

・分類

基原物質を〔植物性〕、〔動物性〕、〔加工品〕、〔混合品〕、〔一般食品〕の5項目に対して分類付けし、記号（○、△）を表示した(表2)。

表2. 天然香料基原物質の分類名とその定義

分類	定義
植物性	○：植物及び微生物を基原とする物質（菌類を含む）
動物性	○：動物を基原とする物質（カニ、エビ、ミルクなど）
加工品	○：天然物を処理した結果、形態が変わり新たな名称がついた基原物質（納豆、バターなど） ※焙煎、粉碎など形態が変化しても本質が変わらないものは加工品とみなさない
混合品	○：原材料に複数の基原物質を含むもの（カレーなど）
一般食品	○：普通に小売店等で売られているもの。日本人の食生活から考えられる一般的な食品
	△：日本人の食生活でまれに食べられるもの、香辛料（スパイス・ハーブ）など料理のアクセントとして使用されるもの

C. 調査

1) 基原物質ごとの集計

昨年度の調査結果を集計した(資料1)。

2) 使用会社数の多い基原物質

資料1を基に、使用会社数の多い天然香料を明らかにした(資料2)。

3) 使用量の多い基原物質

資料1を基に、使用量の多い天然香料を明らかにした(資料3)。

D. 結果及び考察

1) 調査結果の集計

今回の調査を基に、我が国における天然香料の使用量の概要を資料1に集計した。

2) 全般的な考察

①使用品目の前回調査との比較

前回の調査においては、消食表第377号通知別添2（調査当時）収載の天然香料基原物質と新たに報告された基原物質の合計使用品目数は487品目であったが、今回調査では281品目であった。

表3. 使用品目の前回調査との比較

比較内容	品目数
前回、今回ともあり	278
前回なかったが、今回あり	3
前回あったが、今回なし	209
前回、今回ともなし	130
合計	620

前回調査：平成21年度厚生労働科学研究

さらに詳細な比較をすると表3の通りであり、前回使用されていたが今回使用の報告がなかった基原物質数は209に及んだ。

また、各基原物質由来の天然香料が何社に使用されているかをまとめると、全く使用されていない（使用会社数=0）の基原物質の数は339におよび、前回調査の131と比較して著しく増加していた。また使用が1～5社の基原物質は140であり、使用量が報告された半数の基原物質由来の天然香料についてはごく限られた会社によってしか使用されていないことがわかった。

表4. 1社あたりの使用基原物質数まとめ

使用基原物質数	会社数 (平成17～19年 品目調査)	会社数 (平成26年 使用量調査)
300以上	2	0
200～299	5	0
100～199	17	9
50～99	18	6
1～49	33	26
0	33	10
合計	108	51

表4に使用している基原物質数の範囲ごとに会社数を集計した。前回300品目以上の

会社が2社であったが、今回最も多く使用している会社でも163品目であった。

全体的に使用報告数が前回と比較して減少した理由としては、前回の調査では

- ・過去複数年間における使用実態調査であったこと(今回は1年限定の調査)
- ・あくまでも定性的な調査で他社からの購入原料に含有される基原物質も回答されていたこと(今回は実際に配合され数量を把握できる天然香料しか報告されていない)

等が挙げられる。

また使用量の面から考えると、使用会社数の多いレモン、オレンジ、バニラ、グレープフルーツ等は使用量も上位であるが、その一方オールスパイス、セロリー、クローブ、ナツメグ等は使用会社数が多いものの使用量自体は多くない(資料2、3)。これらは一般的にアクセントとして用いられる場合が多く、少量でも十分に効果が発揮されることによるものと考えられる。

②分類名による使用品目の前回調査との比較

表5. 基原物質の分類名と使用実態のあった物質数及び使用量

分類名	該当物質数	使用物質数 (平成17~19 年品目調査)	使用物質数 (平成26年使用 量調査)	使用量(トン) (平成26年使用 量調査)
植物性	595	461	263	2,490.4
動物性	37	35	24	269.3
加工品	31	29	24	213.8
混合品	3	3	2	2.4
一般食品	332	287	178	2,672.6

表5に分類名ごとの使用物質数と使用量をまとめた。1基原物質が複数の分類にまたがっているため合計量は合わないが、我が国で使用されている天然香料の基原が主に植物性であること及び、合計使用量約2,730トンのうち一般食品を基原とする天然香料が約98%を占めていることがわかる。

③系統名による使用品目の前回調査との比較

表 6. 基原物質の系統名と使用実態のあった物質数及び使用量

系統名	基原物質数	使用物質数 (平成 17～ 19 年 品目調査)	使用物質数 (平成 26 年 使用量調査)	のべ 使用会社数 (平成 26 年 使用量調査)	使用量(トン) (平成 26 年 使用量調査)
カイソウ(海藻)	4	3	3	12	0.2
カサイ(果菜)	6	6	5	30	11.8
カンキツ(柑橘)	12	12	11	290	1,257.2
キノコ(茸)	27	9	3	8	0.7
コクルイ(穀類)	6	6	6	18	14.2
コンサイ(根菜)	8	7	4	20	0.1 未満 (0.03)
酒	6	6	6	76	15.0
水産物	11	11	6	26	23.7
チャ(茶)	3	3	3	39	82.3
調味料	6	6	5	11	1.4
ナッツ	8	8	5	15	3.5
乳	8	8	7	55	211.3
マメ(豆)	7	7	5	30	16.3
ヨウサイ(葉菜)	7	6	3	20	0.4

表 6 に系統名ごとの使用品目数及び使用量を集計した。柑橘の系統に属する天然香料が全使用量約 2,730 トンの約 46% を占めており、のべ使用会社数も 290 社と非常に多く、一般的な嗜好にあった天然香料であることがうかがえる。

また酒の系統に属する天然香料は、使用量は少ないものの、のべ使用会社数は 76 と多く、その大部分が蒸留酒、発酵酒、フーゼル油で占められている。これらは伝統的に香料原料として使用されてきたことが理由と思われる。調味料では醤油の使用が特徴として挙げられる。さらに水産物の大部分がカツオブシであること、豆の大部分がフェネグリークであることが特筆される。

E. 結論

本年度日本香料工業会は、平成 25～27 年度の厚生労働科学研究の最終年度として我が国の香料業界で使用されている全ての天然香料の使用量を把握するため、昨年度実施した調査に基づき集計及び考察を行った。昨年行った調査から、使用量が把握できた基原物質数は 281 品目、単純合計使用数量は約 2,730 t であることが明らかになった。調査年度はやや異なるが、平成 22 年の合成香料化合物の合計使用量（約 1,256 t）と比較して考えると、非常に大量の天然香料が我が国で流通している食品中に使用されていることがわかった。

研究方法については、回答されたデータを多方面から考察するために、平成 19 年度に構築した天然香料基原物質データベースで定義した分類および系統名を集計表に加えた。

これらの考察により、我が国における天然香料の使用実態が質的な面ばかりでなく量的な面においても明らかになった。

前回(平成 19 年度から 21 年度)の使用品目実態調査と比較すると、報告された基原物質の種類は 487 品目から著しく減少していた。使用品目実態調査では過去複数年間に製造或いは輸入調合香料中に使用されていることが確認された基原物質名のみの回答を求めたのに対し、今回の調査では平成 25 年の 1 年間に自社で使用または食品会社に販売した天然香料の基原物質名と使用量の回答を求めたことからきた差であり、他社香料製剤（特に輸入品）中の天然香料について量的に把握できないためであったと考えられる。

平成 25 年度から 27 年度までの一連の研究によって、日本香料工業会は、多数の基原物質に由来する天然香料の使用実態を簡便に把握し、かつ回答会社の負担を減らす目的で形態等にかかわらず基原物質毎の全体量を回答する方式を策定し、結果として 600 品目を超える基原物質毎に天然香料の使用量の概要を把握することができた。

おわりに

天然香料は実に多種多様な天然物およびそれらの加工品、混合品から成る基原物質を原料として製造されている。日本香料工業会は平成 19 年度から 21 年度の厚生労働科学研究において国内香料会社を対象に天然香料基原物質の使用実態について定性的な調査を行ったが、食品に使用されている天然香料の使用量調査は行われていなかった。そこで平成 25 年度から 27 年度の厚生労働科学研究として使用量調査を実施することとし、平成 25 年度は品目と回答会社を限定した予備的な使用量調査を実施することにより、使用量調査の問題点を抽出して次年度調査に向けた調査方法を検討した。この検討を踏まえ、平成 26 年度は日本香料工業会の全会員企業を対象に全ての天然香料基原物質の使用量調査を実施した。本年度は調査結果をさらに集計して考察し、概略ではあるが我が国における天然香料の使用量を把握することができた。

今後の研究においては、使用量の多い天然香料を中心に、形態、濃度、製法等、より詳細な調査を実施して安全性に関わる基礎的なデータを収集することが望まれる。

また 2016 年中に IOFI（国際食品香料工業協会）による天然香料のグローバル使用量調査が実施されるが、これを平成 28 年度から 30 年度の厚生労働科学研究のテーマとして取り入れ、我が国と欧米との使用実態を比較検討する予定である。

本研究は、食品香料委員会 19 社および日本香料工業会事務局の分担作業により行ったもので、分担作業協力者は下記の通りである。

阿部 国広	塩野香料株式会社
梶岡 崇	高田香料株式会社
石田 正秀	曾田香料株式会社
稲井 隆之	長谷川香料株式会社
岩岡 洋子	ジボダン ジャパン株式会社
植月 利光	日本フィルムニッヒ株式会社
大井 聖文	ケリー・ジャパン株式会社
大久保康隆	長谷川香料株式会社
大西 堅司	高田香料株式会社
岡村 弘之	長谷川香料株式会社
笠原 陽子	高砂香料工業株式会社
嘉屋 和史	株式会社ヤクルトマテリアル
岸本 一宏	稲畑香料株式会社
久能 靖	長谷川香料株式会社
齊藤 憲二	小川香料株式会社
鈴木 紀生	高砂香料工業株式会社
関谷 史子	高砂香料工業株式会社
高岡 秀明	曾田香料株式会社

高木 成典	株式会社井上香料製造所
土屋 一行	ジボダン ジャパン株式会社
西 久人	株式会社種村商会
葉田 恵三	長岡香料株式会社
林 新茂	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
東仲 隆治	日本香料薬品株式会社
松井 敏晃	アイ・エフ・エフ日本株式会社
満月 眞寿	豊玉香料株式会社
彌勒地義治	理研香料工業株式会社
森本 隆司	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
山本 隆志	小川香料株式会社
吉川 宏	塩野香料株式会社
和田 善行	小川香料株式会社
渡邊 武俊	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
染谷 太一	日本香料工業会
丸山 進平	日本香料工業会
金井 弘好	日本香料工業会
北村 和徳	日本香料工業会

F. 健康危機管理情報

消費者或いは利用者に健康危害の懸念のない安全と安心を担保するため、本研究で得られた結果は大きく寄与するものとする。

参考資料

- ・ 日本香料工業会：平成 19 年度厚生労働科学研究報告書「我が国で使用している天然香料基原物質の調査方法に関わる調査研究（平成 20 年 3 月）
- ・ 日本香料工業会：平成 20 年度厚生労働科学研究報告書「我が国で使用している天然香料基原物質の使用量実態調査に関わる調査研究（平成 21 年 3 月）
- ・ 日本香料工業会：平成 21 年度厚生労働科学研究報告書「我が国において使用している天然香料基原物質使用量実態調査の集計に関わる調査研究（平成 22 年 3 月）
- ・ 日本香料工業会：平成 23 年度厚生労働科学委託研究報告書「食品香料化合物の使用量調査及び摂取量に関わる調査研究」（平成 24 年 3 月）
- ・ 日本香料工業会：平成 25 年度厚生労働科学委託研究報告書「我が国で使用している天然香料の使用量調査に関わる調査研究」（平成 26 年 3 月）
- ・ 日本香料工業会：平成 26 年度厚生労働科学委託研究報告書「我が国で使用している天然香料の使用量調査研究」（平成 27 年 3 月）

添 付 資 料

資料 1

天然香料使用量調査結果（一覽）

資料 2

使用会社数順集計

資料 3

使用量順集計

資料1 天然香料使用量調査結果(一覧)

※ ◎前回、今回ともあり ○前回なかったが、今回あり △前回あったが、今回なし ×前回、今回ともなし

天然ID	基本基原物質名	系統	植物性	動物性	加工品	混合品	一般食品	前回との比較※	品名	使用会社数 (平成17～19年 品目調査)	使用会社数 (平成26年 使用量調査)	使用量(kg) (平成26年)	具体的 品目名
1	植物性		○					△	アイスランドモス	4	0	0.00	
2	植物性		○					×	アカヤジオウ	0	0	0.00	
3	植物性		○				○	×	アケビ	0	0	0.00	
4	植物性		○				△	×	アサ	0	0	0.00	
5	植物性		○					◎	アサフェチダ	14	7	4.02	
6	植物性		○					△	アジアンタム	1	0	0.00	
7	植物性		○					◎	アジョワン	6	1	4.00	
8	植物性	マメ	○				○	◎	アズキ	7	1	28.80	
9	植物性		○				△	△	アスパラサスリネ アリス	7	0	0.00	
10	植物性		○				△	△	アップルミント	3	0	0.00	
11	植物性		○				○	△	アーティチョーク	4	0	0.00	
12	植物性		○				△	◎	アニス	25	4	6.15	
13	植物性		○				○	△	アボカド	2	0	0.00	
14	植物性		○					◎	アマ	3	1	16.00	
15	植物性		○				△	△	アマチャ	1	0	0.00	
16	植物性		○				△	△	アマチャヅル	2	0	0.00	
17	植物性		○					×	アミガサユリ	0	0	0.00	
18	植物性		○					◎	アミリス	12	4	1.84	
19	植物性	ナッツ	○				○	◎	アーモンド	25	9	3,290.34	
20	植物性		○					×	アリタソウ	0	0	0.00	
21	植物性		○					×	アルカンナ	0	0	0.00	
22	植物性		○					◎	アルテミシア	7	2	11.23	
23	植物性		○					△	アルニカ	1	0	0.00	
24	植物性		○				○	◎	アルファルファ	8	1	0.15	
25	植物性		○				○	◎	アロエ	5	1	1.00	
26	植物性		○					△	アロニア	6	0	0.00	
27	植物性		○					◎	アンゴスツラ	5	1	80.00	
28	植物性		○					×	アンゴラウィード	0	0	0.00	
29	植物性		○				○	◎	アンズ	19	2	27.02	
30	植物性	キノコ	○				△	×	アンズタケ	0	0	0.00	
31	植物性		○					◎	アンゼリカ	23	6	14.57	
32	植物性		○					△	アンバー	2	0	0.00	
33	動物性			○				△	アンバーgris	4	0	0.00	
34	植物性		○					◎	アンブレット	11	2	0.02	
35	動物性	水産物		○			○	◎	イカ	10	1	3.00	
36	植物性		○					×	イカリソウ	0	0	0.00	
37	植物性		○					△	イグサ	2	0	0.00	
38	植物性		○				○	◎	イースト	16	3	9,686.07	
39	植物性		○				△	×	イタドリ	0	0	0.00	
40	植物性		○				○	◎	イチゴ	33	14	7,134.64	
41	植物性		○				△	△	イチゴノキ	2	0	0.00	
42	植物性		○				○	◎	イチジク	9	1	220.00	
43	植物性		○				○	△	イチヨウ	5	0	0.00	
44	植物性		○				△	△	イヌゴマ	1	0	0.00	
45	植物性		○					×	イノコヅチ	0	0	0.00	
46	植物性		○					◎	イランイラン	29	13	26.48	
47	植物性		○					×	イワオウギ	0	0	0.00	
48	植物性		○					×	インペラトリア	0	0	0.00	
49	植物性		○					◎	インモルテル	12	8	12.50	
50	植物性		○				△	◎	ウィンターグリーン ウォータークレス	13	8	79.57	
51	植物性	ヨウサイ	○				○	△		2	0	0.00	
52	植物性		○				△	△	ウコギ	1	0	0.00	
53	植物性		○				△	◎	ウコン	29	4	10.81	
54	植物性		○					×	ウスバサイシン	0	0	0.00	

資料1 天然香料使用量調査結果(一覧)

※ ◎前回、今回ともあり ○前回なかったが、今回あり △前回あったが、今回なし ×前回、今回ともなし

天然ID	基本基原物質名	系統	植物性	動物性	加工品	混合品	一般食品	前回との比較※	品名	使用会社数 (平成17～19年 品目調査)	使用会社数 (平成26年 使用量調査)	使用量(kg) (平成26年)	具体的 品目名
55	植物性		○				△	△	ウッドラフ	3	0	0.00	
56	動物性	水産物		○			○	△	ウニ	3	0	0.00	
57	植物性		○				○	◎	ウメ	16	2	40.07	
58	植物性	チャ	○				○	◎	ウーロンチャ	21	6	10,079.65	
59	植物性		○				○	△	エゴマ	3	0	0.00	
60	植物性	キノコ	○				○	×	エノキダケ	0	0	0.00	
61	動物性	水産物		○			○	◎	エビ	20	5	954.37	
62	植物性		○				○	×	エビスグサ	0	0	0.00	
63	植物性		○				△	×	エリゲロン	0	0	0.00	
64	植物性		○				△	◎	エルダー	21	3	0.03	
65	植物性		○				△	△	エレウテロコック	2	0	0.00	
66	植物性		○				△	△	エレカンベン	2	0	0.00	
67	植物性		○				◎	◎	エレミ	15	5	19.99	
68	植物性		○				×	×	エンゴサク	0	0	0.00	
69	植物性		○				◎	◎	エンジュ	3	2	1,858.75	
70	植物性	ヨウサイ	○				○	×	エンダイブ	0	0	0.00	
71	植物性		○				△	△	欧州アザミ	1	0	0.00	
72	植物性		○				◎	◎	オウレン	1	1	0.08	
73	植物性		○				△	△	オオアザミ	1	0	0.00	
74	植物性		○				△	◎	オオバコ	5	1	29.00	
75	植物性		○				×	×	オカゼリ	0	0	0.00	
76	動物性	水産物		○			○	△	オキアミ	7	0	0.00	
77	植物性		○				◎	◎	オーク	21	7	24.05	
78	植物性		○				◎	◎	オークモス	25	8	3.01	
79	植物性		○				△	△	オケラ	1	0	0.00	
80	植物性		○				◎	◎	オスマンサス	26	14	4.74	
81	植物性		○				◎	◎	オボボナックス	10	1	2.00	
82	植物性		○				×	×	オミナエシ	0	0	0.00	
83	植物性	コンサイ	○				○	×	オモダカ	0	0	0.00	
84	植物性		○				△	◎	オランダセンニチ	7	6	89.90	
85	植物性		○				△	◎	オリガナム	22	8	36.01	
86	植物性		○				◎	◎	オリス	28	9	6.93	
87	植物性		○				◎	◎	オリバナム	15	7	1.78	
88	植物性		○				◎	◎	オリーブ	14	3	184.92	
89	植物性		○				△	◎	オールスパイス	31	15	217.45	
90	植物性	カンキツ	○				○	◎	オレンジ	66	38	424,307.62	オレンジ、オレンジピール、スイートオレンジ、アマダイダイ、パレンシアオレンジ、ビターオレンジ、ブラッドオレンジ、Citrus sinensis Osbeck、C. aurantium Linne、ダイダイ、ネーブルオレンジ、プロンドオレンジ
91	植物性	カンキツ	○				◎	◎	オレンジフラワー	38	19	23.54	ネロリ、ダイダイ、Citrus aurantium Linne、ビターオレンジ、オレンジブロッサム、オレンジフラワー
92	動物性	水産物		○			○	◎	カイ	9	2	53.27	ホタテ
93	植物性	カイソウ	○				○	◎	海藻	17	10	136.70	ヒバマタ科のヒバマタ Fucus evanescens、ぎんなん草、Fucus vesiculosus、海草、シーウイード、紅藻
94	植物性	カイソウ	○				×	×	カイニンソウ	0	0	0.00	
95	植物性		○				◎	◎	カカオ	48	27	50,487.21	
96	植物性		○				○	△	カキ	3	0	0.00	

資料1 天然香料使用量調査結果(一覧)

※ ◎前回、今回ともあり ○前回なかったが、今回あり △前回あったが、今回なし ×前回、今回ともなし

天然ID	基本基原物質名	系統	植物性	動物性	加工品	混合品	一般食品	前回の比較※	品名	使用会社数 (平成17～19年 品目調査)	使用会社数 (平成26年 使用量調査)	使用量(kg) (平成26年)	具体的 品目名
97	植物性	カサイ	○				○	△	カサイ	6	0	0.00	
98	植物性	ナッツ	○				○	△	カシューナッツ	5	0	0.00	
99	植物性		○					△	カスカラ	3	0	0.00	
100	植物性		○					△	カスカリラ	5	0	0.00	
101	動物性		○					◎	カストリウム	15	2	0.07	
102	植物性		○				○	×	カタクリ	0	0	0.00	
103	動物性	水産物		○	○		○	◎	カツオブシ	17	9	19,217.63	カツオ、サバ、イワシ
104	植物性		○					△	カツシー	11	0	0.00	
105	植物性		○					△	カツシャフィスチュラ	3	0	0.00	
106	植物性		○					△	カテキュ	4	0	0.00	
107	動物性	水産物		○			○	◎	カニ	14	3	2,215.06	
108	植物性		○					△	カーネーション	2	0	0.00	
109	植物性		○					◎	カノソウ	13	5	236.03	
110	植物性		○				△	◎	カモミル	39	16	82.18	
111	植物性		○				△	△	カヤブテ	3	0	0.00	
112	植物性		○					△	カラクサケマン	1	0	0.00	
113	植物性		○				△	◎	カラシ	22	8	191.93	
114	植物性		○				△	△	カラスウリ	1	0	0.00	
115	植物性		○					×	カラスビシャク	0	0	0.00	
116	植物性		○					△	カラバッシュナツメグ	1	0	0.00	
117	植物性		○					◎	ガラナ	16	6	8,862.14	
118	植物性	カンキツ	○				○	△	カラマンシー	4	0	0.00	
119	植物性		○				△	×	カラミント	0	0	0.00	
120	植物性		○					◎	カラムス	12	2	1.00	
121	植物性		○				△	◎	ガランガ	8	3	5.91	
122	植物性		○				○	◎	カーラント	29	13	3,049.78	
123	植物性		○				△	×	カリッサ	0	0	0.00	
124	植物性		○				△	◎	カリン	9	1	78.00	
125	植物性		○				△	◎	カルダモン	41	20	425.53	
126	植物性		○				△	◎	ガルバナム	25	11	3.91	
127	植物性		○		○		○	◎	カレー	15	6	2,160.04	
128	植物性		○				△	◎	カレーリーフ	2	1	1.76	
129	植物性		○					×	カワミドリ	0	0	0.00	
130	植物性		○				△	◎	カンゾウ	27	3	191.25	
131	植物性		○					△	ガンビア	3	0	0.00	
132	植物性		○				△	×	カンラン	0	0	0.00	
133	植物性		○				○	◎	キウイーフルーツ	14	1	2.72	
134	植物性	キノコ	○					×	キカイガラタケ	0	0	0.00	
135	植物性		○				△	△	キキョウ	1	0	0.00	
136	植物性		○				△	△	キク	5	0	0.00	
137	植物性	キノコ	○				○	×	キクラゲ	0	0	0.00	
138	植物性		○					×	キササゲ	0	0	0.00	
139	植物性		○				△	×	ギンギシ	0	0	0.00	
140	植物性		○				△		キダチアロエ	1	0	0.00	
141	植物性		○					◎	キナ	7	1	6.00	
142	植物性		○					◎	キハダ	1	1	2,888.00	
143	植物性		○				△		キバナオウギ	1	0	0.00	
144	植物性		○				△	×	ギボウシ	0	0	0.00	
145	植物性		○				△	△	ギムネマシルベスタ	2	0	0.00	
146	植物性		○				△	△	キャットニップ	2	0	0.00	
147	植物性		○				△	◎	キャラウェイ	32	12	13.09	
148	植物性		○				△	◎	キャロブ	21	6	77.17	
149	植物性	カサイ	○				○	◎	キュウリ	10	1	13.13	
150	植物性		○					△	キラヤ	6	0	0.00	

資料1 天然香料使用量調査結果(一覧)

※ ◎前回、今回ともあり ○前回なかったが、今回あり △前回あったが、今回なし ×前回、今回ともなし

天然ID	基本基原物質名	系統	植物性	動物性	加工品	混合品	一般食品	前回との比較※	品名	使用会社数 (平成17~19年 品目調査)	使用会社数 (平成26年 使用量調査)	使用量(kg) (平成26年)	具体的 品目名
151	植物性		○					△	キンミズヒキ	1	0	0.00	
152	植物性		○					○△	グアバ	9	0	0.00	
153	植物性		○					◎	グアヤク	16	6	4.27	
154	植物性		○					○△	クコ	7	0	0.00	
155	植物性		○					×	クサスギカズラ	0	0	0.00	
156	植物性		○					△×	クサボケ	0	0	0.00	
157	植物性		○					○×	クズ	0	0	0.00	
158	植物性		○					◎	クスノキ	9	5	255.33	
159	植物性		○					×	クスノハガシワ	0	0	0.00	
160	植物性		○					○△	グーズベリー	3	0	0.00	
161	植物性		○					△△	クチナシ	7	0	0.00	
162	植物性		○					△◎	クベバ	13	4	26.15	
163	植物性		○					△×	クマコケモモ	0	0	0.00	
164	植物性		○					○△	グミ	1	0	0.00	
165	植物性		○					△◎	クミン	35	17	611.20	
166	植物性		○					△△	グラウンドアイ	1	0	0.00	
167	植物性		○					×	クララ	0	0	0.00	
168	植物性		○					△◎	クラリセージ	33	18	65.91	
169	植物性		○					○◎	クランベリー	14	2	44.38	
170	植物性	ナッツ	○					○△	クリ	7	0	0.00	
171	植物性	ナッツ	○					○◎	クルミ	11	1	1.57	
172	動物性	乳		○	○			○◎	クリーム	20	9	59,614.24	
173	植物性		○					△◎	グレインオブパラ ダイス	2	1	3.00	
174	植物性		○					△△	クレタディタニー	1	0	0.00	
175	植物性	カンキツ	○					○◎	グレープフルーツ	52	36	331,339.21	
176	植物性		○					△△	クローバー	3	0	0.00	
177	植物性		○					△◎	クローブ	46	26	1,349.50	
178	植物性		○					×	クロモジ	0	0	0.00	
179	植物性		○					△△	クロレラ	2	0	0.00	
180	植物性		○					△△	クワ	4	0	0.00	
181	植物性		○					◎	クワツシャ	24	20	766.03	
182	植物性		○					△△	ケイパー	2	0	0.00	
183	植物性		○					△	ケツウ	1	0	0.00	
184	植物性		○					◎	ケード	10	7	9.61	
185	植物性		○					△	ケブラコ	3	0	0.00	
186	植物性		○					△	ゲルマンダー	1	0	0.00	
187	植物性		○					△△	ケンチュール	1	0	0.00	
188	植物性		○					△	ケンボナシ	1	0	0.00	
189	植物性		○					×	ゲンノショウコ	0	0	0.00	
190	植物性		○	○				△△	コウジ	4	0	0.00	
191	植物性	キノコ	○					×	コウタケ	0	0	0.00	
192	植物性	チャ	○					○◎	コウチャ	38	15	62,366.93	
193	植物性		○					×	コウホネ	0	0	0.00	
194	植物性		○					△	コカ	1	0	0.00	
195	植物性		○					×	コガネバナ	0	0	0.00	
196	植物性		○	○				○◎	コクトウ	23	5	1,431.67	
197	植物性	コク ルイ	○					○◎	コク ルイ	12	3	75.83	大麦,小麦,米
198	植物性	ナッツ	○					△◎	ココナツ	11	2	156.34	
199	植物性		○					△	コゴメグサ	1	0	0.00	
200	植物性		○					×	ゴシュユ	0	0	0.00	
201	植物性		○					△◎	ゴショウ	38	22	5,266.93	
202	植物性		○					△	コスタス	7	0	0.00	
203	植物性		○					△△	コストマリー	1	0	0.00	
204	植物性		○					◎	コパイバ	10	4	55.11	
205	植物性		○					○◎	コーヒー	52	27	144,555.29	
206	植物性		○					×	コブシ	0	0	0.00	

資料1 天然香料使用量調査結果(一覧)

※ ◎前回、今回ともあり ○前回なかったが、今回あり △前回あったが、今回なし ×前回、今回ともなし

天然ID	基本基原物質名	系統	植物性	動物性	加工品	混合品	一般食品	前回の比較※	品名	使用会社数 (平成17～19年 品目調査)	使用会社数 (平成26年 使用量調査)	使用量(kg) (平成26年)	具体的 品目名
207	植物性	コンサイ	○				○◎	◎	ゴボウ	4	2	12.80	
208	植物性		○				○◎	◎	ゴマ	26	10	4,015.44	
209	植物性		○				○◎	◎	コーラ	14	6	227.98	
210	植物性		○				△◎	◎	コリアンダー	42	21	518.67	
211	植物性		○				△	△	コルツフト	4	0	0.00	
212	植物性		○				×	×	ゴールデンロッド	0	0	0.00	
213	植物性		○				△	△	コンボ	3	0	0.00	
214	植物性	コンサイ	○				○◎	◎	コンサイ	9	1	6.00	タビオカ
215	植物性		○				△	△	コンズランゴ コンブ	2	0	0.00	
216	植物性	カインソウ	○				○◎	◎		8	1	53.00	
217	植物性		○				×	×	コンフリー	0	0	0.00	
218	植物性		○				◎	◎	サイプレス 魚	10	3	0.06	
219	動物性	水産物		○			○◎	◎		18	6	1,272.96	いわし、タラ、イリコ、ニボシ、サメ、ム ロアジ、タラコ、ツナ
220	植物性		○				△◎	◎	サクラ	14	7	775.12	
221	植物性		○				○◎	◎	サクランボ	15	6	278.82	
222	植物性		○				○◎	◎	ザクロ	10	1	2.00	
223	植物性	酒	○	○			○◎	◎	サケカス	7	1	16.82	
224	植物性		○				△	△	ササ	5	0	0.00	
225	植物性		○				×	×	ササクサ	0	0	0.00	
226	植物性		○				△△	△△	サーチ	2	0	0.00	
227	植物性		○				◎	◎	サッサfras	1	1	0.90	
228	植物性		○				△	△	サフラン	13	3	0.57	
229	植物性		○				△×	△×	サボジラ	0	0	0.00	
230	植物性		○				△△	△△	サボテン	4	0	0.00	
231	植物性		○				×	×	サラシナショウマ	0	0	0.00	
232	植物性		○				△△	△△	サルサパリラ	1	0	0.00	
233	植物性		○				△△	△△	サルシファイ サルノコシカケ	1	0	0.00	
234	植物性	キノコ	○				△△	△△		1	0	0.00	
235	植物性		○				○△	△	サンザシ	6	0	0.00	
236	植物性		○				×	×	サンシュユ	0	0	0.00	
237	植物性		○				△◎	◎	サンショウ	9	7	36.38	
238	植物性		○				◎	◎	サンタハーブ	4	1	0.30	
239	植物性		○				×	×	サンダラック	0	0	0.00	
240	植物性		○				◎	◎	サンダルウッド	20	5	2.18	
241	植物性		○				△	△	サンダルレッド シイタケ	1	0	0.00	
242	植物性	キノコ	○				○◎	◎		9	2	10.40	
243	植物性		○				◎	◎	ジェネ	13	5	0.80	
244	植物性		○				◎	◎	シソ	42	22	4,720.91	
245	植物性		○				◎	◎	シダー	28	11	22.94	
246	植物性	カンキツ	○				○◎	◎	シトラス	21	9	307.50	シークワーサー、イヨカン、ハッサク、 マーコット
247	植物性		○				△◎	◎	シトロネラ	32	14	163.63	
248	植物性		○				△◎	◎	シヌス	3	1	0.01	
249	動物性			○			◎	◎	シベット	14	4	0.75	
250	植物性		○				△	△	シマルーバ シメジ	1	0	0.00	
251	植物性	キノコ	○				○△	△		1	0	0.00	
252	植物性		○				×	×	シャクヤク	0	0	0.00	
253	植物性		○				△◎	◎	ジャスミン	37	19	30.14	
254	植物性		○				×	×	ジャノヒゲ	0	0	0.00	
255	植物性		○				×	×	ジャボランジ	0	0	0.00	
256	植物性		○				○◎	◎	シャロット	11	4	2.50	
257	植物性		○				×	×	シュクジャ	0	0	0.00	
258	植物性		○				×	×	ジュウニヒトエ	0	0	0.00	
259	植物性		○				△◎	◎	ジュニパーベリー	33	17	195.14	
260	植物性		○				○◎	◎	ショウガ	48	31	8,017.47	

資料1 天然香料使用量調査結果(一覧)

※ ◎前回、今回ともあり ○前回なかったが、今回あり △前回あったが、今回なし ×前回、今回ともなし

天然ID	基本基原物質名	系統	植物性	動物性	加工品	混合品	一般食品	前回との比較※	品名	使用会社数 (平成17~19年 品目調査)	使用会社数 (平成26年 使用量調査)	使用量(kg) (平成26年)	具体的 品目名
261	植物性	調味料	○	○			○◎		ショウユ	21	4	923.40	
262	植物性	調味料	○	○			◎		ショウユカス	4	1	0.23	
263	植物性	酒	○	○			○◎		ジョウリュウシュ	32	20	6,091.65	ラム, チェリーブランドー, ブランドー
264	植物性	キノコ	○				○×		ショウロ	0	0	0.00	
265	植物性		○				△		シルバーウィード	2	0	0.00	
266	植物性	キノコ	○				○△		シロタモギタケ	1	0	0.00	
267	植物性		○				△◎		ジンセン	14	2	3.26	
268	植物性		○				△◎		シナモン	51	30	1,616.22	
269	植物性	調味料	○	○			○◎		酢	18	4	212.65	
270	植物性	カサイ	○				○◎		スイカ	10	2	14.41	
271	植物性		○				◎		スイセン	8	2	0.23	
272	植物性		○				◎		スギ	5	1	1.51	
273	植物性		○				△◎		スターアニス	30	14	1,111.88	
274	植物性		○				△△		スターフルーツ	4	0	0.00	
275	植物性		○				◎		スチラックス	12	5	4.67	
276	動物性	水産物		○			△△		スッポン	1	0	0.00	
277	植物性	キノコ	○				△×		スッポンタケ	0	0	0.00	
278	植物性		○				×		ズドラベツ	0	0	0.00	
279	植物性		○				△		ズネークルード	2	0	0.00	
280	植物性		○				△		スパイクナード	1	0	0.00	
281	植物性		○				×		スピネル	0	0	0.00	
282	植物性		○				△		スプルーース	4	0	0.00	
283	植物性		○				△◎		スペアミント	41	19	6,647.22	
284	植物性		○				×		スペリヒユ	0	0	0.00	
285	植物性		○				△△		スローベリー	4	0	0.00	
286	植物性		○				△◎		セイボリー	7	1	0.02	
287	植物性		○				△△		セイヨウダイコンソウ	1	0	0.00	
288	植物性		○				△×		セイヨウナナカマド	0	0	0.00	
289	植物性		○				△×		セキショウ	0	0	0.00	
290	植物性		○				△◎		セージ	41	14	178.39	
291	植物性		○				△△		ゼドアリー	3	0	0.00	
292	植物性		○				◎		セネガ	1	1	3.28	
293	植物性		○				◎		ゼラニウム	34	20	124.74	
294	植物性		○				◎		セロリー	41	23	387.88	
295	植物性		○				◎		センキュウ	6	2	3.27	
296	植物性		○				△		センタウリア	4	0	0.00	
297	植物性		○				×		センダン	0	0	0.00	
298	植物性		○				△		セントジョーンズウォルト	6	0	0.00	
299	植物性		○				△		センナ	2	0	0.00	
300	動植物性	調味料	○	○	○	○	◎		ソース	7	1	240.00	ウスターソース
301	植物性		○				△		ダイオウ	5	0	0.00	
302	植物性	マメ	○				◎		ダイズ	15	4	309.90	
303	植物性		○				◎		タイム	37	17	176.71	
304	植物性		○				◎		タケノコ	4	2	95.90	
305	動物性	水産物		○			○△		タコ	2	0	0.00	
306	植物性		○				△×		タデ	0	0	0.00	
307	植物性		○				◎		ダバナ	33	23	13.55	
308	動物性		○				◎		タマゴ	23	12	3,836.78	

資料1 天然香料使用量調査結果(一覧)

※ ◎前回、今回ともあり ○前回なかったが、今回あり △前回あったが、今回なし ×前回、今回ともなし

天然ID	基本基原物質名	系統	植物性	動物性	加工品	混合品	一般食品	前回の比較※	品名	使用会社数 (平成17~19年 品目調査)	使用会社数 (平成26年 使用量調査)	使用量(kg) (平成26年)	具体的 品目名
309	植物性	キノコ	○				△	×	タマゴタケ	0	0	0.00	
310	植物性		○				○	◎	タマネギ	36	18	3,071.73	
311	植物性	マメ	○				△	△	タマリンド	6	0	0.00	
312	植物性		○					△	ダミアナ	3	0	0.00	
313	植物性	キノコ	○				△	×	タモギタケ	0	0	0.00	
314	植物性		○				△	◎	タラゴン	23	9	5.13	
315	植物性		○				○	△	タラノキ	2	0	0.00	
316	植物性		○					◎	タンジー	3	1	0.02	
317	植物性	カンキツ	○				○	◎	タンジェリン	43	29	10,770.98	
318	植物性		○				△		タンポポ	4	0	0.00	
319	植物性		○				△	△	チェリモラ	3	0	0.00	
320	植物性		○				△	△	チェリーローレル	2	0	0.00	
321	植物性		○				△	△	チェリーワイルド	5	0	0.00	
322	植物性		○					×	チガヤ	0	0	0.00	
323	植物性		○				△	◎	チコリ	12	4	490.00	
324	動物性	乳		○	○		○	◎	チーズ	19	5	21,796.28	
325	植物性	キノコ	○				△	×	チチタケ	0	0	0.00	
326	植物性	ヨウサイ	○				△	△	チャイブ	4	0	0.00	
327	植物性		○				△	△	チャービル	4	0	0.00	
328	植物性		○					◎	チャンパカ	5	2	0.34	
329	植物性		○					◎	チュベローズ	11	1	0.05	
330	植物性		○				△		チヨウセンゴミシ	2	0	0.00	
331	植物性		○					◎	チラータ	6	1	23.83	
332	植物性		○				△	△	ツクシ	1	0	0.00	
333	動植物性		○	○	○	○	△		ツクモノ	3	0	0.00	
334	植物性		○					×	ツタ	0	0	0.00	
335	植物性		○				△		ツバキ	1	0	0.00	
336	植物性		○					×	ツユクサ	0	0	0.00	
337	植物性		○				△		ツリガネニンジン	1	0	0.00	
338	植物性		○				△	×	ツルドクダミ	0	0	0.00	
339	植物性		○				△	△	ディアタンゲ	1	0	0.00	
340	植物性		○				△	△	ティスル	1	0	0.00	
341	植物性		○				△	△	ディタニー	2	0	0.00	
342	植物性		○				△	◎	ディル	22	8	120.55	
343	植物性		○				○	△	デーツ	3	0	0.00	
344	植物性		○					×	テンダイウヤク	0	0	0.00	
345	植物性		○					×	テンマ	0	0	0.00	
346	植物性		○				△		テンリョウチャ	1	0	0.00	
347	植物性	カサイ	○				○	◎	トウガラシ	39	19	1,550.13	
348	植物性		○					◎	トウキ	4	2	23.46	
349	動植物性		○	○	○			◎	ドウショクブツタン パクション	19	5	2,119.89	、コーン、大豆、トウモロコシ、牛、豚 (蛋白分解)、大豆、小麦、トウモロ コシタンパク
350	動植物性		○	○	○		○	◎	ドウショクブツユ シ	19	8	8,633.62	ナタネ油、ひまわり油、大豆油、綿 実油、ゴマ油、パーム油、ラード、 コーン油、アマニ油、鶏脂、豚脂、 牛脂
351	植物性		○	○			△	◎	トウミツ	26	14	8,438.06	
352	植物性	コクルイ	○				○	◎	トウモロコシ	15	5	10,861.91	
353	植物性		○				△	△	ドクダミ	2	0	0.00	
354	植物性		○				△	△	トチュウ	2	0	0.00	
355	植物性		○				△		ドッググラス	1	0	0.00	

資料1 天然香料使用量調査結果(一覧)

※ ◎前回、今回ともあり ○前回なかったが、今回あり △前回あったが、今回なし ×前回、今回ともなし

天然ID	基本基原物質名	系統	植物性	動物性	加工品	混合品	一般食品	前回の比較※	品名	使用会社数 (平成17～19年 品目調査)	使用会社数 (平成26年 使用量調査)	使用量(kg) (平成26年)	具体的 品目名
356	植物性	カサイ	○				○◎	◎	トマト	18	6	218.66	
357	植物性		○					△	ドラゴンブラッド	2	0	0.00	
358	植物性		○					○△	ドリアン	2	0	0.00	
359	植物性	キノコ	○				○△	○	トリュフ	2	0	0.00	
360	植物性		○					◎	トルーバルサム	15	5	1.99	
361	植物性		○					◎	トンカ	19	6	1,031.44	
362	植物性		○					×	ナギナタコウジュ	0	0	0.00	
363	植物性		○					◎	ナシ	19	10	2,506.07	
364	植物性		○					×	ナスターシャム	0	0	0.00	
365	植物性	ナッツ	○				○◎	◎	ナッツ	6	2	44.40	マカダミアナッツ
366	植物性	マメ	○		○		○△	△	ナットウ	1	0	0.00	
367	植物性		○					△△	ナツメ	5	0	0.00	
368	植物性		○					◎	ナツメグ	42	24	721.28	
369	植物性		○					×	ナデシコ	0	0	0.00	
370	植物性	キノコ	○				○×	×	ナメコ	0	0	0.00	
371	植物性	キノコ	○				○×	×	ナラタケ	0	0	0.00	
372	植物性		○					△	ナンテン	1	0	0.00	
373	植物性		○					◎	ニアウリ	11	3	1.66	
374	動植物性		○	○	○			◎	ニューサンキンバ イヨウエキ	10	7	6,776.98	
375	植物性		○					△	ニレ	2	0	0.00	
376	植物性	コンサイ	○				○◎	◎	ニンジン	28	13	8.18	
377	植物性		○				○◎	◎	ニンニク	34	20	2,310.12	
378	植物性		○					×	ネズミモチ	0	0	0.00	
379	植物性		○					△△	ネットル	2	0	0.00	
380	植物性		○					×	ネムノキ	0	0	0.00	
381	植物性		○					△	ノットグラス	2	0	0.00	
382	植物性	カイソウ	○				○◎	◎	ノリ	4	1	2.00	
383	植物性		○					◎	バイオレット	22	12	7.26	
384	植物性		○				○◎	◎	パイナップル	24	9	3,350.97	
385	植物性		○					△△	ハイビスカス	8	0	0.00	
386	植物性	コクスイ	○				△◎	◎	麦芽	21	4	586.85	
387	植物性		○					△×	ハコベ	0	0	0.00	
388	植物性		○					×	バシクルモン	0	0	0.00	
389	植物性		○					△◎	バジル	33	20	170.27	
390	植物性	コンサイ	○				○△	△	ハス	4	0	0.00	
391	植物性		○					△△	ハスカップ	2	0	0.00	
392	植物性		○					△△	パースニップ	2	0	0.00	
393	植物性	ヨウサイ	○				○◎	◎	パセリ	25	7	242.08	
394	動物性	乳		○	○		○◎	◎	バター	35	20	57,407.30	
395	動物性	乳		○	○			◎	バターオイル	25	5	8,339.32	
396	動物性	乳		○	○			◎	バターミルク	3	2	54.90	
397	植物性		○					◎	パーチ	18	6	63.74	
398	動植物性		○	○			○◎	◎	ハチミツ	24	16	11,205.75	
399	植物性		○					△◎	パチュリー	22	6	15.24	
400	植物性		○					△◎	ハッカ	44	27	65,269.93	
401	植物性		○					×	バックビーン	0	0	0.00	
402	植物性	酒	○		○		○◎	◎	ハッコウシュ	20	10	2,627.02	清酒,ワイン,シェリー

資料1 天然香料使用量調査結果(一覧)

※ ◎前回、今回ともあり ○前回なかったが、今回あり △前回あったが、今回なし ×前回、今回ともなし

天然ID	基本基原物質名	系統	植物性	動物性	加工品	混合品	一般食品	前回の比較※	品名	使用会社数 (平成17~19年 品目調査)	使用会社数 (平成26年 使用量調査)	使用量(kg) (平成26年)	具体的 品目名
403	動物性	乳	○	○			○	◎	ハッコウニュー	20	3	730.03	
404	動植物性	調味料	○	○	○		△	△	ハッコウミエキ	5	0	0.00	
405	植物性		○				○	◎	パッションフルーツ	20	6	163.84	
406	植物性	キノコ	○					×	ハツタケ	0	0	0.00	
407	植物性		○					×	パッファローベリー	0	0	0.00	
408	植物性	コクului	○				○	◎	ハトムギ	3	1	3.00	
409	植物性		○					×	ハナスゲ	0	0	0.00	
410	植物性		○				○	◎	バナナ	26	16	3,263.77	
411	植物性		○				△	◎	バナラ	60	37	211,948.04	
412	植物性		○					◎	ハネーサックル	4	1	4.35	
413	植物性		○				○	△	ババイヤ	8	0	0.00	
414	植物性		○					△	パーベリー	1	0	0.00	
415	植物性		○					×	ハマゴウ	0	0	0.00	
416	植物性		○					×	ハマスゲ	0	0	0.00	
417	植物性		○					△	ハマナス	3	0	0.00	
418	植物性		○				△	△	ハマボウフウ	1	0	0.00	
419	植物性		○					△	ハマメリス	1	0	0.00	
420	植物性		○					◎	バラ	44	28	1,100.49	
421	植物性		○					◎	パルマローザ	17	6	31.59	
422	植物性		○					△	パンダナ	1	0	0.00	
423	植物性		○				△	△	パンレイシ	2	0	0.00	
424	植物性		○					△	ヒキオコシ	1	0	0.00	
425	植物性		○				△	△	ヒシ	1	0	0.00	
426	植物性	ナッツ	○				○	△	ピスタチオ	4	0	0.00	
427	植物性		○				△	◎	ヒソップ	16	5	4.26	
428	植物性		○					◎	ヒッコリー	26	18	7,640.50	
429	植物性	マメ	○				○	◎	ピーナッツ	19	4	122.28	
430	植物性		○					◎	ヒノキ	11	3	0.09	
431	植物性		○					△	ヒバ	5	0	0.00	
432	植物性		○					△	ビブシワ	1	0	0.00	
433	植物性		○				△	◎	ヒマワリ	10	3	988.25	
434	植物性		○					×	ヒメハギ	0	0	0.00	
435	植物性		○					△	ヒヤシンス	2	0	0.00	
436	植物性		○					×	ヒヨドリバナ	0	0	0.00	
437	植物性	キノコ	○				○	○	ヒラタケ	0	1	36.00	
438	植物性		○				○	△	ビワ	4	0	0.00	
439	植物性		○					△	ピンピネラ	3	0	0.00	
440	植物性		○					×	ピンロウ	0	0	0.00	
441	植物性		○					△	フェイジョア	2	0	0.00	
442	植物性	マメ	○				△	◎	フェネグリーク	45	20	15,488.50	
443	植物性		○				△	◎	フェンネル	35	14	91.54	
444	植物性		○					×	フジバカマ	0	0	0.00	
445	植物性		○					×	フジモドキ	0	0	0.00	
446	植物性	コクului	○				△	◎	フスマ	7	1	0.42	
447	植物性	酒	○		○			◎	フーゼル油	43	25	5,716.81	
448	植物性	カンキツ	○					◎	プチグレン	42	21	168.98	マンダリン、ライム、レモン、ダイダイ、プチグレン、シトロン、ビターオレンジ
449	植物性		○					◎	プチユ	37	19	81.75	
450	植物性		○				○	◎	ブドウ	33	18	42,908.06	
451	植物性	酒	○		○			◎	ブドウサケカス	40	19	176.98	
452	植物性		○					△	フトモモ	2	0	0.00	
453	植物性		○					◎	ブナ	6	2	10.50	
454	植物性	キノコ	○					×	ブナハリタケ	0	0	0.00	

資料1 天然香料使用量調査結果(一覧)

※ ◎前回、今回ともあり ○前回なかったが、今回あり △前回あったが、今回なし ×前回、今回ともなし

天然ID	基本基原物質名	系統	植物性	動物性	加工品	混合品	一般食品	前回との比較※	品名	使用会社数 (平成17～19年 品目調査)	使用会社数 (平成26年 使用量調査)	使用量(kg) (平成26年)	具体的 品目名
455	植物性		○					△	ブラックキャラウェイ	2	0	0.00	
456	植物性		○					△	ブラックベリー	15	0	0.00	
457	植物性		○					◎	プラム	23	8	13,022.36	
458	植物性		○					×	プリオニア	0	0	0.00	
459	植物性		○					◎	ブリックリーアッシュ	1	1	110.00	
460	植物性		○					△	プリムローズ	5	0	0.00	
461	植物性		○					×	プルネラ	0	0	0.00	
462	植物性		○					◎	ブルーベリー	22	10	488.24	
463	植物性		○					△	ブレッドフルーツ	1	0	0.00	
464	植物性		○					◎	ヘイ	26	14	27.87	
465	植物性		○					◎	ベイ	25	6	22.23	
466	植物性	ナッツ	○					◎	ヘーゼルナッツ	11	1	4.10	
467	植物性		○					△	ヘザー	1	0	0.00	
468	植物性		○					◎	ベチバー	25	8	2.94	
469	植物性		○					×	ベーテル	0	0	0.00	
470	植物性		○					△	ベニノキ	3	0	0.00	
471	植物性		○					△	ベニバナ	9	0	0.00	
472	植物性		○					◎	ベニロイヤル	16	7	4.45	
473	植物性		○					◎	ペパーミント	51	29	147,758.62	
474	動物性		○					△	ヘビ	0	0	0.00	
475	植物性		○					△	ペピーノ	1	0	0.00	
476	動植物性		○	○	○			△	ペプトン	1	0	0.00	
477	植物性		○					△	ペリトリー	1	0	0.00	
478	植物性	カンキツ	○					◎	ベルガモット	45	27	2,884.95	
479	植物性		○					◎	ベルガモットミント	4	1	0.23	
480	植物性		○					◎	ペルーバルサム	26	7	13.10	
481	植物性		○					◎	ベルベナ	12	2	0.03	
482	植物性		○					△	ペロニカ	1	0	0.00	
483	植物性		○					◎	ベンゾイン	19	7	36.40	
484	植物性		○					△	ヘンナ	1	0	0.00	
485	植物性		○					◎	ポアドローズ	22	2	1.20	
486	植物性		○					△	ホアハウンド	4	0	0.00	
487	植物性		○					◎	ホウ	9	1	0.06	
488	植物性	キノコ	○					△	ホウキタケ	0	0	0.00	
489	植物性		○					◎	ホウショウ	9	5	234.39	
490	植物性		○					×	ボウフウ	0	0	0.00	
491	動物性	乳	○	○	○			△	ホエイ	9	0	0.00	
492	植物性		○					△	ホオノキ	0	0	0.00	
493	植物性		○					◎	ホースミント	2	1	0.05	
494	植物性	コンサイ	○					◎	ホースラディッシュ	13	4	0.30	
495	植物性		○					×	ボタン	0	0	0.00	
496	植物性		○					◎	ホップ	28	13	502.67	
497	植物性		○					△	ポピー	3	0	0.00	
498	植物性		○					△	ポブラ	1	0	0.00	
499	植物性		○					×	ポポー	0	0	0.00	
500	植物性		○					△	ホホバ	3	0	0.00	
501	動物性	水産物	○					△	ホヤ	1	0	0.00	
502	植物性		○					△	ポルドー	2	0	0.00	
503	植物性		○					◎	ポロニア	14	2	0.63	
504	植物性	キノコ	○					△	マイタケ	1	0	0.00	
505	植物性		○					◎	マグウォルト	4	2	11.45	
506	植物性		○					△	マシュマロー	13	0	0.00	
507	植物性		○					◎	マジヨラム	21	12	14.96	
508	植物性		○					◎	マスティック	3	1	0.10	
509	植物性		○					◎	マソイ	14	5	7.29	
510	植物性		○					△	マタタビ	0	0	0.00	
511	植物性		○					△	マチコ	1	0	0.00	
512	植物性		○					◎	マツ	24	11	1,992.81	