

1.1 参考

(1) いも類及び関連品目の成分表

		エネルギー		水分	たんばく質	アミノ酸組成によるたんばく質	脂質	トリアシルグリセロール当量	炭水化物	灰分	無機質																	
		kcal	KJ								g										mg				μg			
											ナトリウム	カリウム	カルシウム	マグネシウム	リン	鉄	亜鉛	銅	マンガン	ヨウ素	セレン	クロム	モリブデン					
生	甘しよ	134	559	65.6	1.2	1.0	0.2	0.1	31.9	1.0	11	480	36	24	47	0.6	0.2	0.17	0.41	1	0	1	4					
	馬鈴しよ	76	318	79.8	1.6	1.2	0.1	Tr	17.6	0.9	1	410	3	20	40	0.4	0.2	0.10	0.11	Tr	0	5	4					
	菊いも	35	147	81.7	1.9	-	0.4	-	14.7	1.3	1	610	14	16	66	0.3	0.3	0.17	0.08	1	Tr	Tr	2					
	里いも	58	243	84.1	1.5	1.1	0.1	0.1	13.1	1.2	Tr	640	10	19	55	0.5	0.3	0.15	0.19	Tr	1	0	8					
	精白米 (水稲)	358	1498	14.9	6.1	5.2	0.9	0.8	77.6	0.4	1	89	5	23	95	0.8	1.4	0.22	0.81	0	2	0	69					
	小麦粉 (2等中力粉)	368	1539	14.0	9.7	8.7	1.8	(1.6)	74.0	0.5	1	110	24	26	80	1.1	0.6	0.14	0.77	0	7	2	10					
調理品	甘しよ 蒸し	134	559	65.6	1.2	1.0	0.2	(0.1)	31.9	1.0	11	480	36	24	47	0.6	0.2	0.17	0.41	1	Tr	Tr	4					
	甘しよ 焼き	163	682	58.1	1.4	1.2	0.2	(0.1)	39.0	1.3	13	540	34	23	55	0.7	0.2	0.20	0.32	-	-	-	-					
	馬鈴しよ 蒸し	84	351	78.1	1.5	1.2	0.1	(Tr)	19.7	0.6	1	330	2	20	23	0.3	0.2	0.08	0.13	-	-	-	-					
	馬鈴しよ 水煮	73	305	81.0	1.5	1.2	0.1	(Tr)	16.8	0.6	1	340	2	18	25	0.4	0.2	0.08	0.10	0	0	2	3					
	ごはん (精白米)	168	703	60.0	2.5	2.0	0.3	(0.3)	37.1	0.1	1	29	3	7	34	0.1	0.6	0.10	0.35	0	1	0	30					
加工品	甘しよ 蒸し切り干し	303	1268	22.2	3.1	2.6	0.6	0.2	71.9	2.2	18	980	53	45	93	2.1	0.5	0.30	0.40	-	-	-	-					
	馬鈴しよ フライドポテト	237	992	52.9	2.9	(2.3)	10.6	(10.3)	32.4	1.2	2	660	4	35	48	0.8	0.4	0.15	0.19	-	-	-	-					
	馬鈴しよ 乾燥マッシュ	357	1494	7.5	6.6	5.2	0.6	0.5	82.8	2.5	75	1200	24	71	150	3.1	0.9	0.35	0.51	-	-	-	-					
	馬鈴しよ ポテトチップ	554	2318	2.0	4.7	(4.4)	35.2	(34.2)	54.7	3.4	400	1200	17	70	100	1.7	0.5	0.21	0.40	260	0	3	10					
	とうもろこし ポップコーン	484	2025	4.0	10.2	(8.7)	22.8	(21.7)	59.6	3.4	570	300	7	95	290	4.3	2.4	0.20	-	-	-	-	-					
	とうもろこし コーンフレーク	381	1594	4.5	7.8	6.6	1.7	(1.2)	83.6	2.4	830	95	1	14	45	0.9	0.2	0.07	-	Tr	5	3	15					
小麦 食パン (市販)	264	1105	38.0	9.3	7.5	4.4	(4.1)	46.7	1.6	500	97	29	20	83	0.6	0.8	0.11	0.24	1	24	1	18						
でん粉	甘しよ	332	1389	17.5	0.1	-	0.2	-	82.0	0.2	1	4	50	4	8	2.8	0.1	0.02	-	-	-	-	-					
	馬鈴しよ	330	1381	18.0	0.1	-	0.1	-	81.6	0.2	2	34	10	6	40	0.6	Tr	0.03	-	0	0	6.00	0					
	キャッサバ	346	1448	14.2	0.1	-	0.2	-	85.3	0.2	1	48	28	5	6	0.3	Tr	0.03	0.09	-	-	-	-					
	とうもろこし	354	1481	12.8	0.1	-	0.7	(0.7)	86.3	0.1	1	5	3	4	13	0.3	0.1	0.04	-	1	Tr	1	2					

資料：「日本食品標準成分表2015」

※記号説明 (0)：推定値、(Tr)：推定値・微量、Tr：微量、-：未測定

(可食部100g当たり)

ビタミン																								脂肪酸			食物繊維				食塩相当量	廃棄率
A						D	E				K	B1	B2	ナイアシン	B6	B12	葉酸	パントテン酸	ビオチン	C	飽和	一価不飽和	多価不飽和	コレステロール	水溶性	不溶性	総量					
レチノール	カロテン		β-クリプトキサンチン	β-カロテン当量	レチノール当量		トコフェロール																									
	α	β				α	β	γ	δ	μg	mg				μg	mg	μg	mg	mg	g	mg	g			%							
(0)	0	28	0	28	2	(0)	1.5	Tr	Tr	0	(0)	0.11	0.04	0.8	0.26	(0)	49	0.90	4.1	29	0.03	Tr	0.02	(0)	0.6	1.6	2.2	0	9			
(0)	Tr	Tr	-	Tr	(0)	(0)	Tr	0	0	0	Tr	0.09	0.03	1.3	0.18	(0)	21	0.47	0.4	35	0.01	0	0.02	(0)	0.6	0.7	1.3	0	10			
(0)	0	Tr	0	Tr	0	(0)	0.2	Tr	0	0	(0)	0.08	0.04	1.6	0.09	(0)	20	0.37	3.7	10	-	-	-	(0)	0.5	1.4	1.9	0	20			
(0)	0	5	0	5	Tr	(0)	0.6	0	0	0	(0)	0.07	0.02	1.0	0.15	(0)	30	0.48	3.1	6	0.01	Tr	0.03	(0)	0.8	1.5	2.3	0	15			
(0)	0	0	0	0	(0)	(0)	0.1	Tr	0	0	0	0.08	0.02	1.2	0.12	(0)	12	0.66	1.4	(0)	0.29	0.21	0.31	(0)	Tr	0.5	0.5	0	0			
0	-	-	-	(0)	(0)	0	0.8	0.4	0	0	(0)	0.22	0.04	1.2	0.07	0	12	0.66	2.6	(0)	(0.41)	(0.16)	(0.91)	(0)	0.9	1.2	2.1	0	0			
(0)	0	29	1	29	2	(0)	1.5	Tr	Tr	0	(0)	0.11	0.04	0.8	0.27	(0)	50	0.90	5.0	29	(0.03)	(Tr)	(0.02)	(0)	0.6	1.7	2.3	0	5			
(0)	-	-	-	6	1	(0)	1.3	Tr	0	0	(0)	0.12	0.06	1.0	0.33	(0)	47	1.30	-	23	(0.03)	(Tr)	(0.03)	(0)	1.1	2.4	3.5	0	10			
(0)	-	-	-	Tr	(0)	(0)	0.1	Tr	Tr	Tr	(0)	0.05	0.02	0.8	0.18	(0)	22	0.52	-	15	(0.01)	(0)	(0.02)	(0)	0.6	1.2	1.8	0	6			
(0)	-	-	-	Tr	(0)	(0)	0.1	Tr	Tr	Tr	(0)	0.06	0.03	0.8	0.18	(0)	18	0.37	0.3	21	(0.01)	(0)	(0.02)	(0)	0.5	1.1	1.6	0	0			
(0)	0	0	0	0	(0)	(0)	Tr	Tr	0	0	(0)	0.02	0.01	0.2	0.02	(0)	3	0.25	0.5	(0)	(0.10)	(0.07)	(0.10)	(0)	0	0.3	0.3	0	0			
(0)	-	-	-	Tr	(0)	(0)	1.3	Tr	0	0	(0)	0.19	0.08	1.6	0.41	(0)	13	1.35	-	9	0.06	0.01	0.12	(0)	2.4	3.5	5.9	0	0			
(0)	-	-	-	Tr	(0)	(0)	1.5	0.1	5.9	1.1	18	0.12	0.06	1.5	0.35	(0)	35	0.71	-	40	(0.83)	(6.28)	(2.74)	Tr	1.0	2.1	3.1	0	0			
(0)	-	-	-	0	(0)	(0)	0.2	Tr	Tr	Tr	(0)	0.25	0.05	2.0	1.01	(0)	100	0.47	-	5	0.30	0.10	0.07	(0)	2.5	4.1	6.6	0.2	0			
(0)	-	-	-	(0)	(0)	-	6.2	0.3	0.8	0.1	-	0.26	0.06	4.3	-	-	70	0.94	1.6	15	(3.86)	(14.47)	(14.41)	Tr	1.1	3.1	4.2	1.0	0			
(0)	3	91	170	180	15	(0)	3.0	0.1	8.3	0.4	-	0.13	0.08	2.0	0.27	(0)	22	0.46	-	(0)	(6.30)	(6.76)	(7.73)	(0)	0.2	9.1	9.3	1.4	0			
(0)	10	72	80	120	10	(0)	0.3	0.1	3.1	2.0	(0)	0.03	0.02	0.3	0.04	(0)	6	0.22	1.6	(0)	(0.42)	(0.20)	(0.55)	(0)	0.3	2.1	2.4	2.1	0			
(0)	0	2	0	2	Tr	(0)	0.5	0.1	0.7	Tr	(0)	0.07	0.04	1.2	0.03	(Tr)	32	0.47	2.4	(0)	(1.90)	(1.15)	(0.87)	(0)	0.4	1.9	2.3	1.3	0			
0	-	-	-	0	0	(0)	-	-	-	-	(0)	0	0	0	(0)	(0)	(0)	(0)	-	0	-	-	-	(0)	(0)	(0)	(0)	0	0			
0	(0)	(0)	(0)	0	0	(0)	-	-	-	-	(0)	0	0	0	(0)	(0)	(0)	(0)	0	0	-	-	-	(0)	(0)	(0)	(0)	0	0			
0	-	-	-	0	0	(0)	-	-	-	-	(0)	0	0	0	(0)	(0)	(0)	(0)	-	0	-	-	-	(0)	(0)	(0)	(0)	0	0			
0	-	-	-	0	0	(0)	-	-	-	-	(0)	0	0	0	(0)	(0)	(0)	(0)	0.1	0	(0.14)	(0.22)	(0.35)	(0)	(0)	(0)	(0)	0	0			

(2) 食品衛生法における食品、添加物等の規格基準(抜粋)

食品に残留する農薬、動物用医薬品及び飼料添加物の限量一覧表
かんしよ

品目名	基準値 (ppm)	基準値(ppm) (適用期限)	品目名	基準値 (ppm)	基準値(ppm) (適用期限)
γ-BHC	1		キャプタン	5	
2, 4-D	0.05		キントゼン	0.02	
DBEDC	0.5		グリホサート	0.2	
DCIP	0.1		グルホシネート	0.1	
DDT	0.2		クレトジム	0.2	
2, 2-DPA	0.1		クロジナホッププロパルギル	0.02	
EPN	0.05		クロチアニジン	0.2	
EPTC	0.04		クロピドール	0.2	
アイオキシニル	0.1		クロフェンデジン	0.02	
アセタミプリド	0.2		クロマゾン	0.05	
アゾキシストロビン	1		クロマフェノジド	0.05	
アトラジン	0.1		クロラントラニプロール	0.05	
アバメクチン	0.01		クロルタールジメチル	3	
アメクトラジン	0.05		クロルデン	0.02	
アラクロール	0.02		クロルピリホス	0.1	
アラニカルブ	0.5		クロルピリホスメチル	0.05	
アルドリル及びディルドリン	0.1		クロルフェナピル	0.05	
イソウロン	-	0.02 (2017.10.10)	4-クロルフェノキシ酢酸	0.02	
イソキサチオン	0.05		クロルフェンビンホス	0.05	
イプロジオン	0.1		クロルフルアズロン	0.1	
イマザキン	0.05		クロルプロファム	0.05	
イマザリル	0.02		クロルメコート	0.05	
イマゼタピルアンモニウム塩	0.05		クロロタロニル	0.2	
イミシアホス	0.01		酸化フェンブタスズ	0.05	
イミダクロプリド	0.4		シアナジン	0.05	
イミノクタジン	0.02		ジアフェンチウロン	0.02	
インドキサカルブ	0.05		シアン化水素	1	
エチオン	0.1		シアントラニプロール	0.2	
エテホン	0.05		ジウロン	0.05	
エトキサゾール	0.05		シクロキシジム	0.05	
エトフェンプロックス	0.03	0.1 (2017.08.22)	ジクロフルアニド	5	
エトプロホス	0.05		ジクロメジン	0.02	
エトリジアゾール	0.5		ジクロラン	5	
エマメクチン安息香酸塩	0.1		ジクロルプロップ	0.05	
エンドスルファン	0.5		ジクロルボス及びナレド	0.1	
エンドリン	0.01		1, 3-ジクロロプロペン	0.01	
オキサジキシル	1		ジクワット	0.05	
オキサミル	0.10		ジコホール	3	
オキシデメトンメチル	0.02		ジスルホトン	0.5	
オメエート	1		ジチオカルバメート	0.1	
オルトフェニルフェノール	10		ジノテフラン	0.1	
カズサホス	0.02		シハロトリン	0.05	
カルタップ, チオシクラム及びベンズルタップ	0.1		ジフェニルアミン	0.05	
カルバリル	0.02		ジフェンゾコート	0.05	
カルフェントラゾンエチル	0.1		シフルトリン	0.1	
カルベンダジム, チオファネート, チオファネートメチル及びベノミル	0.6		ジフルフェンゾピル	0.05	
カルボスルファン	1		ジフルベンズロン	0.05	
カルボフラン	0.5		シプロコナゾール	0.01	
キザロホップエチル及びキザロホップPテフリル	0.1		シペルメトリン	0.05	
キナルホス	0.05		ジメチピン	0.04	
キノメチオナート	-	0.3 (2017.08.22)	ジメテナミド	0.01	
ジメエート	1		ピリフルキナゾン	0.2	
臭素	60		ピリミカーブ	0.50	
シラフルオフエン	0.1		ピリミホスメチル	0.05	
スピネトラム	0.1		ピリメタニル	0.05	
スピノサド	0.02		ピレトリン	1	

品目名	基準値 (ppm)	基準値(ppm) (適用期限)	品目名	基準値 (ppm)	基準値(ppm) (適用期限)
スピロテトラマト	0.6		ピンドン	0.001	
スピロメシフェン	0.02		フィプロニル	0.01	
スルフエントラゾン	0.05		フェナミホス	0.1	
セトキシジム	4.0		フェナリモル	0.02	
ダイアジノン	0.1		フェニトロチオン	0.05	
ダゾメット, メタム及びメチル イソチオシアネート	0.5		フェノキサプロップエチル	0.1	
チアクロプリド	0.1		フェノキシカルブ	0.05	
チアベンダゾール	0.05		フェトリン	0.02	
チアトキサム	0.3		フェンアミドン	0.02	
チオジカルブ及びメソミル	0.5		フェンスルホチオン	0.05	
テクナゼン	0.05		フェンチオン	0.1	
テトラジホン	5		フェンチン	0.05	
テブチウロン	0.02		フェントエート	0.02	
テブフェノジド	0.05		フェンバレレート	0.05	
テフルトリン	0.1		フェンプロピモルフ	0.05	
テフルベンズロン	0.1		ブタミホス	0.01	
デメシ-S-メチル	0.4		Sec-ブチルアミン	0.1	
デルタメトリン及びトラロメトリ	0.05		フラザスルフロン	0.02	
テルブホス	0.005		フラチオカルブ	0.05	
ドジン	0.2		フルアジホップブチル	0.05	0.5 (2017.08.22)
トリアジメノール	0.1		フルエンズルホン	3	
トリアジメホン	0.1		フルオピコリド	0.02	
トリアレート	0.1		フルオメツロン	0.02	
トリクロピル	0.03		フルキサピロキサド	0.02	
トリクロルホン	0.50		フルシトリネート	0.05	
トリシクラゾール	0.02		フルスルファミド	0.05	
トリデモルフ	0.05		フルピラジフロン	0.05	
トリフルムロン	0.02		フルフェノクスロン	0.02	
トリフルラリン	0.05		フルベンジアミド	0.05	
トリホリン	0.05		フルミオキサジン	0.02	
トルクロホスメチル	1.0		フルロキシピル	0.05	
ナプロパミド	0.1		プロクロラズ	0.05	
二塩化エチレン	0.01		プロシミドン	0.5	
二臭化エチレン	0.01		プロチオホス	0.05	
ニテンピラム	0.2		プロディファコウム	0.001	
ノニルフェノールスルホン酸	5		プロパジン	0.1	
ノバルロン	0.05		プロパニル	0.1	
パラコート	0.05		プロピコナゾール	0.05	
パラチオン	0.3		プロフェノホス	0.01	0.02 (2017.10.10)
パラチオンメチル	0.1		プロヘキサジオンカルシウム 塩	0.05	
ビアラホス	0.004		プロベナゾール	0.03	
ビオレスメトリン	0.1		プロポキスル	0.5	
ビテルタノール	0.05		プロメトリン	-	0.05 (2017.10.10)
ビフェナゼート	0.05		プロモプロピレート	0.05	
ビフェントリン	0.05		ヘキサクロロベンゼン	0.01	
ピペロニルブトキシド	0.5		ヘキサコナゾール	-	0.02 (2017.10.10)
ヒメキサゾール	0.5		ヘキシチアゾクス	0.2	
ピメロジン	0.02		ベナラキシル	0.05	
ピラクロストロビン	0.04		ヘプタクロル	0.03	
ピラクロホス	0.05		ペルメトリン	0.2	
ピラゾリネート	0.02		ペンコナゾール	0.05	
ピリダベン	0.05		ベンスリド	0.5	
ピリダリル	0.05		ベンゾビンジフルピル	0.02	
ペンタゾン	0.05		メタミドホス	0.01	
ペンチオピラド	0.06		メチオカルブ	0.05	
ペンディメタリン	0.05		メチダチオン	0.02	
ベンフラカルブ	0.5		メキシクロール	0.01	
ホキシム	0.02		メキシフェノジド	0.05	
ボスカリド	2		メコナゾール	0.04	
ホスチアゼート	0.03		メトラクロール	0.1	
ホスファミドン	0.2		メトリブジン	0.5	
ホスメット	10		リニューロン	0.1	

品目名	基準値 (ppm)	基準値(ppm) (適用期限)	品目名	基準値 (ppm)	基準値(ppm) (適用期限)
ホセチル	40		リン化水素	0.01	
ホレート	0.3		ルフェスロン	0.02	
マラチオン	0.5		レスメトリン	0.1	
マレイン酸ヒドラジド	10		レナシル	0.3	
マンジプロパミド	0.01		レピメクチン	0.01	
ミルベメクチン	0.05		ワルファリン	0.001	
メタフルミゾン	0.2				

ばれいしよ

BHC	0.2		オキサジキシル	1	
γ-BHC	1		オキサチアピプロリン	0.05	
2, 4-D	0.2		オキサミル	0.10	
DBEDC	0.5		オキシテトラサイクリン	0.2	
DCIP	0.1		オキシデメトンメチル	0.02	
DDT	0.2		オキシ銅	0.1	
2, 2-DPA	0.1		オキソリニック酸	0.3	
EPTC	0.3		オメトエート	2	
アイオキシニル	0.1		カスガマイシン	0.2	
アセタミプリド	0.3		カズサホス	0.03	
アセフェート	1.0		カルタップ, チオシクラム及 びベンシルタップ	0.1	
アゾキシストロビン	1		カルバリル	0.1	
アトラジン	0.06		カルフェントラゾンエチル	0.1	
アバメクチン	0.01		カルベンダジム, チオファ ネート, チオファネートメチル 及びベノミル	0.6	
アミスルブロム	0.05		カルボスルファン	1	
アムトクトラジン	0.05		カルボフラン	0.5	
アラクロール	0.01		キザロホップエチル及びキザ ロホップPテフリル	0.1	
アラニカルブ	0.5		キナルホス	0.05	
アルドリン及びディルドリン	N.D.		キノメチオナート	-	0.3 (2017.08.22)
イソウロン	-	0.02 (2017.10.10)	キャプタン	0.05	
イソキサチオン	0.05		キントゼン	0.1	
イソフェンホス	0.10		グリホサート	0.2	
イプロジオン	0.5		グルホシネート	0.2	
イマザキン	0.05		クレトジム	0.2	
イマザリル	5.0		クロジナホッププロパルギル	0.02	
イマゼタピルアンモニウム塩	0.05		クロチアニジン	0.3	
イミシアホス	0.1		クロピドール	0.2	
イミダクロプリド	0.5		クロフェンテジン	0.02	
イミノクタジン	0.02		クロマゾン	0.05	
インドキサカルブ	0.2		クロラントラニリプロール	0.02	
エタボキサム	0.05		クロルタールジメチル	3	
エテホン	0.05		クロルデン	0.02	
エトフェンプロックス	0.05	0.1 (2017.08.22)	クロルピリホス	0.05	
エトプロホス	0.05		クロルピリホスメチル	0.05	
エトリジアゾール	0.5		4-クロルフェノキシ酢酸	0.02	
エマメクチン安息香酸塩	0.1		クロルフェンビンホス	0.1	
エンドスルファン	0.3		クロルフルアズロン	0.1	
エンドタール	0.1		クロルプロファミ	50	
エンドリン	N.D.		クロルメコート	10	
クロロタロニル	0.2		テブチウロン	0.02	
酸化フェンブタズ	0.05		テフルトリン	0.1	
シアゾファミド	0.05		テフルベンズロン	0.1	
シアナジン	0.1		デメトン-S-メチル	0.4	
ジアフェンチウロン	0.02		デルタメトリン及びトラロメトリ	0.05	
シアン化水素	1		テルブホス	0.005	
シアントラニリプロール	0.2		トリアジメノール	0.1	
2, 6-ジイソプロピルナフタ レン	0.5		トリアジメホン	0.1	
ジウロン	0.05		トリクロピル	0.03	
ジカンバ	0.05		トリクロルホン	0.50	
シクロキシジム	2		トリシクラゾール	0.02	

品目名	基準値 (ppm)	基準値(ppm) (適用期限)	品目名	基準値 (ppm)	基準値(ppm) (適用期限)
ジクロルアニド	0.10		トリデモルフ	0.05	
ジクロメジン	0.02		トリフルムロン	0.02	
ジクロラン	0.3		トリフルラリン	0.2	
ジクロルプロップ	0.05		トリフロキシストロビン	0.04	
ジクロルボス及びナレド	0.1		トリホリン	0.05	
1, 3-ジクロロプロペン	0.01		トルクロホスメチル	1.0	
ジクワット	0.05		トルフェンピラド	0.05	
ジコホール	3		鉛	1.0	
ジスルホトン	0.5		二塩化エチレン	0.01	
ジチオカルバメート	0.2		二臭化エチレン	0.01	
ジノテフラン	0.2		ニテンピラム	0.2	
シハロトリン	0.04		ノニルフェノールスルホン酸	5	
ジヒドロストレプトマイシン及 びストレプトマイシン	0.05		ノバルロン	0.05	
ジフェニルアミン	0.05		パラコート	0.2	
ジフェノコナゾール	0.1		パラチオン	N.D.	
ジフェンゾコート	0.05		パラチオンメチル	0.1	
シフルトリン	0.1		バリダマイシン	0.05	
ジフルフェンゾピル	0.05		ピアラホス	0.004	
ジフルベンズロン	0.05		ピオレスメトリン	0.1	
シプロコナゾール	0.01		ヒ素	1.0	
シペルメトリン	0.05		ピテルタノール	0.05	
ジメチピン	0.05		ピフェナゼート	0.05	
ジメテナミド	0.01		ピフェノックス	0.05	
ジメエート	1.0		ピフェントリン	0.05	
ジメモルフ	0.1		ピペロニルブトキシド	0.5	
シモキサニル	0.2	2 (2017.10.10)	ヒメキサゾール	0.5	
臭素	60		ピメロジン	0.1	
シロマジン	0.8		ピラクロストロビン	0.02	
スピネトラム	0.1		ピラクロホス	0.05	
スピノサド	0.02		ピラゾリネート	0.02	
スピロテトラマト	1		ピラフルフェンエチル	0.05	
スピロメシフェン	0.02		ピリダリル	0.05	
スルフエントラゾン	0.2		ピリフルキナゾン	0.2	
セダキサン	0.02		ピリミカーブ	0.05	
セトキシジム	4.0		ピリミホスメチル	0.05	
ゾキサミド	0.06		ピリメタニル	0.05	
ダイアジノン	0.1		ピレトリン	1	
ダゾメット, メタム及びメチル イソチオシアネート	0.5		ピンクログリン	0.1	
チアクロプリド	0.1		ピンドン	0.001	
チアベンダゾール	10		ファモキサドン	0.05	
チアメキサム	0.3		フィプロニル	0.01	
チオジカルブ及びメソミル	0.3		フェナミホス	0.1	
チオベンカルブ	0.02		フェナリモル	0.02	
チフルザミド	0.05		フェニトロロチオン	0.05	
テクナゼン	0.05		フェノキサプロップエチル	0.1	
テトラジホン	5		フェノキシカルブ	0.05	
テブコナゾール	0.1		フェノトリン	0.02	
フェンアミドン	0.02		ヘキサクロロベンゼン	0.01	
フェンスルホチオン	0.1		ヘキサコナゾール	-	0.02 (2017.10.10)
フェンチオン	0.05		ヘキシチアゾクス	-	0.2 (2017.10.10)
フェンチン	0.1		ベナラキシル	0.02	
フェントエート	0.02		ベノキサコール	0.01	
フェンバレレート	0.05		ヘプタクロル	0.03	
フェンプロパトリン	1		ペルメトリン	0.05	
フェンプロピモルフ	0.05		ペンコナゾール	0.05	
ブタミホス	0.2		ペンシクロン	0.05	
Sec-ブチルアミン	0.1		ベンスリド	0.5	
フラザスフロシ	0.02		ベンゾビンジフルピル	0.02	
フラチオカルブ	0.05		ベンダイオカルブ	0.05	
フルアジナム	0.1		ベンタジン	0.1	
フルアジホップブチル	0.1		ベンチアバリカルブイソプロ ピル	0.02	

品目名	基準値 (ppm)	基準値(ppm) (適用期限)	品目名	基準値 (ppm)	基準値(ppm) (適用期限)
フルオキサストロビン	0.01		ペンチオピラド	0.06	
フルオピコリド	0.05		ペンディメタリン	0.2	
フルオピラム	0.03		ペンフラカルブ	0.5	
フルオメツロン	0.02		ペンフルフェン	0.05	
フルキサピロキサド	0.03		ホキシム	0.05	
フルジオキサニル	0.02		ホサロン	0.05	
フルシトリネート	0.05		ボスカリド	2	
フルスルファミド	0.05		ホスチアゼート	0.03	
フルトラニル	0.2		ホスメット	0.05	
フルバリネート	0.01		ホセチル	35	
フルピラジフロン	0.05		ホルペット	0.02	
フルフェナセット	0.1		ホレート	0.2	
フルベンジアミド	0.05		マラチオン	0.5	
フルミオキサジン	0.02		マレイン酸ヒドラジド	50	
フルロキシピル	0.05		マンジプロパミド	0.02	
プロクロラズ	0.05		メタフルミジン	0.02	
プロシミドン	0.5		メタベンズチアズロン	0.1	
プロスルホカルブ	0.05		メタミドホス	0.25	
プロチオコナゾール	0.02		メタラキシル及びメフェノキサ	0.3	
プロチオホス	0.05		メチオカルブ	0.05	
プロディファコウム	0.001		メチダチオン	0.02	
フロニカミド	0.3		メキシクロール	0.01	
プロパジン	0.1		メコナゾール	0.04	
プロパニル	0.1		メトラクロール	0.2	
プロバモカルブ	0.3		メトリブジン	0.6	
プロパルギット	0.03		メプロニル	0.02	
プロピコナゾール	0.05		リニューロン	0.1	
プロフェノホス	0.02	0.05 (2017.10.10)	リムスルフロン	0.1	
プロヘキサジオンカルシウム 塩	0.05		リン化水素	0.02	
プロベナゾール	0.03		ルフエヌロン	0.02	
プロポキスル	0.5		レスメトリン	0.1	
プロメトリン	-	0.05 (2017.10.10)	レナシル	0.3	
プロモプロピレート	0.05		ワルファリン	0.001	

食品において不検出とされる農薬等一覧表

2,4,5-T	ジメトリダゾール
イプロニダゾール	ダミノジット
オラキンドックス	ニトロフラゾン
カプタホール	ニトロフランチン
カルバドックス	フラゾリドン
クマホス	フラルタドン
クロラムフェニコール	プロファム
クロルスロン	マラカイトグリーン
クロルプロマジン	メトロニダゾール
ジエチルスチルベストロール	ロニダゾール

○食品、添加物等の規格基準（抄）

第1 食品

B 食品一般の製造、加工及び調理基準

- 1 食品を製造し、又は加工する場合は、食品に放射線（原子力基本法（昭和30年法律第186号）第3条第5号に規定するものをいう。以下第1 食品の部において同じ。）を照射してはならない。ただし、食品の製造工程又は加工工程において、その製造工程又は加工工程の管理のために照射する場合であつて、食品の吸収線量が0.10グレイ以下のとき及びD 各条の項において特別の定めをする場合は、この限りでない。

2～8 [略]

D 各条

○ 穀類、豆類及び野菜

4 野菜の加工基準

発芽防止の目的で、ばれいしよに放射線を照射する場合は、次の方法によらなければならない。

- (1) 使用する放射線の線源及び種類は、コバルト60のガンマ線とすること。
- (2) ばれいしよの吸収線量が150グレイを超えてはならないこと。
- (3) 照射加工を行つたばれいしよに対しては、再度照射してはならないこと。

(3) かんしょの栄養・機能性成分

ア 摂取熱量

かんしょは他のいも類よりも水分が少なく、また乾物100 g当たりの熱量も大きい（かんしょ389Kcal、じゃがいも376Kcal、さといも365Kcal）ことから、生いもの単位重量あたりエネルギーが大きいことが特徴。逆にたんぱく質は、じゃがいもの1/2、さといもの1/3と少なく、脂肪もほとんどない。これは、かなりたくさん食べても太らないということを意味する。

イ かんしょでん粉

かんしょは糖分が多いため甘く、しかもでん粉（アミロース）を麦芽糖に分解する糖化酵素（ β アミラーゼ）を多く含むため、蒸したり焼いたりする過程で多量の麦芽糖ができ、甘みが増加。そして、腸内で消化しきれなかったでん粉の断片は吸収されずに腸内細菌の栄養源となり、そこで分解され腸内ガスが発生。たくさん食べるとゲップや胸やけ、そしてガスが出たりするのはこのせい。

ただし、炭酸ガスなので、本来臭くはないはず。（いものにおいだけ）

ウ カルシウム

かんしょの特徴の一つにカルシウムを多く含んでいることがあげられる。いも類の中でもかんしょのカルシウムの量は多く、特に皮部には肉質部の5倍程度の濃度で含まれている。このため、かんしょは皮ごと食べることによって重要なカルシウム供給源になる。

エ β -カロテン

ベニハヤトなどの黄色みを帯びたかんしょの中には、体内でビタミンAとして働く β -カロテンが多く含まれている。この β -カロテンは脂質抗酸化物質として生体膜を守り、ガン細胞の増殖を抑制する働きがあるといわれている。

オ ヤラピン

かんしょを切ったときに出てくるヤラピン（白色の乳液）には糖化酵素の作用阻害や微生物の生育抑制、さらには緩下作用がある。かんしょが便秘に効くのはヤラピンの効果も1つの要因となっているとみられている。

カ 食物繊維

かんしょは数多くの野菜のなかでも特に食物繊維を多く含んでいる。この食物繊維には、一般に知られている便秘を解消させる作用だけでなく、血液中のコレステロールを低下させる作用もある。また、血糖値をコントロールする働きもあり、現代人にとっては非常に重要な成分。

キ カリウム

かんしょに含まれるミネラル分のなかで、とりわけ多く含まれているのがカリウム。その量は、米飯が100 g 中29mgなのに対して、かんしょは焼きいもにした場合、540mgと18倍も多く含まれている。カリウムにはナトリウムを排せつする作用があるので、血圧低下に効果的。また、食物繊維のナトリウム吸着作用や便秘予防効果も加わるので、かんしょは高血圧の予防食品として欠かせない。

ク ビタミン

(ア) ビタミンA (カロテン)

成長を促進して、皮膚や粘膜の乾燥を予防し、健康を保つ。また、ニキビや浅いシワの治療を助ける作用もある。

(イ) ビタミンB₁

かんしょに多く含まれているビタミンのひとつ。糖質の利用を助ける作用があり、不足すると疲労感が増す。

(ウ) ビタミンB₂ (リボフラビン)

成長を促進して健康な皮膚や粘膜を作る作用がある。ただし、かんしょにはあまり含まれていないので、動物性食品とあわせて摂ることが必要。

(エ) ビタミンC (アスコルビン酸)

かんしょには、りんごの10倍以上（ばれいしょと同程度）が含まれている。つやのある肌を保つために必要なコラーゲンの形成に主要な働きを果たすほかニキビの予防や傷跡の回復に効果がある。かんしょのビタミンCは、でん粉に守られるため加熱調理しても損失しにくいのが特徴。

(オ) ビタミンE (トコフェロール)

老化現象のもとになると言われる過酸化脂質が体内にできるのを抑制する働きがある。そのため、細胞の老化を遅らせ、若々しい肌を保ってくれる。

(4) ばれいしょの栄養・機能性成分

ア 摂取熱量

ばれいしょは乾物100g当たりの熱量も大きい（じゃがいも376Kcal、かんしょ389Kcal、精白米421Kcal）が、水分の含有量が比較的多いことから生いもや水煮の状態では76～73Kcalでご飯（168Kcal）の半分以下である。

逆にたんぱく質は、かんしょと同程度、ごはんの2/3と少なく、脂肪もほとんどない。これは、かなりたくさん食べても太らないということを意味する。

イ 食物繊維

ばれいしょの食物繊維は、かんしょに及ばないものの、水煮したばれいしょで100g中1.6g含まれており、これはご飯の約5倍。

食物繊維には、一般に知られている便秘を解消させる作用だけでなく、血液中のコレステロールを低下させる作用もある。また、血糖値をコントロールする働きもあり、現代人にとっては非常に重要な成分。

ウ カリウム

ばれいしょに含まれるミネラル分の中で、とりわけ多く含まれているのがカリウム。その量は、米飯が100g中29mgなのに対して、ばれいしょは水煮にした場合、340mgと12倍も多く含まれている。カリウムにはナトリウムを排せつする作用があるので、血圧低下に効果的。また、食物繊維のナトリウム吸着作用や便秘予防効果も加わるので、ばれいしょは高血圧の予防食品といえる。

エ ビタミン

(ア) ビタミンA (カロテン)

ばれいしょではインカのめざめやキタアカリなど果肉が黄色いものにだけ含まれる。成長促進、免疫機能を高める効果がある。不足すると夜盲症、成長阻害を引き起こす。ご飯には含まれない。

(イ) ビタミンB1 (チアミン)

糖質をエネルギーに転化して代謝を促進する効果がある。不足すると脚気や食欲不振、肩こりなどの症状が現れる。ごはんの約3倍含まれる。

(ウ) ビタミンB2 (リボフラビン)

脂質、アミノ酸、炭水化物の代謝に役立つ。酸化還元反応に関与。

不足すると成長が止まり、体力が減退。また、皮膚炎を起こしやすくなる。発育盛りの子供に特に必要。ご飯の約3倍含まれる。

(エ) ナイアシン

多くの酵素を補助する作用がある。糖質、脂質、たんぱく質を代謝する酵素に不可欠。欠乏するとペラグラという皮膚病を起こしたり、脳神経に障害を引き起こす。ご飯の約4倍含まれる。

(オ) パントテン酸

善玉コレステロールの増加、副腎の強化でストレスに強くなる。また、正常な成長を促す作用がある。

不足すると、居眠りしたり、怒りっぽくなる。その他に動脈硬化や髪の色が薄くなったり、食欲不振となる。ご飯の1.5倍程度含まれる。

(カ) ビタミンB6 (ピリドキシン、ピリドキサル、ピリドキサミンあるいはピリドキサルリン酸)

たんぱく質の代謝を促す。アレルギーや糖尿病の改善にも役立つ。

不足すると皮膚炎などになりやすくなる。含有量は野菜ではトップクラスで、ご飯の9倍含まれる。

(キ) ビタミンC (アスコルビン酸)

ばれいしょには、りんごの約10倍含まれている。コラーゲンの合成を促進する。また免疫力が増強され、かぜにかかりにくくなる。不足すると壊血病、歯肉炎、貧血を起しやすくなる。

ヨーロッパでは越冬野菜として冬場のビタミンC 供給源として重宝された。

ばれいしょのビタミンCは、でん粉に守られるため加熱調理しても損失しにくいのが特徴。

(ク) 葉酸

アミノ酸、核酸の生成に必要。妊娠予定者、お酒好きの人におすすめ。不足すると貧血になる。皮に近い部分に多く、ご飯の約6倍含まれる。

オ ばれいしょでん粉

ばれいしょでん粉は、低温貯蔵中にショ糖や還元糖に変化していくため、いんかのめざめなど低温貯蔵でショ糖が特異的に増加する品種では、お菓子として利用可能になるほど甘くなる。一方、還元糖が増加するとフライドポテト、ポテトチップスなどでは油で揚げたときの焦げの原因になる。

カ ソラニン・チャコニン (毒素)

じゃがいもの可食部分は、100g当たり平均7.5mgのソラニンやチャコニンを含んでおり、そのうち3～8割が皮の周辺にあります。一方、光に当たって緑色になった部分は100g当たり100mg以上のソラニンやチャコニンを含んでいるといわれています。また、芽や傷のついた部分にもソラニンやチャコニンが多く含まれます。

ソラニンの中毒量は一般に200～400mgで、子供の場合はその10分の1の20mg程度とされており、吐き気や嘔吐、腹痛、頭痛、めまいなどの症状が出ることがあります。このため、芽や、光に当たって緑色になった部分は、十分取り除くことが大切です。

また、家庭菜園などで作られた未熟で小さいじゃがいもは、全体にソラニンやチャコニンを多く含んでいるあるので、注意が必要です。

対策としては、

- ・芽が出ていたり、緑色の部分があるじゃがいもは買わないようにする。
- ・光に当たらないように貯蔵する。
- ・芽が伸びた場合、芽を除去する。
- ・えぐ味を感じるいもは避ける。
- ・緑化した部位は厚く皮をむく。

などがあります。