

令和 6 年度食品衛生基準科学研究費補助金 食品安全科学研究事業

加工食品中の残留農薬等による暴露量を評価するための研究 研究分担報告書

生鮮農産品消費量算出における課題と算出方針に関する研究

研究分担者 藤原 綾

国立医薬品食品衛生研究所安全情報部

【研究要旨】

本研究においては、農薬残留物の最大基準値（MRL）の策定を目的として、生鮮農産品（RAC）消費量を算出するための技術的特記事項を検討し、マッピング案を作成した。本年度は、日本食品標準成分表（七版）の農産品に相当する食品分類のうち、残りの「1 穀類」～「6 野菜類」、「8 きのこと類」、「14 油脂類」～「17 調味料類及び香辛料類」を対象とした。

技術的特記事項の検討については、RAC 消費量を算出するための具体的な方法とプロセスを構築し、その実施において留意すべき事項を取りまとめた。研究成果は MRL 設定時等に行われる暴露量推定において、より正確な RAC 消費量の算出を可能にする基盤となると考えられる。特に、今後の暴露量推定における課題として、派生品や複合食品が多い食品群における歩留まりや配合割合に関する情報収集の必要性が示唆された。

マッピング案の作成については、食品成分表の収載食品と MRL 設定のために策定した食品分類との対応関係を明確化した。その過程において、今回対象とした食品分類においても、一部の個別食品が食品成分表に未収載である点や、両食品分類システムにおける差異の存在が明らかになった。農薬残留物のより正確な暴露量推定を行う上で、これらの課題の考慮が必要だと考えられる。

研究協力者

国立医薬品食品衛生研究所安全情報部

渡邊 敬浩

国立医薬品食品衛生研究所安全情報部

苑 暁藝

分担研究課題 1 生鮮農産品消費量算出に係る技術的特記事項の検討

A. 研究目的

本研究班最大の課題は、2016 年～2021 年に佐々木等によって実施された食品摂取頻度・摂取量調査⁽¹⁾の結果から、農薬の最大残留基準値 (Maximum Residue Limit; MRL) の設定時等に行われる暴露量推定に使用可能な生鮮農産品 (Raw Agricultural Commodities; RAC) 消費量を算出することであると考えられる。

昨年度は、食品摂取頻度・摂取量調査の結果から実際に RAC 消費量を算出することを目的として、算出する RAC 消費量の特徴等をまとめた「仕様書」を作成した。そのうえで、RAC 消費量を算出するための具体的な方法とプロセスを構築し、その実施において留意すべき事項をまとめた「技術的特記事項」を作成した。「技術的特記事項」は全ての RAC に適用される一般的な事項と、「7 果実類」の workable package に特異的な事項についてそれぞれ取りまとめた。

本年度は、農産品の残りの workable package を対象として「技術的特記事項」を取りまとめることを目的とした。

B. 研究方法

昨年度と同様に、RAC 消費量算出の起点を食事調査における食品、すなわち日本食品標準成分表 2015 年版 (七訂)⁽³⁾ (以下、食品成分表) の食品とした上で、その

食品群を基礎とする workable package 毎に技術的特記事項の作成を検討した。作成の順番は、検討事項の多さと食品同士の類似性を考慮して、以下の通りとした：

「8 きのこと類」、「6 野菜類」、「17 調味料類及び香辛料類 (香辛料類)」、「5 種実類及び 14 油脂類」、「1 穀類」、「2 いも及びでん粉類」、「3 砂糖及び甘味類」、「4 豆類」、「15 菓子類」、「16 し好飲料類」、「17 調味料類及び香辛料類 (調味料類)」。

食品成分表の残りの食品群に関しては、「9 藻類」、「10 魚介類」、「11 肉類」、「12 卵類」、「13 乳類」については、水畜産品であり RAC に当てはまらないことから検討の対象としなかった。また「18 調理加工食品類」については、当該食品群に含まれる食品番号が食品摂取頻度・摂取量調査では使用されていないことから、同様に検討の対象としなかった。

C. 結果

全 workable package に関する技術的特記事項のうち、「項目 2. 配合割合表の作成」及び「項目 3. 食品変換係数表の作成」に対応する形式で、各 workable package の RAC 消費量算出に際して技術的に規定並びに説明すべき事項を設定し、各項目について記述した (別添 1)。

項目 2 では、MRL 設定の対象となる構成食品とならない構成食品の具体例を挙げて、それぞれを含む食品における配合

割合の策定方法を説明した。

項目 3 では、Codex 委員会が定める食品分類と MRL 適用 / 分析部位 (Classification foods and animal feeds; CXA4-1989) ⁽²⁾に基づいて、各 workable package の RAC の定義及び可食部と RAC 全体の定義を決定した。それに基づき、個々の食品の状態を考慮して食品変換係数を策定すること、Codex 委員会の分析部位の定義と食品成分表の廃棄部位との差異を踏まえて、廃棄率を策定することを決定した。

D. 考察

本研究では、配合割合及び食品変換係数と廃棄率の策定に際して留意すべき事項を、各 workable package に特有の事項として、「1 穀類」～「6 野菜類」、「8 きのこと類」、「14 油脂類」～「17 調味料類及び香辛料類」についてまとめた。

今回対象とした workable package のうち、「8 きのこと類」、「6 野菜類」、「17 調味料類及び香辛料類」(香辛料類)については、「7 果実類」と同様に、含まれる食品の多くが RAC またはその派生品であることから、配合割合及び食品変換係数の検討が必要な食品数や、配合割合の策定において考慮すべき構成食品の数は、他の workable package に比べ少なかった。

一方で、「5 種実類及び 14 油脂類」、「1 穀類」、「2 いも及びでん粉類」、「3 砂糖及び甘味類」、「4 豆類」については、含まれる食品における派生品(例えば、油や小麦

粉、でん粉、砂糖、豆腐など)の割合が多くなることから、RAC から各食品を製造する際の歩留まりに関する情報が必要となる。また、「15 菓子類」、「16 し好飲料類」、「17 調味料類及び香辛料類(調味料類)」については、含まれる食品は基本的には複合食品かつ/または派生品であり、原材料となる RAC の種類と配合割合に関する情報及び RAC から各食品を製造する際の歩留まりに関する情報の両方が必要となる。

昨年度の報告書で述べた通り、日本においてはこのような情報は基本的に公開されていないと予想される。諸外国においてもよく摂取されている食品(例:オリーブオイル、ワイン、ワインビネガー)であれば、諸外国の文献⁽⁴⁾を参照できると考えられるが、諸外国において摂取量が少ないような食品(例:米油や大豆製品、日本酒や焼酎、醤油、味噌、米酢など)については、諸外国の文献に情報が記載されているとは考えにくく、推定される RAC 消費量における誤差が大きくなると考えられる。このため、このような食品を特に対象として、文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会や企業等との協力も視野に入れて、RAC 消費量算出のための情報収集を検討していく必要性が示唆された。

E. 結論

本研究では、RAC 消費量を算出するための具体的な方法とプロセスを構築し、

その実施において留意すべき技術的特記事項を、「1 穀類」～「6 野菜類」、「8 きのこと類」、「14 油脂類」～「17 調味料類及び香辛料類」毎に特有の事項として取りまとめた。

本研究の成果は、MRL 設定時等に行われる暴露量推定において、より正確な RAC 消費量の算出を可能にする基盤となると考えられる。特に、今後の暴露量推定における課題として、派生品や複合食品が多い食品群における歩留まりや配合割

合に関する情報収集の必要性が示唆された。

F. 研究発表

1. 論文発表

なし

2. 学会発表

なし

G. 参考文献

分担研究課題 2 と共通

分担研究課題 2 生鮮農産品消費量算出に係る食品分類のマッピング案の検討

A. 研究目的

食事調査で使用されている食品分類システムと農薬残留物をはじめとする化学物質の規制のために使用されている食品分類システムは必ずしも同じではない。このため、2016 年～2021 年の食品摂取頻度・摂取量調査⁽¹⁾の結果から、主として MRL 設定時に実施される農薬残留物の暴露量推定で使用する RAC 消費量を算出するプロセスには、食事調査で使われている食品成分表の食品番号を MRL 設定対象となる RAC に基づく食品分類システムに紐づけるマッピング⁽⁸⁾が必要となる。

昨年度は「7 果実類」を対象としてマッピング案を作成したことから、本年度の検討では、農産品の残りの workable package を対象として、RAC 消費量算出のためのマ

ッピング案を作成することを目的とした。

B. 研究方法

消費者庁基準審査課に MRL 設定用として、農産品の残りの workable package に対応する、以下の食品分類の更新を依頼した。

- ・穀類（擬似穀類も含む）
- ・いも類（根菜類の一部）
- ・いわゆる砂糖類の原料となる農産品（砂糖・シロップ製造用のイネ科作物、樹液類）
- ・完熟豆類
- ・いわゆる種実類（ナッツ類（らっかせいを除く）、油糧種子及び油糧果実類）
- ・いわゆる野菜類（ねぎ属野菜類、あぶらな科野菜類（葉菜を除く）、うり科果菜類、うり科以外の果菜類、葉菜類（あぶらな科の葉菜を含む）、未成熟豆類、根

菜類、茎野菜類、その他の野菜類)

- ・きのこ類（栽培されているもの）
- ・いわゆる嗜好飲料類の原料となる農産品（飲料製造用の種子類、茶、ホップ）
- ・エディブルフラワー及びハーブ類
- ・香辛料類

基準審査課から提供された食品分類（小分類）を元に、食品成分表の収載食品を踏まえて研究班で個別食品の候補を提示し、基準審査課と協議の上、個別食品を設定した。これらの小分類・個別食品に対して、「7 果実類」と同様に、対応する食品分類コードを割り当てた。すなわち、小分類コードは当該小分類が含まれる大分類に対応する CXA4-1989⁽²⁾の group letter code（アルファベット2文字）と2桁の数字の組合せとして、個別食品コードは当該個別食品が含まれる小分類の小分類コードと2桁の数字の組合せとして、それぞれ策定した。

これらの食品分類・食品分類コードを元に、食品成分表の「1 穀類」～「6 野菜類」、「8 きのこと類」、「15 菓子類」～「17 調味料類及び香辛料類」の食品のマッピングを検討することとした。

C. 結果

基準審査課からは134小分類からなる食品分類が提供された。この小分類には、昨年度対象とした「7 果実類」に含まれる食品のうち、うり科の果実類のようないわゆる MRL 設定用の「果実類」に含まれないような食品がマッピングされる小分類も含まれる。これらの小分類を元に、食品成

分表の収載食品を踏まえて研究班で個別食品の候補を提示し、基準審査課と協議の上 287 個別食品を設定した。

C-1.8 きのこと類

食品成分表の「8 きのこと類」に含まれる 49 食品のうち、13 食品が複合食品、残りの 36 食品が単一食品であった。前者の 13 複合食品については、「8027 えのきたけ 油いため」のように、油を構成食品とした食品が主であったが、「8005 あらげきくらげ ゆで」のように、単一食品の派生品であるものの食品変換の過程が「ゆで→乾→生」のように複数段階を経ることから、便宜上、複合食品とした食品も含まれる。後者の 36 単一食品は、「きのこ類（栽培されているもの）」に含まれる 19 個別食品にマッピングされた（表 1）。

C-2.6 野菜類

食品成分表の「6 野菜類」に含まれる 362 食品のうち、34 食品が複合食品、残りの 328 食品が単一食品であった。前者の 34 複合食品については、「6237 アスパラガス 若茎 油いため」のように、油を構成食品とした食品が主であったが、「6334 切干しだいこん ゆで」のように、単一食品の派生品であるものの食品変換の過程が「ゆで→乾→生」のように複数段階を経ることから、便宜上、複合食品とした食品も含まれる。また、複合食品の構成食品となる単一食品のうち、5 食品（「6252 ひのな 根・茎葉 生」のように食品成分表では農産品全体が単

一の食品として収載されているが、MRLは根と茎葉の部位ごとに設定されているような食品)が食品成分表に収載されていなかった。このため、合計で333単一食品をマッピングの対象とした。

333単一食品のうち312単一食品がいわゆる野菜類の食品分類に含まれる147個別食品にマッピングされた(表2)。一方で、5個別食品(茎ブロッコリー、食用ほおずき、コリアンダー、パースニップ、サルシフィー)については、食品成分表に該当する食品が存在しなかった。残りの21単一食品のうち、11食品が「エディブルフラワー及びハーブ類」、8食品が「穀類(擬似穀類も含む)」、2食品が「香辛料類」の大分類に含まれる個別食品にそれぞれマッピングされた(表2)。

C-3.17 調味料類及び香辛料類(香辛料類)

食品成分表の「17 調味料類及び香辛料類」の香辛料類に含まれる28食品のうち、4食品が複合食品、残りの24食品が単一食品であった。前者の4複合食品については、その構成食品となる単一食品のうち、2食品(わさび 茎葉 生、ホースラディッシュ 根茎 粉)が食品成分表に収載されていなかった。このため、合計で26単一食品をマッピングの対象とした。

26単一食品のうち10単一食品が香辛料類に含まれる8個別食品にマッピングされた(表3)。また、3単一食品がエディブルフラワー及びハーブ類の食品分類に含まれる3個別食品にマッピングされたが、1

個別食品(その他のエディブルフラワー)については、食品成分表に該当する食品が存在しなかった。残りの13単一食品は、各4食品が「ねぎ属野菜類」、「根菜類」、及び「油糧種子及び油糧果実類」、1食品が「葉菜類(あぶらな科の葉菜を含む)」の大分類に含まれる個別食品にそれぞれマッピングされた(表3)。

C-4.5 種実類及び14 油脂類

食品成分表の「5 種実類」に含まれる43食品のうち、2食品が複合食品、残りの41食品が単一食品であった。「14 油脂類」に含まれる31食品のうち、本年度の検討対象とした26食品のうち、7食品が複合食品、残りの19食品が単一食品であった。このため、両workable packageの合計で60単一食品をマッピングの対象とした。

60単一食品のうち47単一食品がいわゆる種実類の食品分類に含まれる30個別食品にマッピングされた(表4)。残りの13単一食品は、7食品が「完熟豆類」、4食品が「その他の野菜類」、2食品が「穀類(擬似穀類を含む)」の大分類に含まれる個別食品にそれぞれマッピングされた(表4)。

C-5.1 穀類

食品成分表の「1 穀類」に含まれる159食品のうち、89食品が複合食品、残りの70食品が単一食品であった。前者の89複合食品については、パン類やめん類のような食品が主であったが、めしやかゆのように、単一食品の派生品であるものの食品変換

の過程が「調理した米飯→搗精米→玄米」のように複数段階を経ることから、便宜上、複合食品とした食品も含まれる。また、その構成食品となる単一食品のうち、2 食品（小麦ふすま、おおむぎ粉）が食品成分表に収載されていなかった。このため、合計で 72 単一食品をマッピングの対象とした。この 72 単一食品は、穀類（擬似穀類も含む）に含まれる 16 個別食品にマッピングされた（表 5）。

C-6.2 いも及びでん粉類

食品成分表の「2 いも及びでん粉類」に含まれる 62 食品のうち、21 食品が複合食品、残りの 41 食品が単一食品であった。前者の 21 複合食品については、「2061 緑豆はるさめ ゆで」のように、単一食品の派生品であるものの食品変換の過程が「ゆで→乾→でん粉→生」のように複数段階を経ることから、便宜上、複合食品とした食品が多かった。また、その構成食品となる単一食品のうち、1 食品（りよくとうでん粉）が食品成分表に収載されていなかった。このため、合計で 42 単一食品をマッピングの対象とした。

42 単一食品のうち 36 単一食品がいも類の中分類（大分類としては根菜類）に含まれる 13 個別食品にマッピングされた（表 6）。残りの 6 単一食品は、3 食品が「穀類（擬似穀類も含む）」、各 1 食品が「その他の根菜類」の中分類（大分類としては根菜類）、及び「完熟豆類」と「その他の野菜類」の大分類に含まれる個別食品にそれぞれ

マッピングされた（表 6）。

C-7.3 砂糖及び甘味類

食品成分表の「3 砂糖及び甘味類」に含まれる 27 食品のうち、24 食品が複合食品、残りの 3 食品が単一食品であった。前者の 24 複合食品については、糖類含有量を元に「3003 上白糖」に変換するため、上白糖以外の砂糖類を便宜上、複合食品とした場合も含まれる。また、その構成食品となる単一食品のうち、2 食品（さとうきび由来の上白糖とてんさい由来の上白糖）が食品成分表に収載されていなかった。このため、合計で 5 単一食品をマッピングの対象とした。

5 単一食品のうち 3 単一食品がいわゆる砂糖類の原料となる農産品の食品分類に含まれる 2 個別食品にマッピングされた（表 7）。残りの 2 単一食品は、各 1 食品が「根菜類」と「その他の動物性食品」の大分類に含まれる個別食品にそれぞれマッピングされた（表 7）。

C-8.4 豆類

食品成分表の「4 豆類」に含まれる 93 食品のうち、33 食品が複合食品、残りの 60 食品が単一食品であった。この 60 単一食品は、完熟豆類に含まれる 12 個別食品にマッピングされた（表 8）。

C-9.15 菓子類

食品成分表の「15 菓子類」に含まれる 141 食品のうち、全食品が複合食品であっ

た。その構成食品となる単一食品のうち、2 食品（カカオマスとココアバター）が食品成分表に収載されていなかった。このため、この 2 単一食品を「飲料製造用の種子類」の大分類に含まれる 1 個別食品にマッピングした（表 9）。

C-10.16 し好飲料類

食品成分表の「16 し好飲料類」に含まれる 58 食品のうち、31 食品が複合食品、残りの 27 食品が単一食品であった。前者の 31 複合食品については、「16041 玄米茶 浸出液」に対応する「玄米茶 茶」を新たに設定して、合計で 32 食品とした。そして、その構成食品となる単一食品のうち、4 食品（おおむぎ 麦芽、麦茶 茶、コーヒー 豆焙煎、ホップ 乾）が食品成分表に収載されていなかった。このため、合計で 31 単一食品をマッピングの対象とした。

31 単一食品のうち 15 単一食品がいわゆるし好飲料類の原料となる農産品の食品分類に含まれる 6 個別食品にマッピングされた（表 9）。残りの 16 単一食品は、10 食品が「穀類（擬似穀類も含む）」、4 食品が「ベリー・小果実類」、各 1 食品が「葉菜類（あぶらな科の葉菜を含む）」と「砂糖・シロップ製造用のイネ科作物」の大分類に含まれる個別食品にそれぞれマッピングされた（表 9）。

C-11.17 調味料類及び香辛料類（調味料類）

食品成分表の「17 調味料類及び香辛料類」の調味料類に含まれる 101 食品のうち、

93 食品が複合食品、残りの 8 食品が単一食品であった。

8 単一食品のうち、3 食品が「穀類（擬似穀類も含む）」、各 2 食品が「ベリー・小果実類」と「うり科以外の果菜類」、1 食品が「バラ科仁果類（かきを含む）」の大分類に含まれる個別食品にそれぞれマッピングされた（表 10）。

D. 考察

今回対象とした workable package についても、いわゆる果実類と同様に、農薬残留物の MRL 設定で使用する食品分類と食品成分表の食品分類とが一致しないことによる課題が存在した。

まず、いわゆる野菜類に含まれる 5 個別食品（茎ブロッコリー、食用ほおずき、コリアンダー、パースニップ、サルシフィア）及び、その他のエディブルフラワー、その他の飲料製造用の種子の計 7 個別食品（2.4%）は食品成分表に収載されていなかった。このため、これらの食品が食事調査で報告された場合、食品成分表上の類似食品の食品番号が付与され、当該類似食品がマッピングされる個別食品に統合されて消費量が集計されると考えられる。長期暴露評価においては、小分類としての食品消費量が参照される。このため、元の個別食品と類似の個別食品が同じ小分類に含まれていれば、消費量が統合されて集計されることは問題ないと考えられる。一方で、短期暴露評価においては、作物残留試験の対象となる代表作物（個別食品に相当）の

消費量が参照される。このため、もし前述の7個別食品に代表作物が含まれる場合は、消費量がゼロになってしまうことから、どの個別食品の消費量で代用すべきかの検討が必要だと考えられた。

また、今回対象とした **workable package** についても、マッピング先の MRL 設定用の食品分類が元の **workable package** の食品分類とは異なる食品が多数存在した。このため、このような食品についてもマッピング時に取りこぼしがないようにし、RAC 消費量が過小推定されないよう注意が必要である。

本来、食事調査の実施前に MRL 設定対象の個別食品が決定していることが望ましい。今後、食事調査の計画時には、食事調査と農薬残留物の規制において使用されている食品分類システムの差異を念頭に置き、その差が暴露量推定に及ぼす影響を考慮したうえで、必要であれば食品成分表に未収載の食品を集計する方法を検討する必要があることが示唆された。

E. 結論

本研究では、食品成分表の「1 穀類」～「6 野菜類」、「8 きのこと類」、「15 菓子類」～「17 調味料類及び香辛料類」の **workable package** に含まれる食品を対象として、MRL 設定用の RAC 消費量算出のための食品のマッピング案を作成した。これにより、食品成分表の収載食品と、MRL 設定のために策定した食品分類との対応関係を明確化した。その過程において、今回対象と

した **workable package** においても、一部の個別食品が食品成分表に未収載である点や、両食品分類システムにおける差異の存在も明らかになった。農薬残留物のより正確な暴露量推定を行う上で、これらの課題の考慮が必要だと考えられる。

F. 研究発表

1. 論文発表

なし

2. 学会発表

なし

G. 参考文献

1. 佐々木敏 (2021) 厚生労働省委託事業 食品摂取頻度・摂取量調査 令和2年度調査報告書.
2. Joint FAO/WHO Food Standards Programme CODEX Alimentarius Commission (1993) Section2: CODEX classification of foods and animal feeds. In *CODEx alimentarius Volume 2: Pesticides residues in food*, Second Edition [Food and Agriculture Organization of the United Nations, World Health Organization, editors], Rome.
3. 文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会 (2015) 日本食品標準成分表2015年版(七訂). 東京: 国立印刷局.
4. Dujardin B & Kirwan L (2019) The raw primary commodity (RPC) model: strengthening EFSA's capacity to assess dietary exposure at different levels of the food chain, from raw primary commodities to foods as consumed.

8 きのか類

全 workable package に共通する技術的特記事項のセクションに応じた、「8 きのか類」を作業対象とする際の特記事項を記述する。

2. 配合割合表の作成

- ・きのか類のうち「油いため」のものは、複合食品として「きのか」と「油」への分解が必要である。この時使用する油は全て、食品成分表に基づいて「14008なたね油」とする。
- ・「8003 えのかたけ 味付け瓶詰」については、ゆでた（レシピによっては生の）えのかたけと醤油等の調味料に分解することが望ましい。しかし、配合割合の情報が存在しない場合は、「8002 えのかたけ ゆで」で代用しても構わない。
- ・「〇〇きくらげ ゆで」や「8014 乾しいたけ ゆで」のように乾物をゆでたものは、単一食品の派生物として考えられる。しかし、複数の食品変換係数の積になることから（例：ゆで→乾→生）、食品変換係数の算出過程を明らかにするために、ゆで→乾の過程は配合割合表に入力し、乾→生の過程は食品変換係数表に入力する。

3. 食品変換係数表の作成

3.3. 食品変換係数の入力

①生鮮農産品の定義

- ・きのか類については、Codex 委員会が策定する食品と飼料の分類、並びに MRL の適用/分析部位のガイドライン(CXA4-1989、REP17/PR)において、“—may be consumed in a succulent or processed form” とあることから、いわゆる生（フレッシュ）の状態を生鮮農産品と定義する。この状態の個別食品の可食部重量を求めるような食品変換係数を策定する。

②可食部を求めるための食品変換係数

- ・Codex 委員会によるきのか類の分析部位の定義は「土や菌床を除いた全体」である。また、食品成分表のきのか類の廃棄部位は、柄全体（しいたけのみ）あるいはいしづき（しいたけ以外）である。MRL 設定における生鮮農産品の全体の定義は Codex 委員会の分析部位の定義に整合させることと、食品成分表の廃棄部位を考慮すると、MRL 設定における可食部＝食品成分表の可食部、MRL 設定における生鮮農産品の全体＝食品成分表の可食部＋廃棄部位とみなせる。
- ・このため、生（フレッシュ）の食品番号の場合は、食品変換係数＝1、廃棄率＝食品成分表の廃棄率を入力する。
- ・乾（ドライ）の食品番号の場合は、食品変換係数＝生（フレッシュ）の状態に変換するための係数とする。乾（ドライ）の廃棄率は 0 のため、生（フレッシュ）の食品番号の廃棄率を参照する。
- ・きくらげ類については、乾（ドライ）のきくらげ類と食品成分表（2020 年版）の

「8054 あらげきくらげ 生」の乾物重量から、乾→生への食品変換係数を算出し、廃棄率も「8054 あらげきくらげ 生」の値を参照する。

- ・「ゆで」の食品番号の場合は、乾（ドライ）の場合と同様に、食品変換係数＝生（フレッシュ）の状態に変換するための係数とし、廃棄率は生（フレッシュ）の食品番号の値を参照する。

3.4. 廃棄率の入力

- ・可食部の定義、及び廃棄率の算出については上述の通りとする。

6 野菜類

全 workable package に共通する技術的特記事項のセクションに応じた、「6 野菜類」を作業対象とする際の特記事項を記述する。

2. 配合割合表の作成

- ・漬物類のうち塩漬けについては、単一食品の派生物とみなして食品変換係数表で直接個別食品とマッピングしてよい。ぬかみそ漬け、しょうゆ漬け、酢漬け等の漬物については、MRL 設定の対象となる食品が原材料の一部に含まれるものの、その割合は非常に少ないと考えられることから、塩漬けと同様に単一食品の派生物とみなして食品変換係数表で直接個別食品とマッピングしてよい。
- ・「6143 福神漬け」、「6236 キムチ」については、だいこんまたは白菜をはじめとする野菜類と調味料に分解することが望ましい。しかし、配合割合の情報が存在しない場合は、「6235 はくさい 塩漬け」、「6137 だいこん ぬかみそ漬け」で代用しても構わない。
- ・野菜類のうち「油いため」、「素揚げ」、「天ぷら」、「グラッセ」は、複合食品として野菜類と油をはじめとするその他原材料への分解が必要である。この時使用する油は基本、食品成分表に基づいて「14008 なたね油」とする。「6194 べいなす 素揚げ」と「6348 にんじん グラッセ」は別途食品成分表を参照する。
- ・「6169 とうがらし 葉・果実」、「6115 すぐき漬け」、「6252 ひのな 根・茎葉 生」、「6253 ひのな 根・茎葉、甘酢漬け」については、配合割合表上で MRL 設定の対象となる部位（葉＋果実または茎葉＋根）に分解する。
- ・「6057 かんぴょう ゆで」、「6112 干しずいき ゆで」、「6123 干しぜんまい ゆで」のように乾物をゆでたものは、単一食品の派生物として考えられる。しかし、複数の食品変換係数の積になることから（例：ゆで→乾→生）、食品変換係数の算出過程を明らかにするために、「ゆで→乾」の過程は配合割合表に入力し、「乾→生」の過程は食品変換係数表に入力する。

3. 食品変換係数表の作成

3.2. 小分類・個別食品とのマッピング

- ・以下の食品については、MRL 設定上の分類が野菜類ではないため、以下の小分類・個別食品コードと名称を使用する。

小分類コード	小分類名	個別食品コード	個別食品名	食品番号	食品名
GC10	未成熟とうもろこし	GC1001	スウィートコーン	6175	スイートコーン未熟種子 生
				6176	スイートコーン 未熟種子 ゆで
				6339	スイートコーン 未熟種子 電子レンジ調理
				6177	スイートコーン 未熟種子 穂軸つき 冷凍

				6178	スイートコーン 未熟種子 カーネル 冷凍
				6179	スイートコーン 缶詰 クリ ームスタイル
				6180	スイートコーン 缶詰 ホー ルカーネルスタイル
GC11	ヤングコーン	GC1101	ヤングコーン	6181	ヤングコーン 幼雌穂 生
HH01	食用菊	HH0101	食用菊	6058	きく 花びら 生
				6059	きく 花びら ゆで
				6060	きく 菊のり
HH03	ハーブ	HH0301	シソの葉	6095	しそ 葉 生
		HH0304	タデ	6285	めたで 芽ばえ 生
		HH0305	バジルの葉	6238	バジル 葉 生
		HH0306	ミョウガ	6280	みょうが 花穂 生
		HH0307	みょうがたけ	6281	みょうがたけ 茎葉 生
		HH0308	ヨモギ	6301	よもぎ 葉 生
		HH0308	ヨモギ	6302	よもぎ 葉 ゆで
		HH0309	わさびの茎		わさび 茎葉 生
HS01	スパイス	HS0105	シソの種子	6096	しそ 実 生
		HS0107	乾燥とうがらし	6172	とうがらし 果実 乾

3.3. 食品変換係数の入力

①生鮮農産品の定義

- ・野菜類については、Codex 委員会が策定する食品と飼料の分類、並びに MRL の適用/分析部位のガイドライン(CXA4-1989、REP17/PR、REP19/PR)において、複数のサブグループで “—may be consumed in the fresh form or after processing” とあることから、いわゆる生（フレッシュ）の状態を生鮮農産品と定義し、この状態の個別食品の可食部重量を求めるような食品変換係数を策定する。
- ・MRL 設定上の食品分類が野菜類以外の食品（3.2. 参照）についても、いわゆる生（フレッシュ）の状態を生鮮農産品と定義する。このうち、「6172 とうがらし 果実、乾」のみ、スパイス類の定義に準じて（REP18/PR）、乾燥状態を生鮮農産品と定義する。一方、「6092 しそ 実、生」はスパイス類に含まれるが、生（フレッシュ）の状態で通常消費されることから、いわゆる生（フレッシュ）の状態を生鮮農産品と定義する。

②可食部を求めるための食品変換係数

- ・Codex 委員会による野菜類の分析部位の定義の詳細は「3.4. 廃棄率の入力」で後述する。MRL 設定における生鮮農産品の全体の定義は Codex 委員会の分析部位の定義に整合させることと、食品成分表の廃棄部位を考慮すると、ほとんどの食品について MRL 設定における可食部＝食品成分表の可食部、MRL 設定における生鮮農産品の全体＝食品成分表の可食部＋廃棄部位とみなせる。
- ・生（フレッシュ）の状態の食品番号の場合は、食品変換係数＝1、廃棄率＝食品成分表の廃棄率を入力する。
- ・乾（ドライ）の食品番号の場合は、食品変換係数＝生（フレッシュ）の状態に変換するための係数とする。

- ・ゆで、漬物の食品番号の場合は、乾（ドライ）の場合と同様に、食品変換係数＝生（フレッシュ）の状態に変換するための係数とする。この時、漬物については、類似の漬物の重量変化率で代用しても良い。
- ・乾（ドライ）、ゆで、漬物などの食品番号の場合は、廃棄率の値があればその値を参照する。廃棄率＝0の場合は、生（フレッシュ）の食品番号の廃棄率を参照する。生（フレッシュ）の食品番号が食品成分表に存在しない場合は、廃棄率＝0とする。

3.4. 廃棄率の入力

- ・可食部の定義、及び廃棄率の算出については、以下の食品を除き上述の通りとする。

①ねぎ属野菜類

- ・Codex 委員会による分析部位の定義は、「たまねぎ類：根と簡単にはがすことのできる薄皮を除いた後の全体」、「ねぎ類：根と付着している土を除いた後の全体」である。
- ・のびるについては、食品成分表の廃棄部位が根のみのため、可食部＝生鮮農産品の全体となり、廃棄率＝0とする。
- ・らっきょう、ゆり根については、食品成分表の廃棄部位に根が含まれるため、食品成分表の廃棄率を使用して生鮮農産品の全体重量を算出した場合、Codex 委員会による分析部位に比べて過大になる。しかし、根の全体に占める割合が不明であることから、食品成分表の廃棄率を使用する。

②あぶらな科野菜類（葉菜を除く）

- ・Codex 委員会による分析部位の定義は、「カリフラワー・ブロッコリー：花蕾と花茎（未成熟な花序のみ）」、「コールラビ：根と付着している土を除いた後の全体」である。
- ・ブロッコリーとカリフラワーについては、食品成分表の廃棄部位が茎葉のみのため、可食部＝生鮮農産品の全体となり、廃棄率＝0とする。

③うり科果菜類

- ・Codex 委員会による分析部位の定義は「果梗を除いた後の果実全体」である。
- ・「しろうり、塩漬」については、食品成分表の廃棄率は「両端」の廃棄率だが、前処理として除いた「わた」の廃棄率を考慮する必要がある。このため「しろうり、生」（廃棄部位：両端、わた）の廃棄率を使用する。
- ・とうがんについては、食品成分表の廃棄部位にへた（果梗）が含まれるため、食品成分表の廃棄率を使用して生鮮農産品の全体重量を算出した場合、Codex 委員会による分析部位に比べて過大になる。しかし、へたの全体に占める割合が不明であることから、食品成分表の廃棄率を使用する。

④うり科以外の果菜類

- ・Codex 委員会による分析部位の定義は「果梗を除いた後の果実全体」である。うり科以外の果菜類のほとんどにおいては、食品成分表の廃棄部位に「へた」が含まれるが、この「へた」は主に果梗ではなく「がく」だと考えられる。このため、Codex 委員会による分析部位に比べて過大な推定にはならないと判断し、食品成分表の廃棄率を使用して生鮮農産品の全体重量を算出する。

⑤葉菜類（あぶらな科の葉菜を含む）

- ・Codex 委員会による分析部位の定義は、「めキャベツ：芽の部分」、「その他の葉菜類：明らかにしおれていたり、傷んでいたりする葉を除いた全体」である。根については言及がないものの、大部分の葉菜類は根のない状態で流通すると想定されているものと考え、分析部位には根は含まれないと判断した。
- ・みぶなについては、食品成分表の廃棄部位が根のみのため、可食部＝生鮮農産品の全体となり、廃棄率＝0 とする。
- ・「とうがらし 葉、生」、「ひのな 茎葉、生」については、葉・果実あるいは根・茎葉としての廃棄率しか食品成分表に存在しないことから、廃棄率＝0 とする。
- ・葉大根、さんとうさい、せり、根みつば、もやし類については、食品成分表の廃棄部位に根（葉大根～根みつば）または損傷部（もやし類）が含まれる。このため、食品成分表の廃棄率を使用して生鮮農産品の全体重量を算出した場合、Codex 委員会による分析部位に比べて過大になる。しかし、上述の部位の全体に占める割合が不明であることから、食品成分表の廃棄率を使用する。

⑦未成熟豆類

- ・Codex 委員会による分析部位の定義は「他に特定がなければ全体」である。このため、さや付きの状態を生鮮農産品の全体と判断した。

⑧根菜類

- ・Codex 委員会による分析部位の定義は「上の部分（葉）を除いた後の全体」である。
- ・「葉しょうが根茎」については、食品成分表の廃棄部位が葉と茎のため、可食部＝生鮮農産品の全体となり、廃棄率＝0 とする。
- ・「ひのな 根、生」については、根・茎葉としての廃棄率しか食品成分表に存在しないことから、廃棄率＝0 とする。
- ・「ビーツ、ゆで」については、食品成分表の廃棄率は「皮」の廃棄率だが、ゆでる前に除いた「根端と葉柄基部」の廃棄率を考慮する必要がある。このため、「ビーツ、生」（廃棄部位：皮、根端、葉柄基部）の廃棄率を使用する。
- ・くわい、はつかだいこん根、わさび根茎については、食品成分表の廃棄部位に芽（くわい）、葉（はつかだいこんの根）、葉柄（わさび根茎）が含まれるため、食品成分表の廃棄率を使用して生鮮農産品の全体重量を算出した場合、Codex 委員会による分析部位と比べて過大になる。しかし、上述の部位の生鮮農産品の全体

に占める割合が不明であることから、食品成分表の廃棄率を使用する。

⑨茎野菜類

- Codex 委員会による分析部位の定義は「明らかにしおれていたり傷んでいたりする葉を除いた後の全体。ルバーブ：茎のみ、アーティチョーク：頭花のみ、セロリ・アスパラガス：付着している土を除く」である。
- 「ふき 葉柄、生」については、食品成分表の廃棄部位に葉が含まれるため、食品成分表の廃棄率を使用して全体重量を算出した場合、Codex 委員会による分析部位に比べて過大になる。このため「ルバーブ 葉柄、生」（廃棄部位：表皮、両端）の廃棄率を使用する。
- 「たけのこ 生」については、Codex 委員会による分析部位の定義は不明であるが、スイートコーン（分析部位に包葉は含まない）やナッツ類（分析部位に殻は含まない）を考慮すると竹皮は分析部位に含まれないと考えられる。食品成分表の廃棄部位は竹皮と基部であるため、食品成分表の廃棄率を使用して全体重量を算出した場合、Codex 委員会による分析部位に比べて過大になる。しかし、竹皮の生鮮農産品の全体に占める割合が不明であることから、食品成分表の廃棄率を使用する。

⑩その他の野菜類

- 「むかご」、「とんぶり」は Codex 委員会のガイドラインに収載されていない食品であるが、大分類及び中分類を「その他の野菜類」とする。Codex 委員会による「その他の野菜類」の分析部位の定義（REP19/PR）は「卸売りまたは小売用の全体」である。廃棄率の入力について追記はない。

以下は、MRL 設定上の分類が野菜類以外の食品分類である。

⑪未成熟とうもろこし、ヤングコーン

- Codex 委員会による分析部位の定義は「貿易上の全体。穂軸付きのとうもろこし：包葉を除いた種子と穂軸」である。
- 「スイートコーン、生」については、食品成分表の廃棄部位に包葉とめしべが含まれるため、食品成分表の廃棄率を使用して生鮮農産品の全体重量を算出した場合、Codex 委員会による分析部位に比べて過大になる。このため「スイートコーン、ゆで」（廃棄部位：穂軸）の廃棄率を参照する。
- 「ヤングコーン」については、穂軸基部付きの場合の廃棄率を参照する。

⑫ハーブ類とスパイス類

- Codex 委員会による分析部位の定義（REP18/PR）は、「ハーブ類：小売用の全体で主に生鮮物」、「スパイス類：販売用の全体で主に乾燥物」である。廃棄率の入力について追記はない。

17 調味料及び香辛料類(香辛料類)

全 workable package に共通する技術的特記事項のセクションに応じた、「17 調味料及び香辛料類」のうち、香辛料類を作業対象とする際の特記事項を記述する。

2. 配合割合表の作成

- ・「17061 カレー粉」、「17072 チリパウダー」については、可能な限り原材料に分解することが望ましい。しかし、配合割合の情報が存在しない可能性が高く、消費量も微量であることから、「17061 カレー粉」については分解せず、配合割合表において原材料として同じ食品番号・食品名を入力し、配合割合=1 とする。
「17072 チリパウダー」については、全て「乾燥とうがらし」であるとみなして食品変換係数表で直接個別食品とマッピングしてよい。

3. 食品変換係数表の作成

3.2. 小分類・個別食品とのマッピング

- ・以下の食品については、MRL 設定上の分類がエディブルフラワー及びハーブ類（以下、ハーブ類）及びスパイス類ではないため、以下の小分類・個別食品コードと名称を使用する。

小分類コード	小分類名	個別食品コード	個別食品名	食品番号	食品名
VA01	たまねぎ	VA0101	たまねぎ	17056	オニオンパウダー
VA02	にんにく	VA0201	にんにく	17075	ガーリックパウダー 食塩無添加
				17128	ガーリックパウダー 食塩添加
				17076	にんにく おろし
VL20	パセリ	VL2001	パセリの葉	17078	パセリ 乾
VR14	西洋わさび	VR1401	西洋わさび		ホースラディッシュ 根茎 粉
VR15	しょうが	VR1501	しょうが	17068	しょうが 粉
				17069	しょうが おろし
VR19	その他の水性植物の根・塊茎等	VR1901	沢わさびの根茎		わさび 根茎 粉
S006	その他の油糧種子	S00609	マスタードの種子	17057	からし 粉
				17058	からし 練り
				17059	からし 練りマスタード
				17060	からし 粒入りマスタード

3.3. 食品変換係数の入力

①生鮮農産品の定義

- ・ハーブ類については、Codex 委員会が策定する食品と飼料の分類、並びに MRL の適用/分析部位のガイドライン(CXA4-1989、REP18/PR)において、“—consumed as components of other foods in succulent and dried forms or as extracts of the succulent products” とあり、分析部位の定義が「小売用の全体で主に生鮮物」とある。このため、消費量を過剰に見積もることも考慮の上、基本的には生（フレッシュ）の状態を生鮮農産品と定義する。
- ・スパイス類については、同様に Codex 委員会のガイドラインにおいて、“—

consumed primarily in the dried form as condiments”とあり、分析部位の定義が「販売用の全体で主に乾燥物」とある。このため、乾燥状態を生鮮農産品と定義する。

- ・ MRL 設定上の食品分類がハーブ類及びスパイス類以外の食品については、いわゆる生（フレッシュ）の状態を生鮮農産品と定義する。

②可食部を求めるための食品変換係数

- ・ ハーブ類については全て乾（ドライ）の状態のため、食品変換係数＝生（フレッシュ）の状態に変換するための係数とする。廃棄率については、「17007 バジル 粉」は「6238 バジル 葉 生」の値を参照する。「17070 セージ 粉」と「17071 タイム 粉」は生（フレッシュ）の食品番号が食品成分表に存在しないことから、廃棄率＝0 とする。
- ・ スパイス類については全て乾（ドライ）の状態のため、食品変換係数＝1 とし、廃棄率＝0 とする。
- ・ 野菜類のうち「17078 パセリ 乾」については、食品変換係数＝生（フレッシュ）の状態に変換するための係数とし、廃棄率は生（フレッシュ）の食品番号の値を参照する。残りの食品番号については、食品変換係数＝生鮮農産品の全体に対する歩留まりの逆数とし、廃棄率＝0 とする。
- ・ 油糧種子類であるマスタード類については、食品変換係数＝生鮮農産品の全体に対する歩留まりの逆数とし、廃棄率＝0 とする。

3.4. 廃棄率の入力

- ・ 可食部の定義、及び廃棄率の算出については、上述の通りとする。

5 種実類と14 油脂類

全 workable package に共通する技術的特記事項のセクションに応じた、「5 種実類」と「14 油脂類」を作業対象とする際の特記事項を記述する。なお、「14 油脂類」のうち「14015 牛脂」、「14016 ラード」及び「14017～14019 バター類」については、動物性食品のため本項では扱わない。

2. 配合割合表の作成

- ・「5012 日本ぐり 甘露煮」及び「5036 ピーナッツバター」については、複合食品として種実類と砂糖を含む原材料への分解が必要である。この時使用する砂糖は、特に指定がなければ「3003 上白糖」とする。
- ・「フライ 味付け」、「いり 味付け」の種実類及び「5036 バターピーナッツ」については、MRL 設定の対象となる個別食品が原材料に含まれるものの、その割合は少ないと考えられる。このため、単一食品の派生物とみなして食品変換係数表で直接個別食品とマッピングしてよい。
- ・マーガリン類とショートニング類については、配合割合の情報が存在しない可能性が高く、製造工程に含まれる脱臭や脱色処理により、農薬残留物濃度は低値になる可能性が高いと考えられることから、分解せず、配合割合表において原材料として同じ食品番号・食品名を入力し、配合割合＝1 とする。

3. 食品変換係数表の作成

3.2. 小分類・個別食品とのマッピング

- ・「5 種実類」と「14 油脂類」に含まれる食品は、MRL 設定上の分類では主に「ナッツ類（らっかせいを除く）」と「油糧種子及び油糧果実類」に含まれる。
- ・以下の食品については、MRL 設定上の分類が上記の食品分類ではないため、以下の小分類・個別食品コードと名称を使用する。

小分類コード	小分類名	個別食品コード	個別食品名	食品番号	食品名
MP03	ハスの種子	MP0301	ハスの種子（成熟）	5024	はす 成熟 乾
				5043	はす 成熟 ゆで
		MP0302	ハスの種子（未成熟）	5023	はす 未熟 生
MP04	ひしの実	MP0401	ひしの実	5025	ひし 生
VD03	大豆	VD0301	乾燥大豆	14005	大豆油
VD05	らっかせい	VD0501	らっかせい	5034	らっかせい 大粒種 乾
				5044	らっかせい 小粒種 乾
				5035	らっかせい 大粒種 いり
				5045	らっかせい 小粒種 いり
				14014	落花生油
GC09	とうもろこし	GC0901	とうもろこし（乾燥子実）	14007	とうもろこし油

3.3. 食品変換係数の入力

①生鮮農産品の定義

- ・ナッツ類（いわゆる木の実）については、Codex 委員会が策定する食品と飼料の分類、並びに MRL の適用/分析部位のガイドライン(CXA4-1989、REP18/PR)において、“—consumed in natural, dried or processed forms” とあることから、調理前の生の状態を生鮮農産品と定義する。
- ・油糧種子類（いわゆる草の実。Codex 委員会のガイドラインではらっかせいも含む）については、Codex 委員会のガイドラインにおいて、“—Some of the oilseeds are, directly or after slight processing (e.g. roasting), used as food (e.g. peanuts) or for food flavouring (e.g. poppy seed, sesame seed)” とある。このため、調理前の生の状態を生鮮農産品と定義する。
- ・油糧果実の状態については、Codex 委員会のガイドラインにおいて言及がなかった。ほとんどの場合、油として使用されると考えられるため、加工前の果実の状態を生鮮農産品と定義する。
- ・その他の野菜類については、Codex 委員会による分析部位の定義（REP19/PR）が「卸売りまたは小売用の全体」であることから、その状態を生鮮農産品と定義する。

②可食部を求めるための食品変換係数

- ・ナッツ類については、調理前の生の食品番号の場合は、食品変換係数=1 とする。フライ、いり、ゆでの食品番号の場合は、食品変換係数=生（フレッシュ）の状態に変換するための係数とする。
- ・ココナッツパウダーはココヤシの胚を乾燥して粉砕したもののため、食品変換係数=胚部分に対する歩留まりの逆数とする。同様に、やし油はココヤシの果実の乾燥した胚乳（コブラ）を圧搾したもののため、食品変換係数=胚乳部分に対する歩留まりの逆数とする。
- ・油糧種子類及びらっかせいについては、乾（ドライ）の食品番号の場合が調理前の状態にあたと判断し、食品変換係数=1 とする。いり、フライの食品番号の場合は、食品変換係数=乾（ドライ）の状態に変換するための係数とする。「ごま ねり」については、食品変換係数=食品全体に対する歩留まりの逆数とする。
- ・油糧果実類をはじめとする油の状態の食品番号の場合は、食品分類によらず、食品変換係数=食品全体に対する歩留まりの逆数とする。
- ・その他の野菜類については、「はす 成熟 乾」、「はす 未熟 生」、「ひし 生」については食品変換係数=1 とする。「はす 成熟 ゆで」については、食品変換係数=乾（ドライ）の状態に変換するための係数とする。

3.4. 廃棄率の入力

- ・廃棄率の算出については以下の通りとする。油の場合は、食品変換係数が食品全体に対する歩留まりの逆数と考えられるため、食品分類によらず廃棄率=0 とする。

①ナッツ類

- Codex 委員会による分析部位の定義は「殻を除いた後の全体」である。このため、ほとんどの食品において、MRL 設定における可食部＝MRL 設定における生鮮農産品の全体＝食品成分表の可食部とみなせるため、基本的には廃棄率＝0 とする。
- くり、ぎんなん、しいについては、食品成分表の廃棄部位（殻と渋皮）に殻が含まれるため、食品成分表の廃棄率を使用して全体重量を算出した場合、Codex 委員会による分析部位に比べて過大になる。しかし、殻の全体に占める割合が不明であることから、食品成分表の廃棄率を使用する。

②油糧種子類及びらっかせい

- Codex 委員会による分析部位の定義は「他に特定がなければ殻や皮がついた状態の種子または仁」である。食品成分表においては、殻ごと消費される食品は廃棄部位がなく、殻をむいて消費される食品は殻が廃棄部位となる。このため、ほとんどの食品において、MRL 設定における可食部＝食品成分表の可食部、MRL 設定における生鮮農産品の全体＝食品成分表の可食部＋廃棄部位とみなせるため、基本的には食品成分表の廃棄率を使用する。
- 「ひまわり フライ 味付け」については、食品成分表の廃棄率＝0 であり、未加工の乾（ドライ）の状態の食品番号が存在しないことから、Codex 委員会による分析部位に比べて過小になるものの廃棄率＝0 とする。

③油糧果実類

- Codex 委員会による分析部位の定義は全体であるが、油の食品番号のみが存在するため廃棄率を考慮する必要はなく、廃棄率＝0 とする。

④その他の野菜類

- Codex 委員会による分析部位の定義 (REP19/PR) は「卸売りまたは小売用の全体」であるため、食品成分表の廃棄率を使用する。

⑤穀類

- 油の食品番号のみが存在するため廃棄率を考慮する必要はなく、廃棄率＝0 とする。

1 穀類

全 workable package に共通する技術的特記事項のセクションに応じた、「1 穀類」を作業対象とする際の特記事項を記述する。

0. 食事記録上の注意点

- ・「小麦ふすま入りのパン」などについては、食品成分表に「小麦ふすま」及びそれを含む複合食品が収載されていないため、食事調査の過程で原材料に分解され、「小麦ふすま」を「1070 小麦はいが」で代用することが多い。しかし、「小麦ふすま」に比べて玄麦に対する「1070 小麦はいが」の割合は非常に小さい。そのため「1070 小麦はいが」で代用することにより、玄麦としての生鮮農産品重量が非常に過大推定されることになる。この過大推定を避けるため、食事記録上で「小麦ふすま」としての食品番号を作成して「1070 小麦はいが」をその番号に修正するか、そもそも分解せずに類似の複合食品で代用するなど、なるべく「1070 小麦はいが」で代用しないようにする。

2. 配合割合表の作成

- ・プレミックス粉類については、可能な限り原材料に分解することが望ましい。しかし、配合割合の情報が存在しない場合は、「1015 薄力粉 1 等」で代用しても構わない。
- ・パン類についても、可能な限り原材料に分解することが望ましい。しかし、配合割合の情報が存在しない場合は類似のパン類で代用しても構わない。パン粉類については「パン粉類→1026 食パン」に戻す過程を配合割合表に入力する。
- ・乾麺については、食塩等が含まれる場合があるもののその割合は少ないと考えられ、かつ原材料のうち MRL の設定対象とならない食塩や水については必ずしも構成食品として含めなくてもよいことから、原材料の 100%を中力粉などの粉類として構わない。
- ・ゆで麺については、乾麺を原材料の粉類に戻す過程を配合割合表に入力することから、「ゆで麺→乾麺」に戻す過程も配合割合表に入力する。
- ・生麺及び餃子の皮などについては、原材料のうち食塩や水については必ずしも構成食品として含めなくてもよい。その場合、中力粉などの粉類の配合割合はその他の原材料を考慮した値とする。
- ・即席麺については、可能な限り、麺と調味料、揚げ油に分解することが望ましい。しかし、配合割合の情報が存在しない場合は、類似の乾麺、ゆで麺で代用して構わない。
- ・「1088 水稻めし 精白米 うるち米」のように搗精した穀粒を炊いたものは、単一食品の派生物として考えられる。しかし、複数の食品変換係数の積になることから（例：めし→精白米→玄米）、食品変換係数の算出過程を明らかにするために、「めし→精白米」の過程は配合割合表に入力し、「精白米→玄米」の過程は食品変換係数表に入力する。

- ・麩及び小麦たんぱくについても同様に、食品変換係数の算出過程を明らかにするために、「麩→小麦粉」（あるいは、小麦たんぱく→小麦粉）の過程は配合割合表に入力し、「小麦粉→玄麦」の過程は食品変換係数表に入力する。
- ・「1135 ジャイアントコーン フライ 味付け」、「1136 ポップコーン」、「1137 コーンフレークについては」、MRL 設定の対象となる食品が構成食品の一部として含まれるものの、その割合は少ないと考えられる。このため、単一食品の派生物と見なして食品変換係数表で直接個別食品とマッピングしてよい。

3. 食品変換係数表の作成

3.3. 食品変換係数の入力

①生鮮農産品の定義

- ・穀類については、Codex 委員会が策定する食品と飼料の分類、並びに MRL の適用/分析部位のガイドライン(CXA4-1989、REP17/PR)において状態に関する記述はない。分析部位の定義は「貿易上の全体」であり、このうち、
「小麦、ライ麦、ライ小麦、トウモロコシ、ソルガム、トウジンビエ、その他類似の穀物で、脱穀時に穀粒から容易に分離できる殻を持つもの：穀粒」、
「大麦、オート麦、米、その他類似の穀物で、脱穀後も籾殻が穀粒に付着しているもの：籾殻付き穀粒」、とされている。
※日本においては、米は籾殻を除いた玄米の状態で行われるのが通常である。
- ・このため、調理前の玄穀を生鮮農産品と定義し、その状態での可食部重量を求めるような食品変換係数を策定する。

②可食部を求めるための食品変換係数

- ・MRL 設定における生鮮農産品の全体の定義は Codex 委員会の分析部位の定義に整合させる必要がある。しかし、流通する食品は玄穀を搗精したものがほとんどであり、玄穀に戻すための食品変換係数（搗精の歩留まりの逆数）には廃棄部位が含まれることから、廃棄率を考慮して MRL 設定における可食部と生鮮農産品の全体を区別する必要がない。
- ・調理前の玄穀については食品変換係数=1、搗精された穀粒及び粉類については、食品変換係数=玄穀に対する歩留まりの逆数とする。
- ・何らかの調理や加工がされた食品については、食品変換係数=調理前の玄穀に対する重量変化率とする。

3.4. 廃棄率の入力

- ・上述の通り、廃棄率については考慮する必要がないため、廃棄率=0 とする。ただし、食品変換係数=玄穀に対する歩留まりの逆数としているため、脱穀後も籾殻が穀粒に付着している穀類については、Codex 委員会による分析部位と比較して過小になると考えられる。

2 いも及びでん粉類

全 workable package に共通する技術的特記事項のセクションに応じた、「2 いも及びでん粉類」を作業対象とする際の特記事項を記述する。

2. 配合割合表の作成

- ・「2047 さつまいも 天ぷら」、「2020 フライドポテト」は、複合食品としていも類と油をはじめとする他の原材料への分解が必要である。この時使用する油は食品成分表に基づいて「14008なたね油」とする。
- ・「2056 ごま豆腐」についても、可能な限り原材料に分解する。
- ・「2043～2044 凍みこんにやく」については、単一食品の派生物として考えられる。しかし、複数の食品変換係数の積になることから（例：凍みこんにやく ゆで→凍みこんにやく 乾→こんにやく→こんにやく精粉→こんにやくいも）、食品変換係数の算出過程を明らかにするために、「凍みこんにやく ゆで→乾→こんにやく→こんにやく精粉」の過程は配合割合表に入力し、「こんにやく精粉→こんにやくいも」の過程は食品変換係数表に入力する。
- ・「2009 さつまいも 蒸し切干」についても同様に、「蒸し切干→2046 皮つき 蒸し」の過程を配合割合表に入力し、「2046 皮つき 蒸し→生」の過程は食品変換係数表に入力する。
- ・くずきり、タピオカ、でん粉麺、春雨などの乾物については、原材料の 100%をでん粉として構わない。これらをゆでた物については、乾物を原材料のでん粉類に戻す過程を配合割合表に入力することから、「ゆで→乾物」に戻す過程も配合割合表に入力する。
- ・「2058 でん粉めん 生」については、原材料のうち食塩や水については必ずしも構成食品として含めなくてもよい。その場合、でん粉の配合割合はその他の原材料を考慮した値とする。

3. 食品変換係数表の作成

3.2. 小分類・個別食品とのマッピング

- ・以下の食品については、MRL 設定上の分類がいも類ではないため、以下の小分類・個別食品コードと名称を使用する。

小分類コード	小分類名	個別食品コード	個別食品名	食品番号	食品名
VR16	その他の根菜類（水性植物を除く）	VR1601	クズ	2029	くずでん粉
MP01	サゴヤシの幹	MP0101	サゴヤシの幹	2032	サゴでん粉
GC01	小麦	GC0101	小麦	2031	小麦でん粉
GC07	米（玄米をいう。）	GC0702	うるち米	2030	米でん粉
GC09	とうもろこし	GC0901	とうもろこし（乾燥子実）	2035	とうもろこしでん粉
VD02	その他のいんげん属・ささげ属	VD0206	乾燥リョクトウ（緑豆）		りょくとうでん粉

3.3. 食品変換係数の入力

①生鮮農産品の定義

- ・いも類については、Codex 委員会が策定する食品と飼料の分類、並びに MRL の適用/分析部位のガイドライン(CXA4-1989、REP17/PR)において、“—may be consumed in the form of fresh or processed foods” とあることから、いわゆる生（フレッシュ）の状態を生鮮農産品と定義し、この状態における可食部重量を求めるような食品変換係数を策定する。
- ・MRL 設定上の食品分類がいも類以外の食品（3.2. 参照）についても、いわゆる生（フレッシュ）の状態を生鮮農産品と定義する。なお、サゴヤシの幹は Codex 委員会のガイドライン（CAX 4-1989）に収載されていないが、大分類及び中分類をその他の野菜類とする。

②可食部を求めるための食品変換係数

- ・Codex 委員会による野菜類の分析部位の定義は「上の部分（葉）を除いた後の全体」である。MRL 設定における生鮮農産品の全体の定義は Codex 委員会の分析部位の定義に整合させることと、食品成分表の廃棄部位を考慮すると、ほとんどの食品について MRL 設定における可食部＝食品成分表の可食部、MRL 設定における生鮮農産品の全体＝食品成分表の可食部＋廃棄部位とみなせる。
- ・生（フレッシュ）の食品番号の場合は、食品変換係数＝1、廃棄率＝食品成分表の廃棄率を入力する。
- ・「ゆで」や「蒸し」などの食品番号の場合は、食品変換係数＝生（フレッシュ）の状態に変換するための係数とし、廃棄率の値がある場合はその値を使用する。廃棄率＝0 の場合は、生（フレッシュ）の食品番号の廃棄率を参照する。
- ・乾燥マッシュポテト、こんにやく類、でん粉類については、食品変換係数（食品全体に対する歩留まりの逆数）には廃棄部位が含まれることから、廃棄率を考慮して可食部と生鮮農産品の全体を区別する必要がない。このため、食品分類によらず、食品変換係数＝食品全体に対する歩留まりの逆数とし、廃棄率＝0 とする。

3.4. 廃棄率の入力

- ・可食部の定義、及び廃棄率の算出については、上述の通りとする。

3 砂糖及び甘味類

別紙全 workable package に共通する技術的特記事項のセクションに応じた、「3 砂糖及び甘味類」を作業対象とする際の特記事項を記述する。

2. 配合割合表の作成

- ・「3003 上白糖」については、配合割合表上でさとうきび由来の上白糖（56%）とてんさい由来の上白糖（44%）に分解する^{a,b}。残りの砂糖類（3002、3004～3014）については、上白糖の派生品とみなして「各砂糖類→上白糖」に変換する過程（糖類含有量から算出）を食品変換係数表に入力する。

※参考文献：

^a 令和 5 砂糖年度における砂糖及び異性化糖の需給見通し（第 2 回（令和 5 年 12 月））。<https://www.maff.go.jp/j/seisan/tokusan/kansho/satou.html>

^b International Sugar Organization. About Sugar. <https://www.isosugar.org/sugarsector/sugar>

- ・でん粉糖類（3031～3028）については、配合割合の情報が存在しない可能性が高く、製造工程により農薬残留物濃度は低値になる可能性が高いと考えられることから、分解せず、配合割合表において原材料として同じ食品番号・食品名を入力し、配合割合=1 とする。

3. 食品変換係数表の作成

3.2. 小分類・個別食品とのマッピング

- ・以下の食品については、MRL 設定上の分類が砂糖・シロップ製造用のイネ科作物類及び樹液類ではないため、以下の小分類・個別食品コードと名称を使用する。

小分類コード	小分類名	個別食品コード	個別食品名	食品番号	食品名
VR08	てんさい	VR0801	てんさい	2029	てんさい 根
MA01	はちみつ	MA0101	はちみつ	3022	はちみつ

3.3. 食品変換係数の入力

①生鮮農産品の定義

- ・砂糖・シロップ製造用のイネ科作物類については、Codex 委員会が策定する食品と飼料の分類、並びに MRL の適用/分析部位のガイドライン(CXA4-1989、REP17/PR)における分析部位の定義は「全体。サトウキビ：茎」である。このため、いわゆる生（フレッシュ）の状態を生鮮農産品と定義する。
- ・樹液類については、Codex 委員会のガイドライン（REP17/PR）における分析部位の定義は「他に特定がなければ、フレッシュな樹液」である。しかし、煮詰めた状態のもの（メープルシロップ等）が通常流通していることから、煮詰めた状態を生鮮農産品と定義する。
- ・てんさいは根菜類に含まれ、Codex 委員会による分析部位の定義が「上の部分(葉)を除いた後の全体」であることから、いわゆる生（フレッシュ）の状態を生鮮農

産品と定義する。

- ・はちみつについては、Codex 委員会による分析部位の定義 (REP23_PR54e_CORR) が「卸売りまたは小売用の全体」であることから、蜜そのままの状態を生鮮農産品と定義する。

②可食部を求めるための食品変換係数

- ・MRL 設定における生鮮農産品の全体の定義は Codex 委員会の分析部位の定義に整合させる必要がある。しかし、食品成分表にさとうきび及びてんさいの廃棄率の情報が存在しないこと、及び原材料を精製した食品がほとんどであり、食品変換係数（食品全体に対する歩留まりの逆数）には廃棄部位が含まれることから、廃棄率を考慮して可食部と生鮮農産品全体を区別する必要がない。このため砂糖類については、食品変換係数＝原材料に対する歩留まりの逆数とする。
- ・メープルシロップ及びはちみつについては、Codex 委員会の分析部位の定義が可食部に相当するため、廃棄率を考慮する必要がない。このため、食品変換係数＝1 とする。

3.4. 廃棄率の入力

- ・上述の通り、廃棄率については考慮する必要がないため、廃棄率＝0 とする。

4 豆類

全 workable package に共通する技術的特記事項のセクションに応じた、「4 豆類」を作業対象とする際の特記事項を記述する。

2. 配合割合表の作成

- ・「4003 ゆで小豆缶詰」、「4006 つぶし練りあん」、「4011 豆きんとん」、及び煮豆類については、複合食品として種実類と砂糖を含む原材料への分解が必要である。この時に使用する砂糖は、特に指定がなければ「3003 上白糖」とする。
- ・「4005 さらしあん」については、単一食品の派生物として考えられる。しかし、複数の食品変換係数の積になることから（例：さらしあん→こし生あん→あずき）、食品変換係数の算出過程を明らかにするために、「さらしあん→こし生あん」の過程は配合割合表に入力し、「こし生あん→あずき」の過程は食品変換係数表に入力する。
- ・「4053 調整豆乳」、「4054 豆乳飲料・麦芽コーヒー」については、複合食品として豆乳と砂糖を含む構成食品への分解が必要である。この時使用する砂糖は、特に指定がなければ「3003 上白糖」とする。
- ・豆腐類については、単一食品の派生物として食品変換係数表に入力する。
- ・「4039 生揚げ」、「4040 油揚げ 生」、「4041 がんもどき」については、配合割合表上で豆腐と油に分解する。「4041 がんもどき」については、具材の配合割合を考慮せず、全て豆腐とみなしてもよい。また油揚げの「焼き→生」、「ゆで→生」の過程も配合割合表に入力する。
- ・「4087 凍り豆腐 水煮」は単一食品の派生物として考えられる。しかし、複数の食品変換係数の積になることから（例：凍り豆腐 水煮→乾→木綿豆腐→大豆）、食品変換係数の算出過程を明らかにするために、「凍り豆腐 水煮→乾→豆腐」の過程は配合割合表に入力する。
- ・「4089 おから 乾燥」についても同様に、食品変換係数の算出過程を明らかにするために、「おから 乾燥→生」の過程は配合割合表に入力し、「おから 生→大豆」の過程は食品変換係数表に入力する。
- ・「4091 湯葉 干し 湯戻し」についても同様に、食品変換係数の算出過程を明らかにするために、「湯葉 湯戻し→乾→生→豆乳」の過程は配合割合表に入力し、豆乳→大豆の過程を食品変換係数表に入力する。
- ・「4046 糸引き納豆」、「4047 挽きわり納豆」、「4063 テンペ」については、単一食品の派生物として食品変換係数表に入力する。
- ・「4048 五斗納豆」、「4049 寺納豆」、「4061 金山寺みそ」、「4062 ひしおみそ」については可能な限り分解する。しかし、配合割合の情報が存在しない場合は、「17047 麦みそ」等で代用しても構わない。

3. 食品変換係数表の作成

3.3. 食品変換係数の入力

①生鮮農産品の定義

- 豆類については、Codex 委員会が策定する食品と飼料の分類、並びに MRL の適用/分析部位のガイドライン(CXA4-1989、REP17/PR)において、“Pulses are derived from the mature seeds, naturally or artificially dried, of leguminous plants known as beans (dry) and peas (dry). Pulses are dry seeds without the pods...The dry pulses are consumed after processing or household cooking” とあることから、乾（ドライ）の状態を生鮮農産品と定義し、この状態の個別食品の可食部重量を求めるような食品変換係数を策定する。

②可食部を求めるための食品変換係数

- MRL 設定における生鮮農産品の全体の定義は Codex 委員会の分析部位の定義に整合させる必要がある。豆類については、Codex 委員会の分析部位の定義は「全体」であり、上記①より「さや」が含まれないことも踏まえると、MRL 設定における可食部と生鮮農産品全体を区別する必要はない。
- このため、乾（ドライ）の食品番号の場合は、食品変換係数=1 とする。
- 「ゆで」や「蒸し」などの食品番号の場合は、食品変換係数=乾（ドライ）の状態に変換するための係数とする。
- 「あん」（砂糖のっていないもの）、「豆腐」、「きなこ」、「豆乳」、「大豆たんぱく」などについては、食品変換係数=乾（ドライ）の原材料に対する歩留まりの逆数とする。

3.4. 廃棄率の入力

- 上述の通り、廃棄率については考慮する必要がないため、廃棄率=0 とする。

15 菓子類

全 workable package に共通する技術的特記事項のセクションに応じた、「15 菓子類」を作業対象とする際の特記事項を記述する。

2. 配合割合表の作成

- 菓子パンのように配合割合の情報が複数の工程にわたって存在する場合、一度にすべての原材料に分解せずに工程ごとに配合割合を入力する。例えば、「15071 ジャムパン」については、「いちごジャム」と「菓子パンあんなし」の配合割合と「菓子パンあんなし」の配合割合は別個に入力する。
- 各構成食品の配合割合の合計値は通常 1 になるが、調理や加工による重量変化がある場合は 1 にならなくてもよい。焼き菓子など、調理や加工により水分の蒸発が起こる場合は、過小評価にならないよう乾物重量で調整する。
- 原材料のうち、膨張剤は「17084 ベーキングパウダー」、もち粉は「1120 白玉粉」、みじんこは「1121 道明寺粉」の食品番号を使用する。
- 重曹、炭酸アンモニウム、かん水粉末は、MRL 設定の対象ではないため、配合割合表に入力しなくてもよい。入力する場合も食品番号を設定する必要はない。マッピング先となる個別食品が存在しないため、食品変換係数表には入力しない。
- 山椒油（15014 きりざんしょ）、ひき茶（15026 ちゃつう）、アラビアガム（15108 ゼリービーンズ）については、配合割合が不明かつ微量（食品成分表では「配合割合：少々」と記載）と考えられるため、配合割合表に入力しない。
- 「15053 しおがま」については、原材料の「ゆかり」は「6094 しそ 葉 生」で代用してよい。
- チョコレート類については、原材料として「ココア カカオマス」及び「ココア ココアバター」の食品番号を新たに策定し、配合割合表に入力する。

3. 食品変換係数表の作成

3.2. 小分類・個別食品とのマッピング

- 菓子類は全て複合食品であり、原材料となる単一食品及びその派生品は他の workable package に含まれる（例：菓子類の原材料となる薄力粉の小麦（玄麦）への食品変換係数の策定とマッピングは「1 穀類」で行われる）。このため、基本的には食品変換係数の策定及び個別食品へのマッピングは不要である。他の workable package には含まれない中間食品を配合割合表で使用する場合のみ、食品変換係数を策定し、対応する個別食品にマッピングする。
- 以下の食品については、他の workable package では扱われないことから、以下の小分類・個別食品コードと名称を使用する。

小分類コード	小分類名	個別食品コード	個別食品名	食品番号	食品名
SB01	カカオ豆	SB0101	カカオ豆		ココア カカオマス
SB01	カカオ豆	SB0101	カカオ豆		ココア ココアバター

3.3. 食品変換係数の入力

①生鮮農産品の定義

- ・ 上述の通り、他の **workable package** では扱われない中間食品を配合割合表で使用する場合のみ、食品変換係数を策定し、対応する個別食品にマッピングする。生鮮農産品の定義及び分析部位の定義については、対応する個別食品が紐づく小分類の定義を参照する。

②可食部を求めるための食品変換係数

- ・ 「ココア カカオマス」及び「ココア ココアバター」については、食品変換係数＝カカオ豆からの歩留まりの逆数とし、廃棄率＝0 とする。

3.4. 廃棄率の入力

- ・ 可食部の定義、及び廃棄率の算出については、上述の通りとする。

16 し好飲料類

全 workable package に共通する技術的特記事項のセクションに応じた、「16 し好飲料類」を作業対象とする際の特記事項を記述する。

2. 配合割合表の作成

- ・糖類を含む飲料については、複合食品として砂糖を含む原材料への分解が必要である。この時使用する砂糖は、特に指定がなければ「3003 上白糖」とする。
- ・「16041 玄米茶 浸出液」については、配合割合表上で茶葉を煎茶と米に分解することから、「浸出液→茶（煎茶と米）」の過程も配合割合表に入力する。
- ・「16045 コーヒー 浸出液」は単一食品の派生物として考えられる。しかし、複数の食品変換係数の積になることから（例：コーヒー 浸出液→コーヒー豆 焙煎→焙煎前）、食品変換係数の算出過程を明らかにするために、「コーヒー 浸出液→コーヒー豆 焙煎」の過程は配合割合表に、「コーヒー豆 焙煎→焙煎前」の過程を食品変換係数表に入力する。
- ・「16055 麦茶 浸出液」についても同様に、「麦茶 浸出液→茶」の過程は配合割合表に、「麦茶 茶→大麦」の過程を食品変換係数表に入力する。

3. 食品変換係数表の作成

3.2. 小分類・個別食品とのマッピング

- ・「16 し好飲料類」に含まれる食品は、MRL 設定上の分類では主に「飲料製造用の種子類」、「茶」、「ホップ」にマッピングされる。以下の食品については、MRL 設定上の分類が上記の食品分類ではないため、以下の小分類・個別食品コードと名称を使用する。

小分類コード	小分類名	個別食品コード	個別食品名	食品番号	食品名
FB09	ぶどう	FB0902	ぶどう（ワイン用）	16010	ぶどう酒 白
				16011	ぶどう酒 赤
				16012	ぶどう酒 ロゼ
				16017	ブランデー
VL09	ケール	VL0901	ケール	16056	青汁 ケール
GC04	大麦	GC0401	大麦		おおむぎ 麦芽
					麦茶 茶
GC07	米（玄米をいう。）	GC0702	うるち米	16001	清酒 普通酒
				16002	清酒 純米酒
				16003	清酒 本醸造酒
				16004	清酒 吟醸酒
				16005	清酒 純米吟醸酒
				16025	みりん 本みりん
		GC0703	もち米	16013	紹興酒
GC08	もろこし・きび類	GC0803	ソルガム	16021	マオタイ酒
GS01	さとうきび	GS0101	さとうきび	16020	ラム

3.3. 食品変換係数の入力

①生鮮農産品の定義

- 飲料製造用の種子類については、Codex 委員会が策定する食品と飼料の分類、並びに MRL の適用/分析部位のガイドライン(CXA 4-1989、REP18/PR)において、“After processing the seeds are used in the production of beverages and sweets”とあり、分析部位の定義が「他に特定がなければ、種子のみ」とある。このため、生鮮農産品としての状態の定義は不明確だが、この分類で扱われるコーヒー豆及びカカオ豆を想定して、発酵後に乾燥させた種子の状態を生鮮農産品全体とする。
- 茶とホップについては、Codex 委員会のガイドライン (REP21/PR) において、状態に関する記述はなく、分析部位の定義が「卸売りまたは小売用の全体」とある。茶とホップは通常乾燥した状態で販売されていることを考慮し、乾燥状態を生鮮農産品と定義する。
- その他の食品分類については、生鮮農産品の定義及び分析部位の定義は、対応する個別食品が紐づく小分類の定義を参照する。

②可食部を求めるための食品変換係数

- MRL 設定における生鮮農産品の全体の定義は Codex 委員会の分析部位の定義に整合させる必要がある。上述の分析部位の定義より、MRL 設定における可食部 = MRL 設定における生鮮農産品の全体 = 食品成分表の可食部とみなせるため、基本的には廃棄率=0 とする。
- 茶類やコーヒーなどの浸出液については、食品変換係数=茶葉やコーヒー豆（焙煎したもの）に対する歩留まりの逆数とする。
- 酒類についても、食品変換係数=原材料に対する歩留まりの逆数とする。

3.4. 廃棄率の入力

- 上述の通り、廃棄率については考慮する必要があるため、廃棄率=0 とする。

17 調味料及び香辛料類(調味料類)

全 **workable package** に共通する技術的特記事項のセクションに応じた、「17 調味料及び香辛料類」のうち、調味料類を作業対象とする際の特記事項を記述する。

2. 配合割合表の作成

- ・しょうゆ類については、「17007 こいくちしょうゆ」については原材料に分解する。残りのしょうゆ類 (17008～17011、17086) については、こいくちしょうゆの派生品とみなして、「各しょうゆ類→17007 こいくちしょうゆ」に変換する過程を食品変換係数表に入力する。
- ・みそ類についても同様に、「17045 淡色辛みそ」については原材料に分解する。残りのみそ類 (17044、17046～17050、17119、17120) については、淡色辛みその派生品とみなして、「各みそ類→17045 淡色辛みそ」に変換する過程を食品変換係数表に入力する。
- ・食塩類、酵母類、ベーキングパウダー類は、分解の必要はないが、配合割合に入力する。その場合、原材料も同じ食品番号・食品名とし、配合割合＝1 とする。
- ・液体のだし類については、だしの原材料となる食品を消費したとみなして、配合割合表に入力する。鶏がらだし、中華だし、洋だしなど、水分の蒸発量が比較的多い場合は、出来上がり重量を考慮して過小推定にならないようにする。
- ・固形及び顆粒だし、粉末の調味料、ルウについては、配合割合の情報が存在しない可能性が高く、消費量も少ないことから分解せず、配合割合表において原材料として同じ食品番号・食品名を入力し、配合割合＝1 とする。

3. 食品変換係数表の作成

3.2. 小分類・個別食品とのマッピング

- ・調味料類は多くが複合食品であり、原材料となる単一食品及びその派生品は他の **workable package** に含まれる。このため、基本的には食品変換係数の策定及び個別食品へのマッピングは不要である。他の **workable package** には含まれない中間食品を配合割合表で使用する場合のみ、食品変換係数を策定し、対応する個別食品にマッピングする。
- ・以下の食品については、他の **workable package** で扱われないため、以下の小分類・個別食品コードと名称を使用する。

小分類コード	小分類名	個別食品コード	個別食品名	食品番号	食品名
FP01	りんご	FP0101	りんご	17018	りんご酢
FB09	ぶどう	FB0902	ぶどう（ワイン用）	17091	バルサミコ酢
				17017	ぶどう酢
VO01	トマト	VO0101	トマト	17034	トマトピューレー
				17035	トマトペースト
GC07	米（玄米をいう。）	GC0702	うるち米	17090	黒酢
				17016	米酢
				17053	酒かす

3.3. 食品変換係数の入力

①生鮮農産品の定義

- ・調味料類については、生鮮農産品の定義及び分析部位の定義は対応する個別食品が紐づく小分類の定義を参照する。

②可食部を求めるための食品変換係数

- ・食品変換係数＝原材料に対する歩留まりの逆数とする。

3.4. 廃棄率の入力

- ・廃棄率については考慮する必要がないため、廃棄率＝0 とする。

表1 「8 きのか類」のマッピング案

小分類 コード	小分類名	個別食品 コード	個別食品名	食品 番号	食品名
大分類	きのこ類（栽培されているもの）				
中分類	きのこ類				
VF01	しいたけ	VF0101	しいたけ	8039	しいたけ 生しいたけ 菌床栽培 生
VF01	しいたけ	VF0101	しいたけ	8040	しいたけ 生しいたけ 菌床栽培 ゆで
VF01	しいたけ	VF0101	しいたけ	8042	しいたけ 生しいたけ 原木栽培 生
VF01	しいたけ	VF0101	しいたけ	8043	しいたけ 生しいたけ 原木栽培 ゆで
VF01	しいたけ	VF0101	しいたけ	8013	しいたけ 乾しいたけ 乾
VF02	マッシュルーム	VF0201	マッシュルーム	8031	マッシュルーム 生
VF02	マッシュルーム	VF0201	マッシュルーム	8032	マッシュルーム ゆで
VF02	マッシュルーム	VF0201	マッシュルーム	8033	マッシュルーム 水煮缶詰
VF03	その他のきのこ類	VF0301	アラゲきくらげ	8004	（きくらげ類） あらげきくらげ 乾
VF03	その他のきのこ類	VF0302	うすひらたけ	8024	（ひらたけ類） うすひらたけ 生
VF03	その他のきのこ類	VF0303	えのきたけ	8001	えのきたけ 生
VF03	その他のきのこ類	VF0303	えのきたけ	8002	えのきたけ ゆで
VF03	その他のきのこ類	VF0304	エリンギ	8025	（ひらたけ類） エリンギ 生
VF03	その他のきのこ類	VF0304	エリンギ	8048	（ひらたけ類） エリンギ ゆで
VF03	その他のきのこ類	VF0304	エリンギ	8049	（ひらたけ類） エリンギ 焼き
VF03	その他のきのこ類	VF0305	キクラゲ	8006	（きくらげ類） きくらげ 乾
VF03	その他のきのこ類	VF0306	くろあわびたけ	8010	くろあわびたけ 生
VF03	その他のきのこ類	VF0307	シロキクラゲ	8008	（きくらげ類） しろきくらげ 乾
VF03	その他のきのこ類	VF0308	たもぎたけ	8019	たもぎたけ 生
VF03	その他のきのこ類	VF0309	なめこ	8020	なめこ 株採り 生
VF03	その他のきのこ類	VF0309	なめこ	8021	なめこ 株採り ゆで
VF03	その他のきのこ類	VF0309	なめこ	8022	なめこ 水煮缶詰
VF03	その他のきのこ類	VF0310	ぬめりすぎたけ	8023	ぬめりすぎたけ 生
VF03	その他のきのこ類	VF0311	はたけしめじ	8015	（しめじ類） はたけしめじ 生
VF03	その他のきのこ類	VF0311	はたけしめじ	8045	（しめじ類） はたけしめじ ゆで
VF03	その他のきのこ類	VF0312	ひらたけ	8026	（ひらたけ類） ひらたけ 生
VF03	その他のきのこ類	VF0312	ひらたけ	8027	（ひらたけ類） ひらたけ ゆで
VF03	その他のきのこ類	VF0313	ぶなしめじ	8016	（しめじ類） ぶなしめじ 生
VF03	その他のきのこ類	VF0313	ぶなしめじ	8017	（しめじ類） ぶなしめじ ゆで
VF03	その他のきのこ類	VF0314	ほんしめじ	8018	（しめじ類） ほんしめじ 生
VF03	その他のきのこ類	VF0314	ほんしめじ	8047	（しめじ類） ほんしめじ ゆで
VF03	その他のきのこ類	VF0315	まいたけ	8028	まいたけ 生
VF03	その他のきのこ類	VF0315	まいたけ	8029	まいたけ ゆで
VF03	その他のきのこ類	VF0315	まいたけ	8030	まいたけ 乾
VF03	その他のきのこ類	VF0316	まつたけ	8034	まつたけ 生
VF03	その他のきのこ類	VF0317	ヤナギマツタケ	8036	やなぎまつたけ 生

表2 「6 野菜類」のマッピング案

小分類コード	小分類名	個別食品コード	個別食品名	食品番号	食品名
大分類	ねぎ属野菜類				
中分類	たまねぎ類（鱗茎作物、ゆり根を含む）				
VA01	たまねぎ	VA0101	たまねぎ	6153	（たまねぎ類） たまねぎ りん茎 生
VA01	たまねぎ	VA0101	たまねぎ	6154	（たまねぎ類） たまねぎ りん茎 水さらし
VA01	たまねぎ	VA0101	たまねぎ	6155	（たまねぎ類） たまねぎ りん茎 ゆで
VA01	たまねぎ	VA0101	たまねぎ	6156	（たまねぎ類） 赤たまねぎ りん茎 生
VA02	にんにく	VA0201	にんにく	6223	（にんにく類） にんにく りん茎 生
VA03	その他のたまねぎ類	VA0301	ゆり根	6296	ゆりね りん茎 生
VA03	その他のたまねぎ類	VA0301	ゆり根	6297	ゆりね りん茎 ゆで
VA03	その他のたまねぎ類	VA0302	のびる（野蒜）	6232	のびる りん茎葉 生
VA03	その他のたまねぎ類	VA0303	葉たまねぎ	6337	（たまねぎ類） 葉たまねぎ りん茎及び葉 生
VA03	その他のたまねぎ類	VA0304	らっきょう	6305	（らっきょう類） らっきょう りん茎 生
VA03	その他のたまねぎ類	VA0304	らっきょう	6306	（らっきょう類） らっきょう 甘酢漬
中分類	ねぎ類				
VA04	ねぎ（リーキを含む。）	VA0401	こねぎ	6227	（ねぎ類） 葉ねぎ 葉 生
VA04	ねぎ（リーキを含む。）	VA0401	こねぎ	6228	（ねぎ類） こねぎ 葉 生
VA04	ねぎ（リーキを含む。）	VA0402	ながねぎ	6226	（ねぎ類） 根深ねぎ 葉 軟白 生
VA04	ねぎ（リーキを含む。）	VA0402	ながねぎ	6350	（ねぎ類） 根深ねぎ 葉 軟白 ゆで
VA04	ねぎ（リーキを含む。）	VA0403	リーキ	6308	リーキ りん茎葉 生
VA04	ねぎ（リーキを含む。）	VA0403	リーキ	6309	リーキ りん茎葉 ゆで
VA05	にら	VA0501	にら	6207	（にら類） にら 葉 生
VA05	にら	VA0501	にら	6208	（にら類） にら 葉 ゆで
VA05	にら	VA0501	にら	6210	（にら類） 黄にら 葉 生
VA06	わけぎ	VA0601	わけぎ	6320	わけぎ 葉 生
VA06	わけぎ	VA0601	わけぎ	6321	わけぎ 葉 ゆで
VA07	その他のねぎ類	VA0701	あさつき	6003	あさつき 葉 生
VA07	その他のねぎ類	VA0701	あさつき	6004	あさつき 葉 ゆで
VA07	その他のねぎ類	VA0702	ぎょうじゃにんにく	6071	ぎょうじゃにんにく 葉 生
VA07	その他のねぎ類	VA0703	にら（花茎）	6209	（にら類） 花にら 花茎・花らい 生
VA07	その他のねぎ類	VA0704	にんにくの茎	6224	（にんにく類） 茎にんにく 花茎 生
VA07	その他のねぎ類	VA0704	にんにくの茎	6225	（にんにく類） 茎にんにく 花茎 ゆで
大分類	あぶらな科野菜類（葉菜を除く）				
中分類	花蕾類				
VB01	ブロッコリー	VB0101	ブロッコリー	6263	ブロッコリー 花序 生
VB01	ブロッコリー	VB0101	ブロッコリー	6264	ブロッコリー 花序 ゆで
VB02	カリフラワー	VB0201	カリフラワー	6054	カリフラワー 花序 生
VB02	カリフラワー	VB0201	カリフラワー	6055	カリフラワー 花序 ゆで
VB03	その他のあぶらな科花蕾類	VB0301	茎ブロッコリー		

表2 「6 野菜類」のマッピング案(続き)

小分類コード	小分類名	個別食品コード	個別食品名	食品番号	食品名
中分類	茎野菜				
VB04	あぶらな科茎野菜	VB0401	コールラビ	6081	コールラビ 球茎 生
VB04	あぶらな科茎野菜	VB0401	コールラビ	6082	コールラビ 球茎 ゆで
VB04	あぶらな科茎野菜	VB0402	ザーサイ葉・茎	6088	ザーサイ 漬物
大分類	うり科果菜類				
中分類	未成熟うり科野菜(未成熟で収穫するもの)				
VC01	きゅうり(ガーキンを含む。)	VC0101	きゅうり	6065	きゅうり 果実 生
VC01	きゅうり(ガーキンを含む。)	VC0101	きゅうり	6066	きゅうり 漬物 塩漬
VC01	きゅうり(ガーキンを含む。)	VC0101	きゅうり	6067	きゅうり 漬物 しょうゆ漬
VC01	きゅうり(ガーキンを含む。)	VC0101	きゅうり	6068	きゅうり 漬物 ぬかみそ漬
VC01	きゅうり(ガーキンを含む。)	VC0101	きゅうり	6069	きゅうり 漬物 ピクルス スイート型
VC01	きゅうり(ガーキンを含む。)	VC0101	きゅうり	6070	きゅうり 漬物 ピクルス サワー型
VC02	しろうり	VC0201	しろうり	6106	しろうり 果実 生
VC02	しろうり	VC0201	しろうり	6107	しろうり 漬物 塩漬
VC02	しろうり	VC0201	しろうり	6108	しろうり 漬物 奈良漬
VC03	ズッキーニ	VC0301	ズッキーニ	6116	ズッキーニ 果実 生
VC04	その他の未成熟うり科野菜	VC0401	とうがん	6173	とうがん 果実 生
VC04	その他の未成熟うり科野菜	VC0401	とうがん	6174	とうがん 果実 ゆで
VC04	その他の未成熟うり科野菜	VC0402	ニガウリ	6205	にがうり 果実 生
VC04	その他の未成熟うり科野菜	VC0403	ハヤトウリ	6241	はやとうり 果実 白色種 生
VC04	その他の未成熟うり科野菜	VC0403	ハヤトウリ	6353	はやとうり 果実 緑色種 生
VC04	その他の未成熟うり科野菜	VC0403	ハヤトウリ	6242	はやとうり 果実 白色種 塩漬
VC04	その他の未成熟うり科野菜	VC0404	へちま	6265	へちま 果実 生
VC04	その他の未成熟うり科野菜	VC0404	へちま	6266	へちま 果実 ゆで
VC04	その他の未成熟うり科野菜	VC0405	ゆうがお	6056	かんぴょう 乾
中分類	成熟うり科野菜(成熟してから収穫するもの)				
VC05	かぼちゃ(スカッシュを含む。)	VC0501	西洋かぼちゃ	6048	(かぼちゃ類) 西洋かぼちゃ 果実 生
VC05	かぼちゃ(スカッシュを含む。)	VC0501	西洋かぼちゃ	6049	(かぼちゃ類) 西洋かぼちゃ 果実 ゆで
VC05	かぼちゃ(スカッシュを含む。)	VC0501	西洋かぼちゃ	6332	(かぼちゃ類) 西洋かぼちゃ 果実 焼き
VC05	かぼちゃ(スカッシュを含む。)	VC0501	西洋かぼちゃ	6050	(かぼちゃ類) 西洋かぼちゃ 果実 冷凍
VC05	かぼちゃ(スカッシュを含む。)	VC0502	そうめんかぼちゃ	6051	(かぼちゃ類) そうめんかぼちゃ 果実 生
VC05	かぼちゃ(スカッシュを含む。)	VC0503	日本かぼちゃ	6046	(かぼちゃ類) 日本かぼちゃ 果実 生
VC05	かぼちゃ(スカッシュを含む。)	VC0503	日本かぼちゃ	6047	(かぼちゃ類) 日本かぼちゃ 果実 ゆで
大分類	うり科以外の果菜類				
中分類	トマト類				
VO01	トマト	VO0101	トマト	6182	(トマト類) 赤色トマト 果実 生
VO01	トマト	VO0101	トマト	6184	(トマト類) 加工品 ホール 食塩無添加
VO01	トマト	VO0101	トマト	6185	(トマト類) 加工品 トマトジュース 食塩添加
VO01	トマト	VO0101	トマト	6340	(トマト類) 加工品 トマトジュース 食塩無添加

表2 「6 野菜類」のマッピング案(続き)

小分類コード	小分類名	個別食品コード	個別食品名	食品番号	食品名
VO01	トマト	VO0102	ミニトマト	6183	(トマト類) 赤色ミニトマト 果実 生
VO02	その他のトマト類	VO0201	食用ほおずき		
中分類	ピーマン・とうがらし類(オクラを含む)				
VO03	ピーマン	VO0301	トマピー	6251	(ピーマン類) トマピー 果実 生
VO03	ピーマン	VO0302	パプリカと称するジャンボピーマン・カラーピーマン	6247	(ピーマン類) 赤ピーマン 果実 生
VO03	ピーマン	VO0302	パプリカと称するジャンボピーマン・カラーピーマン	6249	(ピーマン類) 黄ピーマン 果実 生
VO03	ピーマン	VO0303	ピーマン	6245	(ピーマン類) 青ピーマン 果実 生
VO04	オクラ	VO0401	オクラ	6032	オクラ 果実 生
VO04	オクラ	VO0401	オクラ	6033	オクラ 果実 ゆで
VO05	その他のピーマン・とうがらし類	VO0501	ししとう	6093	(ししとう類) ししとう 果実 生
VO05	その他のピーマン・とうがらし類	VO0502	とうがらし	6171	とうがらし 果実 生
中分類	なす類				
VO06	なす	VO0601	なす	6191	(なす類) なす 果実 生
VO06	なす	VO0601	なす	6192	(なす類) なす 果実 ゆで
VO06	なす	VO0601	なす	6195	(なす類) 漬物 塩漬
VO06	なす	VO0601	なす	6196	(なす類) 漬物 ぬかみそ漬
VO06	なす	VO0601	なす	6197	(なす類) 漬物 こうじ漬
VO06	なす	VO0601	なす	6198	(なす類) 漬物 からし漬
VO06	なす	VO0601	なす	6199	(なす類) 漬物 しば漬
VO06	なす	VO0602	べいなす	6193	(なす類) べいなす 果実 生
大分類	葉菜類(あぶらな科の葉菜を含む)				
中分類	あぶらな科の葉菜(結球)				
VL01	キャベツ	VL0101	キャベツ	6061	(キャベツ類) キャベツ 結球葉 生
VL01	キャベツ	VL0101	キャベツ	6062	(キャベツ類) キャベツ 結球葉 ゆで
VL01	キャベツ	VL0102	グリーンボール	6063	(キャベツ類) グリーンボール 結球葉 生
VL01	キャベツ	VL0103	レッドキャベツ	6064	(キャベツ類) レッドキャベツ 結球葉 生
VL02	芽キャベツ	VL0201	芽キャベツ	6283	めキャベツ 結球葉 生
VL02	芽キャベツ	VL0201	芽キャベツ	6284	めキャベツ 結球葉 ゆで
VL03	はくさい	VL0301	はくさい	6233	はくさい 結球葉 生
VL03	はくさい	VL0301	はくさい	6234	はくさい 結球葉 ゆで
VL03	はくさい	VL0301	はくさい	6235	はくさい 漬物 塩漬
VL03	はくさい	VL0301	はくさい	6236	はくさい 漬物 キムチ
中分類	あぶらな科の葉菜(非結球)				
VL04	こまつな	VL0401	こまつな	6086	こまつな 葉 生
VL04	こまつな	VL0401	こまつな	6087	こまつな 葉 ゆで
VL05	みずな(きょうな)	VL0501	みずな	6072	みずな 葉 生
VL05	みずな(きょうな)	VL0501	みずな	6073	みずな 葉 ゆで

表2 「6 野菜類」のマッピング案(続き)

小分類 コード	小分類名	個別食品 コード	個別食品名	食品 番号	食品名
VL05	みずな(きょうな)	VL0501	みずな	6074	みずな 塩漬
VL05	みずな(きょうな)	VL0502	みぶな	6360	みぶな 葉 生
VL06	チンゲンサイ	VL0601	たいさい	6145	(たいさい類) たいさい 葉 生
VL06	チンゲンサイ	VL0601	たいさい	6146	(たいさい類) たいさい 塩漬
VL06	チンゲンサイ	VL0602	チンゲンサイ	6160	チンゲンサイ 葉 生
VL06	チンゲンサイ	VL0602	チンゲンサイ	6161	チンゲンサイ 葉 ゆで
VL06	チンゲンサイ	VL0603	パクチョイ	6237	パクチョイ 葉 生
VL07	だいこん類(ラディッシュを含む。)の葉	VL0701	だいこんの葉	6130	(だいこん類) だいこん 葉 生
VL07	だいこん類(ラディッシュを含む。)の葉	VL0701	だいこんの葉	6131	(だいこん類) だいこん 葉 ゆで
VL07	だいこん類(ラディッシュを含む。)の葉	VL0702	葉だいこん	6129	(だいこん類) 葉だいこん 葉 生
VL08	かぶ類の葉	VL0801	かぶの葉	6034	かぶ 葉 生
VL08	かぶ類の葉	VL0801	かぶの葉	6035	かぶ 葉 ゆで
VL08	かぶ類の葉	VL0801	かぶの葉	6040	かぶ 漬物 塩漬 葉
VL08	かぶ類の葉	VL0801	かぶの葉	6043	かぶ 漬物 ぬかみそ漬 葉
VL08	かぶ類の葉	VL0802	すぐきな葉	6113	すぐきな 葉 生
VL08	かぶ類の葉	VL0803	ひのなの葉	6252.1	ひのな 茎葉 生
VL09	ケール	VL0901	ケール	6080	ケール 葉 生
VL10	クレソン	VL1001	クレソン	6077	クレソン 茎葉 生
VL11	その他のあぶらな科の葉菜	VL1101	カラシナの葉	6052	からしな 葉 生
VL11	その他のあぶらな科の葉菜	VL1101	カラシナの葉	6053	からしな 塩漬
VL11	その他のあぶらな科の葉菜	VL1102	さんとうさい	6089	さんとうさい 葉 生
VL11	その他のあぶらな科の葉菜	VL1102	さんとうさい	6090	さんとうさい 葉 ゆで
VL11	その他のあぶらな科の葉菜	VL1102	さんとうさい	6091	さんとうさい 塩漬
VL11	その他のあぶらな科の葉菜	VL1103	しろな	6027	おおさかしろな 葉 生
VL11	その他のあぶらな科の葉菜	VL1103	しろな	6028	おおさかしろな 葉 ゆで
VL11	その他のあぶらな科の葉菜	VL1103	しろな	6029	おおさかしろな 塩漬
VL11	その他のあぶらな科の葉菜	VL1104	タアサイ	6126	タアサイ 葉 生
VL11	その他のあぶらな科の葉菜	VL1104	タアサイ	6127	タアサイ 葉 ゆで
VL11	その他のあぶらな科の葉菜	VL1105	たかな	6147	たかな 葉 生
VL11	その他のあぶらな科の葉菜	VL1105	たかな	6148	たかな たかな漬
VL11	その他のあぶらな科の葉菜	VL1106	つまみな	6144	(たいさい類) つまみな 葉 生
VL11	その他のあぶらな科の葉菜	VL1107	長崎はくさい	6189	ながさきはくさい 葉 生
VL11	その他のあぶらな科の葉菜	VL1107	長崎はくさい	6190	ながさきはくさい 葉 ゆで
VL11	その他のあぶらな科の葉菜	VL1108	なずな	6200	なずな 葉 生
VL11	その他のあぶらな科の葉菜	VL1109	なばな	6201	(なばな類) 和種なばな 花らい・茎 生
VL11	その他のあぶらな科の葉菜	VL1109	なばな	6202	(なばな類) 和種なばな 花らい・茎 ゆで
VL11	その他のあぶらな科の葉菜	VL1109	なばな	6203	(なばな類) 洋種なばな 茎葉 生
VL11	その他のあぶらな科の葉菜	VL1109	なばな	6204	(なばな類) 洋種なばな 茎葉 ゆで
VL11	その他のあぶらな科の葉菜	VL1110	のざわな	6229	のざわな 葉 生

表2 「6 野菜類」のマッピング案(続き)

小分類 コード	小分類名	個別食品 コード	個別食品名	食品 番号	食品名
VL11	その他のあぶらな科の葉菜	VL1110	のざわな	6230	のざわな 漬物 塩漬
VL11	その他のあぶらな科の葉菜	VL1110	のざわな	6231	のざわな 漬物 調味漬
VL11	その他のあぶらな科の葉菜	VL1111	ひろしまな	6254	ひろしまな 葉 生
VL11	その他のあぶらな科の葉菜	VL1111	ひろしまな	6255	ひろしまな 塩漬
VL11	その他のあぶらな科の葉菜	VL1112	みずかけな	6272	みずかけな 葉 生
VL11	その他のあぶらな科の葉菜	VL1112	みずかけな	6273	みずかけな 塩漬
VL11	その他のあぶらな科の葉菜	VL1113	ルッコラ	6319	ルッコラ 葉 生
中分類	きく科の葉菜				
VL12	レタス(サラダ菜及びちしゃを含む。)	VL1201	かきちしゃ	6362	(レタス類) サンチュ 葉 生
VL12	レタス(サラダ菜及びちしゃを含む。)	VL1202	コスレタス	6316	(レタス類) コスレタス 葉 生
VL12	レタス(サラダ菜及びちしゃを含む。)	VL1203	サラダ菜	6313	(レタス類) サラダな 葉 生
VL12	レタス(サラダ菜及びちしゃを含む。)	VL1204	リーフレタス	6314	(レタス類) リーフレタス 葉 生
VL12	レタス(サラダ菜及びちしゃを含む。)	VL1204	リーフレタス	6315	(レタス類) サニーレタス 葉 生
VL12	レタス(サラダ菜及びちしゃを含む。)	VL1205	レタス	6312	(レタス類) レタス 土耕栽培 結球葉 生
VL12	レタス(サラダ菜及びちしゃを含む。)	VL1205	レタス	6361	(レタス類) レタス 水耕栽培 結球葉 生
VL13	エンダイブ	VL1301	エンダイブ	6018	エンダイブ 葉 生
VL14	チコリ	VL1401	チコリ	6159	チコリ 若芽 生
VL14	チコリ	VL1402	トレビス	6187	トレビス 葉 生
VL15	しゅんぎく	VL1501	しゅんぎく	6099	しゅんぎく 葉 生
VL15	しゅんぎく	VL1501	しゅんぎく	6100	しゅんぎく 葉 ゆで
VL16	その他のきく科の葉菜	VL1601	よめな	6300	よめな 葉 生
中分類	ひゅ科の葉菜				
VL17	ほうれんそう	VL1701	ほうれんそう	6267	ほうれんそう 葉 通年平均 生
VL17	ほうれんそう	VL1701	ほうれんそう	6355	ほうれんそう 葉 夏採り 生
VL17	ほうれんそう	VL1701	ほうれんそう	6356	ほうれんそう 葉 冬採り 生
VL17	ほうれんそう	VL1701	ほうれんそう	6268	ほうれんそう 葉 通年平均 ゆで
VL17	ほうれんそう	VL1701	ほうれんそう	6357	ほうれんそう 葉 夏採り ゆで
VL17	ほうれんそう	VL1701	ほうれんそう	6358	ほうれんそう 葉 冬採り ゆで
VL17	ほうれんそう	VL1701	ほうれんそう	6269	ほうれんそう 葉 冷凍
VL18	その他のひゅ科の葉菜	VL1801	おかひじき	6030	おかひじき 茎葉 生
VL18	その他のひゅ科の葉菜	VL1801	おかひじき	6031	おかひじき 茎葉 ゆで
VL18	その他のひゅ科の葉菜	VL1802	フダン草	6261	ふだんそう 葉 生
VL18	その他のひゅ科の葉菜	VL1802	フダン草	6262	ふだんそう 葉 ゆで
中分類	せり科の葉菜				
VL19	みつば	VL1901	みつば	6274	(みつば類) 切りみつば 葉 生
VL19	みつば	VL1901	みつば	6275	(みつば類) 切りみつば 葉 ゆで
VL19	みつば	VL1901	みつば	6276	(みつば類) 根みつば 葉 生
VL19	みつば	VL1901	みつば	6277	(みつば類) 根みつば 葉 ゆで
VL19	みつば	VL1901	みつば	6278	(みつば類) 糸みつば 葉 生

表2 「6 野菜類」のマッピング案(続き)

小分類コード	小分類名	個別食品コード	個別食品名	食品番号	食品名
VL19	みつば	VL1901	みつば	6279	(みつば類) 糸みつば 葉 ゆで
VL20	パセリ	VL2001	パセリの葉	6239	パセリ 葉 生
VL21	コリアンダー	VL2101	コリアンダー		
VL22	その他のせり科の葉菜	VL2201	アシタバ	6005	あしたば 茎葉 生
VL22	その他のせり科の葉菜	VL2201	アシタバ	6006	あしたば 茎葉 ゆで
VL22	その他のせり科の葉菜	VL2202	キンサイ	6075	キンサイ 茎葉 生
VL22	その他のせり科の葉菜	VL2202	キンサイ	6076	キンサイ 茎葉 ゆで
VL22	その他のせり科の葉菜	VL2203	せり	6117	せり 茎葉 生
VL22	その他のせり科の葉菜	VL2203	せり	6118	せり 茎葉 ゆで
VL22	その他のせり科の葉菜	VL2204	人参の葉	6211	(にんじん類) 葉にんじん 葉 生
中分類	その他の葉菜				
VL23	その他の葉菜(ベビーリーフ類を含む)	VL2301	えんさい	6298	ようさい 茎葉 生
VL23	その他の葉菜(ベビーリーフ類を含む)	VL2301	えんさい	6299	ようさい 茎葉 ゆで
VL23	その他の葉菜(ベビーリーフ類を含む)	VL2302	えんどうまめの葉	6019	(えんどう類) トウモロコシ 茎葉 生
VL23	その他の葉菜(ベビーリーフ類を含む)	VL2303	じゅんさい	6101	じゅんさい 若葉 水煮びん詰
VL23	その他の葉菜(ベビーリーフ類を含む)	VL2304	つるな	6164	つるな 茎葉 生
VL23	その他の葉菜(ベビーリーフ類を含む)	VL2305	つるむらさき	6165	つるむらさき 茎葉 生
VL23	その他の葉菜(ベビーリーフ類を含む)	VL2305	つるむらさき	6166	つるむらさき 茎葉 ゆで
VL23	その他の葉菜(ベビーリーフ類を含む)	VL2306	とうがらしの葉		とうがらし 葉 生
VL23	その他の葉菜(ベビーリーフ類を含む)	VL2307	モロヘイヤ	6293	モロヘイヤ 茎葉 生
VL23	その他の葉菜(ベビーリーフ類を含む)	VL2307	モロヘイヤ	6294	モロヘイヤ 茎葉 ゆで
中分類	スプラウト類				
VL24	スプラウト類	VL2401	アルファルファのスプラウト	6286	(もやし類) アルファルファもやし 生
VL24	スプラウト類	VL2402	かいわれだいこん	6128	(だいこん類) かいわれだいこん 芽ばえ 生
VL24	スプラウト類	VL2403	大豆もやし	6287	(もやし類) だいずもやし 生
VL24	スプラウト類	VL2403	大豆もやし	6288	(もやし類) だいずもやし ゆで
VL24	スプラウト類	VL2404	豆苗	6329	(えんどう類) トウモロコシ 芽ばえ 生
VL24	スプラウト類	VL2404	豆苗	6330	(えんどう類) トウモロコシ 芽ばえ ゆで
VL24	スプラウト類	VL2405	ブラックマッペもやし	6289	(もやし類) ブラックマッペもやし 生
VL24	スプラウト類	VL2405	ブラックマッペもやし	6290	(もやし類) ブラックマッペもやし ゆで
VL24	スプラウト類	VL2406	ブロッコリーの新芽	6354	ブロッコリー 芽ばえ 生
VL24	スプラウト類	VL2407	緑豆もやし	6291	(もやし類) りょくとうもやし 生
VL24	スプラウト類	VL2407	緑豆もやし	6292	(もやし類) りょくとうもやし ゆで
大分類	未成熟豆類				
中分類	未成熟豆類(莢と種子に設定するもの)				
VP01	未成熟いんげん	VP0101	未成熟いんげん(さや及び未熟種子)	6010	いんげんまめ さやいんげん 若ざや 生
VP01	未成熟いんげん	VP0101	未成熟いんげん(さや及び未熟種子)	6011	いんげんまめ さやいんげん 若ざや ゆで
VP02	未成熟えんどう	VP0201	さやえんどう	6020	(えんどう類) さやえんどう 若ざや 生
VP02	未成熟えんどう	VP0201	さやえんどう	6021	(えんどう類) さやえんどう 若ざや ゆで

表2 「6 野菜類」のマッピング案(続き)

小分類 コード	小分類名	個別食品 コード	個別食品名	食品 番号	食品名
VP02	未成熟えんどう	VP0202	スナッPEndウ	6022	(えんどう類) スナッPEndウ 若ざや 生
VP03	えだまめ	VP0301	枝豆(さや無し)	6015	えだまめ 生
VP03	えだまめ	VP0301	枝豆(さや無し)	6016	えだまめ ゆで
VP03	えだまめ	VP0301	枝豆(さや無し)	6017	えだまめ 冷凍
VP04	その他の未成熟豆類(莢と種子に設定するもの)	VP0401	ジュウロクササゲ(さや付き)	6097	じゅうろくささげ 若ざや 生
VP04	その他の未成熟豆類(莢と種子に設定するもの)	VP0401	ジュウロクササゲ(さや付き)	6098	じゅうろくささげ 若ざや ゆで
VP04	その他の未成熟豆類(莢と種子に設定するもの)	VP0402	未成熟シカクマメ	6092	しかくまめ 若ざや 生
VP04	その他の未成熟豆類(莢と種子に設定するもの)	VP0403	未成熟ふじ豆(若ざや付き)	6260	ふじまめ 若ざや 生
中分類	未成熟豆類(種子に設定するもの)				
VP05	未成熟えんどう(グリーンピース)	VP0501	グリーンピース(生)	6023	(えんどう類) グリンピース 生
VP05	未成熟えんどう(グリーンピース)	VP0501	グリーンピース(生)	6024	(えんどう類) グリンピース ゆで
VP05	未成熟えんどう(グリーンピース)	VP0501	グリーンピース(生)	6025	(えんどう類) グリンピース 冷凍
VP05	未成熟えんどう(グリーンピース)	VP0501	グリーンピース(生)	6026	(えんどう類) グリンピース 水煮缶詰
VP06	その他の未成熟豆類(種子に設定するもの)	VP0601	未成熟そら豆(さや無し)	6124	そらまめ 未熟豆 生
VP06	その他の未成熟豆類(種子に設定するもの)	VP0601	未成熟そら豆(さや無し)	6125	そらまめ 未熟豆 ゆで
VP06	その他の未成熟豆類(種子に設定するもの)	VP0602	未成熟らっかせい	6303	らっかせい 未熟豆 生
VP06	その他の未成熟豆類(種子に設定するもの)	VP0602	未成熟らっかせい	6304	らっかせい 未熟豆 ゆで
大分類	根菜類				
中分類	その他の根菜類(水性植物を除く)				
VR07	だいこん類(ラディッシュを含む。)の根	VR0701	だいこんの根	6132	(だいこん類) だいこん 根 皮つき 生
VR07	だいこん類(ラディッシュを含む。)の根	VR0701	だいこんの根	6133	(だいこん類) だいこん 根 皮つき ゆで
VR07	だいこん類(ラディッシュを含む。)の根	VR0701	だいこんの根	6134	(だいこん類) だいこん 根 皮なし 生
VR07	だいこん類(ラディッシュを含む。)の根	VR0701	だいこんの根	6135	(だいこん類) だいこん 根 皮なし ゆで
VR07	だいこん類(ラディッシュを含む。)の根	VR0701	だいこんの根	6136	(だいこん類) 切干しだいこん 乾
VR07	だいこん類(ラディッシュを含む。)の根	VR0701	だいこんの根	6137	(だいこん類) 漬物 ぬかみそ漬
VR07	だいこん類(ラディッシュを含む。)の根	VR0701	だいこんの根	6138	(だいこん類) 漬物 たくあん漬 塩押しだいこん漬
VR07	だいこん類(ラディッシュを含む。)の根	VR0701	だいこんの根	6139	(だいこん類) 漬物 たくあん漬 干しだいこん漬
VR07	だいこん類(ラディッシュを含む。)の根	VR0701	だいこんの根	6140	(だいこん類) 漬物 守口漬
VR07	だいこん類(ラディッシュを含む。)の根	VR0701	だいこんの根	6141	(だいこん類) 漬物 べったら漬
VR07	だいこん類(ラディッシュを含む。)の根	VR0701	だいこんの根	6142	(だいこん類) 漬物 みそ漬
VR07	だいこん類(ラディッシュを含む。)の根	VR0701	だいこんの根	6143	(だいこん類) 漬物 福神漬
VR07	だいこん類(ラディッシュを含む。)の根	VR0702	はつかだいこんの根	6240	はつかだいこん 根 生
VR09	にんじん	VR0901	にんじん	6212	(にんじん類) にんじん 根 皮つき 生
VR09	にんじん	VR0901	にんじん	6213	(にんじん類) にんじん 根 皮つき ゆで
VR09	にんじん	VR0901	にんじん	6214	(にんじん類) にんじん 根 皮なし 生
VR09	にんじん	VR0901	にんじん	6215	(にんじん類) にんじん 根 皮なし ゆで
VR09	にんじん	VR0901	にんじん	6347	(にんじん類) にんじん 根 皮 生
VR09	にんじん	VR0901	にんじん	6216	(にんじん類) にんじん 根 冷凍
VR09	にんじん	VR0901	にんじん	6217	(にんじん類) にんじん ジュース 缶詰

表2 「6 野菜類」のマッピング案(続き)

小分類 コード	小分類名	個別食品 コード	個別食品名	食品 番号	食品名
VR09	にんじん	VR0901	にんじん	6218	(にんじん類) きんとき 根 皮つき 生
VR09	にんじん	VR0901	にんじん	6219	(にんじん類) きんとき 根 皮つき ゆで
VR09	にんじん	VR0901	にんじん	6220	(にんじん類) きんとき 根 皮なし 生
VR09	にんじん	VR0901	にんじん	6221	(にんじん類) きんとき 根 皮なし ゆで
VR09	にんじん	VR0902	ミニキャロット	6222	(にんじん類) ミニキャロット 根 生
VR10	パースニップ	VR1001	パースニップ		
VR11	ごぼう	VR1101	ごぼう	6084	(ごぼう類) ごぼう 根 生
VR11	ごぼう	VR1101	ごぼう	6085	(ごぼう類) ごぼう 根 ゆで
VR12	サルシフィー	VR1201	サルシフィー		
VR13	かぶ類の根	VR1301	かぶの根	6036	かぶ 根 皮つき 生
VR13	かぶ類の根	VR1301	かぶの根	6037	かぶ 根 皮つき ゆで
VR13	かぶ類の根	VR1301	かぶの根	6038	かぶ 根 皮なし 生
VR13	かぶ類の根	VR1301	かぶの根	6039	かぶ 根 皮なし ゆで
VR13	かぶ類の根	VR1301	かぶの根	6039	かぶ 根 皮なし ゆで
VR13	かぶ類の根	VR1301	かぶの根	6041	かぶ 漬物 塩漬 根 皮つき
VR13	かぶ類の根	VR1301	かぶの根	6042	かぶ 漬物 塩漬 根 皮なし
VR13	かぶ類の根	VR1301	かぶの根	6044	かぶ 漬物 ぬかみそ漬 根 皮つき
VR13	かぶ類の根	VR1301	かぶの根	6045	かぶ 漬物 ぬかみそ漬 根 皮なし
VR13	かぶ類の根	VR1301	かぶの根	6114	すぐきな 根 生
VR13	かぶ類の根	VR1301	かぶの根		ひのな 根 生
VR14	西洋わさび	VR1401	西洋わさび	6270	ホースラディッシュ 根茎 生
VR15	しょうが	VR1501	しょうが	6103	(しょうが類) しょうが 根茎 皮なし 生
VR15	しょうが	VR1501	しょうが	6104	(しょうが類) しょうが 漬物 酢漬
VR15	しょうが	VR1501	しょうが	6105	(しょうが類) しょうが 漬物 甘酢漬
VR15	しょうが	VR1502	葉しょうが	6102	(しょうが類) 葉しょうが 根茎 生
VR16	その他の根菜類(水性植物を除く)	VR1602	ビートの根	6243	ビーツ 根 生
VR16	その他の根菜類(水性植物を除く)	VR1602	ビートの根	6244	ビーツ 根 ゆで
VR16	その他の根菜類(水性植物を除く)	VR1603	もりあざみ	6295	やまごぼう みそ漬
中分類	水性植物の根・塊茎等				
VR17	れんこん	VR1701	れんこん	6317	れんこん 根茎 生
VR17	れんこん	VR1701	れんこん	6318	れんこん 根茎 ゆで
VR18	くわい	VR1801	くわい	6078	くわい 塊茎 生
VR18	くわい	VR1801	くわい	6079	くわい 塊茎 ゆで
VR19	その他の水性植物の根・塊茎等	VR1901	沢わさびの根茎	6322	わさび 根茎 生
大分類	茎野菜類				
中分類	茎及び葉柄野菜類				
VS01	セロリ	VS0101	セロリの茎	6119	セロリ 葉柄 生
VS01	セロリ	VS0101	セロリの茎	6119.1	セロリ 葉柄 ジュース
VS02	その他の茎及び葉柄	VS0201	さといも(葉柄)	6109	ずいき 生ずいき 生

表2 「6 野菜類」のマッピング案(続き)

小分類 コード	小分類名	個別食品 コード	個別食品名	食品 番号	食品名
VS02	その他の茎及び葉柄	VS0201	さといも(葉柄)	6110	ずいき 生ずいき ゆで
VS02	その他の茎及び葉柄	VS0201	さといも(葉柄)	6111	ずいき 干しずいき 乾
VS02	その他の茎及び葉柄	VS0202	つわぶき	6167	つわぶき 葉柄 生
VS02	その他の茎及び葉柄	VS0202	つわぶき	6168	つわぶき 葉柄 ゆで
VS02	その他の茎及び葉柄	VS0203	ふき	6256	(ふき類) ふき 葉柄 生
VS02	その他の茎及び葉柄	VS0203	ふき	6257	(ふき類) ふき 葉柄 ゆで
VS02	その他の茎及び葉柄	VS0204	ルバーブ	6310	ルバーブ 葉柄 生
VS02	その他の茎及び葉柄	VS0204	ルバーブ	6311	ルバーブ 葉柄 ゆで
中分類	茎及び新芽野菜類				
VS03	アスパラガス	VS0301	アスパラガス	6007	アスパラガス 若茎 生
VS03	アスパラガス	VS0301	アスパラガス	6008	アスパラガス 若茎 ゆで
VS03	アスパラガス	VS0301	アスパラガス	6009	アスパラガス 水煮缶詰
VS04	たけのこ	VS0401	たけのこ	6149	たけのこ 若茎 生
VS04	たけのこ	VS0401	たけのこ	6150	たけのこ 若茎 ゆで
VS04	たけのこ	VS0401	たけのこ	6151	たけのこ 水煮缶詰
VS04	たけのこ	VS0401	たけのこ	6152	たけのこ めんま 塩蔵 塩抜き
VS05	その他の茎及び新芽	VS0501	うど	6012	(うど類) うど 茎 生
VS05	その他の茎及び新芽	VS0501	うど	6013	(うど類) うど 茎 水さらし
VS05	その他の茎及び新芽	VS0501	うど	6014	(うど類) やまうど 茎 生
VS05	その他の茎及び新芽	VS0502	こごみ	6083	こごみ 若芽 生
VS05	その他の茎及び新芽	VS0503	ぜんまい	6120	ぜんまい 生ぜんまい 若芽 生
VS05	その他の茎及び新芽	VS0503	ぜんまい	6121	ぜんまい 生ぜんまい 若芽 ゆで
VS05	その他の茎及び新芽	VS0503	ぜんまい	6122	ぜんまい 干しぜんまい 干し若芽 乾
VS05	その他の茎及び新芽	VS0504	たらの芽	6157	たらのめ 若芽 生
VS05	その他の茎及び新芽	VS0504	たらの芽	6158	たらのめ 若芽 ゆで
VS05	その他の茎及び新芽	VS0505	つくし	6162	つくし 胞子茎 生
VS05	その他の茎及び新芽	VS0505	つくし	6163	つくし 胞子茎 ゆで
VS05	その他の茎及び新芽	VS0506	ふきのとう	6258	(ふき類) ふきのとう 花序 生
VS05	その他の茎及び新芽	VS0506	ふきのとう	6259	(ふき類) ふきのとう 花序 ゆで
VS05	その他の茎及び新芽	VS0507	マコモの葉・茎	6271	まこも 茎 生
VS05	その他の茎及び新芽	VS0508	わらび	6324	わらび 生わらび 生
VS05	その他の茎及び新芽	VS0508	わらび	6325	わらび 生わらび ゆで
VS05	その他の茎及び新芽	VS0508	わらび	6326	わらび 干しわらび 乾
中分類	その他の茎野菜類				
VS06	アーティチョーク	VS0601	アーティチョーク	6001	アーティチョーク 花らい 生
VS06	アーティチョーク	VS0601	アーティチョーク	6002	アーティチョーク 花らい ゆで
VS07	その他の茎野菜類	VS0701	アロエ	6328	アロエ 葉 生

表2 「6 野菜類」のマッピング案(続き)

小分類コード	小分類名	個別食品コード	個別食品名	食品番号	食品名
大分類	その他の野菜類				
中分類	その他の野菜類				
MP02	とんぶり	MP0201	とんぶり	6188	とんぶり ゆで
MP05	むかご	MP0501	むかご	6282	むかご 肉芽 生
大分類	穀類(擬似穀類も含む)				
中分類	とうもろこし類				
GC10	未成熟とうもろこし	GC1001	スウィートコーン	6175	(とうもろこし類) スイートコーン 未熟種子 生
GC10	未成熟とうもろこし	GC1001	スウィートコーン	6176	(とうもろこし類) スイートコーン 未熟種子 ゆで
GC10	未成熟とうもろこし	GC1001	スウィートコーン	6339	(とうもろこし類) スイートコーン 未熟種子 電子レンジ調理
GC10	未成熟とうもろこし	GC1001	スウィートコーン	6177	(とうもろこし類) スイートコーン 未熟種子 穂軸つき 冷凍
GC10	未成熟とうもろこし	GC1001	スウィートコーン	6178	(とうもろこし類) スイートコーン 未熟種子 カーネル 冷凍
GC10	未成熟とうもろこし	GC1001	スウィートコーン	6179	(とうもろこし類) スイートコーン 缶詰 クリームスタイル
GC10	未成熟とうもろこし	GC1001	スウィートコーン	6180	(とうもろこし類) スイートコーン 缶詰 ホールカーネルスタイル
GC11	ヤングコーン	GC1101	ヤングコーン	6181	(とうもろこし類) ヤングコーン 幼雌穂 生
大分類	エディブルフラワー及びハーブ類				
中分類	エディブルフラワー類				
HH01	食用菊	HH0101	食用菊	6058	きく 花びら 生
HH01	食用菊	HH0101	食用菊	6059	きく 花びら ゆで
HH01	食用菊	HH0101	食用菊	6060	きく 菊のり
中分類	ハーブ類				
HH03	ハーブ	HH0301	シソの葉	6095	しそ 葉 生
HH03	ハーブ	HH0304	タデ	6285	めたで 芽ばえ 生
HH03	ハーブ	HH0305	バジルの葉	6238	バジル 葉 生
HH03	ハーブ	HH0306	ミョウガ	6280	(みょうが類) みょうが 花穂 生
HH03	ハーブ	HH0307	みょうがたけ	6281	(みょうが類) みょうがたけ 茎葉 生
HH03	ハーブ	HH0308	ヨモギ	6301	よもぎ 葉 生
HH03	ハーブ	HH0308	ヨモギ	6302	よもぎ 葉 ゆで
HH03	ハーブ	HH0309	わさびの茎	6322.1	<香辛料類> わさび 茎葉 生
大分類	香辛料類				
中分類	香辛料類				
HS01	スパイス	HS0105	シソの種子	6096	しそ 実 生
HS01	スパイス	HS0107	乾燥とうがらし	6172	とうがらし 果実 乾

表3 「17 調味料及び香辛料類（香辛料類）」のマッピング案

小分類コード	小分類名	個別食品コード	個別食品名	食品番号	食品名
大分類	香辛料類				
中分類	香辛料類				
HS01	スパイス	HS0101	オールスパイスの果実	17055	<香辛料類> オールスパイス 粉
HS01	スパイス	HS0102	クローブ（チョウジ）の蕾	17062	<香辛料類> クローブ 粉
HS01	スパイス	HS0103	コショウの果実	17063	<香辛料類> こしょう 黒 粉
HS01	スパイス	HS0103	コショウの果実	17064	<香辛料類> こしょう 白 粉
HS01	スパイス	HS0104	サンショウの果実	17066	<香辛料類> さんしょう 粉
HS01	スパイス	HS0106	シナモンの樹皮	17067	<香辛料類> シナモン 粉
HS01	スパイス	HS0107	乾燥とうがらし	17072	<香辛料類> チリパウダー
HS01	スパイス	HS0107	乾燥とうがらし	17073	<香辛料類> とうがらし 粉
HS01	スパイス	HS0108	ナツメグ（ニクズク）の種子の仁	17074	<香辛料類> ナツメグ 粉
HS01	スパイス	HS0109	パプリカ（香辛料として用いられるもの）	17079	<香辛料類> パプリカ 粉
大分類	エディブルフラワー及びハーブ類				
中分類	エディブルフラワー類				
HH02	その他のエディブルフラワー	HH0201	その他のエディブルフラワー		
中分類	ハーブ類				
HH03	ハーブ	HH0302	セージ	17070	<香辛料類> セージ 粉
HH03	ハーブ	HH0303	タイム	17071	<香辛料類> タイム 粉
HH03	ハーブ	HH0305	バジルの葉	17077	<香辛料類> バジル 粉
大分類	ねぎ属野菜類				
中分類	たまねぎ類（鱗茎作物、ゆり根を含む）				
VA01	たまねぎ	VA0101	たまねぎ	17056	<香辛料類> オニオンパウダー
VA02	にんにく	VA0201	にんにく	17075	<香辛料類> にんにく ガーリックパウダー 食塩無添加
VA02	にんにく	VA0201	にんにく	17128	<香辛料類> にんにく ガーリックパウダー 食塩添加
VA02	にんにく	VA0201	にんにく	17076	<香辛料類> にんにく おろし
大分類	葉菜類（あぶらな科の葉菜を含む）				
中分類	せり科の葉菜				
VL20	パセリ	VL2001	パセリの葉	17078	<香辛料類> パセリ 乾
大分類	根菜類				
中分類	その他の根菜類（水性植物を除く）				
VR14	西洋わさび	VR1401	西洋わさび		<香辛料類> ホースラディッシュ 根茎 粉
VR15	しょうが	VR1501	しょうが	17068	<香辛料類> しょうが 粉
VR15	しょうが	VR1501	しょうが	17069	<香辛料類> しょうが おろし
中分類	水性植物の根・塊茎等				
VR19	その他の水性植物の根・塊茎等	VR1901	沢わさびの根茎		<香辛料類> わさび 根茎 粉
大分類	香油糧種子及び油糧果実類				
中分類	油糧種子類				
SO06	その他の油糧種子	SO0609	マスタードの種子	17057	<香辛料類> からし 粉

表3 「17 調味料及び香辛料類（香辛料類）」のマッピング案（続き）

小分類 コード	小分類名	個別食品 コード	個別食品名	食品 番号	食品名
SO06	その他の油糧種子	SO0609	マスタードの種子	17058	<香辛料類> からし 練り
SO06	その他の油糧種子	SO0609	マスタードの種子	17059	<香辛料類> からし 練りマスタード
SO06	その他の油糧種子	SO0609	マスタードの種子	17060	<香辛料類> からし 粒入りマスタード

表4 「5 種実類と 14 油脂類」のマッピング案

小分類 コード	小分類名	個別食品 コード	個別食品名	食品 番号	食品名
大分類	ナッツ類（らっかせいを除く）				
中分類	ナッツ類（らっかせいを除く）				
TN01	くり	TN0101	くり	5010	（くり類） 日本ぐり 生
TN01	くり	TN0101	くり	5011	（くり類） 日本ぐり ゆで
TN01	くり	TN0101	くり	5013	（くり類） 中国ぐり 甘ぐり
TN02	アーモンド	TN0201	アーモンド	5001	アーモンド 乾
TN02	アーモンド	TN0201	アーモンド	5002	アーモンド フライ 味付け
TN02	アーモンド	TN0201	アーモンド	5040	アーモンド いり 無塩
TN03	くるみ	TN0301	くるみ	5014	くるみ いり
TN04	ペカン	TN0401	ペカン	5030	ペカン フライ 味付け
TN05	ぎんなん	TN0501	ぎんなん	5008	ぎんなん 生
TN05	ぎんなん	TN0501	ぎんなん	5009	ぎんなん ゆで
TN06	その他のナッツ類	TN0601	カシューナッツ	5005	カシューナッツ フライ 味付け
TN06	その他のナッツ類	TN0602	カヤの種子	5007	かや いり
TN06	その他のナッツ類	TN0603	しいの実	5020	しい 生
TN06	その他のナッツ類	TN0604	トチの実	5022	とち 蒸し
TN06	その他のナッツ類	TN0605	ピスタチオ	5026	ピスタチオ いり 味付け
TN06	その他のナッツ類	TN0606	ブラジルナッツ	5028	ブラジルナッツ フライ 味付け
TN06	その他のナッツ類	TN0607	ヘーゼルナッツ	5029	ヘーゼルナッツ フライ 味付け
TN06	その他のナッツ類	TN0608	マカダミアナッツ	5031	マカダミアナッツ いり 味付け
TN06	その他のナッツ類	TN0609	松の実	5032	まつ 生
TN06	その他のナッツ類	TN0609	松の実	5033	まつ いり
TN06	その他のナッツ類	TN0610	ココナッツ（成熟）	5016	ココナッツ ココナッツパウダー
TN06	その他のナッツ類	TN0610	ココナッツ（成熟）	14013	（植物油脂類） やし油
大分類	香油糧種子及び油糧果実類				
中分類	油糧種子類				
SO01	なたね	SO0101	なたね	14008	（植物油脂類） なたね油
SO02	ごまの種子	SO0201	ごまの種子	5017	ごま 乾
SO02	ごまの種子	SO0201	ごまの種子	5018	ごま いり
SO02	ごまの種子	SO0201	ごまの種子	5019	ごま むき
SO02	ごまの種子	SO0201	ごまの種子	5042	ごま ねり
SO02	ごまの種子	SO0201	ごまの種子	14002	（植物油脂類） ごま油
SO03	べにばなの種子	SO0301	べにばなの種子	14004	（植物油脂類） サフラワー油 ハイオレイック
SO03	べにばなの種子	SO0301	べにばなの種子	14025	（植物油脂類） サフラワー油 ハイリノール
SO04	ひまわりの種子	SO0401	ひまわりの種子	5027	ひまわり フライ 味付け
SO04	ひまわりの種子	SO0401	ひまわりの種子	14011	（植物油脂類） ひまわり油 ハイリノール
SO04	ひまわりの種子	SO0401	ひまわりの種子	14026	（植物油脂類） ひまわり油 ミッドオレイック
SO04	ひまわりの種子	SO0401	ひまわりの種子	14027	（植物油脂類） ひまわり油 ハイオレイック
SO05	綿実	SO0501	綿実	14012	（植物油脂類） 綿実油

表4 「5 種実類と 14 油脂類」のマッピング案（続き）

小分類 コード	小分類名	個別食品 コード	個別食品名	食品 番号	食品名
SO06	その他の油糧種子	SO0601	アサの種子	5003	あさ 乾
SO06	その他の油糧種子	SO0602	あまに	5041	あまに いり
SO06	その他の油糧種子	SO0602	あまに	14023	(植物油脂類) あまに油
SO06	その他の油糧種子	SO0603	エゴマの種子	5004	えごま 乾
SO06	その他の油糧種子	SO0603	エゴマの種子	14024	(植物油脂類) えごま油
SO06	その他の油糧種子	SO0604	かぼちゃの種子	5006	かぼちゃ いり 味付け
SO06	その他の油糧種子	SO0605	ケシの種子	5015	けし 乾
SO06	その他の油糧種子	SO0606	すいかの種子	5021	すいか いり 味付け
SO06	その他の油糧種子	SO0607	パーム核	14010	(植物油脂類) パーム核油
SO06	その他の油糧種子	SO0608	ぶどうの種	14028	(植物油脂類) ぶどう油
中分類	油糧果実類				
SO07	アブラヤシの果実	SO0701	アブラヤシの果実	14009	(植物油脂類) パーム油
SO08	オリーブ	SO0801	オリーブ (オリーブオイルの原料)	14001	(植物油脂類) オリーブ油
大分類	その他の野菜類				
中分類	その他の野菜類				
MP03	ハスの種子	MP0301	ハスの種子 (成熟)	5024	はす 成熟 乾
MP03	ハスの種子	MP0301	ハスの種子 (成熟)	5043	はす 成熟 ゆで
MP03	ハスの種子	MP0302	ハスの種子 (未成熟)	5023	はす 未熟 生
MP04	ひしの実	MP0401	ひしの実	5025	(ひし類) ひし 生
大分類	完熟豆類				
中分類	らっかせい				
VD05	らっかせい	VD0501	らっかせい	5034	らっかせい 大粒種 乾
VD05	らっかせい	VD0501	らっかせい	5044	らっかせい 小粒種 乾
VD05	らっかせい	VD0501	らっかせい	5035	らっかせい 大粒種 いり
VD05	らっかせい	VD0501	らっかせい	5045	らっかせい 小粒種 いり
VD05	らっかせい	VD0501	らっかせい	5036	らっかせい バターピーナッツ
VD05	らっかせい	VD0501	らっかせい	14014	(植物油脂類) 落花生油
中分類	大豆				
VD03	大豆	VD0301	乾燥大豆	14005	(植物油脂類) 大豆油
大分類	穀類 (擬似穀類も含む)				
中分類	米類				
GC07	米 (玄米をいう。)	GC0702	うるち米	14003	(植物油脂類) 米ぬか油
中分類	とうもろこし類				
GC09	とうもろこし	GC0901	とうもろこし (乾燥子実)	14007	(植物油脂類) とうもろこし油

表5 「1 穀類」のマッピング案

小分類コード	小分類名	個別食品コード	個別食品名	食品番号	食品名
大分類	穀類（擬似穀類も含む）				
中分類	小麦、小麦類似穀類及び擬似穀類のうち殻のないもの				
GC01	小麦	GC0101	小麦	1012	こむぎ [玄穀] 国産 普通
GC01	小麦	GC0101	小麦	1013	こむぎ [玄穀] 輸入 軟質
GC01	小麦	GC0101	小麦	1014	こむぎ [玄穀] 輸入 硬質
GC01	小麦	GC0101	小麦	1015	こむぎ [小麦粉] 薄力粉 1等
GC01	小麦	GC0101	小麦	1016	こむぎ [小麦粉] 薄力粉 2等
GC01	小麦	GC0101	小麦	1018	こむぎ [小麦粉] 中力粉 1等
GC01	小麦	GC0101	小麦	1019	こむぎ [小麦粉] 中力粉 2等
GC01	小麦	GC0101	小麦	1020	こむぎ [小麦粉] 強力粉 1等
GC01	小麦	GC0101	小麦	1021	こむぎ [小麦粉] 強力粉 2等
GC01	小麦	GC0101	小麦	1023	こむぎ [小麦粉] 強力粉 全粒粉
GC01	小麦	GC0101	小麦	1024	こむぎ [小麦粉] プレミックス粉 ホットケーキ用
GC01	小麦	GC0101	小麦	1025	こむぎ [小麦粉] プレミックス粉 天ぷら用
GC01	小麦	GC0101	小麦	1146	こむぎ [小麦粉] プレミックス粉 お好み焼き用
GC01	小麦	GC0101	小麦	1147	こむぎ [小麦粉] プレミックス粉 から揚げ用
GC01	小麦	GC0101	小麦	1070	こむぎ [その他] 小麦はいが
GC01	小麦	GC0101	小麦		こむぎ [その他] 小麦ふすま
GC02	ライ麦	GC0201	ライ麦	1142	ライむぎ 全粒粉
GC02	ライ麦	GC0201	ライ麦	1143	ライむぎ ライ麦粉
GC03	その他の小麦、小麦類似穀類及び擬似穀類のうち殻のないもの	GC0301	アマランサス種穀	1001	アマランサス 玄穀
中分類	大麦、大麦類似穀類及び擬似穀類のうち殻があるもの				
GC04	大麦	GC0401	大麦	1005	おおむぎ 七分つき押麦
GC04	大麦	GC0401	大麦	1006	おおむぎ 押麦 乾
GC04	大麦	GC0401	大麦	1007	おおむぎ 米粒麦
GC04	大麦	GC0401	大麦		おおむぎ おおむぎ粉
GC04	大麦	GC0401	大麦	1010	おおむぎ 麦こがし
GC05	そば	GC0501	そば	1122	そば そば粉 全層粉
GC05	そば	GC0501	そば	1123	そば そば粉 内層粉
GC05	そば	GC0501	そば	1124	そば そば粉 中層粉
GC05	そば	GC0501	そば	1125	そば そば粉 表層粉
GC05	そば	GC0501	そば	1126	そば そば米
GC06	その他の大麦、大麦類似穀類及び擬似穀類のうち殻があるもの	GC0601	オート麦（エン麦、カラスムギ）	1004	えんぱく オートミール
中分類	米類				
GC07	米（玄米をいう。）	GC0701	インディカ米	1152	こめ [水稻穀粒] 精白米 インディカ米

表5 「1 穀類」のマッピング案（続き）

小分類 コード	小分類名	個別食品 コード	個別食品名	食品 番号	食品名
GC07	米（玄米をいう。）	GC0702	うるち米	1080	こめ [水稻穀粒] 玄米
GC07	米（玄米をいう。）	GC0702	うるち米	1081	こめ [水稻穀粒] 半つき米
GC07	米（玄米をいう。）	GC0702	うるち米	1082	こめ [水稻穀粒] 七分つき米
GC07	米（玄米をいう。）	GC0702	うるち米	1083	こめ [水稻穀粒] 精白米 うるち米
GC07	米（玄米をいう。）	GC0702	うるち米	1084	こめ [水稻穀粒] はいが精米
GC07	米（玄米をいう。）	GC0702	うるち米	1153	こめ [水稻穀粒] 発芽玄米
GC07	米（玄米をいう。）	GC0702	うるち米	1085	こめ [水稻めし] 玄米
GC07	米（玄米をいう。）	GC0702	うるち米	1155	こめ [水稻めし] 発芽玄米
GC07	米（玄米をいう。）	GC0702	うるち米	1090	こめ [水稻全かゆ] 玄米
GC07	米（玄米をいう。）	GC0702	うるち米	1094	こめ [水稻五分かゆ] 玄米
GC07	米（玄米をいう。）	GC0702	うるち米	1098	こめ [水稻おもゆ] 玄米
GC07	米（玄米をいう。）	GC0702	うるち米	1114	こめ [うるち米製品] 上新粉
GC07	米（玄米をいう。）	GC0702	うるち米	1116	こめ [うるち米製品] 米こうじ
GC07	米（玄米をいう。）	GC0702	うるち米	1157	こめ [うるち米製品] 玄米粉
GC07	米（玄米をいう。）	GC0702	うるち米	1158	こめ [うるち米製品] 米粉
GC07	米（玄米をいう。）	GC0702	うるち米	1161	こめ [その他] 米ぬか
GC07	米（玄米をいう。）	GC0702	うるち米	1102	こめ [陸稲穀粒] 玄米
GC07	米（玄米をいう。）	GC0702	うるち米	1103	こめ [陸稲穀粒] 半つき米
GC07	米（玄米をいう。）	GC0702	うるち米	1104	こめ [陸稲穀粒] 七分つき米
GC07	米（玄米をいう。）	GC0702	うるち米	1105	こめ [陸稲穀粒] 精白米
GC07	米（玄米をいう。）	GC0702	うるち米	1106	こめ [陸稲めし] 玄米
GC07	米（玄米をいう。）	GC0703	もち米	1151	こめ [水稻穀粒] 精白米 もち米
GC07	米（玄米をいう。）	GC0703	もち米	1120	こめ [もち米製品] 白玉粉
GC07	米（玄米をいう。）	GC0703	もち米	1121	こめ [もち米製品] 道明寺粉
中分類	もろこし・きび類				
GC08	もろこし・きび類	GC0801	あわ	1002	あわ 精白粒
GC08	もろこし・きび類	GC0802	きび	1011	きび 精白粒
GC08	もろこし・きび類	GC0804	ハトムギ	1138	はとむぎ 精白粒
GC08	もろこし・きび類	GC0805	ひえ	1139	ひえ 精白粒
GC08	もろこし・きび類	GC0806	もろこし	1140	もろこし 玄穀
GC08	もろこし・きび類	GC0806	もろこし	1141	もろこし 精白粒
中分類	とうもろこし類				
GC09	とうもろこし	GC0901	とうもろこし（乾燥子実）	1131	とうもろこし 玄穀 黄色種
GC09	とうもろこし	GC0901	とうもろこし（乾燥子実）	1162	とうもろこし 玄穀 白色種
GC09	とうもろこし	GC0901	とうもろこし（乾燥子実）	1132	とうもろこし コーンミール 黄色種
GC09	とうもろこし	GC0901	とうもろこし（乾燥子実）	1163	とうもろこし コーンミール 白色種
GC09	とうもろこし	GC0901	とうもろこし（乾燥子実）	1133	とうもろこし コーングリッツ 黄色種
GC09	とうもろこし	GC0901	とうもろこし（乾燥子実）	1164	とうもろこし コーングリッツ 白色種
GC09	とうもろこし	GC0901	とうもろこし（乾燥子実）	1134	とうもろこし コーンフラワー 黄色種

表5 「1 穀類」のマッピング案（続き）

小分類 コード	小分類名	個別食品 コード	個別食品名	食品 番号	食品名
GC09	とうもろこし	GC0901	とうもろこし（乾燥子実）	1165	とうもろこし コーンフラワー 白色種
GC09	とうもろこし	GC0901	とうもろこし（乾燥子実）	1135	とうもろこし ジャイアントコーン フライ 味付け
GC09	とうもろこし	GC0901	とうもろこし（乾燥子実）	1137	とうもろこし コーンフレーク
GC09	とうもろこし	GC0902	ポップコーン	1136	とうもろこし ポップコーン

表6 「2 いも及びでん粉類」のマッピング案

小分類 コード	小分類名	個別食品 コード	個別食品名	食品 番号	食品名
大分類	根菜類				
中分類	いも類				
VR01	ばれいしょ	VR0101	ばれいしょ	2017	<いも類> ジャがいも 塊茎 皮なし 生
VR01	ばれいしょ	VR0101	ばれいしょ	2018	<いも類> ジャがいも 塊茎 皮なし 蒸し
VR01	ばれいしょ	VR0101	ばれいしょ	2019	<いも類> ジャがいも 塊茎 皮なし 水煮
VR01	ばれいしょ	VR0101	ばれいしょ	2021	<いも類> ジャがいも 乾燥マッシュポテト
VR01	ばれいしょ	VR0101	ばれいしょ	2034	<でん粉・でん粉製品> (でん粉類) ジャがいもでん粉
VR02	かんしょ	VR0201	かんしょ	2006	<いも類> (さつまいも類) さつまいも 塊根 皮なし 生
VR02	かんしょ	VR0201	かんしょ	2007	<いも類> (さつまいも類) さつまいも 塊根 皮なし 蒸し
VR02	かんしょ	VR0201	かんしょ	2008	<いも類> (さつまいも類) さつまいも 塊根 皮なし 焼き
VR02	かんしょ	VR0201	かんしょ	2045	<いも類> (さつまいも類) さつまいも 塊根 皮つき 生
VR02	かんしょ	VR0201	かんしょ	2046	<いも類> (さつまいも類) さつまいも 塊根 皮つき 蒸し
VR02	かんしょ	VR0201	かんしょ	2048	<いも類> (さつまいも類) むらさきいも 塊根 皮なし 生
VR02	かんしょ	VR0201	かんしょ	2049	<いも類> (さつまいも類) むらさきいも 塊根 皮なし 蒸し
VR02	かんしょ	VR0201	かんしょ	2033	<でん粉・でん粉製品> (でん粉類) さつまいもでん粉
VR03	さといも類 (やつがしらを含む。)	VR0301	さといも	2010	<いも類> (さといも類) さといも 球茎 生
VR03	さといも類 (やつがしらを含む。)	VR0301	さといも	2011	<いも類> (さといも類) さといも 球茎 水煮
VR03	さといも類 (やつがしらを含む。)	VR0301	さといも	2012	<いも類> (さといも類) さといも 球茎 冷凍
VR03	さといも類 (やつがしらを含む。)	VR0301	さといも	2050	<いも類> (さといも類) セレベス 球茎 生
VR03	さといも類 (やつがしらを含む。)	VR0301	さといも	2051	<いも類> (さといも類) セレベス 球茎 水煮
VR03	さといも類 (やつがしらを含む。)	VR0301	さといも	2052	<いも類> (さといも類) たけのこいも 球茎 生
VR03	さといも類 (やつがしらを含む。)	VR0301	さといも	2053	<いも類> (さといも類) たけのこいも 球茎 水煮
VR03	さといも類 (やつがしらを含む。)	VR0301	さといも	2015	<いも類> (さといも類) やつがしら 球茎 生
VR03	さといも類 (やつがしらを含む。)	VR0301	さといも	2016	<いも類> (さといも類) やつがしら 球茎 水煮
VR03	さといも類 (やつがしらを含む。)	VR0302	みずいも (塊茎)	2013	<いも類> (さといも類) みずいも 球茎 生
VR03	さといも類 (やつがしらを含む。)	VR0302	みずいも (塊茎)	2014	<いも類> (さといも類) みずいも 球茎 水煮
VR04	やまいも (長いも含む。)	VR0401	いちょういも	2022	<いも類> (やまのいも類) ながいも いちょういも 塊根 生
VR04	やまいも (長いも含む。)	VR0402	だいじょ	2027	<いも類> (やまのいも類) だいじょ 塊根 生
VR04	やまいも (長いも含む。)	VR0403	ながいも	2023	<いも類> (やまのいも類) ながいも ながいも 塊根 生
VR04	やまいも (長いも含む。)	VR0403	ながいも	2024	<いも類> (やまのいも類) ながいも ながいも 塊根 水煮
VR04	やまいも (長いも含む。)	VR0404	やまのいも	2026	<いも類> (やまのいも類) じねんじょ 塊根 生
VR04	やまいも (長いも含む。)	VR0405	やまのいも	2025	<いも類> (やまのいも類) ながいも やまといも 塊根 生
VR05	こんにゃくいも	VR0501	こんにゃくいも	2002	<いも類> こんにゃく 精粉
VR06	その他のいも類	VR0601	キクイモ	2001	<いも類> きくいも 塊茎 生
VR06	その他のいも類	VR0601	キクイモ	2041	<いも類> きくいも 塊茎 水煮
VR06	その他のいも類	VR0602	キャッサバ	2028	<でん粉・でん粉製品> (でん粉類) キャッサバでん粉
VR06	その他のいも類	VR0603	ヤーコン	2054	<いも類> ヤーコン 塊根 生
VR06	その他のいも類	VR0603	ヤーコン	2055	<いも類> ヤーコン 塊根 水煮

表6 「2 いも及びでん粉類」のマッピング案(続き)

小分類 コード	小分類名	個別食品 コード	個別食品名	食品 番号	食品名
中分類	その他の根菜類（水性植物を除く）				
VR16	その他の根菜類（水性植物を除く）	VR1601	クズ	2029	<でん粉・でん粉製品>（でん粉類）くずでん粉
大分類	完熟豆類				
中分類	いんげん属・ささげ属				
VD02	その他のいんげん属・ささげ属	VD0206	乾燥リョクトウ(緑豆)		<でん粉・でん粉製品>（でん粉類）りょくとうでん粉
大分類	その他の野菜類				
中分類	その他の野菜類				
MP01	その他の野菜類	MP0101	サゴヤシの幹	2032	<でん粉・でん粉製品>（でん粉類）サゴでん粉
大分類	穀類（擬似穀類も含む）				
中分類	小麦、小麦類似穀類及び擬似穀類のうち 殻のないもの				
GC01	小麦	GC0101	小麦	2031	<でん粉・でん粉製品>（でん粉類）小麦でん粉
中分類	米類				
GC07	米（玄米をいう。）	GC0702	うるち米	2030	<でん粉・でん粉製品>（でん粉類）米でん粉
中分類	とうもろこし類				
GC09	とうもろこし	GC0901	とうもろこし（乾燥子実）	2035	<でん粉・でん粉製品>（でん粉類）とうもろこしでん粉

表7 「3 砂糖及び甘味類」のマッピング案

小分類 コード	小分類名	個別食品 コード	個別食品名	食品 番号	食品名
大分類	砂糖・シロップ製造用のイネ科作物				
中分類	砂糖・シロップ製造用のイネ科作物				
GS01	さとうきび	GS0101	さとうきび	3001	(砂糖類) 黒砂糖
GS01	さとうきび	GS0101	さとうきび		(砂糖類) 車糖 上白糖 さとうきび
大分類	樹液類				
中分類	樹液類				
ST01	サトウカエデの樹液	ST0101	サトウカエデの樹液	3023	(その他) メープルシロップ
大分類	根菜類				
中分類	その他の根菜類 (水性植物を除く)				
VR08	てんさい	VR0801	てんさい		(砂糖類) 車糖 上白糖 てんさい
大分類	その他の動物性食品				
中分類	その他の動物性食品				
MA01	はちみつ	MA0101	はちみつ	3022	(その他) はちみつ

表8 「4 豆類」のマッピング案

小分類コード	小分類名	個別食品コード	個別食品名	食品番号	食品名
大分類	完熟豆類				
中分類	いんげん属・ささげ属				
VD01	小豆類	VD0101	乾燥あずき	4001	あずき 全粒 乾
VD01	小豆類	VD0101	乾燥あずき	4002	あずき 全粒 ゆで
VD01	小豆類	VD0101	乾燥あずき	4004	あずき あん こし生あん
VD02	その他のいんげん属・ささげ属	VD0201	乾燥いんげん	4007	いんげんまめ 全粒 乾
VD02	その他のいんげん属・ささげ属	VD0201	乾燥いんげん	4008	いんげんまめ 全粒 ゆで
VD02	その他のいんげん属・ささげ属	VD0201	乾燥いんげん	4010	いんげんまめ こし生あん
VD02	その他のいんげん属・ささげ属	VD0202	乾燥ささげ	4017	ささげ 全粒 乾
VD02	その他のいんげん属・ささげ属	VD0202	乾燥ささげ	4018	ささげ 全粒 ゆで
VD02	その他のいんげん属・ささげ属	VD0203	乾燥つるあずき	4064	つるあずき 全粒 乾
VD02	その他のいんげん属・ささげ属	VD0203	乾燥つるあずき	4092	つるあずき 全粒 ゆで
VD02	その他のいんげん属・ささげ属	VD0204	乾燥べにばないいんげん	4068	べにばないいんげん 全粒 乾
VD02	その他のいんげん属・ささげ属	VD0204	乾燥べにばないいんげん	4069	べにばないいんげん 全粒 ゆで
VD02	その他のいんげん属・ささげ属	VD0205	乾燥ライマ豆	4070	らいまめ 全粒 乾
VD02	その他のいんげん属・ささげ属	VD0205	乾燥ライマ豆	4093	らいまめ 全粒 ゆで
VD02	その他のいんげん属・ささげ属	VD0206	乾燥リョクトウ	4071	りょくとう 全粒 乾
VD02	その他のいんげん属・ささげ属	VD0206	乾燥リョクトウ	4072	りょくとう 全粒 ゆで
中分類	大豆				
VD03	大豆	VD0301	乾燥大豆	4023	だいず [全粒・全粒製品] 全粒 黄大豆 国産 乾
VD03	大豆	VD0301	乾燥大豆	4077	だいず [全粒・全粒製品] 全粒 黒大豆 国産 乾
VD03	大豆	VD0301	乾燥大豆	4024	だいず [全粒・全粒製品] 全粒 黄大豆 国産 ゆで
VD03	大豆	VD0301	乾燥大豆	4025	だいず [全粒・全粒製品] 全粒 黄大豆 米国産 乾
VD03	大豆	VD0301	乾燥大豆	4026	だいず [全粒・全粒製品] 全粒 黄大豆 中国産 乾
VD03	大豆	VD0301	乾燥大豆	4027	だいず [全粒・全粒製品] 全粒 黄大豆 ブラジル産 乾
VD03	大豆	VD0301	乾燥大豆	4078	だいず [全粒・全粒製品] いり大豆 黄大豆
VD03	大豆	VD0301	乾燥大豆	4079	だいず [全粒・全粒製品] いり大豆 黒大豆
VD03	大豆	VD0301	乾燥大豆	4080	だいず [全粒・全粒製品] いり大豆 青大豆
VD03	大豆	VD0301	乾燥大豆	4028	だいず [全粒・全粒製品] 水煮缶詰 黄大豆
VD03	大豆	VD0301	乾燥大豆	4081	だいず [全粒・全粒製品] 蒸し大豆 黄大豆
VD03	大豆	VD0301	乾燥大豆	4029	だいず [全粒・全粒製品] きな粉 黄大豆 全粒大豆
VD03	大豆	VD0301	乾燥大豆	4082	だいず [全粒・全粒製品] きな粉 青大豆 全粒大豆
VD03	大豆	VD0301	乾燥大豆	4030	だいず [全粒・全粒製品] きな粉 黄大豆 脱皮大豆
VD03	大豆	VD0301	乾燥大豆	4083	だいず [全粒・全粒製品] 大豆はいが
VD03	大豆	VD0301	乾燥大豆	4032	だいず [豆腐・油揚げ類] 木綿豆腐
VD03	大豆	VD0301	乾燥大豆	4033	だいず [豆腐・油揚げ類] 絹ごし豆腐
VD03	大豆	VD0301	乾燥大豆	4034	だいず [豆腐・油揚げ類] ソフト豆腐
VD03	大豆	VD0301	乾燥大豆	4035	だいず [豆腐・油揚げ類] 充てん豆腐
VD03	大豆	VD0301	乾燥大豆	4036	だいず [豆腐・油揚げ類] 沖縄豆腐

表8 「4 豆類」のマッピング案（続き）

小分類 コード	小分類名	個別食品 コード	個別食品名	食品 番号	食品名
VD03	大豆	VD0301	乾燥大豆	4037	だいず [豆腐・油揚げ類] ゆし豆腐
VD03	大豆	VD0301	乾燥大豆	4046	だいず [納豆類] 糸引き納豆
VD03	大豆	VD0301	乾燥大豆	4047	だいず [納豆類] 挽きわり納豆
VD03	大豆	VD0301	乾燥大豆	4051	だいず [その他] おから 生
VD03	大豆	VD0301	乾燥大豆	4052	だいず [その他] 豆乳 豆乳
VD03	大豆	VD0301	乾燥大豆	4055	だいず [その他] 大豆たんぱく 粒状大豆たんぱく
VD03	大豆	VD0301	乾燥大豆	4056	だいず [その他] 大豆たんぱく 濃縮大豆たんぱく
VD03	大豆	VD0301	乾燥大豆	4057	だいず [その他] 大豆たんぱく 分離大豆たんぱく 塩分無調整タイプ
VD03	大豆	VD0301	乾燥大豆	4090	だいず [その他] 大豆たんぱく 分離大豆たんぱく 塩分調整タイプ
VD03	大豆	VD0301	乾燥大豆	4058	だいず [その他] 大豆たんぱく 繊維状大豆たんぱく
VD03	大豆	VD0301	乾燥大豆	4063	だいず [その他] テンペ
中分類	えんどう				
VD04	えんどう	VD0401	乾燥えんどう	4012	えんどう 全粒 青えんどう 乾
VD04	えんどう	VD0401	乾燥えんどう	4074	えんどう 全粒 赤えんどう 乾
VD04	えんどう	VD0401	乾燥えんどう	4013	えんどう 全粒 青えんどう ゆで
VD04	えんどう	VD0401	乾燥えんどう	4075	えんどう 全粒 赤えんどう ゆで
VD04	えんどう	VD0401	乾燥えんどう	4014	えんどう グリンピース（揚げ豆）
VD04	えんどう	VD0401	乾燥えんどう	4015	えんどう 塩豆
中分類	その他の豆類				
VD06	そら豆	VD0601	乾燥そら豆	4019	そらまめ 全粒 乾
VD06	そら豆	VD0601	乾燥そら豆	4020	そらまめ フライビーンズ
VD07	その他の豆類	VD0701	乾燥ひよこ豆	4065	ひよこまめ 全粒 乾
VD07	その他の豆類	VD0701	乾燥ひよこ豆	4066	ひよこまめ 全粒 ゆで
VD07	その他の豆類	VD0701	乾燥ひよこ豆	4067	ひよこまめ 全粒 フライ 味付け
VD07	その他の豆類	VD0702	乾燥レンズ豆	4073	レンズまめ 全粒 乾
VD07	その他の豆類	VD0702	乾燥レンズ豆	4094	レンズまめ 全粒 ゆで

表9 「15 菓子類及び16 し好飲料類」のマッピング案

小分類 コード	小分類名	個別食品 コード	個別食品名	食品 番号	食品名
大分類	飲料製造用の種子類				
中分類	飲料製造用の種子類				
SB01	カカオ豆	SB0101	カカオ豆		<コーヒー・ココア類> ココア カカオマス
SB01	カカオ豆	SB0101	カカオ豆		<コーヒー・ココア類> ココア ココアバター
SB01	カカオ豆	SB0101	カカオ豆	16048	<コーヒー・ココア類> ココア ピュアココア
SB02	コーヒー豆	SB0201	コーヒー豆		<コーヒー・ココア類> コーヒー 豆 焙煎
SB02	コーヒー豆	SB0201	コーヒー豆	16046	<コーヒー・ココア類> コーヒー インスタントコーヒー
SB03	その他の飲料製造用の種子	SB0301	その他の飲料製造用の種子		
大分類	茶				
中分類	茶				
DT01	茶	DT0101	緑茶	16033	<茶類> (緑茶類) 玉露 茶
DT01	茶	DT0101	緑茶	16034	<茶類> (緑茶類) 玉露 浸出液
DT01	茶	DT0101	緑茶	16035	<茶類> (緑茶類) 抹茶 茶
DT01	茶	DT0101	緑茶	16036	<茶類> (緑茶類) せん茶 茶
DT01	茶	DT0101	緑茶	16037	<茶類> (緑茶類) せん茶 浸出液
DT01	茶	DT0101	緑茶	16038	<茶類> (緑茶類) かまいり茶 浸出液
DT01	茶	DT0101	緑茶	16039	<茶類> (緑茶類) 番茶 浸出液
DT01	茶	DT0101	緑茶	16040	<茶類> (緑茶類) ほうじ茶 浸出液
DT01	茶	DT0102	発酵茶	16042	<茶類> (発酵茶類) ウーロン茶 浸出液
DT01	茶	DT0102	発酵茶	16043	<茶類> (発酵茶類) 紅茶 茶
DT01	茶	DT0102	発酵茶	16044	<茶類> (発酵茶類) 紅茶 浸出液
大分類	ホップ				
中分類	ホップ				
DH01	ホップ	DH0101	ホップ		ホップ 乾
大分類	ベリー・小果実類				
中分類	ぶどう類				
FB09	ぶどう	FB0902	ぶどう (ワイン用)	16010	<アルコール飲料類> (醸造酒類) ぶどう酒 白
FB09	ぶどう	FB0902	ぶどう (ワイン用)	16011	<アルコール飲料類> (醸造酒類) ぶどう酒 赤
FB09	ぶどう	FB0902	ぶどう (ワイン用)	16012	<アルコール飲料類> (醸造酒類) ぶどう酒 ロゼ
FB09	ぶどう	FB0902	ぶどう (ワイン用)	16017	<アルコール飲料類> (蒸留酒類) ブランデー
大分類	葉菜類 (あぶらな科の葉菜を含む)				
中分類	あぶらな科の葉菜 (非結球)				
VL09	ケール	VL0901	ケール	16056	<その他> 青汁 ケール
大分類	穀類 (擬似穀類も含む)				
中分類	大麦、大麦類似穀類及び擬似穀類のうち 殻があるもの				
GC04	大麦	GC0401	大麦		おおむぎ 麦芽
GC04	大麦	GC0401	大麦		<その他> 麦茶 茶
中分類	米類				

GC07	米（玄米をいう。）	GC0702	うるち米	16001	<アルコール飲料類>（醸造酒類）	清酒	普通酒
GC07	米（玄米をいう。）	GC0702	うるち米	16002	<アルコール飲料類>（醸造酒類）	清酒	純米酒
GC07	米（玄米をいう。）	GC0702	うるち米	16003	<アルコール飲料類>（醸造酒類）	清酒	本醸造酒
GC07	米（玄米をいう。）	GC0702	うるち米	16004	<アルコール飲料類>（醸造酒類）	清酒	吟醸酒
GC07	米（玄米をいう。）	GC0702	うるち米	16005	<アルコール飲料類>（醸造酒類）	清酒	純米吟醸酒
GC07	米（玄米をいう。）	GC0702	うるち米	16025	<アルコール飲料類>（混成酒類）	みりん	本みりん
GC07	米（玄米をいう。）	GC0703	もち米	16013	<アルコール飲料類>（醸造酒類）	紹興酒	
中分類	もろこし・きび類						
GC08	もろこし・きび類	GC0803	ソルガム	16021	<アルコール飲料類>（蒸留酒類）	マオタイ酒	
大分類	砂糖・シロップ製造用のイネ科作物						
中分類	さとうきび						
GS01	さとうきび	GS0101	さとうきび	16020	<アルコール飲料類>（蒸留酒類）	ラム	

表 10 「17 調味料及び香辛料類（調味料類）」のマッピング案

小分類 コード	小分類名	個別食品 コード	個別食品名	食品 番号	食品名
大分類	仁果類				
中分類	バラ科仁果類（かきを含む）				
FP0101	りんご	17018	<調味料類>（食酢類） 果実 酢 りんご酢	FP0101	りんご
大分類	ベリー・小果実類				
中分類	ぶどう類				
FB0902	ぶどう（ワイン用）	17091	<調味料類>（食酢類） 果実 酢 バルサミコ酢	FB0902	ぶどう（ワイン用）
FB0902	ぶどう（ワイン用）	17017	<調味料類>（食酢類） 果実 酢 ぶどう酢	FB0902	ぶどう（ワイン用）
大分類	うり科以外の果菜類				
中分類	トマト類				
VO0101	トマト	17034	<調味料類>（トマト加工品 類） トマトピューレー	VO0101	トマト
VO0101	トマト	17035	<調味料類>（トマト加工品 類） トマトペースト	VO0101	トマト
大分類	穀類（擬似穀類も含む）				
中分類	米類				
GC0702	うるち米	17090	<調味料類>（食酢類） 黒酢	GC0702	うるち米
GC0702	うるち米	17016	<調味料類>（食酢類） 米酢	GC0702	うるち米
GC0702	うるち米	17053	<調味料類>（その他） 酒か す	GC0702	うるち米