に改良を加えた定量検査法

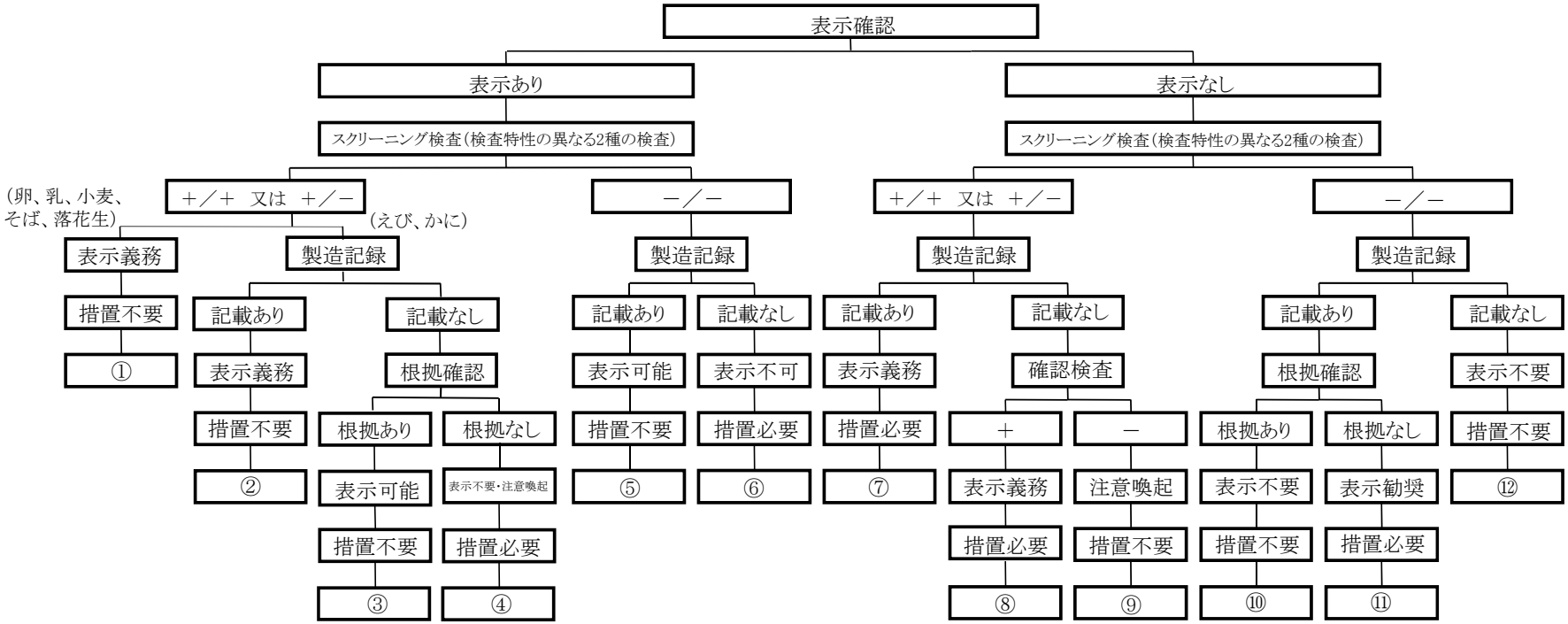
「2.1. 定量検査法」で示した検査方法（以下「従来法」という。）に改良を加えた定量検査法（改良検査法）については、（別添５）「アレルゲンを含む食品の検査方法の改良法の評価に関するガイドライン」により性能を評価し、従来法と同等以上の性能を有することを示した場合には、従来法と同様にアレルゲンを含む食品の検査方法として使用することが認められるものとする。

3. 留意点

食品中の特定原材料等に係る検査は、原則として別添１の「判断樹」に従って実施す

る。別添２の「判断樹について」も必ず参照すること。
　なお、本検査方法において使用する標準品の規格を別添３に示すので、検査を行う場合の参考にされたい。

（別添1）


表示確認
表示あり
表示なし
スクリーニング検査（検査特性の異なる2種の検査）
スクリーニング検査（検査特性の異なる2種の検査）
（卵、乳、小麦、そば、落花生）
＋／＋　又は　＋／－
（えび、かに）
－／－
＋／＋　又は　＋／－
－／－
表示義務
製造記録
製造記録
製造記録
製造記録
措置不要
記載あり
記載なし
記載あり
記載なし
記載あり
記載なし
記載あり
記載なし
①
表示義務
根拠確認
表示可能
表示不可
表示義務
確認検査
根拠確認
表示不要
措置不要
根拠あり
根拠なし
措置不要
措置必要
措置必要
＋
－
根拠あり
根拠なし
措置不要
②
表示可能
表示不要・注意喚起
⑤
⑥
⑦
表示義務
注意喚起
表示不要
表示勧奨
⑫
措置不要
措置必要
措置必要
措置不要
措置不要
措置必要
③
④
⑧
⑨
⑩
⑪

（別添２）

# 判断樹について

## １　基本的注意事項

（１）この判断樹は、健康被害防止の観点に立ち、現在の科学的知見に基づき、アレルギー症状を誘発する可能性のある食品の誤表示による危害をできる限り回避することを目的とし、構成されている。

（２）食品中の特定原材料の監視は、原則としてこの判断樹に基づいて行う。

（３）検査には偽陽性又は偽陰性を示す食品が存在するので、その判断には十分注意する。全ての検査において、偽陽性又は偽陰性の情報を参照して偽陽性又は偽陰性の確認を必ず行う。

（４）全ての検査において、製造記録の確認を必ず行う。（ただし、判断樹枝①の場合のみ省略可能。）

## ２　スクリーニング検査について

（１）スクリーニング検査は定量検査法を用いて行う。なお、ELISA法以外の定量検査法を用いることは妨げないが、この場合には、この検査法と同等又は同等以上の性能を持っていること。

（２）スクリーニング検査は、検査特性の異なる２種の検査を組み合わせて実施する。

（３）スクリーニング検査で陽性とは、食品採取重量１g当たりの特定原材料由来のタンパク質含量が10μg以上のものをいう[1]。

（４）えび及びかにの監視におけるスクリーニング検査では、えびとかにが区別できないことを留意する必要がある。

## ３　製造記録の確認について

（１）ここでいう「製造記録」とは、製造レシピ（配合表を含む。）、作業手順書、作業日報、検査成績書、ガントチャート（ライン毎の製造予定表）、品質（成分）保証書、商品カルテ（成分情報を含む。）、特定原材料を含まない旨の証明書等をいう。

（２）製造記録に記載があるにもかかわらず、表示がないものについては、その根拠を必ず確認する。また、製造記録に記載がないにもかかわらず、表示があるものについては、その根拠を必ず確認する。

（３）ここでいう「根拠」とは、検査結果又は製造記録からの推計値をいう。

（４）製造記録が不明なものは、「記載なし」と同様に扱う。

## ４　確認検査について

（１）確認検査は定性検査法を用いて行う。なお、ウェスタンブロット法、ＰＣＲ法以外の定性検査法を用いることは妨げないが、この場合には、これらの検査法と同等あるいは同等以上の性能をもっていること。

（２）卵、乳の確認検査は、一般的にウェスタンブロット法が使用されている。この場

合、使用する抗体は、卵はオボアルブミン抗体及びオボムコイド抗体、乳はα－カゼイン抗体及びβ－ラクトグロブリン抗体を使用する。

（３）小麦、そば、落花生、えび、かにの確認検査は、一般的にＰＣＲ法が使用されている。ＰＣＲ法で特異的遺伝子増幅バンドが検出されたものを陽性とする。

（４）確認検査の際には、スクリーニング検査で用いたものと同じ調製試料から採取して用いる。２度目の採取が不可能である場合には、別の同検査対象検体を入手し検査を行う。

5　違反発見時の措置

（１）特定原材料が含まれる食品に係る表示が訂正されるまでの間（判断樹枝⑪においては、製造記録に「表示なし」の根拠の記載がされるまでの間）は、当該食品等の販売を行わないよう指導する。

（２）さらに、必要に応じて食品衛生法第54条又は第55条の規定に基づく措置等を検討する。

6　枝①から⑫までの考え方

（卵、乳、小麦、そば、落花生の監視のみ）

| | |
|---|---|
| ① | 特定原材料（卵、乳、小麦、そば、落花生）の表示があり、２種の検査によるスクリーニング検査結果のうち少なくとも１つが「＋（プラス）」の場合 |

- この場合でも製造記録の確認を行うことは望ましく、この判断樹がこれを妨げるものではないが、省略は可能。
- 確認検査は不要。
- 適正表示と考えられ、行政措置は不要。

（えび、かにの監視のみ）

| | |
|---|---|
| ② | 特定原材料（えび、かに）の表示があり、２種の検査によるスクリーニング検査結果のうち少なくとも１つが「＋（プラス）」で、製造記録に特定原材料の記載がある場合 |

- 製造記録の確認は必須。
- 確認検査は不要。
- 適正表示と考えられ、行政措置は不要。
- えび及びかにの監視におけるスクリーニング検査では、えびとかにが区別できないこと、えび及びかに以外の甲殻類の一部も検知することに留意する必要がある。

（えび、かにの監視のみ）

| | |
|---|---|
| ③ | 特定原材料（えび、かに）の表示があり、２種の検査によるスクリーニング検査結果のうち少なくとも１つが「＋（プラス）」で、製造記録に特定原材料の記載がなく、表示した根拠がある場合 |

- 製造記録の確認は必須。

- 製造記録に記載がないにもかかわらず表示した根拠の確認が必要。
- 確認検査は不要。
- 表示することは可能であり、行政措置は不要。
- 製造記録に記載がないにもかかわらず、表示した根拠があれば、今後、その根拠を製造記録に記載するように指導する。
- えび及びかにの監視におけるスクリーニング検査では、えびとかにが区別できないこと、えび及びかに以外の甲殻類の一部も検知することに留意する必要がある。

（えび、かにの監視のみ）

| | |
|---|---|
| ④ | 特定原材料（えび、かに）の表示があり、２種の検査によるスクリーニング検査結果のうち少なくとも１つが「＋（プラス）」で、製造記録に特定原材料の記載がなく、表示した根拠がない場合 |

- 製造記録の確認は必須。
- 原材料欄の外に注意喚起をすることは可能である。
- えび及びかにの監視におけるスクリーニング検査では、えびとかにが区別できないこと、えび及びかに以外の甲殻類の一部も検知することに留意する必要がある。
- 必要があれば確認検査を実施

| | |
|---|---|
| ⑤ | 特定原材料の表示があり、２種の検査によるスクリーニング検査結果がどちらも「－（マイナス）」で、製造記録に特定原材料の記載がある場合 |

- 製造記録の確認は必須。
- 確認検査は不要。
- 表示することは可能であり、行政措置は不要。
- 食品中に含まれる特定原材料等の総たんぱく量が、数μg/ml濃度レベル又は数μg/g含有レベルに満たない場合は、表示の必要性はないが、この場合に表示をするかしないかの判断は、製造者又は販売者によるものである。
- スクリーニング検査結果の「－（マイナス）」が、特定原材料の総タンパク量が０（ゼロ）を意味しないことに御留意願いたい。

| | |
|---|---|
| ⑥ | 特定原材料の表示があり、２種の検査によるスクリーニング検査結果がどちらも「－（マイナス）」で、製造記録に特定原材料の記載がない場合 |

- 製造記録の確認は必須。
- 確認検査は不要。
- 表示してはならず、表示を訂正させる。
- 製造記録に記載がないにもかかわらず、表示した根拠があれば、今後、その根拠を製造記録に記載するように指導する。

| | |
|---|---|
| | 特定原材料の表示がなく、２種の検査によるスクリーニング検査の |

| | |
|---|---|
| ⑦ | うち少なくともどちらか１つが「＋（プラス）」で、製造記録に特定原材料の記載がある場合 |

- 製造記録の確認は必須。
- 確認検査は不要。
- 表示は必要であり、表示を訂正させる。
- えび及びかにの監視におけるスクリーニング検査では、えびとかにが区別できないこと、えび及びかに以外の甲殻類の一部も検知することに留意する必要がある。

| | |
|---|---|
| ⑧ | 特定原材料の表示がなく、２種の検査によるスクリーニング検査結果のうち少なくともどちらか１つが「＋（プラス）」で、製造記録に特定原材料の記載がなく、確認検査結果が「＋（プラス）」の場合 |

- 製造記録の確認は必須。
- 確認検査は必須。
- 確認検査結果によってスクリーニング検査結果が偽陽性でないことを確認できており、表示が必要であり、表示を訂正させる。
- ただし、通常、原材料として扱われないものによるコンタミネーションが考えられる場合（例：「ソバをゆでた湯でうどんをゆでた場合のゆで湯」、「天ぷらやカツなどの揚げ油」等）は、欄外記載による注意喚起が望ましい。
- えび及びかにの監視におけるスクリーニング検査では、えびとかにが区別できないこと、えび及びかに以外の甲殻類の一部も検知することに留意する必要がある。

| | |
|---|---|
| ⑨ | 特定原材料の表示がなく、２種の検査によるスクリーニング検査結果のうち少なくともどちらか１つが「＋（プラス）」で、製造記録に特定原材料の記載がなく、確認検査結果が「－（マイナス）」の場合 |

- 製造記録の確認は必須。
- 確認検査は必須。
- 確認検査結果によってスクリーニング検査結果が偽陽性でないことを確認できておらず、表示を訂正させることはしない。
- しかし、確認検査結果が「－（マイナス）」がスクリーニング検査結果の「＋（プラス）」を完全に否定するものではないことに留意する必要がある。
- 原材料欄の外に注意喚起をすることは可能である。
- えび及びかにの監視におけるスクリーニング検査では、えびとかにが区別できないこと、えび及びかに以外の甲殻類の一部も検知することに留意する必要がある。

| | |
|---|---|
| ⑩ | 特定原材料の表示がなく、２種の検査によるスクリーニング検査結果のどちらも「－（マイナス）」で、製造記録に特定原材料の記載があり、表示しなかった根拠がある場合 |

- 製造記録の確認は必須。
- 確認検査は不要。
- 製造記録に記載があるにもかかわらず、表示しなかった根拠の確認が必要。

- 表示する義務はなく、適正表示である。

| | |
|---|---|
| ⑪ | 特定原材料の表示がなく、２種の検査によるスクリーニング検査結果のどちらも「－（マイナス）」で、製造記録に特定原材料の記載があり、表示しなかった根拠がない場合 |

- 製造記録の確認は必須。
- 確認検査は不要。
- 製造記録に記載があるにもかかわらず、表示しなかった根拠の確認が必要。
- 表示することが望ましい。スクリーニング検査結果でどちらも「－（マイナス）」であるため、表示を訂正させることはしないが、表示を勧奨する。
- しかし、製造記録に特定原材料の記載があるにもかかわらず、表示しなかった根拠については製造記録等へ必ず記載するように指導する。なお、スクリーニング検査の検査結果をもって表示しない根拠とする場合でも、自主的な検査結果は根拠として認めるが、行政検査における結果は表示をしない根拠として認めない。

| | |
|---|---|
| ⑫ | 特定原材料の表示がなく、２種の検査によるスクリーニング検査結果のどちらも「－（マイナス）」で、製造記録に特定原材料の記載がない場合 |

- 製造記録の確認は必須。
- 確認検査は不要。
- 適正表示と考え、表示がなくても問題ない。

7　平成13年10月29日に取りまとめられた厚生労働科学研究費補助金による食品表示が与える社会的影響とその対策及び国際比較に関する研究班アレルギー表示検討会中間報告書において、「数μg/ml濃度レベル又は数μg/g含有レベル以上の特定原材料等の総たんぱく質を含有する食品については表示が必要と考えられる。」とされたこと等による。

（別添３）

# 標準品規格

## 1.卵検知用標準液

### 1.1.調製法

以下に示す方法に従い、卵一次標準粉末、卵標準品原液、卵一次希釈液及び卵高濃度標準液を調製する。卵標準品原液から卵高濃度標準液調製までの操作は、1日の内に行う。

卵一次標準粉末調製方法

白色レグホン種（産卵鶏）の新鮮卵1 kgの卵殻を外し、均一にホモジナイズした後に凍結乾燥する。乾燥物を微粉砕し、卵一次標準粉末とする。

卵標準品原液調製方法

卵一次標準粉末0.2 gを50 mL PP製チューブに採取し、抽出用緩衝液* 20 mLを加え、よくふり混ぜて混合し、固形物を分散させた後、振とう機（90～110 rpm）で一晩抽出する。抽出液を10,000×gで30分間遠心分離した後、上澄液を孔径0.8 μmのミクロフィルターでろ過し、卵標準品原液とする。

抽出に際しては、振とう機に遠心管を横にして置き、振とう幅は3 cm程度とし、振とうにより液が両端に打ち付けるようになるくらいの振とう回数とする。時々チューブの上下を入れ替えるなどの操作をして、液面に沿って付着するサンプルを分散させる。

＊　抽出用緩衝液　0.6 % SDS及び0.1M 亜硫酸ナトリウムを含有するPBS（pH 7.4）。

卵一次希釈液調製方法

卵標準品原液をpH 7.4のPBSで10倍に希釈し、卵一次希釈液とする。

卵高濃度標準液調製方法

卵一次希釈液を0.2 % BSA を含むpH 7.4のPBSで2倍に希釈し、卵高濃度標準液とする。卵標準品原液から卵高濃度標準液調製までの操作は、１日の内に行う。

### 1.2.規格

卵標準品原液規格

電気泳動像

SDS-PAGEによる電気泳動を行うとき、200, 130, 75, 40 kDa付近にそれぞれ明瞭なバンドを認める。

たんぱく量

2-D Quant kit（GEヘルスケアバイオサイエンス社製）により、たんぱく質を定量するとき、その濃度は4.1～6.2 mg/mLである。

参考　以下に示す値は参考値とする。

卵一次希釈液のたんぱく質を、2-D Quant kit（GEヘルスケアバイオサイエンス社製）により定量するとき、その濃度は卵標準品原液のたんぱく質濃度の0.08倍～0.12倍である。卵標準品原液についてSDS-PAGEを行うとき、7. に示すような泳動像が得られる。

## 2. 牛乳検知用標準液

### 2.1. 調製法

以下に示す方法に従い、牛乳一次標準粉末、牛乳標準品原液、牛乳一次希釈液及び牛乳高濃度標準液を調製する。牛乳標準品原液から牛乳高濃度標準液調製までの操作は、１日の内に行う。

牛乳一次標準粉末調製方法

ホルスタイン種（乳用牛）の新鮮乳1 Lを氷で冷却しながら撹拌し、乳脂肪が凝固して生じる乳脂塊を脱脂綿で濾過する。この操作を3回繰り返し脂肪を除去した後、濾液を凍結乾燥し、乾燥物を微粉砕して牛乳一次標準粉末とする。

牛乳標準品原液調製方法

牛乳一次標準粉末0.2 gを50 mL PP製チューブに採取し、抽出用緩衝液* 20 mLを加え、よくふり混ぜて混合し、固形物を分散させた後、振とう機（90～110 rpm）で一晩抽出する。抽出液を10,000×gで30分間遠心分離した後、上澄液を孔径0.8 μmのミクロフィルターでろ過し、牛乳標準品原液とする。

抽出に際しては、振とう機に遠心管を横にして置く。振とう幅は3 cm程度とし、振とうにより液が両端に打ち付けるようになるくらいの振とう回数とする。時々チューブの上下を入れ替えるなどの操作をして、液面に沿って付着するサンプルを分散させる。

＊　抽出用緩衝液　0.6 % SDS及び0.1M 亜硫酸ナトリウムを含有するPBS（pH 7.4）。

牛乳一次希釈液調製方法

牛乳標準品原液をpH 7.4のPBSで10倍に希釈し、牛乳一次希釈液とする。

牛乳高濃度標準液調製方法

牛乳一次希釈液を0.2 % BSA を含むpH 7.4のPBSで2倍に希釈し、牛乳高濃度標準液とする。牛乳標準品原液から牛乳高濃度標準液調製までの操作は、１日の内に行う。

### 2.2. 規格

牛乳標準品原液規格

電気泳動像

SDS-PAGEによる電気泳動を行うとき、40～25 kDaの範囲に3本、16 kDa付近に1本の明瞭なバンドを認める。

たんぱく量

2-D Quant kit(GEヘルスケアバイオサイエンス社製)により、たんぱく質を定量するとき、その濃度は2.1～3.2 mg/mLである。

参考　以下に示す値は参考値とする。

牛乳一次希釈液のたんぱく質を、2-D Quant kit(GEヘルスケアバイオサイエンス社製)により定量するとき、その濃度は牛乳標準品原液のたんぱく質濃度の0.08倍～0.12倍である。牛乳標準品原液についてSDS-PAGEを行うとき、7.に示すような泳動像が得られる。

3.小麦検知用標準液

3.1.調製法

以下に示す方法に従い、小麦一次標準粉末、小麦標準品原液、小麦一次希釈液及び小麦高濃度標準液を調製する。小麦標準品原液から小麦高濃度標準液調製までの操作は、１日の内に行う。

小麦一次標準粉末調製方法

以下に示す14銘柄の小麦混合物を粉砕し、14 メッシュの篩(aperture=1.18 mm)を通過したものを、小麦一次標準粉末とする。

混合物に含まれる銘柄

| | |
|---|---|
| No.1 Canada Western Red Spring | 7.14 % |
| US No.2 or better (Dark) Northen Spring | 7.14 % |
| US Hard Red Winter - High Protein | 7.14 % |
| US Hard Red Winter - Semi Hard | 7.14 % |
| Canada Western Amber Durum - Triticum durum | 7.14 % |
| US Western White (White Club + Soft White) | 7.14 % (Club 1.6 % ) |
| Australian Premium White for Japan | 7.14 % |
| Australian Prime Hard | 7.14 % |
| ホクシン | 7.14 % |
| ハルユタカ | 7.14 % |
| 農林61号 | 7.14 % |
| チクゴイズミ | 7.14 % |
| バンドウワセ | 7.14 % |
| シロガネ | 7.14 % |

小麦標準品原液調製方法

小麦一次標準粉末１ gを50 mL PP製チューブに採取し、抽出用緩衝液* 20 mLを加え、よく振り混ぜて混合し、固形物を分散させた後、振とう機（90～110 rpm）で一晩抽出する。抽出液を10,000×gで30分間遠心分離した後、上澄液を孔径0.8 μmのミクロ

フィルターでろ過し、小麦標準品原液とする。

抽出に際しては、振とう機に遠心管を横にして置く。振とう幅は3 cm程度とし、振とうにより液が両端に打ち付けるようになるくらいの振とう回数とする。時々チューブの上下を入れ替えるなどの操作をして、液面に沿って付着するサンプルを分散させる。

＊ 抽出用緩衝液　0.6 % SDS及び 0.1M 亜硫酸ナトリウムを含有する 0.1M Tris-HCl (pH 8.6)

小麦一次希釈液調製方法

小麦標準品原液をpH 7.4のPBSで10倍に希釈し、小麦一次希釈液とする。

小麦高濃度標準液調製方法

小麦一次希釈液を0.2 % BSA を含むpH 7.4のPBSで2倍に希釈し、小麦高濃度標準液とする。小麦標準品原液から小麦高濃度標準液調製までの操作は、１日の内に行う。

3.2.規格

小麦標準品原液規格

電気泳動像

SDS-PAGEによる電気泳動を行うとき､32 kDa～120 kDaの範囲に4本以上のバンドを認める。

たんぱく量

2-D Quant kit(GEヘルスケアバイオサイエンス社製)により､たんぱく質を定量するとき、その濃度は4.0～6.0mg/mLである。

参考　以下に示す値は参考値とする。

小麦一次希釈液のたんぱく質を､2-D Quant kit(GEヘルスケアバイオサイエンス社製)により定量するとき、その濃度は小麦標準品原液のタンパク質濃度の0.08倍～0.12倍である。小麦標準品原液についてSDS-PAGEを行うとき､7.に示すような泳動像が得られる。

4.そば検知用標準液

4.1.調製法

以下に示す方法に従い、そば一次標準粉末、そば標準品原液、そば一次希釈液、そば高濃度標準液を調製する。そば標準品原液からそば高濃度標準液調製までの操作は、1日の内に行う。

そば一次標準粉末調製方法

茨城県産及び中国産(中国北方)産のそばを等量混合した後粉砕し、14 メッシュの篩(aperture=1.18 mm)を通過したものを、そば一次標準粉末とする。

そば標準品原液調製方法

そば一次標準粉末1 gを50 mL PP製チューブに採取し、抽出用緩衝液* 20 mLを加え、よく振り混ぜて混合し、固形物を分散させた後、振とう機（90～110 rpm）で一晩抽出する。抽出液を10,000×gで30分間遠心分離した後、上澄液を孔径0.8 μmのミクロフィルターでろ過し、そば標準品原液とする。

抽出に際しては、振とう機に遠心管を横にして置く。振とう幅は3 cm程度とし、振とうにより液が両端に打ち付けるようになるくらいの振とう回数とする。時々チューブの上下を入れ替えるなどの操作をして、液面に沿って付着するサンプルを分散させる。

* 抽出用緩衝液　0.6 % SDS、0.1M 亜硫酸ナトリウム及び0.5 M 塩化ナトリウムを含有する 20 mM Tris-HCl (pH 7.5)

そば一次希釈液調製方法

そば標準品原液をpH 7.4のPBSで10倍に希釈し、そば一次希釈液とする。

そば高濃度標準液調製方法

そば一次希釈液を0.2 % BSA を含むpH 7.4のPBSで2倍に希釈し、そば高濃度標準液とする。そば標準品原液からそば高濃度標準液調製までの操作は、１日の内に行う。

4.2.規格

そば標準品原液規格

電気泳動像

SDS-PAGEによる電気泳動を行うとき、22 kDa付近に1本の明瞭なバンドと32 kDa～83 kDaの範囲に4本以上のバンドを認める。

たんぱく量

2-D Quant kit（GEヘルスケアバイオサイエンス社製）により、たんぱく質を定量するとき、その濃度は2.7～4.0 mg/mLである。

参考　以下に示す値は参考値とする。

そば一次希釈液のたんぱく質を、2-D Quant kit（GEヘルスケアバイオサイエンス社製）により定量するとき、その濃度はそば標準品原液のたんぱく質濃度の0.08倍～0.12倍である。そば標準品原液についてSDS-PAGEを行うとき、7.に示すような泳動像が得られる。

5.落花生検知用標準液

5.1.調製法

以下に示す方法に従い、落花生一次標準粉末、落花生標準品原液、落花生一次希釈液、落花生高濃度標準液を調製する。落花生標準品原液から落花生高濃度標準液調製までの操作は、１日の内に行う。

落花生一次標準粉末調製方法

千葉県産バージニア種落花生を乳鉢で粉砕しペースト状としたもの1 gを50 mL PP製チューブに採取し、アセトン10 mLを加え、ボルテックスミキサーを用いて1分間撹拌した後、10,000×gで30分間遠心分離し、上清を除く。この操作を３回繰り返す。チューブを 45℃のアルミバス上に置き、約7 h乾燥し、落花生一次標準粉末とする。

落花生標準品原液調製方法

落花生一次標準粉末0.4 gに抽出用緩衝液* 20 mLを加え、よく振り混ぜて混合し、固形物を分散させた後、振とう機（90～110 rpm）で一晩抽出する。抽出液を10,000×gで30 分間遠心分離した後、上澄液を孔径0.8 μmのミクロフィルターでろ過し、落花生標準品原液とする。

抽出に際しては、振とう機に遠心管を横にして置く。振とう幅は3 cm程度とし、振とうにより液が両端に打ち付けるようになるくらいの振とう回数とする。時々チューブの上下を入れ替えるなどの操作をして、液面に沿って付着するサンプルを分散させる。

* 抽出用緩衝液　0.6 % SDS、0.1M 亜硫酸ナトリウム及び0.5 M 塩化ナトリウムを含有する20 mM Tris-HCl（pH7.5）

落花生一次希釈液調製方法

落花生標準品原液をpH 7.4のPBSで10倍に希釈し、落花生一次希釈液とする。

落花生高濃度標準液調製方法

落花生一次希釈液を0.2 % BSA を含むpH 7.4のPBSで2倍に希釈し、落花生高濃度標準液とする。落花生品標準原液から落花生高濃度標準液調製までの操作は、１日の内に行う。

5.2.規格

落花生標準品原液規格

電気泳動像

SDS-PAGEによる電気泳動を行うとき、70 kDa付近に1本の明瞭なバンドと15 kDa～30 kDaの範囲に3～4本の明瞭なバンドを認める。

たんぱく量

2-D Quant kit（GEヘルスケアバイオサイエンス社製）により、たんぱく質を定量するとき、その濃度は3.2～4.8 mg/mLである。

参考　以下に示す値は参考値とする。

落花生一次希釈液のたんぱく質を、2-D Quant kit（GEヘルスケアバイオサイエンス社製）により定量するとき、その濃度は落花生標準品原液のたんぱく質濃度の0.08倍～0.12倍である。落花生標準品原液についてSDS-PAGEを行うとき、7.に示すような泳動像が得られる。

6.甲殻類検知用標準液*

＊ えび、かにのスクリーニングに使用するELISAキットはえびとかにを区別せずに検出するため、本標準液の名称は甲殻類検知用標準液とする。

6.1.調製法

以下に示す方法に従い、甲殻類一次標準粉末、甲殻類標準品原液、甲殻類一次希釈液及び甲殻類高濃度標準液を調製する。甲殻類標準品原液から甲殻類高濃度標準液調製までの操作は、1日の内に行う。

甲殻類一次標準粉末調製法

ウシエビ（ブラックタイガー）（養殖エビ）の尾部筋肉を採取し、氷冷しながら均一にホモジナイズした後に凍結乾燥する。乾燥物を微粉砕し、甲殻類一次標準粉末とする。

甲殻類標準品原液調製法

甲殻類一次標準粉末0.1 gを50 mL PP製チューブに採取し、抽出用緩衝液*20 mLを加え、よく振り混ぜて混合し、固形物を分散させた後、振とう機（90～110 rpm）で一晩抽出する。抽出液を10,000×gで30分間遠心分離した後、上澄液を孔径0.8 μmのミクロフィルターでろ過する。ろ過した液を、100℃で10分間加熱し、甲殻類標準品原液とする。

抽出に際しては、振とう機に遠心管を横にして置き、振とう幅は３ cm程度とし、振とうにより液が両端に打ち付けるようになるくらいの振とう回数とする。時々チューブの上下を入れ替えるなどの操作をして、液面に沿って付着するサンプルを分散させる。

＊ 抽出用緩衝液　0.6 % SDS、0.1M 亜硫酸ナトリウム、１% Inhibitor Cocktail及び５ mM EDTA（Halt Protease Inhibitor Cocktail Kit（Thermo Fisher Scientific社製））を含有するPBS（pH 7.4）

甲殻類一次希釈液調製法

甲殻類標準品原液をpH 7.4のPBSで10倍に希釈し、甲殻類一次希釈液とする。

甲殻類高濃度標準液調製法

甲殻類一次希釈液を0.2% BSAを含むpH 7.4のPBSで2倍に希釈し、甲殻類高濃度標準液とする。甲殻類標準品原液から甲殻類高濃度標準液調製までの操作は、１日の内に行う。

6.2.規格

甲殻類標準品原液規格

電気泳動像

SDS-PAGEによる電気泳動を行うとき、160、41、37kDa付近にそれぞれ1本、20～16kDaの範囲に4本の明瞭なバンドを認める。

たんぱく量

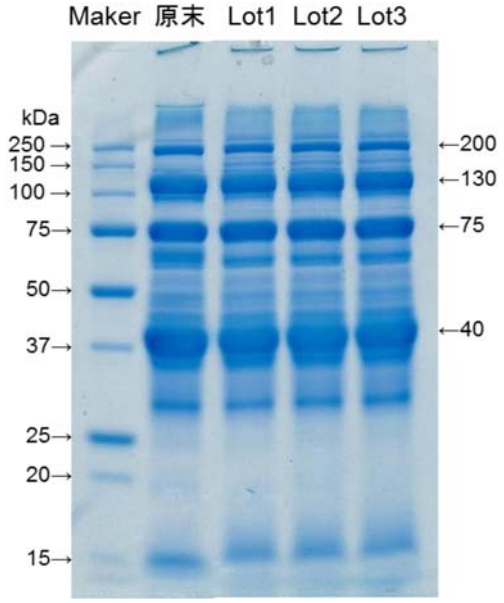
2-D Quant kit（GEヘルスケアバイオサイエンス社製）により、たんぱく質を定量するとき、その濃度は2.7～4.1mg/mLである。

参考　以下に示す値は参考値とする。

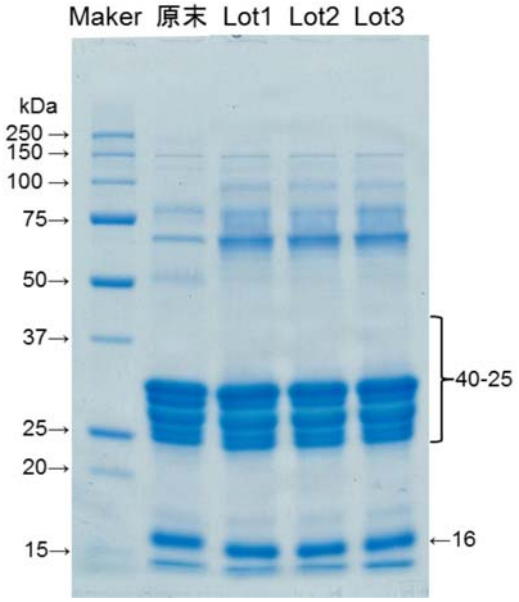
甲殻類一次希釈液調製のタンパク質を2-D Quant kit（GEヘルスケアバイオサイエンス社製）により定量するとき、その濃度は甲殻類標準品原液のタンパク質濃度の0.08倍～0.12倍である。甲殻類標準品原液についてSDS-PAGEを行うとき、7.に示すような泳動像が得られる。

7.各標準品原液のSDS-PAGE電気泳動像

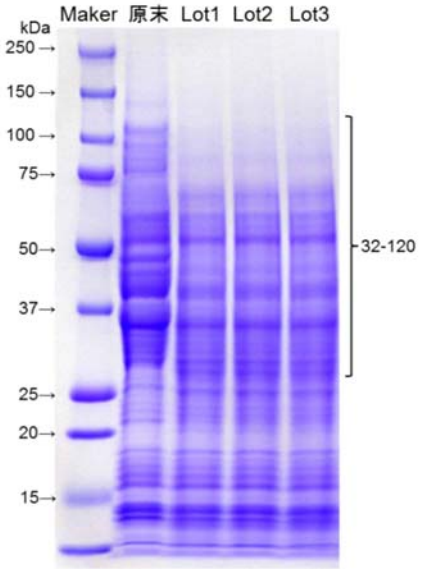
卵



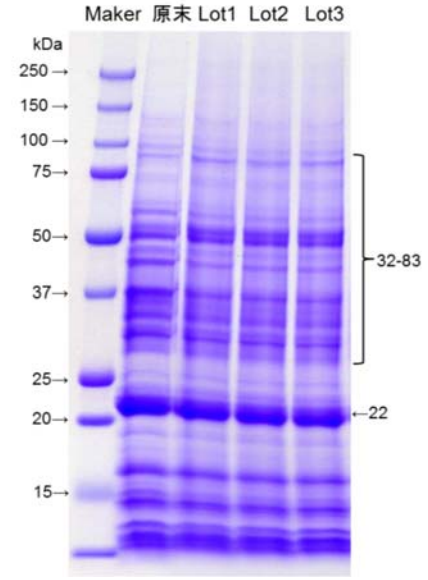

牛乳



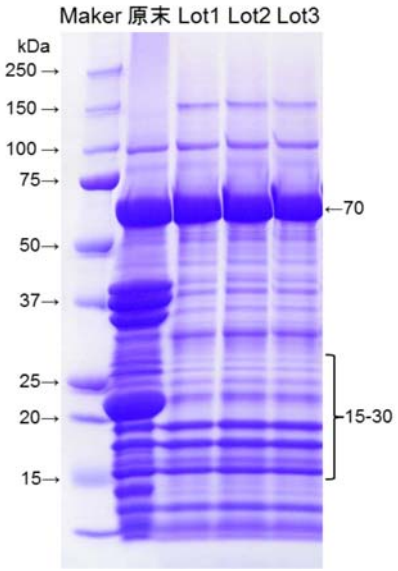

小麦



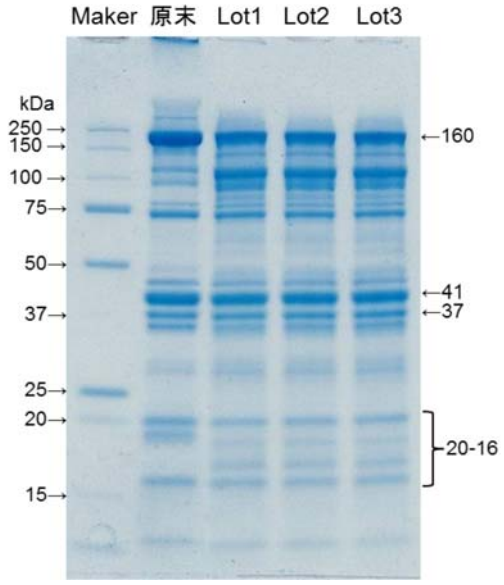

そば




落花生



甲殻類




原末：卵・牛乳・小麦・そば・落花生・甲殻類標準粉末
Lot1-3：ロット番号

（別添４）

# アレルゲンを含む食品の検査方法を評価するガイドライン

## はじめに

近年、食品が原因となるアレルギーが増加しており、重篤な症状を引き起こす場合も多い。このことから、平成13年４月からアレルギー誘発物質（アレルゲン）を含む食品に関する表示制度が創設された。

本表示制度が適切に実践されていることの検証のためには、特定原材料を含む食品の検査方法が必要である。平成14年11月に、「アレルギー物質を含む食品の検査方法について」が通知され、特定原材料５品目の検査方法が定められた。さらに平成17年11月には検査方法の追加が通知された。しかし、その後の研究による技術の向上や新たなアレルゲンの発見等に伴い、常に検査法を見直して適切な消費者保護に努める必要がある。不適切な検査方法による健康危害を起こさないためにも、検査技術の評価も行わなくてはならない。検査技術の評価方法として、分析法バリデーションが多くの分野で確立されているが、食品中のアレルゲン検査という特性から、従来の分析法の評価方法のみでは、適切な評価が難しいと考えられるため、ガイドラインを作成しアレルギー表示の検証に使用するに適正な検査方法の評価法を定めることとなった。本ガイドラインでは、アレルギー食品の検査方法の評価法、表示制度の検証のための検査方法に求められる特性、検査法実施者が行うべき信頼性確保について指針を示す。

## 1. 食品中の特定原材料の検査方法

### 1.1. 定量検査法　(ELISA法)

抗原で動物を免疫して抗体を作り、その抗体への結合量から試料中の抗原量を定量する方法である。現在開発されている方法として、対象食品に含まれる多くのたんぱく質に対する抗体を用いる方法と、特定のたんぱく質に対する抗体を用いる方法がある。さらに、後者ではポリクローナル抗体とモノクローナル抗体のいずれかを用いる方法が考えられる。このような抗体の選択により、選択性、交差反応性、検出下限、食品への適用性などが変わる。特定のたんぱく質に親和性の高い抗体を用いれば特異性は向上するが、食品の加工により対象としたたんぱく質が変性すると検知できなくなる可能性がある。さらに、原材料の一部のみを使った場合に、その部分に対象となるたんぱく質が含まれていない場合には検知できないために、偽陰性が増加する。一方、多くのたんぱく質に結合する抗体を用いれば、上の様な問題を回避できるが、対象としている食品以外の食品に由来するたんぱく質への結合が多くなり、偽陽性結果を生じる確率が高くなる。

### 1.2. 定性検査法　(ウェスタンブロット法、PCR法)

ウェスタンブロット法では、たんぱく質を電気泳動で分離し、その後抗原抗体反応で検出する方法である。特定のたんぱく質に対する抗体を用いると共に、バンドの場所による分子量の情報も得られるために、ELISA法よりも特異性が高く偽陽性が現れに

くい。現行の通知では、この特性から卵と乳の確認検査法として位置付けられている。ウェスタンブロット法では目視でバンドを確認するために、定量検査法とはならず、定性検査法としてのバリデーションが必要である。

PCR法は、アレルゲン性を示す食品に特異的なDNA領域を、PCRで増幅し検出する方法である。適切な領域を設定すれば特異性が高く、現行の通知では小麦、そば、落花生の確認検査法とされている。一方、鶏肉と卵ではDNAは同一でありPCRで区別する事は困難である。

以上の特性から、現行のアレルゲンを含む食品の検査方法では、スクリーニング法として定量検査法を用い、確認に定性検査法を用いている。

## 2. 検査方法評価

### 2.1. 定量検査法の評価基準

定量法の評価の基準となる性能パラメータは、Codex又は日本薬局方等で示されている。ISO、Codex、局方等それぞれ、定義が少しずつ異なっているが、表 1に示すような量を使って、性能が評価される。対象とする検査法の使用目的によって、適切なパラメータを選択して評価する。一般に真度（回収率）、精度（併行・室内再現精度）はどのような目的の検査法であっても、必ず確認しなくてはならない。残留レベルの検査では定量下限、検出下限が重要であり、対象物質の予想される濃度が大きく変化する場合には、検査を適用できる範囲が重要なパラメータとなる。

これらのパラメータはバリデーションにより決定される。多くの場合、実験計画法に基づいたくり返し試験により統計的に推定されるので、バリデーションに参加する機関の数、用いる試料の数等により、得られたパラメータの信頼性が変化する。

表1　性能パラメータ

| | |
|---|---|
| 真度 | 精度（併行精度、室内再現精度、室間再現精度） |
| 特異性 | 検出限界 |
| 直線性 | 定量限界 |
| 範囲 | 頑健性 |

### 2.2. 定性検査法の評価基準

定性法では、定量のように数値で示される結果は得られないので、定量法のパラメータをそのまま適用することはできない。真度と精度を合わせた概念としては、正答率、偽陽性率、偽陰性率等が考えられる。また、濃度が低くなれば判定が不正確になるので、正しく判定できる限界濃度も重要な性能パラメータである。

### 2.3. 試験室間バリデーション

試験室間バリデーションは、多数の試験室が共通の試料を分析し、その結果を統計

的に解析することにより、真度、併行精度、室間精度を評価する。Codexにおいても、試験室間バリデーションで性能が確認され公表されている方法が採用される。AOAC INTERNATIONALの OMA(Official method of analysis)は、試験室間バリデーションで評価された分析法である。AOACでは、試験室間のバリデーションをcollaborative studyとよび、プロトコルが定められている。ISO5725（JIS Z8402）にも、ほぼ同じプロトコルが示されている。

Collaborative studyでは、真度（回収率)、併行精度、室間精度が評価される。また、多数の試験室で実施するので、頑健性も保証される。定量法のCollaborative studyの実施要件は以下の通りである。

試料数５、試験室数８、繰り返し数　１又は２

Collaborative studyの前に、１試験室で頑健性を含めた以下の性能の評価を行う。

・検量線　分析法が使用できる濃度範囲を決定する。直線である必要はない。
・特異性　存在が予想される物質の妨害の程度。
・偏り（真度）　添加回収率から系統誤差を推定する。
・機器の性能、分析系の安定性の特定。
・精度　併行精度、室内精度、頑健性。
・既存の方法との比較。

試験室内の性能評価が許容できる場合のみ、Collaborative studyを実施する。

## 2.4. ピアレビュー

あらかじめ開発者が性能評価を行った後、第三者機関によりその性能を確認する方法が、ピアレビューと呼ばれている。試験室間バリデーションとは異なり、室間精度は求められない。ピアレビューを行うためには、あらかじめ以下のような分析性能を評価しておく。

・検量線

定量検査法では最低５濃度（０を含まない。)。直線である必要はない。標準溶液とマトリクス中の両方を示す。

定性検査法では、ネガティブコントロールを含む試料で定性範囲を確認する。それぞれの濃度で5～10の繰り返しを行う。濃度に対して陽性率をプロットする。

・適用できるマトリクス

適用可能なマトリクスを明示的に示す。

・真度

定量法では、適切な範囲の濃度を添加した試料からの回収率を、真度の指標とする。６試料でそれぞれ３濃度における回収率を示す。

定性法では既存の方法と比較する。

・精度

定量法では、異なる日間、分析者間、検量線間、試薬間、マトリクス間のRSDを示す。定性法では、数種類の濃度での正答率・偽陽性・偽陰性率で表す。

・既存の方法との比較

可能ならば既存の方法（バリデートされた方法が望ましい。）との比較を行うことが、強く推奨される。

・交差反応性

類似物質、代謝物、マトリクス中に存在する可能性のある成分への反応性。

・安定性

時間、温度、凍結・融解サイクルに対する、キットの各部の頑健さを評価する。

・検出限界

定量検査法では、マトリクスブランクの平均値＋３標準偏差を、分析対象の濃度に変換する。

・定量限界

マトリクス毎に、少なくとも６個の添加サンプルを実際に分析して決定する。

・偽陽性・偽陰性率

定性検査法に適用される。

・頑健性

試験環境で起こり得るわずかな変化による試験系の変動の程度の試験。

## 2.5. 単一試験室におけるバリデーション(single laboratory validation)

試験室間試験の前に分析法の実行可能性を確認する。コラボラティブデータが得られない、又は正式なコラボラティブトライアルの実施が現実的ではない場合に、分析法の信頼性の証拠を提供する。既にバリデートされた方法が正しく使用されていることを保証する等の目的のために、１試験室におけるバリデーションが行われる。このバリデーションについては、IUPACの技術報告が調和ガイドラインを提供している。その中の勧告では、

・可能及び現実的ならば、国際的プロトコルに適合したコラボラティブトライアルで性能を評価された分析法を使用する。

・そのような分析法がない場合には、顧客に分析データを提供する前に試験室内で分析法をバリデートする。

・単一試験室バリデーションでは、以下の中から適切な性能を選んで評価する：適用性、特異性、真度、精度、範囲、定量下限、検出下限、感度、頑健性。どの性能を選ぶかは、顧客の要求を考慮して決定する。

・これらの性能が評価された証拠は、顧客から要求された場合には利用できるようにしておく。

とされている。

## 2.6. 特定原材料検知方法評価における問題点

特定原材料たんぱく質の検知法として多く用いられる、抗体を用いた酵素免疫測定法（ELISA法）又はウェスタンブロット法では、他の機器分析とは異なった問題がある。多くの理化学・微生物検査においては、分析対象物の物性・構造は明らかである。この物性・構造の情報に基づいて適切な手法を選択し、分析法が作成される。一方、食品のアレルゲン検知法においては、対象物が一意に定まらない。例えば、卵を検知す

る場合、表示は卵全体を含むか含まないかを示すが、検知する対象としては、卵の全てのたんぱく質、卵に特異的なある特定のたんぱく質、アレルゲン性をもつ卵のタンパク質、卵（鶏）の遺伝子等が考えられる。全てのたんぱく質を対象とした場合、その本質は明らかではない。特定のたんぱく質を対象とした場合には、物性は明らかであるが、表示の対象である卵全体、あるいはアレルゲン性を持っているたんぱく質との量的関係は明らかにする必要がある。結果の判定を行うためには、少なくとも、検量線に用いる標準のたんぱく質の性質を明らかにすべきである。表示が特定原材料のタンパク質全体を対象としていることから、この標準たんぱく質は特定のたんぱく質やアレルゲン性を持つたんぱく質ではなく、なるべく全てのたんぱく質を含んでいることが望ましい。

加熱のような加工処理による、タンパク質の変性も重要な問題となる。表示制度の対象となるのは、全ての加工食品であり、それに含まれる特定原材料たんぱく質は、加工過程で種種の程度の変性を受けている。この結果、使用されている抗体との結合が変化する。また、DNAを検知する方法では、増幅部位の切断が変動の原因となる。このため、キットに用いる抗体が異なれば、同一検体においても異なる結果が得られることは当然である。表示の確認のための検査法としては、高い真度を目指すよりも、広い範囲の食品で容認できる程度の真度を持つことが重要である。変性、妨害により真度が100％を大きく上回ったり、非常に小さくなったりする場合があることはやむを得ないが、検査の信頼性を高めるために、できる限りこのような情報を公表するべきである。

真度を評価するためには、標準品が必要である。別添３に示された標準品規格に適合した標準品を使用する。他の標準を用いる場合には、その作成法、性質を明らかにし、試験結果の解釈を正しく行うために、また現行の標準との差を明確にしておく必要がある。

## 3. 試験室における信頼性保証

高い性能が保証された検査法が採用されたとしても、試験室における実施方法の不備から、検査結果が不正確になる要因がいくつか考えられる。これについては、他の食品分析と同じく、各検査機関の信頼性確保システムで対応すべきである。

### 3.1. 試験導入時のバリデーション

試験室で新たに、食品中のアレルゲン検査を開始する際には、性能が評価され、公表されている検査法を導入すべきである。また、導入の際には単一試験室におけるバリデーションを行って、公表されている検査法（キット）の性能を達成できる能力があることを確認する。最低限、精度（併行精度、室内精度)、バイアスを確認する。公表データと差が大きい場合には、3．3に示す手技の管理を参考として手順を見直す必要がある。

### 3.2. 内部精度管理

食安監発第0323003号（平成16年３月23日）別紙、登録検査機関における製品検査の

業務管理要領では、日常的に検査の技能を評価するために精度管理（内部精度管理）を行うことが定められている。導入時のバイアス、室内精度等の能力が保持されていることの証拠を示すためにも、適切な管理試料を用いて内部精度管理を実施することが望ましい。

### 3.3. 手技の管理

サンプリング

加工食品には、極度に不均一なものが多く、サンプリング及び試料調製段階に、大きな変動の原因が存在する可能性があるので、標準的なサンプリング手順の確立が必要である。

分析機器

多くの場合、濃度－測定値の関係に３次曲線又は４係数ロジスティック曲線等を当てはめて、検量線が作成される。４係数ロジスティック曲線は非線型であるため、初期値や収束の判定基準が不適切であると、正しい検量線関数が得られない。このような場合には、分析値に大きな誤差が生じることがある。

プレートリーダーにおける位置による吸光度の偏り、ピペットによる注入量のばらつきは、併行精度に大きく影響するので、使用する機器の日常的な点検も重要である。

精度の構造

アレルゲン検査で使用されているサンドイッチELISA法において、妨害のない状況で達成できる併行精度（ウェル間のばらつき）は、マイクロピペットによる液体の注入誤差、プレートウェル間の吸光度のばらつき等から、次式により計算できる。

$$\rho_T^2 = \rho_X^2 + \rho_S^2 + \left(\frac{\sigma_W}{f(X)}\right)^2$$

$\rho_T$：測定値のRSD

$\rho_X$：分析対象物質の注入量のRSD（ピペットのばらつき）

$\rho_S$：反応基質溶液量のばらつきが吸光度測定値のばらつきに与える影響

$\rho_S$ =（ピペットによる注入量のRSD）・(2/3)

$\sigma_W$：ウェル自体の吸光度のSD（ウェル間の吸光度のSD）

f（X）：吸光度を表す検量線（X は、分析対象物質の濃度）

典型的な値として、$\rho_X$ =0.6 %、$\rho_S$ = 0.4 %、$\sigma_W$ =0.004 Abs　とすると、ELISAキットで定量を行う吸光度範囲0.2～1.5におけるRSDは1～5%程度である。実際の検査において、標準液あるいは同一試験溶液をくり返し測定した場合に、吸光度１付近のRSDが5 %を大きく超えるような場合には、ピペット注入精度、プレートの洗浄操作、プレートリーダーの位置調整等に異常があると考えられるので、原因を究明し精度の向上を図るべきである。

4. 特定原材料検知法開発者が公表すべき検査方法の性能とその範囲に関する提言

ELISA法、ウェスタンブロット法、PCR法等の特定原材料検査方法を開発する際には、その性能が、以下の範囲にあることを、試験室間バリデーションにより示すべきである。

定量法の試験室間バリデーション

試験室数　８以上、試料数　５以上とする。

試料に含まれる特定原材料たんぱく質濃度レベルの１つは、微量の定義である10 μg/gを含める。試料は原材料に特定原材料を添加し、加熱等の製造方法で作成したモデル加工食品を含めるべきである。

ELISA法のような免疫化学反応に基づく定量法では、用いる抗体により定量値が異なる、つまり真度が異なることは予想されるが、アレルギー患者の健康保持という観点から、50%以上、150%以下の回収率であること。また、室間精度は25%以下であること。

定性法の試験室間バリデーション

試験室数　６以上、試料数　５以上とする。

試料に含まれる特定原材料たんぱく質濃度レベルには、ブランクと微量の定義である10 μg/gを含める。試料は原材料に特定原材料を添加し、加熱等の製造方法で作成したモデル加工食品を含めるべきである。

同一の試料・濃度のサンプルを各試験室毎に２サンプルずつ以上を送付して判定率を評価する。特定原材料たんぱく質を含む試料についての陽性率は90%以上，ブランク試料における陰性率は90%以上とする。なお、いずれも95%以上であることが望ましい。

検査法は多くの種類の加工食品に適用されることから、バリデーションで評価する試料は、動物性の食品、植物性の食品、加工度の高いもの（長時間の加熱、高圧調理）、酸性を示すもの等の特性を持つ食品から選択することが望ましい。

試験室間バリデーションに先立って、開発者の試験室において単一試験室のバリデーションを実施すべきである。ここで、代表的なモデル加工試料について、添加濃度10 μg/gにおける真度、室内精度を確認すると共に、種々の食品の抽出液に抗原を添加した試料を用いて広い範囲のマトリックスの影響、及び多くの抗原の偽陽性、偽陰性データを採集しその情報を公開するべきである。PCR法及びウェスタンブロット法のような定性検査法については、少なくとも20種類以上の性質・加工程度の異なるマトリクス中での、誤判定率を確認すべきである。低濃度では当然、誤判定率が高くなる。誤判定率が50%以上となると推定される濃度を判定限界として示す事が望ましい。

検量線用の標準液調製、真度確認のためには、別添３に示された標準品規格に適合した標準品を使用することが望ましい。使用できない場合には、用いている標準液、標準品との濃度の関係を明らかにし、検知法間の結果の解釈ができるような情報を提供すべきである。

5. 特定原材料検査者の信頼性確保システムに関する提言

ELISA法、ウェスタンブロット法、PCR法等の特定原材料検査実施する施設は、３試験

室における信頼性保証に示した、導入時バリデーション、内部精度管理、手技の管理を実施して、検査結果の信頼性を保証すべきである。

参考1　定量検査法の試験室間バリデーション例

（架空のデータを用い分析法バリデーション結果を公表する書式を示した。キット等に添付する資料作成の参考とされたい。）

バリデーション対象

卵検知用　Ｘキット

試　　料

ソーセージ、牛肉レトルトパウチ、ビスケット、オレンジジュース、ジャム。各試料には、卵一次標準粉末をタンパク濃度が10 μg/gとなるように添加した。

参加機関

１０機関

・A社○○研究所
・B研究所
・C協会ＸＸ研究所
・D社△△研究所
・E研究所
・F社○Ｘセンター
・G社○○部
・H研究センター
・Ｉ分析センター
・Ｊ社○○研究所

手　　順

抽出方法・キット操作方法・報告様式に関する文書、試料（５種類）、キットをそれぞれの参加機関に送付した。参加機関は各試料毎に２回の抽出・測定を行った。それぞれの抽出液の測定は３ウェルを用い、同一プレート上で８濃度（ブランクを含む。）の検量線の測定を行い、得られた結果をコーディネータに返送した。

コーディネータは参加機関から送付されたデータを、AOAC INTERNATIONAL又はJIS Z 8402-2の手順に従い、外れ値を除外するためにCochran検定及びGrubbsの検定（両者とも有意水準2.5%）を行った後、平均値、併行再現性及び室間再現性を求めた。

バリデーション結果

表 A-1に、それぞれのキットのバリデーションから得られた、回収率、併行精度($RSD_r$) 及び室間精度($RSD_R$) を示す。回収率及び室間精度($RSD_R$)いずれも、別添アレルゲンを含む食品の検査方法に示された基準を満たしている。

表A-1卵検知用Ｘキットバリデーション結果

| 試料 | 計算に含めた機関数 | 回収率 | 併行精度(RSD%) | 室間精度(RSD%) |
|---|---|---|---|---|
| ソーセージ | 10 | 67.2 | 4.1 | 14.5 |
| 牛肉レトルト | 10 | 76.3 | 2.2 | 9.6 |
| ビスケット | 9 | 66.1 | 4.7 | 10.8 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ｵﾚﾝｼﾞｼﾞｭｰｽ | 10 | 97.7 | 2.4 | 6.6 |
| ジャム | 10 | 95.3 | 2.7 | 5.9 |

参考２　定性検査法の試験室間バリデーション例
（架空のデータを用い分析法バリデーション結果を公表する書式を示した。キット等に添付する資料作成の参考とされたい）

バリデーション対象
PCR法による落花生の検査方法

試　料
ビスケット、チョコレート、カレーペースト、シリアル、ミートペースト。脱脂した落花生粉末をタンパク濃度が０、２、10 μg/gとなるように添加した。

参加機関
６機関
・A社○○研究所
・B研究所
・C協会ＸＸ研究所
・D社△△研究所
・E研究所
・F社○Ｘセンター

手　順
試料30個（５試料×３濃度×２、ランダムにコードを付与）、プライマー２種類、実験プロトコルをそれぞれの参加機関に送付した。参加機関は２週間以内に、各試料を測定し結果を送付した。

バリデーション結果を表 A-２に示す。全ての試料で、植物DNA検出プライマーでの結果は陽性を示した。落花生濃度０ μg/gのブランク試料では、全ての加工試料で落花生特異的プライマーによる結果は陰性であり、10 μg/gの落花生を含む試料では全ての結果が陽性となった。以上より，ブランク試料の陰性率、２ mg/kg及び10 mg/kg添加試料における陽性率は90％以上であり、別添アレルゲンを含む食品の検査方法の基準を満たしている。

表A-２

| 落花生濃度（mg/kg） | 試料 | 植物DNA検出プライマー 陽性率 | 落花生特異的プライマー 陽性率 |
|---|---|---|---|
| ０ | ビスケット | 12/12 | 0/12 |
| | ﾁｮｺﾚｰﾄ | 12/12 | 0/12 |
| | ｶﾚｰﾍﾟｰｽﾄ | 12/12 | 0/12 |
| | シリアル | 12/12 | 0/12 |
| | ミートペースト | 12/12 | 0/12 |
| ２ | ビスケット | 12/12 | 12/12 |
| | ﾁｮｺﾚｰﾄ | 12/12 | 12/12 |
| | ｶﾚｰﾍﾟｰｽﾄ | 12/12 | 11/12 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | シリアル | 12/12 | 12/12 |
| | ミートペースト | 12/12 | 12/12 |
| 10 | ビスケット | 12/12 | 12/12 |
| | ﾁｮｺﾚｰﾄ | 12/12 | 12/12 |
| | ｶﾚｰﾍﾟｰｽﾄ | 12/12 | 12/12 |
| | シリアル | 12/12 | 12/12 |
| | ミートペースト | 12/12 | 12/12 |

参考３　定量検査用ELISAキットの精度

3.3.手技の管理　精度の構造　で述べたように、アレルゲン検知で使用されているサンドイッチELISA法において、妨害のない状況で達成できる併行精度（ウェル間のばらつき）は、マイクロピペットによる液体の注入誤差、プレートウェル間の吸光度のばらつき等から求められる。ここでは、実際に標準液を６ウェルに分注して得られた吸光度の併行精度と、計算式から求めた精度（精度プロファイル）を示す。

使用キット

A. 森永生科学研究所製 FASPEK　特定原材料測定キット（卵白アルブミン）

B. 日本ハム社製 FASTKITエライザVer. Ⅱシリーズ（小麦）

精度プロファイルの計算

次式に従い各濃度の精度を計算した。

$$\rho_T^2 = \rho_X^2 + \rho_S^2 + \left(\frac{\sigma_W}{f(X)}\right)^2$$

$\rho_T$：測定値のRSD

$\rho_X$：分析対象物質の注入量のRSD（ピペットのばらつき）

$\rho_S$：反応基質溶液量のばらつきが吸光度測定値のばらつきに与える影響

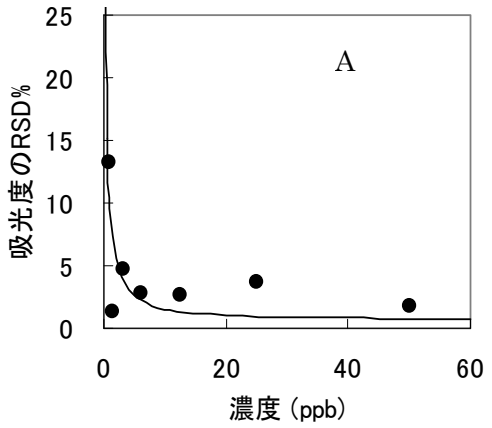
$\rho_S$ =（ピペットによる注入量のRSD）・(2/3)

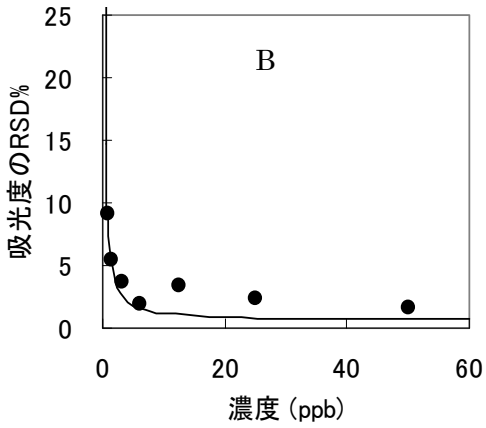
$\sigma_W$：ウェル自体の吸光度のSD（ウェル間の吸光度のSD）

f（X）：吸光度を表す検量線（Xは、分析対象物質の濃度）

$\rho_X$ = 0.6%, $\sigma_W$ = 0.004　として得られた精度プロファイル及び実測の精度を図 A-1　に示す。

同一溶液から得られる吸光度のばらつきは、吸光度が小さい低濃度範囲を除いて、概ねRSD%として5%以下である。



図A-１　　特定原材料検出キットの精度プロファイル

A. 森永生科学研究所製 FASPEK　特定原材料測定キット（卵白アルブミン）

B. 日本ハム社製 FASTKITエライザVer. Ⅱシリーズ（小麦）

●　各濃度の標準液の併行精度(n=６）　　実線　式A1より求めた精度

（別添５）

# アレルゲンを含む食品の検査方法の改良法の評価に関するガイドライン

試験室間バリデーションによりその性能が評価され、別添アレルゲンを含む食品の検査方法に示す基準を満たすことが示されている定量検査法又はこれと同等以上の性能を有すると既に認められている方法（以下「従来法」という。）に改良を加えた定量検査法（以下「改良検査法」という。）については、単一試験室での検討において以下のような性能を評価し、従来法と同等以上の性能を有することを示した場合には、従来法と同様にアレルゲンを含む食品の検査方法とみなすこととする。

## １　検量線

改良検査法の検量線の濃度範囲及び定量性が、従来法と同等であることを示す。

## ２　従来法との相関

複数の試料について、従来法と改良検査法を用いて定量し、改良検査法が従来法と同等であることを示す。

具体的には、X軸に従来法による定量値、Y軸に改良検査法による定量値をとり、その相関をプロットする。このプロットについて、Y切片をゼロとする近似直線（Y=aX）を算出し、その傾きが0.75-1.25の範囲であること、相関係数が0.9以上であることを示す。

検査方法1種類につき、定量値が数μg/gから10,000 μg/gまで程度の範囲に偏ることなく分布する試料（ただし、対象濃度範囲における試料確保が困難な場合には10,000 μg/gを超える試料を含んでもよいものとする。）について10種以上の検討を行い、従来法と改良検査法との相関をプロットするものとする。

また、上記の検討に加え、特に数μg/gから数10μg/gまでの範囲については、偏ることなく分布する10種以上の試料の定量値を改めて別にプロットし（ただし、対象濃度範囲における試料確保が困難な場合には高濃度試料を希釈して測定した際の測定値を使用してよいものとする。）、上記基準を満たす相関がみられることを確認する。

試料としては、

・市販加工食品

・食品材料に特定原材料たんぱく質を添加して調製したモデル加工食品
・特定原材料を含有する加工食品と特定原材料を含有しない同様の加工食品を混合し、特定原材料たんぱく質濃度を調製したもの
・特定原材料を含有しない加工食品に特定原材料たんぱく質を添加したもの等を使用する。また、動物性の食品、植物性の食品、加工度の高いもの、酸性を示す食品等、種々の特性を持つ食品を試料として使用することが望ましい。

上記の近似直線の傾きが0.8以下又は1.2以上の場合は、上記検討に加えて、３種類以上の試料（ただし、試料に含まれる特定原材料たんぱく質濃度レベルには10 μg/g程度を含むものとする。）を用いて回収率を検討し、50%以上150%以下の回収率となることを示すことが望ましい。

試料としては、上記と同様の加工食品で、特定原材料たんぱく質濃度が既知のものを使用する。

３　精度

1-20 μg/g程度の特定原材料たんぱく質を含有する試料（試料数2-3程度）を使用し、併行精度（試行回数は５回以上）及び日差変動（3-5日間程度）について検討する。

Ｆ検定を行い、従来法と改良検査法との間でこれらの精度及び変動が同等であること、また、同等でない場合には改良検査法の方の精度が高いことを示す。

また、その他、日内変動、分析者間変動、機器間変動等についても検討することが望ましい。

４　検出限界、定量限界

これらの値が従来法と同等又はより小さい値であることを示す。

５　特異性

偽陽性、偽陰性を示す食品について検討し、従来法との一致点及び相違点を明確に示す。

別添　機能性表示食品

第１　総論

１　対象となる食品

容器包装に入れられた食品全般（サプリメント形状の加工食品、サプリメント形状の加工食品以外の加工食品（以下「その他加工食品」という。）及び生鮮食品）が対象となる。

機能性表示制度の運用上、サプリメント形状の加工食品とは、天然由来の抽出物であって、分画、精製、化学的反応等により本来天然に存在するものと成分割合が異なっているもの又は化学的合成品を原材料とする錠剤、カプセル剤、粉末剤、液剤等の形状の食品をいう。ただし、錠剤、粉末剤及び液剤については、社会通念上、サプリメントとして認識されずに食されているものもあることから、当該食品の一日当たりの摂取目安量に鑑み過剰摂取が通常考えにくく、健康被害の発生のおそれのない合理的な理由のある食品については、サプリメント形状の加工食品ではなく、その他加工食品として取り扱ってもよいものとする。なお、カプセル剤形状の食品については、サプリメント形状の加工食品として取り扱う。

なお、以下の食品については、機能性表示食品の対象から除くこととする。

①　特別用途食品及び栄養機能食品

消費者が製品を選択する際、複数の機能性表示制度に基づく表示が記載されていると、それぞれの記載がいずれの制度に基づく表示であるのか混乱を招くおそれがある。当該混乱を防止するため、また、各制度の趣旨の違いに鑑み、従来の機能性表示制度に基づく食品（特定保健用食品と栄養機能食品）及び特定保健用食品を除く特別用途食品との併用は認められない。

②　アルコールを含有する飲料

アルコール飲料（アルコール分１度未満のものを含む。以下同じ。）を除外食品とする趣旨は、当該食品の摂取による健康への悪影響を否定できないため、これを防止する点にある。この趣旨からすれば、文言上「飲料」であるも、必ずしも最終製品が飲料の形態をとるもののみならず、アルコールを含有する飲料を使用し、アルコールが残存した固形の食品も機能性表示食品の対象とすることは望ましくない。ただし、摂取に際し、十分な加熱（煮沸等）を前提とし、アルコールの摂取につながらないことが確実な食品（例：保存性を高めるため、酒精を添加したうどん）は除く。

③　栄養素の過剰な摂取につながる食品

「過剰な摂取」とは、食品特性も踏まえて判断されるべきものであるが、例えば、当該食品を通常の食事に付加的に摂取すること及び同種の食品に代替して摂取することにより、当該栄養素の一日当たりの摂取量が、厚生労働大臣が定める食事摂取基準（健康増進法第16条の２）で定められている目標量を上回ってしまう等、当該栄養素を必要以上に摂取するリスクが高くなる場合等をいう。

２　対象となる事業者

「食品関連事業者」とは、食品表示法第２条第３項第１号に規定するものをいう。もっとも、ここでは、責任主体を明らかにすることに趣旨があることから、届出者たる食品関連事業者のことをいう。

なお、「連絡先等の食品関連事業者に関する基本情報」とは、以下の①から⑤までの情報を指す。法人の場合は登記簿謄本、個人の場合は住所、氏名、生年月日が確認できる本人確認書類（住民票、運転免許証のコピー（裏面にも記載がある場合は表裏両面のコピー）、旅券（パスポート）のコピー等）を提出する必要がある。

①　届出者の氏名、住所（法人の場合は、その名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名）

②　届出者が製造者でない場合、製造者の氏名又は名称及び住所（製造所の名称及び所在地を付記する。）

③　消費者対応部局（お客様相談室等）の連絡先

④　情報開示するウェブサイトのＵＲＬ（その他の媒体で情報開示する場合はその旨）

⑤　届出事項及び開示情報についての問合せ担当部局

３　「疾病に罹患していない者（未成年者、妊産婦（妊娠を計画している者を含む。）及び授乳婦を除く。）」を対象とすること

「疾病に罹患していない者」とは、境界域までの者をいう。例えば、診断基準で軽症以上と判定される者は該当しない。

具体的には、

①　当該疾病について広くコンセンサスの得られた診断基準等が存在し、公的統計等でもその基準が疾病の有無の分類に用いられている場合

「疾病に罹患していない者」とは、当該診断基準に基づき、疾病がないと分類される者（主要な生活習慣病の多くは、この考え方が適用できると考えられる。）

②　①の考え方が必ずしも適用できない場合

「疾病に罹患していない者」とは、医師（当該分野を専門とする医師が望ましい。）の判定により、疾病がないと認められた者

４　機能性関与成分

機能性関与成分とは、特定の保健の目的（疾病リスクの低減に係るものを除く。）に資する成分をいう。その考え方は、以下のとおりである。

①　表示しようとする機能性に係る作用機序について、*in vitro*試験及び*in vivo*試験、又は臨床試験により考察されているものであり、直接的又は間接的な定量確認及び定性確認が可能な成分である。作用機序については、既存情報を収集し、評価することが基本となるが、情報収集の手法は研究レビュー（システマティックレビューをいう。以下同じ。）である必要はない。

②　健康増進法第16条の２第１項の規定に基づき厚生労働大臣が定める食事摂取

基準に基準が策定されている栄養素を含め、食品表示基準別表第９の第１欄に掲げる成分は対象外とする。

5　「科学的根拠」を有すること

機能性表示食品に求められる科学的根拠の水準は、我が国の消費者の意向、科学的な観点等を十分に踏まえ、消費者の誤認を招くものではなく、消費者の自主的かつ合理的な食品選択に資するものである必要がある。科学的根拠は、この観点から、以下の方法で安全性及び機能性を説明されたものであることとする。具体的な手順は、「機能性表示食品の届出等に関するガイドライン」（平成27年３月30日消食表第141号消費者庁食品表示企画課長通知。以下「機能性届出ガイドライン」という。）を参照のこと。

（１）　安全性について

食経験に関する情報の評価を行うこととし、食経験の情報では安全性が十分とはいえない場合は、安全性試験に関する情報を評価する。さらに、機能性関与成分と医薬品との相互作用、機能性関与成分を複数含む場合については、当該成分同士の相互作用の有無を評価することが必要となる。

（２）　機能性について

最終製品を用いた臨床試験の実施、又は最終製品若しくは機能性関与成分に関する研究レビューにより評価することが必要となる。

6　届出資料を作成するに当たっての留意事項

届出をしようとする者は、機能性表示食品制度届出データベース（以下「届出データベース」という。）にログインし、必要事項の入力及び資料の添付をして消費者庁長官に届け出ること。その際、次の留意事項に注意し、誤りのないよう記載すること。

（１）　安全性の根拠に関する情報

届出しようとする食品の安全性について、食経験及び最終製品に含有する機能性関与成分と医薬品との相互作用等の観点から、届出者の責任において自ら評価するものである。食経験の評価をまず行い、食経験に関する情報が不十分である場合には既存情報による安全性の評価を行う。食経験及び既存情報による安全性の評価でも不十分な場合には、安全性試験を実施して、安全性の評価を行うこととしている。なお、全ての食品について、医薬品と機能性関与成分の相互作用の評価が必要であり、複数の機能性関与成分による機能を表示する場合には、機能性関与成分同士の相互作用についても評価をする必要がある。

（２）　機能性の根拠に関する情報

機能性に関する情報として届出が必要となるものは、（ⅰ）最終製品を用いた臨床試験の実施又は（ⅱ）最終製品若しくは機能性関与成分に関する研究レビューによる資料である。（ⅰ）については、その実施に当たり研究計画の事前登録

が行われていること、また、結果についてはその内容を誰もが適切に評価できるよう、国際的にコンセンサスの得られた指針（以下「国際指針」という。）に基づき報告されていることが必要である。ただし、研究計画の事前登録及び報告に係る国際指針への準拠については、食品表示基準の施行後１年を超えない日までに開始された研究については、省略できるものとする。また、（ⅱ）については、恣意的な論文抽出による不適正な機能性表示を防ぐ観点から、査読付き論文（サプリメント形状の加工食品の場合は臨床試験、その他加工食品又は生鮮食品の場合は臨床試験又は観察研究）を対象とした定性的又は定量的研究レビューにより、表示しようとする機能性について「totality of evidence」（関連研究について、肯定的・否定的内容及び研究デザインを問わず検討し、総合的観点から肯定的といえるか判断）の観点から肯定的と判断できるものであり、国際指針に基づき報告されていることが必要である。ただし、（ⅱ）が査読付き論文として公表されていない場合、食品表示基準の施行前に一定のレベル以上で実施された研究レビューを活かす観点から、当該資料の記載が必ずしも国際指針に十分に準拠できていない場合でも届け出ることができるものとし、この場合、食品表示基準の施行後１年を超えない日までに国際指針に準拠した資料と差し替えることとする。

なお、機能性表示食品については、主観的な指標によってのみ評価可能な機能性の表示も対象となり得るため、（ⅰ）及び（ⅱ）のいずれにおいても主観的な指標を評価指標とすることは差し支えないが、その指標は日本人において妥当性が得られ、かつ、当該分野において学術的に広くコンセンサスが得られたものでなければならない。

最終製品を用いた臨床試験又は研究レビューにおいて、実際に販売しようとする製品の試作品（製造原理等は同等だが、量産用ではなく、小ロット用の製造ラインで製造したもの等）を用いて評価を行った場合は、両者の間に同一性が失われていないことについて、届出資料中に考察されている必要がある。

（ⅰ）及び（ⅱ）の実施者については特に定めないが、機能性表示食品の届出に用いた資料についての責任は、届出者が負うものとする。

（３）　生産・製造及び品質の管理に関する情報

機能性表示食品の届出に当たっては、生産・製造における衛生及び品質の観点から、安全性を確保していることを説明する資料として（ⅰ）生産・製造及び品質管理の体制、（ⅱ）食品中の機能性関与成分等の分析の資料が必要となる。

この項目において示した生産・製造及び品質管理の体制については、実施されていなければ、機能性の表示ができないというものではなく、実施の有無を明らかにし、消費者の食品の選択に資する情報と位置付けるものである。一方、サプリメント形状の加工食品については、適正製造規範（ＧＭＰ）に基づく製品管理が強く望まれる。

機能性関与成分の分析については、原則として第三者の分析機関での成績書を届出資料に添付する。

（４）　健康被害の情報収集体制

機能性表示食品の摂取による健康被害の発生の未然防止及び拡大防止を図るため、届出をしようとする者は健康被害の情報を収集し、行政機関への報告を行う体制を整備すること。なお、その窓口は国内に設置し、適切な日本語で応対ができる者を置くこと。

また、機能性表示食品は、医薬品と異なり摂取が限定されるものではないことから、万が一、健康被害が発生した際には、急速に発生が拡大するおそれが考えられる。そのため、入手した情報が不十分であったとしても速やかに報告することが適当である。

（５）　その他必要な事項

「その他必要な事項」として届け出ることが必要な情報は以下のとおりである。

ア　商品名（邦文をもって記載すること。アルファベット等については振り仮名を振ることとする。）

イ　名称

ウ　食品の区分

エ　錠剤、粉末剤、液剤であって、その他加工食品として扱う場合はその理由

オ　当該食品が想定する主な対象者（疾病に罹患している者、妊産婦（妊娠を計画している者を含む。）及び授乳婦を除く。）

カ　健康増進法施行規則第11条第２項で定める栄養素の過剰な摂取につながらないとする理由

キ　販売開始予定日

（６）　販売日の60日前までに消費者庁長官に届出が必要となることから、届出者たる食品関連事業者は、届出日の翌日を起算日として60日より前に販売することはできない。届出については、行政手続法（平成５年法律第88号）第37条の規定に基づき、届出書の記載事項に不備がないこと、必要な書類が添付されていること、その他届出の形式上の要件に適合している場合、当該届出が消費者庁食品表示企画課に到達したときに、当該届出をすべき手続上の義務が履行されたものとする。

なお、届け出られた情報は、安全性に係る事項、生産・製造及び品質管理に係る事項、健康被害の情報収集に係る事項の一部を除き、消費者庁のウェブサイトで全て開示する（ただし、個人を特定できる情報（事業を営む個人の当該事業に関する情報を除く。）及び法人の印影を除く。）。

加えて、企業等のウェブサイトでの情報開示もなされることが望ましい。

その際は、あくまで届け出た内容を情報開示することとする。

また、消費者庁ウェブサイトをリンク先として指定して、情報公開に代えることも可能である。その場合は、消費者庁のトップページではなく、当該食品

の届出情報に確実にアクセスできるＵＲＬを掲載しなければならない。なお、消費者庁のＵＲＬは変更する可能性があるため、届出者は最新のＵＲＬであるかどうか定期的に確認する必要がある。

さらに、印刷物での情報開示も可能であるが、ウェブサイトでの情報開示と同じく、あくまで届け出た内容を情報開示するものであり、届け出た内容の範囲を超えること、届け出た内容の一部を開示したり誇張したりすること等がないようにする。

（７）　届出後の取扱い

①　新規の届出が必要になる場合

届け出た食品について、次に該当する場合は、改めて届出を行うこと。

ア　原材料の配合割合又は製造方法について、製品の同一性が失われる程度の変更がある場合

イ　科学的根拠を有する機能性関与成分又は当該成分若しくは当該成分を含有する食品が有する機能性の変更がある場合

ウ　一日当たりの摂取目安量当たりの機能性関与成分の含有量の変更がある場合

エ　一日当たりの摂取目安量の変更がある場合

オ　商品名の変更がある場合

②　変更事項の届出

前記①アからオまでのいずれにも該当しない届出事項の変更又は追加があった場合、届出データベースにログインし、消費者庁長官に届け出ること。

③　撤回の届出

届け出た食品について、次に該当する場合は、届出データベースにログインし、消費者庁長官に届け出ること。イにあっては当該食品の販売終了時（消費期限及び賞味期限の経過後）に、ア及びウにあっては速やかに届出すること。

ア　届出者が死亡したとき、届出者である法人が解散したとき等届出者が商品の製造・販売を行えなくなったとき

この場合、届出者の相続人若しくは相続人に代わって相続財産を管理する者、清算人、若しくは破産管財人又は合併後存続し、若しくは合併により設立された法人の代表者等が届け出る。

イ　届出者が当該商品の販売、製造を中止したとき

ウ　安全性及び機能性の科学的根拠について新たな知見が得られ、機能性関与成分の科学的根拠として不十分な内容となったとき

第２　表示事項及び表示の方法

１　機能性表示食品である旨

「機能性表示食品」との表示をする容器包装の主要面とは、通常、商品名が記載されている面を指す。

2　科学的根拠を有する機能性関与成分及び当該成分又は当該成分を含有する食品が有する機能性

（1）　可能な機能性表示の範囲は、以下のとおり。

①　保健の目的が期待できる旨の表示の範囲は、疾病に罹患していない者（未成年者、妊産婦（妊娠を計画している者を含む。）及び授乳婦を除く。）の健康の維持及び増進に役立つ旨又は適する旨（疾病リスクの低減に係るものを除く。）を表現するものである。例えば、次に掲げるものであり、明らかに医薬品と誤認されるものであってはならないこととする。

ア　容易に測定可能な体調の指標の維持に適する又は改善に役立つ旨

イ　身体の生理機能、組織機能の良好な維持に適する又は改善に役立つ旨

ウ　身体の状態を本人が自覚でき、一時的な体調の変化（継続的、慢性的でないもの）の改善に役立つ旨

なお、「診断」、「予防」、「治療」、「処置」等の医学的な表現は使用できないが、健康の維持・増進の範囲内であれば、身体の特定の部位に言及した表現は可能である。

②　本制度では認められない表現例としては、以下のものが考えられる。

ア　疾病の治療効果又は予防効果を暗示する表現

（例）「糖尿病の人に」、「高血圧の人に」等

イ　健康の維持及び増進の範囲を超えた、意図的な健康の増強を標ぼうするものと認められる表現

（例）「肉体改造」、「増毛」、「美白」等

ウ　科学的根拠に基づき説明されていない機能性に関する表現

（例）限られた免疫指標のデータを用いて身体全体の免疫に関する機能があると誤解を招く表現、*in vitro* 試験や動物を用いた*in vivo* 試験で説明された根拠のみに基づいた表現、抗体や補体、免疫系の細胞などが増加するといった*in vitro* 試験や*in vivo* 試験で科学的に説明されているが、生体に作用する機能が不明確な表現 等

（2）　また、機能性を表示するに当たっては、以下の点についても具体的に表示すること。

①　「届出表示」と冠し、届け出た内容を表示する。その際、当該機能性関与成分に基づく科学的根拠なのか、当該機能性関与成分を含有する食品（最終製品）に基づく科学的根拠なのか、その科学的根拠が最終製品を用いた臨床試験に基づくものなのか、研究レビューによるものなのかが分かる表現にする。なお、当該成分に基づく科学的根拠を有する場合は、当該食品自体に機能性があるという科学的根拠を有するものではないということが明確になる表現とする。また、研究レビューによる場合は、「報告されている」ということが明確になる表現とする。具体的な表現例は以下のとおり。

ア　最終製品を用いた臨床試験で科学的根拠を説明した場合

（例）

「本品にはＡ【機能性関与成分】が含まれるので、Ｂの機能があります【機能性】。」

※　複数の機能性関与成分を含み、表現が複雑になる場合は、「本品には、Ｂの機能があります。」と表示し、機能性関与成分名をそのすぐ近くに表示してもよい。その場合は、他の成分と混同しないような表示とすること。

イ　最終製品に関する研究レビューで科学的根拠を説明した場合

（例）

「本品にはＡ【機能性関与成分】が含まれ、Ｂの機能がある【機能性】ことが報告されています。」

※　複数の機能性関与成分を含み、表現が複雑になる場合には、「本品には、Ｂの機能があることが報告されています。」と表示し、機能性関与成分名をそのすぐ近くに表示してもよい。その場合は、他の成分と混同しないような表示とすること。

ウ　機能性関与成分に関する研究レビューで科学的根拠を説明した場合

（例）

「本品にはＡ【機能性関与成分】が含まれます。ＡにはＢの機能がある【機能性】ことが報告されています。」

②　特定の食事に追加して摂取することで機能性が期待できるようなものについては、前提となる食事について表示する。

（例）

「本品は、Ａ【機能性関与成分】を△mg含みますので、魚介類を１日に□ｇ/日程度（日本人成人の平均摂取量）摂取している方の××に役立ちます。」

「本品にはＡ【機能性関与成分】が△mg含まれます。Ａを△mg/日摂取すると、魚介類を１日に□ｇ/日程度（日本人成人の平均摂取量）摂取している方の××に役立つことが報告されています。」

③　生鮮食品については、機能性が報告されている一日当たりの機能性関与成分の量に占める割合を表示してもよい。

（例）「本品にはＡ（機能性関与成分）が含まれ、Ａを▲mg/日摂取すると、Ｂの機能がある（機能性）ことが報告されています。本品を○個食べると機能性が報告されている一日当たりの機能性関与成分の量の△％を摂取できます。」

※　△については、１日当たりの機能性関与成分の量の50％以上の値

３　一日当たりの摂取目安量当たりの機能性関与成分の含有量

消費期限又は賞味期限（生鮮食品の場合は販売期間）を通じて含有する値を別記様式２又は別記様式３の次（枠外）に、「機能成分関与成分」である旨を冠し、一定の値又は下限値及び上限値により表示する（例：機能性関与成分　○○（機能性関

与成分名）△△g)。なお、当該一定の値にあっては分析値がこれを下回らないもの、当該下限値及び上限値にあっては分析値がこの範囲内でなければならない。

なお、生鮮食品や単一の農林水産物のみを原材料とした加工食品（例えば、乾しいたけ、煮干、押麦、ストレートジュース、緑茶）においては、含有量にばらつきが生じることがあり得る。そのため、ばらつきを生じさせない対策をとることが望まれるが、どうしても表示値を下回る可能性がある場合は、「○○（機能性関与成分）の含有量が一定の範囲内に収まるよう、栽培・出荷等の管理を実施しています。しかし、△△は生鮮食品ですので、○○（ばらつきの要因）などによって、○○（機能性関与成分）の含有量が、表示されている量を下回る場合があります。」等の注意書きを付すものとする。

4　一日当たりの摂取目安量

「一日当たりの摂取目安量」と冠し、消費者庁長官に届け出た内容を表示する。その際、「一日摂取目安量」と簡略して表示すること、「一日当たり○gを目安にお召し上がりください。」等の文章で表示することを可能とする。

なお、生鮮食品においては、１個、１切れといった表示をする場合、個体差があり一定しないことも考えられるため、グラム表示を併記してもよい。また、表示しようとする機能性について、機能性が報告されている一日当たりの機能性関与成分の量に占める割合を記載する場合は、「○個（機能性が報告されている一日当たりの機能性関与成分の量の△％を摂取できます。)」と表示する必要がある。

※　△については、１日当たりの機能性関与成分の量の50％以上の値

5　届出番号

「届出番号」と冠し、消費者庁長官から付与された届出番号を表示する。

届出番号の表示は、容器包装に印刷するほか、届出直後等、容器包装への印刷が難しい場合、製品完成後にシールを貼付する、又はインクを吹き付け印字するなどの方法によっても差し支えない。ただし、シールを貼付する場合は、簡単に剥がれ落ちることがないようにする必要がある。

6　食品関連事業者の連絡先

食品関連事業者（原則として、届出者）の連絡先である旨を冠し、表示内容に責任を有する者の電話番号（生鮮食品の場合、氏名又は名称、住所及び電話番号）を表示する。併せて、電話番号の記載があるウェブサイトのアドレス（二次元コードその他これに代わるものを含む。）を表示してもよい。なお、表示する電話番号は国内のものに限る（海外転送機能等特殊な機能は認められない。)。その際、「食品関連事業者の連絡先」を「連絡先」又は「お問合せ先」等と簡略して表示することを可能とする。また、加工食品の場合、横断的義務表示事項である「食品関連事業者の氏名又は名称及び住所」に続けて表示してもよい。

7　摂取の方法

摂取の方法である旨を冠し、機能性の科学的根拠に関する情報を取得した摂取の方法（例：科学的根拠に基づく摂取時期、調理法）を表示する。なお、摂取時期の表現については、総合的に判断して医薬品的な表現にならないよう注意する。また、一日当たりの摂取目安量と共に表示することを可能とする（例：１日１本を目安にお召し上がりください)。

8　摂取する上での注意事項

摂取する上での注意事項である旨を冠し、医薬品等との飲合せ、過剰摂取を防止するための注意喚起等を表示する。なお、文字のフォントを大きくする、四角で囲む、色をつける等、他の表示事項よりも目立つよう表示することが望ましい。

9　調理又は保存の方法に関し特に注意を必要とするものにあっては当該注意事項

注意事項である旨を冠し、消費者庁長官に届け出た内容を表示する。なお、調理を要しない食品等、表示が不要な場合はその旨を届け出れば、当該注意事項を省略することができる。

10　その他

「機能性及び安全性について国による評価を受けたものではない旨」、「バランスのとれた食生活の普及啓発を図る文言」、「疾病の診断、治療、予防を目的としたものではない旨」、「疾病に罹患している者、未成年者、妊産婦（妊娠を計画している者を含む。）及び授乳婦に対し訴求したものではない旨」、「疾病に罹患している者は医師、医薬品を服用している者は医師、薬剤師に相談した上で摂取すべき旨」及び「体調に異変を感じた際は速やかに摂取を中止し医師に相談すべき旨」の表示は、確実に消費者の目に留まるよう、文字の大きさや配置、容器包装全体のデザイン等について十分に配慮すること。

## 第３　表示が禁止される表現等表示に当たっての留意事項

1　疾病の治療効果又は予防効果を標榜する用語

以下のような表現は「疾病の治療効果又は予防効果を標榜する用語」に該当する。

（例）

「花粉症に効果あり」、「糖尿病の方にお奨めです」、「風邪予防に効果あり」等の表現

2　消費者庁長官に届け出た機能性関与成分以外の成分を強調する用語

強調する用語とは、「〇〇たっぷり」、「△△強化」のような表示をいう（栄養成分の補給ができる旨の表示及び栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の表示をする場合を除く。)。

このほか、含有量を色や大きさ等で目立たせた表示や主要面に機能性関与成分以外の成分名を目立つように特記した表示（商品名に当該成分名を使用したものを含

む。)、機能性関与成分であると消費者に誤認を与えるような表示は望ましい表示とはいえない。

3　消費者庁長官の評価、許可等を受けたものと誤認させるような用語

以下のような表現は、「消費者庁長官の評価、許可等を受けたものと誤認させるような用語」に該当する。

（例）

「消費者庁承認」、「消費者庁長官許可」、「○○省承認」、「○○省推薦」、「○○政府機関も認めた」、「世界保健機関（ＷＨＯ）許可」等国や公的な機関に届け出た、承認を受けた、と誤認させる表現

4　別表第９の第１欄に掲げる栄養成分の機能を示す用語

食品表示基準別表第11第３欄に掲げる表現を含め、栄養成分の機能を表示してはならない。

別添

バルク輸送される北米産の非遺伝子組換え大豆及びデント種の非遺伝子組換えとうもろこしの分別生産流通管理の指針

１．農家の生産段階及びカントリーエレベーターの流通段階

(1) チェックポイント及び管理方法

① 種子の播種

種子証明書または種子名（番号）によるチェック

② 収穫

非遺伝子組換えのみを他のものと混じらないよう収穫

③ 農器具・機器

播種機、収穫機等の農機具・機器は非遺伝子組換え専用化、併用の場合クリーニング

④ 出荷又は集荷輸送のための車両等

車両等については非遺伝子組換え専用利用が望ましいが、専用利用されない車両等はあらかじめクリーニング

⑤ 保管施設及び搬出入施設

サイロ等の保管施設及び搬出入施設については非遺伝子組換え専用利用。時期をずらして使用する等専用利用されない保管施設及び搬出入施設についてはあらかじめクリーニング

(2) 管理主体

農家又は農家を管理すべき立場にあるカントリーエレベーター等の集荷業者

(3) 記録

種子名（番号)、出荷数量、出荷年月日、集荷（搬入農産物の種子名［番号]、購入農家、数量、年月日)、保管（品名、専用の場合を除きビン番号、数量、年月日)、入出庫（品名、専用の場合を除きビン番号、数量、年月日)、非遺伝子組換え専用利用されない場合クリーニング実施確認

(4) 確認主体

集荷業者は、管理主体が上記の管理方法で適正に管理したことを記録等により確認する。

２．リバーエレベーターの流通段階

(1) チェックポイント及び管理方法

① 集荷輸送のためのトラック、貨車及びはしけ（バージ)

トラックについては非遺伝子組換え専用利用が望ましいが、専用利用されないトラック及び貨車、はしけはあらかじめクリーニング

② 保管施設及び搬出入施設

保管施設及び搬出入施設については非遺伝子組換え専用利用。専用利用されない保管施設及び搬出入施設についてはあらかじめクリーニング

(2) 管理主体

リバーエレベーター

(3) 記録

集荷（搬入農産物の種子名[番号]、購入農家、数量、年月日)、保管（品名、専用の場合を除きビン番号)、入出庫（品名、専用の場合を除きビン番号、数量、年月日)、クリーニング実施確認

(4) 確認主体

集荷業者または輸入業者等は、管理主体が上記の管理方法で適正に管理したことを記録等により確認する。

３．エクスポートエレベーター及び日本までの輸送段階

(1) チェックポイント及び管理方法

① 保管施設及び本船への積み込み施設

非遺伝子組換え専用利用されない保管施設及び搬出入施設についてはあらかじめクリーニング

② 船艙への積み込み

一つの船艙内に異なる品種（商品）を区分して搬入する場合には充分注意し、他との混入がないようにする。

③ 本船から内航船、はしけへの積み替え

非遺伝子組換え専用利用されないはしけ及び搬出入施設についてはあらかじめクリーニング

(2) 管理主体

エクスポートエレベーター及び港湾サイロの管理者もしくは管理受託者

(3) 記録

入荷、入出庫、輸出入（品名、数量、本船名、ハッチ番号、年月日、搬出入港)、クリーニング実施確認

(4) 確認主体

輸入業者は、管理主体が上記の管理方法で適正に管理したことを記録等により確認する。

４．港湾サイロの日本国内流通段階

(1) チェックポイント及び管理方法

① サイロビン、バケットエレベーター、計量器、コンベア等サイロへの搬出入非遺伝子組換え専用利用されない港湾サイロ及び機器についてはあらかじめクリーニング

② 選別作業（バケットエレベーター、原料タンク、製品タンク、石抜き機、真比重選別機等）

非遺伝子組換え専用利用されない選別機器についてはあらかじめクリーニング

(2) 管理主体

倉庫業者及び選別業者等

(3) 記録

入荷、入出庫、クリーニング実施確認

(4) 確認主体

荷主（卸売業者、製造業者及び輸入業者等）は、管理主体が上記の管理方法で適正に管理したことを記録等により確認する。

5．卸売業者（主として大豆）の流通段階

(1) チェックポイント及び管理方法

① サイロへの搬出入

② バルク輸送の場合の輸送

③ 選別作業（バケットエレベーター、グラビティ・セパレーター、粗選別機、石抜き機、真比重選別機、選別機器、袋詰め等）

非遺伝子組換え専用利用されない保管施設、輸送車、選別作業、機器等についてはあらかじめクリーニング

(2) 管理主体

卸売業者

(3) 記録

原料購入、原料保管、保管箇所ごとの入出庫、製品販売、袋詰め作業（品名、数量、荷姿、年月日）、クリーニング実施確認

(4) 確認主体

卸売業者は、上記の管理方法で適正に管理したことを記録等により確認する。

6．加工業者（グリッツ・スターチ工場）の流通段階

(1) チェックポイント及び管理方法

① 原料搬入

搬入機器を使用する前に空運転して残留物がないことを確認すること。

② 選別施設

選別機器を使用する前に空運転して残留物がないことを確認すること。

③ グリッツ・スターチの製造ライン

従前の使用原料が不分別原料であった場合、製造施設に残留物がないことを確認するとともに微粉状あるいは液状の残留が懸念されるときは当該施設のクリーニングを行うこと。

④ グリッツ・スターチの保管・出荷

製品倉庫では不分別原料と保管場所を別にすること。

(2) 管理主体

グリッツ・スターチ製造業者

(3) 記録

原料購入、原料受払、製造、保管場所、製品入出庫、受渡、クリーニング実施確認

(4) 確認主体

グリッツ・スターチ製造業者は、上記の管理方法で適正に管理したことを記録等により確認する。

７．食品製造業者の製造段階

(1) チェックポイント及び管理方法

① 原料搬入

証明書による非遺伝子組換え農産物の確認

② 原料分別保管

不分別原料との明確な区分保管

③ 製造ライン

非遺伝子組換え専用利用されない製造ラインについてはあらかじめクリーニング

(2) 管理主体

食品製造業者

(3) 記録

原材料購入（購入先、数量、製造、） 保管、出荷、クリーニング実施確認

(4) 確認主体

食品製造業者は、上記の管理方法で適正に管理したことを記録等により確認する。

８．証明書の発行及び保存

流通の各段階において確認が行われた旨の証明書を取引の相手方に発行し、かつ、当該証明書を受け取った者は、これを２年以上保存する。

別添　安全性審査済みの遺伝子組換え食品の検査方法

# 1. 検体採取方法

## 1.1. 遺伝子組換え食品の検体採取

### 1.1.1. ダイズ及びトウモロコシの穀粒の検体採取

遺伝子組換え食品が不均一に分布しているということを前提として、ロットを代表するような検体採取を行うため、対象となるロットの大きさ、荷姿、包装形態に応じて、以下に掲げる検体採取を行う。検体採取に際しては、他ロットの穀粒が混入しないよう十分配慮し、使用する器具・容器包装等は使い捨てのものを使用するか、その都度、十分に洗浄等を行い使用すること。

次に、検体採取した穀粒が均質になるよう十分に混合した後、この中から検査に必要な一定量*を採り、粉砕器等を用いて均質に粉砕する。

* ダイズ及びトウモロコシの穀粒に関しては、1 検体（検体採取量 1 kg）のうち、500 g を粉砕し定量 PCR 検査に用い、残りの 500 g は穀粒の状態で保管する。粒単位検査法の際には、その残りの 500 g の穀粒から採取する。

#### 1.1.1.1. 袋積みの場合

以下の表に従って検体採取を行う。

| ロットの大きさ | 検体採取のための開梱数 | 検体採取量 (kg) | 検体数 |
|---|---|---|---|
| ≦ 15 | 2 | 1 | 1 |
| 16 ～ 25 | 3 | 1 | 1 |
| 26 ～ 90 | 5 | 1 | 1 |
| 91 ～ 150 | 8 | 1 | 1 |
| 151 ～ 280 | 13 | 1 | 1 |
| 281 ～ 500 | 20 | 1 | 1 |
| 501 ～ 1,200 | 32 | 1 | 1 |
| 1,201 ～ 3,200 | 50 | 1 | 1 |
| 3,201 ～ 10,000 | 80 | 1 | 1 |
| 10,001 ～ 35,000 | 125 | 1 | 1 |
| 35,001 ～ 150,000 | 200 | 1 | 1 |
| 150,001 ～ 500,000 | 315 | 1 | 1 |
| ≧ 500,001 | 500 | 1 | 1 |

1.1.1.2. ばら積みの場合

1.1.1.2.1. サイロ搬入時

サイロに搬入する際に 1 サイロを 1 ロットとして、ロット全体を代表する検体となるようオートサンプラー等を用いて検体採取を行うものとし、適正な時間的間隔をもって 15 回、計 10 kg 以上を検体採取したものを縮分してサイロ毎に 1 検体（1 kg 以上）とする。

既にサイロに搬入したものについては、他のサイロに移動させる時点で同様に検体採取を行う。

1.1.1.2.2. はしけ搬入時

はしけ（内航船を含む。）に搬入する際に 1 はしけを 1 ロットとして、ロット全体を代表する検体となるようオートサンプラー等を用いて検体採取を行うものとし、適正な時間的間隔をもって 15 回計 10 kg 以上を検体採取したものを縮分してはしけ毎に 1 検体（1 kg 以上）とする。

1.1.1.2.3. はしけにおける検体採取

すでにはしけに搬入したものについて検体採取を行う場合、1 はしけを 1 ロットとして、ロット全体を代表する検体となるよう上層、中層、下層毎に各 5 カ所、計 15 カ所から、計 10 kg 以上を検体採取したものを縮分してはしけ毎に 1 検体（1 kg 以上）とする。

1.1.1.3.加工食品の検体採取

加工食品の検体採取については、対象となるロットの大きさに応じて以下の表に従い検体採取を行うこと。

ダイズ及びトウモロコシの粉砕加工品（コーングリッツ、コーンフラワー、コーンミール等、穀粒を粉砕したもの。）検体採取については、1.1.1.1.の袋積みの場合に従う。

それ以外の加工食品

以下の表に従って検体採取を行う。

| ロットの大きさ | 検体採取のための開梱数 | 検体採取量 (g) | 検体数 |
|---|---|---|---|
| ≦ 15 | 2 | 120 | 1 |
| 16 ～ 50 | 3 | 120 | 1 |
| 51 ～ 150 | 5 | 120 | 1 |
| 151 ～ 500 | 8 | 120 | 1 |
| 501 ～ 3,200 | 13 | 120 | 1 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 3,201 ～ 35,000 | 20 | 120 | 1 |
| 35,001 ～ 500,000 | 32 | 120 | 1 |
| ≧ 500,001 | 50 | 120 | 1 |

1.1.2. パパイヤの検体採取

遺伝子組換え食品が不均一に分布しているということを前提として、ロットを代表するような検体採取を行うため、対象となるロットの大きさ、荷姿、包装形態に応じて、以下に掲げる検体採取を行う。検体採取に際しては、他ロットの穀粒が混入しないよう十分配慮し、使用する器具・容器包装等は使い捨てのものを使用するか、その都度、十分に洗浄等を行い使用すること。

1.1.2.1. 生鮮パパイヤの検体採取

生鮮パパイヤの検体採取については、対象となるロットの大きさに応じて以下の表に従い検体採取を行うこと。

| ロットの大きさ | 検体採取のための開梱数 | 検体採取量(個) |
|---|---|---|
| ≦ 50 | 2 | 2 |
| 51 ～ 500 | 3 | 3 |
| 501 ～ 35,000 | 5 | 5 |
| ≧ 35,001 | 8 | 8 |

1.1.2.2. パパイヤ加工品の検体採取

パパイヤ加工食品の検体採取については、対象となるロットの大きさに応じて以下の表に従い検体採取を行うこと。

| ロットの大きさ | 検体採取のための開梱数 | 検体採取量（g）* | 検体数 |
|---|---|---|---|
| ≦ 15 | 2 | 120 | 1 |
| 16 ～ 50 | 3 | 120 | 1 |
| 51 ～ 150 | 5 | 120 | 1 |
| 151 ～ 500 | 8 | 120 | 1 |
| 501 ～ 3,200 | 13 | 120 | 1 |
| 3,201 ～ 35,000 | 20 | 120 | 1 |
| 35,001 ～ 500,000 | 32 | 120 | 1 |
| ≧ 500,001 | 50 | 120 | 1 |

* 果汁・飲料製品、氷菓等製品については、検体採取量を 480 g とする。
また、パパイヤの含有量が少ない加工品について実施する場合は、製品分類ごとに複数回の前処理試行が可能となるよう適宜検体採取量を増やして採取する。

## 2. 安全性審査済みの遺伝子組換え食品の検査法

分別生産流通管理を実施しても意図せずに混入してくる遺伝子組換え食品の混入許容値は、ダイズ及びトウモロコシについては 5%となっている。混入許容値を超えているかどうかの判定は、ダイズ穀粒に関しては ELISA 及び定量 PCR にて行う。また、トウモロコシ穀粒に関しては、まず、定量 PCR 又はマルチプレックスリアルタイム PCR を用いたスクリーニング検査を実施し、混入許容値を超えている可能性があると判定された場合、粒単位検査法又はグループ検査法を実施する。一方、ダイズ及びトウモロコシの加工食品に関しては、遺伝子によって加工過程での DNA 分解率が一定でないため、定量 PCR 及びマルチプレックスリアルタイム PCR を用いたスクリーニング検査にて正確な判定はできない。そのため、ダイズ及びトウモロコシの加工食品においては、リアルタイム PCR を用いた定性 PCR を実施し、遺伝子組換え食品混入の有無について判定する。また、パパイヤに関しては、生鮮食品及び加工食品ともにリアルタイム PCR を用いた定性 PCR を実施し、遺伝子組換え食品混入の有無について判定する。

### 2.1. ダイズ穀粒の検査法

これまで国内に流通する遺伝子組換えダイズに関しては、RoundupReady Soybean（40-3-2）（以下、「RRS」という。）が唯一のものであったが、2002 年に承認されているバイエルクロップサイエンス社の A2704-12 系統の遺伝子組換えダイズ Liberty Link Soybean（Event A2704-12）（以下、「LLS」という。）及び 2007 年に承認されたモンサント社の Roundup Ready 2 Yield（Event　MON89788）（以下、「RRS2」という。）収穫されており、国内に流通することが予想されている。

#### 2.1.1. ELISA 法

試料中の CP4EPSPS タンパク質を検知する手法である。CP4EPSPS タンパク質は RRS において発現している為、同法では検体中の RRS 混入率の定量が可能である。

100 mesh（編み目の一目の長さ 150 μm）のふるいを通過した粉末試料 0.5 g を用いて、SDI 社製 GMO Soya Test Kit Ver.2.1 の説明書に記載された手法に従って試験する。以下に方法について記述する。

試料又は標準品 0.5 g をポリプロピレン製遠沈管（15 mL 容）に正確に量り採り、Soya Extraction 緩衝液 4.5 mL を加え、ボルテックスミキサーを用い 10 秒間混合した後、2,500×g で 15 分間遠心し、上清を抽出液とする。Soya Assay 緩衝液 280 μL に抽出液 20 μL を加え撹拌し希釈液とする。さらに、Soya Assay 緩衝液 380 μL に希釈液 20 μL を加え撹拌し、試料液とする。このキットで作成できる検量線の範囲は 0～2.5%であるので、未知検体の抽出液について検量線の範囲内で定量値が内挿できるよう、別に 10 倍希釈した試料液も準備しておく。ウェルに試料液を 100 μL ずつ加え、37°C で 1 時間保温する。その後、Wash 緩衝液で 3 回洗浄し、Reconstituted and Diluted Soya Conjugate Mix 100 μL を加え、37°C で 1 時間保温する。さらに Wash 緩衝液で 3 回洗浄する。次に、Color Reagent 100 μL を加え、室温で 10 分間放

置した後、Stop Solution 100 μL を加えて反応を停止する。反応停止後、マイクロプレートリーダーを用い、450 nm の波長でウェルの吸光度を測定し、別途購入した標準試料を用い作成した検量線より組換え体の含有量を求める。なお、同一の実験を 2 ウェルで行い、得られた値を平均する。

2.1.2. 定量 PCR 法

TaqMan Chemistry を応用した定量 PCR 法を行う。同法では、プライマー対及び蛍光オリゴヌクレオチドプローブを使用する。当プローブはプライマー対により増幅される塩基配列中に相補鎖を形成するよう設計されている。また、同プローブにはリポーター、クエンチャー両色素が結合しており、DNA ポリメラーゼによる増幅産物の伸長反応に伴い加水分解を受けると、蛍光を放射する。蛍光強度は、PCR サイクル数に対し指数関数的に増強し、また一定の蛍光強度に達するまでのサイクル数は、鋳型 DNA 量に依存する。したがって、一定の蛍光強度に達した PCR サイクル数を比較することで、鋳型 DNA 量が求められる。

遺伝子組換え食品の定量は、非組換え体、組換え体を問わず普遍的に存在する遺伝子（内在性遺伝子）を内標として用い、内在性遺伝子のコピー数に対する組換え遺伝子のコピー数を求めることで行う。本法においては、標準物質として標準プラスミド DNA 溶液*1 を使用する。標準プラスミド DNA 溶液に含まれる DNA の量はコピー数として規定されており、そのため、定量 PCR の結果はコピー数として求められる。

ダイズを対象とした定量 PCR 法においては、ダイズに普遍的に存在するレクチン遺伝子を内在性遺伝子としている。検査の際には、まずレクチン遺伝子を標的とするプライマー対（Le1-n02）とプローブ（Le1-Taq）*2 を使用し定量 PCR を行い、DNA 試料液中のレクチン遺伝子のコピー数を求める。また、同時に、同一 DNA 試料液について、組換え遺伝子を標的とするプライマー対とプローブ*3 を使用し別に定量 PCR を行い、組換え遺伝子のコピー数を求める。組換え遺伝子のコピー数をレクチン遺伝子のコピー数で除し、その値をあらかじめ求められている係数（内標比*4）でさらに除して得られた値に 100 を乗したものが、試料中に含まれる遺伝子組換え作物の含有量（重量パーセント）となる。

以下に定量 PCR 法の実際を述べる。定量 PCR は、RRS 検知法は ABI PRISM® 7700、ABI PRISM® 5700、ABI PRISM® 7900HT（96 well 及び 384 well）、ABI PRISM® 7000、Applied Biosystems® 7500 及び Roche LightCycler® System、又は同等の性能を有する装置を用いて行う。LLS 検知法及び RRS2 検知法は、ABI PRISM® 7900 HT（96 well）及び Applied Biosystems® 7500 を用いて行う。また、使用する機種により、試薬、反応液組成、反応条件、手技並びに解析手法が異なるため、検査に際しては、以下機種ごとに記載された各項に従い、必ず使用する機種に適した方法を用いること。なお、PCR 法で用いる水は、特に断り書きがない限り全て逆浸透膜精製した RO 水又は蒸留水を Milli-Q 等で 17 MΩ/cm まで精製した超純水とする。

*1 標準プラスミド DNA 溶液

内在性遺伝子及び組換え遺伝子を標的とした特異的プライマー対により増幅された増幅産物をプラスミド上に連結したもの（標準プラスミド DNA）を、ColE1/TE 溶液（5 ng/μL）で規定のコピー数となるように希釈した溶液。本分析法においては 20、125、1,500、20,000、250,000 コピーの 5 段階希釈液に加え、標準プラスミド DNA の含まれていない ColE1/TE 溶液（5 ng/μL）をブランク試料液（NTC：no template control）とした、計 6 点について検量線を作成する。なお、ColE1/TE 溶液とは、大腸菌由来の配列確認のされているプラスミド（ColE1 プラスミド）を TE 緩衝液で 5 ng/μL の濃度に調製した溶液である。ニッポンジーン社又はファスマック社から購入可能である。

RRS 検知：GM ダイズ（RRS）陽性コントロールプラスミド

LLS 検知：GM ダイズ（LLS）陽性コントロールプラスミド

RRS2 検知：GM ダイズ（RRS2）陽性コントロールプラスミド

*2 レクチン遺伝子を標的とするプライマー対とプローブ

Le1-n02［Le1n 02-5’（5’-GCCCTCTACTCCACCCCCA-3’） &

Le1n 02-3’（5’-GCCCATCTG CAAGCCTTTTT-3’)］及び

Le1-Taq（5’-FAM-AGCTTCGCCGCTTCCTTCAACTTCAC -TAMRA -3’）

*3 組換え遺伝子を標的とするプライマー対とプローブ

RRS 検知：RRS-01［RRS 01-5’（5’-CCTTTAGGATTTCAGCATCAGTGG-3’）

& RRS 01-3’（5’-GACTTGTCGCCGGGAATG-3’)］及び

RRS-Taq（5’-FAM-CGCAACCGCCCGCAAATCC-TAMRA-3’）

LLS 検知：KVM175（5’-GCAAAAAAGCGGTTAGCTCCT-3’)、

SMO001（5’-ATTCAGGCTGCGCAACTGTT-3’）及び

TM031（5’-FAM-CGGTCCTCCGATCGCCCTTCC-TAMRA-3’）

RRS2 検知：MON89788-F（5’-TCCCGCTCTAGCGCTTCAAT-3’)、

MON89788-R（5’-TCGAGCAGGACCTGCAGAA-3’）及び

MON89788-P（5’-FAM-CTGAAGGCGGGAAACGACAATCTG-TAMRA-3’）

*4 内標比

純粋な遺伝子組換え体の種子を対象に定量 PCR を実施し、得られる組換え遺伝子のコピー数と内在性遺伝子（ダイズの場合レクチン遺伝子）のコピー数との比を求めたもの。この内標比は各組換え作物系統に固有であり、常に一定の値を示すと考えられる。各プライマー対及びプローブを用いて測定を行った組換え作物系統ごとの内標比は別紙 1 に規定する。なお、内標比は定量 PCR 法に使用する機種によって異なるため、混入率の算出時には必ず使用した機種につき規定されている内標比を用いること。また、使用する試薬によっても影響を受ける可能性が考えられるため、参考にも記載のある機種に適した試薬類を確認の上、使用すること。

2.1.2.1. ABI PRISM® 7700 及び ABI PRISM® 5700 を用いた定量 PCR

2.1.2.1.1. PCR 用反応液の調製（ABI PRISM® 7700 及び ABI PRISM® 5700）

PCR 用反応液は 25 μL/well として調製する。その組成は以下のとおりである。TaqMan® Universal PCR Master Mix（Thermo Fisher Scientific 社）*1 12.5 μL、対象プライマー対溶液（各プライマー、25 μmol/L）0.5 μL、対象プローブ溶液（10 μmol/L）0.5 μL、水 9 μL、20 ng/μL DNA 試料液 2.5 μL（50 ng）又は検量線用標準プラスミド DNA 溶液 2.5 μL、若しくは 5 ng/μL ColE1/TE 溶液（ブランク試料液：NTC）2.5 μL。試験は、1 DNA 試料液当たり 3 ウェル並行で行うものとし、PCR 用反応液は 3 ウェル分を同時に調製する*2。

実際の調製は、反応液の調製及び PCR で生じる誤差を減少させるため、以下の手順に従って行う。まず、あらかじめ TaqMan® Universal PCR Master Mix に対象プライマー対、対象プローブを加えた溶液（マスターミックス）を調製する。この際、対象プライマー対と対象プローブの混合溶液*3 を先に調製しておき、これと TaqMan® Universal PCR Master Mix を 1：1.25 の比率で混合させるとよい。マスターミックスの調製液量は余剰分を考慮し、1 DNA 試料液（3 ウェル分）当たり 81 μL が適当である。混合時にはボルテックスミキサーを用いて十分に撹拌し、撹拌後には軽く遠心する。次いで、マスターミックスを必要数*4 の微量遠沈管に 78.75 μL ずつ分注する。分注後、各微量遠沈管に対応する DNA 溶液を 8.75 μL 加え、ボルテックスミキサーを用いて十分に混合した後、軽く遠心する。このようにして調製した混合溶液を 25 μL/well として 96 ウェルプレート上のウェルに分注する。分注操作終了後、真上からプレートの蓋*5 をする。このとき、片側にゆがみがたまらないよう両側のウェルから交互に閉める。次いで専用ローラーを用いて完全にウェルを密閉する。最後にウェルの底を観察し、底に気泡がある場合は、プレートの縁を軽く叩いて気泡を抜いておく。

*1 TaqMan® Universal PCR Master Mix

本試薬は粘性が高いため、混合操作を行う際には、混合が確実に行われるように注意する。不十分な場合には、PCR がうまくいかない場合がある。使う直前には必ずボルテックスミキサーを用いて 3 秒程度混合した後、軽く遠心し、溶液を試料管の底に集めておいてから使用する。また、ウェルに分注する際は、以後撹拌、遠心が困難なことを考慮し、ウェルの底に確実に入れる。

*2 定量 PCR 用反応液の調製

冷凍庫から出した試薬類は、必要なものにつき室温で融解後、氷上で保存する。氷上で保存した試薬につき、同一のチップを用い連続分注すると、ピペット内の空気が冷却されるため、2 回目以降、通常のピペット操作では正確に分注されないので注意する。ピペットの説明書に書かれた、低温試料を扱う場合の操作法（通常、ふきとめと呼ばれる操作）を理解して使用すること。

*3 対象プライマー対と対象プローブの混合溶液

対象プライマー対濃度が 1.25 μmol/L、対象プローブ濃度が 0.5 μmol/L となるよう水で希釈し、ボルテックスミキサーを用いて十分に混合し、調製する。また、本混合液は凍結保存が可能であるが、凍結融解を繰り返すことは避ける。

*4 分注必要数

検量線用標準プラスミド溶液（5 点）及びブランク試料液（1 点）、この計 6 点に DNA 試料液の数を加えた数。

*5 96 ウェルプレート及びプレートの蓋

MicroAmp® Optical 96-Well Reaction Plate（Thermo Fisher Scientific 社）及び MicroAmp® Optical 8-Cap Strips（Thermo Fisher Scientific 社）を使用する。

2.1.2.1.2. プレート情報の設定（ABI PRISM® 7700 及び ABI PRISM® 5700）

反応に際しては、プレート情報の設定を行わなければならない。設定を行う項目は、検体の配置と種類及びプローブ特性である。具体的には新規シート上で、調製したプレートの配置に対応するように気を付けながら、検体の種類（「STND」: 検量線用標準プラスミド DNA 溶液*1、「NTC」: ブランク試料液、「UNKN」: DNA 試料液）の設定を行う。この際、同一の溶液が分注された 3 ウェルを Replicate として指定する*2。またプローブ特性に関しては、「STND」、「NTC」、「UNKN」のそれぞれについて Reporter が「FAM」、Reference が「ROX」、Quencher が「TAMRA」となるよう設定する。

*1 検量線用標準プラスミド DNA 溶液の設定

検体の種類の設定に加えて、コピー数を設定する。同一の検量線用標準プラスミド DNA 溶液を分注したウェルを選択した状態で、Quantity 欄にコピー数を入力する。

*2 Replicate としての指定

同一の溶液を分注したウェルに付けた名称（name 欄に入力）と同一の名称を、replicate 欄に入力する。

2.1.2.1.3. PCR（ABI PRISM® 7700 及び ABI PRISM® 5700）

装置にプレートをセットし、装置の蓋の温度（Cover temperature）が 105°C 付近になったことを確認した後、反応とデータの取り込みを開始する。反応条件は以下のとおりである。50°C、2 分間の条件で保持した後、95°C で 10 分間加温し、ホットスタート法で反応を開始する。その後、95°C 30 秒、59°C 1 分を 1 サイクルとして、40 サイクルの増幅反応を行う。Remaining time が 0 分となっていることを確認し、反応を終了させた後、測定結果の解析を行う。

2.1.2.1.4. 検量線の作成（ABI PRISM® 7700 及び ABI PRISM® 5700）

内在性遺伝子及び組換え遺伝子のそれぞれにつき以下の操作で検量線を作成する。サイクル数に対して蛍光シグナルの増加量（ΔRn）をプロットした増幅曲線（Amplification Plot）上で、検量線用標準プラスミド DNA 溶液及び DNA 試料液由来の蛍光シグナルが指数関数的に増幅している ΔRn 部を選択し、Threshold line（Th）を引く。この際、ブランク試料液（NTC）で出現することのある非特異的増幅曲線と交差しないように注意する。また、Base Line は Start を 3 に、End を 15 に設定する。Th と検量線用標準プラスミド DNA 溶液の蛍光シグナルが交差した点を Threshold cycle（Ct）値とする。次に各々の検量線用標準プラスミド DNA 溶液のコピー数の対数値（x 軸）に対する Ct 値（y 軸）をプロットし、各 Ct 値に対して得られた近似直線を検量線とする*。

* 実際は Th を引いた後、「Amplification Plot」ウインドウ上にある、「Update Calculations」ボタンを押すことで、検量線は自動作成される。この検量線は「Analysis」タブから「Standard Curve」を選択することで表示させる。検量線においては「Corr.」の値を確認し、0.990 以上であった場合に以降のコピー数の算出を行う。

2.1.2.2. ABI PRISM® 7900HT 96 well 及び 384 well を用いた定量 PCR

2.1.2.2.1. PCR 用反応液の調製（ABI PRISM® 7900HT　96 well）

PCR 用反応液は 25 μL/well として調製する。その組成は以下のとおりである。TaqMan® Universal PCR Master Mix（Thermo Fisher Scientific 社）*1 12.5 μL、対象プライマー対溶液（各プライマー、25 μmol/L）0.5 μL、対象プローブ溶液（10 μmol/L）0.5 μL、水 9 μL、20 ng/μL DNA 試料液 2.5 μL（50 ng）又は検量線用標準プラスミド DNA 溶液 2.5 μL、若しくは 5 ng/μL ColE1/TE 溶液（ブランク試料液：NTC）2.5 μL。試験は、1 DNA 試料液当たり 3 ウェル並行で行うものとし、PCR 用反応液は 3 ウェル分を同時に調製する*2。

実際の調製は、反応液の調製及び PCR で生じる誤差を減少させるため、以下の手順に従って行う。まず、あらかじめ TaqMan® Universal PCR Master Mix に対象プライマー対、対象プローブを加えた溶液（マスターミックス）を調製する。この際、対象プライマー対と対象プローブの混合溶液*3 を先に調製しておき、これと TaqMan® Universal PCR Master Mix を 1：1.25 の比率で混合させると良い。マスターミックスの調製液量は余剰分を考慮し、1 DNA 試料液（3 ウェル分）当たり 81 μL が適当である。混合時にはボルテックスミキサーを用いて十分に撹拌し、撹拌後には軽く遠心する。次いで、マスターミックスを必要数*4 の微量遠沈管に 78.75 μL ずつ分注する。分注後、各微量遠沈管に対応する DNA 溶液を 8.75 μL 加え、ボルテックスミキサーを用いて十分に混合した後、軽く遠心する。このようにして調製した混合溶液を 25 μL/well として 96 ウェルプレート上のウェルに

分注する。分注操作終了後、真上からシールし、完全にウェルを密閉する。このとき、しわが寄らないよう注意し、専用のシーリング用アプリケーターを用いて行う*5。最後にウェルの底を観察し、底に気泡がある場合は、プレートの縁を軽く叩いて気泡を抜いておく。プレートの確認後、MicroAmp® Optical Film Compression Pad*6 を茶色の面が上になるよう、プレートの上面にセットする。

*1 TaqMan® Universal PCR Master Mix
本試薬は粘性が高いため、混合操作を行う際には、混合が確実に行われるように注意を要する。不十分な場合には、PCR がうまくいかない場合がある。使う直前には必ずボルテックスミキサーを用いて 3 秒程度混合した後、軽く遠心し、溶液を試料管の底に集めておいてから使用する。また、ウェルに分注する際は、以後撹拌、遠心が困難なことを考慮し、ウェルの底に確実に入れる。

*2 定量 PCR 用反応液の調製
冷凍庫から出した試薬類は、必要なものにつき室温で融解後、氷上で保存する。氷上で保存した試薬につき、同一のチップを用い連続分注すると、ピペット内の空気が冷却されるため、2 回目以降、通常のピペット操作では正確に分注されないので注意する。ピペットの説明書に書かれた、低温試料を扱う場合の操作法（通常、ふきとめと呼ばれる操作）を理解して使用すること。

*3 対象プライマー対と対象プローブの混合溶液
対象プライマー対濃度が 1.25 μmol/L、対象プローブ濃度が 0.5 μmol/L となるよう水で希釈し、ボルテックスミキサーを用いて十分に混合し、調製する。また、本混合液は凍結保存が可能であるが、凍結融解を繰り返すことは避ける。

*4 分注必要数
検量線用標準プラスミド溶液（5 点）及びブランク試料液（1 点）、この計 6 点に DNA 試料液の数を加えた数。

*5 96 ウェルプレート、シール及びシーリングアプリケーター
MicroAmp® Optical 96-Well Reaction Plate（Thermo Fisher Scientific 社）及び MicroAmp® Optical Adhesive Film（Thermo Fisher Scientific 社）を使用する。シーリングの詳細については製品付属のマニュアルを参考のこと。

*6 MicroAmp® Optical Film Compression Pad
MicroAmp® Optical Film Compression Pad（Thermo Fisher Scientific 社）を使用する。なお、20 回以上の繰り返し使用は、定量結果に影響を及ぼす可能性があるため、避けること。

2.1.2.2.2. PCR 用反応液の調製（ABI PRISM® 7900HT 384 well）

PCR 用反応液は 20 μL/well として調製する。その組成は以下のとおりである。TaqMan® Universal PCR Master Mix（Thermo Fisher Scientific 社）*1 10 μL、対象プライマー対溶液（各プライマー、25 μmol/L）0.4 μL、対象プローブ溶液

（10 μmol/L）0.4 μL、水 7.2 μL、20 ng/μL DNA 試料液 2 μL（40 ng）、又は検量線用標準プラスミド DNA 溶液 2 μL*2、若しくは 5 ng/μL ColE1/TE 溶液（ブランク試料液：NTC）2 μL。試験は、1 DNA 試料液当たり 3 ウェル並行で行うものとし、PCR 用反応液は 3 ウェル分を同時に調製する*3。

実際の調製は、反応液の調製及び PCR で生じる誤差を減少させるため、以下の手順に従って行う。まず、あらかじめ TaqMan® Universal PCR Master Mix に対象プライマー対、対象プローブを加えた溶液（マスターミックス）を調製する。この際、対象プライマー対と対象プローブの混合溶液*4 を先に調製しておき、これと TaqMan® Universal PCR Master Mix を 1：1.25 の比率で混合させると良い。マスターミックスの調製液量は余剰分を考慮し、1DNA 試料液（3 ウェル分）当たり 66 μL が適当である。混合時にはボルテックスミキサーを用いて十分に撹拌し、撹拌後には軽く遠心する。次いで、マスターミックスを必要数*5 の微量遠沈管に 63 μL ずつ分注する。分注後、各微量遠沈管に対応する DNA 溶液を 7 μL 加え、ボルテックスミキサーを用いて十分に混合した後、軽く遠心する。このようにして調製した混合溶液を 20 μL/well として 384 ウェルプレート上のウェルに分注する。分注操作終了後、真上からシールし、完全にウェルを密閉する。この時、しわが寄らないよう注意し、専用のシーリング用アプリケーターを用いて行う*6。最後にウェルの底を観察し、底に気泡がある場合は、プレートの縁を軽く叩いて気泡を抜いておく。

*1 TaqMan® Universal PCR Master Mix
本試薬は粘性が高いため、混合操作を行う際には、混合が確実に行われるように注意を要する。不十分な場合には、PCR がうまくいかない場合がある。使う直前には必ずボルテックスミキサーを用いて 3 秒程度混合した後、軽く遠心し、溶液を試料管の底に集めておいてから使用する。また、ウェルに分注するときは、以後撹拌、遠心が困難なことを考慮し、ウェルの底に確実に入れる。

*2 検量線用標準プラスミド DNA 溶液
ABI PRISM® 7900HT 384 well を用いた試験においては、反応液に添加する検量線用標準プラスミド DNA 溶液の液量を 2 μL としている。このため、対応するコピー数は、16、100、1,200、16,000、200,000 となる。コピー数の設定を誤ると、正確な測定が行えないため、注意する。

*3 定量 PCR 用反応液の調製
冷凍庫から出した試薬類は、必要なものにつき室温で融解後、氷上で保存する。氷上で保存した試薬につき、同一のチップを用い連続分注すると、ピペット内の空気が冷却されるため、2 回目以降、通常のピペット操作では正確に分注されないので注意する。ピペットの説明書に書かれた、低温試料を扱う場合の操作法（通常、ふきとめと呼ばれる操作）を理解して使用すること。

*4 対象プライマー対と対象プローブの混合溶液

対象プライマー対濃度が 1.25 μmol/L、対象プローブ濃度が 0.5 μmol/L となるよう水で希釈し、ボルテックスミキサーを用いて十分に混合し、調製する。また、本混合液は凍結保存が可能であるが、凍結融解を繰り返すことは避ける。

*5 分注必要数

検量線用標準プラスミド溶液（5 点）及びブランク試料液（1 点）、この計 6 点に DNA 試料液の数を加えた数。

*6 384 ウェルプレート、シール及びシーリングアプリケーター

MicroAmp® Optical 384-Well Reaction Plate with Barcode（Thermo Fisher Scientific 社）及び MicroAmp® Optical Adhesive Film（Thermo Fisher Scientific 社）を使用する。シーリングの詳細については製品付属のマニュアルを参考のこと。

2.1.2.2.3. プレート情報の設定（ABI PRISM® 7900HT 96well 及び 384well）

反応に際しては、プレート情報の設定を行わなければならない。設定を行う項目は、検体の配置と種類及びプローブ特性である。まず、プローブ特性の設定を行う。プローブ特性は Detector Manager 画面上で Reporter が「FAM」、Quencher が「TAMRA」となるよう設定する*1。設定した Detector を Set up タブに登録した後、同じプライマーとプローブのセットを用いて測定を行うウェル全てを指定する。次に検体の配置と種類を指定する。具体的には、調製したプレートの配置に対応するように気を付けながら、検体の種類（「Standard」：検量線用標準プラスミド DNA 溶液*2、「NTC」：ブランク試料液、「Unknown」：DNA 試料液）を Task 欄において指定する。この際、同一の溶液が分注された 3 ウェルを選択した状態で、名称を入力しておく。また Passive Reference を「ROX」と設定する。

*1 Detector の設定

Detector は各プライマー、プローブのセットに対して設定しておくとよい。

*2 検量線用標準プラスミド DNA 溶液の設定

検体の種類の設定に加えて、コピー数を設定する。同一の検量線用標準プラスミド DNA 溶液を分注したウェルを選択した状態で、Quantity 欄にコピー数を入力する。2.1.2.2.2.項に記載したように、96 ウェルを使用する場合と、384 ウェルを使用する場合では、液量の違いから、コピー数が異なるため注意する。

2.1.2.2.4. PCR（ABI PRISM® 7900HT 96 well 及び 384 well）

装置にプレートをセットし、反応とデータの取り込みを開始する。反応条件は以下のとおりである。50°C、2 分間の条件で保持した後、95°C で 10 分間加温し、ホットスタート法で反応を開始する。その後、95°C 30 秒、59°C 1 分を 1 サイクルとして、45 サイクルの増幅反応を行う。なお、反応条件の設定において、

9600 emulation モードのチェックを入れておく。また、96 ウェルと 384 ウェルでは反応液量が異なることから、それぞれにあった液量での設定を行う。Remaining time が 0 分となっていることを確認し、反応を終了させた後、測定結果の解析を行う。

2.1.2.2.5. 検量線の作成（ABI PRISM® 7900HT 96well 及び 384well）

内在性遺伝子及び組換え遺伝子のそれぞれにつき以下の操作で検量線を作成する。サイクル数に対して蛍光シグナルの増加量（ΔRn）をプロットした増幅曲線（Amplification Plot）上で、検量線用標準プラスミド DNA 溶液及び DNA 試料液由来の蛍光シグナルが指数関数的に増幅している ΔRn 部を選択し、Threshold line（Th）を引く。この際、ブランク試料液（NTC）で出現することのある非特異的増幅曲線と交差しないように注意する。また、Base Line は Start を 3 に、End を 15 に設定する。Th と検量線用標準プラスミド DNA 溶液の蛍光シグナルが交差した点を Threshold cycle（Ct）値とする。次に各々の検量線用標準プラスミド DNA 溶液のコピー数の対数値（x 軸）に対する Ct 値（y 軸）をプロットし、各 Ct 値に対して得られた近似直線を検量線とする*。

* 実際は Th を引いた時点で検量線は自動作成される。検量線においては「Corr.」の値を確認し、0.990 以上であった場合に以降のコピー数の算出を行う。

2.1.2.3. ABI PRISM® 7000 を用いた定量 PCR

2.1.2.3.1. PCR 用反応液の調製（ABI PRISM® 7000）

PCR 用反応液は 25 μL/well として調製する。その組成は以下のとおりである。TaqMan® Universal PCR Master Mix（Thermo Fisher Scientific 社）*1 12.5 μL、対象プライマー対溶液（各プライマー、25 μmol/L）0.5 μL、対象プローブ溶液（10 μmol/L）0.5 μL、水 9 μL、20 ng/μL DNA 試料液 2.5 μL（50 ng）、又は検量線用標準プラスミド DNA 溶液 2.5 μL、若しくは 5 ng/μL ColE1/TE 溶液（ブランク試料液：NTC）2.5 μL。試験は 1 DNA 試料液当たり 3 ウェル並行で行うものとし、PCR 用反応液は 3 ウェル分を同時に調製する*2。

実際の調製は、反応液の調製及び PCR で生じる誤差を減少させるため、以下の手順に従って行う。まず、あらかじめ TaqMan® Universal PCR Master Mix に対象プライマー対、対象プローブを加えた溶液（マスターミックス）を調製する。この際、対象プライマー対と対象プローブの混合溶液*3 を先に調製しておき、これと TaqMan® Universal PCR Master Mix を 1：1.25 の比率で混合させると良い。マスターミックスの調製液量は余剰分を考慮し、1 DNA 試料液（3 ウェル分）当たり 81 μL が適当である。混合時にはボルテックスミキサーを用いて十分に撹拌し、撹拌後には軽く遠心する。次いで、マスターミックスを必要数*4 の微量遠沈管

に 78.75 μL ずつ分注する。分注後、各微量遠沈管に対応する DNA 溶液を 8.75 μL 加え、ボルテックスミキサーを用いて十分に混合した後、軽く遠心する。このようにして調製した混合溶液を 25 μL/well として 96 ウェルプレート上のウェルに分注する。分注操作終了後、真上からシールし、完全にウェルを密閉する。このとき、しわが寄らないよう注意し、専用のシーリング用アプリケーターを用いて行う*5。最後にウェルの底を観察し、底に気泡がある場合は、プレートの縁を軽く叩いて気泡を抜いておく。プレートの確認後、MicroAmp® Optical Film Compression Pad*6 を茶色の面が上になるよう、プレートの上面にセットする。

*1 TaqMan® Universal PCR Master Mix
本試薬は粘性が高いため、混合操作を行う際には、混合が確実に行われるように注意を要する。不十分な場合には、PCR がうまくいかない場合がある。使う直前には必ずボルテックスミキサーを用いて 3 秒程度混合した後、軽く遠心し、溶液を試料管の底に集めておいてから使用する。また、ウェルに分注するときは、以後撹拌、遠心が困難なことを考慮し、ウェルの底に確実に入れる。

*2 定量 PCR 用反応液の調製
冷凍庫から出した試薬類は、必要なものにつき室温で融解後、氷上で保存する。氷上で保存した試薬につき、同一のチップを用い連続分注すると、ピペット内の空気が冷却されるため、2 回目以降、通常のピペット操作では正確に分注されないので注意する。ピペットの説明書に書かれた、低温試料を扱う場合の操作法（通常、ふきとめと呼ばれる操作）を理解して使用すること。

*3 対象プライマー対と対象プローブの混合溶液
対象プライマー対濃度が 1.25 μmol/L、対象プローブ濃度が 0.5 μmol/L となるよう水で希釈し、ボルテックスミキサーを用いて十分に混合し、調製する。また、本混合液は凍結保存が可能であるが、凍結融解を繰り返すことは避ける。

*4 分注必要数
検量線用標準プラスミド溶液（5 点）及びブランク試料液（1 点）、この計 6 点に DNA 試料液の数を加えた数。

*5 96 ウェルプレート、シール及びシーリングアプリケーター
MicroAmp® Optical 96-Well Reaction Plate（Thermo Fisher Scientific 社）及び MicroAmp® Optical Adhesive Film（Thermo Fisher Scientific 社）を使用する。シーリングの詳細については製品付属のマニュアルを参考のこと。

*6 MicroAmp® Optical Film Compression Pad
MicroAmp® Optical Film Compression Pad（Thermo Fisher Scientific 社）を使用する。なお、20 回以上の繰り返し使用は、定量結果に影響を及ぼす可能性があるため、避けること。

2.1.2.3.2. プレート情報の設定（ABI PRISM® 7000）

反応に際しては、プレート情報の設定を行わなければならない。設定を行う項目は、検体の配置と種類及びプローブ特性である。まず、プローブ特性の設定を行う。プローブ特性は Detector Manager 画面上で Reporter が「FAM」、Quencher が「TAMRA」となるよう設定する*1。設定した Detector を Well Inspector に登録した後、同じプライマーとプローブのセットを用いて測定を行うウェル全てを指定する。次に検体の配置と種類を指定する。具体的には、調製したプレートの配置に対応するように気を付けながら、検体の種類（「Standard」: 検量線用標準プラスミド DNA 溶液*2、「NTC」: ブランク試料液、「Unknown」: DNA 試料液）を Task 欄において指定する。この際、同一の溶液が分注された 3 ウェルを選択した状態で、名称を入力しておく。また Passive Reference を「ROX」と設定する。

*1 Detector の設定

Detector は各プライマー、プローブのセットに対して設定しておくとよい。

*2 検量線用標準プラスミド DNA 溶液の設定

検体の種類の設定に加えて、コピー数を設定する。同一の検量線用標準プラスミド DNA 溶液を分注したウェルを選択した状態で、Quantity 欄にコピー数を入力する。

2.1.2.3.3. PCR（ABI PRISM® 7000）

装置にプレートをセットし、反応とデータの取り込みを開始する。反応条件は以下のとおりである。50°C、2 分間の条件で保持した後、95°C で 10 分間加温し、ホットスタート法で反応を開始する。その後、95°C 30 秒、59°C 1 分を 1 サイクルとして、45 サイクルの増幅反応を行う。なお、反応条件の設定において、9600 emulation モードのチェックを入れておく。Remaining time が 0 分となっていることを確認し、反応を終了させた後、測定結果の解析を行う。

2.1.2.3.4. 検量線の作成（ABI PRISM® 7000）

内在性遺伝子及び組換え遺伝子のそれぞれにつき以下の操作で検量線を作成する。サイクル数に対して蛍光シグナルの増加量（ΔRn）をプロットした増幅曲線（Amplification Plot）上で、検量線用標準プラスミド DNA 溶液及び DNA 試料液由来の蛍光シグナルが指数関数的に増幅している ΔRn 部を選択し、Threshold line（Th）を引く。この際、ブランク試料液（NTC）で出現することのある非特異的増幅曲線と交差しないように注意する。また、Base Line は Start を 3 に、End を 15 に設定する。Th と検量線用標準プラスミド DNA 溶液の蛍光シグナルが交差した点を Threshold cycle（Ct）値とする。次に各々の検量線用標準プラス

ミド DNA 溶液のコピー数の対数値（x 軸）に対する Ct 値（y 軸）をプロットし、各 Ct 値に対して得られた近似直線を検量線とする*。

* 実際は Th を引き、「Analyze」ボタンを押した時点で検量線は自動作成される。検量線においては「Corr.」の値を確認し、0.990 以上であった場合に以降のコピー数の算出を行う。

2.1.2.4. Applied Biosystems® 7500 を用いた定量 PCR

2.1.2.4.1. PCR 用反応液の調製

PCR 用反応液は 25 μL/well として調製する。その組成は以下のとおりである。TaqMan® Universal PCR Master Mix（Thermo Fisher Scientific 社）*1 12.5 μL、対象プライマー対溶液（各プライマー、25 μmol/L）0.5 μL、対象プローブ溶液（10 μmol/L）0.5 μL、水 9 μL、20 ng/μL DNA 試料液 2.5 μL（50 ng）、又は検量線用標準プラスミド DNA 溶液 2.5 μL、若しくは 5 ng/μL ColE1/TE 溶液（ブランク試料液：NTC）2.5 μL。試験は 1DNA 試料液当たり 3 ウェル並行で行うものとし、PCR 用反応液は 3 ウェル分を同時に調製する*2。

実際の調製は、反応液の調製及び PCR で生じる誤差を減少させるため、以下の手順に従って行う。まず、あらかじめ TaqMan® Universal PCR Master Mix に対象プライマー対、対象プローブを加えた溶液（マスターミックス）を調製する。この際、対象プライマー対と対象プローブの混合溶液*3 を先に調製しておき、これと TaqMan® Universal PCR Master Mix を 1：1.25 の比率で混合させると良い。マスターミックスの調製液量は余剰分を考慮し、1 DNA 試料液（3 ウェル分）当たり 81 μL が適当である。混合時にはボルテックスミキサーを用いて十分に撹拌し、撹拌後には軽く遠心する。次いで、マスターミックスを必要数*4 の微量遠沈管に 78.75 μL ずつ分注する。分注後、各微量遠沈管に対応する DNA 溶液を 8.75 μL 加え、ボルテックスミキサーを用いて十分に混合した後、軽く遠心する。このようにして調製した混合溶液を 25 μL/well として 96 ウェルプレート上のウェルに分注する。分注操作終了後、真上からシールし、完全にウェルを密閉する。このとき、しわが寄らないよう注意し、専用のシーリング用アプリケーターを用いて行う*5。最後にウェルの底を観察し、底に気泡がある場合は、プレートの縁を軽く叩いて気泡を抜いておく。

*1 TaqMan® Universal PCR Master Mix

本試薬は粘性が高いため、混合操作を行う際には、混合が確実に行われるように注意を要する。不十分な場合には、PCR がうまくいかない場合がある。使う直前には必ずボルテックスミキサーを用いて 3 秒程度混合した後、軽く遠心し、溶液を試料管の底に集めておいてから使用する。また、ウェルに分注するときは、以後撹拌、遠心が困難なことを考慮し、ウェルの底に確実に入れる。

*2 定量 PCR 用反応液の調製

冷凍庫から出した試薬類は、必要なものにつき室温で融解後、氷上で保存する。氷上で保存した試薬につき、同一のチップを用い連続分注すると、ピペット内の空気が冷却されるため、2 回目以降、通常のピペット操作では正確に分注されないので注意する。ピペットの説明書に書かれた、低温試料を扱う場合の操作法（通常、ふきとめと呼ばれる操作）を理解して使用すること。

*3 対象プライマー対と対象プローブの混合溶液

対象プライマー対濃度が 1.25 μmol/L、対象プローブ濃度が 0.5 μmol/L となるよう水で希釈し、ボルテックスミキサーを用いて十分に混合し、調製する。また、本混合液は凍結保存が可能であるが、凍結融解を繰り返すことは避ける。

*4 分注必要数

検量線用標準プラスミド溶液（5 点）及びブランク試料液（1 点）、この計 6 点に DNA 試料液の数を加えた数。

*5 96 ウェルプレート、シール及びシーリングアプリケーター

MicroAmp® Optical 96-Well Reaction Plate（Thermo Fisher Scientific 社）及び MicroAmp® Optical Adhesive Film（Thermo Fisher Scientific 社）を使用する。シーリングの詳細については製品付属のマニュアルを参考のこと。

2.1.2.4.2. プレート情報の設定（Applied Biosystems® 7500）

反応に際しては、プレート情報の設定を行わなければならない。設定を行う項目は、検体の配置と種類及びプローブ特性である。まず、プローブ特性の設定を行う。プローブ特性は Detector Manager 画面上で Reporter が「FAM」、Quencher が「TAMRA」となるよう設定する*1。設定した Detector を Well Inspector に登録した後、同じプライマーとプローブのセットを用いて測定を行うウェル全てを指定する。次に検体の配置と種類を指定する。具体的には、調製したプレートの配置に対応するように気を付けながら、検体の種類（「Standard」: 検量線用標準プラスミド DNA 溶液*2、「NTC」: ブランク試料液、「Unknown」: DNA 試料液）を Task 欄において指定する。この際、同一の溶液が分注された 3 ウェルを選択した状態で、名称を入力しておく。また Passive Reference を「ROX」と設定する。

*1 Detector の設定

Detector は各プライマー、プローブのセットに対して設定しておくとよい。

*2 検量線用標準プラスミド DNA 溶液の設定

検体の種類の設定に加えて、コピー数を設定する。同一の検量線用標準プラスミド DNA 溶液を分注したウェルを選択した状態で、Quantity 欄にコピー数を入力する。

2.1.2.4.3. PCR（Applied Biosystems® 7500）

装置にプレートをセットし、反応とデータの取り込みを開始する。反応条件は以下のとおりである。50°C、2 分間の条件で保持した後、95°C で 10 分間加温し、ホットスタート法で反応を開始する。その後、95°C 30 秒、59°C 1 分を 1 サイクルとして、45 サイクルの増幅反応を行う。なお、反応条件の設定において、RUN Mode を 9600 emulation に設定する。RUN の終了を知らせる「The run completed successfully 」の表示を確認し、反応を終了させた後、測定結果の解析を行う。

2.1.2.4.4. 検量線の作成（Applied Biosystems® 7500）

内在性遺伝子及び組換え遺伝子のそれぞれにつき以下の操作で検量線を作成する。サイクル数に対して蛍光シグナルの増加量（ΔRn）をプロットした増幅曲線（Amplification Plot）上で、検量線用標準プラスミド DNA 溶液及び DNA 試料液由来の蛍光シグナルが指数関数的に増幅している ΔRn 部を選択し、Threshold line（Th）を引く。この際、ブランク試料液（NTC）で出現することのある非特異的増幅曲線と交差しないように注意する。また、Base Line は Start を 3 に、End を 15 に設定する。Th と検量線用標準プラスミド DNA 溶液の蛍光シグナルが交差した点を Threshold cycle（Ct）値とする。次に各々の検量線用標準プラスミド DNA 溶液のコピー数の対数値（x 軸）に対する Ct 値（y 軸）をプロットし、各 Ct 値に対して得られた近似直線を検量線とする*。

* 実際は Th を引き、「Analyze」ボタンを押した時点で検量線は自動作成される。検量線においては「Corr.」の値を確認し、0.990 以上であった場合に以降のコピー数の算出を行う。

2.1.2.5. Roche LightCycler System を用いた定量 PCR

2.1.2.5.1. PCR 用反応液の調製（Roche LightCycler System）

PCR 用反応液は 20 μL/キャピラリーとして調製する。その組成は以下のとおりである。LC-FastStart DNA Master Hybridization Probes*1 2 μL、対象プライマー対溶液（各プライマー，25 μmol/L）0.4 μL、対象プローブ（10 μmol/L）0.4 μL、水 9.8 μL、$MgCl_2$ 溶液（25 mM）2.4 μL、10 ng/μL DNA 試料液 5 μL（50 ng）、又は検量線用標準プラスミド DNA 溶液 5 μL*2、若しくは 5 ng/μL ColE1/TE 溶液（ブランク試料液：NTC）5 μL。試験は、検量線用標準プラスミド DNA 溶液、及び NTC に対し 1 キャピラリー、1 DNA 試料液に対し 2 キャピラリー並行で行うものとし、DNA 試料液に対する PCR 用反応液は 2 キャピラリー分を同時に調製する*3。

実際の調製は、反応液の調製及び PCR で生じる誤差を減少させるため、以下の手順に従って行う。まず、あらかじめ LC-FastStart DNA Master Hybridization

Probes に $MgCl_2$ 溶液、水並びに対象プライマー対、対象プローブを加えた溶液（マスターミックス）を調製する。この際、対象プライマー対と対象プローブの混合溶液*4 を先に調製しておき、これと LC-FastStart DNA Master Hybridization Probes、$MgCl_2$ 溶液、水の混合液を 8：7 の比率で混合させるとよい。マスターミックスの調製液量は余剰分を考慮し、1 キャピラリー当たり 19.8 μL が適当である。混合時にはボルテックスミキサーを用いて十分に撹拌し、撹拌後には軽く遠心する。次いで、マスターミックスを必要数*5 の微量遠沈管に分注する。分注の液量は検量線用標準プラスミド溶液及び NTC に対し 18 μL、DNA 試料液に対し 36 μL とする。分注後、各微量遠沈管に対応する DNA 溶液を 6 μL（検量線用標準プラスミド溶液及び NTC）若しくは 12 μL（DNA 試料液）加え、ボルテックスミキサーを用いて十分に混合した後、軽く遠心する。このようにして調製した混合溶液を 20 μL/キャピラリーとして分注する。分注操作終了後、真上から蓋をし、完全にキャピラリーを密閉する。最後に遠心操作*6 を行い、混合液をキャピラリーにしっかり充填する。

*1 LC-FastStart DNA Master Hybridization Probes
LightCycler® FastStart DNA Master HybProbe（Roche Diagnostics）に内包されている LC-FastStart Enzyme（1a red cap）と LC-FastStart Reaction Mix HybProbe（1b colorless cap）とを混合し、調製する。調製した LC-FastStart DNA Master Hybridization Probes は、4°C で一週間の保存が可能である。また、本試薬は粘性が高いため、混合操作を行う際には、混合が確実に行われるように注意を要する。不十分な場合には、PCR がうまくいかない場合がある。

*2 検量線用標準プラスミド DNA 溶液
Roche LightCycler System を用いた試験においては、反応液に添加する検量線標準プラスミド DNA 溶液の液量を 5 μL としている。このため、対応するコピー数は、40、250、3,000、40,000、500,000 となる。コピー数の設定を誤ると、正確な測定が行えないため、注意する。

*3 定量 PCR 用反応液の調製
冷凍庫から出した試薬類は、必要なものにつき室温で融解後、氷上で保存する。氷上で保存した試薬につき、同一のチップを用い連続分注すると、ピペット内の空気が冷却されるため、2 回目以降、通常のピペット操作では正確に分注されないので注意する。ピペットの説明書に書かれた、低温試料を扱う場合の操作法（通常、ふきとめと呼ばれる操作）を理解して使用すること。
また、Roche LightCycler System を用いた定量 PCR においては、試験を検量線用標準プラスミド DNA 溶液、及び NTC に対し 1 キャピラリー、1DNA 試料液当たり 2 キャピラリー並行で行う。装置にかけられるキャピラリーの総

数、及び 1 度の反応につき内在性遺伝子並びに組換え遺伝子の両方を測定することから、1 回の測定当たり測定可能な DNA 試料液の最大数は 5 となる。

*4 対象プライマー対と対象プローブの混合溶液

対象プライマー対濃度が 1.25 μmol/L、対象プローブ濃度が 0.5 μmol/L となるよう水で希釈し、ボルテックスミキサーを用いて十分に混合し、調製する。また、本混合液は凍結保存が可能であるが、凍結融解を繰り返すことは避ける。

*5 分注必要数

検量線用標準プラスミド溶液（5 点）及びブランク試料液（1 点）、この計 6 点に DNA 試料液の数を加えた数。

*6 遠心操作

遠心操作は、キャピラリーの破損を避けるため、専用のカローセル遠心機を使用し行うか、又は汎用の遠心機を使用する場合には 700×g 以下、フラッシュの条件で行う。なお、遠心操作の如何に関わらず、装置本体にセットする前にはキャピラリーをカローセルに装填する。この際も、キャピラリーの破損に十分注意しつつ、しっかりとセットすること。

2.1.2.5.2. キャピラリー情報の設定（Roche LightCycler System）

反応に際しては、キャピラリー情報の設定を行わなければならない。具体的にはサンプルリスト作成画面上で、調製したキャピラリーの配置（カローセル上の配置）に対応するように気を付けながら、検体の種類（「Standard」: 検量線用標準プラスミド DNA 溶液*1、「Negative」: ブランク試料液、「Unknown」: DNA 試料液）を Type 欄において指定する。この際、同一の溶液が分注された 2 キャピラリーについては Replicate であることを指定する*2。また、Seek Temperature を 30°C と設定し、Maximum Position にはカローセルに装填したキャピラリーの最大位置番号を入力する。

*1 検量線用標準プラスミド DNA 溶液の設定

検体の種類の設定に加えて、コピー数を設定する。各検量線用標準プラスミド DNA 溶液を分注したキャピラリーに対し、Concentration 欄にコピー数を入力する。対応するコピー数は、40、250、3,000、40,000、500,000 である。

*2 Replicate の指定

例えば、キャピラリー位置番号の 7 と 8 に同一の溶液を分注した場合、まず番号 7 に関する情報を設定し、その後、番号 8 は番号 7 の Replicate であることを指示する。具体的には番号 8 の Replicate 欄において「7」を入力することで指示を行う。

2.1.2.5.3. PCR（Roche LightCycler System）

装置にカローセルをセットし、反応とデータの取り込みを開始する。反応条件は以下のとおりである。95°C、10 分間の条件で加温したホットスタート法により反応を開始した後、95°C 15 秒、59°C 30 秒（1°C /秒）*1 を 1 サイクルとして、50 サイクルの増幅反応を行う。増幅反応終了後、40°C 30 秒の条件で保つ。データの取り込みは、増幅反応の各サイクル終了時に行わせるよう設定する*2。

*1 加温、冷却速度

ここに示している以外、加温、冷却の速度は 20°C /秒とする。

*2 データの取り込み設定

データの取り込み設定の実際は、サイクルプログラムデータ画面において、59°C 30 秒と設定したカラムについて「Acquisition Mode」を「Single」と設定する。

2.1.2.5.4. 検量線の作成（Roche LightCycler System）

反応が終了していることを確認した後に、解析を行う。解析は「Fit Point 法」を用いて行う。内在性遺伝子及び組換え遺伝子のそれぞれにつき以下の操作で検量線を作成する。Base Line は Proportional とし、Number of Points は 2 とする。解析する検体のみを選択した状態にし、Noise Band を 0.1 に設定する。上記条件にて検量線を作成させ、Error 値*が 0.2 以下であった場合には、その際に得られた数値を解析値とする。

* 検量線の Error 値が 0.2 以上になる場合には以下の検討を行う。Crossing Line の調整幅（Crossing Line を移動させる範囲）を 0.1 から 0.2 の間とし、手動で Crossing Line を移動させる。移動させながら検量線の Error 値が最小となるような Crossing Line を設定し、その時点で得られる数値を解析値とする。上記解析を行ってなお検量線の Error 値が 0.2 以上になる場合には、検量線から大きく外れている検量線用標準 DNA 溶液 1 点を解析対象から外し、同様の解析を行う。以上の解析を行っても Error 値が 0.2 以上になる場合にはその解析条件下での最小 Error 値を示した時点の数値を解析値とする。

2.1.2.6. その他のリアルタイム PCR 装置を用いた定量 PCR

その他のリアルタイム PCR 装置［例えば、QuantStudio® 5　Real-Time PCR System（Thermo Fisher Scientific 社）、QuantStudio™ 12K Flex Real-Time PCR System 96 well（Thermo Fisher Scientific 社）、LightCycler® 96（Roche Diagnostics 社）及び LightCycler® 480 96 well（Roche Diagnostics 社）］については、「2.1.2.2. ABI PRISM® 7900HT 96 well 及び 384 well を用いた定量 PCR」と同じ条件で定量 PCR を実施できる。ただし、PCR 用反応液の調整は 96 well のものに

限る。また、LightCycler® 96 及び LightCycler® 480 96 well の PCR 用反応液の調整には、TaqMan® Universal PCR Master Mix の代わりに Eagle Taq Master Mix (Rox)（Roche Diagnostics 社）を用いる。

2.1.3. 試料の遺伝子組換え食品含有率の計算

未知 DNA 試料液につき検量線作成で用いた Th を使用して Ct 値を求め、内標遺伝子及び組換え遺伝子につき、それぞれの検量線から各 3 ウェル*とも内在性遺伝子のコピー数を内挿し、それにより得られる値の平均を内在性遺伝子のコピー数及び組換え遺伝子のコピー数とする。次に次式に従って、対象遺伝子組換え食品含有率を求める。

対象遺伝子組換え食品含有率（%）＝

［組換え遺伝子のコピー数／（内在性遺伝子のコピー数×内標比）］×100

* Roche LightCycler System を用いた場合には、1 DNA 試料液当たり各 3 ウェルではなく、2 キャピラリーで実施するので、2.1.2.5.4.項で得られた 2 キャピラリー分のデータの平均値を内在性遺伝子のコピー数及び組換え遺伝子のコピー数とする。

2.1.4. 結果の判定

3 試料につき各 1 回の抽出を行い、ELISA 法又は定量 PCR 法により得られた RRS の含有率に LLS の含有率と RRS2 の含有率を加えた値が 5%を越えた試料については、不適切な分別生産流通管理が行われていた可能性がある。

2.2. トウモロコシ穀粒の検査法

トウモロコシでは、異なった発現タンパク質を持つ組換え系統が存在する上、同一の発現タンパク質が発現する組換え系統であっても、組換え系統毎にタンパク質の発現量が異なるため、多種の遺伝子組換えトウモロコシが混入している穀粒では、遺伝子組換えトウモロコシの含有率を求める目的で ELISA 法を用いることはできない。したがって、リアルタイム PCR 法が有効な分析手法となる。また、今般、トウモロコシ穀粒の一粒中に複数系統の組換え DNA 配列が存在するスタック品種が多種開発されていることから、トウモロコシ穀粒を一粒単位、又はグループ単位で検査する必要がある。

上述のように、トウモロコシでは分析対象が複数系統存在するため、まず 2.2.1.項の定量 PCR 又は 2.2.2.項のマルチプレックスリアルタイム PCR 法を用いたスクリーニング検査を実施する。スタック品種が混入した場合、スクリーニング検査では実際よりも混入率が高く見積もられてしまうため、分別生産流通管理を行っている非遺伝子組換え

トウモロコシにおいて混入率が 5%を超える可能性がある場合は、2.2.3.項の粒単位検査法又は 2.2.4 項のグループ検査法を実施する。

なお、本法により混入率が 5%以下である結果が判明した場合、当該トウモロコシは分別生産流通管理が適切に実施されたものとして取り扱うこととする。

2.2.1. 定量 PCR 法

上述のように、トウモロコシでは分析対象系統数が多数存在する。このため、多くの系統が共通して持つ Cauliflower mosaic virus 由来の 35S promoter（P35S）とそれを持たない系統に特異的な反応を用いてスクリーニングを実施し、結果の判定を行う。なお、ゲノム内に P35S が複数導入されている系統については、混入率が過大に算出される。トウモロコシの場合、トウモロコシに普遍的に存在する内在性遺伝子として、スターチシンターゼ IIb（SSIIb）遺伝子を用い、同遺伝子を標的とするプライマー対 SSIIb-3 とプローブ SSIIb-Taq を使用して得られた同遺伝子のコピー数と、分析対象となる組換え遺伝子を標的とするプライマー対とプローブを使用して得られた対象遺伝子のコピー数をダイズの場合（2.1.2.項参照）と同様に算出し、2.1.3.項で示した式に基づき対象遺伝子組換えトウモロコシの含有率を求める。

2.2.1.1. Cauliflower mosaic virus 由来の 35S promoter が組み込まれた組換え系統の定量

組換えトウモロコシ系統 Event176、Bt11、T25、NK603、MON863、TC1507、MON810、DAS-59122-7、MON88017 及び MON89034 には、共通して Cauliflower mosaic virus 由来の 35S promoter（P35S）配列が組み込まれているため、同配列含量を指標として、これらの系統の混合物については、大まかな含量を推定することが可能である。分析方法は、用いるプライマー対、プローブを除きダイズの定量 PCR 法で示された方法と同一である。内在性遺伝子として、スターチシンターゼ IIb（SSIIb）遺伝子を用い、同遺伝子を標的とするプライマー対 SSIIb-3 とプローブ SSIIb-Taq*1 を使用する。また、検量線用標準プラスミド DNA 溶液として GM トウモロコシプラスミドセットを使用する。対象遺伝子のプライマー対とプローブは P35S-1 と P35S-Taq*2 であり、別紙 1 に規定された内標比を用いて、最終的に P35S 配列が組み込まれた遺伝子組換えトウモロコシの含有率を算出する。

*1 SSIIb 遺伝子を標的とするプライマー対とプローブ
SSIIb-3［SSIIb 3-5’（5’-CCAATCCTTTGACATCTGCTCC-3’） &
SSIIb 3-3’（5’-GATCAGCTTTGGGTCCGGA-3’）及び
SSIIb-Taq（5’-FAM-AGCAAAGTCAGAGCGCTGCAATGCA-TAMRA-3’）
*2 P35S を標的とするプライマー対とプローブ
P35S-1［P35S 1-5’（5’-ATTGATGTGATATCTCCACTGACGT-3’） &
P35S 1-3’（5’- CCTCTCCAAA TGAAATGAACTTCCT-3’）］及び

P35S-Taq（5'-FAM-CCCACTATCCTTCGCAAGACCCTTCCT-TAMRA -3'）
P35S を用いた際の内標比は MON810 を対象として算出されたものを用いる。同系統は組換え遺伝子中に P35S 配列が 1 コピーしか存在しないことから、遺伝子組換えトウモロコシの含有率を過小評価する可能性が低い。なお、P35S-Taq は、他のプローブの半分の濃度（終濃度：0.1μmol/L）で使用するため、反応液の調製の際には留意する（定量機器に Roche LightCycler System を用いる場合には、これに当たらず、他のプローブと同濃度で使用する）。

2.2.1.2. GA21、MIR604、MIR162 の定量

組換え系統 GA21、MIR604、MIR162 は、P35S 配列が組み込まれていない。したがって、本系統の含有率を確認するため、P35S 配列を分析するものと同一の DNA 試料液について、別に GA21 に特異的な反応、MIR604 に特異的な反応、MIR162 に特異的な反応を用い、2.2.1.1.項と同様の方法で各系統の含有率を求める。GA21 の分析にはプライマー対 GA21-3 とプローブ GA21-Taq*を、検量線用標準プラスミド DNA 溶液として GM トウモロコシプラスミドセットを用いる。MIR604 の分析には、プライマー対 MIR604-1 とプローブ MIR604-Taq*を、検量線用標準プラスミド DNA 溶液として GM トウモロコシ（MIR604）プラスミドセットを用いる。MIR162 の分析には、プライマー対 MIR162-1 とプローブ MIR162-Taq*を、検量線標準プラスミド DNA 溶液として GM トウモロコシ（MIR162）プラスミドセットを用いる。なお、MIR604 の分析を行う際には、MIR604 特異的反応及び SSIIb 特異的反応の両方でリアルタイム PCR の反応温度条件を以下のとおりとする。50°C、2 分間の条件で保持した後、95°C で 10 分間加温し、ホットスタート法で反応を開始する。その後、95°C 15 秒、60°C 1 分を 1 サイクルとして、45 サイクルの増幅反応を行う。

* 組換え遺伝子を標的とするプライマー対とプローブ
GA21 検知：GA21-3［GA21-3-5'（5'-GAAGCCTCGGCAACGTCA-3'） &
GA21-3-3'（5'- ATCCGGTTGGAAAGCGACTT-3'）］及び
GA21-Taq（5'-FAM-AAGGATCCGGTGCATGGCCG-TAMRA- 3'）
MIR604 検知：MIR604-1［MIR604 primer F（5'-GCGCACGCAATTCAACAG-3'） &
MIR604 primer R（5'-GGTCATAACGTGACTCCCTTAATTCT-3'）］及び
MIR604 probe（5'-FAM- AGGCGGGAAACGACAATCTGATCATG-TAMRA- 3'）
MIR162 検知：MIR162-1［MIR162-f1（5'-GCGCGGTGTCATCTATGTTACTAG-3'）
& MIR162-r1（5'-TGCCTTATCTGTTGCCTTCAGA-3'）］及び
MIR162-p1（5'-FAM- TCTAGACAATTCAGTACATTAAAAACGTCCGCCA-TAMRA-3'）

2.2.1.3. 結果の判定

3 試料につき、各 1 回の抽出を行い、得られた DNA 試料液について定量 PCR を行った結果、P35S 配列が組み込まれた遺伝子組換えトウモロコシの含有率に GA21、MIR604、MIR162 の含有率を加えた値が 4.5%を越える場合は、粒単位検査法又はグループ検査法を実施する。

2.2.2. マルチプレックス PCR 法

2.2.1 項の定量 PCR 法の代わりに、より簡便なマルチプレックス PCR 法にて混入率が 5%を超える可能性があるかを判定するスクリーニングが可能である。本法は、トウモロコシに普遍的に存在する内在性遺伝子として、starch synthase IIb（SSIIb）遺伝子、遺伝子組換えトウモロコシに広く共通して存在する組換え配列として、Cauliflower mosaic virus 由来の 35S promoter（P35S）及び *Agrobacterium tumefaciens* 由来の nopaline synthase 遺伝子の terminator（TNOS）を同時に検出するマルチプレックスリアルタイム PCR 法にて行う。本法は、複数セットのプライマー対とプローブを PCR 液に添加することで、複数の標的遺伝子を同時に検出することができ、通常のシングルプレックスリアルタイム PCR 法に比べて一度に多検体を処理できる。なお、本スクリーニング検査では SSIIb を検出するプローブは VIC で標識されているが、P35S と TNOS を検出するプローブはどちらも FAM で標識されているため，これらの遺伝子量の合計（P35S+TNOS）に相当する蛍光値が得られる。混入率が 5%を超える可能性があるかどうかの判定は、標準試料を用いた ΔCq 法にて行う。ΔCq 法は、内在性遺伝子における Cq 値*1 と標的遺伝子（本法では組換え遺伝子）における Cq 値の差［ΔCq = Cq(標的遺伝子) – Cq(内在性遺伝子)］を用いて行う。ΔCq 値は混入率の対数値と負の相関があり、混入率が高いほど ΔCq 値は低くなる。得られた分析試料の ΔCq 値が、判定基準となる標準試料の ΔCq 値以上である場合、分析試料における遺伝子組換えトウモロコシの混入率は 5%以下であると判定し、分析試料の ΔCq 値が標準試料の ΔCq 値より小さい場合、分析試料における遺伝子組換えトウモロコシの混入率は 5%以上である可能性があると判定する。標準試料としては、4%(w/w) MON810 粉末試料*2 から抽出した DNA 溶液（20 ng/μL）を用い、分析試料と同時に測定する。

*1 Cq 値

ABI PRISM® 7900HT 96 well では Ct 値、LightCycler® 96 及び LightCycler® 480 では Cq 値と表記されている。本法では表記を Cq 値に統一する。

*2 4%(w/w) MON810 粉末試料

Maize GMO Standard ERM-BF413gk (10% MON810)（IRMM/ERM、Sigma-Aldrich 社から購入可能）0.4 g と Maize GMO Standard ERM-BF413ak (Blank MON810)（IRMM/ERM、Sigma-Aldrich 社から購入可能）0.6 g を混合し、分析試料と同様の方法で DNA 抽出精製を行う。

2.2.2.1. ABI PRISM® 7900HT 96 well を用いたスクリーニング

2.2.2.1.1. PCR 用反応液の調整（ABI PRISM® 7900HT 96 well）

PCR 用反応液は 10 μL/well として調製する。その組成は以下のとおりである。FastStart Universal Probe Master (Rox)（Roche Diagnostics）*1 5 μL、対象プライマーとして SSIIb 3-5'（50 μmol/L）0.016 μL*2、SSIIb 3-3'（50 μmol/L）0.016 μL*2、P35S 1-5'（50 μmol/L）0.05 μL*3、P35S 1-3'（50 μmol/L）0.05 μL*3、NOS ter 3-5'（50 μmol/L）0.06 μL*4、NOS ter 2-3'（50 μmol/L）0.06 μL*4、対象プローブとして SSIIb-TaqV（10 μmol/L） 0.08 μL*5、P35S-Taq（10 μmol/L） 0.1 μL*6、NOS-Taq（10 μmol/L） 0.12 μL*7、水 3.448 μL、20 ng/μL DNA 試料液 1 μL 又は蒸留水（ブランク試料液：NTC）1 μL。試験は、1 DNA 試料液当たり 3 ウェル並行で行うものとし、PCR 用反応液は 3 ウェル分を同時に調製する*8。

実際の調製は、反応液の調製及び PCR で生じる誤差を減少させるため、以下の手順に従って行う。まず、あらかじめ FastStart Universal Probe Master (Rox)に対象プライマー、対象プローブを加えた溶液（マスターミックス）を調製する。この際、対象プライマー対と対象プローブの混合溶液*9 を先に調製しておき、これと FastStart Universal Probe Master (Rox)を 1：1.25 の比率で混合させると良い。マスターミックスの調製液量は余剰分を考慮し、1 DNA 試料液（3 ウェル分）当たり 34 μL が適当である。混合時にはボルテックスミキサーを用いて十分に撹拌し、撹拌後には軽く遠心する。次いで、マスターミックスを必要数*10 の微量遠沈管に 30.6 μL ずつ分注する。分注後、各微量遠沈管に対応する DNA 溶液を 3.4 μL 加え、ボルテックスミキサーを用いて十分に混合した後、軽く遠心する。このようにして調製した混合溶液を 10 μL/well として 96 ウェルプレート上のウェルに分注する。分注操作終了後、真上からシール*11 し、完全にウェルを密閉する。このとき、しわが寄らないよう注意し、専用のシーリング用アプリケーターを用いて行う。最後にウェルの底を観察し、底に気泡がある場合は、プレートの縁を軽く叩いて気泡を抜いておく。プレートの確認後、MicroAmp® Optical Film Compression Pad（Thermo Fisher Scientific 社）を茶色の面が上になるよう、プレートの上面にセットする*12。

*1 FastStart Universal Probe Master (Rox)

本試薬は粘性が高いため、混合操作を行う際には、混合が確実に行われるように注意する。不十分な場合には、PCR がうまくいかない場合がある。使う直前には必ずボルテックスミキサーを用いて 3 秒程度混合した後、軽く遠心し、溶液を試料管の底に集めておいてから使用する。また、ウェルに分注する際は、以後撹拌、遠心が困難なことを考慮し、ウェルの底に確実に入れる。

*2 SSIIb 3-5'及び SSIIb 3-3'

配列は以下のとおりである。

SSIIb 3-5’： 5’-CCAATCCTTTGACATCTGCTCC-3’
SSIIb 3-3’： 5’-GATCAGCTTTGGGTCCGGA-3’
代わりに対象プライマー対として SSIIb-3（25 μmol/L）0.032 μL を用いてもよい。

*3 P35S 1-5’ 及び P35S 1-3’
配列は以下のとおりである。
P35S 1-5’： 5’-ATTGATGTGATATCTCCACTGACGT-3’
P35S 1-3’： 5’-CCTCTCCAAATGAAATGAACTTCCT-3’
代わりに対象プライマー対として P35S-1（25 μmol/L）0.1 μL を用いてもよい。

*4 NOS ter 3-5’及び NOS ter 2-3’
配列は以下のとおりである。
NOS ter 3-5’： 5’-GCATGTAATAATTAACATGTAATGCATGAC-3’
NOS ter 2-3’： 5’-CGCTATATTTTGTTTTCTATCGCGT-3’

*5 SSIIb-TaqV
蛍光色素として VIC で標識している。配列は以下のとおりである。
5’-VIC-AGCAAAGTCAGAGCGCTGCAATGCA-TAMRA-3’

*6 P35S-Taq
蛍光色素として FAM で標識している。配列は以下のとおりである。
5’-FAM-CCCACTATCCTTCGCAAGACCCTTCCT-TAMRA-3’

*7 NOS-Taq
蛍光色素として FAM で標識している。配列は以下のとおりである。
5’-FAM-AGATGGGTTTTTATGATTAGAGTCCCGCAA-TAMRA-3’

*8 定量 PCR 用反応液の調製
冷凍庫から出した試薬類は、必要なものにつき室温で融解後、氷上で保存する。氷上で保存した試薬につき、同一のチップを用い連続分注すると、ピペット内の空気が冷却されるため、2 回目以降、通常のピペット操作では正確に分注されないので注意する。ピペットの説明書に書かれた、低温試料を扱う場合の操作法（通常、ふきとめと呼ばれる操作）を理解して使用すること。

*9 対象プライマー対と対象プローブの混合溶液
SSIIb 3-5’ 0.2 μmol/L、SSIIb 3-3’ 0.2 μmol/L、P35S 1-5’ 0.625 μmol/L、P35S 1-3’ 0.625 μmol/L、NOS ter 3-5’ 0.75 μmol/L、NOS ter 2-3’ 0.75 μmol/L、SSIIb-TaqV 0.2 μmol/L、P35S-Taq 0.25 μmol/L、NOS-Taq 0.3 μmol/L となるよう水で希釈し、ボルテックスミキサーを用いて十分に混合した後、調製する。また、本混合液は凍結保存が可能であるが、凍結融解を繰り返すことは避ける。

*10 分注必要数

標準試料液（1 点）及びブランク試料液（1 点）の計 2 点に DNA 試料液の数を加えた数。

*11 96 ウェルプレート、シール及びシーリングアプリケーター

MicroAmp® Optical 96-Well Reaction Plate（Thermo Fisher Scientific 社）及び MicroAmp® Optical Adhesive Film（Thermo Fisher Scientific 社）を使用する。シーリングの詳細については製品付属のマニュアルを参考のこと。

*12 MicroAmp® Optical Film Compression Pad

MicroAmp® Optical Film Compression Pad（Thermo Fisher Scientific 社）を使用する。なお、20 回以上の繰り返し使用は、定量結果に影響を及ぼす可能性があるため避けること。

2.2.2.1.2. プレート情報の設定（ABI PRISM® 7900HT 96 well）

反応に際しては、プレート情報の設定を行わなければならない。設定を行う項目は、検体の配置と種類及びプローブ特性である。具体的には新規シート上で、調製したプレートの配置に対応するように気を付けながら、検体の種類（「NTC」: ブランク試料液、「Unknown」: DNA 試料液）の設定を行う。この際、同一の溶液が分注された 3 ウェルを選択した状態で、名称を入力しておく。またプローブ特性に関しては、SSIIb は、Reporter が「VIC」、Quencher が「TAMRA」、P35S+TNOS は Reporter が「FAM」、Quencher が「TAMRA」、となるように設定する*。なお、Passive Reference を「ROX」と設定する。

* 蛍光色素の Detector を登録する際に、「SSIIb」は「VIC」、「P35S+TNOS」は「FAM」に設定する。

2.2.2.1.3. PCR（ABI PRISM® 7900HT 96 well）

装置にプレートをセットし、反応とデータの取り込みを開始する。反応条件は以下のとおりである。50°C、2 分間の条件で保持した後、95°C で 10 分間加温し、ホットスタート法で反応を開始する。その後、95°C 30 秒間、59°C 1 分 30 秒間を 1 サイクルとして、40 サイクルの増幅反応を行う。なお反応条件の設定において 9600 emulation モードのチェックを入れておく。Remaining time が 0 分となっていることを確認し、反応を終了させた後、測定結果の解析を行う。

2.2.2.1.4. PCR 結果の解析（ABI PRISM® 7900HT 96 well）

サイクル数に対して蛍光シグナルの増加量（ΔRn）をプロットした増幅曲線（Amplification Plot）上で、DNA 試料液由来の蛍光シグナルが指数関数的に増幅している ΔRn 部を選択し、Threshold line（Th）を引く*。また、Base Line は Start を 3 に、End を 15 に設定する。Th と DNA 試料液由来の蛍光シグナルが交差した点を Cq 値とする。各々の DNA 試料液における SSIIb 及び P35S+TNOS

の平均 Cq 値（3 ウェル分）を算出し，SSIIb における平均 Cq 値と P35S における平均 Cq 値の差［ΔCq = Cq(P35S+TNOS) – Cq(SSIIb)］を算出する。

* 通常、Th 値は 0.2 に設定する。ただし、Th がノイズや指数関数的でない増幅曲線と交わる場合は、それらと交わらないよう Th を適宜設定する。

2.2.2.2. LightCycler® 96 及び LightCycler® 480 を用いたスクリーニング

2.2.2.2.1. PCR 用反応液の調整（LightCycler® 96 及び LightCycler® 480）

PCR 用反応液は 10 μL/well として調製する。その組成は以下のとおりである。FastStart Universal Probe Master (Rox)（Roche Diagnostics）*1 5 μL、対象プライマーとして SSIIb 3-5'（50 μmol/L）0.016 μL*2、SSIIb 3-3'（50 μmol/L）0.016 μL*2、P35S 1-5'（50 μmol/L）0.05 μL*3、P35S 1-3'（50 μmol/L）0.05 μL*3、NOS ter 3-5'（50 μmol/L）0.06 μL*4、NOS ter 2-3'（50 μmol/L）0.06 μL*4、対象プローブとして SSIIb-TaqV（10 μmol/L） 0.08 μL*5、P35S-Taq（10 μmol/L） 0.1 μL*6、NOS-Taq（10 μmol/L） 0.12 μL*7、水 3.448 μL、20 ng/μL DNA 試料液 1 μL 又は蒸留水（ブランク試料液：NTC）1 μL。試験は、1 DNA 試料液当たり 3 ウェル並行で行うものとし、PCR 用反応液は 3 ウェル分を同時に調製する*8。

実際の調製は、反応液の調製及び PCR で生じる誤差を減少させるため、以下の手順に従って行う。まず、あらかじめ FastStart Universal Probe Master (Rox)に対象プライマー、対象プローブを加えた溶液（マスターミックス）を調製する。この際、対象プライマー対と対象プローブの混合溶液*9 を先に調製しておき、これと FastStart Universal Probe Master (Rox)を 1：1.25 の比率で混合させると良い。マスターミックスの調製液量は余剰分を考慮し、1 DNA 試料液（3 ウェル分）当たり 34 μL が適当である。混合時にはボルテックスミキサーを用いて十分に撹拌し、撹拌後には軽く遠心する。次いで、マスターミックスを必要数*10 の微量遠沈管に 30.6 μL ずつ分注する。分注後、各微量遠沈管に対応する DNA 溶液を 3.4 μL 加え、ボルテックスミキサーを用いて十分に混合した後、軽く遠心する。このようにして調製した混合溶液を 10 μL/well として 96 ウェルプレート上のウェルに分注する。分注操作終了後、真上からシール*11 し、完全にウェルを密閉する。このとき、しわが寄らないよう注意し、専用のシーリング用アプリケーターを用いて行う。最後にウェルの底を観察し、底に気泡がある場合は、プレートの縁を軽く叩いて気泡を抜いておく。

*1 FastStart Universal Probe Master (Rox)

本試薬は粘性が高いため、混合操作を行う際には、混合が確実に行われるように注意する。不十分な場合には、PCR がうまくいかない場合がある。使う直前には必ずボルテックスミキサーを用いて 3 秒程度混合した後、軽く遠心し、溶

液を試料管の底に集めておいてから使用する。また、ウェルに分注する際は、以後撹拌、遠心が困難なことを考慮し、ウェルの底に確実に入れる。

*2 SSIIb 3-5'及び SSIIb 3-3'

配列は以下のとおりである。

SSIIb 3-5'： 5'-CCAATCCTTTGACATCTGCTCC-3'

SSIIb 3-3'： 5'-GATCAGCTTTGGGTCCGGA-3'

代わりに対象プライマー対として SSIIb-3（25 μmol/L）0.032 μL を用いてもよい。

*3 P35S 1-5' 及び P35S 1-3'

配列は以下のとおりである。

P35S 1-5'： 5'-ATTGATGTGATATCTCCACTGACGT-3'

P35S 1-3'： 5'-CCTCTCCAAATGAAATGAACTTCCT-3'

代わりに対象プライマー対として P35S-1（25 μmol/L）0.1 μL を用いてもよい。

*4 NOS ter 3-5'及び NOS ter 2-3'

配列は以下のとおりである。

NOS ter 3-5'： 5'-GCATGTAATAATTAACATGTAATGCATGAC-3'

NOS ter 2-3'： 5'-CGCTATATTTTGTTTTCTATCGCGT-3'

*5 SSIIb-TaqV

蛍光色素として VIC で標識している。配列は以下のとおりである。

5'-VIC-AGCAAAGTCAGAGCGCTGCAATGCA-TAMRA-3'

*6 P35S-Taq

蛍光色素として FAM で標識している。配列は以下のとおりである。

5'-FAM-CCCACTATCCTTCGCAAGACCCTTCCT-TAMRA-3'

*7 NOS-Taq

蛍光色素として FAM で標識している。配列は以下のとおりである。

5'-FAM-AGATGGGTTTTTATGATTAGAGTCCCGCAA-TAMRA-3'

*8 定量 PCR 用反応液の調製

冷凍庫から出した試薬類は、必要なものにつき室温で融解後、氷上で保存する。氷上で保存した試薬につき、同一のチップを用い連続分注すると、ピペット内の空気が冷却されるため、2 回目以降、通常のピペット操作では正確に分注されないので注意する。ピペットの説明書に書かれた、低温試料を扱う場合の操作法（通常、ふきとめと呼ばれる操作）を理解して使用すること。

*9 対象プライマー対と対象プローブの混合溶液

SSIIb 3-5' 0.2 μmol/L、SSIIb 3-3' 0.2 μmol/L、P35S 1-5' 0.625 μmol/L、P35S 1-3' 0.625 μmol/L、NOS ter 3-5' 0.75 μmol/L、NOS ter 2-3' 0.75 μmol/L、SSIIb-TaqV 0.2 μmol/L、P35S-Taq 0.25 μmol/L、NOS-Taq 0.3 μmol/L となる

よう水で希釈し、ボルテックスミキサーを用いて十分に混合し、調製する。また、本混合液は凍結保存が可能であるが、凍結融解を繰り返すことは避ける。

*10 分注必要数

標準試料液（1 点）及びブランク試料液（1 点）の計 2 点に DNA 試料液の数を加えた数。

*11 96 ウェルプレート、シール及びシーリングアプリケーター

LightCycler® 480 Multiwell Plate 96, white（Roche Diagnostics 社）及び LightCycler® 480 Sealing Foil（Roche Diagnostics 社）を使用する。なお、LightCycler® 480 Sealing Foil は LightCycler® 480 Multiwell Plate 96, white に付属している。

2.2.2.2.2. プレート情報の設定（LightCycler® 96 及び LightCycler® 480）

反応に際しては、プレート情報の設定を行わなければならない。設定を行う項目は、検体の配置と種類及びプローブ特性である。具体的には新規シート上で、調製したプレートの配置に対応するように気を付けながら、検体の種類（「Negative control」: ブランク試料液、「Unknown」: DNA 試料液）の設定を行う。この際、同一の溶液が分注された 3 ウェルを選択した状態で、名称を入力しておく。また、プローブ特性に関しては、VIC には SSIIb、FAM には P35S+TNOS を割り当てる*。

* あらかじめ Detection Format にて VIC と FAM を選択しておく。

2.2.2.2.3. PCR（LightCycler® 96 及び LightCycler® 480）

装置にプレートをセットし、反応とデータの取り込みを開始する。反応条件は以下のとおりである。50°C、2 分間の条件で保持した後、95°C で 10 分間加温し、ホットスタート法で反応を開始する。その後、95°C 30 秒間、59°C 1 分 30 秒間を 1 サイクルとして、40 サイクルの増幅反応を行う。反応が終了していることを確認した後、測定結果の解析を行う。

2.2.2.2.4. PCR 結果の解析（LightCycler® 96 及び LightCycler® 480）

解析は PCR 装置付属のソフトウェアで行う*。各々の DNA 試料液における SSIIb 及び P35S+TNOS の平均 Cq 値（3 ウェル分）を算出し，SSIIb における平均 Cq 値と P35S における平均 Cq 値の差［$\Delta Cq = Cq(P35S+TNOS) - Cq(SSIIb)$］を算出する。

* LightCycler® 96 においては、SSIIb 及び P35S+TNOS の Minimal EPF を 0.1 に設定する。

2.2.2.3. 結果の判定

混入率が 5%を超える可能性があるかどうかの判定は、分析試料と標準試料の ΔCq 値を比較して行う。すなわち、分析試料の ΔCq 値が標準試料の ΔCq 値以上である場合［ΔCq(分析試料) – ΔCq(標準試料) ≧ 0］、分析試料における遺伝子組換えトウモロコシの混入率は 5%以下であると判定し、分析試料の ΔCq 値が標準試料の ΔCq 値より小さい場合［ΔCq(分析試料) – ΔCq(標準試料) < 0］、分析試料における遺伝子組換えトウモロコシの混入率は 5%以上である可能性があると判定する。混入率が 5%以上である可能性があると判定された場合は、粒単位検査法又はグループ検査法を実施する。

2.2.3. 粒単位検査法

トウモロコシ穀粒試料から 92 粒をランダムサンプリングし、以下の手順に従って遺伝子組換え穀粒を検知する。試験有効粒数 90 粒におけるその粒数を定量し、遺伝子組換え穀粒の混入率を求める。

なお、遺伝子組換え穀粒の粒数が 92 粒（試験有効粒数 90 粒）中に 3 以上 9 以下の場合はさらに 2 回目の 92 粒の粒単位検査法を行い、1 回目と 2 回目の総和 184 粒（試験有効粒数 180 粒）における遺伝子組換え穀粒の粒数を定量し、混入率を求める。

本法の適用機種は LightCycler® 96 である*。

* その他のリアルタイム PCR 機器として、ABI PRISM® 7900、ABI PRISM® 7700、ABI PRISM® 7000、Applied Biosystems® 7500、LightCycler® 480 等が適用可能であると考えられるが、使用する機器によって、操作、条件、感度等が異なるので、GM トウモロコシプラスミドセット DNA 溶液又は GM トウモロコシ陽性コントロールプラスミド DNA 溶液を用いて事前に PCR 用反応液の調製法、PCR 条件、解析方法を最適化する必要がある。

2.2.3.1. マルチプレックスリアルタイム PCR を用いた定性検知法

トウモロコシ陽性対照用プライマー対及びプローブは 2.2.2.2.項と同様である。

各粒由来 DNA 試料液につき 1 ウェル（92 試料、92 ウェル）、また PCR のブランク反応液として、必ず DNA 試料液を加えないものを 2 ウェル分、GM トウモロコシプラスミドセット DNA 溶液又は GM トウモロコシ陽性コントロールプラスミド DNA 溶液として 2 ウェル分、の合計 96 ウェルで分析を行う。

2.2.3.1.1. PCR 用反応液の調製

PCR 用反応液組成及び調製方法は 2.2.2.1.1.項及び 2.2.2.2.1.項と同様である。ただし、PCR 用マスターミックスとして、2×DirectAce qPCR Mix No ROX（ニッポンジーン社）*1 を 1 反応液（全量 10 μL）当たり 5 μL 用いる。

*1 DirectAce qPCR Mix plus ROX Tube

本試薬は粘性が高いため、混合操作を行う際には、混合が確実に行われるように注意する。不十分な場合には、PCR がうまくいかない場合がある。使う直前には必ずボルテックスミキサーを用いて 3 秒程度混合した後、軽く遠心し、溶液を試料管の底に集めておいてから使用する。また、ウェルに分注する際は、以後撹拌、遠心が困難なことを考慮し、ウェルの底に確実に入れる。ABI PRISM® 7900、ABI PRISM® 7700、ABI PRISM® 7000 などの ROX が必要なリアルタイム PCR 機器を使用する場合は、本試薬に添付されている ROX を添付のマニュアルに従い適量を添加する。

2.2.3.1.2. プレート情報の設定

2.2.2.2.2.項と同様に行う。

2.2.3.1.3. PCR

2.2.2.2.3.項と同様に行う。

2.2.3.1.4. PCR 結果の解析

解析は PCR 装置付属のソフトウェアで行い、LightCycler® 96 においては、SSIIb 及び P35S+TNOS の Minimal EPF を 0.1 に設定する。SSIIb 検知試験及び P35S+TNOS 検知試験の両方において 38 未満の Cq 値が得られた DNA 試料液は、遺伝子組換え穀粒（由来）と判定する。一方、SSIIb 検知試験において 38 未満の Cq 値が得られ、P35S+TNOS 検知試験において 38 未満の Cq 値が得られなかった DNA 試料液は、非遺伝子組換え穀粒（由来）と判定する。また、SSIIb 検知試験において 38 未満の Cq 値が得られなかった場合は、当該 DNA 試料液に対してマルチプレックスリアルタイム PCR を用いた粒単位の定性検知法以降の操作を再度行い、それでも同様の結果の場合には、その DNA 試料液での結果を無効とする。SSIIb 検知試験において 38 未満の Cq 値が得られた DNA 試料液における試験は有効と判断され、92 粒の DNA 試料液中で 90 粒以上の DNA 試料液で有効とされた場合は、本試験は成立する。その後、有効とされた DNA 試料液の結果から遺伝子組換え穀粒と非遺伝子組換え穀粒の数を測定する。89 粒以下の DNA 試料液で有効とされた場合は、本試験は不成立として、改めて 92 粒のランダムサンプリングを行い、2.5.4.項のトウモロコシ粒単位検査法のための DNA 試料液調製から試験を再度実施する。

2.2.3.2. 結果の判定

2.2.3.1.4.項で得られた結果において、92 粒（試験有効粒数 90 粒）中における遺伝子組換え穀粒の粒数が 2 以下であれば、適切に分別生産流通管理が行われたと判断する。

遺伝子組換え穀粒の粒数が 3 以上 9 以下で、2 回目を行った場合は、1 回目と 2 回目の総和 184 粒（試験有効粒数 180 粒）中における遺伝子組換え穀粒の粒数が 9 以下であれば適切に分別生産流通管理が行われたと判断する。

1 回目の結果における遺伝子組換え穀粒の粒数が 10 以上の試料、又は 1 回目と 2 回目の総和 184 粒（試験有効粒数 180 粒）中における遺伝子組換え穀粒の粒数が 10 以上の試料については不適切な分別生産流通管理が行われていた可能性がある。

2.2.4. グループ検査法

トウモロコシ穀粒試料からランダムサンプリングを行い、穀粒 20 粒からなるグループを 10 グループ用意する。2.5.5 に記載の方法で各グループから DNA 試料液を調製し、各グループに遺伝子組換え穀粒が含まれているか否かをリアルタイム PCR で判定する。遺伝子組換え穀粒を含むグループの数から、遺伝子組換え穀粒の混入率を評価する。10 グループ中遺伝子組換え穀粒を含むグループが 7 以上の場合は、さらに 2 回目の 10 グループの分析を行い、1 回目と 2 回目の総和である 20 グループ中で遺伝子組換え穀粒を含むグループの数を決定し、混入率を評価する。本法の適用機種は ABI PRISM® 7900、Applied Biosystems® 7500 である。

2.2.4.1. マルチプレックスリアルタイム PCR を用いた定性検知

Cauliflower mosaic virus 由来の 35S promoter（P35S）及び *Agrobacterium tumefaciens* 由来の nopaline synthase 遺伝子の terminator（TNOS）を標的とするマルチプレックスリアルタイム PCR を用いて遺伝子組換え穀粒を検出する。これを遺伝子組換え検出反応とする。また、各 DNA 試料から PCR を行うことができることを確認するため、トウモロコシ内在性遺伝子スターチシンターゼ IIb（SSIIb）遺伝子の検出と人為的に添加した微量のプラスミドの検出（Internal Positive Control、IPC）を、マルチプレックスリアルタイム PCR で行う。これを対照反応とする。遺伝子組換え検出反応、対照反応ともに、各 DNA 試料液につき 1 ウェル、また陽性コントロールとして GM トウモロコシ陽性コントロールプラスミドを加えるものを 1 ウェル、陰性コントロールとして水を加えるものを 1 ウェル、合計 12 ウェルで分析を行う。

2.2.4.1.1. 反応液の調製

ABI PRISM® 7900 を使用する場合は、以下のとおり、反応液を調製する。

遺伝子組換え検出反応： 1 ウェル当たり 2×DirectAce qPCR Mix No ROX [*1] 12.5 μL、対象プライマー対として P35S-1[*2]（25 μmol/L）0.5 μL、NOS ter-2[*2]（25 μmol/L）0.5 μL、対象プローブとして P35S-TaqFB[*3]（10 μmol/L）0.25 μL、NOS-TaqFB[*3]（10 μmol/L）0.25 μL、DirectAce qPCR Mix 付属 50×ROX Passive Reference 溶液 0.5 μL を混合し、水で 22.5 μL にする。この組成で必要ウェル分を一度に調製し、96 ウェルプレートに分注後、各 DNA 試料液、GM トウ

モロコシ陽性コントロールプラスミド又は水を 2.5 μL ずつ添加し、全量で 25 μL にする*4。

対照反応：1 ウェル当たり DirectAce qPCR Mix No ROX*1 12.5 μL、対象プライマー対として IPC-1*2（25 μmol/L）0.5 μL、SSIIb-3*2（25 μmol/L）0.5 μL、対象プローブとして IPC-TaqFB*3（10 μmol/L）0.25 μL、SSIIb-TaqHB*3（10 μmol/L）0.25 μL、IPC 用プラスミド溶液*5 1 μL、DirectAce qPCR Mix 付属 50×ROX Passive Reference 溶液 0.5 μL を混合し、水で 22.5 μL にする。この組成で必要ウェル分を調製し、96 ウェルプレートに分注後、各 DNA 試料液、GM トウモロコシ陽性コントロールプラスミド又は水を 2.5 μL ずつ添加し、全量で 25 μL にする*4。

Applied Biosystems® 7500 を使用する場合は、50×ROX Passive Reference 溶液の添加量を 0.05 μL にする。分注操作終了後、真上からシールし*6、完全にウェルを密閉する。このとき、しわが寄らないよう注意し、専用のシーリング用アプリケーターを用いて行う。最後にウェルの底を観察し、底に気泡がある場合は、プレートの縁を軽く叩いて気泡を抜いておく*7。

*1 DirectAce qPCR Mix No ROX の混合操作を行う際には、混合が確実に行われるように注意する。不十分な場合には、PCR がうまくいかない場合がある。使う直前には必ずボルテックスミキサーを用いて 3 秒程度混合した後、軽く遠心し、溶液を試料管の底に集めておいてから使用する。

*2 対象プライマー対の配列は、以下のとおりとする。

| 対象プライマー対 | プライマー名 | 塩基配列　5'—3' |
|---|---|---|
| P35S-1 | P35S 1-5' | ATTGATGTGATATCTCCACTGACGT |
| | P35S 1-3' | CCTCTCCAAATGAAATGAACTTCCT |
| NOS ter-2 | NOS ter 2-5' | GTCTTGCGATGATTATCATATAATTTCTG |
| | NOS ter 2-3' | CGCTATATTTTGTTTTCTATCGCGT |
| IPC-1 | IPC 1-5' | CCGAGCTTACAAGGCAGGTT |
| | IPC 1-3' | TGGCTCGTACACCAGCATACTAG |
| SSIIb-3 | SSIIb 3-5' | CCAATCCTTTGACATCTGCTCC |
| | SSIIb 3-3' | GATCAGCTTTGGGTCCGGA |

*3 対象プローブの塩基配列は以下のとおりとする。P35S-TaqFB、TNOS-TaqFB、IPC-TaqFB は、5'側を FAM、3'側を Black hole quencher1 で標識することとする。SSIIb-TaqHB は、5'側を HEX、3'側を Black hole quencher1 で標識することとする。

| 対象プローブ | 塩基配列　5'—3' |
|---|---|
| P35S-TaqFB | CCCACTATCCTTCGCAAGACCCTTCCT |
| NOS-TaqFB | AGATGGGTTTTTATGATTAGAGTCCCGCAA |
| IPC-TaqFB | TAGCTTCAAGCATCTGGCTGTCGGC |

| | |
|---|---|
| SSIIb-TaqHB | AGCAAAGTCAGAGCGCTGCAATGCA |

*4 DNA 試料液を添加する際は、ピペッティングによる混合を入念に行う。
*5 IPC 用プラスミド溶液は、ニッポンジーン社から購入可能である(Cat No. 315-08241)。
*6 96 ウェルプレート、シール及びシーリングアプリケーター
MicroAmp® Optical 96-Well Reaction Plate（Thermo Fisher Scientific 社）及び MicroAmp® Optical Adhesive Film（Thermo Fisher Scientific 社）を使用する。シーリングの詳細については製品付属のマニュアルを参考のこと。
*7 ABI PRISM® 7900 の場合は、プレートの確認後、MicroAmp® Optical Film Compression Pad（Thermo Fisher Scientific 社）を茶色の面が上になるよう、プレートの上面にセットする。なお、20 回以上の繰り返し使用は、定量結果に影響を及ぼす可能性があるため、避けること。

2.2.4.1.2. プレート情報の設定

反応に際しては、プレート情報の設定を行う。設定を行う項目は、検体の配置と種類及びプローブ特性である。まず、プローブ特性の設定を行う。Detector Manager 画面上で Reporter が「FAM」、Quencher が「Non Fluorescent」のもの、及び Reporter が「HEX」*、Quencher が「Non Fluorescent」のものの 2 つを設定する。設定した Detector を Set up タブに登録した後、測定を行うウェル全てを指定する。遺伝子組換え検出反応については、P35S 及び TNOS を検出するため、Reporter が「FAM」、Quencher が「Non Fluorescent」のものを設定する。対照反応については、IPC 検出のために Reporter が「FAM」、Quencher が「Non Fluorescent」のものを、SSIIb 検出のために Reporter が「HEX」、Quencher が「Non Fluorescent」のものを設定する。Passive Reference は「ROX」と設定する。次に検体の配置と種類を指定する。検体の種類は Task 欄に「Unknown」を指定する。

* HEX 検出を行うためには、あらかじめ市販の HEX-キャリブレーションプローブを用いて使用するリアルタイム PCR 装置に HEX dye 登録を行う。登録操作は、リアルタイム PCR 装置の取り扱い説明書に従う。HEX キャリブレーションプローブは、ニッポンジーン社から購入可能である（Cat No. 318-06771）

2.2.4.1.3. PCR

装置にプレートをセットし、反応とデータの取り込みを開始する。反応条件は以下のとおりである。95°C で 10 分間加温した後、95°C 15 秒間、65°C 1 分間を 1 サイクルとして、45 サイクルの増幅反応を行う。なお反応条件の設定において

9600 emulation モードのチェックを入れておく。Remaining time が 0 分となっていることを確認し、反応を終了させた後、測定結果の解析を行う。

2.2.4.1.4. PCR 結果の解析

Threshold line の設定は、P35S、TNOS、IPC については 0.256、SSIIb については 0.064 とする。Baseline については、Manual baseline mode で 3－15 サイクルと設定する。いずれの標的についても、目視で Amplification plot 上で 15 サイクル以降に指数関数的な増幅曲線があり、増幅曲線が Threshold line と交わる Ct 値が 40 以下の場合に陽性と判定する。

まず、対照反応における IPC 及び SSIIb の検出を判定する。鋳型 DNA として GM トウモロコシ陽性コントロールプラスミドを加えた反応で IPC、SSIIb ともに陽性であること、水を加えた反応で IPC が陽性、SSIIb が陰性であることを確認する。異なる結果が得られた場合には、PCR がうまく実施されていない可能性があるため、PCR 以降の実験を再度行うこととする。穀粒グループ由来の各 DNA 試料について、IPC と SSIIb のいずれかが陰性の場合には、DNA の溶出がうまくいっていない可能性があるため、別の 20 粒を再度サンプリングして、DNA の溶出及び PCR 分析を行う。IPC と SSIIb の両方が陽性の DNA 試料について、P35S、TNOS の検出について陽性か陰性かを判定し、陽性の場合にはグループ（20 粒）の中に遺伝子組換えの穀粒が含まれていたと判定する。

なお、マルチプレックスリアルタイム PCR を用いた定性検知法では、ABI PRISM® 7900 及び Applied Biosystems® 7500 以外のリアルタイム PCR 機器として、ABI PRISM® 7700、ABI PRISM® 7000、LightCycler® 96、LightCycler® 480 等が適用可能であると考えられる。使用するリアルタイム PCR 機器によって、操作、条件、感度等が異なるので、GM トウモロコシ陽性コントロールプラスミドを用いて事前に PCR 用反応液の調製法、PCR 条件、解析方法を最適化する必要がある。

2.2.4.1.5 結果の判定

2.2.4.1.4.項で得られた結果において、10 グループ中における遺伝子組換え穀粒を含むグループが 6 以下であれば、適切に分別生産流通管理が行われたと判断する。遺伝子組換え穀粒を含むグループが 7 グループ以上で、2 回目を行った場合は、1 回目と 2 回目の総和 20 グループにおける遺伝子組換えの検出が 12 以下であれば適切に分別生産流通管理が行われたと判断する。1 回目と 2 回目の総和 20 グループ中における遺伝子組換え穀粒を含むグループが 13 以上の試料については不適切な分別生産流通管理が行われていた可能性がある。

2.2.4.2. 組換え系統の判別（参考検査法）

グループ検査において遺伝子組換え穀粒を含むと判定されたグループについて、最終的に組換え系統を確定する方法を参考検査法として示す。 2.5.5.項で生じる粗抽出液から 2.5.6 項に記載の方法で DNA を精製し、リアルタイム PCR で分析する。

2.2.4.2.1. リアルタイム PCR

反応液は 1 ウェル当たり 10 μL/well とし、96 ウェルプレートに調製する。その組成は以下のとおりである。TaqMan® Universal PCR Master Mix（Thermo Fisher Scientific 社）*1 5 μL、対象プライマー対と対象プローブの混合溶液*2（各プライマー2.5 μmol/L、プローブ 1 μmol/L）2 μL、水 2 μL、20 ng/μL DNA 試料液、陽性コントロール DNA 試料液*3、又は 5 ng/μL ColE1/TE 溶液（ブランク試料液）1 μL を混合する*4。分注操作終了後、プレートに真上からシールし、完全にウェルを密閉する。このとき、しわが寄らないよう注意し、専用のシーリング用アプリケーターを用いて行う*5。最後にウェルの底を観察し、底に気泡がある場合は、プレートの縁を軽く叩いて気泡を抜いておく。プレートの確認後、MicroAmp® Optical Film Compression Pad*6 を茶色の面が上になるよう、プレートの上面にセットする。プレートを PCR 増幅装置*7 にセットする。

*1 TaqMan® Universal PCR Master Mix

本試薬は粘性が高いため、混合操作を行う際には、混合が確実に行われるように注意を要する。不十分な場合には、PCR がうまくいかない場合がある。使う直前には必ずボルテックスミキサーを用いて 3 秒程度混合した後、軽く遠心し、溶液を試料管の底に集めておいてから使用する。また、ウェルに分注する際は、以後撹拌、遠心が困難なことを考慮し、ウェルの底に確実に入れる。

*2 対象プライマー対と対象プローブの混合溶液

対象プライマー対濃度が 2.5 μmol/L、対象プローブ濃度が 1 μmol/L となるよう水で希釈し、ボルテックスミキサーを用いて十分に混合し、調製する。また、本混合液は凍結保存が可能であるが、凍結融解を繰り返すことは避ける。各プライマー対の塩基配列は以下のとおりとする。

| 標的 | プライマー名 | 塩基配列　5'—3' |
|---|---|---|
| Bt11系統 | Bt11 3-5' | AAAAGACCACAACAAGCCGC |
| | Bt11 3-3' | CAATGCGTTCTCCACCAAGTACT |
| Event176系統 | E176 2-5' | TGTTCACCAGCAGCAACCAG |
| | E176 2-3' | ACTCCACTTTGTGCAGAACAGATCT |
| GA21系統 | GA21 3-5' | GAAGCCTCGGCAACGTCA |
| | GA21 3-3' | ATCCGGTTGGAAAGCGACTT |
| MON810系統 | M810 2-5' | GATGCCTTCTCCCTAGTGTTGA |
| | M810 2-3' | GGATGCACTCGTTGATGTTTG |
| MON863系統 | M863 1-5' | TGACCCTACTTGTTCGGATGG |
| | M863 1-3' | GCATTTGTAGGTGCCACCTTC |

| | | |
|---|---|---|
| NK603系統 | NK603 1-5’ | GGCCAGCAAGCCTTGTAGC |
| | NK603 1-3’ | ATCCCGACTCTCTTCTCAAGCATA |
| T25系統 | PM1 | TCAATTGCCCTTTGGTCTTCTGA |
| | revPM1 | TACGACATGATACTCCTTCCAC |
| TC1507系統 | TC1507 1-5’ | TGAGTTGATTCCAGTTACTGCCA |
| | TC1507 1-3’ | ATGTTAGTCGCAACGAAACCG |
| MIR604系統 | MIR604 primer F | GCGCACGCAATTCAACAG |
| | MIR604 primer R | GGTCATAACGTGACTCCCTTAATTCT |
| MON88017系統 | M88017 1-5’ | ATCGTGTGACAACGCTAGCA |
| | M88017 1-3’ | CATATTGACCATCATACTCATTGCT |
| DAS-59122-7系統 | DAS59122-7-rb1f | GGGATAAGCAAGTAAAAGCGCTC |
| | DAS59122-7-rb1r | CCTTAATTCTCCGCTCATGATCAG |
| MON89034系統 | MON89034 primer1 | TTCTCCATATTGACCATCATACTCATT |
| | MON89034 primer2 | CGGTATCTATAATACCGTGGTTTTTAAA |
| MIR162系統 | MIR162-f1 | GCGCGGTGTCATCTATGTTACTAG |
| | MIR162-r1 | TGCCTTATCTGTTGCCTTCAGA |
| トウモロコシSSIIb | SSIIb 3-5’ | CCAATCCTTTGACATCTGCTCC |
| | SSIIb 3-3’ | GATCAGCTTTGGGTCCGGA |

各プローブの塩基配列は以下のとおりとする。MON89034 検出用を除き、5’側が FAM、3’側が TAMRA で標識されたものを使用する。MON89034 検出用については、5’側が FAM、3’側が Non Fluorescent Quencher 及び Minor Groove Binder で標識されたもの（Thermo Fisher Scientific 社製）を使用する。

| 標的 | プローブ名 | 塩基配列　5’―3’ |
|---|---|---|
| Bt11系統 | Bt11-2-Taq | CGACCATGGACAACAACCCAAACATCA |
| Event176系統 | E176-Taq | CCGACGTGACCGACTACCACATCGA |
| GA21系統 | GA21-2-Taq | AAGGATCCGGTGCATGGCCG |
| MON810系統 | M810-Taq | AGATACCAAGCGGCCATGGACAACAA |
| MON863系統 | MON863-Taq | CACCCCAAAGTGTACCAAGCTTTCCGA |
| NK603系統 | NK603-Taq | ATGACCTCGAGTAAGCTTGTTAACGCGGC |
| T25系統 | FBP3 | TCATTGAGTCGTTCCGCCATTGTCG |
| TC1507系統 | TC1507-Taq | ACTCGAGTAAGGATCCGTCGACCTGCAG |
| MIR604系統 | MIR604 probe | AGGCGGGAAACGACAATCTGATCATG |
| MON88017系統 | M88017-1-Taq | TGCCGGAGTATGACGGTGACGATATATTCA |
| DAS-59122-7系統 | DAS59122-7-rb1s probe | TTTAAACTGAAGGCGGGAAACGACAA |
| MON89034系統 | MON89034 probe | ATCCCCGGAAATTATGTT |
| MIR162系統 | MIR162-p1 | TCTAGACAATTCAGTACATTAAAAACGTCCGCCA |
| トウモロコシSSIIb | SSIIb-Taq | AGCAAAGTCAGAGCGCTGCAATGCA |

*3 陽性コントロール DNA 試料

Bt11、Event176、GA21、MON810、SSIIb については、GM トウモロコシ陽性コントロールプラスミドを使用する。それ以外の反応については、Institute for Reference Materials and Measurements 又は American Oil Chemists’ Society で製造されている遺伝子組換え農産物の標準物質から DNA を調製して使用する。

*4 反応液の調製

対象プライマー対と対象プローブの混合溶液を 96 ウェルプレートの各ウェルにあらかじめ添加したものを作製・保管しておき、そこに DNA 試料液、TaqMan® Universal PCR Master Mix、水の混合液を連続分注ピペットで添加する方法で調製してもよい。この場合、対象プライマー対と対象プローブの混合溶液を含む 96 ウェルプレートは、FastGene 圧着シール（FastGene 社 FG-DM100HC）又は同等のもので密封し、冷凍庫で保管する。分析の直前にこのプレートを冷凍庫から取り出し、常温に戻して、軽く遠心を行ってから反応液の調製に使用する。

*5 96 ウェルプレート、シール及びシーリングアプリケーター
MicroAmp® Optical 96-Well Reaction Plate（Thermo Fisher Scientific 社）及び MicroAmp® Optical Adhesive Film（Thermo Fisher Scientific 社）を使用する。シーリングの詳細については製品付属のマニュアルを参考のこと。

*6 MicroAmp® Optical Film Compression Pad
MicroAmp® Optical Film Compression Pad（Thermo Fisher Scientific 社）を使用する。Applied Biosystems® 7500 の場合は不要である。20 回以上の繰り返し使用は、定量結果に影響を及ぼす可能性があるため、避けること。

*7 本法の適用機種は ABI PRISM® 7900HT、Applied Biosystems® 7500 である。

2.2.4.2.2. プレート情報の設定

反応に際しては、プレート情報の設定を行う。設定を行う項目は、検体の配置と種類及びプローブ特性である。まず、プローブ特性の設定を行う。プローブ特性は Detector Manager 画面上で Reporter が「FAM」、Quencher が「TAMRA」となるよう設定する。設定した Detector を Set up タブに登録した後、同じプライマーとプローブのセットを用いて測定を行うウェル全てを指定する。次に検体の配置と種類を指定する。具体的には、調製したプレートの配置に対応するように気を付けながら、検体の種類を「Unknown」と指定する。また Passive Reference を「ROX」と設定する。

2.2.4.2.3. PCR

装置にプレートをセットし、反応とデータの取り込みを開始する。反応条件は以下のとおりである。50°C、2 分間の条件で保持した後、95°C で 10 分間加温し、ホットスタート法で反応を開始する。その後、95°C 15 秒、60°C 1 分を 1 サイクルとして、45 サイクルの増幅反応を行う。なお、反応条件の設定において、9600 emulation モードのチェックを入れておく。Remaining time が 0 分となっていることを確認し、反応を終了させた後、測定結果の解析を行う。

2.2.4.2.4. 結果の判定

Threshold line の設定は 0.256、Baseline については、Manual baseline mode で 3－10 サイクルと設定する。いずれの標的についても、目視で Amplification plot 上で指数関数的な増幅曲線があり、増幅曲線が Threshold line と交差する場合に、陽性と判定する。各種組換え系統を検出する反応の結果から、トウモロコシ穀粒グループに含まれていた系統を特定する。内在性遺伝子 SSIIb が陰性の場合は、リアルタイム PCR をやり直す。

2.3. ダイズ加工食品の検査法

ダイズ加工食品においては、2 併行抽出したそれぞれの DNA 試料液に対し、内在性遺伝子レクチン遺伝子（Le1）を検知するダイズ陽性対照試験、並びに Cauliflower mosaic virus 由来の 35S promoter（P35S）及び Roundup Ready 2 Yield（Event MON89788）（以下、RRS2）を検知する遺伝子組換えダイズ検知試験 2 試験を行う*。ただし、加工食品では遺伝子によって加工過程での DNA 分解率が一定でないため、定量 PCR による正確な判定はできない。そのため、ダイズ加工食品においては、リアルタイム PCR を用いた定性 PCR を実施し、遺伝子組換え食品混入の有無について判定する。

* RoundupReady Soybean（40-3-2）（以下、RRS）及び Liberty Link Soybean（Event A2704-12）（以下、LLS）は P35S 配列を有しているが、RRS2 は P35S 配列を含まない。そのため、P35S 及び RRS2 を検知する試験にて、遺伝子組換え食品混入の有無を判定する。内在性遺伝子及び組換え遺伝子を標的とするプライマー対とプローブは以下のとおりである。

Le1 検知： Le1-n02［Le1n 02-5’（5’-GCCCTCTACTCCACCCCCA-3’） &
Le1n 02-3’（5’-GCCCATCTGC AAGCCTTTTT-3’）］及び
Le1-Taq（5’-FAM-AGCTTCGCCGCTTCCTTCAACTTCAC-TAMRA-3’）
P35S 検知：P35S-1［P35S 1-5’（5’-ATTGATGTGATATCTCCACTGACGT-3’） &
P35S 1-3’（5’- CCTCTCCAAATGAAATGAACTTCCT-3’）］及び
P35S-Taq（5’-FAM-CCCACTATCCTTCGCAAGACCCTTCCT-TAMRA -3’）
RRS2 検知：MON89788-F（5’-TCCCGCTCTAGCGCTTCAAT-3’）、
MON89788-R（5’-TCGAGCAGGAC CTGCAGAA-3’）及び
MON89788-P（5’-FAM-CTGAAGGCGGGAAACGACAATCTG-TAMRA-3’）

2.3.1. ABI PRISM® 7700 及び ABI PRISM® 5700 を用いた定性試験

2.3.1.1. PCR 用反応液の調製（ABI PRISM® 7700 及び ABI PRISM® 5700）

PCR 用反応液は 25 μL/well として調製する。その組成は以下のとおりである。

TaqMan® Universal PCR Master Mix（Thermo Fisher Scientific 社）*1 12.5 μL、対象プライマー対溶液（各プライマー、25 μmol/L）0.5 μL、対象プローブ溶液（10

μmol/L）0.5 μL、水 9 μL、20 ng/μL DNA 試料液 2.5 μL（50 ng）又は滅菌水（ブランク試料液：NTC）2.5 μL*2。分注操作終了後、真上からプレートの蓋*3 をする。このとき、片側にゆがみがたまらないよう両側のウェルから交互に閉める。次いで専用ローラーを用いて完全にウェルを密閉する。最後にウェルの底を観察し、底に気泡がある場合は、プレートの縁を軽く叩いて気泡を抜いておく。DNA 試料液当たり遺伝子組換えダイズ検知試験 2 試験及びダイズ陽性対照試験をそれぞれ 2 ウェル並行して行うものとする。

*1 TaqMan® Universal PCR Master Mix
本試薬は粘性が高いため、混合操作を行う際には、混合が確実に行われるように注意する。不十分な場合には、PCR がうまくいかない場合がある。使う直前には必ずボルテックスミキサーを用いて 3 秒程度混合した後、軽く遠心し、溶液を試料管の底に集めておいてから使用する。また、ウェルに分注する際は、以後撹拌、遠心が困難なことを考慮し、ウェルの底に確実に入れる。

*2 定性 PCR 用反応液の調製
冷凍庫から出した試薬類は、必要なものにつき室温で融解後、氷上で保存する。氷上で保存した試薬につき、同一のチップを用い連続分注すると、ピペット内の空気が冷却されるため、2 回目以降、通常のピペット操作では正確に分注されないので注意する。ピペットの説明書に書かれた、低温試料を扱う場合の操作法（通常、ふきとめと呼ばれる操作）を理解して使用すること。

*3 96 ウェルプレート及びプレートの蓋
MicroAmp® Optical 96-Well Reaction Plate（Thermo Fisher Scientific 社）及び MicroAmp® Optical 8-Cap Strips（Thermo Fisher Scientific 社）を使用する。

2.3.1.2. プレート情報の設定（ABI PRISM® 7700 及び ABI PRISM® 5700）

反応に際しては、プレート情報の設定を行わなければならない。設定を行う項目は、検体の配置と種類及びプローブ特性である。具体的には新規シート上で、調製したプレートの配置に対応するように気を付けながら、検体の種類（「NTC」: ブランク試料液、「UNKN」: DNA 試料液）の設定を行う。またプローブ特性に関しては、「NTC」、「UNKN」のそれぞれについて Reporter が「FAM」、Reference が「ROX」、Quencher が「TAMRA」となるよう設定する。

2.3.1.3. PCR（ABI PRISM® 7700 及び ABI PRISM® 5700）

装置にプレートをセットし、装置の蓋の温度（cover temperature）が 105°C 付近になったことを確認した後、反応とデータの取り込みを開始する。反応条件は以下のとおりである。50°C、2 分間の条件で保持した後、95°C で 10 分間加温し、ホットスタート法で反応を開始する。その後、95°C 30 秒、59°C 1 分を 1 サイクルとし

て、40 サイクルの増幅反応を行う。Remaining time が 0 分となっていることを確認し、反応を終了させた後、測定結果の解析を行う。

2.3.1.4. 測定結果の解析と判定（ABI PRISM® 7700 及び ABI PRISM® 5700）

遺伝子組換えダイズ検知試験 2 試験及びダイズ陽性対照試験のいずれについても、結果の判定は Amplification plot 上で指数関数的な増幅曲線と Ct 値の確認、及び multicomponent 上での対象蛍光色素由来の蛍光強度（FAM）の指数関数的な明確な増加の確認をもって行う。まず、遺伝子組換えダイズ検知試験 2 試験において目視で Amplification plot 上に指数関数的な増幅曲線が確認された場合には、遺伝子組換えダイズ陽性を疑う。次いで、ベースラインを 3 サイクルから 15 サイクルで設定し、ΔRn のノイズ幅の最大値の上側で、安定した指数関数的な増幅曲線上で交わる Threshold line（Th）として 0.2 に設定する。ただし、Th がノイズや指数関数的でない増幅曲線と交わる場合は、それらと交わらないよう Th を適宜設定する。その Th から Ct 値が得られるか否かを解析する。

まず、2 併行抽出したそれぞれの DNA 試料液（各 2 ウェル）について、以下の結果の判定スキームに従って判定する。

各 DNA 試料液において、

(1) ダイズ陽性対照試験にて 2 ウェル並行全てで 38 未満の Ct 値が得られ、かつ遺伝子組換えダイズ検知試験 2 試験いずれかで 2 ウェル並行全てで 38 未満の Ct 値が得られた場合、当該試料は陽性と判定する。

(2) ダイズ陽性対照試験にて 2 ウェル並行全てで 38 未満の Ct 値が得られ、かつ遺伝子組換えダイズ検知試験 2 試験いずれも 2 ウェル並行全てで 38 未満の Ct 値が得られない場合、当該試料は陰性と判定する。

(3) ダイズ陽性対照試験にて 2 ウェル並行全てで 38 未満の Ct 値が得られ、かつ遺伝子組換えダイズ検知試験 2 試験のうち一方で 2 ウェル並行全てで 38 未満の Ct 値が得られず、もう一方で 2 ウェル並行全てで一致した結果が得られない場合、又は遺伝子組換えダイズ検知試験 2 試験いずれも 2 ウェル並行全てで一致した結果が得られない場合は、再度、検体からの「2.5.2. 加工食品からの DNA の抽出精製」以降の操作を行い、判定する。

2 併行抽出した両方の DNA 試料液（合計 4 ウェル）において陽性と判定された検体を陽性と判断し、少なくとも一方の DNA 試料液において陰性と判定された検体を陰性と判断する。(3)の場合、再抽出精製した DNA 試料液においても陽性の判定が得られない場合には、遺伝子組換えダイズ陰性と判定する。なお、上記判定により遺伝子組換えダイズ陽性が判定された結果について multicomponent を解析し、目視で FAM 又は VIC の蛍光強度の指数関数的な増加が観察でき、ROX の蛍光強度の明確な下降や FAM 又は VIC の蛍光強度の緩やかな上昇がないことを確認する。また、ダイズ陽性対照試験にて少なくとも 1 ウェルで 38 未満の Ct 値が得られない DNA 試料液については、再度、検体からの「2.5.2. 加工食品からの DNA の抽出精

製」以降の操作を行い、それでもダイズ陽性対照試験にて少なくとも 1 ウェルで 38 未満の Ct 値が得られない場合には、本試料からの検知は不能とする。

2.3.2. ABI PRISM® 7900HT 96 well 及び 384 well を用いた定性 PCR

2.3.2.1. PCR 用反応液の調製（ABI PRISM® 7900HT　96 well）

PCR 用反応液は 25 μL/well として調製する。その組成は以下のとおりである。TaqMan® Universal PCR Master Mix（Thermo Fisher Scientific 社）*1 12.5 μL、対象プライマー対溶液（各プライマー、25 μmol/L）0.5 μL、対象プローブ溶液（10 μmol/L）0.5 μL、水 9 μL、20 ng/μL DNA 試料液 2.5 μL（50 ng）又は滅菌水（ブランク試料液：NTC）2.5 μL*2。分注操作終了後、真上からシールし、完全にウェルを密閉する。このとき、しわが寄らないよう注意し、専用のシーリング用アプリケーターを用いて行う*3。最後にウェルの底を観察し、底に気泡がある場合は、プレートの縁を軽く叩いて気泡を抜いておく。プレートの確認後、MicroAmp® Optical Film Compression Pad*4 を茶色の面が上になるよう、プレートの上面にセットする。DNA 試料液当たり遺伝子組換えダイズ検知試験 2 試験及びダイズ陽性対照試験をそれぞれ 2 ウェル並行して行うものとする。

*1 TaqMan® Universal PCR Master Mix

本試薬は粘性が高いため、混合操作を行う際には、混合が確実に行われるように注意を要する。不十分な場合には、PCR がうまくいかない場合がある。使う直前には必ずボルテックスミキサーを用いて 3 秒程度混合した後、軽く遠心し、溶液を試料管の底に集めておいてから使用する。また、ウェルに分注する際は、以後撹拌、遠心が困難なことを考慮し、ウェルの底に確実に入れる。

*2 定性 PCR 用反応液の調製

冷凍庫から出した試薬類は、必要なものにつき室温で融解後、氷上で保存する。氷上で保存した試薬につき、同一のチップを用い連続分注すると、ピペット内の空気が冷却されるため、2 回目以降、通常のピペット操作では正確に分注されないので注意する。ピペットの説明書に書かれた、低温試料を扱う場合の操作法（通常、ふきとめと呼ばれる操作）を理解して使用すること。

*3 96 ウェルプレート、シール及びシーリングアプリケーター

MicroAmp® Optical 96-Well Reaction Plate（Thermo Fisher Scientific 社）及び MicroAmp® Optical Adhesive Film（Thermo Fisher Scientific 社）を使用する。シーリングの詳細については製品付属のマニュアルを参考のこと。

*4 MicroAmp® Optical Film Compression Pad

MicroAmp® Optical Film Compression Pad（Thermo Fisher Scientific 社）を使用する。なお、20 回以上の繰り返し使用は、定量結果に影響を及ぼす可能性があるため、避けること。

2.3.2.2. PCR 用反応液の調製（ABI PRISM® 7900HT 384 well）

PCR 用反応液は 20 μL/well として調製する。その組成は以下のとおりである。TaqMan® Universal PCR Master Mix（Thermo Fisher Scientific 社）*1 10 μL、対象プライマー対溶液（各プライマー、25 μmol/L）0.4 μL、対象プローブ溶液（10 μmol/L）0.4 μL、水 7.2 μL、20 ng/μL DNA 試料液 2 μL（40 ng）、又は滅菌水（ブランク試料液：NTC）2 μL*2。分注操作終了後、真上からシールし、完全にウェルを密閉する。この時、しわが寄らないよう注意し、専用のシーリング用アプリケーターを用いて行う*3。最後にウェルの底を観察し、底に気泡がある場合は、プレートの縁を軽く叩いて気泡を抜いておく。DNA 試料液当たり遺伝子組換えダイズ検知試験 2 試験及びダイズ陽性対照試験をそれぞれ 2 ウェル並行して行うものとする。

*1 TaqMan® Universal PCR Master Mix

本試薬は粘性が高いため、混合操作を行う際には、混合が確実に行われるように注意を要する。不十分な場合には、PCR がうまくいかない場合がある。使う直前には必ずボルテックスミキサーを用いて 3 秒程度混合した後、軽く遠心し、溶液を試料管の底に集めておいてから使用する。また、ウェルに分注するときは、以後撹拌、遠心が困難なことを考慮し、ウェルの底に確実に入れる。

*2 定性 PCR 用反応液の調製

冷凍庫から出した試薬類は、必要なものにつき室温で融解後、氷上で保存する。氷上で保存した試薬につき、同一のチップを用い連続分注すると、ピペット内の空気が冷却されるため、2 回目以降、通常のピペット操作では正確に分注されないので注意する。ピペットの説明書に書かれた、低温試料を扱う場合の操作法（通常、ふきとめと呼ばれる操作）を理解して使用すること。

*3 384 ウェルプレート、シール及びシーリングアプリケーター

MicroAmp® Optical 384-Well Reaction Plate with Barcode（Thermo Fisher Scientific 社）及び MicroAmp® Optical Adhesive Film（Thermo Fisher Scientific 社）を使用する。シーリングの詳細については製品付属のマニュアルを参考のこと。

2.3.2.3. プレート情報の設定（ABI PRISM® 7900HT 96well 及び 384well）

反応に際しては、プレート情報の設定を行わなければならない。設定を行う項目は、検体の配置と種類及びプローブ特性である。まず、プローブ特性の設定を行う。プローブ特性は Detector Manager 画面上で Reporter が「FAM」、Quencher が「TAMRA」となるよう設定する*。設定した Detector を Set up タブに登録した後、同じプライマーとプローブのセットを用いて測定を行うウェル全てを指定する。次に、検体の配置と種類を指定する。具体的には、調製したプレートの配置に対応するように気を付けながら、検体の種類（「NTC」：ブランク試料液、

「Unknown」: DNA 試料液）を Task 欄において指定する。また、Passive Reference を「ROX」と設定する。

* Detector の設定
Detector は各プライマー、プローブのセットに対して設定しておくと良い。

2.3.2.4. PCR（ABI PRISM® 7900HT 96 well 及び 384 well）
装置にプレートをセットし、反応とデータの取り込みを開始する。反応条件は以下のとおりである。50°C、2 分間の条件で保持した後、95°C で 10 分間加温し、ホットスタート法で反応を開始する。その後、95°C 30 秒、59°C 1 分を 1 サイクルとして、45 サイクルの増幅反応を行う。なお、反応条件の設定において、9600 emulation モードのチェックを入れておく。また、96 ウェルと 384 ウェルでは反応液量が異なることから、それぞれにあった液量での設定を行う。Remaining time が 0 分となっていることを確認し、反応を終了させた後、測定結果の解析を行う。

2.3.2.5. 測定結果の解析と判定（ABI PRISM® 7900HT 96 well 及び 384 well）
遺伝子組換えダイズ検知試験 2 試験及びダイズ陽性対照試験のいずれについても、結果の判定は Amplification plot 上で指数関数的な増幅曲線と Ct 値の確認、及び multicomponent 上での対象蛍光色素由来の蛍光強度（FAM）の指数関数的な明確な増加の確認をもって行う。まず、遺伝子組換えダイズ検知試験 2 試験において目視で Amplification plot 上に指数関数的な増幅曲線が確認された場合には、遺伝子組換えダイズ陽性を疑う。次いで、ベースラインを 3 サイクルから 15 サイクルで設定し、ΔRn のノイズ幅の最大値の上側で、安定した指数関数的な増幅曲線上で交わる Threshold line（Th）として 0.2 に設定する。ただし、Th がノイズや指数関数的でない増幅曲線と交わる場合は、それらと交わらないよう Th を適宜設定する。その Th から Ct 値が得られるか否かを解析する。
まず、2 併行抽出したそれぞれの DNA 試料液（各 2 ウェル）について、以下の結果の判定スキームに従って判定する。
各 DNA 試料液において、
(1) ダイズ陽性対照試験にて 2 ウェル並行全てで 43 未満の Ct 値が得られ、かつ遺伝子組換えダイズ検知試験 2 試験いずれかで 2 ウェル並行全てで 43 未満の Ct 値が得られた場合、当該試料は陽性と判定する。
(2) ダイズ陽性対照試験にて 2 ウェル並行全てで 43 未満の Ct 値が得られ、かつ遺伝子組換えダイズ検知試験 2 試験いずれも 2 ウェル並行全てで 43 未満の Ct 値が得られない場合、当該試料は陰性と判定する。
(3) ダイズ陽性対照試験にて 2 ウェル並行全てで 43 未満の Ct 値が得られ、かつ遺伝子組換えダイズ検知試験 2 試験のうち一方で 2 ウェル並行全てで 43 未満の Ct 値が得られず、もう一方で 2 ウェル並行全てで一致した結果が得られない場合、

又は遺伝子組換えダイズ検知試験 2 試験いずれも 2 ウェル並行全てで一致した結果が得られない場合は、再度、検体からの「2.5.2. 加工食品からの DNA の抽出精製」以降の操作を行い、判定する。

2 併行抽出した両方の DNA 試料液（合計 4 ウェル）において陽性と判定された検体を陽性と判断し、少なくとも一方の DNA 試料液において陰性と判定された検体を陰性と判断する。(3)の場合、再抽出精製した DNA 試料液においても陽性の判定が得られない場合には、遺伝子組換えダイズ陰性と判定する。なお、上記判定により遺伝子組換えダイズ陽性が判定された結果について multicomponent を解析し、目視で FAM 又は VIC の蛍光強度の指数関数的な増加が観察でき、ROX の蛍光強度の明確な下降や FAM 又は VIC の蛍光強度の緩やかな上昇がないことを確認する。また、ダイズ陽性対照試験にて少なくとも 1 ウェルで 43 未満の Ct 値が得られない DNA 試料液については、再度、検体からの「2.5.2. 加工食品からの DNA の抽出精製」以降の操作を行い、それでもダイズ陽性対照試験にて少なくとも 1 ウェルで 43 未満の Ct 値が得られない場合には、本試料からの検知は不能とする。

### 2.3.3. ABI PRISM® 7000 を用いた定性 PCR

#### 2.3.3.1. PCR 用反応液の調製（ABI PRISM® 7000）

PCR 用反応液は 25 μL/well として調製する。その組成は以下のとおりである。TaqMan® Universal PCR Master Mix（Thermo Fisher Scientific 社）*1 12.5 μL、対象プライマー対溶液（各プライマー, 25 μmol/L）0.5 μL、対象プローブ溶液（10 μmol/L）0.5 μL、水 9 μL、20 ng/μL DNA 試料液 2.5 μL（50 ng）又は滅菌水（ブランク試料液：NTC）2.5 μL*2。分注操作終了後、真上からシールし、完全にウェルを密閉する。このとき、しわが寄らないよう注意し、専用のシーリング用アプリケーターを用いて行う*3。最後にウェルの底を観察し、底に気泡がある場合は、プレートの縁を軽く叩いて気泡を抜いておく。プレートの確認後、MicroAmp® Optical Film Compression Pad*4 を茶色の面が上になるよう、プレートの上面にセットする。DNA 試料液当たり遺伝子組換えダイズ検知試験 2 試験及びダイズ陽性対照試験をそれぞれ 2 ウェル並行して行うものとする。

*1 TaqMan® Universal PCR Master Mix

本試薬は粘性が高いため、混合操作を行う際には、混合が確実に行われるように注意を要する。不十分な場合には、PCR がうまくいかない場合がある。使う直前には必ずボルテックスミキサーを用いて 3 秒程度混合した後、軽く遠心し、溶液を試料管の底に集めておいてから使用する。また、ウェルに分注するときは、以後撹拌、遠心が困難なことを考慮し、ウェルの底に確実に入れる。

*2 定性 PCR 用反応液の調製

冷凍庫から出した試薬類は、必要なものにつき室温で融解後、氷上で保存する。氷上で保存した試薬につき、同一のチップを用い連続分注すると、ピペット内の

空気が冷却されるため、2 回目以降、通常のピペット操作では正確に分注されないので注意する。ピペットの説明書に書かれた、低温試料を扱う場合の操作法（通常、ふきとめと呼ばれる操作）を理解して使用すること。

*3 96 ウェルプレート、シール及びシーリングアプリケーター

MicroAmp® Optical 96-Well Reaction Plate（Thermo Fisher Scientific 社）及び MicroAmp® Optical Adhesive Film（Thermo Fisher Scientific 社）を使用する。シーリングの詳細については製品付属のマニュアルを参考のこと。

*4 MicroAmp® Optical Film Compression Pad

MicroAmp® Optical Film Compression Pad（Thermo Fisher Scientific 社）を使用する。なお、20 回以上の繰り返し使用は、定量結果に影響を及ぼす可能性があるため、避けること。

2.3.3.2. プレート情報の設定（ABI PRISM® 7000）

反応に際しては、プレート情報の設定を行わなければならない。設定を行う項目は、検体の配置と種類及びプローブ特性である。まず、プローブ特性の設定を行う。プローブ特性は Detector Manager 画面上で Reporter が「FAM」、Quencher が「TAMRA」となるよう設定する*。設定した Detector を Well Inspector に登録した後、同じプライマーとプローブのセットを用いて測定を行うウェル全てを指定する。次に検体の配置と種類を指定する。具体的には、調製したプレートの配置に対応するように気を付けながら、検体の種類（「NTC」: ブランク試料液、「Unknown」: DNA 試料液）を Task 欄において指定する。また Passive Reference を「ROX」と設定する。

* Detector の設定

Detector は各プライマー、プローブのセットに対して設定しておくと良い。

2.3.3.3. PCR（ABI PRISM® 7000）

装置にプレートをセットし、反応とデータの取り込みを開始する。反応条件は以下のとおりである。50°C、2 分間の条件で保持した後、95°C で 10 分間加温し、ホットスタート法で反応を開始する。その後、95°C 30 秒、59°C 1 分を 1 サイクルとして、45 サイクルの増幅反応を行う。なお、反応条件の設定において、9600 emulation モードのチェックを入れておく。Remaining time が 0 分となっていることを確認し、反応を終了させた後、測定結果の解析を行う。

2.3.3.4. 測定結果の解析と判定（ABI PRISM® 7000）

遺伝子組換えダイズ検知試験 2 試験及びダイズ陽性対照試験のいずれについても、結果の判定は Amplification plot 上で指数関数的な増幅曲線と Ct 値の確認、及び multicomponent 上での対象蛍光色素由来の蛍光強度（FAM）の指数関数的な明

確な増加の確認をもって行う。まず、遺伝子組換えダイズ検知試験 2 試験において目視で Amplification plot 上に指数関数的な増幅曲線が確認された場合には、遺伝子組換えダイズ陽性を疑う。次いで、ベースラインを 3 サイクルから 15 サイクルで設定し、ΔRn のノイズ幅の最大値の上側で、安定した指数関数的な増幅曲線上で交わる Threshold line（Th）として 0.2 に設定する。ただし、Th がノイズや指数関数的でない増幅曲線と交わる場合は、それらと交わらないよう Th を適宜設定する。その Th から Ct 値が得られるか否かを解析する。

まず、2 併行抽出したそれぞれの DNA 試料液（各 2 ウェル）について、以下の結果の判定スキームに従って判定する。

各 DNA 試料液において、

(1) ダイズ陽性対照試験にて 2 ウェル並行全てで 43 未満の Ct 値が得られ、かつ遺伝子組換えダイズ検知試験 2 試験いずれかで 2 ウェル並行全てで 43 未満の Ct 値が得られた場合、当該試料は陽性と判定する。

(2) ダイズ陽性対照試験にて 2 ウェル並行全てで 43 未満の Ct 値が得られ、かつ遺伝子組換えダイズ検知試験 2 試験いずれも 2 ウェル並行全てで 43 未満の Ct 値が得られない場合、当該試料は陰性と判定する。

(3) ダイズ陽性対照試験にて 2 ウェル並行全てで 43 未満の Ct 値が得られ、かつ遺伝子組換えダイズ検知試験 2 試験のうち一方で 2 ウェル並行全てで 43 未満の Ct 値が得られず、もう一方で 2 ウェル並行全てで一致した結果が得られない場合、又は遺伝子組換えダイズ検知試験 2 試験いずれも 2 ウェル並行全てで一致した結果が得られない場合は、再度、検体からの「2.5.2. 加工食品からの DNA の抽出精製」以降の操作を行い、判定する。

2 併行抽出した両方の DNA 試料液（合計 4 ウェル）において陽性と判定された検体を陽性と判断し、少なくとも一方の DNA 試料液において陰性と判定された検体を陰性と判断する。(3)の場合、再抽出精製した DNA 試料液においても陽性の判定が得られない場合には、遺伝子組換えダイズ陰性と判定する。なお上記判定により遺伝子組換えダイズ陽性が判定された結果について multicomponent を解析し、目視で FAM 又は VIC の蛍光強度の指数関数的な増加が観察でき、ROX の蛍光強度の明確な下降や FAM 又は VIC の蛍光強度の緩やかな上昇がないことを確認する。また、ダイズ陽性対照試験にて少なくとも 1 ウェルで 43 未満の Ct 値が得られない DNA 試料液については、再度、検体からの「2.5.2. 加工食品からの DNA の抽出精製」以降の操作を行い、それでもダイズ陽性対照試験にて少なくとも 1 ウェルで 43 未満の Ct 値が得られない場合には、本試料からの検知は不能とする。

### 2.3.4. Applied Biosystems® 7500 を用いた定性 PCR

#### 2.3.4.1. PCR 用反応液の調製

PCR 用反応液は 25 μL/well として調製する。その組成は以下のとおりである。

TaqMan® Universal PCR Master Mix（Thermo Fisher Scientific 社）*1 12.5 μL、

対象プライマー対溶液（各プライマー、25 μmol/L）0.5 μL、対象プローブ溶液（10 μmol/L）0.5 μL、水 9 μL、20 ng/μL DNA 試料液 2.5 μL（50 ng）又は滅菌水（ブランク試料液：NTC）2.5 μL*2。分注操作終了後、真上からシールし、完全にウェルを密閉する。このとき、しわが寄らないよう注意し、専用のシーリング用アプリケーターを用いて行う*3。最後にウェルの底を観察し、底に気泡がある場合は、プレートの縁を軽く叩いて気泡を抜いておく。DNA 試料液当たり遺伝子組換えダイズ検知試験 2 試験及びダイズ陽性対照試験をそれぞれ 2 ウェル並行して行うものとする。

*1 TaqMan® Universal PCR Master Mix
本試薬は粘性が高いため、混合操作を行う際には、混合が確実に行われるように注意を要する。不十分な場合には、PCR がうまくいかない場合がある。使う直前には必ずボルテックスミキサーを用いて 3 秒程度混合した後、軽く遠心し、溶液を試料管の底に集めておいてから使用する。また、ウェルに分注するときは、以後撹拌、遠心が困難なことを考慮し、ウェルの底に確実に入れる。

*2 定性 PCR 用反応液の調製
冷凍庫から出した試薬類は、必要なものにつき室温で融解後、氷上で保存する。氷上で保存した試薬につき、同一のチップを用い連続分注すると、ピペット内の空気が冷却されるため、2 回目以降、通常のピペット操作では正確に分注されないので注意する。ピペットの説明書に書かれた、低温試料を扱う場合の操作法（通常、ふきとめと呼ばれる操作）を理解して使用すること。

*3 96 ウェルプレート、シール及びシーリングアプリケーター
MicroAmp® Optical 96-Well Reaction Plate（Thermo Fisher Scientific 社）及び MicroAmp® Optical Adhesive Film（Thermo Fisher Scientific 社）を使用する。シーリングの詳細については製品付属のマニュアルを参考のこと。

2.3.4.2. プレート情報の設定（Applied Biosystems® 7500）

反応に際しては、プレート情報の設定を行わなければならない。設定を行う項目は、検体の配置と種類及びプローブ特性である。まず、プローブ特性の設定を行う。プローブ特性は Detector Manager 画面上で Reporter が「FAM」、Quencher が「TAMRA」となるよう設定する*。設定した Detector を Well Inspector に登録した後、同じプライマーとプローブのセットを用いて測定を行うウェル全てを指定する。次に、検体の配置と種類を指定する。具体的には、調製したプレートの配置に対応するように気を付けながら、検体の種類（「Standard」：検量線用標準プラスミド DNA 溶液、「NTC」：ブランク試料液、「Unknown」：DNA 試料液）を Task 欄において指定する。また Passive Reference を「ROX」と設定する。

* Detector の設定
Detector は各プライマー、プローブのセットに対して設定しておくと良い。

2.3.4.3. PCR（Applied Biosystems® 7500）

装置にプレートをセットし、反応とデータの取り込みを開始する。反応条件は以下のとおりである。50°C、2 分間の条件で保持した後、95°C で 10 分間加温し、ホットスタート法で反応を開始する。その後、95°C 30 秒、59°C 1 分を 1 サイクルとして、45 サイクルの増幅反応を行う。なお、反応条件の設定において、RUN Mode を 9600 emulation に設定する。RUN の終了を知らせる「The run completed successfully」の表示を確認し、反応を終了させた後、測定結果の解析を行う。

2.3.4.4. 測定結果の解析と判定（Applied Biosystems® 7500）

遺伝子組換えダイズ検知試験 2 試験及びダイズ陽性対照試験のいずれについても、結果の判定は Amplification plot 上で指数関数的な増幅曲線と Ct 値の確認、及び multicomponent 上での対象蛍光色素由来の蛍光強度（FAM）の指数関数的な明確な増加の確認をもって行う。まず、遺伝子組換えダイズ検知試験 2 試験において目視で Amplification plot 上に指数関数的な増幅曲線が確認された場合には、遺伝子組換えダイズ陽性を疑う。次いで、ベースラインを 3 サイクルから 15 サイクルで設定し、ΔRn のノイズ幅の最大値の上側で、安定した指数関数的な増幅曲線上で交わる Threshold line（Th）として 0.2 に設定する。ただし、Th がノイズや指数関数的でない増幅曲線と交わる場合は、それらと交わらないよう Th を適宜設定する。その Th から Ct 値が得られるか否かを解析する。

まず、2 併行抽出したそれぞれの DNA 試料液（各 2 ウェル）について、以下の結果の判定スキームに従って判定する。

各 DNA 試料液において、

(1) ダイズ陽性対照試験にて 2 ウェル並行全てで 43 未満の Ct 値が得られ、かつ遺伝子組換えダイズ検知試験 2 試験いずれかで 2 ウェル並行全てで 43 未満の Ct 値が得られた場合、当該試料は陽性と判定する。

(2) ダイズ陽性対照試験にて 2 ウェル並行全てで 43 未満の Ct 値が得られ、かつ遺伝子組換えダイズ検知試験 2 試験いずれも 2 ウェル並行全てで 43 未満の Ct 値が得られない場合、当該試料は陰性と判定する。

(3) ダイズ陽性対照試験にて 2 ウェル並行全てで 43 未満の Ct 値が得られ、かつ遺伝子組換えダイズ検知試験 2 試験のうち一方で 2 ウェル並行全てで 43 未満の Ct 値が得られず、もう一方で 2 ウェル並行全てで一致した結果が得られない場合、又は遺伝子組換えダイズ検知試験 2 試験いずれも 2 ウェル並行全てで一致した結果が得られない場合は、再度、検体からの「2.5.2. 加工食品からの DNA の抽出精製」以降の操作を行い、判定する。

2 併行抽出した両方の DNA 試料液（合計 4 ウェル）において陽性と判定された検体を陽性と判断し、少なくとも一方の DNA 試料液において陰性と判定された検体を陰性と判断する。(3)の場合、再抽出精製した DNA 試料液においても陽性の判定が得られない場合には、遺伝子組換えダイズ陰性と判定する。なお、上記判定により

遺伝子組換えダイズ陽性が判定された結果について multicomponent を解析し、目視で FAM 又は VIC の蛍光強度の指数関数的な増加が観察でき、ROX の蛍光強度の明確な下降や FAM 又は VIC の蛍光強度の緩やかな上昇がないことを確認する。また、ダイズ陽性対照試験にて少なくとも 1 ウェルで 43 未満の Ct 値が得られない DNA 試料液については、再度、検体からの「2.5.2. 加工食品からの DNA の抽出精製」以降の操作を行い、それでもダイズ陽性対照試験にて少なくとも 1 ウェルで 43 未満の Ct 値が得られない場合には、本試料からの検知は不能とする。

2.3.5. Roche LightCycler System を用いた定性 PCR

2.3.5.1. PCR 用反応液の調製（Roche LightCycler System）

PCR 用反応液は 20 μL/キャピラリーとして調製する。その組成は以下のとおりである。LC- FastStart DNA Master Hybridization Probes*1 2 μL、対象プライマー対溶液（各プライマー，25 μmol/L）0.4 μL、対象プローブ（10 μmol/L）0.4 μL、水 9.8 μL、$MgCl_2$ 溶液（25 mM）2.4 μL、10 ng/μL DNA 試料液 5 μL（50 ng）又は滅菌水（ブランク試料液：NTC）5 μL*2。分注操作終了後、真上から蓋をし、完全にキャピラリーを密閉する。最後に遠心操作*3 を行い、混合液をキャピラリーにしっかり充填する。DNA 試料液当たり遺伝子組換えダイズ検知試験 2 試験及びダイズ陽性対照試験をそれぞれ 2 キャピラリー並行して行うものとする。

*1 LC-FastStart DNA Master Hybridization Probes

LC-FastStart Enzyme（1a red cap）と LC-FastStart Reaction Mix Hybridization Probes（1b colorless cap）とを混合し、調製する。調製した LC-FastStart DNA Master Hybridization Probes は、4℃で一週間の保存が可能である。また、本試薬は粘性が高いため、混合操作を行う際には、混合が確実に行われるように注意を要する。不十分な場合には、PCR がうまくいかない場合がある。

*2 定量 PCR 用反応液の調製

冷凍庫から出した試薬類は、必要なものにつき室温で融解後、氷上で保存する。氷上で保存した試薬につき、同一のチップを用い連続分注すると、ピペット内の空気が冷却されるため、2 回目以降、通常のピペット操作では正確に分注されないので注意する。ピペットの説明書に書かれた、低温試料を扱う場合の操作法（通常、ふきとめと呼ばれる操作）を理解して使用すること。

*3 遠心操作

遠心操作は、キャピラリーの破損を避けるため、専用のカローセル遠心機を使用し行うか、又は汎用の遠心機を使用する場合には 700×g 以下、フラッシュの条件で行う。なお、遠心操作のいかんに関わらず、装置本体にセットする前にはキャピラリーをカローセルに装填する。この際も、キャピラリーの破損に十分注意しつつ、しっかりとセットすること。

2.3.5.2. キャピラリー情報の設定（Roche LightCycler System）

反応に際しては、キャピラリー情報の設定を行わなければならない。具体的にはサンプルリスト作成画面上で、調製したキャピラリーの配置（カローセル上の配置）に対応するように気を付けながら、検体の種類（「Negative」：ブランク試料液、「Unknown」：DNA 試料液）を Type 欄において指定する。また、Seek Temperature を 30℃と設定し、Maximum Position にはカローセルに装填したキャピラリーの最大位置番号を入力する。

2.3.5.3. PCR（Roche LightCycler System）

装置にカローセルをセットし、反応とデータの取り込みを開始する。反応条件は以下のとおりである。95°C、10 分間の条件で加温したホットスタート法により反応を開始した後、95°C 15 秒、59°C 30 秒（1°C /秒）*1 を 1 サイクルとして、50 サイクルの増幅反応を行う。増幅反応終了後、40°C 30 秒の条件で保つ。データの取り込みは、増幅反応の各サイクル終了時に行わせるよう設定する*2。

*1 加温、冷却速度

ここに示している以外、加温、冷却の速度は 20°C /秒とする。

*2 データの取り込み設定

データの取り込み設定の実際は、サイクルプログラムデータ画面において、59°C 30 秒と設定したカラムについて「Acquisition Mode」を「Single」と設定する。

2.3.5.4. 測定結果の解析と判定（Roche LightCycler System）

反応が終了していることを確認した後に、「Fit Points 法」を用いて解析を行う。

まず、2 併行抽出したそれぞれの DNA 試料液（各 2 キャピラリー）について、以下の結果の判定スキームに従って判定する。

各 DNA 試料液において、

(1) ダイズ陽性対照試験にて 2 並行全てで 48 未満の Ct 値が得られ、かつ遺伝子組換えダイズ検知試験 2 試験いずれかで 2 並行全てで 48 未満の Ct 値が得られた場合、当該試料は陽性と判定する。

(2) ダイズ陽性対照試験にて 2 並行全てで 48 未満の Ct 値が得られ、かつ遺伝子組換えダイズ検知試験 2 試験いずれも 2 並行全てで 48 未満の Ct 値が得られない場合、当該試料は陰性と判定する。

(3) ダイズ陽性対照試験にて 2 並行全てで 48 未満の Ct 値が得られ、かつ遺伝子組換えダイズ検知試験 2 試験のうち一方で 2 並行全てで 48 未満の Ct 値が得られず、もう一方で 2 並行全てで一致した結果が得られない場合、又は遺伝子組換えダイズ検知試験 2 試験いずれも 2 並行全てで一致した結果が得られない場合は、再度、検体からの「2.5.2. 加工食品からの DNA の抽出精製」以降の操作を行い、判定する。

2 併行抽出した両方の DNA 試料液（合計 4 ウェル）において陽性と判定された検体を陽性と判断し、少なくとも一方の DNA 試料液において陰性と判定された検体を陰性と判断する。(3)の場合、再抽出精製した DNA 試料液においても陽性の判定が得られない場合には、遺伝子組換えダイズ陰性と判定する。なお、上記判定により遺伝子組換えダイズ陽性が判定された結果について multicomponent を解析し、目視で FAM 又は VIC の蛍光強度の指数関数的な増加が観察でき、ROX の蛍光強度の明確な下降や FAM 又は VIC の蛍光強度の緩やかな上昇がないことを確認する。また、ダイズ陽性対照試験にて少なくとも一方のキャピラリーで 48 未満の Ct 値が得られない DNA 試料液については、再度、検体からの「2.5.2. 加工食品からの DNA の抽出精製」以降の操作を行い、それでもダイズ陽性対照試験にて少なくとも一方のキャピラリーで 48 未満の Ct 値が得られない場合には、本試料からの検知は不能とする。

2.4. トウモロコシ加工食品の検査法

トウモロコシ加工食品においては、2 併行抽出したそれぞれの DNA 試料液に対し、トウモロコシ穀粒と同様に内在性遺伝子である starch synthase IIb（SSIIb）遺伝子（トウモロコシ陽性対照試験）、並びに遺伝子組換えトウモロコシに広く共通して存在する組換え配列である Cauliflower mosaic virus 由来の 35S promoter（P35S）及び *Agrobacterium tumefaciens* 由来の nopaline synthase 遺伝子の terminator（TNOS）（遺伝子組換えトウモロコシ検知試験*）を同時に検出するマルチプレックスリアルタイム PCR を行う。ただし、加工食品では遺伝子によって加工過程での DNA 分解率が一定でないため、正確な判定はできない。そのため、トウモロコシ加工食品においては、マルチプレックスリアルタイム PCR を用いた定性 PCR を実施し、遺伝子組換え食品混入の有無について判定する。

* 本検査では SSIIb を検出するプローブは VIC で標識されているが、P35S と TNOS を検出するプローブはどちらも FAM で標識されているため，これらの遺伝子量の合計（P35S+TNOS）に相当する蛍光値が得られる。

2.4.1. ABI PRISM® 7900HT 96 well を用いた定性 PCR

2.4.1.1. PCR 用反応液の調整（ABI PRISM® 7900HT 96 well）

PCR 用反応液は 10 μL/well として調製する。その組成は以下のとおりである。FastStart Universal Probe Master (Rox)（Roche Diagnostics）*1 5 μL、対象プライマーとして SSIIb 3-5’（50 μmol/L）0.016 μL*2、SSIIb 3-3’（50 μmol/L）0.016 μL*2、P35S 1-5’（50 μmol/L）0.05 μL*3、P35S 1-3’（50 μmol/L）0.05 μL*3、NOS ter 3-5’（50 μmol/L）0.06 μL*4、NOS ter 2-3’（50 μmol/L）0.06 μL*4、対象プローブとして SSIIb-TaqV（10 μmol/L） 0.08 μL*5、P35S-Taq（10 μmol/L） 0.1 μL*6、NOS-Taq（10 μmol/L） 0.12 μL*7、水 3.448 μL、20 ng/μL DNA 試料液 1

μL 又は蒸留水（ブランク試料液：NTC）1 μL [*8]。試験は、1 DNA 試料液当たり 2 ウェル並行で行うものとする。調製の際に、対象プライマー対と対象プローブの混合溶液[*9]を先に調製しておき、これと FastStart Universal Probe Master (Rox)及び DNA 試料液を上記の組成で混合し、プレートに分注する。分注操作終了後、真上からシール[*10]し、完全にウェルを密閉する。このとき、しわが寄らないよう注意し、専用のシーリング用アプリケーターを用いて行う。最後にウェルの底を観察し、底に気泡がある場合は、プレートの縁を軽く叩いて気泡を抜いておく。プレートの確認後、MicroAmp® Optical Film Compression Pad[*11]を茶色の面が上になるよう、プレートの上面にセットする。

*1 FastStart Universal Probe Master (Rox)
本試薬は粘性が高いため、混合操作を行う際には、混合が確実に行われるように注意する。不十分な場合には、PCR がうまくいかない場合がある。使う直前には必ずボルテックスミキサーを用いて 3 秒程度混合した後、軽く遠心し、溶液を試料管の底に集めておいてから使用する。また、ウェルに分注する際は、以後撹拌、遠心が困難なことを考慮し、ウェルの底に確実に入れる。

*2 SSIIb 3-5’及び SSIIb 3-3’
配列は以下のとおりである。
SSIIb 3-5’： 5’-CCAATCCTTTGACATCTGCTCC-3’
SSIIb 3-3’： 5’-GATCAGCTTTGGGTCCGGA-3’
代わりに対象プライマー対として SSIIb-3（25 μmol/L）0.032 μL を用いてもよい。

*3 P35S 1-5’ 及び P35S 1-3’
配列は以下のとおりである。
P35S 1-5’： 5’-ATTGATGTGATATCTCCACTGACGT-3’
P35S 1-3’： 5’-CCTCTCCAAATGAAATGAACTTCCT-3’
代わりに対象プライマー対として P35S-1（25 μmol/L）0.1 μL を用いてもよい。

*4 NOS ter 3-5’及び NOS ter 2-3’
配列は以下のとおりである。
NOS ter 3-5’： 5’-GCATGTAATAATTAACATGTAATGCATGAC-3’
NOS ter 2-3’： 5’-CGCTATATTTTGTTTTCTATCGCGT-3’

*5 SSIIb-TaqV
蛍光色素として VIC で標識している。配列は以下のとおりである。
5’-VIC-AGCAAAGTCAGAGCGCTGCAATGCA-TAMRA-3’

*6 P35S-Taq
蛍光色素として FAM で標識している。配列は以下のとおりである。
5’-FAM-CCCACTATCCTTCGCAAGACCCTTCCT-TAMRA-3’

*7 NOS-Taq

蛍光色素として FAM で標識している。配列は以下のとおりである。
5'-FAM-AGATGGGTTTTTATGATTAGAGTCCCGCAA-TAMRA-3'

*8 定量 PCR 用反応液の調製
冷凍庫から出した試薬類は、必要なものにつき室温で融解後、氷上で保存する。氷上で保存した試薬につき、同一のチップを用い連続分注すると、ピペット内の空気が冷却されるため、2 回目以降、通常のピペット操作では正確に分注されないので注意する。ピペットの説明書に書かれた、低温試料を扱う場合の操作法（通常、ふきとめと呼ばれる操作）を理解して使用すること。

*9 対象プライマー対と対象プローブの混合溶液
SSIIb 3-5' 0.2 μmol/L、SSIIb 3-3' 0.2 μmol/L、P35S 1-5' 0.625 μmol/L、P35S 1-3' 0.625 μmol/L、NOS ter 3-5' 0.75 μmol/L、NOS ter 2-3' 0.75 μmol/L、SSIIb-TaqV 0.2 μmol/L、P35S-Taq 0.25 μmol/L、NOS-Taq 0.3 μmol/L となるよう水で希釈し、ボルテックスミキサーを用いて十分に混合し、調製する。また、本混合液は凍結保存が可能であるが、凍結融解を繰り返すことは避ける。

*10 96 ウェルプレート、シール及びシーリングアプリケーター
MicroAmp® Optical 96-Well Reaction Plate（Thermo Fisher Scientific 社）及び MicroAmp® Optical Adhesive Film（Thermo Fisher Scientific 社）を使用する。シーリングの詳細については製品付属のマニュアルを参考のこと。

*11 MicroAmp® Optical Film Compression Pad
MicroAmp® Optical Film Compression Pad（Thermo Fisher Scientific 社）を使用する。なお、20 回以上の繰り返し使用は、定量結果に影響を及ぼす可能性があるため、避けること。

2.4.1.2. プレート情報の設定（ABI PRISM® 7900HT 96 well）

反応に際しては、プレート情報の設定を行わなければならない。設定を行う項目は、検体の配置と種類及びプローブ特性である。具体的には新規シート上で、調製したプレートの配置に対応するように気を付けながら、検体の種類（「NTC」: ブランク試料液、「Unknown」: DNA 試料液）の設定を行う。また、プローブ特性に関しては、SSIIb は、Reporter が「VIC」、Quencher が「TAMRA」、P35S+TNOS は Reporter が「FAM」、Quencher が「TAMRA」、となるように設定する*。なお、Passive Reference を「ROX」と設定する。

* 蛍光色素の Detector を登録する際に、「SSIIb」は「VIC」、「P35S+TNOS」は「FAM」に設定する。

2.4.1.3. PCR（ABI PRISM® 7900HT 96 well）

装置にプレートをセットし、反応とデータの取り込みを開始する。反応条件は以下のとおりである。50°C、2 分間の条件で保持した後、95°C で 10 分間加温し、ホ

ットスタート法で反応を開始する。その後、95°C 30 秒間、59°C 1 分 30 秒間を 1 サイクルとして、40 サイクルの増幅反応を行う。なお、反応条件の設定において 9600 emulation モードのチェックを入れておく。Remaining time が 0 分となっていることを確認し、反応を終了させた後、測定結果の解析を行う。

2.4.1.4. 測定結果の解析と判定（ABI PRISM® 7900HT 96 well）

遺伝子組換えトウモロコシ検知試験及びトウモロコシ陽性対照試験のいずれについても、結果の判定は Amplification plot 上で指数関数的な増幅曲線と Ct 値の確認、及び multicomponent 上での対象蛍光色素由来の蛍光強度（FAM 又は VIC）の指数関数的な明確な増加の確認をもって行う。まず、遺伝子組換えトウモロコシ（P35S+TNOS）検知試験において目視で Amplification plot 上に指数関数的な増幅曲線が確認された場合には、遺伝子組換えトウモロコシ陽性を疑う。次いで、ベースラインを 3 サイクルから 15 サイクルで設定し、ΔRn のノイズ幅の最大値の上側で、安定した指数関数的な増幅曲線上で交わる Threshold line（Th）として 0.2 に設定する。ただし、Th がノイズや指数関数的でない増幅曲線と交わる場合は、それらと交わらないよう Th を適宜設定する。その Th から Ct 値が得られるか否かを解析する。

まず、2 併行抽出したそれぞれの DNA 試料液（各 2 ウェル）について、以下の結果の判定スキームに従って判定する。

各 DNA 試料液において、

(1) トウモロコシ陽性対照試験にて 2 ウェル並行全てで 38 未満の Ct 値が得られ、かつ遺伝子組換えトウモロコシ検知試験にて 2 ウェル並行全てで 38 未満の Ct 値が得られた場合、当該試料は陽性と判定する。

(2) トウモロコシ陽性対照試験にて 2 ウェル並行全てで 38 未満の Ct 値が得られ、かつ遺伝子組換えトウモロコシ検知試験にて 2 ウェル並行全てで 38 未満の Ct 値が得られない場合、当該試料は陰性と判定する。

(3) トウモロコシ陽性対照試験にて 2 ウェル並行全てで 38 未満の Ct 値が得られ、かつ遺伝子組換えトウモロコシ検知試験にて 2 ウェル並行全てで一致した結果が得られない場合は、再度、検体からの「2.5.2. 加工食品からの DNA の抽出精製」以降の操作を行い、判定する。

2 併行抽出した両方の DNA 試料液（合計 4 ウェル）において陽性と判定された検体を陽性と判断し、少なくとも一方の DNA 試料液において陰性と判定された検体を陰性と判断する。(3)の場合、再抽出精製した DNA 試料液においても陽性の判定が得られない場合には、遺伝子組換えトウモロコシ陰性と判定する。なお、上記判定により遺伝子組換えトウモロコシ陽性が判定された結果について multicomponent を解析し、目視で FAM 又は VIC の蛍光強度の指数関数的な増加が観察でき、ROX の蛍光強度の明確な下降や FAM 又は VIC の蛍光強度の緩やかな上昇がないことを確認する。また、トウモロコシ陽性対照試験にて少なくとも 1 ウェルで 38 未満の

Ct 値が得られない DNA 試料液については、再度、検体からの「2.5.2. 加工食品からの DNA の抽出精製」以降の操作を行い、それでもトウモロコシ陽性対照試験にて少なくとも 1 ウェルで 38 未満の Ct 値が得られない場合には、本試料からの検知は不能とする。

2.4.2. LightCycler® 96 及び LightCycler® 480 を用いた定性 PCR

2.4.2.1. PCR 用反応液の調整（LightCycler® 96 及び LightCycler® 480）

PCR 用反応液は 10 μL/well として調製する。その組成は以下のとおりである。FastStart Universal Probe Master (Rox)（Roche Diagnostics）*1 5 μL、対象プライマーとして SSIIb 3-5’（50 μmol/L）0.016 μL*2、SSIIb 3-3’（50 μmol/L）0.016 μL*2、P35S 1-5’（50 μmol/L）0.05 μL*3、P35S 1-3’（50 μmol/L）0.05 μL*3、NOS ter 3-5’（50 μmol/L）0.06 μL*4、NOS ter 2-3’（50 μmol/L）0.06 μL*4、対象プローブとして SSIIb-TaqV（10 μmol/L） 0.08 μL*5、P35S-Taq（10 μmol/L） 0.1 μL*6、NOS-Taq（10 μmol/L） 0.12 μL*7、水 3.448 μL、20 ng/μL DNA 試料液 1 μL 又は蒸留水（ブランク試料液：NTC）1 μL *8。試験は、1 DNA 試料液当たり 2 ウェル並行で行うものとする。調製の際に、対象プライマー対と対象プローブの混合溶液*9 を先に調製しておき、これと FastStart Universal Probe Master (Rox)及び DNA 試料液を上記の組成で混合し、プレートに分注する。分注操作終了後、真上からシール*10 し、完全にウェルを密閉する。このとき、しわが寄らないよう注意し、専用のシーリング用アプリケーターを用いて行う。最後にウェルの底を観察し、底に気泡がある場合は、プレートの縁を軽く叩いて気泡を抜いておく。

*1 FastStart Universal Probe Master (Rox)

本試薬は粘性が高いため、混合操作を行う際には、混合が確実に行われるように注意する。不十分な場合には、PCR がうまくいかない場合がある。使う直前には必ずボルテックスミキサーを用いて 3 秒程度混合した後、軽く遠心し、溶液を試料管の底に集めておいてから使用する。また、ウェルに分注する際は、以後撹拌、遠心が困難なことを考慮し、ウェルの底に確実に入れる。

*2 SSIIb 3-5’及び SSIIb 3-3’

配列は以下のとおりである。

SSIIb 3-5’： 5’-CCAATCCTTTGACATCTGCTCC-3’

SSIIb 3-3’： 5’-GATCAGCTTTGGGTCCGGA-3’

代わりに対象プライマー対として SSIIb-3（25 μmol/L）0.032 μL を用いてもよい。

*3 P35S 1-5’ 及び P35S 1-3’

配列は以下のとおりである。

P35S 1-5’： 5’-ATTGATGTGATATCTCCACTGACGT-3’

P35S 1-3’： 5’-CCTCTCCAAATGAAATGAACTTCCT-3’

代わりに対象プライマー対として P35S-1（25 μmol/L）0.1 μL を用いてもよい。

*4 NOS ter 3-5'及び NOS ter 2-3'

配列は以下のとおりである。

NOS ter 3-5'： 5'-GCATGTAATAATTAACATGTAATGCATGAC-3'

NOS ter 2-3'： 5'-CGCTATATTTTGTTTTCTATCGCGT-3'

*5 SSIIb-TaqV

蛍光色素として VIC で標識している。配列は以下のとおりである。

5'-VIC-AGCAAAGTCAGAGCGCTGCAATGCA-TAMRA-3'

*6 P35S-Taq

蛍光色素として FAM で標識している。配列は以下のとおりである。

5'-FAM-CCCACTATCCTTCGCAAGACCCTTCCT-TAMRA-3'

*7 NOS-Taq

蛍光色素として FAM で標識している。配列は以下のとおりである。

5'-FAM-AGATGGGTTTTTATGATTAGAGTCCCGCAA-TAMRA-3'

*8 定量 PCR 用反応液の調製

冷凍庫から出した試薬類は、必要なものにつき室温で融解後、氷上で保存する。氷上で保存した試薬につき、同一のチップを用い連続分注すると、ピペット内の空気が冷却されるため、2 回目以降、通常のピペット操作では正確に分注されないので注意する。ピペットの説明書に書かれた、低温試料を扱う場合の操作法（通常、ふきとめと呼ばれる操作）を理解して使用すること。

*9 対象プライマー対と対象プローブの混合溶液

SSIIb 3-5' 0.2 μmol/L、SSIIb 3-3' 0.2 μmol/L、P35S 1-5' 0.625 μmol/L、P35S 1-3' 0.625 μmol/L、NOS ter 3-5' 0.75 μmol/L、NOS ter 2-3' 0.75 μmol/L、SSIIb-TaqV 0.2 μmol/L、P35S-Taq 0.25 μmol/L、NOS-Taq 0.3 μmol/L となるよう水で希釈し、ボルテックスミキサーを用いて十分に混合し、調製する。また、本混合液は凍結保存が可能であるが、凍結融解を繰り返すことは避ける。

*10 96 ウェルプレート、シール及びシーリングアプリケーター

LightCycler® 480 Multiwell Plate 96, white（Roche Diagnostics 社）及び LightCycler® 480 Sealing Foil（Roche Diagnostics 社）を使用する。なお、LightCycler® 480 Sealing Foil は LightCycler® 480 Multiwell Plate 96, white に付属している。

2.4.2.2. プレート情報の設定（LightCycler® 96 及び LightCycler® 480）

反応に際しては、プレート情報の設定を行わなければならない。設定を行う項目は、検体の配置と種類及びプローブ特性である。具体的には新規シート上で、調製したプレートの配置に対応するように気を付けながら、検体の種類（「Negative control」：ブランク試料液、「Unknown」：DNA 試料液）の設定を行う。また、プローブ特性に関しては、VIC には SSIIb、FAM には P35S+TNOS を割り当てる*。

* あらかじめ Detection Format にて VIC と FAM を選択しておく。

2.4.2.3. PCR（LightCycler® 96 及び LightCycler® 480）

装置にプレートをセットし、反応とデータの取り込みを開始する。反応条件は以下のとおりである。50°C、2 分間の条件で保持した後、95°C で 10 分間加温し、ホットスタート法で反応を開始する。その後、95°C 30 秒間、59°C 1 分 30 秒間を 1 サイクルとして、40 サイクルの増幅反応を行う。反応が終了していることを確認した後、測定結果の解析を行う。

2.4.2.4. 測定結果の解析と判定（LightCycler® 96 及び LightCycler® 480）

解析は PCR 装置付属のソフトウェアで行う。LightCycler® 96 においては、SSIIb 及び P35S+TNOS の Minimal EPF を 0.1 に設定する。遺伝子組換えトウモロコシ（P35S+TNOS）検知試験及びトウモロコシ陽性対照試験のいずれについても、結果の判定は Amplification curves 上での指数関数的な増幅曲線と Cq 値の確認をもって行う。

まず、2 併行抽出したそれぞれの DNA 試料液（各 2 ウェル）について、以下の結果の判定スキームに従って判定する。

各 DNA 試料液において、

(1) トウモロコシ陽性対照試験にて 2 ウェル並行全てで 38 未満の Cq 値が得られ、かつ遺伝子組換えトウモロコシ検知試験にて 2 ウェル並行全てで 38 未満の Cq 値が得られた場合、当該試料は陽性と判定する。

(2) トウモロコシ陽性対照試験にて 2 ウェル並行全てで 38 未満の Cq 値が得られ、かつ遺伝子組換えトウモロコシ検知試験にて 2 ウェル並行全てで 38 未満の Cq 値が得られない場合、当該試料は陰性と判定する。

(3) トウモロコシ陽性対照試験にて 2 ウェル並行全てで 38 未満の Cq 値が得られ、かつ遺伝子組換えトウモロコシ検知試験にて 2 ウェル並行全てで一致した結果が得られない場合は、再度、検体からの「2.5.2. 加工食品からの DNA の抽出精製」以降の操作を行い、判定する。

2 併行抽出した両方の DNA 試料液（合計 4 ウェル）において陽性と判定された検体を陽性と判断し、少なくとも一方の DNA 試料液において陰性と判定された検体を陰性と判断する。(3)の場合、再抽出精製した DNA 試料液においても陽性の判定が得られない場合には、遺伝子組換えトウモロコシ陰性と判定する。なお上記判定により遺伝子組換えトウモロコシ陽性が判定された結果について multicomponent を解析し、目視で FAM 又は VIC の蛍光強度の指数関数的な増加が観察でき、ROX の蛍光強度の明確な下降や FAM 又は VIC の蛍光強度の緩やかな上昇がないことを確認する。また、トウモロコシ陽性対照試験にて少なくとも 1 ウェルで 38 未満の Cq 値が得られない DNA 試料液については、再度、検体からの「2.5.2. 加工食品からの DNA の抽出精製」以降の操作を行い、それでもトウモロコシ陽性対照試験にて少な

くとも 1 ウェルで 38 未満の Cq 値が得られない場合には、本試料からの検知は不能とする。

## 2.5. ダイズ及びトウモロコシからの DNA 抽出精製法

DNA の抽出精製の際用いる水は、特に断り書きがない限り全て逆浸透膜精製した RO 水又は蒸留水を Milli-Q 等で 17 MΩ/cm まで精製した超純水など、DNA、DNase 等がコンタミネーションしていないものを用いること。

### 2.5.1 ダイズ及びトウモロコシ穀粒からの DNA 抽出精製法

界面活性剤セチルトリメチルアンモニウムブロミド（CTAB）とフェノール/クロロホルム混合液を用いて抽出精製する CTAB 法は、応用範囲が広い上、PCR 阻害物質が残存しにくく、純度の高い DNA を得ることができる非常に優れた方法であるが、フェノール、クロロホルムという有害試薬を用いること及び煩雑な精製操作が必要という欠点がある。市販の DNA 抽出キットを用いるとこれらの欠点を解消することができる。市販の DNA 抽出キットには、シリカゲル膜タイプのもの、シリカベースのレジンタイプのもの、イオン交換樹脂タイプのもの、マグネット吸着ビーズタイプのものがあるが、いずれの方法を利用しても、トウモロコシ、ダイズ等の穀粒から PCR に利用可能な DNA を抽出精製することができる。以上の点を考慮して、本項では、CTAB 法とシリカゲル膜タイプキット（QIAGEN DNeasy Plant Mini Kit 並びに NIPPON GENE GM quicker）を用いた方法、シリカベースのレジンタイプのキット（Promega Wizard DNA Clean-up System）を用いた方法を記す。なお、シリカゲル膜タイプキット法は、使用するキット及び適用する試料によって操作方法が異なるため注意する。

#### 2.5.1.1. CTAB 法

均質に粉砕された試料 2 g をポリプロピレン製遠沈管（50 mL 容）に量り採り、CTAB 緩衝液[*1]15 mL を入れ、ホモジナイザーで組織が見えなくなるまで均一化する。遠沈管の縁とホモジナイザーの先を洗浄するように CTAB 緩衝液 30 mL を加え、転倒混和後 55°C で 30 分間放置する[*2]。次いで放置液を撹拌し、均質化した溶液 600 μL をマイクロ遠沈管（1.5 mL 容）に量り採る。次いで 500 μL のフェノール/クロロホルム混合液[*3]を加え、転倒混和後ミキサーで軽く懸濁し、7,500×g で 15 分間室温遠心後、水層（上層）を新しいマイクロ遠沈管に移す。この時中間層に触れないように注意する。クロロホルム/イソアミルアルコール混合液[*4] 500 μL を加え、転倒混和後ミキサーで軽く懸濁し、7,500×g で 15 分間室温で遠心後、水層（上層）を新しいマイクロ遠沈管に移す。等容量のイソプロピルアルコール（室温）を加え、転倒混和後 7,500×g で 10 分間室温遠心し、デカンテーションで上清を捨てる。500 μL の 70%エタノールを壁面から静かに加え、7,500×g で 1 分間室温遠心し、沈殿に触れないようにできる限りエタノールを吸い取り捨てる。その

後、2～3 分間真空乾燥する。このとき完全に乾燥しないように注意する。50 μL の TE 緩衝液*5 を加えてよく混和後、室温に 15 分間放置して、時々転倒混和して完全に溶かす。RNase A 5 μL を加え、37°C で 30 分間放置する。200 μL の CTAB 緩衝液を加えた後、250 μL のクロロホルム/イソアミルアルコール混合液を加え、転倒混和後ミキサーで軽く懸濁し、7,500×g で 15 分間室温遠心後、水層（上層）を新しいマイクロ遠沈管に移す。このとき、中間層に触れないように採取する。200 μL のイソプロピルアルコールを加え、転倒混和してから、7,500×g で 10 分間、室温で遠心し、デカンテーションで上清を捨てる。次いで、200 μL の 70%エタノールを壁面から静かに加え、7,500×g で 1 分間室温遠心し、沈殿に触れないようにできる限りエタノールを吸い取り捨てる。その後、2～3 分間真空乾燥する。このとき、完全に乾燥しないよう注意する。50 μL の水を加えて混合した後、15 分間室温に放置して、時々転倒混和して完全に溶解したものを DNA 試料原液*6 とする。

*1 CTAB 緩衝液

ビーカーに、0.5 mol/L EDTA（pH8.0）8 mL、1mol/L Tris-HCl（pH8.0）20 mL、5 mol/L 食塩水 56 mL を入れ、約 150 mL となるように水を加え、撹拌しながら CTAB 4 g を加えて完全に溶解する。さらに水を加え全量を 200 mL とし、オートクレーブで滅菌したものを CTAB 緩衝液とする。

*2 ホモジナイザーを使用しない場合には、ボルテックスミキサーを用いて試料塊がないように激しく混合する。その際には、まず 15 mL の CTAB 緩衝液を加え十分に混合した後、さらに CTAB 緩衝液 30 mL を加え混合する。混合後は、加温処理以降の操作に従う。

*3 フェノール/クロロホルム混合液

1 mol/L Tris-HCl（pH8.0）飽和フェノールとクロロホルム/イソアミルアルコール混合液を 1：1（v/v）で混合したものをフェノール/クロロホルム混合液とする。

*4 クロロホルム/イソアミルアルコール混合液

クロロホルムとイソアミルアルコールを 24：1（v/v）で混合したものをクロロホルム/イソアミルアルコール混合液とする。

*5 TE 緩衝液

各最終濃度が 10 mmol/L Tris-HCl（pH8.0）、1 mmol/L EDTA（pH8.0）となるように水を用いて調製したものを TE 緩衝液とする。

*6 定量 PCR に供する際は、DNA 試料液は TE 緩衝液を用いて DNA を溶解し、濃度を調製したものとする。そのため、定量 PCR 法を実施することを目的として DNA 抽出を行う場合には、真空乾燥させた沈殿に 50 μL の TE 緩衝液を加えて混合した後、4°C で一晩保存することで完全に溶解し、DNA 試料原液とする。

2.5.1.2. シリカゲル膜タイプキット法（QIAGEN DNeasy Plant Mini Kit:トウモロコシに適用）

均質に粉砕した試料 2 g をポリプロピレン製遠沈管（50 mL 容）に量り採り、あらかじめ 65°C に温めておいた AP1 緩衝液*1 10 mL と RNase A 20 μL を加え、試料塊がないようにボルテックスミキサーで激しく混合し、65°C で 15 分間加温する。その間 2、3 回、遠沈管を反転させて試料を撹拌する。P3 緩衝液*2 3,250 μL を加え、氷上に 10 分間静置した後、4,000×g 以上、4°C の条件で 20 分間遠心する*3。次いでその上清 500 μL を QIAshredder spin column に負荷し、10,000×g 以上で 4 分間遠心後、溶出液を遠沈管（15 mL 容）に移す。この操作を再度繰り返した後、その溶出液の 1.5 倍量の AW1 緩衝液*4 を加える。その混合液 500 μL を mini spin column に負荷し、10,000×g 以上で 1 分間*5 遠心する。残りの混合液のうち、さらに 500 μL を同じ mini spin column に負荷し、同条件で遠心し溶出液を捨てる。最終的に混合液が全てなくなるまで同様の操作を繰り返す。次いで AW2 緩衝液*6 500 μL を負荷し、10,000×g 以上で 1 分間遠心し、溶出液を捨てる。同様の操作を計 3 回繰り返す。溶出液を捨て、mini spin column を乾燥させるため、10,000×g 以上で 20 分間遠心する。mini spin column をキットの遠沈管に移し、あらかじめ 65°C に温めておいた水 70 μL を加え、5 分間静置した後、10,000×g 以上で 1 分間遠心し DNA を溶出する。もう一度水を加え、同じ操作を行い、得られた溶出液を合わせ、DNA 試料原液*7 とする。

*1 AP1 緩衝液
シリカゲル膜タイプのキット（QIAGEN DNeasy Plant Mini Kit）付属のもの、又は別途購入したものを用いる。

*2 P3 緩衝液
シリカゲル膜タイプのキット（QIAGEN DNeasy Plant Mini Kit）付属のもの、又は別途購入したものを用いる。

*3 遠心後の上清
上清を確認し、澄明でない場合には、同条件での遠心操作を再度繰り返し、以降の操作を行う。

*4 AW1 緩衝液
使用する直前に、容器ラベルに記載された適量のエタノール（96-100%）を混合したものを AW1 緩衝液とする。

*5 遠心時間
mini spin column に負荷する液の性状により、カラムの通過に時間がかかることがある。全ての液がカラムを通過するのに必要な遠心時間を適宜、調整する。

*6 AW2 緩衝液
使用する直前に、容器ラベルに記載された適量のエタノール（96-100%）を混合したものを AW2 緩衝液とする。

*7 定量 PCR に供する際は、spin column の乾燥以降の操作を下記のとおり変更し行う。

「mini spin column をキットの遠沈管に移し、あらかじめ 65°C に温めておいた TE 緩衝液 70 μL を加え、5 分間静置した後、10,000×g 以上で 1 分間遠心し、DNA を溶出する。もう一度 TE 緩衝液を加え、同じ操作を行い、得られた溶出液を合わせ、DNA 試料原液とする。」

2.5.1.3. シリカゲル膜タイプキット法（QIAGEN DNeasy Plant Mini Kit: ダイズに適用）

均質に粉砕した試料 1 g をポリプロピレン製遠沈管（50 mL 容）に量り採り、あらかじめ 65°C に温めておいた AP1 緩衝液*1 10 mL と RNase A 20 μL を加え、試料塊がないようにボルテックスミキサーで激しく混合し、65°C で 1 時間加温する。その間 5、6 回、遠沈管を反転させて試料を撹拌する。スイング式遠心分離機を使用し、3,000×g、室温の条件で 10 分間遠心後、その上清 7 mL を、ポリプロピレン製遠沈管（15 mL 容）に移す。P3 緩衝液*2 2,500 μL を加え、ボルテックスミキサーで 10 秒間激しく撹拌する。氷上に 15 分間静置後、スイング式遠心機で 3,000×g 以上、室温の条件で 35 分間遠心する*3。得られた上清のうち 8 mL を新しい 15 mL チューブに移す。ボルテックスミキサーを用いて撹拌した後、500 μL を QIAshredder spin column に負荷し、10,000×g 以上で 4 分間遠心後、溶出液を遠沈管（15 mL 容）に移す。その溶出液の 1.5 倍量の AW1 緩衝液*4 を加える。混合液 500 μL を mini spin column に負荷し、10,000×g 以上で 1 分間*5 遠心する。残りの混合液のうち、さらに 500 μL を同じ mini spin column に負荷し、同条件で遠心し溶出液を捨てる。最終的に混合液が全てなくなるまで同様の操作を繰り返す。次いで AW2 緩衝液*6 500 μL を負荷し、10,000×g 以上で 1 分間遠心し、溶出液を捨てる。同様の操作を計 3 回繰り返す。溶出液を捨て、mini spin column を乾燥させるため、10,000×g 以上で 20 分間遠心する。mini spin column をキットの遠沈管に移し、あらかじめ 65°C に温めておいた水 70 μL を加え、5 分間静置した後、10,000×g 以上で 1 分間遠心し DNA を溶出する。もう一度水を加え、同じ操作を行い、得られた溶出液を合わせ、DNA 試料原液*7 とする。

*1 AP1 緩衝液

シリカゲル膜タイプのキット（QIAGEN DNeasy Plant Mini Kit）付属のもの、又は別途購入したものを用いる。

*2 P3 緩衝液

シリカゲル膜タイプのキット（QIAGEN DNeasy Plant Mini Kit）付属のもの、又は別途購入したものを用いる。

*3 遠心後の上清

上清を確認し、澄明でない場合には、同条件での遠心操作を再度繰り返し、以降の操作を行う。

*4 AW1 緩衝液

使用する直前に、容器ラベルに記載された適量のエタノール（96-100%）を混合したものを AW1 緩衝液とする。

*5 遠心時間

mini spin column に負荷する液の性状により、カラムの通過に時間がかかることがある。全ての液がカラムを通過するのに必要な遠心時間を適宜、調整する。

*6 AW2 緩衝液

使用する直前に、容器ラベルに記載された適量のエタノール（96-100%）を混合したものを AW2 緩衝液とする。

*7 定量 PCR に供する際は、spin column の乾燥以降の操作を下記のとおり変更し行う。

「mini spin column をキットの遠沈管に移し、あらかじめ 65°C に温めておいた TE 緩衝液 70 μL を加え、5 分間静置した後、10,000×g 以上で 1 分間遠心し DNA を溶出する。もう一度 TE 緩衝液を加え、同じ操作を行い、得られた溶出液を合わせ、DNA 試料原液とする。」

2.5.1.4. シリカゲル膜タイプキット法（NIPPON GENE GM quicker: トウモロコシに適用）

均質に粉砕した試料 1 g をポリプロピレン製遠沈管（50 mL 容）に量り採り、GE1 緩衝液*1 6 mL と RNase A 20 μL を加え、試料塊がないようにボルテックスミキサーで 30 秒間混合した後*2、室温で 10 分間静置する。GE2 緩衝液*3 750 μL を加え、10～12 回転倒混和し*4、氷上に 10 分間静置する。5,000×g 以上、4°C の条件で 10 分間遠心*5 する。次いでその上清*6 400 μL を 1.5 mL チューブに移し、GB3 緩衝液 50 μL 及びエタノール（100%）200 μL を添加した後、10～12 回転倒混和する*7。混合液 650 μL（全量）を spin column に負荷した後、13,000×g 以上、4°C の条件で 30 秒間遠心し、溶出液を捨てる。次いで GW 緩衝液 600 μL を負荷し、13,000×g 以上、4°C の条件で 1 分間遠心し、溶出液を捨てる。spin column を乾燥させるため、13,000×g 以上、4°C の条件で 3 分間遠心する。spin column を新たな 1.5 mL 容チューブに移し、水 50 μL を加え 3 分間室温で静置した後、13,000×g 以上で 1 分間遠心し、得られた溶出液を DNA 試料原液*8 とする。

*1 GE1 緩衝液

シリカゲル膜タイプのキット（NIPPON GENE GM quicker）付属のもの、又は別途購入したものを用いる。

*2 撹拌操作が不十分であると、DNA の収量が著しく減少する。ボルテックスに対して 50mL 容チューブを垂直にあて、そのまま 30 秒間しっかりと撹拌する。撹拌が不十分な場合はさらに 30～60 秒間撹拌する。

*3 GE2 緩衝液
シリカゲル膜タイプのキット（NIPPON GENE GM quicker）付属のもの、又は別途購入したものを用いる。

*4 発生した泡がチューブ内に残っていても、続けて GE2 緩衝液を添加することが可能である。抽出液には粘性が生じているので、添加した GE2 緩衝液が十分に均一となるよう混合する。

*5 使用するローター及び 50 mL 容チューブの特性を考慮したうえで、g が最大となるように遠心条件を設定する。

*6 沈殿や浮遊物等を可能な限り取らないように上清を回収する。また、上清は 4 mL 程分取することが可能であり、4°C の条件であれば、数日は安定である。その後の試験にあわせ、DNA の再抽出・精製が必要となった場合には、本上清を用い、それ以降の操作を実施する。

*7 GB3 緩衝液を添加し、続いてエタノール（100%）を添加した後に、撹拌操作を行う。析出物が生じて白濁している場合は、液が透明になるまで十分転倒混和する。

*8 定量 PCR に供する際は、spin column の乾燥以降の操作を下記のとおり変更し行う。
「spin column を新たな 1.5 mL 容チューブに移し、TE 緩衝液 50 μL を加え 3 分間室温で静置した後、13,000×g 以上で 1 分間遠心し、得られた溶出液を DNA 試料原液とする。」

2.5.1.5. シリカゲル膜タイプキット法（NIPPON GENE GM quicker: ダイズに適用）

均質に粉砕した試料 1 g をポリプロピレン製遠沈管（50 mL 容）に量り採り、GE1 緩衝液*1 12 mL と RNase A 40 μL を加え、試料塊がないようにボルテックスミキサーで 30 秒間混合した後*2、室温で 10 分間静置する。GE2 緩衝液*3 1,500 μL を加え、10～12 回転倒混和し*4、氷上に 10 分間静置する。5,000×g 以上、4°C の条件で 10 分間遠心する*5。次いでその上清*6 700 μL を 2.0 mL チューブに移し、GE3 緩衝液 250 μL 及びイソプロパノール（100%）250 μL を添加した後、10～12 回転倒混和する*7。混合液 600 μL を spin column に負荷し、13,000×g 以上、4°C の条件で 30 秒間遠心し、溶出液を捨てる。残りの混合液全量を同じ spin column に負荷し、同条件で遠心し溶出液を捨てる。次いで GW 緩衝液 600 μL を負荷し、13,000×g 以上、4°C の条件で 1 分間遠心し、溶出液を捨てる。spin column を新たな 1.5 mL 容チューブに移し、水 50μL を加え、3 分間室温で静置した後、13,000×g 以上で 1 分間遠心し、得られた溶出液を DNA 試料原液*8 とする。

*1 GE1 緩衝液
シリカゲル膜タイプのキット（NIPPON GENE GM quicker）付属のもの、又は別途購入したものを用いる。

*2 撹拌操作が不十分であると、DNA の収量が著しく減少する。ボルテックスに対して 50 mL 容チューブを垂直にあて、そのまま 30 秒間しっかりと撹拌する。撹拌が不十分な場合はさらに 30～60 秒間撹拌する。

*3 GE2 緩衝液
シリカゲル膜タイプのキット（NIPPON GENE GM quicker）付属のもの、又は別途購入したものを用いる。

*4 発生した泡がチューブ内に残っていても、続けて GE2 緩衝液を添加することが可能である。抽出液には粘性が生じているので、添加した GE2 緩衝液が十分に均一となるよう混合する。

*5 使用するローター及び 50 mL 容チューブの特性を考慮したうえで、g が最大となるように遠心条件を設定する。

*6 沈殿や浮遊物等を可能な限り取らないように上清を回収する。また、上清は 8 mL 程分取することが可能であり、4°C の条件であれば、数日は安定である。その後の試験にあわせ、DNA の再抽出・精製が必要となった場合には、本上清を用い、それ以降の操作を実施する。

*7 GB3 緩衝液を添加し、続いてイソプロパノールを添加した後に、撹拌操作を行う。析出物が生じて白濁している場合は、液が透明になるまで十分転倒混和する。

*8 定量 PCR に供する際は、spin column の乾燥以降の操作を下記のとおり変更し行う。
「spin column を新たな 1.5 mL 容チューブに移し、TE 緩衝液 50 μL を加え 3 分間室温で静置した後、13,000×g 以上で 1 分間遠心し、得られた溶出液を DNA 試料原液とする。」

2.5.1.6. シリカベースレジンタイプキット法（Promega Wizard DNA Clean-up System）

均質に粉砕した試料 2 g をポリプロピレン製遠沈管（50 mL 容）に量り採り、抽出用緩衝液*1 17.2 mL、5 mol/L グアニジン-塩酸 2 mL 及び 20 mg/mL Proteinase K を 0.8 mL 加え、激しくボルテックスミキサーで撹拌後、55～60°C で振とうしながら 3 時間保温する。次いで、室温まで温度を下げ、3,000×g で 10 分間遠心する。上清が濁っている場合、上清の一部をマイクロ遠沈管（1.5 mL 容）に移し、さらに 14,000×g で 10 分間遠心する。得られた澄明な上清 500 μL と、DNA Clean-up Resin 1 mL をマイクロ遠沈管（1.5 mL 容）に採り、転倒混和し、混合液とする。次に mini column の上部に注射筒を付け、マニホールド（吸引装置）に装着する。マニホールドのコックを閉じ、吸引装置内部が十分に減圧になっていることを

確認した後、混合液を注射筒から mini column に負荷する。直ちにコックを開け、最速で減圧吸引して溶液を完全に除去し、次いで 2 mL の 80%イソプロピルアルコールを注射筒から加えカラムを洗浄する。注射筒を外した mini column をマイクロ遠沈管（1.5 mL 容）に装着し、室温下 10,000×g で 2 分間遠心し、カラムを乾燥する。次に mini column を新しいマイクロ遠沈管（1.5 mL 容）に移し、あらかじめ 65～70°C に温めておいた水 100 μL を滴下する*2。1 分間放置後、室温下 10,000×g 以上で 1 分間遠心し、DNA を溶出し、得られた溶出液を DNA 試料原液とする。

*1 抽出用緩衝液
150 mmol/L NaCl、2 mmol/L EDTA 及び 1% SDS を含む 10 mmol/L Tris-HCl 緩衝液 （pH7.5）

*2 定量 PCR 法に供する際は、水の代わりにあらかじめ 65～70°C に温めておいた TE 緩衝液 100 μL を滴下する。

2.5.2. 加工食品からの DNA の抽出精製

食品表示基準第 3 条 2 に規定する別表 17 下欄のダイズ及びトウモロコシ加工食品からの DNA の抽出精製は、以下の手法で行う。

試料の粉砕に用いる粉砕器には、水分を含む試料に適した粉砕器と、乾燥試料に適した粉砕器があるので、試料の性状に合わせて選択する。また、粉砕器には、刃が回転するもの、粉砕ボールを利用するボールミル、遠心力と高速回転のローターにより粉砕する超遠心粉砕器等があるが、コンタミネーション防止のために、粉砕容器、カッター等が分解でき、洗浄が十分行えるものを用いる。更に望ましくは、滅菌できるものが良い。粉砕容器、カッター等は洗浄後、可能であれば滅菌して用いる。なお、超音波ホモジナイザーは DNA を分解するので使用してはならない。

2.5.2.1.項に記載する方法により前処理をした後、2.5.2.2.に記載する方法により DNA を抽出精製する。DNeasy Plant Maxi kit を使用する場合は、1 g を採取し、ダイズ加工食品においては「2.5.2.2.1. DNeasy Plant Maxi kit による DNA の抽出 A」、トウモロコシ加工食品においては「2.5.2.2.2. DNeasy Plant Maxi kit による DNA の抽出 B」に従う。QIAGEN Genomic-tip 20/G を使用する場合は、2 g を採取し、「2.5.2.2.3. QIAGEN Genomic-tip 20/G による DNA の抽出」に従う。CTAB を用いる方法の場合は、各項目に示した試料量を採取し、「2.5.2.2.4. CTAB を用いた DNA の抽出」に従う。なお、DNA 抽出は 1 試料当たり 2 併行で行う。

加工食品においては、その加工工程で DNA の分解が進んでいることから、ここに示した方法で分析可能な DNA が必ずしも抽出されるわけではないことに留意する必要がある。

2.5.2.1. 試料前処理

2.5.2.1.1. ダイズ加工食品

遺伝子組換えダイズ RoundupReady Soy（40-3-2，RRS）、Liberty Link Soybean（Event A2704-12，LLS）及び Roundup Ready 2 Yield（Event MON89788，RRS2）を検知するための前処理を示す。

① 豆腐・油揚げ類

①-1 豆腐

試料 1 パック（又は水分を含む試料に適した粉砕器に入る量）を水分を含む試料に適した粉砕器に採り、試料重量と等重量の滅菌水を加え粉砕する。均質な状態になったものを抽出に供する。なお、CTAB を用いる方法による場合は、120 mg を採取し、Proteinase K 処理を行う。

①-2 油揚げ

試料 1 パック（又は水分を含む試料に適した粉砕器に入る量）を水分を含む試料に適した粉砕器に採り、試料重量と等重量の滅菌水を加え粉砕する。均質な状態になったものを抽出に供する。なお、CTAB を用いる方法による場合は、200 mg を採取し、Proteinase K 処理を行う。厚揚げの場合、中の柔らかい部分のみを豆腐と同様に処理しても良い。

② 凍豆腐、おから及びゆば

②-1 凍豆腐

試料に試料重量の 10 倍量の滅菌水を加え、10 分後に水分を含む試料に適した粉砕器に移し粉砕する。均質な状態になったものを抽出に供する。なお、CTAB を用いる方法による場合は、200 mg を採取し、Proteinase K 処理を行う。

②-2 おから

試料 1 パック（又は水分を含む試料に適した粉砕器に入る量）分を水分を含む試料に適した粉砕器に採り、乾燥した試料では適宜滅菌水を加えて、十分水分を含む試料についてはそのまま粉砕する。均質な状態になったものを抽出に供する。なお、CTAB を用いる方法による場合は、100 mg を採取し、Proteinase K 処理を行う。

②-3 ゆば

試料に試料重量の 5 倍量の滅菌水を加え、20 分後に水分を含む試料に適した粉砕器に移し粉砕する。均質な状態になったものを抽出に供する。なお、CTAB を用いる方法による場合は、150 mg を採取し、Proteinase K 処理を行う。

③ 納豆

ざる*に 1 パックを開け、流水（水道水）で 15 分間洗浄して、表面のぬめりを除く。滅菌水で十分にすすいだ後、重量を測定し水分を含む試料に適した粉砕器に採り、試料重量と等重量の滅菌水を加えて粉砕する。均質な状態になったものを抽出に供する。なお、CTAB を用いる方法による場合は、200 mg を採取し、Proteinase K 処理を行う。

* 台所用品の水切りネットを使い捨てにして使用するとよい。

④ 豆乳類

試料をよく振って混合したものを直接、抽出に供する。なお、CTAB を用いる方法による場合は、50 μL を採取する。石英砂を加える必要はない。

⑤ みそ

試料 1 パック（又は水分を含む試料に適した粉砕器に入る量）を水分を含む試料に適した粉砕器に採り、試料重量と等重量の滅菌水を加えて粉砕する。均質な状態になったものを抽出に供する。なお、CTAB を用いる方法による場合は、200 mg を採取し、Proteinase K 処理を行う。

⑥ 大豆煮豆

試料 1 パック（又は水分を含む試料に適した粉砕器に入る量）を水分を含む試料に適した粉砕器に採り粉砕する。均質な状態になったものを抽出に供する。なお、CTAB を用いる方法による場合は、200 mg を採取し、Proteinase K 処理を行う。

⑦ 大豆缶詰及び大豆瓶詰

試料 1 パック（又は水分を含む試料に適した粉砕器に入る量）を水分を含む試料に適した粉砕器に採り、試料重量と等重量の滅菌水を加えて粉砕する。均質な状態になったものを抽出に供する。なお、CTAB を用いる方法による場合は、200 mg を採取し、Proteinase K 処理を行う。

⑧ きな粉

試料をそのまま抽出に供する。なお、CTAB を用いる方法による場合は、100 mg 採取し、Proteinase K 処理を行う。

⑨ 大豆いり豆

試料 1 パックを乾燥試料に適した粉砕器に採り粉砕する。均質な状態になったものを抽出に供する。なお、CTAB を用いる方法による場合は、100 mg を採取し、Proteinase K 処理を行う。

⑩　①から⑨までに掲げるものを主な原材料とするもの

⑩-1 液体

「④ 豆乳類」に従う。

⑩-2 液体以外

ダイズのみ（又はダイズ以外）分離が可能なものについては分離し、原材料に従い①から⑨までの各項目を参照する。

分離が困難なものについてはそのまま、試料 1 パック（又は水分を含む試料に適した粉砕器に入る量）を水分を含む試料に適した粉砕器に採り、乾燥した試料では適宜滅菌水を加えて、十分水分を含む試料についてはそのまま粉砕する。均質な状態になったものを抽出に供する。なお、CTAB を用いる方法による場合は、100 mg を採取し、Proteinase K 処理を行う。

⑪ 大豆（調理用）を主な原材料とするもの

ダイズのみ（又はダイズ以外）分離が可能なものについては分離したもの、分離が困難なものについてはそのまま、試料 1 パック（又は水分を含む試料に適した粉砕器に入る量）を水分を含む試料に適した粉砕器に採り、乾燥した試料では適宜滅菌水を加えて、十分水分を含む試料についてはそのまま粉砕する。均質な状態になったものを抽出に供する。なお、CTAB を用いる方法による場合は、100 mg を採取し、Proteinase K 処理を行う。

⑫ 大豆粉を主な原材料とするもの

⑪に同じ。

⑬ 大豆たん白を主な原材料とするもの

⑬-1 魚肉ソーセージ

試料 1 パック（又は水分を含む試料に適した粉砕器に入る量）を水分を含む試料に適した粉砕器に採り、試料重量と等重量の滅菌水を加えて粉砕する。均質な状態になったものを抽出に供する。なお、CTAB を用いる方法による場合は、250 mg を採取し、Proteinase K 処理を行う。

⑬-2 その他

⑪に同じ

⑭ 枝豆を主な原材料とするもの

⑪に同じ。

ただし、CTAB を用いる方法による場合は、分離可能なものについては、50 mg 採取し、分離が困難なものについては、100 mg 採取し、Proteinase K 処理を行う。

⑮ 大豆もやしを主な原材料とするもの

⑪に同じ。

なお、CTAB を用いる方法による場合は、分離可能なものについては、200 mg 採取し、分離が困難なものについては、100 mg 採取し、Proteinase K 処理を行う。

2.5.2.1.2. トウモロコシ加工食品

遺伝子組換えトウモロコシの定性スクリーニング検査を行うための前処理を示す。

① コーンスナック菓子

①-1 コーンチップス

試料 1 パック（又は水分を含む試料に適した粉砕器に入る量）を水分を含む試料に適した粉砕器に採り、試料の 2 倍の重さの滅菌水を加え粉砕する。均質な状態になったものを抽出に供する。なお、CTAB を用いる方法による場合は、300 mg を採取する。

①-2 コーンパフ

試料 1 パック（又は水分を含む試料に適した粉砕器に入る量）を水分を含む試料に適した粉砕器に採り、試料の 2 倍の重さの滅菌水を加え粉砕する。均質な状態になったものを抽出に供する。なお、CTAB を用いる方法による場合は、400 mg を採取する。

② コーンスターチ

試料をそのまま抽出に供する。なお、CTAB を用いる方法による場合は、300 mg を採取する。

③ ポップコーン

試料 1 パック（又は水分を含む試料に適した粉砕器に入る量）を水分を含む試料に適した粉砕器に採り、試料の 3 倍の重さの滅菌水を加えて粉砕する。均質な状態になったものを抽出に供する。なお、CTAB を用いる方法による場合は、300 mg を採取する。

④ 冷凍とうもろこし

試料 1 パック（又は水分を含む試料に適した粉砕器に入る量）を水分を含む試料に適した粉砕器に採り、試料重量と等重量の滅菌水を加えて粉砕する。均質になったものを抽出に供する。なお、CTAB を用いる方法による場合は、100 mg を採取する。

⑤ とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰

缶詰に含まれる水分を切った後、試料 1 パック（又は水分を含む試料に適した粉砕器に入る量）を水分を含む試料に適した粉砕器に採り、試料重量と等重量の滅菌水を加えて粉砕する。均質になったものを抽出に供する。なお、CTAB を用いる方法による場合は、100 mg を採取する。

⑥ コーンフラワーを主な原材料とするもの

コーンフラワーのみ（又はコーンフラワー以外）分離が可能なものについては分離したもの、分離が困難なものについてはそのままの、試料 1 パック（又は水分を含む試料に適した粉砕器に入る量）を水分を含む試料に適した粉砕器に採り、乾燥した試料では適宜滅菌水を加え、十分水分を含む試料についてはそのまま粉砕する。均質になったものを抽出に供する。なお、CTAB を用いる方法による場合は、200 mg を採取する。

⑦ コーングリッツを主な原材料とするもの（コーンフレークを除く。）

⑥に同じ。

⑧ とうもろこし（調理用）を主な原材料とするもの

⑥に同じ。

⑨ ①から⑤までに掲げるものを主な原材料とするもの

⑥に同じ。試料 1 パック（又は水分を含む試料に適した粉砕器に入る量）を水分を含む試料に適した粉砕器に採り、乾燥した試料では適宜滅菌水を加え、十分水分を含む試料についてはそのまま粉砕する。均質になったものを抽出に供する。なお、CTAB を用いる方法による場合は、200 mg を採取する。

2.5.2.2. DNA の抽出精製

2.5.2.2.1. DNeasy Plant Maxi kit による DNA の抽出 A（ダイズ加工食品に適用）

均質に粉砕した試料適量をポリプロピレン製遠沈管（50 mL 容）に量り採り、あらかじめ 65°C に温めておいた AP1 緩衝液*1 10 mL と RNase A 20 μL を加え、試料塊がないようにボルテックスミキサーで激しく混合し、65°C で 1 時間加温する。その間 15 分ごとに 3 回、ボルテックスミキサーを用いて 10 秒間最高速で撹拌する。スイング式遠心分離器を使用し、3,000×g で室温で 10 分間遠心分離する。マイクロピペットを用いて沈殿物や上層の膜状のものを取らないようにして上清を 7 mL 採取し、新しい 15 mL（又は 50 mL）容チューブに移す。チューブに、P3 緩衝液*2 2.5 mL を添加後、ボルテックスミキサーを用いて 10 秒間最高速で撹拌後、氷水中に 15 分間静置する。スイング式遠心分離器を使用し、3,000×g

で室温で 35 分間遠心分離する。マイクロピペットを用いて、沈殿物や上層の膜状のものを取らないようにして上清を 8 mL 採取し、QIA shredder spin column（lilac）に負荷する。スイング式遠心分離器を使用し、3,000×g で、室温で 5 分間遠心分離する。底に溜まった沈殿物を吸わないように注意して、マイクロピペットを用いて上清を 7.5 mL 採取し、上清を新しい 50 mL チューブに移す。ボルテックスミキサーを用いて最高速で 10 秒間撹拌した後、マイクロピペットを用いて 6.8 mL を採取し、新しい 50 mL チューブに移す。AW1 緩衝液*3 10.2 mL を添加し、ボルテックスミキサーを用いて最高速で 10 秒間撹拌した後、デカンテーションにより溶液全量を DNeasy spin column（colorless）に負荷する。スイング式遠心分離器を使用し、3,000×g で室温で 15 分間遠心分離し、溶出液を捨てる。カラムに AW2 緩衝液*4 12 mL を加え、スイング式遠心分離器を使用し、3,000×g で室温で 15 分間遠心分離する。カラムを新しい 50 mL チューブに移し、あらかじめ 65°C に温めておいた水 1 mL を加える。5 分間室温で静置後、スイング式遠心分離器を使用し、3,000×g で室温で 10 分間遠心分離する。マイクロピペットを用いて溶出液の液量を測り、2 mL のサンプルチューブに移す。溶出液と等量のイソプロパノールを添加し、上下にゆっくり 10 回転倒混和後、5 分間室温で静置する。遠心分離器を使用し、12,000×g で 4°C、15 分間遠心分離後、上清を廃棄する。70 %エタノール 500 μL を添加し、沈殿物がチューブの底からはがれるまでチューブの底を指先ではじく。遠心分離器を使用し、12,000×g で 4°C、3 分間遠心分離後、上清を完全に廃棄し、沈殿物を乾燥させる。乾燥後、水 100 μL を加え、沈殿物を溶解させる*5。指先でチューブをはじき、遠心分離して器壁から液滴を回収するという操作を繰り返し、最後に一晩（12-24 時間）冷蔵庫に静置する。目視で不溶物がないことを確認し、これを DNA 抽出溶液とする。24 時間掛けても不溶物が認められる場合は、12,000×g で 4°C、3 分間遠心分離して得られた上清を新しいチューブに移し、これを DNA 試料原液とする。なお、沈殿も－20°C 以下で保存すること。

*1 AP1 緩衝液
シリカゲル膜タイプのキット（QIAGEN DNeasy Plant Mini Kit）付属のもの、又は別途購入したものを用いる。

*2 P3 緩衝液
シリカゲル膜タイプのキット（QIAGEN DNeasy Plant Mini Kit）付属のもの、又は別途購入したものを用いる。

*3 AW1 緩衝液
使用する直前に、容器ラベルに記載された適量のエタノール（96-100%）を混合したものを AW1 緩衝液とする。

*4 AW2 緩衝液

使用する直前に、容器ラベルに記載された適量のエタノール（96-100%）を混合したものを AW2 緩衝液とする。

*5 希釈量

抽出される DNA 量によって、適宜、希釈量を変更する。ダイズ種子においては水 100 μL、トウモロコシ及びトウモロコシ加工食品においては、水 50 μL で行うと良い。

PCR に必要な濃度の DNA 溶液が得られなかった場合は、以下の対策を行う。

① 得られた DNA 溶液を、エタノール沈殿等を行い濃縮する。

② 最初から DNA 抽出をやり直し、DNA の融解に用いる水を 20 μL にする。

それでも、PCR に必要な濃度の DNA 溶液が得られない場合は、最終的な DNA 溶液を PCR 用 DNA 溶液とする。その場合は、PCR 用 DNA 溶液の DNA 量を記録すること。

2.5.2.2.2. DNeasy Plant Maxi kit による DNA の抽出 B（トウモロコシ加工食品に適用）

均質に粉砕した試料適量をポリプロピレン製遠沈管（50 mL 容）に量り採り、あらかじめ 65°C に温めておいた AP1 緩衝液*1 5 mL と RNase A 10 μL を加え、試料塊がないようにボルテックスミキサーで激しく混合し、65°C で 1 時間加温する。その間 15 分ごとに 3 回、ボルテックスミキサーを用いて 10 秒間最高速で撹拌する。チューブに、P3 緩衝液*2 1.8 mL を添加後、ボルテックスミキサーを用いて 10 秒間最高速で撹拌後、氷水中に 15 分間静置する。スイング式遠心分離器を使用し、3,000×g で室温で 15 分間遠心分離する。マイクロピペットを用いて、沈殿物や上層の膜状のものを取らないようにして上清を 4.2 mL 採取し、QIA shredder spin column（lilac）に負荷する。スイング式遠心分離器を使用し、3,000×g で、室温で 5 分間遠心分離する。底に溜まった沈殿物を吸わないように注意して、マイクロピペットを用いて上清を 4 mL 採取し、上清を新しい 50 mL チューブに移す。ボルテックスミキサーを用いて最高速で 10 秒間撹拌した後、マイクロピペットを用いて 3.4 mL を採取し、新しい 50 mL チューブに移す。AW1 緩衝液*3 5.1 mL を添加し、ボルテックスミキサーを用いて最高速で 10 秒間撹拌した後、デカンテーションにより溶液全量を DNeasy spin column（colorless）に負荷する。スイング式遠心分離器を使用し、3,000×g で室温で 5 分間遠心分離し、溶出液を捨てる。カラムに AW2 緩衝液*4 12 mL を加え、スイング式遠心分離器を使用し、3,000×g で室温で 15 分間遠心分離する。カラムを新しい 50 mL チューブに移し、あらかじめ 65°C に温めておいた水 1 mL を加える。5 分間室温で静置後、スイング式遠心分離器を使用し、3,000×g で室温で 10 分間遠心分離する。マイクロピペットを用いて溶出液の液量を測り、2 mL のサンプルチューブに移す。溶出液と等量のイソプロパノールを添加し、上下にゆっくり 10 回転倒混和

後、5 分間室温で静置する。遠心分離器を使用し、12,000×g で 4°C、15 分間遠心分離後、上清を廃棄する。70 %エタノール 500 μL を添加し、沈殿物がチューブの底からはがれるまでチューブの底を指先ではじく。遠心分離器を使用し、12,000×g で 4°C、3 分間遠心分離後、上清を完全に廃棄し、沈殿物を乾燥させる。乾燥後、TE 緩衝液（pH 8.0）100 μL を加え、沈殿物を溶解させる。指先でチューブをはじき、遠心分離して器壁から液滴を回収するという操作を繰り返し、最後に一晩（12-24 時間）冷蔵庫に静置する。目視で不溶物がないことを確認し、これを DNA 抽出溶液とする。24 時間かけても不溶物が認められる場合は、12,000×g で 4°C、3 分間遠心分離して得られた上清を新しいチューブに移し、これを DNA 試料原液とする。なお、沈殿も－20°C 以下で保存すること。

*1 AP1 緩衝液
シリカゲル膜タイプのキット（QIAGEN DNeasy Plant Mini Kit）付属のもの、又は別途購入したものを用いる。
*2 P3 緩衝液
シリカゲル膜タイプのキット（QIAGEN DNeasy Plant Mini Kit）付属のもの、又は別途購入したものを用いる。
*3 AW1 緩衝液
使用する直前に、容器ラベルに記載された適量のエタノール（96-100%）を混合したものを AW1 緩衝液とする。
*4 AW2 緩衝液
使用する直前に、容器ラベルに記載された適量のエタノール（96-100%）を混合したものを AW2 緩衝液とする。

2.5.2.2.3. QIAGEN Genomic-tip 20/G による DNA の抽出

均質に粉砕した試料適量をポリプロピレン製遠沈管（50 mL 容）に量り採り、G2 緩衝液*1 7.5 mL を加え、試験管ミキサーで激しく混合する。さらにチューブに、G2 緩衝液 7.5 mL、Proteinase K 200 μL、及び RNase A 20 μL を加え、サンプルがチューブの底に残らなくなるまで転倒混和した後、ボルテックスミキサーを用いて撹拌する。50°C の恒温水槽中で 1 時間保温する。その間 15 分ごとに 3 回、ボルテックスミキサーを用いて 10 秒間最高速で撹拌する。スイング式遠心分離器を使用し、3,000×g で 4°C で 15 分間遠心分離する。15 mL 容チューブ又は 50 mL 容チューブに、マイクロピペットを用いて、沈殿物や上層の膜状のものを取らないようにして上清を全量採取する。チューブをフラッシュ遠心する。
QIAGEN Genomic-tip 20/G に、QBT 緩衝液*2 1 mL を負荷し平衡化する。上清を 2 mL ずつ QIAGEN Genomic-tip 20/G に負荷し、全量を自然流下させる。
QIAGEN Genomic-tip 20/G に、QC 緩衝液*3 2 mL を負荷し、自然流下を行うことによりカラムを洗浄する。このカラムの洗浄操作を、更に 2 回行う。QIAGEN

Genomic-tip 20/G を 1.5 mL 容チューブに移し、あらかじめ 50°C に温めておいた QF 緩衝液*4 750 μL を加え、DNA を溶出する（溶出 1）。QIAGEN Genomic-tip 20/G を新しい 1.5 mL 容チューブに移し、あらかじめ 50°C に温めておいた QF 緩衝液 750 μL を加え、DNA を溶出する（溶出 2）。溶出 1 及び溶出 2 の液量を量り、それぞれに等量のイソプロパノールをそれぞれ添加し、上下にゆっくり 10 回転倒混和後、5 分間室温で静置する。12,000×g で 4°C、15 分間遠心分離後、上清を廃棄する。70 %エタノール 1 mL を添加し、上下にゆっくり 10 回転倒混和する。12,000×g で 4°C、3 分間遠心分離し、上清を完全に廃棄し、沈殿物を乾燥させる。溶出 2 のチューブに水 50 μL を加え、沈殿物を 65°C で 15 分間振とう溶解させる。次いで、溶出 2 のチューブの液を全量、溶出 1 のチューブに入れ、DNA を 65°C で 15 分間振とう溶解する。指先でチューブをはじき、12-24 時間冷蔵庫に静置する。目視で不溶物がないことを確認し、これを DNA 抽出溶液とする。24 時間かけても不溶物が認められる場合は、12,000×g で 4°C、3 分間遠心分離して得られた上清を新しいチューブに移し、これを DNA 試料原液とする。なお、沈殿も－20°C 以下で保存すること。

*1 G2 緩衝液
QIAGEN 社 Genomic DNA Buffer Set（Cat. No. 19060）に付属しているが、足りない場合には単品で購入するかキットの説明書に従って調製可能である。
*2 QBT 緩衝液
QIAGEN 社 Genomic DNA Buffer Set（Cat. No. 19060）に付属しているが、足りない場合には単品で購入するかキットの説明書に従って調製可能である。
*3 QC 緩衝液
QIAGEN 社 Genomic DNA Buffer Set（Cat. No. 19060）に付属しているが、足りない場合には単品で購入するかキットの説明書に従って調製可能である。
*4 QF 緩衝液
QIAGEN 社 Genomic DNA Buffer Set（Cat. No. 19060）に付属しているが、足りない場合には単品で購入するかキットの説明書に従って調製可能である。

2.5.2.2.4. CTAB を用いた DNA の抽出

試料適量を乳鉢に採取し*1,2、石英砂少々、CTAB 抽出液*3 2 mL を加え、磨砕して、1.5 mL チューブへ移す*4。60°C、30 分間インキュベートした後、16,000×g、3 分間遠心分離する*5。上清約 700 μL を採取して、新しいチューブへ移す。等量のフェノール:クロロホルム:イソアミルアルコール 25:24:1 を加え、2 分間激しく振り、16,000×g、15 分間遠心分離*6 する。上層を新しいチューブに採取する。試料溶液に等量のクロロホルム:イソアミルアルコール 24:1（CIA）を加え、2 分間激しく振り*7、16,000×g、3 分間遠心分離する。上層を新しいチューブに採取する。試料溶液と等量のイソプロピルアルコールを加え*8、30 秒間チューブを転

倒混和した後、13,000×g、3 分間遠心分離し、上清を捨てる。70%エタノール 800 μL を加え、転倒混和し、3 分間静置した後、13,000×g、3 分間遠心分離する。上清を捨て*9、5 分間真空乾燥*10 する。TE 100 μl、RNase A（10 mg/mL）2 μL を加え、DNA を溶解する。室温又は 37°C で 30 分間静置した後、CTAB 抽出液 400 μL を加える。CIA 500 μL を加えて軽く混和する。13,000×g、15 分間遠心分離し、上層を新しいチューブに採取する。試料溶液と等量のイソプロピルアルコールを加え*8、30 秒間チューブを緩やかに転倒混和した後、13,000×g、3 分間遠心分離する。上清を捨て*9、5 分間減圧乾燥*11 する。滅菌水 100 μL を加え、DNA を溶解する。溶液は小分けして－20°C 以下で凍結保存する*11,12。

*1 試料は秤量採取するが、あまり多すぎるとフェノール除タンパク処理の時に中間層が多くなり、後の操作が困難になる。

*2 薬包紙の代わりに滅菌した乳鉢を包んでいたアルミ箔を使うと良い。試料を採取するときは、滅菌した薬さじを使用する。素手で触らない。

*3 CTAB 抽出液：0.1 mol/L Tris-HCl、0.02 mol/L EDTA、1.4mol/L NaCl、2 % CTAB、1 % ポリビニルピロリドン K30、0.2% 2-メルカプトエタノール。メルカプトエタノールはオートクレーブ滅菌の後、十分に冷めたら加える。

*4 Proteinase K 処理：あらかじめタンパク質が多く PCI 処理で中間層が多くなることが予想される試料については、Proteinase K（20 mg/mL）溶液を各チューブ当たり 20 μL 程度加えると中間層を減らすことができる。

*5 通常は最大遠心でよい。

*6 このとき、チューブの様子をノートに記録すること。ピペット操作は、中間層を吸い込まないように気をつける。また、処理がうまくいかないときは遠心分離をやり直すか、もう一度 PCI 除タンパク処理をする。遠心分離は全て室温で行う。低温で行うと、CTAB が沈殿して失敗する。

*7 水層からフェノールを除くための操作。

*8 DNA を沈殿させる。ただし、試料溶液の塩濃度や糖類の量によって条件が変わることもある。

*9 上清を採取してから、フラッシュ遠心（5,000～12,000 rpm、数秒）をかけて、再度上清を採取すると、きれいに液を除くことができる。このとき沈殿がゲル状の場合には、アルコール洗浄を繰り返すと、ある程度改善される。

*10 遠心濃縮機又は小型のデシケータを使う。乾燥の具合は目視で確認する。

*11 DNA の溶解には TE を用いてもよいが、TE に含まれる EDTA が PCR バッファー中のマグネシウムイオンを捕捉して PCR 反応に影響を与える可能性があるため、ここでは滅菌水を用いる。

*12 凍結・融解を繰り返さないよう小分けして保存し、使い捨てとするのがよい。

2.5.3. DNA 試料原液中の DNA の純度の確認及び DNA 試料液の調製と保存

DNA 試料原液の適当量を取り、水又は TE 緩衝液を用いて適宜希釈し*1、200～320 nm の範囲で紫外部吸収スペクトルを測定し、260 nm 及び 280 nm の吸光度（$A_{260}$ 及び $A_{280}$*2）を記録する。次いで $A_{260}$ の値 1 を 50 ng/μL DNA として DNA 濃度を算出する。また $A_{260}$/ $A_{280}$ を計算する。この比が 1.7～2.0 になれば、DNA が十分に精製されていることを示す。得られた DNA 濃度から、DNA 試料原液を以後の試験に必要な濃度に水で希釈して*3DNA 試料液とし、20 μL ごとにマイクロ試料管に分注し、－20°C 以下で冷凍保存する。分注した DNA 試料液は、融解後直ちに使用し、残った溶液は再度保存せず廃棄する。なお、DNA 試料原液の濃度が PCR で規定された濃度に達しないときは、そのまま DNA 試料液として用いる。

*1 試験の目的により、DNA 試料原液は水又は TE 緩衝液で調製されている。希釈する場合には、DNA 試料原液の調製に使用した溶解液を用る。また、希釈倍率は、吸光度測定装置により適切な測定に要する液量及び濃度域が異なるため、適宜とする。

*2 $A_{260}$ が DNA 由来の吸光度、$A_{280}$ がタンパク質等不純物由来の吸光度と考える。

*3 定量 PCR 法に供する際は、TE 緩衝液を用いて希釈する。

2.5.4. トウモロコシ粒単位検査法のための DNA 試料液調製

トウモロコシ穀粒 500 g から 92 粒をランダムサンプリングし、適当な大きさの容器に入れる。次いで 1% sodium dodecyl sulfate（SDS）水溶液で 1 分間洗浄することで、各粒の表面に付着している他の穀粒由来の破片を洗浄する。その後、蒸留水による洗浄を数回行う。洗浄後の穀粒を蒸留水中に浸し、室温（20～25°C）で 1 時間浸漬する*1。浸漬後の穀粒に対し市販のダルマピンで 3 ヵ所穴をあけ*2，1 ウェル当たり 1 粒を 48 ウェルプレート*3 に入れる。各ウェルに組織溶解液*4 0.5 mL を添加する。75 mm 幅のビニールテープ*5 にて蓋をし、恒温槽にて 60°C で 1 時間保温する。その際、15 分ごとにビニールテープに液体が付かない程度に軽く振盪させる。保温後、スイング式遠心分離器にて遠心分離し（1,000×g，室温，10 分間）、上清を 0.3 mL 採取し、DNA 試料液とする*6。

*1 浸漬中に穀粒が割れないように静置して行う。浸漬処理によって穀粒に穴を開けやすくする。

*2 ゴム手袋を着用して行う。実験台に紙のタオルなどを敷き、その上で作業を行う。穀粒に穴をあける際には、粒の白い部分にダルマピンを刺す。完全にダルマピンを貫通させると穀粒が割れて、指先に刺さる恐れがあるため、ピン先が 3～4 mm 程度刺さる程度に行う。ダルマピンは 1 粒当たり 1 個を使用し、使い捨てとする。詳細は別紙 2 を参照のこと。

*3 48 ウェルユニプレート（Whatman）又は同等品を用いる。

*4 組織溶解液の組成は 20 mmol/L Tris-HCl（pH8.0）、5 mmol/L EDTA、400 mmol/L NaCl、0.3% SDS とする。長期間室温で保存することができるが、SDS が析出した場合は、温めて溶解してから使用する。
*5 75 mm 幅のビニールテープの代わりに、LightCycler® 480 Sealing Foil（Roche Diagnostics 社）、MicroAmp® Optical Adhesive Film（Thermo Fisher Scientific 社）及びこれらの同等品を使用してもよい。
*6 スイング式遠心分離器がない場合は、破片などの不溶物をなるべく吸い込まないようにして上清を回収する。

2.5.5. グループ検査のための DNA 試料液調製

岩谷産業社製ミルサーIMF-800DG 又は同等のフードミル*1 を用いて穀粒の粉砕と DNA の溶出を行う。まず、IMF-800DG 付属のガラス製容器（製品番号 IFM-Y7-P）を 10 個用意する。トウモロコシ穀粒 500 g から 20 粒ずつランダムサンプリングして、各ガラス製容器に入れる*2。穀粒に付着した穀粒の破片等を洗い落とすため、ガラス製容器に 20 mL 程度の水を注ぎ、軽く撹拌した後、捨てる*3。各ガラス製容器に組織溶解液*4 を 20 mL 添加し、カッター部部品をはめ、密封する。これらをフードミル本体に順次装着し、20 秒間粉砕する。10 分以上静置した後、手で激しく撹拌する。さらに、10 分以上静置した後、カッター部部品を静かに取り外す。上清 50 μL を 1.5 mL 容プラスチックチューブに採取し、水で 2 倍に希釈する。ボルテックスミキサーで混合後、1,000×g 以上で*5 1 分間遠心する。上清を DNA 試料液としてマルチプレックスリアルタイム PCR に使用する。

*1 トウモロコシ穀粒 20 粒と組織溶解液 20 mL を密封した状態で粉砕・混合できるフードミルを使用する。マルチプレックスリアルタイム PCR における内在性遺伝子の Ct 値が、岩谷産業社製ミルサーIFM-800DG を使用した場合と同等であることを確認して使用する。
*2 不二金属工業社製穀粒係数板（100 粒ダイズ用）の一部をアルミ箔等で覆ったものを使用することで、効率的にランダムサンプリングを行うことができる。
*3 乾燥させる必要はない。
*4 組織溶解液の組成は 20 mmol/L Tris-HCl（pH8.0）、5 mmol/L EDTA、400 mmol/L NaCl、0.3% SDS とする。長期間室温で保存することができるが、SDS が析出した場合は、温めて溶解してから使用する。
*5 一般的なスピンダウン用卓上遠心機を使用することができる。

2.5.6. 組換え系統の判別のための精製 DNA 試料液調製（NIPPON GENE GM quicker）

2.5.5.項における DNA 試料液調製の過程で、トウモロコシ粉砕物と組織溶解液の混合物がガラス容器中に残存する。この上清から、以下のように精製 DNA 試料液を調

製する。上清 600 μL を 2 mL 容プラスチックチューブに採取し、RNase A 4 μL を加え、ボルテックスミキサーで 30 秒間混合した後*1、室温で 5 分間静置する。GE2 緩衝液*2 75 μL を加え、10～12 回転倒混和し*3、氷上に 5 分間静置する。13,000×g 以上、4°C の条件で 5 分間遠心*4 する。次いで、その上清*5 400 μL を 1.5 mL チューブに移し、GB3 緩衝液 50 μL 及びエタノール（100%）200 μL を添加した後、10～12 回転倒混和する*6。混合液 650 μL（全量）を spin column に負荷した後、13,000×g 以上、4°C の条件で 30 秒間遠心し、溶出液を捨てる。次いで GW 緩衝液 600 μL を負荷し、13,000×g 以上、4°C の条件で 1 分間遠心し、溶出液を捨てる。spin column を乾燥させるため、13,000×g 以上、4°C の条件で 3 分間遠心する。spin column を新たな 1.5 mL 容チューブに移し、水 50 μL を加え 3 分間室温で静置した後、13,000×g 以上で 1 分間遠心し、得られた溶出液を DNA 試料原液とする。分光光度計を用いて DNA 濃度を測定し、20 ng/μL になるよう滅菌水で希釈する。

*1 撹拌操作が不十分であると、DNA の収量が著しく減少する。ボルテックスにチューブを垂直にあて、そのまま 30 秒間しっかりと撹拌する。撹拌が不十分な場合は更に 30～60 秒間撹拌する。

*2 GE2 緩衝液
シリカゲル膜タイプのキット（NIPPON GENE GM quicker）付属のもの、又は別途購入したものを用いる。

*3 発生した泡がチューブ内に残っていても、続けて GE2 緩衝液を添加することが可能である。抽出液には粘性が生じているので、添加した GE2 緩衝液が十分に均一となるよう混合する。

*4 使用するローター及びチューブの特性を考慮したうえで、g が最大となるように遠心条件を設定する。

*5 沈殿や浮遊物等を可能な限り取らないように上清を回収する。

*6 GB3 緩衝液を添加し、続いてエタノール（100%）を添加した後に、撹拌操作を行う。析出物が生じて白濁している場合は、液が透明になるまで十分転倒混和する。

## 2.6. パパイヤ検査法（55-1 系統）

### 2.6.1. 検査原則及び試料調製法

当検査は、生鮮パパイヤ及び種々の加工食品が検査対象検体として想定されるため、その性状により測定結果は変動する。これらを縮小するための原則について記す。

・検査対象検体は、一検体数を一単位とする。
・検査対象検体の食さない部分を廃棄した可食部を試料とする。生鮮パパイヤについては種子・果皮を除いた果肉部分を試料とする。
・試料中の成分は、不均一に分布すると考えられるため、検査に供する前に試料全量を粉砕器等*で十分に粉砕し、均質混和して調整試料とする。

・検査に供する調製試料は固体や液体の性状に関わらず、重量測定にて一定量を採取する。
・試料調製を含む検査全般は、空気の動きがなく温度・湿度の変動が少ない区切られた空間で行い、コンタミネーションを防ぐよう実施する。
・微量測定のため、粉砕用器具*、容器、秤量用器具、凍結乾燥瓶は中性洗剤等で洗浄後、アルカリ洗剤に一晩浸け置きする。又は超音波洗浄器を用い、30 分間の超音波処理を行う。

* レッチェ GM200（レッチェ社製）、Millser（Iwatani 社製）、磁製乳鉢・乳棒及び同等の結果が得られるものを用いる。

2.6.2. GUS 試験法

遺伝子組換え体作出の際、組換え体の指標とするため β-glucuronidase（GUS）遺伝子が目的とする外来遺伝子に加えて導入される場合がある。この手法を用いて作出された遺伝子組換え体は、外来遺伝子に加え GUS 遺伝子も同時に発現するため、GUS 活性を検出することにより遺伝子組換え体であることの判定を行うことが可能となる。GUS は 5-bromo-4-chloro-3- indolyl-β-D-glucuronide（X-Gluc）を基質とする。当該基質は GUS 活性により糖部分が加水分解され、インドキシル誘導体モノマーを生じる。生じたモノマーは空気により酸化されることで重合し、青色の水不溶性インジゴチン色素を生成する。遺伝子組換えパパイヤ（55-1）においても GUS 遺伝子が導入されているため、上記原理に従い、青色を呈することを指標にその活性を検出し、遺伝子組換えパパイヤ（55-1）であることの判定を行うことが可能である。なお、本試験法における試料検体は、呈色反応の識別しやすいことを考慮し、胚を対象とする。

2.6.2.1. 実験操作

あらかじめ、200 mmol/L リン酸緩衝液（pH7.0）*1 を 1 ウェル当たり 50 μL ずつ 96 ウェルプレートのうち必要数のウェルに分注しておく。試験には、パパイヤ 1 個体につき 12 個の胚を用いるため、必要となるウェル数は（パパイヤの個体数×12）である。

生鮮パパイヤ果実を縦半分に切り、種子を無作為に 12 粒選出する。12 粒それぞれについて、以下の手順に従い胚を取り出す。まず、ガラス板上で、粘性のある外皮をピンセット又はメスの先端を利用し取り除く。次に、メスで種子の縦中央に切れ目を入れる*2。深く突き刺さないよう留意しながら切れ目にメスの先端を入れ、種皮を完全に取り除き、淡白色の胚珠を採取する。次に、胚珠の縦中央に観察される白線に沿ってメスを入れ、胚珠を縦半分に切断する*3。切断後、切断面に露出する胚をピンセットで注意深く取り出し*4、あらかじめ 96 ウェルプレートに分注しておいた 200 mmol/L リン酸緩衝液（pH7.0）に速やかに浸す。胚を採取する過程において、種皮が白色の種子や胚珠が含まれない種子が観察される場合があるが、それら

は試験に用いない。ウェルに検査に用いる全ての胚を採取し終えた後、各ウェルよりリン酸緩衝液を除去する。続いて、基質溶液*5を1ウェル当たり50 μLずつ加える。基質溶液を添加した後、その浸透を促すためアスピレーターを用いて15分間の脱気処理を行う。脱気処理後、96ウェルプレート全体をパラフィルムで密封し、37°C、10～15時間*6の条件で保温する。保温後、各ウェルに70%エタノールを50 μLずつ加え反応を停止する。それぞれの検体について、青色を呈した胚の数を数え、GUS発現率*8を算出する。

*1 200 mmol/Lリン酸緩衝液（pH7.0）
200 mmol/L $NaH_2PO_4$と200 mmol/L $Na_2HPO_4$を3.3：6.7（v/v）の割合で混合した溶液を200 mmol/Lリン酸緩衝液（pH7.0）とする。調製時には、ボルテックスミキサーを用いて十分に混合し、混合後、必ずpHが7.0であることを確認する。なお、当緩衝液は、必ず試験を開始する直前に作製し、一試験毎に使い切ること（用時調製）。

*2 パパイヤの種子は縦方向に長く、これに比して横方向に短い。このことを基準に、種子を実験者に対して横向きになるよう配置させ、メスを左端に入れ、右端に向かって横方向に切り進めることで切れ目を入れるとよい。メスを深く差し込むと胚を切断してしまうこともあるので注意する。

*3 胚珠はその中心部に位置する胚とその周りを覆う胚乳で構成されている。また、全体としては胚乳の示す淡白色をしている。しかし、胚珠表面を注意深く観察することで、淡白色とは明らかに異なる白色の線が中央部を上端から下端にかけて走っていることが観察される。この白色の線は胚によって示されるものである。胚珠を切断する際には、刃がこの線に対して平行となるようにメスを入れ、胚を傷つけないよう注意しながら二分する。

*4 胚が露出しなかった場合、切断面において胚を覆っている胚乳をメスで削り取り、胚を露出させる。その後、ピンセットを用いて注意深く取り出す。この際、胚を傷つけないよう充分注意しながら操作を進める。傷のついた胚は非特異的に青色を呈する場合がある。

*5 基質溶液
X-Gluc溶液*7が最終濃度1 mmol/Lとなるように、200 mmol/Lリン酸緩衝液（pH7.0）で調製した溶液を基質溶液とする。基質溶液調製時には、ボルテックスミキサーを用いて十分に混合し、均一な溶液として調製する。なお、基質溶液は、必ず試験に供する胚全てを採取し終えた後に調製し、一試験毎に使い切るものとする。

*6 恒温器を使用して保温する。また、15時間を超えて保温した場合、非遺伝子組換えパパイヤの胚が非特異的に染色される可能性が考えられる。この場合、正確な判定を下すことができなくなるため、保温時間については記載された時間を厳守すること。

*7 X-Gluc 溶液

X-Gluc 粉末 20 mg をマイクロ遠沈管（1.5 mL）に量り取り、1 mL のジメチルホルムアミドを加え溶解したものを X-Gluc 溶液とする。－20°C で保存すること。

*8 GUS 発現率（%）=〔(青色を呈した胚の数）/（試験した胚の数 12)〕×100

2.6.2.2. 結果の判定

検体が遺伝子組換えパパイヤ（55-1）の場合、理論的にはヘテロ品種同士を掛け合わせた組換え体の場合 75%（9 胚/12 胚)、ホモ品種同士を掛け合わせた組換え体の場合 100%の割合で胚が青色を呈する。しかし、当該試験法においては、試験に供する胚を無作為に選出するため、必ずしも上記理論値には合致しない。一方、非遺伝子組換えパパイヤでは、青色を呈する胚は観察されない。したがって、GUS 発現率が 30%以上（青色を呈した胚の数が 4 以上）の場合を陽性と判定し、GUS 発現率が 30%未満（青色を呈した胚の数が 4 未満）の場合を陰性と判定する。

判定例：陰性対照は、12 個の胚のうち青色を呈した胚はみられない（GUS 発現率 0%)。試料 1 は、試験に供した 12 個の胚のうち青色を呈した胚はみられない（GUS 発現率 0%）ため、陰性と判定される。試料 2 は、12 個の胚のうち、9 個が青色を呈した（GUS 発現率 75%）ため、陽性と判定される。試料 3 は、12 個の胚のうち、4 個が青色を呈した（GUS 発現率 33%）ため、陽性と判定される。

| 試料番号 | 1 | 2 | 3 | 陰性対照 |
|---|---|---|---|---|
| 調査した胚の数 | 12 | 12 | 12 | 12 |
| 青色を示した胚の数 | 0 | 9 | 4 | 0 |
| GUS 発現率(%) | 0 | 75 | 33 | 0 |
| 判定 | 陰性 | 陽性 | 陽性 | 陰性 |

2.6.3. リアルタイム PCR を用いた定性 PCR 法

本法では生鮮パパイヤ及びパパイヤ加工食品を検査対象とし、DNA 抽出精製には、以下の陰イオン交換樹脂タイプカラム（QIAGEN Genomic-tip 100/G）を使用した DNA 抽出精製キットの改変法を用いる。1 検体から 2 併行で DNA を抽出し、各抽出 DNA 試料液を用いてリアルタイム PCR を用いた定性 PCR 法を実施する。生鮮パパイヤ及びパパイヤ加工食品は以下の 7 種類の製品に細分類し、「2.6.3.1. 試料前処理」に示したそれぞれの試料前処理プロトコルに従って DNA 抽出精製前の試料調製を行う。

① 生鮮及び調味漬け製品（生鮮パパイヤ、缶詰、漬物など乾固されていないある程度パパイヤの原型を保持している試料）

② 乾物製品 （乾燥パパイヤ）
③ 砂糖漬け乾燥製品 （ドライフルーツ）
④ 乾燥製品（健康食品、お茶など）
⑤ 果肉含有ゲル状製品 （ジャム、ピューレなど）
⑥ 果汁・飲料製品 （フルーツミックスジュース、ドリンク剤など）
⑦ 氷菓等製品 （アイス、シャーベットなど）

2.6.3.1. 試料前処理

① 生鮮及び調味漬け製品

製品から目視でパパイヤと判断されるもののみを全て取り出し（生鮮パパイヤについては種子・果皮を除いた果肉部分）、その重量の 2 倍以上の滅菌蒸留水で 3 回洗浄した後、よく水分をきり、Millser 等で粉砕する（生鮮パパイヤに関しては果肉を洗浄せず粉砕する）。粉砕した試料 10 g をポリプロピレン製遠沈管（50 mL）に量りとり、G2 緩衝液*1 30 mL を加え、よく転倒混和して均質にする。

② 乾物製品

製品から目視でパパイヤと判断されるもののみを全て取り出し、Millser 等で粉砕する。粉砕した試料 2 g をポリプロピレン製遠沈管（50 mL）に量りとり、G2 緩衝液*1 30 mL を加え、よく転倒混和して均質にする。

③ 砂糖漬け乾燥製品

製品から目視でパパイヤと判断されるもののみを全て取り出し、その重量の 2 倍以上の滅菌蒸留水で 3 回洗浄した後、等重量分の滅菌蒸留水を加え、Millser 等で粉砕する。粉砕した試料 10 g をポリプロピレン製遠沈管（50 mL）に量りとり、G2 緩衝液*1 30mL を加え、よく転倒混和して均質にする。

④ 乾燥製品

Millser 等で粉砕し均質にした試料 2 g をポリプロピレン製遠沈管（50 mL）に量りとり、G2 緩衝液*1 30 mL を加え、よく転倒混和して均質にする。

⑤ 果肉含有ゲル状製品

Millser 等で粉砕し均質にした試料 10 g をポリプロピレン製遠沈管（50 mL）に量りとり、G2 緩衝液*1 30 mL を加え、よく転倒混和して均質にする。

⑥ 果汁・飲料製品

開封前によく転倒混和して均質にした製品 100 mL をメスシリンダーで量りとり、凍結乾燥用容器（500 mL）に移し、傾けた状態で－80°C 冷凍庫中で 2 時間凍結させる。その後、凍結乾燥機にセットし、24 時間乾燥後、試料*2 30 g を乳鉢に量

りとり G2 緩衝液*1 20 mL に乳棒を用いて懸濁させる。次いで全量をポリプロピレン製遠沈管（50mL）に移し、乳鉢と乳棒の残存試料を新たに G2 緩衝液*1 10 mL を追加し遠沈管に洗いいれ、よく転倒混和して均質にする。

⑦　氷菓等製品

試料 100 g を凍結乾燥用容器に量りとり、24 時間凍結乾燥する。その後、試料*2 10 g を先に G2 緩衝液*1 30 mL を入れたポリプロピレン製遠沈管（50 mL）に少しずつ加えながら懸濁させ、よく転倒混和して均質にする。

*1 G2 緩衝液は QIAGEN 社 Genomic DNA Buffer Set（Cat. No. 19060）に付属しているが、足りない場合には単品で購入するかキットの説明書に従って調製可能である。

*2 凍結乾燥後、提示量に満たない場合は採取できる量からスタートし、その後に使用する試薬の量は変更しない。

2.6.3.2. パパイヤ試料からの DNA の抽出精製

2.6.3.2.1. DNA の抽出精製*1

「2.6.3.1.試料前処理」を行った試料に、RNase A*2 20 μL、cellulase*3 500 μL を加えて（なお⑤果肉含有ゲル状製品のジャム製品に限り、α-Amylase*4 20 μL も同時に加える）、転倒混和して均質にした後、50°C で 1 時間放置する。その間 2～3 回遠沈管を反転させて試料を転倒混和する。次いで、Proteinase K*5 200 μL を加え 50°C で 1 時間放置する。その間も 2～3 回遠沈管を反転させて試料を転倒混和する。酵素処理終了後、その遠沈管を 3,000×g、低温下（4°C）、20 分間遠心する*6。その間、あらかじめポリプロピレン製遠沈管（50mL）上に QIAGEN Genomic-tip 100/G をセットし QBT 緩衝液*7 4 mL を通して平衡化させておく。遠心終了後、得られた上清（約 25 mL～35 mL）を、平衡化した QIAGEN Genomic-tip 100/G に負荷する*8。この時の溶出液は捨てる。次に、QIAGEN Genomic-tip 100/G を QC 緩衝液*7 で 7.5 mL ずつ 3 回洗浄した後*8、あらかじめ 50°C に温めておいた QF 緩衝液*7 1 mL を負荷し、溶出液は捨てる。QIAGEN Genomic-tip 100/G を新しいポリプロピレン製遠沈管（50 mL）上にセットし、再度 50°C に温めておいた QF 緩衝液*7 2 mL を負荷し、DNA を溶出する。DNA 溶出液にイソプロピルアルコール 2 mL を加えよく混合する。マイクロ遠沈管（1.5 mL）1 本当たり 1 mL 程度ずつ、混合した溶液を移し、10,000×g 以上で、低温下（4°C）15 分間遠心する。上清を捨てる。この際、上清を極力除去する*9。次いで、各遠沈管当たり 70%エタノールを 1 mL ずつゆっくり加え、さらに 10,000×g 以上で、低温下（4°C）5 分間遠心する。上清を捨て*9、残った沈殿を風乾させる。マイクロ遠沈管（1.5 mL）4 本分の沈殿を、予め 50°C に温めた滅菌蒸留水 50 μL に溶解し、DNA 試料原液とする*10。

*1 実験を通して、液体を分注するピペットやチップをサンプルごとに交換したりするなど、サンプルへのコンタミネーションが起こらないように十分注意する。

*2 ニッポンジーン社（Cat. no. 318-06391）のもの又は同等の効力を持つものを用いる。

*3 Sigma-Aldrich 社（Cat. no. C2730-50ML）のもの又は同等の効力を持つものを用いる。

*4 ニッポンジーン社（Cat. no. 316-04751）のもの又は同等の効力を持つものを用いる。

*5 QIAGEN 社（Cat. no. 19133）のもの又は同等の効力を持つものを用いる。

*6 遠心機のローターはスウィング式、アングル式のどちらを用いてもよい。可能であれば、使用するローター及びチューブの特性を考慮したうえで、g が最大となるように遠心条件を設定する。

*7 QBT 緩衝液、QC 緩衝液及び QF 緩衝液は、QIAGEN 社 Genomic DNA Buffer Set（Cat. No. 19060）に付属しているが、足りない場合には単品で購入するかキットの説明書に従って調製可能である。

*8 液体の流速が著しく減少した場合には、カラム上方から 10 ml テルモシリンジ（コード番号: SS-10SZ）のプランジャーなどを用いて穏やかに加圧させ、流速を増加させる。プランジャーを利用する場合には、プランジャーをカラムに 1 cm 程度挿し込んでは抜く操作を繰り返す。この際、プランジャーを挿し込む操作は、プランジャー先端のゴム部分とカラム内壁を密着させ、空気が漏れないように行う。一方、プランジャーを抜く操作は、逆流を防ぐために、プランジャーを斜めにしてプランジャー先端のゴム部分とカラム内壁との間に隙間を空け、カラム内へ空気を入れながら行う。

*9 沈殿物が見えない場合でも、遠沈管内の底部付近にはできるだけ触れないように、上清を完全に除去する。

*10 溶解操作の際には、まず 1 本のマイクロ遠沈管に 50 μL の滅菌蒸留水を入れ、沈殿した DNA を溶解する。次いでその DNA 溶液を次のマイクロ遠沈管に入れ、沈殿した DNA を溶解する。この操作を繰り返し、最終的に各検体から得られる DNA 溶液を 50 μL となるようにする。

2.6.3.2.2. DNA 試料原液中の DNA の純度の確認並びに DNA 試料液の調製と保存

DNA 試料原液の適当量を取り、滅菌蒸留水を用いて適宜希釈*1 し、200～320 nm の範囲で紫外部吸収スペクトルを測定し*2、260 nm 及び 280 nm の吸光度*3（$A_{260}$ 及び $A_{280}$）を記録する。次いで $A_{260}$ の値 1.0 を 50 ng/μL DNA と換算し、DNA 濃度を算出する。また $A_{260}/A_{280}$ を計算する。この比が 1.7～2.0 になれば、DNA が十分に精製されていることを示す*4。得られた DNA 濃度から、滅菌蒸留水で DNA 試料原液を 10 ng/μL に希釈して調整し、DNA 試料液とする。DNA 試

料液は 50 μL ごとにマイクロ遠沈管に分注後、－20°C 以下で冷凍保存する。分注した DNA 試料液は、融解後直ちに使用し、残った溶液は再度保存せず廃棄する。なお、DNA 試料原液の濃度が 10 ng/μL に達しないときは、そのまま DNA 試料液として用いる。

*1 希釈倍率は、使用する吸光度測定装置により適切な測定に要する液量及び濃度域が異なるため、適宜とする。
*2 紫外部吸収スペクトルを測定する機器がない場合には、260 nm 及び 280nm の吸光度の 2 点を測定する。
*3 $A_{260}$ が DNA 由来の吸光度、$A_{280}$ がタンパク質等不純物由来の吸光度と考える。
*4 $A_{260}/A_{280}$ の比が 1.7～2.0 の範囲外であっても精製等の更なる操作は要さない。

2.6.3.3. リアルタイム PCR 法（ABI PRISM® 7900HT, Applied Biosystems® 7500）

遺伝子組換えパパイヤ（55-1）の検出は、遺伝子組換えパパイヤ（55-1）検知試験用のプライマー、プローブを用いたリアルタイム PCR とパパイヤ陽性対照試験用のプライマー、プローブを用いたリアルタイム PCR の 2 試験を行う。遺伝子組換えパパイヤ（55-1）検知試験用として、パパイヤゲノム配列と Papaya Ringspot Virus coat protein（PRSV-cp）遺伝子発現用プラスミド・ベクターの境界領域を検知するプライマー、プローブを用いる。また、パパイヤ陽性対照試験用として、Chymopapain（Chy）遺伝子配列を検知するプライマー、プローブを用いる。各プライマー、プローブは滅菌蒸留水に溶解する。プライマー、プローブの塩基配列は以下のとおりである。

遺伝子組換えパパイヤ（55-1）検知試験用プライマー対及びプローブ
PRSV-cp F: 5'-CAGCCTTAGATGCTTCAAGAAAAGA-3'
PRSV-cp R: 5'-TCCGCCTCCATCCAGTCTATT-3'
PRSV-cp P: 5'-FAM-TCTTCTAGCTTCCCGGCAACAAT-TAMRA-3'

パパイヤ陽性対照試験用プライマー対及びプローブ
Q-Chy-1F2: 5'-CCATGCGATCCTCCCA-3'
Q-Chy-2R: 5'-CATCGTAGCCATTGTAACACTAGCTAA-3'
Q-Chy-P(new): 5'-FAM-TTCCCTTCATCCATTCCCACTCTTGAGA-TAMRA-3'

2.6.3.3.1. PCR 用反応液の調製

PCR 用反応液は 25 μL/well として調製する。組成は以下のとおりである。
TaqMan® Gene Expression Master Mix（Thermo Fisher Scientific 社）*1 12.5

μL、対象プライマー対溶液（各プライマー、50 μmol/L）各 0.4 μL、対象プローブ溶液（10 μmol/L）0.25 μL を混合し、DNA 試料液 5 μL を添加し滅菌蒸留水で全量 25 μL に調製する。DNA 試料液当たり遺伝子組換えパパイヤ（55-1）検知試験用リアルタイム PCR とパパイヤ陽性対照試験用リアルタイム PCR をそれぞれ 2 ウェル並行して行うものとする。Non-Template Control（NTC）として、必ず DNA 試料液を加えないものについても同時に調製する*2。分注操作終了後、真上からシール*3 し、完全にウェルを密閉する。密封する際、専用のシーリングアプリケーターを用いて、ウェル上の MicroAmp® Optical Adhesive Film にしわが寄らないよう注意する。最後にウェルの底を観察し、底に気泡がある場合は、プレートの縁を軽く叩いて（又はプレート用の遠心機が使用できる場合は、遠心操作にて）気泡を抜いておく。プレートの確認後、MicroAmp® Optical Film Compression Pad*4 を茶色の面が上になるよう、プレートの上面にセットする。

*1 TaqMan® Gene Expression Master Mix
本試薬は粘性が高いため、混合操作及び採取を行う際には注意が必要である。混合操作を行う際には、混合が確実に行われるように注意する。不十分な場合には、PCR がうまくいかない場合がある。使う直前には必ず軽く撹拌後、遠心し、溶液を試料管の底に集めておいてから使用する。また、ウェルに分注する際は、以後撹拌、遠心が困難な場合は、ウェルの底に確実に入れる。遠心が可能な場合は、シールした後に遠心操作を行う。

*2 Non-Template Control（NTC）
DNA 試料液の添加の際、NTC には DNA 試料液の代わりに滅菌蒸留水を 5 μL 添加する。

*3 96 ウェルプレート、シール及びシーリングアプリケーター
MicroAmp® Optical 96-Well Reaction Plate （Thermo Fisher Scientific 社）及び MicroAmp® Optical Adhesive Film（Thermo Fisher Scientific 社）を使用する。シーリングの詳細については製品付属のマニュアルを参考のこと。

*4 MicroAmp® Optical Film Compression Pad
MicroAmp® Optical Film Compression Pad（Thermo Fisher Scientific 社）を使用する。Applied Biosystems® 7500 では使用しない。

2.6.3.3.2. プレート情報の設定

反応に際しては、プレート情報の設定を行わなければならない。設定を行う項目は、検体の配置と種類及びプローブ特性である。具体的には新規シート上で、調製したプレートの配置に対応するように気を付けながら、検体の種類（「NTC」: Non-Template Control、「UNKN」: DNA 試料液）の設定を行う。またプローブ特性に関しては、PRSV-cp P、Q-Chy-P(new)ともに Reporter が「FAM」、Quencher が「TAMRA」となるように設定する。また、Passive

Reference は「ROX」に設定する。なお、ランモードの設定は 9600 emulation モードを選択する。Sample Volume は 25 μL に設定する。

2.6.3.3.3. PCR

装置にプレートをセットし、反応とデータの取り込みを開始する。反応条件は以下のとおりである。50°C、2 分間の条件で保持した後、95°C で 10 分間加温し、ホットスタート法で反応を開始する。その後、95°C 15 秒間、60°C 1 分間を 1 サイクルとして、50 サイクルの増幅反応を行う。Remaining time が 0 分となっていることを確認し、反応を終了させた後、測定結果の解析を行う。

2.6.3.3.4. 結果の解析と判定

遺伝子組換えパパイヤ（55-1）検知試験とパパイヤ陽性対照試験のいずれについても、結果の判定は Amplification plot 上で指数関数的な増幅曲線と Ct 値の確認及び multicomponent 上での対象色素由来の蛍光強度（FAM）の指数関数的な明確な増加の確認をもって行う。

遺伝子組換えパパイヤ（55-1）検知試験でまず目視で Amplification plot 上に指数関数的な増幅曲線が確認された場合には、遺伝子組換えパパイヤ（55-1）陽性を疑う。次いで、ベースライン（3 サイクルから 15 サイクル）の ΔRn のノイズ幅の最大値の上側で、安定した指数関数的な増幅曲線上で交わる Threshold line（Th）を選択する*1。その Th から Ct 値が得られるか否かを解析する。

2 併行抽出より得られた DNA 試料液（1 抽出当たり 2 ウェル並行で測定）の合計 4 ウェル全てを用いて判定する。

パパイヤ陽性対照用試験の全てのウェルにおいて 48 未満の Ct 値が得られ、かつ遺伝子組換えパパイヤ（55-1）検知試験の全てのウェルにおいて 48 未満の Ct 値が得られた場合は、当該試料を遺伝子組換えパパイヤ（55-1）陽性と判定する。パパイヤ陽性対照用試験の全てのウェルにおいて 48 未満の Ct 値が得られ、かつ遺伝子組換えパパイヤ（55-1）検知試験の全てのウェルにおいて 48 未満の Ct 値が得られない場合は、当該試料を遺伝子組換えパパイヤ（55-1）陰性と判定する（図 1 参照）。

パパイヤ陽性対照用試験の全てのウェルにおいて 48 未満の Ct 値が得られ、かつ遺伝子組換えパパイヤ（55-1）検知試験のどちらか一方だけで 48 未満の Ct 値が得られた場合は、粉砕・均質後の当該試料から改めて 2 回目*2 の DNA 抽出精製を行い、さらに「2.4.3.2.3. リアルタイム PCR 法」以降の操作を実施して、判定を行う。2 回目の DNA 試料液を用いた場合でも陽性又は陰性の判定が得られない場合は、当該試料を遺伝子組換えパパイヤ（55-1）陰性と判定する（図 1 参照）。なお、上記により陽性と判定された結果について multicomponent を解析し、目視で FAM の蛍光強度の明確な下降や FAM の蛍光強度の緩やかな上昇がないことを確認する。

また、パパイヤ陽性対照試験の全てのウェルで 48 未満の Ct 値が得られない DNA 試料液については、再度、粉砕・均質後の当該試料から改めて 2 回目*2 の DNA 抽出精製を行い、さらに「2.4.3.2.3.リアルタイム PCR 法」以降の操作を行い、それでもパパイヤ陽性対照試験の全てのウェルで 48 未満の Ct 値が得られない場合には、本試料からの検知は不能とする（図 1 参照）。

*1 個々の機種の状態によって Amplification plot 上の ΔRn が変動することから、普遍的な Th の設定の数値を示すことが困難である。従って Amplification plot 上でベースライン（3 サイクルから 15 サイクル）の ΔRn のノイズ幅の最大値の上側で、安定した指数関数的な増幅曲線上で交わる Th を設定する。本実験法の場合は、Th = 0.2 と設定する。ただし、Th がノイズや指数関数的でない増幅曲線と交わる場合は、それらと交わらないよう Th を適宜設定する。

*2 DNA 抽出精製を行うために必要な試料量が不足している場合には、「2.6.3.1.試料前処理」から実施する。

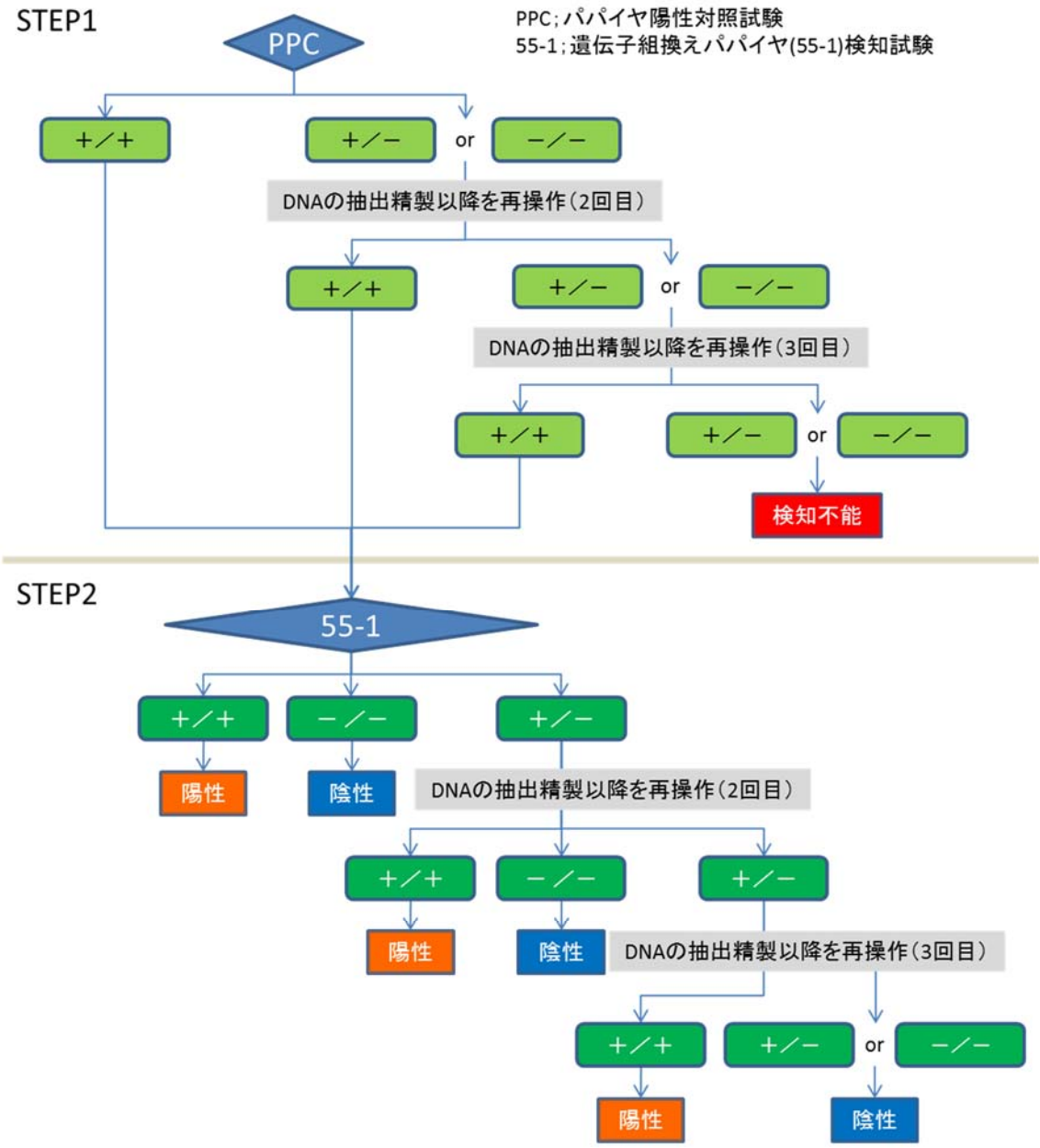



図1　結果の判定スキーム

（別紙 1）

内標比

ABI PRISM® 7700 および ABI PRISM® 5700

| 食品名 | 対象系統 | 内標比 | 備考 |
|---|---|---|---|
| ダイズ | Roundup Ready Soybean | 1.04 | Le1-n02 と Le1-Taq 及び<br>RRS-01 と RRS-Taq を使用 |
| トウモロコシ | 特定せず（スクリーニング） | 0.39 | SSIIb-3 と SSIIb-Taq 及び<br>P35S-1 と P35S-Taq を使用 |
| トウモロコシ | GA21 | 2.01 | SSIIb-3 と SSIIb-Taq 及び<br>GA21-3 と GA21-Taq を使用 |

ABI PRISM® 7900HT 96well

| 食品名 | 対象系統 | 内標比 | 備考 |
|---|---|---|---|
| ダイズ | Roundup Ready Soybean | 1.04 | Le1-n02 と Le1-Taq 及び<br>RRS-01 と RRS-Taq を使用 |
| ダイズ | LL Soybean | 0.98 | Le1-n02 と Le1-Taq 及び<br>KVM175, SMO001 と TM031 を使用 |
| ダイズ | Roundup Ready Soybean 2 | 1.32 | Le1-n02 と Le1-Taq 及び<br>MON89788-F, MON89788-R と<br>MON89788-P を使用 |
| トウモロコシ | 特定せず（スクリーニング） | 0.38 | SSIIb-3 と SSIIb-Taq 及び<br>P35S-1 と P35S-Taq を使用 |
| トウモロコシ | GA21 | 1.99 | SSIIb-3 と SSIIb-Taq 及び<br>GA21-3 と GA21-Taq を使用 |
| トウモロコシ | MIR604 | 0.44 | SSIIb-3 と SSIIb-Taq 及び<br>MIR604-1 と MIR604-Taq を使用 |
| トウモロコシ | MIR162 | 0.70 | SSIIb-3 と SSIIb-Taq 及び<br>MIR162-1 と MIR162-Taq を使用 |

ABI PRISM® 7900HT 384well

| 食品名 | 対象系統 | 内標比 | 備考 |
|---|---|---|---|
| ダイズ | Roundup Ready Soybean | 1.00 | Le1-n02 と Le1-Taq 及び<br>RRS-01 と RRS-Taq を使用 |
| トウモロコシ | 特定せず(スクリーニング) | 0.39 | SSIIb-3 と SSIIb-Taq 及び<br>P35S-1 と P35S-Taq を使用 |
| トウモロコシ | GA21 | 2.06 | SSIIb-3 と SSIIb-Taq 及び<br>GA21-3 と GA21-Taq を使用 |

ABI PRISM® 7000

| 食品名 | 対象系統 | 内標比 | 備考 |
|---|---|---|---|
| ダイズ | Roundup Ready Soybean | 0.95 | Le1-n02 と Le1-Taq 及び<br>RRS-01 と RRS-Taq を使用 |
| トウモロコシ | 特定せず(スクリーニング) | 0.35 | SSIIb-3 と SSIIb-Taq 及び<br>P35S-1 と P35S-Taq を使用 |
| トウモロコシ | GA21 | 1.83 | SSIIb-3 と SSIIb-Taq 及び<br>GA21-3 と GA21-Taq を使用 |

Applied Biosystems® 7500

| 食品名 | 対象系統 | 内標比 | 備考 |
|---|---|---|---|
| ダイズ | Roundup Ready Soybean | 1.02 | Le1-n02 と Le1-Taq 及び<br>RRS-01 と RRS-Taq を使用 |
| ダイズ | LL Soybean | 0.98 | Le1-n02 と Le1-Taq 及び<br>KVM175, SMO001 と TM031 を使用 |
| ダイズ | Roundup Ready Soybean 2 | 1.33 | Le1-n02 と Le1-Taq 及び<br>MON89788-F, MON89788-R と<br>MON89788-P を使用 |
| トウモロコシ | 特定せず(スクリーニング) | 0.46 | SSIIb-3 と SSIIb-Taq 及び<br>P35S-1 と P35S-Taq を使用 |
| トウモロコシ | GA21 | 2.13 | SSIIb-3 と SSIIb-Taq 及び<br>GA21-3 と GA21-Taq を使用 |
| トウモロコシ | MIR604 | 0.44 | SSIIb-3 と SSIIb-Taq 及び<br>MIR604-1 と MIR604-Taq を使用 |
| トウモロコシ | MIR162 | 0.64 | SSIIb-3 と SSIIb-Taq 及び<br>MIR162-1 と MIR162-Taq を使用 |

LightCycler® System

| 食品名 | 対象系統 | 内標比 | 備考 |
|---|---|---|---|
| ダイズ | Roundup Ready Soybean | 1.01 | Le1-n02 と Le1-Taq 及び<br>RRS-01 と RRS-Taq を使用 |
| トウモロコシ | 特定せず（スクリーニング） | 0.53 | SSIIb-3 と SSIIb-Taq 及び<br>P35S-1 と P35S-Taq を使用 |
| トウモロコシ | GA21 | 2.63 | SSIIb-3 と SSIIb-Taq 及び<br>GA21-3 と GA21-Taq を使用 |

QuantStudio® 5 Real-Time PCR System（参照値）

| 食品名 | 対象系統 | 内標比 | 備考 |
|---|---|---|---|
| ダイズ | Roundup Ready Soybean | 0.97 | Le1-n02 と Le1-Taq 及び<br>RRS-01 と RRS-Taq を使用 |
| ダイズ | LL Soybean | 1.08 | Le1-n02 と Le1-Taq 及び<br>KVM175, SMO001 と TM031 を使用 |
| ダイズ | Roundup Ready Soybean 2 | 1.51 | Le1-n02 と Le1-Taq 及び<br>MON89788-F, MON89788-R と<br>MON89788-P を使用 |

QuantStudio™ 12K Flex Real-Time PCR System 96 well（参照値）

| 食品名 | 対象系統 | 内標比 | 備考 |
|---|---|---|---|
| ダイズ | Roundup Ready Soybean | 1.00 | Le1-n02 と Le1-Taq 及び<br>RRS-01 と RRS-Taq を使用 |
| ダイズ | LL Soybean | 1.10 | Le1-n02 と Le1-Taq 及び<br>KVM175, SMO001 と TM031 を使用 |
| ダイズ | Roundup Ready Soybean 2 | 1.51 | Le1-n02 と Le1-Taq 及び<br>MON89788-F, MON89788-R と<br>MON89788-P を使用 |

LightCycler® 96（参照値）

| 食品名 | 対象系統 | 内標比 | 備考 |
|---|---|---|---|
| ダイズ | Roundup Ready Soybean | 0.90 | Le1-n02 と Le1-Taq 及び<br>RRS-01 と RRS-Taq を使用 |
| ダイズ | LL Soybean | 1.11 | Le1-n02 と Le1-Taq 及び<br>KVM175, SMO001 と TM031 を使用 |
| ダイズ | Roundup Ready Soybean 2 | 1.29 | Le1-n02 と Le1-Taq 及び<br>MON89788-F, MON89788-R と<br>MON89788-P を使用 |

LightCycler® 480 96 well（参照値）

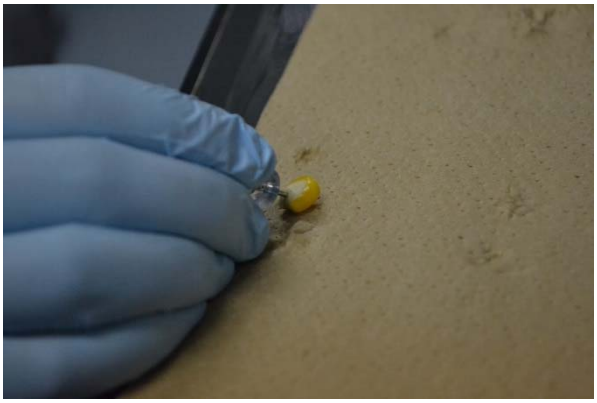
| 食品名 | 対象系統 | 内標比 | 備考 |
|---|---|---|---|
| ダイズ | Roundup Ready Soybean | 0.96 | Le1-n02 と Le1-Taq 及び<br>RRS-01 と RRS-Taq を使用 |
| ダイズ | LL Soybean | 1.07 | Le1-n02 と Le1-Taq 及び<br>KVM175, SMO001 と TM031 を使用 |
| ダイズ | Roundup Ready Soybean 2 | 1.30 | Le1-n02 と Le1-Taq 及び<br>MON89788-F, MON89788-R と<br>MON89788-P を使用 |

（別紙 2）

トウモロコシ粒単位検査法のための DNA 試料液調製手順

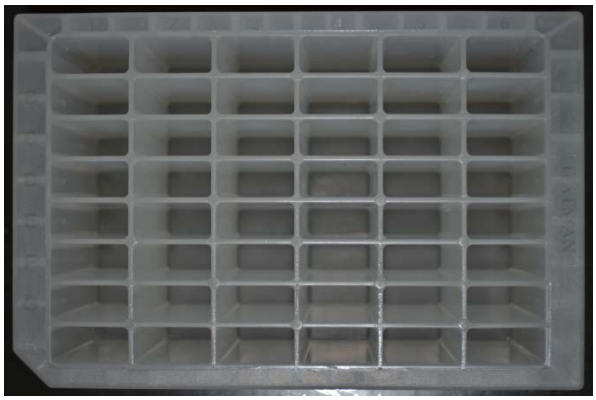
①ゴム手袋を着用して行う。実験台に紙のタオルなどを敷き、その上で作業を行う。穀粒に穴をあける前に、あらかじめ洗浄、浸漬を行う。

②穀粒に穴をあける際には、粒の白い部分にダルマピンを刺す。完全にダルマピンを貫通させると穀粒が割れて、指先に刺さる恐れがあるため、ピン先が 3～4 mm 程度刺さる程度に行う。



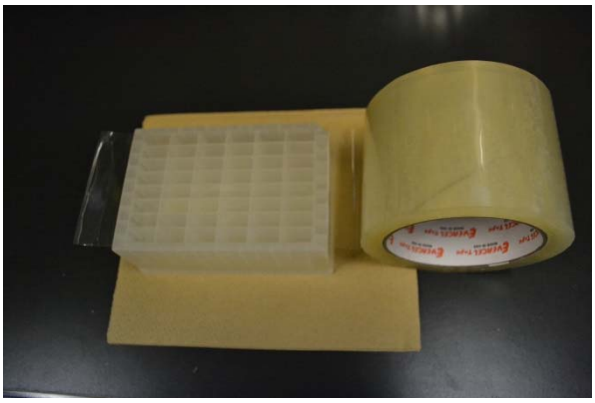
③ダルマピンで 3 ヵ所穴をあける。ダルマピンは 1 粒当たり 1 個を使用し、使い捨てとする。

④1 ウェル当たり 1 粒を 48 ウェルプレートに入れる。



⑤各ウェルに組織溶解液 0.5 mL を添加する。

⑥75 mm 幅のビニールテープにて蓋をし、恒温槽にて 60°C で 1 時間保温する。その際、15 分ごとにビニールテープに液体が付かない程度に軽く振盪させる。



⑦保温後、スイング式遠心分離器にて遠心分離し（1,000×g, 室温, 10 分間）、上清を 0.3 mL 採取し、DNA 試料液とする。

（参考）

(1) 2.5.1.2.項、2.5.1.3.項、2.5.2.2.1.項及び 2.5.2.2.2.項の記述のシリカゲル膜タイプキット法（QIAGEN DNeasy Plant Mini Kit 及び QIAGEN DNeasy Plant Maxi Kit）に用いられる AP1 及び P3 緩衝液及び RNase A は、キットに含まれるものとは別に QIAGEN 社（〒104-0054　東京都中央区勝どき 3-13-1 Forefront Tower II.　Tel. 03-5547-0811 Fax. 03-5547-0818）から購入可能である。

(2) 2.5.1.4.項及び 2.5.1.5.項に記述のシリカゲル膜タイプキット法（NIPPON GENE GM quicker）に用いられる GE1 及び GE2 緩衝液及び RNase A は、キットに含まれるものとは別にニッポンジーン社（〒930-0982 富山市問屋町 1-29. Tel. 076-451-6548 Fax. 076-451-6547）から購入可能である。

(3) 2.1.2.項に記述の検量線の作成に用いられる標準プラスミド DNA 溶液（GM ダイズ（RRS）プラスミドセット-ColE1/TE-；GM Soybean（RRS）Detection Plasmid Set-ColE1/TE-、GM ダイズ（LLS）プラスミドセット-ColE1/TE-；GM Soybean（LLS）Detection Plasmid Set-ColE1/TE-、GM ダイズ（RRS2）プラスミドセット-ColE1/TE-；GM Soybean（RRS2）Detection Plasmid Set-ColE1/TE-、GM トウモロコシプラスミドセット-ColE1/TE-；GM Maize Detection Plasmid Set-ColE1/TE-）は、ニッポンジーン社（〒930-0834 富山市問屋町 1-8-7.　Tel. 076-451-6548　Fax. 076-451-6547）、ファスマック社（〒243-0041　厚木市緑ヶ丘 5-1-3.　Tel. 046-295-8787　Fax. 046-294-3738）から購入可能である。

(4) 2.1.2.1.項、2.1.2.2.項、2.1.2.3.項、2.2.1.1.項及び 2.2.1.2.項に記載の PCR 用反応液の調製に用いられる対象プライマー対及び対象プローブは、ニッポンジーン社（〒930-0834 富山市問屋町 1-8-7.　Tel. 076-451-6548　Fax. 076-451-6547）、ファスマック社（〒243-0041　厚木市緑ヶ丘 5-1-3.　Tel. 046-295-8787　Fax. 046-294-3738）から購入可能である。又はその他の DNA 合成受託会社から合成依頼による購入が可能である。

(5) 2.2.2.1.1.項、2.2.2.2.1.項、2.2.3.1.1.項、2.4.1.1.項及び 2.4.2.1.項に記載の PCR 用反応液の調製に用いられる対象プライマー対及び対象プローブ（SSIIb-TaqV 以外）は、ニッポンジーン社（〒930-0834 富山市問屋町 1-8-7.　Tel. 076-451-6548　Fax. 076-451-6547）、ファスマック社（〒243-0041　厚木市緑ヶ丘 5-1-3.　Tel. 046-295-8787　Fax. 046-294-3738）から購入可能である。又はその他の DNA 合成受託会社から合成依頼による購入が可能である。また、SSIIb-TaqV は、Thermo Fisher Scientific 社（〒221-0022 横浜市神奈川区守屋町三丁目 9 番地）から合成依頼による購入が可能である。

(6) 2.2.3.1.1.項に記載の PCR 用反応液の調製に用いられる GM トウモロコシプラスミドセット DNA 溶液又は GM トウモロコシ陽性コントロールプラスミド DNA 溶液は、ニッポンジーン社（〒930-0834 富山市問屋町 1-8-7.　Tel. 076-451-6548　Fax. 076-451-6547）及びファスマック社（〒243-0041　厚木市緑ヶ丘 5-1-3.　Tel. 046-295-8787 Fax. 046-294-3738）から購入可能である。

(7) パパイヤ 55-1 系統のプライマー・プローブ及び標準プラスミドは，ニッポンジーン社

（〒930-0834 富山市問屋町 1-8-7.　Tel. 076-451-6548　Fax. 076-451-6547）、ファスマック社（〒243-0041　厚木市緑ヶ丘 5-1-3.　Tel. 046-295-8787　Fax. 046-294-3738）から購入可能である。又はその他の DNA 合成受託会社から合成依頼による購入が可能である。

別添

## 輸入される生食用かきの採取水域区分（名称）の例示(注1)

| 輸出国 | 採取水域の英語表記 | | 採取水域の名称 |
|---|---|---|---|
| 米国 | オレゴン州 | Coos Bay | 米国　クース湾海域 |
| | | Yaquina Bay | 米国　ヤキイナ湾海域 |
| | | Tillamook Bay | 米国　ティラモック湾海域 |
| | ワシントン州 | Willapa Bay | 米国　ウィラパ湾海域 |
| | | Totten Inlet | 米国　トッテン入江海域 |
| | | Miford | 米国　ミルフォード海域 |
| | コネチカット州 | West Port | 米国　ウエストポート海域 |
| 豪州(注2) | タスマニア州 | Apollo/Roberts/Sykes | 豪州　アポロ／ロバート／サイクス海域 TAS |
| | | Big Bay | 豪州　ビック湾海域 TAS |
| | 南オーストラリア州 | Denial Bay | 豪州　デニアル湾海域 SA |
| | | Mt.Dutton Bay | 豪州　マウントダットン湾海域 SA |
| | | Smoky Bay | 豪州　スモーキィ湾海域 SA |
| ニュージーランド | Whangaroa Harbour | | ニュージーランド　ワンガロアハーバ海域 |
| | Kerikeri Inlet/Te Puna Inlet | | ニュージーランド　ケリケリ／テ・プナ入江海域 |
| 韓国 | | | 韓国　第一号海域 |
| | | | 韓国　第二号海域 |
| | | | 韓国　第三号海域 |
| | | | 韓国　第四号海域 |

（注１）上記の採取水域名は採取水域の一部を例示したもので、輸入される生食用かきを生産する全ての承認水域を網羅したものではない。

（注２）豪州の州名を表す略号は次のとおりとする。

- タスマニア州　TAS
- 南オーストラリア州　SA
- 西オーストラリア州　WA
- クイーンズランド州　QLD

别添

## Shellfish Growing Areas* Classified for Harvest for Human Consumption in Accordance with Regulation 48 of the Animal Products (Regulated Control Scheme – Bivalve Molluscan Shellfish) Regulations 2006 as at 1 November 2013

***Permits, registrations or marine farm site numbers under the Fisheries Act 1996, Resource Management Act 1991, or any other relevant Act***

| **Growing Area Number** | **Growing Area Name** | **Lease/Licence/Permit** ***Authorisation Number*** |
|---|---|---|
| **NORTHLAND Shellfish Quality Assurance Programme Delivery Centre (SQAPDC)** | | |
| 201 | Parengarenga Harbour | Le 177, Le 181, Le 225, Le 227, Le 357, Le 359, MF 27, MF 48, MF116, MF 139, MF148, MF 242, MF 238, MF 362, MF 363 |
| 202 | Whangaroa Harbour | Le 3, Le 14, Le 57, Le 79, Le 100, Le 204, Le 238, Le 239, Le 333, Le 344 |
| 203 | Waitiki Channel, Parengarenga Harbour | Le142, Le144 |
| 202A | Touwai Bay | Le77 |
| 204A | Te Puna/Te Tii | Le 28, Le 85, MF 707 |
| 204B | Opete Creek | Le 78, Le 242 |
| 204C | Rangitane | Le 17, Le 18 |
| 204D | Hauparua | Le 67, Le 73, Le 81, Le 139, Le 183 |
| 205 | Orongo Bay | Le 12, Le 15, Le 16, Le 41, Le 44, Le 55, Le 153, Le 154, Le 180, Le 222, Le 223, Le 319, Le 320, Le 321, Le 322, Le 323, Le 324, Le 325, Le 337, Le 338, Le 339, Le 350, Le 351 |
| 206 | Upper Waikare | Le 160, Le 161, Le 162, Le 163 |
| 206A | Waikare East | Pe 0016376 |
| 206B | Middle Waikare | Le 23, Le 53, Le 119, Le 124, Le 137, Le 152, Le 159, Le 165, Le 170, Le 171, Le 175, Le 345, Le 348, Le 349 |

| | | |
|---|---|---|
| 206C | Lower Waikare | Le 69, Le 130, Le 138, Le 140, Le 158, Le 298 |
| 207 | Parua Bay | Le 91 |
| 208 | Kaipara Harbour | Le 62, Le 94, Le 111, Le 117, Le 147, Le 185, Le 326, Le 352, Li 277, ND 927549 |
| 210 | Opua Marina | 8385 |
| 212 | Mair Bank | Pe8610002, Pe8620085, Pe9310028, Pe9791342, Pe9701926 |
| 212A | Snake Bank | Pe8610002, Pe8620085, Pe9310028, Pe 9791342 |
| 214 | Houhora Bay | MF76, MF 118, MF 302, MF 398 |
| 215 | Houhora Harbour | Le 311, Le 315, Le 316, Le 317, Le 318, MF 28, MF 29, MF 44, MF 46, MF 50 |
| 217 | Kaipara Harbour Mouth | PE16467 |
| 218 | Rangaunu | Le 327, Le 330, Le 331, Le 356, MF083 |
| 220 | Kauanga Inlet | MF 103, MF190 |
| 221 | Paroa Bay | Le 47 |

| **AUCKLAND SQAPDC** | | |
|---|---|---|
| 209 | South Kaipara | CP39149 |
| 301 | Mahurangi Harbour | 32898, Le 2, Le 6, Le 21, Le 31, Le 46, Le 50, Le 58, Le 63, Le 65, Le 68, Le 71, Le 74, Le 84, Le 86, Le 88, Le 89, Le 93, Le 102, Le 104, Le 106, Le 108, Le 109, Le 127, Le 136, Le 157, Le 212, Le 253, Le 255, Le 298, Le 299, Le 334, Le 335, Le 336, Le 340, Le 341, Le 342, Le 353, Le 354 |
| 411 | Waiheke Is - Awakiriapa Bay | Li 11 |
| 412 | Waiheke Is - Te Matuku Bay | Le 9, Le 164, Le 343 |

| | | |
|---|---|---|
| 413 | Waiheke Is - Awaaroa Bay | Le 87, Le 128 |
| 414 | Putaki Bay | Le 7 |
| 421 | Great Barrier - Katherine Bay | CPT 10696, MFP 269, Li 276 |
| 422 | Great Barrier Is - Port Fitzroy | Li 262, Li 492, Li 493, Li 494, Li 495, Pe 123 |
| 502 | Kauri Bay | Le 148 |
| 503 | Waimangu Point | Li 384, Li 385, Li 386, Li 387, Li 389, Li 390, Li 437, Li 471, Li 478 |
| **COROMANDEL SQAPDC** | | |
| 602 | Whitianga | Le 208 |
| 611 | Tiki Road | Le 26, Le 141, Le 310 |
| 612 | Te Kouma Harbour | Le 20, Le 101 |
| 613 | Moturua Island | Li 361, Li 373, Li 396 |
| 615 | Motukopake Island | Li 292, Li 293, Li 294, Li 295, Li 333, Li 349, Li 350 |
| 618 | Kirita Bay | Li 344 |
| 6101 | McGregor Bay | Le 49, Le 70, Le 118, Le 224 |
| 6102 | Preeces Point | Le 4, Le 59 |
| 6141 | Motukakarikitahi Island<br>Hautapu Channel | Li 296, Li 343, Li 383<br>Li 310 W, Li 327, Li 336, Li 345, Li 346, Li 347 |
| 6142 | Koputauaki Bay | Li 310 E, Li 326 |
| 6161 | MAF (Nursery) Area | Pe 364 |
| 6162 | Whanganui Island, Te Kouma Head | Li 291, Li 362, Li 380 |
| 6171 | Solomons Point | Li 308, Li 365, Li 402 |
| 6172 | Te Kouma South, Manaia Harbour, Wekarau Island | Li 357, Li 363, Li 376, Li 377, Li 378, Li 379 |
| 6191 | Firth of Thames - Outer | Li 521, Li 522, Li 523, Li 524, Li 525, Li 526, Li 527, Li 528, Li 529, Li 550, Pe 93, |

| | | |
|---|---|---|
| | | Pe 95, Pe 97, Pe 99, Pe 157, Pe 158, Pe 159, Pe 160, Pe 161, Pe 162, Pe 632, Pe 666, Pe 667, Pe 668, Pe 669, Pe 671, Pe 672, Pe 673, Pe 674, Pe 675, Pe 676, Pe 677, Pe 678, Pe 679, Pe 680, Pe 681 |
| **BAY OF PLENTY SQAPDC** | | |
| 701 | Ohiwa Harbour | Le 25, Le 43, CPT 040136 |
| **MARLBOROUGH SQAPDC** | | |
| 1509 | Cloudy Bay | Pe 9790916 |
| 1519 | Clifford Bay | Pe 9790916 |
| **MARLBOROUGH SOUNDS SQAPDC** | | |
| 1501 | Hikapu | 8354, 8355, 8356, 8357, 8358, 8359, 8360, 8361, 8362, 8363, 8364, 8365, 8366, 8367, 8368, 8369, 8370, 8371, 8372, 8373, 8374, 8375, 8376, 8377, 8378, 8379, 8380, 8381, 8382, 8383, 8384, 8385, 8386, 8387, 8388, 8389, 8391, 8392, 8393, 8394, 8395, 8457, 8458, 8459, 8460, 8461, 8462, 8463, 8464, 8465, 8466, 8467, 8468, 8469, 8470, 8471, 8472, 8473, 8474, 8475, 8476, 8570 |
| 1502 | Eastern Pelorous | 8249, 8250, 8251, 8252, 8253, 8254, 8255, 8256, 8257, 8258,8259, 8260, 8261, 8262, 8263, 8265, 8527, 8528, 8530, 8531, 8532, 8533, 8534, 8535, 8536, 8537, 8538, 8539, 8540, 8541, 8542, 8543, 8544, 8545, 8546, 8548, 8549, 8550, 8551, 8552, 8555, 8556, 8557, 8558, 8560 |
| 1503 | Hallam | 8177, 8178, 8179, 8180, 8181, 8182, 8183, 8184, 8186, 8187, 8188, 8189, |

| | | |
|---|---|---|
| | | 8337, 8338, 8339, 8340, 8341, 8342, 8343, 8344, 8345, 8346, 8347, 8348, 8349, 8350, 8351, 8352, 8353, 8600 |
| 1512 | West Crail | 8511, 8512, 8513, 8514, 8515, 8516, 8517, 8518, 8519, 8520, 8521, 8522, 8523, 8524, 8525, 8526, 8528 |
| 1513 | Waitata | 8058, 8059, 8060, 8062, 8063, 8064, 8065, 8066, 8067, 8069, 8070, 8071, 8073, 8074, 8075, 8076, 8077, 8078, 8079, 8080, 8082, 8084, 8086, 8087, 8088, 8090, 8091, 8092, 8093, 8094, 8095, 8096, 8097, 8098, 8099, 8100, 8101, 8102, 8497, 8499, 8617 |
| 1514 | Guards | 8145, 8146, 8147, 8148, 8151, 8152, 8153, 8155, 8156, 8157, 8158, 8159, 8160, 8163 |
| 1515 | Port Gore | 8165, 8166, 8167, 8168, 8169, 8170, 8171, 8172, 8173, 8174, 8175, 8176, 8501, 8503, 8591, 8598, 8599 |
| 1516 | French Pass | 8002, 8003, 8004, 8005, 8006, 8007, 8008, 8009, 8010, 8011, 8012, 8014, 8015, 8016, 8017, 8018, 8019, 8020, 8021, 8022, 8023, 8024, 8025, 8026, 8027, 8028, 8029, 8030, 8031, 8032, 8033, 8034, 8035, 8036, 8037, 8038, 8039, 8040, 8041, 8042, 8043, 8044, 8048, 8045, 8046, 8047, 8049, 8050, 8051, 8052, 8053, 8054, 8055, 8057, 8058, 8496 |
| 1517 | Port Hardy | 8013 |
| 1518 | Tawhitinui | 8301, 8302, 8303, 8304, |

| | | |
|---|---|---|
| | | 8305, 8306, 8307, 8308, 8309, 8310, 8311, 8312, 8313, 8314, 8315, 8316, 8317, 8318, 8319, 8320, 8506, 8507, 8508, 8595 |
| 1520 | Arapawa Island | 8397, 8398, 8399, 8400, 8401, 8402, 8403, 8404, 8509, 8510 |
| 1521 | Oyster Bay | 8411, 8412, 8413, 8414 |
| 1521A | Tory Channel | 8405, 8406 |
| 1566 | Wairangi Bay | 8272, 8273, 8275, 8276, 8277, 8279, 8280, 8281, 8504 |
| **NELSON SQAPDC** | | |
| 1507 | Pakawau | Pe 8760278, |
| 1522 | Collingwood | Li 427, Li 428, Li 429, Li 434, Li 448, Li 449, Li 450, Li 451, Li 452, Li 453, Li 457, Li 459, Pe 17, Pe 18, Pe 53, Pe 54, Pe 68, Pe 69, Pe 86, Pe 87, Pe 224, Pe 655, Pe 840, Pe 841, Pe 842, Pe 843, Pe 844, Pe 845, Pe 846, Pe 847, Pe 848, Pe 849, PZL1 |
| 1527 | Ferry Point | Pe 8462926 |
| 1532 | Motueka Offshore | Li 116, Li 2038, Li 2449, Li 4049, Li 4358, Li 5867, Li 5873, Li 5984, Li 5996, Li 6002, Li 62128, Li 6835, Li 7420, Li 7497, Li 8256, Li 9118, Li 9179, Li 9243, Li 9271, Li 9279, Li 9280, Li 9729, Li 62038, Li 62129, Li 62437, Li 62621, Li 62736, Li 62755, Li 70593, Li 70873, Li 92649, Li 900538, RM050005, RM050101 |
| 1534 | Takaka | Li 116, Li 2038, Li 2449, Li 4049, Li 4358, Li 5867, Li 5873, Li 5984, Li 5996, Li 6002, Li 62128, Li 6835, Li 7420, Li 7497, Li 8256, Li |

| | | |
|---|---|---|
| | | 9118, Li 9179, Li 9243, Li 9271, Li 9279, Li 9280, Li 9729, Li 62038, Li 62129, Li 62437, Li 62621, Li 62736, Li 62755, Li 70593, Li 70873, Li 92649, Li 900538, PZL1, RM050102, RM070990 |
| **CANTERBURY SQAPDC** | | |
| 1601 | Pigeon Bay | Pe 383, Pe 384, Pe 689, Pe 730, Pe 731 |
| 1602 | Menzies Bay | Li 352, Pe 740 |
| 1603 | Pegasus Bay | Pe 9790916 |
| 1604 | Port Levy | Pe 877, Pe 878, Pe 885, Pe 886, Pe 887 |
| 1605 | Akaroa Harbour | Pe 78, Pe 79 |
| **DUNEDIN SQAPDC** | | |
| 1801 | Papanui Inlet | Pe 63626, Pe 7952, Pe 64011 |
| 1802 | Blueskin Bay | Pe 90063 |
| 1803 | Continental Shelf | Pe 8480986, Pe 8481189, Pe 8482012, Pe 8490681 |
| 1804 | Otago Harbour North | PE 900972 |
| 1805 | Otago Harbour South | PE 900972 |
| **SOUTHLAND SQAPDC** | | |
| 1901 | Big Glory Bay | Li 149A, Li 315, Li 316, Li 317, Li 318, Li 319, Li 320, Li 321, Li 322, Li 323, Li 324, Li 325, Li 337, Li 338, Li 339, Li 340, Li 342, Li 366, Li 418, Li 461, Li 474, Li 475, Pe 244, Pe 245, Pe 246, Pe 247, Pe 248, Pe 249, Pe 250, Pe 271, Pe 272, Pe 273, Pe 274, Pe 275, Pe 326, Pe 365 |
| 1902 | Foveaux Strait | Pe 8106, Pe 8107, Pe 8200, Pe 8201, Pe 8229, Pe 8252, Pe 8263, Pe 8264, Pe 8326, Pe 9002, Pe 90745 |

| | | |
|---|---|---|
| 1903 | Bluff Harbour | Li426, MF367 |
| **KAWHIA SQAPDC** | | |
| 608 | Kawhia Harbour | Le 422 |
| **CHATHAM ISLANDS SQAPDC** | | |
| 802 | Chatham Island | 9470001 |