

2021年2月

## 「日本食品標準成分表 2020 年版(八訂)」が公表予定

2020年11月26日(木)食品成分委員会にて、「日本食品標準成分表 2020 年版(八訂)」(案)が提示されました。七訂からの改訂で、エネルギー計算と炭水化物関係成分が見直される予定だそうです<sup>1)</sup>。

また、2020年度に追加検討した食品の概要の詳細も公開されています。その中で、いくつかピックアップしてご紹介したいと思います。

まずパン類について、これまでの原料配合割合を見直すとともに、新たに食パンのリーンタイプ、リッチタイプ、山型食パン、全粒粉パン、くるみパン、米粉パンの食パン及びロールパン及び菓子パンのあんなし等を追加したと記載されています<sup>2)</sup>。

リーンタイプのパンとは、「lean=油脂が少ないパン」と定義されます。バゲットやカンパーニュ、ライ麦パンなどが該当し、ハード系とも呼ばれます。リッチタイプのパンとは、「rich=豊富な、コクのあるパン」と定義されます。砂糖や卵、バター、乳製品など副材料が多く配合されているソフトな口当たりの柔らかなパンが該当します。パン食文化が馴染み、様々な種類のパンが食べられるようになったことが背景にあるかもしれませんね。

その他にも、漬物・鶏卵については再分析が実施されています。漬物については、減塩化が進んでいるために、再分析を実施し、その結果が食品成分表 2020 年版(八訂)に反映される予定です。また鶏卵については、近年ビタミン強化卵などが多く販売されている実態があることから、再分析が実施されました<sup>2)</sup>。

食品成分表は数年ごとに改訂されますが、それは「現代の食生活に合わせるため」です。食品の生産法や製造法が変われば栄養成分値も変わり、分析方法が改良されれば、より正確な数値が分かるようになります。また、今回のパンのように、消費者の食習慣が変化しているので、収載食品を拡充させ、時代のニーズに合わせているのです。食品成分表も社会の変化に対応し、現代の食生活に合う情報に更新されています。

### 【参考文献】

- 1) 公益社団法人 日本栄養士会, 栄養業界ニュース(最終閲覧日:2月1日)  
<https://www.dietitian.or.jp/trends/2020/133.html>
- 2) 文部科学省, 第十期食品成分委員会(第19回)会議資料(最終閲覧日:2月1日)  
[https://www.mext.go.jp/kaigisiryu/content/20201126-mxt\\_kagei-00143\\_02.pdf](https://www.mext.go.jp/kaigisiryu/content/20201126-mxt_kagei-00143_02.pdf)