

4. 西日本海域  
(広島大学生物生産学部)

表1 供試魚の概要

資料No.	漁獲年月日	漁獲地域	平均体長(cm)	平均体重(x)	性別	供試尾数
マサバ						
20	59.10.23	紀伊水道	27.3	322.0		10
21	60.1.10	堺周辺	35.3	502.0		3
22	60.4.24	泉州沖	27.3	259.3		0
23	60.7.22	泉州沖	31.0	405.0		8
24	60.10.22	泉州沖	30.3	428.8		8
25	61.1.20	徳島沖	34.0	478.8		0
26	61.7.21	徳島沖	27.0	280.8		10
27	62.1.20	徳島沖	32.1	436.8		10

表2 部位別重量比 (%)

資料No.	普通肉	血合肉	肝臓	その他内臓	皮	頭・骨	生殖巣	その他
マサバ								
20	40.5	8.1	1.0	8.7	5.5	28.2		
21	50.8	8.8	1.1	6.0	5.4	26.6	1.3	
22	47.1	7.3	1.4	9.2	5.9	29.1		
23	45.0	8.6	1.8	10.4	7.7	20.5		
24	48.2	6.7	1.3	9.7	6.9	27.2		
25	47.5	8.1	1.0	10.5	6.0	28.3		
26	47.2	7.8	1.2	9.0	7.7	27.1		
27	47.1	8.3	1.4	8.4	7.2	27.6		

表3 全魚体の一般成分組成 (%)

資料No.	水分	粗たんぱく質	純たんぱく質	エキス成分	脂質	灰分
マサバ						
20	68.6	20.3	17.5	2.8	7.7	1.5
21	67.1	20.3	17.2	3.1	9.0	1.3
22	74.1	20.0	18.2	1.8	1.5	1.4
23	72.8	20.0	18.4	1.6	3.3	1.5
24	66.6	18.6	13.7	2.0	10.7	1.3
25	64.1	19.2	16.2	3.0	13.5	1.3
26	72.1	18.8	14.9	3.0	4.9	1.4
27	72.0	17.5	14.7	2.0	4.2	1.4

表4 普通肉の一般成分組成 (%)

資料No.	水分	粗たんぱく質	純たんぱく質	エキス成分	脂質	灰分
マサバ						
20	68.6	23.8	20.2	3.6	7.7	1.5
21	67.1	23.1	19.0	4.1	9.0	1.3
22	74.1	23.9	20.5	3.4	1.5	1.4
23	72.8	23.6	19.9	3.7	3.3	1.5
24	66.6	19.4	15.9	3.5	10.7	1.3
25	64.1	22.8	18.0	3.0	13.5	1.3
26	72.1	21.0	18.1	3.7	4.9	1.4
27	72.0	20.7	17.7	3.0	4.2	1.4

表5 血合肉の一般成分組成 (%)

資料No.	水分	粗たんぱく質	純たんぱく質	エキス成分	脂質	灰分
マサバ						
20	62.3	20.0	17.4	2.6	16.9	1.3
21	63.1	20.6	17.3	3.3	15.5	1.3
22	72.1	21.6	18.9	2.7	5.0	1.4
23	67.4	20.3	17.5	2.9	10.1	1.3
24	59.7	14.9	12.5	2.4	21.0	1.1
25	56.8	17.4	15.1	2.3	24.4	1.1
26	68.0	19.2	16.5	2.7	12.5	1.3
27	68.5	17.2	14.6	2.6	10.4	1.3

表6 肝臓の一般成分組成 (%)

資料No.	水分	粗たんぱく質	純たんぱく質	エキス成分	脂質	灰分
マサバ						
20	64.0	10.1	17.2	1.9	13.0	1.5
21	59.7	17.5	15.2	2.3	19.7	1.4
22	73.3	21.6	18.4	3.2	4.0	1.6
23	69.4	19.6	17.3	2.3	6.9	1.3
24	64.9	13.5	12.2	1.3	13.6	1.1
25	54.8	15.4	13.9	1.5	29.0	1.2
26	60.0	22.6	16.2	6.4	11.2	1.5
27	68.5	16.5	13.3	3.2	13.5	1.6

表7 その他内臓の一般成分組成 (%)

資料No.	水分	粗たんぱく質	純たんぱく質	エキス成分	脂質	灰分
マサバ						
20	62.5	11.9	7.5	4.4	21.5	2.0
21	61.4	15.0	11.8	3.2	24.1	2.1
22	77.3	18.3	9.1	9.2	4.6	2.2
23	75.0	13.6	6.8	6.8	7.5	1.9
24	57.7	9.9	5.8	4.1	32.3	1.9
25	61.4	10.7	6.7	4.0	19.4	1.8
26	75.4	13.0	5.0	8.0	8.7	2.2
27	71.1	12.3	6.2	6.1	11.7	1.7

表8 皮の一般成分組成 (%)

資料No.	水分	粗たんぱく質	純たんぱく質	エキス成分	脂質	灰分
マサバ						
20	47.0	20.0	18.0	2.0	44.3	1.4
21	46.2	17.0	15.2	1.8	33.0	1.1
22	66.3	24.3	21.5	2.8	8.6	1.5
23	53.9	21.2	10.2	3.2	25.0	1.3
24	39.7	13.4	11.1	2.3	44.0	2.3
25	42.0	16.3	14.9	1.4	47.1	1.0
26	57.0	18.2	14.9	3.3	25.2	1.5
27	54.3	12.7	9.8	2.9	27.3	1.3

表9 頭、骨の一般成分組成 (%)

資料No.	水分	粗たんぱく質	純たんぱく質	エキス成分	脂質	灰分
マサバ						
20	62.7	17.5	15.9	1.6	19.4	6.5
21	61.2	16.9	15.6	1.3	14.3	8.0
22	69.5	17.8	16.2	1.6	5.7	7.1
23	67.1	16.3	14.8	1.5	10.5	7.9
24	65.2	15.0	13.1	1.9	13.8	5.4
25	64.4	17.6	16.1	1.5	16.3	4.6
26	67.6	15.0	12.2	2.8	10.6	5.0
27	64.6	15.6	13.7	1.9	12.2	5.8

表10 全魚体のタウリンおよび脂溶性成分含量 (/100g)

資料No.	タウリン(mg)	レノール(IU)	オレフィン(mg)	α-トコフェロール(mg)	EPA(mg)	DHA(mg)
マサバ						
20	177	359	0.21	1.66	1046	1659
21	144	626	0.26	2.05	1019	1834
22	211	3690	0.22	0.48	178	872
23	201	3774	0.28	0.75	495	1130
24	151	2380	0.16	0.51	1008	2075
25	157	2823	0.20	1.64	1322	2433
26	130	3091	0.24	0.83	714	1214
27	147	2375	0.23	1.05	507	1251

表11 血合肉のタウリンおよび脂溶性成分含量 (/100g)

資料No.	タウリン(mg)	レノール(IU)	オレフィン(mg)	α-トコフェロール(mg)	EPA(mg)	DHA(mg)
マサバ						
20	589	221	0.89	1.08	1071	2141
21	438	37	1.14	4.65	943	2398
22	413	347	1.23	1.71	246	744
23	411	37	1.23	1.81	446	1290
24	472	176	0.93	0.69	1271	3098
25	447	84	1.20	2.95	1507	3869
26	224	75	0.75	0.05	885	1951
27	298	41	0.79	2.29	515	1621

表12 普通肉のタウリンおよび脂溶性成分含量 (/100g)

資料No.	タウリン(mg)	レノール(IU)	オレフィン(mg)	α-トコフェロール(mg)	EPA(mg)	DHA(mg)
マサバ						
20	65	202	0.08	0.78	556	656
21	58	12	0.10	1.38	747	1240
22	130	98	0.13	0.47	51	212
23	70	38	0.11	0.54	217	523
24	70	92	0.09	0.27	621	1370
25	72	67	0.05	1.04	1019	1902
26	65	54	0.11	1.00	393	671
27	60	18	0.06	0.58	180	519

表13 肝臓のタウリンおよび脂溶性成分含量 ( / 100 g )

資料No.	タウリン(mg)	レチノール(10)	ビタミンE(mg)	α-トコフェロール(mg)	EPA(mg)	DHA(mg)
マサバ						
20	304	4,170	1.08	7.49	803	1,746
21	271	35,783	0.84	23.48	1,705	3,138
22	367	142,027	1.40	3.40	137	390
23	331	03,298	1.38	2.01	199	002
24	317	98,409	0.86	2.10	1,015	1,488
25	276	139,843	0.84	1.20	3,133	5,125
26	214	00,645	0.78	0.31	680	1,038
27	244	139,225	1.03	10.42	719	1,946

表14 その他内臓のタウリンおよび脂溶性成分含量 ( / 100 g )

資料No.	タウリン(mg)	レチノール(10)	ビタミンE(mg)	α-トコフェロール(mg)	EPA(mg)	DHA(mg)
マサバ						
20	208	22	0.23	2.98	1,393	1,800
21	291	24	0.20	1.35	1,735	2,735
22	303	5	0.54	1.46	244	310
23	576	8	0.27	2.45	389	872
24	303	32	0.23	1.02	1,856	3,559
25	284	19	0.32	2.13	1,281	2,349
26	240	9	0.35	0.99	260	765
27	278	12	0.40	1.36	702	1,233

表15 皮のタウリンおよび脂溶性成分含量 ( / 100 g )

資料No.	タウリン(mg)	レチノール(10)	ビタミンE(mg)	α-トコフェロール(mg)	EPA(mg)	DHA(mg)
マサバ						
20	158	44	0.17	0.42	3,470	6,432
21	134	33	0.83	1.30	2,643	4,056
22	220	9	0.25	0.47	355	442
23	183	25	0.32	0.40	1,027	3,443
24	147	44	0.19	0.51	2,690	5,337
25	110	47	0.14	0.53	3,405	5,914
26	100	25	0.18	0.09	2,253	3,557
27	190	27	0.17	1.23	1,527	3,562

表16 頭、骨のタウリンおよび脂溶性成分含量 ( / 100 g )

資料No.	タウリン(mg)	レチノール(10)	ビタミンE(mg)	α-トコフェロール(mg)	EPA(mg)	DHA(mg)
マサバ						
20	210	19	0.16	1.59	1,309	2,244
21	182	14	0.14	1.80	1,093	2,040
22	232	6	0.15	0.27	312	570
23	203	11	0.17	0.22	715	1,574
24	104	14	0.10	0.60	899	1,747
25	177	10	0.10	2.02	1,237	2,205
26	180	11	0.13	0.96	916	1,441
27	105	12	0.11	0.89	720	1,758

表17 全魚体中の無機成分含量 ( / 100 g )

資料No.	Ca(mg)	Fe(mg)	Zn(mg)	Cu(mg)	P(mg)
マサバ					
20	630.7	2.0	1.8	0.0	480.0
21	733.3	3.4	2.5	0.1	383.2
22	882.0	5.2	2.7	0.2	773.4
23	499.5	3.7	3.4	0.0	330.4
24	454.5	3.0	1.6	0.0	343.2
25	973.0	8.2	0.0	0.2	440.9
26	210.4	1.3	0.0	0.7	722.7
27					

表18 普通肉の無機成分含量 ( / 100 g )

資料No.	Ca(mg)	Fe(mg)	Zn(mg)	Cu(mg)	P(mg)
マサバ					
20	6.8	0.6	0.4	0.1	317.8
21	15.8	1.1	0.7	0.1	135.5
22	18.0	1.7	0.7	0.2	254.1
23	14.9	0.8	0.8	0.0	154.0
24	0.0	1.7	0.0	0.0	178.3
25	4.0	0.0	0.0	0.2	92.7
26	7.4	0.1	0.1	0.8	331.7
27					

表19 血合肉の無機成分含量 ( / 100 g )

資料No.	Ca(mg)	Fe(mg)	Zn(mg)	Cu(mg)	P(mg)
マサバ					
20	28.5	5.1	0.9	0.3	333.6
21	38.0	8.3	1.6	0.4	99.5
22	34.8	5.4	1.4	0.5	263.1
23	34.2	0.9	1.0	0.0	255.3
24	0.0	3.9	0.5	0.2	76.9
25	1.4	0.2	0.0	0.6	122.7
26	23.0	2.9	0.1	0.8	439.3
27					

表20 肝臓の無機成分含量 ( / 100 g )

資料No.	Ca(mg)	Fe(mg)	Zn(mg)	Cu(mg)	P(mg)
マサバ					
20	4.7	19.3	2.3	0.4	369.5
21	13.1	27.2	2.4	0.4	146.6
22	0.0	29.6	1.4	0.4	226.6
23	7.6	24.1	2.4	0.4	185.8
24	0.0	19.4	1.6	0.3	143.8
25	1.9	9.7	0.0	0.2	133.8
26	6.1	26.6	0.1	0.4	269.0
27					

表 21 その他内臓の無機成分含量 ( / 100 g )

原料No.	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	P (mg)
マサバ					
20	216.7	5.9	2.0	0.2	371.4
21	89.0	0.4	1.9	0.2	127.0
22	260.5	18.3	3.2	0.3	414.6
23	123.4	8.3	3.4	0.1	254.0
24	219.2	5.9	1.7	0.1	187.5
25	97.1	8.4	0.0	0.2	208.8
26	81.2	7.0	0.0	0.2	688.8
27					

表 22 皮の無機成分含量 ( / 100 g )

原料No.	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	P (mg)
マサバ					
20	289.2	1.5	7.2	0.1	431.0
21	142.5	8.5	11.1	0.1	99.2
22	181.1	4.7	7.6	0.3	253.1
23	185.0	2.6	10.3	0.2	193.6
24	775.4	2.2	6.4	0.1	391.9
25	230.4	2.4	0.0	0.2	153.4
26	17.4	0.3	0.1	0.4	531.8
27					

表 23 頭、骨の無機成分含量 ( / 100 g )

原料No.	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	P (mg)
マサバ					
20	2114.7	3.9	3.3	0.1	848.5
21	2044.0	3.9	4.1	0.2	990.3
22	2899.0	5.0	5.6	0.3	1087.4
23	1751.9	4.4	6.4	0.1	732.2
24	1396.1	5.3	2.5	0.1	753.7
25	3598.5	26.5	0.0	0.3	1313.0
26	740.9	0.5	0.1	0.6	1589.2
27					

表 24 マサバ ( No. 21 ) の部位別脂肪酸組成 (%)

脂肪酸	普通肉	血合肉	肝臓	その他内臓	皮	頭、骨、棘
脂質含量 (%)	9.9	15.5	19.7	24.1	33	14.3
C14:0	4.9	4.4	3	5.5	4.8	4.7
C15:0	0.4	0.5	0.7	0.5	1.1	1
C16:0	18	17.8	14.6	18.7	18.6	17.7
C17:0	2.5	2.4	2.7	2.9	3	2.8
C18:0	4.9	4.4	2.7	4.1	4.3	4.2
C20:0	0.1	0.2	0.1	0.1	0.3	0.2
飽和酸	30.8	29.7	23.8	31.8	32.1	30.6
C14:1	0.4	0.3	0.2	0.1	0.4	0.1
C15:1	0.1	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
C16:1	7.8	7.2	7.8	8.3	8.1	8
C17:1	1.5	1	2	1.8	1	1.8
C18:1	18.6	18.4	24	21.3	17.5	20.5
C20:1	5.7	5.1	2.4	8.1	2.8	2.6
モノエン酸	34.3	32.2	36.6	37.8	30	33.2
C14:2	0.3	0.3	0.2	0.4	0.2	tr
C17:2	0.2	0.1	0.8	0.3	0.3	0.2
C18:2	4	3.7	1.9	1	3.9	3.9
C18:3	1.7	1.5	0.8	1.8	1.9	1.7
C19:2	2.7	2.2	1.1	2.5	1.8	1.6
C20:2	0.2	0.2	0.2	0.1	0.2	0.2
C20:3	tr	tr	0.3	tr	0.2	0.1
C20:4	1.3	1.1	1.2	1.5	1.7	1.9
C20:5	0.2	7	10	7.8	8.4	8.2
C22:2	tr	tr	0.2	tr	tr	0.2
C22:3			0.2	0.2	0.3	0.2
C22:4	0.3	0.7	0.4	0.2	1	0.4
C22:5	1.4	1.4	3.5	1.3	1.4	1.3
C22:6	13.6	17.8	18.4	12.3	14.8	15.3
ポリエン酸	33.9	36	39.3	29.4	37	35.2
U K	1	2.1	0.3	1	0.9	1
EPA mg/100g	747	943	1705	1735	2643	1093
DHA mg/100g	1240	2398	3138	2735	4656	2040

表1 供試魚の概要

資料No.	漁獲年月日	漁獲海域	平均体長(cm)	平均体重(g)	性別	供試尾数
マアジ						
1	59.10.23	紀伊水道	22.0	220.0		10
2	60.1.18	堺沿岸	21.6	169.0		10
3	60.4.24	泉州沖	23.1	172.7		10
4	60.7.22	泉州沖	24.8	232.0		12
5	60.10.22	泉州沖	23.2	191.2		10
6	61.7.21	徳島沖	21.6	143.3		10
7	62.1.26	徳島沖	14.3	42.0		30

表2 部位別重量比 (%)

資料No.	普通肉	血合肉	肝臓	その他内臓	皮	頭・骨	生殖巣	その他
マアジ								
1	50.4	8.4	1.3	5.0	6.5	28.4		
2	52.2	4.4	0.6	8.2	4.3	32.3		
3	51.0	7.6	1.2	7.0	6.1	27.1		
4	41.4	8.1	1.5	16.2	8.1	26.7		
5	46.4	7.8	1.1	6.9	7.8	30.0		
6	41.4	8.0	2.4	9.8	10.0	27.5		
7	48.7	4.2	5.2					41.9

表3 全魚体の一般成分組成 (%)

資料No.	水分	粗たんぱく質	純たんぱく質	エキス成分	脂質	灰分
マアジ						
1	67.6	21.7	19.2	2.5	5.8	1.4
2	77.2	20.9	18.7	2.2	1.4	1.4
3	73.6	22.1	19.5	2.6	2.2	1.5
4	73.6	19.2	16.2	3.0	3.3	1.4
5	69.0	20.0	17.6	2.4	7.6	1.2
6	69.0	22.3	18.7	3.6	4.6	1.4
7	77.6	17.6	15.3	2.3	1.4	1.5

表4 普通肉の一般成分組成 (%)

資料No.	水分	粗たんぱく質	純たんぱく質	エキス成分	脂質	灰分
マアジ						
1	67.6	24.4	21.0	3.4	5.8	1.4
2	77.2	23.1	20.3	2.8	1.4	1.4
3	73.6	23.0	21.1	2.7	2.2	1.5
4	73.6	21.5	18.7	2.8	3.3	1.4
5	69.0	22.9	19.4	3.5	7.6	1.2
6	69.0	19.9	18.2	3.7	4.6	1.4
7	77.6	19.4	16.7	2.7	1.4	1.5

表5 血合肉の一般成分組成 (%)

資料No.	水分	粗たんぱく質	純たんぱく質	エキス成分	脂質	灰分
マアジ						
1	64.2	20.0	17.5	2.5	8.2	1.5
2	73.9	20.0	18.5	2.1	6.5	1.3
3	70.3	22.0	19.7	2.3	5.5	1.4
4	71.5	19.4	17.2	2.2	5.5	1.1
5	63.1	18.8	16.4	2.4	14.6	1.4
6	65.0	17.0	14.2	2.8	7.3	1.3
7	73.0	16.9	14.0	2.9	4.8	1.4

表6 肝臓の一般成分組成 (%)

資料No.	水分	粗たんぱく質	純たんぱく質	エキス成分	脂質	灰分
マアジ						
1	56.7	16.9	14.5	2.4	7.2	1.1
2	71.0	20.6	18.4	2.2	6.2	1.6
3	70.0	20.5	18.2	2.3	5.4	1.4
4	71.4	18.0	14.7	3.3	6.8	1.5
5	51.6	12.3	11.0	1.3	27.3	1.2
6	61.0	17.6	13.6	4.0	4.8	1.8
7	72.9	14.0	11.4	3.4	8.7	1.7

表7 その他内臓の一般成分組成 (%)

資料No.	水分	粗たんぱく質	純たんぱく質	エキス成分	脂質	灰分
マアジ						
1	49.1	10.0	4.4	5.6	28.4	1.7
2	76.2	14.4	9.3	5.1	8.6	1.9
3	71.0	15.8	7.8	8.0	10.8	1.9
4	78.0	14.3	9.4	4.9	4.0	1.6
5	45.7	12.1	8.0	4.1	43.8	1.4
6	49.2	9.9	1.2	8.7	5.3	2.1
7						

表8 皮の一般成分組成 (%)

資料No.	水分	粗たんぱく質	純たんぱく質	エキス成分	脂質	灰分
マアジ						
1	44.1	26.3	24.9	1.4	7.6	12.9
2	61.1	28.1	26.0	2.1	5.2	8.3
3	64.0	24.4	22.3	2.1	7.9	11.0
4	63.9	23.8	21.6	2.2	8.3	5.5
5	45.0	22.9	20.6	2.3	17.7	12.2
6	32.4	11.8	9.0	2.8	0.3	5.6
7	71.0	15.0	14.0	1.9	5.0	7.0

表 9 頭、骨の一酸化成分組成 (%)

試料No.	水分	粗たんぱく質	純たんぱく質	エキス成分	脂質	灰分
マアジ						
1	60.4	18.8	17.1	1.7	9.2	9.3
2	67.7	17.5	16.1	1.4	7.8	8.1
3	62.2	20.2	18.7	1.5	8.3	9.4
4	66.3	17.1	15.5	1.6	7.4	11.6
5	56.7	17.4	15.5	1.9	14.4	9.8
6	59.5	15.0	12.6	2.4	8.4	6.4
7						

表 10 全魚体のタウリンおよび脂溶性成分含量 (/100g)

試料No.	タウリン(mg)	レノール酸(IU)	リネン酸(mg)	α-トコフェロール(mg)	EPA(mg)	DHA(mg)
マアジ						
1	180	214	0.18	1.09	580	879
2	162	96	0.13	0.53	256	440
3	192	932	0.23	0.69	421	735
4	186	804	0.26	0.88	243	618
5	228	978	0.15	0.51	909	1793
6	153	1376	0.21	0.48	378	896
7	232	405	0.25	0.72	293	551

表 11 血合内のタウリンおよび脂溶性成分含量 (/100g)

試料No.	タウリン(mg)	レノール酸(IU)	リネン酸(mg)	α-トコフェロール(mg)	EPA(mg)	DHA(mg)
マアジ						
1	401	43	0.95	2.48	480	1057
2	387	18	0.70	2.80	340	794
3	458	48	1.40	1.65	408	968
4	358	88	1.28	2.01	295	883
5	621	92	0.90	0.75	948	2189
6	241	78	0.73	0.89	377	1142
7	309	38	0.68	1.01	308	799

表 12 普通肉のタウリンおよび脂溶性成分含量 (/100g)

試料No.	タウリン(mg)	レノール酸(IU)	リネン酸(mg)	α-トコフェロール(mg)	EPA(mg)	DHA(mg)
マアジ						
1	87	37	0.07	1.04	407	540
2	108	13	0.06	0.40	71	124
3	111	29	0.07	0.46	162	350
4	143	39	0.10	0.42	177	420
5	135	86	0.06	0.39	453	988
6	122	111	0.08	0.56	250	682
7	205	47	0.22	0.27	78	233

表 13 肝臓のタウリンおよび脂溶性成分含量 (/100g) \* 肝臓 + その他内臓

試料No.	タウリン(mg)	レノール酸(IU)	リネン酸(mg)	α-トコフェロール(mg)	EPA(mg)	DHA(mg)
マアジ						
1	252	7.723	1.40	7.89	257	547
2	366	5.367	1.14	3.04	176	345
3	331	34.915	1.13	2.13	328	670
4	292	12.009	1.14	7.93	214	400
5	204	22.501	1.08	2.87	1,400	2,823
6	197	20.780	1.07	1.87	213	571
*7	452	0.134	0.72	1.26	654	1,003

表 14 その他内臓のタウリンおよび脂溶性成分含量 (/100g)

試料No.	タウリン(mg)	レノール酸(IU)	リネン酸(mg)	α-トコフェロール(mg)	EPA(mg)	DHA(mg)
マアジ						
1	244	441	0.08	0.19	1,794	3,507
2	273	703	0.20	1.04	426	782
3	345	8,732	0.44	0.77	705	1,200
4	237	3,363	0.32	0.82	211	444
5	293	8,082	0.21	1.32	3,182	5,547
6	211	7,176	0.45	0.16	226	577
7						

表 15 皮のタウリンおよび脂溶性成分含量 (/100g) \* 皮 + 頭、骨

試料No.	タウリン(mg)	レノール酸(IU)	リネン酸(mg)	α-トコフェロール(mg)	EPA(mg)	DHA(mg)
マアジ						
1	218	154	0.08	0.31	842	875
2	160	119	0.11	1.31	373	580
3	193	81	0.20	1.21	863	1,087
4	182	119	0.16	1.13	452	948
5	241	203	0.10	0.75	1,250	2,250
6	175	374	0.13	0.27	490	1,088
*7	229	145	0.17	1.05	497	830

表 16 頭、骨のタウリンおよび脂溶性成分含量 (100g)

試料No.	タウリン(mg)	レノール酸(IU)	リネン酸(mg)	α-トコフェロール(mg)	EPA(mg)	DHA(mg)
マアジ						
1	238	209	0.11	0.82	706	883
2	196	22	0.12	0.17	497	820
3	189	69	0.12	0.66	788	1,180
4	170	182	0.13	0.86	418	882
5	285	262	0.07	0.30	974	1,088
6	168	299	0.14	0.33	597	1,216
7						

表17 全魚体中の無機成分含量 (／100g)

原料No.	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	P (mg)
マアジ					
1	1281.5	2.7	2.0	0.1	588.1
2	995.7	2.4	1.5	0.1	740.2
3	882.3	2.8	2.2	0.1	748.2
4	1176.2	3.2	2.1	0.1	801.0
5	811.7	2.9	2.5	0.0	599.8
6	457.8	1.0	0.0	0.3	1181.1
7					

表18 普通肉の無機成分含量 (／100g)

原料No.	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	P (mg)
マアジ					
1	21.3	0.8	0.4	0.1	153.8
2	33.2	0.9	0.5	0.1	174.8
3	59.3	0.6	0.8	0.2	222.9
4	60.1	0.7	0.9	0.0	259.5
5	20.8	1.4	0.5	0.0	109.6
6	11.9	0.1	0.0	0.1	258.0
7					

表19 血合肉の無機成分含量 (／100g)

原料No.	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	P (mg)
マアジ					
1	44.1	5.9	0.9	0.4	135.7
2	217.8	11.0	2.2	0.4	255.2
3	80.2	7.0	1.2	0.6	229.3
4	67.8	6.0	1.2	0.4	168.8
5	73.0	4.4	0.9	0.2	101.2
6	27.6	5.6	0.0	0.3	341.8
7					

表20 肝臓の無機成分含量 (／100g) \*肝臓 + その他内臓

原料No.	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	P (mg)
マアジ					
1	11.1	24.4	2.5	0.3	181.2
2	23.1	29.8	3.5	0.5	260.1
3	18.4	9.9	2.4	0.6	220.5
4	22.1	27.8	2.3	0.0	219.0
5	14.0	7.3	1.4	0.1	72.4
6	3.4	4.6	0.0	0.2	71.7
*7					

表21 その他内臓の無機成分含量 (／100g)

原料No.	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	P (mg)
マアジ					
1	311.2	0.4	2.0	0.2	187.8
2	50.2	3.5	2.4	0.2	158.8
3	187.2	5.5	4.2	0.3	297.1
4	50.0	1.9	0.9	0.0	190.1
5	231.7	8.8	2.0	0.1	173.4
6	50.6	1.0	0.0	0.5	579.3
7					

表22 皮の無機成分含量 (／100g) \*皮 + 頭 + 骨

原料No.	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	P (mg)
マアジ					
1	4707.5	1.7	10.4	0.1	737.9
2	2708.5	1.4	5.1	0.2	1819.8
3	573.8	2.9	8.3	0.0	1532.2
4	1744.5	3.2	8.9	0.2	1039.3
5	2217.5	2.1	7.9	0.2	898.5
6	857.8	2.2	0.1	0.7	2506.9
*7					

表23 頭・骨の無機成分含量 (／100g)

原料No.	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	P (mg)
マアジ					
1	3246.8	3.2	3.3	0.1	1541.3
2	2628.8	2.7	2.4	0.1	1696.6
3	2943.7	4.7	3.5	0.1	1845.9
4	3881.0	5.7	3.7	0.2	2181.4
5	2023.7	3.8	4.9	0.1	1526.5
6	1277.9	0.8	0.1	0.8	2600.9
7					

表 24 マアジ (No. 2) の部位別脂肪酸組成 (%)

脂肪酸	普通肉	血合肉	肝臓	その他内臓	皮	頭・骨・鱗
脂質含量 (%)	1.4	0.5	6.2	8.6	5.2	7.8
C14:0	4.2	3.8	8.4	4.1	4.5	4.6
C15:0	0.8	0.7	0.3	0.6	0.7	0.8
C16:0	20.8	21.9	19.1	21.2	21.1	20.4
C17:0	3.0	2.5	2.2	2.6	2.7	2.8
C18:0	5.5	6.9	6.2	6.4	6.1	5.5
C20:0	0.3	0.3	0.2	0.3	0.2	0.3
飽和酸	30.8	29.7	23.8	31.8	32.1	30.6
C14:1						
C15:1	0.1	0.2	0.1	0.1	0.2	0.2
C16:1	10.9	9.0	9.5	10.4	10.0	10.7
C17:1	1.7	1.4	1.6	1.6	1.7	1.8
C18:1	23.7	18.6	36.9	24.1	18.6	23.1
C20:1	0.9	1.1	0.8	1.1	1.5	1.2
モノエン酸	37.3	30.3	46.9	37.3	32.0	37.0
C14:2	0.1	0.2	0.1	0.2	0.2	0.2
C17:2	0.2	0.1	0.8	0.3	0.3	0.2
C18:2	0.8	2.8	0.9	0.7	3.1	0.9
C18:3	0.7	0.9	0.6	0.6	1.3	0.5
C19:2	0.6	0.8	0.6	0.5	1.2	0.8
C20:2	0.3	0.2	0.2	tr	tr	tr
C20:3	0.1	tr	tr	tr	tr	tr
C20:4	1.1	1.3	1.1	1.2	1.3	1.1
C20:5	7.3	8.8	4.8	7.3	8.3	8.0
C22:2	0.2	0.2	0.1	0.2	0.2	0.2
C22:3	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1
C22:4	0.5	0.7	0.5	0.4	0.5	0.4
C22:5	2.6	2.6	1.8	1.6	1.7	1.4
C22:6	12.7	15.6	9.4	13.4	12.9	13.2
ポリエン酸	27.2	32.3	20.3	26.4	31.0	27.0
UK	0.9	1.3	0.4	1.1	1.7	1.6
EPA mg/100g	71	346	176	426	373	497
DHA mg/100g	124	794	345	782	500	820

表 1 供試魚の概要

資料No.	漁獲年月日	漁獲地域	平均体長(cm)	平均体重(g)	性別	供試尾数
マイワシ						
34	59.10.25	呉沖	20.5	107.0		10
35	60.1.18	堺沿岸	20.4	99.8		10
36	60.4.24	泉州沖	20.8	95.7		10
37	60.7.22	泉州沖	20.0	105.0		10
38	60.10.22	泉州沖	10.3	40.3		15
39	61.1.20	徳島沖	13.9	21.8		20
40	61.7.21	大阪湾	19.4	105.7		10
41	62.1.25	広島湾	18.6	82.0		20

表 2 部位別重量比 (%)

資料No.	普通肉	血合肉	肝臓	その他内臓	皮	頭・骨	生殖巣	その他
マイワシ								
34	37.3	12.0	0.9	12.4	6.3	20.1		
35	35.4	12.4	0.9	11.1	6.6	33.6		
36	34.0	11.4	0.7	12.5	5.6	34.8		
37	32.5	11.5	1.1	13.1	14.1	27.7		
38	30.5	10.4	1.1	15.2	13.6	29.2		
39	40.0	8.6	12.8					38.0
40	30.9	12.0	2.8	12.5	11.0	30.8		
41	32.4	10.6	1.5	18.1	7.6	30.4		

表 3 全魚体の一般成分組成 (%)

資料No.	水分	粗たんぱく質	純たんぱく質	エキス成分	脂質	灰分
マイワシ						
34	71.0	18.1	15.6	2.5	5.9	1.6
35	73.0	20.4	17.0	2.5	3.5	2.3
36	77.3	18.0	15.2	2.8	2.0	1.5
37	68.5	15.5	13.0	2.5	9.2	1.4
38	69.9	10.7	14.3	2.4	7.0	1.5
39	76.8	17.3	14.0	3.3	2.2	1.6
40	69.0	15.0	10.3	5.5	8.8	1.4
41	74.2	14.7	12.6	2.1	4.5	1.5

表 4 普通肉の一般成分組成 (%)

資料No.	水分	粗たんぱく質	純たんぱく質	エキス成分	脂質	灰分
マイワシ						
34	71.0	23.1	19.5	3.6	5.9	1.6
35	73.0	23.8	20.2	3.6	3.5	2.3
36	77.3	19.0	17.0	2.8	2.0	1.5
37	68.5	20.8	17.7	3.1	9.2	1.4
38	68.8	23.1	19.6	3.5	7.6	1.5
39	76.8	20.1	16.3	3.8	2.2	1.6
40	69.0	19.9	16.6	3.3	8.8	1.4
41	74.2	21.5	18.3	3.2	4.5	1.5



表6 血合肉の一般成分組成 (%)

原料No.	水分	粗たんぱく質	純たんぱく質	エキス成分	脂質	灰分
マイワシ						
34	65.5	20.0	17.6	2.4	12.0	1.3
35	67.2	20.0	18.5	2.1	11.0	1.5
36	73.5	19.0	17.7	2.2	6.6	1.4
37	65.5	18.1	15.9	2.2	11.3	1.3
38	62.0	18.7	15.3	3.4	15.3	1.4
39	71.7	18.1	15.3	2.8	7.0	1.4
40	65.0	17.0	14.2	2.8	17.1	1.2
41	60.7	14.7	11.5	3.2	11.2	1.3

表8 肝臓の一般成分組成 (%)

原料No.	水分	粗たんぱく質	純たんぱく質	エキス成分	脂質	灰分
マイワシ						
34	70.5	21.3	19.6	1.7	6.7	1.4
35	71.6	24.4	22.7	1.7	4.5	1.7
36	71.9	23.0	20.4	2.6	4.1	1.7
37	63.6	15.9	13.7	2.2	13.5	1.3
38	63.6	20.3	18.7	1.6	14.4	1.6
39	74.4	14.4	9.2	5.2	6.9	3.2
40	61.0	17.6	12.0	4.8	18.6	1.3
41	69.1	14.2	12.3	1.9	8.0	1.6

表7 その他内臓の一般成分組成 (%)

原料No.	水分	粗たんぱく質	純たんぱく質	エキス成分	脂質	灰分
マイワシ						
34	43.8	10.0	7.7	2.3	39.7	1.9
35	68.1	20.6	17.0	3.6	11.9	1.9
36	76.5	15.4	9.7	5.7	4.0	3.2
37	48.0	9.1	5.3	3.8	35.8	1.7
38	44.3	10.0	8.6	2.3	39.0	1.5
39						
40	49.2	9.9	3.6	6.3	37.4	1.9
41	70.4	10.8	8.4	2.4	14.5	3.1

表9 皮の一般成分組成 (%)

原料No.	水分	粗たんぱく質	純たんぱく質	エキス成分	脂質	灰分
マイワシ						
34	31.2	11.0	11.0	0.9	59.5	0.9
35	52.9	17.5	15.8	1.7	31.9	1.6
36	67.5	20.7	18.2	2.5	13.3	2.0
37	35.9	9.4	7.4	2.0	48.2	1.3
38	31.5	13.3	12.0	1.3	56.8	1.1
39	70.1	15.1	12.8	2.3	7.1	5.2
40	32.4	11.8	8.9	2.9	56.3	1.3
41	42.1	11.1	8.5	2.6	39.0	1.5

表9 頭、骨の一般成分組成 (%)

原料No.	水分	粗たんぱく質	純たんぱく質	エキス成分	脂質	灰分
マイワシ						
34	61.1	16.3	15.0	1.3	20.6	6.1
35	66.3	16.9	15.4	1.5	10.6	7.3
36	69.1	15.8	14.4	1.4	6.7	7.9
37	61.8	14.1	12.5	1.6	15.0	6.0
38	63.4	14.0	12.3	1.7	16.1	5.9
39						
40	59.5	15.0	12.6	2.4	21.8	6.1
41	64.7	12.8	10.5	2.1	13.5	6.8

表10 全魚体のタウリンおよび脂溶性成分含量 (/100g)

原料No.	タウリン(mg)	ビタミン(D)	ビタミンE(mg)	ビタミンK(mg)	EPA(mg)	DHA(mg)
マイワシ						
34	233	373	0.22	0.98	1393	1657
35	196	347	0.31	1.54	934	789
36	310	640	0.35	0.73	570	384
37	175	387	0.33	0.45	2300	1704
38	193	266	0.41	0.64	2592	1955
39	193	266	0.62	1.01	776	345
40	161	334	0.24	1.11	2443	1608
41	219	537	0.25	0.69	1553	1364

表11 血合肉のタウリンおよび脂溶性成分含量 (/100g)

原料No.	タウリン(mg)	ビタミン(D)	ビタミンE(mg)	ビタミンK(mg)	EPA(mg)	DHA(mg)
マイワシ						
34	773	43	0.85	2.54	1109	1100
35	371	33	1.30	6.09	1082	1180
36	987	95	1.55	1.65	541	649
37	374	73	1.07	2.61	1078	1352
38	450	209	1.66	1.08	1533	1777
39	324	400	3.05	2.15	1013	672
40	203	86	0.75	2.09	1426	1048
41	200	49	0.79	2.34	1273	1664

表12 普通肉のタウリンおよび脂溶性成分含量 (/100g)

原料No.	タウリン(mg)	ビタミン(D)	ビタミンE(mg)	ビタミンK(mg)	EPA(mg)	DHA(mg)
マイワシ						
34	107	31	0.09	0.48	536	540
35	116	14	0.09	1.22	330	316
36	203	73	0.06	0.40	222	107
37	130	44	0.12	0.04	1013	854
38	145	73	0.47	0.42	857	780
39	145	12	0.14	0.70	300	185
40	133	36	0.06	0.60	925	812
41	217	19	0.11	0.69	511	511

表13 肝臓のタウリンおよび脂溶性成分含量 (／100g) \*肝臓+その他内臓

原料No.	タウリン(mg)	レノール(IU)	リトコリン(mg)	ドコサヘン酸(mg)	EPA(mg)	DHA(mg)
マイワシ						
34	242	32,377	1.07	3.09	399	738
35	258	29,817	0.99	2.20	238	370
36	350	27,632	0.99	2.13	155	229
37	214	15,163	1.04	7.88	493	750
38	202	4,278	1.00	1.20	802	1,040
*39	267	397	0.75	1.81	880	240
40	180	8,268	0.78	1.74	448	811
41	232	11,959	1.03	2.71	542	420

表14 その他内臓のタウリンおよび脂溶性成分含量 (／100g)

原料No.	タウリン(mg)	レノール(IU)	リトコリン(mg)	ドコサヘン酸(mg)	EPA(mg)	DHA(mg)
マイワシ						
34	217	240	0.25	0.31	4,189	3,099
35	308	535	0.40	2.80	1,208	815
36	373	2,832	0.81	0.77	640	525
37	178	1,156	0.28	0.12	3,802	2,590
38	213	874	0.10	0.81	4,838	2,080
39						
40	168	524	0.35	0.30	4,091	2,825
41	222	821	0.40	0.84	1,683	1,330

表15 皮のタウリンおよび脂溶性成分含量 (／100g) \*皮+頭、骨

原料No.	タウリン(mg)	レノール(IU)	リトコリン(mg)	ドコサヘン酸(mg)	EPA(mg)	DHA(mg)
マイワシ						
34	142	102	0.11	0.42	7,178	8,522
35	215	40	0.25		3,528	2,653
36	282	108	0.28	1.21	1,475	1,248
37	121	178	0.13	0.08	5,508	3,824
38	143	149	0.18	0.57	8,558	3,847
*39	180	178	0.54	0.87	1,187	477
40	111	42	0.18	0.80	8,185	3,031
41	220	284	0.17	0.73	5,380	3,587

表16 頭、骨のタウリンおよび脂溶性成分含量 (100g)

原料No.	タウリン(mg)	レノール(IU)	リトコリン(mg)	ドコサヘン酸(mg)	EPA(mg)	DHA(mg)
マイワシ						
34	205	81	0.10	1.38	1,833	1,320
35	173	27	0.12	0.08	941	782
36	210	148	0.12	0.88	760	289
37	170	80	0.12	0.08	1,998	1,488
38	231	183	0.13	0.83	1,835	1,885
39						
40	155	213	0.13	1.84	2,540	1,827
41	191	270	0.11	0.75	1,883	1,557

表17 全魚体中の無機成分含量 (／100g)

原料No.	Ca(mg)	Fe(mg)	Zn(mg)	Cu(mg)	P(mg)
マイワシ					
34	802.8	4.0	2.0	0.0	404.8
35	854.5	5.4	3.3	0.2	257.5
36	958.4	10.7	2.2	0.1	858.4
37	703.3	4.4	0.0	0.0	595.9
38	508.0	4.5	1.7	0.1	451.1
39	331.5	1.5	0.0	0.5	902.4
40	414.1	4.0	0.0	0.4	880.9
41					

表18 普通肉の無機成分含量 (／100g)

原料No.	Ca(mg)	Fe(mg)	Zn(mg)	Cu(mg)	P(mg)
マイワシ					
34	102.7	0.7	0.0	0.0	178.5
35	140.0	2.1	1.1	0.2	223.2
36	108.6	0.6	0.8	0.0	202.7
37	58.7	1.4	0.8	0.1	254.4
38	47.0	1.0	0.5	0.0	294.8
39	21.2	0.1	0.0	0.2	307.8
40	25.4	0.1	0.0	0.8	374.8
41					

表19 血合肉の無機成分含量 (／100g)

原料No.	Ca(mg)	Fe(mg)	Zn(mg)	Cu(mg)	P(mg)
マイワシ					
34	28.8	7.0	0.8	0.4	173.4
35	76.8	7.8	1.3	0.8	108.2
36	68.2	5.8	1.7	0.5	220.0
37	33.7	4.0	0.8	0.3	244.5
38	37.2	0.7	0.0	0.5	170.0
39	9.5	3.3	0.0	0.1	330.0
40	5.7	0.0	0.0	0.4	44.2
41					

表20 肝臓の無機成分含量 (／100g) \*肝臓+その他内臓

原料No.	Ca(mg)	Fe(mg)	Zn(mg)	Cu(mg)	P(mg)
マイワシ					
34	14.8	10.3	2.5	0.3	178.6
35	4.7	40.8	3.1	0.4	140.8
36	22.5	4.8	3.5	0.4	298.5
37	17.5	19.8	2.1	0.2	276.2
38	29.8	27.3	3.2	0.4	188.8
*39	74.8	7.5	0.1	0.5	488.8
40	0.6	3.0	0.1	0.3	287.3
41					

表 24 マイワシ (No. 35) の部位別脂肪酸組成 (%)

	脂肪酸	普通肉	血合肉	肝臓	その他内臓	皮	頭、骨、鱗
脂肪酸							
脂肪酸含量 (%)	3.5	11.9	4.5	11.9	31.9	7.8	
C14:0	8.2	8.1	5.5	9.2	9.1	9.5	
C15:0	0.3	0.3	0.2	0.3	0.3	0.3	
C16:0	21.1	19.8	21.8	19.1	19.2	20.2	
C17:0	2.6	2.8	2.9	3.6	3.5	3.5	
C18:0	5.5	5.3	4.7	5.3	5.2	6.4	
C20:0	0.9	1.1	0.5	0.8	0.8	0.8	
飽和酸	38.6	37.4	35.6	38.3	38.1	40.7	
C16:1	11.7	11.8	9.9	13.2	12.6	13.7	
C17:1	2.9	3.0	3.4	4.2	3.3	3.2	
C18:1	11.3	10.4	21.3	11.0	11.6	11.3	
C20:1	1.7	1.6	2.1	1.4	2.1	1.0	
モノエン酸	27.6	28.8	36.7	29.8	29.6	29.2	
C14:2	0.4	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	
C18:2	2.0	2.5	0.4	2.7	2.7	2.7	
C18:3	1.0	1.1	0.2	1.0	1.0	0.7	
C19:2	2.1	1.7	0.7	2.4	2.3	1.9	
C20:2	0.5	0.2	0.6	0.3	0.2	0.1	
C20:3	0.1	0.1	0.1	0.2	0.1	0.1	
C20:4	1.1	1.1	1.0	1.1	1.0	0.8	
C20:5	11.9	11.7	7.7	12.6	12.5	11.2	
C22:2	0.3	0.3	0.2	0.3	0.3	0.3	
C22:3	0.1	0.1	0.1	tr	tr	0.1	
C22:4	0.2	0.4	0.3	0.3	0.3	0.4	
C22:5	2.1	2.3	2.6	1.5	1.5	1.5	
C22:6	11.4	13.0	12.1	8.5	9.4	9.3	
ポリエン酸	33.2	34.8	26.3	31.2	31.6	29.4	
UK	0.6	1.0	1.4	0.7	0.7	0.7	
EPA mg/100g	330	1082	230	1208	3528	941	
DHA mg/100g	318	1180	370	815	2653	782	

表 21 その他内臓の無機成分含量 (/100g)

原料No.	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	P (mg)
マイワシ					
34	80.3	10.3	2.0	0.2	117.8
35	145.4	10.6	4.0	0.2	181.3
36	170.7	66.2	4.8	0.3	343.7
37	11.0	12.3	1.9	0.2	192.0
38	140.8	10.2	2.0	0.1	212.1
39					
40	31.3	4.2	0.1	0.5	256.8
41					

表 22 皮の無機成分含量 (/100g) \*皮 +頭、骨

原料No.	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	P (mg)
マイワシ					
34	130.4	2.1	7.5	0.1	83.2
35	230.0	2.7	11.8	0.2	89.8
36	122.6	3.1	10.4	0.1	238.2
37	242.9	1.7	0.5	0.1	240.5
38	205.3	1.9	2.7	0.1	165.3
*39	924.5	0.4	0.1	0.8	2005.7
40	145.3	0.8	0.0	0.4	408.7
41					

表 23 頭、骨の無機成分含量 (/100g)

原料No.	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	P (mg)
マイワシ					
34	2747.1	4.0	3.8	0.1	1217.4
35	2274.1	6.1	4.5	0.1	410.8
36	2541.0	3.6	1.3	0.0	1442.8
37	2517.3	4.7	0.6	0.1	1464.5
38	1509.6	4.5	2.5	0.1	980.9
39					
40	1254.8	10.8	0.1	0.2	2512.8
41					

表1 供試魚の概要

資料No.	漁獲年月日	漁獲地域	平均体長(cm)	平均体重(g)	性別	供試尾数
カタクチイワシ						
1	59.10.25	紀伊水道	9.2	9.7		100
2	60.1.18	錦旗町近海	7.8	5.6		100
3	60.4.24	飛羽沖	10.1	10.9		60
4	60.10.22	徳島近海	11.2	10.5		64
5	61.1.20	徳島沖	10.2	7.1		62
6	61.7.21	伊勢湾	9.7	8.9		82
7	62.1.25	紀州沖	8.7	6.8		90

表2 部位別重量比 (%)

資料No.	普通肉	血合肉	肝臓	その他内臓	皮	頭・骨	生殖巣	その他
カタクチイワシ								
1	42.1	9.0	10.3					31.7
2	42.8	8.7	14.1					34.4
3	40.4	10.6	15.4					33.8
4	42.0	10.0	13.5					33.7
5	40.0	7.7	10.9					35.4
6	43.0	8.1	14.0					34.9
7	42.4	8.5	16.9					32.2

表3 全魚体の一般成分組成 (%)

資料No.	水分	粗たんぱく質	純たんぱく質	エキス成分	脂質	灰分
カタクチイワシ						
1	71.9	10.4	15.7	2.7	3.1	1.6
2	73.1	18.4	14.4	4.0	2.4	3.4
3	72.2	10.6	15.8	3.8	2.3	1.6
4	72.6	17.7	15.1	2.6	1.9	1.5
5	75.5	17.4	14.5	2.0	1.5	1.8
6	76.6	17.4	12.8	4.6	1.3	1.5
7	73.7	15.3	11.2	4.1	2.1	1.7

表4 普通肉の一般成分組成 (%)

資料No.	水分	粗たんぱく質	純たんぱく質	エキス成分	脂質	灰分
カタクチイワシ						
1	71.9	21.9	10.5	3.4	3.1	1.6
2	73.1	21.2	17.2	4.0	2.4	3.4
3	72.2	21.7	10.2	3.5	2.3	1.6
4	72.6	20.4	10.0	1.4	1.9	1.5
5	75.5	20.1	16.7	3.4	1.5	1.8
6	76.6	19.0	14.7	4.3	1.3	1.5
7	73.7	17.6	14.2	3.4	2.1	1.7

表5 血合肉の一般成分組成 (%)

資料No.	水分	粗たんぱく質	純たんぱく質	エキス成分	脂質	灰分
カタクチイワシ						
1	74.2	21.3	10.0	2.3	4.6	1.5
2	73.1	20.8	17.2	3.4	6.0	3.3
3	71.1	21.8	19.2	2.6	6.4	1.5
4	72.8	19.3	16.8	2.5	4.9	1.5
5	75.0	19.5	16.9	2.6	3.4	1.7
6	75.0	19.3	16.6	2.7	4.2	1.4
7	74.0	17.5	14.3	3.2	5.8	1.5

表6 肝臓の一般成分組成 (%)

資料No.	水分	粗たんぱく質	純たんぱく質	エキス成分	脂質	灰分
カタクチイワシ						
1	61.6	13.8	0.4	4.4	32.1	2.2
2	64.8	13.8	7.0	6.8	25.2	2.2
3	72.9	18.3	0.3	0.0	7.3	2.2
4	67.4	14.2	0.1	5.1	9.4	2.0
5	74.0	13.2	8.1	5.1	7.6	3.8
6	70.5	15.5	6.2	9.3	3.9	2.6
7	67.4	12.3	4.5	7.8	15.7	2.7

表7 その他内臓の一般成分組成 (%)

資料No.	水分	粗たんぱく質	純たんぱく質	エキス成分	脂質	灰分
カタクチイワシ						
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						

表8 皮の一般成分組成 (%)

資料No.	水分	粗たんぱく質	純たんぱく質	エキス成分	脂質	灰分
カタクチイワシ						
1	70.0	15.6	13.8	1.8	8.8	6.2
2	71.5	16.3	13.7	2.0	6.5	2.6
3	69.0	17.0	14.9	2.1	9.3	6.1
4	69.8	15.4	13.4	2.0	14.6	5.7
5	73.0	16.1	14.3	1.8	7.8	6.2
6	74.2	15.5	12.3	3.2	5.2	5.3
7	71.6	13.0	10.1	2.0	8.2	5.9

表10 全魚体のタウリンおよび脂溶性成分含量 ( / 100 g )

原料No.	タウリン(mg)	レシノール(IU)	リネン酸(mg)	α-トコフェール(mg)	EPA(mg)	DHA(mg)
カタクチイワシ						
1	223	62	0.08	1.25	1441	285
2	242	73	0.19	0.63	1002	661
3	253	127	0.31	0.69	863	393
4	211	232	0.33	0.42	608	794
5	251	100	0.13	1.30	800	334
6	162	280	0.20	0.98	241	552
7	299	274	0.23	1.02	945	682

表11 血合内のタウリンおよび脂溶性成分含量 ( / 100 g )

原料No.	タウリン(mg)	レシノール(IU)	リネン酸(mg)	α-トコフェール(mg)	EPA(mg)	DHA(mg)
カタクチイワシ						
1	383	7	0.82	1.36	454	225
2	485	16	0.80	1.34	583	705
3	355	20	1.13	0.82	967	807
4	317	54	1.08	0.42	338	799
5	357	20	0.11	1.38	819	735
6	210	20	0.06	1.14	218	839
7	227	28	0.58	1.16	541	664

表12 普通肉のタウリンおよび脂溶性成分含量 ( / 100 g )

原料No.	タウリン(mg)	レシノール(IU)	リネン酸(mg)	α-トコフェール(mg)	EPA(mg)	DHA(mg)
カタクチイワシ						
1	180	8	0.07	0.55	450	140
2	200	7	0.07	0.75	200	250
3	194	14	0.10	0.34	305	268
4	174	41	0.09	0.21	143	285
5	214	14	0.08	0.47	318	195
6	117	10	0.07	1.03	60	242
7	281	17	0.08	0.66	236	243

表13 肝臓のタウリンおよび脂溶性成分含量 ( / 100 g ) \* 肝臓 + その他肉類

原料No.	タウリン(mg)	レシノール(IU)	リネン酸(mg)	α-トコフェール(mg)	EPA(mg)	DHA(mg)
カタクチイワシ						
*1	235	88	0.18	2.89	5.021	635
*2	251	43	0.30	0.58	3.400	1.734
*3	342	312	0.58	1.54	1.171	520
*4	278	654	0.86	0.96	1.493	1.573
*5	300	400	0.15	2.48	1.272	260
*6	230	882	0.47	1.49	194	493
*7	400	872	0.80	1.89	2.544	1.462

表14 その他肉類のタウリンおよび脂溶性成分含量 ( / 100 g )

原料No.	タウリン(mg)	レシノール(IU)	リネン酸(mg)	α-トコフェール(mg)	EPA(mg)	DHA(mg)
カタクチイワシ						
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						

表15 皮のタウリンおよび脂溶性成分含量 ( / 100 g ) \* 皮 + 頭、骨

原料No.	タウリン(mg)	レシノール(IU)	リネン酸(mg)	α-トコフェール(mg)	EPA(mg)	DHA(mg)
カタクチイワシ						
*1	223	141	0.12	1.41	1.344	314
*2	230	182	0.14	0.33	1.037	725
*3	252	210	0.17	0.65	1.262	330
*4	199	359	0.17	0.61	925	1,120
*5	240	87	0.16	1.84	1.420	438
*6	177	393	0.14	0.70	480	895
*7	283	368	0.14	0.98	1,147	858

表16 頭、骨のタウリンおよび脂溶性成分含量 ( / 100 g )

原料No.	タウリン(mg)	レシノール(IU)	リネン酸(mg)	α-トコフェール(mg)	EPA(mg)	DHA(mg)
カタクチイワシ						
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						

表17 全魚体中の無機成分含量 ( / 100 g )

原料No.	Ca(mg)	P(mg)	Zn(mg)	Cu(mg)	P(mg)
カタクチイワシ					
1	703.2	0.1	1.8	0.0	298.8
2	618.2	2.8	2.0	0.2	283.0
3	737.2	0.3	3.8	0.0	578.2
4	544.7	3.0	2.5	0.0	534.5
5	410.8	0.1	0.0	0.8	1141.7
6	274.5	8.3	0.0	0.4	793.8
7					

表18 普通肉の無機成分含量 (／100g)

資料No.	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	P (mg)
カタクチイワシ					
1	118.9	0.7	0.8	0.1	170.6
2	73.3	0.5	0.9	0.1	175.0
3	122.2	1.1	1.0	0.0	284.1
4	96.8	1.3	0.0	0.1	295.0
5	41.4	19.7	0.1	0.7	515.7
6	40.0	16.6	0.0	0.2	292.2
7					

表19 血合肉の無機成分含量 (／100g)

資料No.	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	P (mg)
カタクチイワシ					
1	43.1	0.7	1.4	0.4	171.0
2	53.2	0.5	2.1	0.7	183.2
3	43.0	1.1	0.2	0.0	226.5
4	55.6	1.3	1.5	0.4	238.2
5	16.6	19.7	0.0	0.7	505.2
6	5.0	10.0	0.0	0.3	103.0
7					

表20 肝臓の無機成分含量 (／100g) \*肝臓 + その胎内臓

資料No.	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	P (mg)
カタクチイワシ					
*1	109.0	23.1	2.0	0.2	166.3
*2	88.0	4.5	5.6	0.1	124.2
*3	100.1	17.4	1.8	0	335.9
*4	150.8	0.0	2.6	0.1	314.2
*5	55.7	0.0	0.1	0.8	575.0
*6	73.3	7.0	0.0	0.5	688.5
*7					

表21 その他肉の無機成分含量 (／100g)

資料No.	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	P (mg)
カタクチイワシ					
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					

表22 皮の無機成分含量 (／100g) \*皮 + 頭 + 骨

資料No.	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	P (mg)
カタクチイワシ					
*1	1990.0	4.9	3.0	0.1	659.3
*2	1609.7	4.8	1.8	0.2	510.4
*3	1987.5	7.7	8.1	0.0	1153.8
*4	1428.7	4.4	4.7	0.1	1014.1
*5	1083.4	0.7	0.1	0.9	2257.8
*6	758.2	0.5	0.0	0.7	1688.0
*7					

表23 頭、骨の無機成分含量 (／100g)

資料No.	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	P (mg)
カタクチイワシ					
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					

表 24 カタクチイワシの部位別脂肪酸組成 (%)

脂肪酸	普通肉	血合肉	内臓	その他
脂質含量(X)	2.4	6.0	25.2	8.5
C14:0	7.2	6.3	0.0	9.7
C15:0	0.6	0.6	0.8	0.8
C16:0	21.2	20.8	18.8	18.2
C17:0	2.8	2.3	2.8	2.8
C18:0	4.8	5.0	4.8	5.0
C20:0	0.7	0.7	1.0	0.9
飽和酸	36.3	35.7	37.2	37.4
C15:1	0.1	0.1	0.1	0.1
C16:1	9.7	9.5	12.5	11.6
C17:1	3.3	2.4	3.8	3.4
C19:1	11.9	12.5	16.4	12.9
C20:1	0.5	0.7	1.1	1.1
モノエン酸	25.5	25.2	33.7	29.1
C14:2	0.3	0.3	0.3	0.2
C18:2	2.2	3.1	0.8	2.7
C18:3	1.1	1.0	0.7	1.4
C19:2	0.7	0.7	0.4	1.3
C20:2	tr	tr	tr	0.1
C20:3	0.1	0.2	0.2	0.2
C20:4	1.6	1.8	1.5	1.4
C20:5	14.9	12.9	14.9	14.3
C22:2	0.2	0.2	0.3	0.3
C22:4	0.8	0.8	0.4	0.5
C22:5	1.5	1.5	1.1	1.1
C22:6	13.9	15.6	7.6	10.0
ポリエン酸	37.1	38.1	28.2	33.5
UK	1.1	1.0	0.9	0.0
EPA $\mu\text{g}/100\text{g}$	268	583	3400	1037
DHA $\mu\text{g}/100\text{g}$	250	705	1734	725