

5. 九州 海 域  
(鹿児島大学水産学部)

表 1. 供試魚の概要

マサバ

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
44	59. 7. 9	屋久島沖	39.2	698.8		20
45	59. 9 13	佐多岬沖	35	589		30
46	60. 1. 10	屋久島沖	37.9	589		25
47	60. 4 17	"	38.4	768.3	♂	10
48	"	"	37.6	745.7	♀	5
49	"	"	34.1	576.5	♂	8
50	"	"	34.5	543.5	♀	7
51	60. 11 20	甌島近海	28.6	332.2		11
52	60. 12 13	種子・屋久近海	35.5	728.5	♂	7
53	"	"	35.5	693.3	♀	9
54	61. 5 13	野母崎沖	24.9	184.5		20
55	61. 8. 7	東シナ海	28.1	353.7		10
56	"	"	31.0	469.9		10
57	61. 11 20	川内沖	29.3	333.5		20
58	62. 1 19	佐多岬沖	29.0	290.4		20

表2. 各種魚類の部位別重量比(%)

マサバ

資料No	普通肉	血合肉	肝臓	その他内蔵	皮	頭・骨	生殖巣	その他
44	35.9	10.6	1.1	8.0	9.6	29.3		
45	34.0	9.3	1.1	6.3	14.5	29.0		
46	36.3	7.8	0.9	7.0	15.1	26.8		
47	26.8	5.6	0.8	2.7	16.4	31.4	15.4	
48	27.7	4.0	1.3	4.9	19.3	28.5	10.6	
49	30.7	7.0	0.9	5.6	13.6	28.0	10.1	
50	31.0	6.5	1.6	6.5	12.8	30.1	7.2	
51	36.8	7.2		10.8	14.0	27.4		
52	33.4	9.6		5.2	13.3	26.4	6.6	
53	34.0	9.6		6.7	16.8	24.9	6.2	
54	31.4	8.4		10.4	14.6	32.6		
55	34.0	8.3	0.9	6.6	15.6	26.3		
56	39.2	7.9	0.8	7.1	14.5	26.7		
57	37.7	7.7	0.9	5.7	15.3	28.4		
58	35.9	8.4	0.9	7.9	15.2	29.7		

表3. 各魚種の全魚体の一般成分組成(%)

マサバ

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
44	66.4	16.2	13.7	2.5	7.1	2.3
45	67.9	17.5	15.4	2.1	6.3	2.8
46	64.5	18.1	15.5	2.6	9.4	2.6
47	72.1	18.1	15.8	2.3	7.4	3.0
48	72.2	19.3	16.7	2.6	7.0	2.6
49	72.0	17.2	14.7	2.5	4.9	2.5
50	70.6	19.6	16.8	2.8	4.3	2.6
51	64.4	17.0	15.2	1.8	12.6	2.4
52	60.3	17.1	14.5	2.6	15.3	2.8
53	63.3	17.5	14.5	3.0	15.1	2.4
54	73.3	16.8	13.5	3.3	5.8	2.3
55	63.6	17.3	14.4	2.9	9.1	3.4
56	61.7	15.7	13.3	2.4	17.3	2.2
57	60.9	17.2	14.5	2.7	16.1	2.5
58	65.8	16.3	13.7	2.6	14.1	3.4

表4. 各魚種の全魚体の一般成分組成(%)

マサバ

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
44	72.4	23.8	20.7	3.1	1.5	1.3
45	73.9	22.5	19.7	2.8	1.6	1.6
46	72.4	23.8	20.4	3.4	4.0	1.5
47	73.5	21.9	18.9	3.0	3.4	1.9
48	76.5	21.3	18.3	3.0	3.1	1.4
49	76.2	21.9	19.0	2.9	1.4	1.4
50	75.5	23.1	19.5	3.6	1.1	1.5
51	71.6	21.9	19.6	2.3	6.1	3.0
52	64.6	22.5	19.1	3.4	10.7	2.4
53	68.8	21.3	18.0	3.3	8.9	1.4
54	78.2	19.4	16.1	3.3	1.8	1.3
55	72.9	22.5	18.9	3.6	4.1	2.2
56	67.1	20.0	17.2	2.8	13.1	1.3
57	67.9	21.9	18.3	3.6	9.6	1.6
58	71.7	20.6	17.1	3.5	6.5	3.5

表5. 各魚種の全魚体の一般成分組成(%)

マサバ

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
44	68.4	15.0	12.9	2.1	10.5	1.2
45	74.9	20.6	18.5	2.1	5.3	1.5
46	69.1	20.0	17.7	2.3	9.1	1.3
47	72.3	21.3	19.0	2.3	6.1	2.0
48	73.1	20.6	18.2	2.4	5.8	1.8
49	73.1	19.3	17.1	2.2	5.2	1.8
50	73.9	20.6	17.9	2.7	4.6	1.3
51	67.6	20.0	18.2	1.8	12.8	2.9
52	62.4	18.8	16.2	2.6	19.5	1.5
53	62.6	18.1	15.3	2.8	17.4	1.4
54	74.6	18.1	15.0	3.1	5.7	1.6
55	70.3	20.6	17.6	3.0	8.9	2.9
56	65.6	18.8	16.4	2.4	15.4	1.2
57	65.7	19.4	16.8	2.6	14.4	1.4
58	66.8	18.1	15.5	2.6	13.5	2.3

表6. 各魚種の全魚体の一般成分組成 (%)

マサバ

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
44	66.2	10.6	7.9	2.7	12.5	1.3
45	69.0	17.5	15.8	1.7	9.3	1.4
46	68.6	19.4	16.8	2.6	11.0	1.6
47	73.6	20.0	15.6	4.4	5.1	2.2
48	72.4	21.3	18.1	3.2	4.7	2.4
49	72.4					2.4
50	73.5	21.9	19.2	2.7	4.9	3.1
51						
52						
53						
54						
55	69.8	19.4	15.7	3.7	9.2	2.5
56	69.0	18.1	14.4	3.7	10.3	1.8
57	61.0	15.6	13.4	2.2	22.8	1.6
58	62.9	14.4	12.6	1.8	18.1	3.2

表7. 各魚種の全魚体の一般成分組成 (%)

マサバ

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
44	73.7	12.5	6.5	6.0	13.4	2.0
45	76.1	12.5	6.9	5.9	9.9	2.1
46	73.1	11.9	6.3	5.6	12.7	1.5
47	78.8	16.3	9.4	6.9	2.6	2.3
48	80.8	18.1	10.5	7.6	2.2	2.0
49	79.9	16.9	10.1	6.8	2.8	2.0
50	78.6	17.5	10.6	6.9	2.2	2.0
51	70.0	10.6	6.7	3.9	15.1	1.3
52	72.2	15.6	8.3	7.3	9.4	2.9
53	73.6	13.8	4.5	9.3	6.6	3.2
54	78.4	16.3	6.7	9.6	3.6	1.9
55	76.1	13.8	5.8	8.0	8.0	1.9
56	65.8	11.3	4.5	6.8	18.7	1.3
57	64.8	12.5	5.7	6.8	16.8	2.3
58	69.2	11.3	6.4	4.9	16.5	2.2

表8. 各魚種の全魚体の一般成分組成(%)

マサバ

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
44	53.7	19.4	17.3	2.1	19.7	1.2
45	68.0	18.8	16.9	1.9	13.5	0.9
46	59.3	18.8	17.1	1.7	23.1	1.2
47	67.5	17.5	15.0	2.5	15.4	1.2
48	71.8	20.0	17.3	2.7	11.6	1.6
49	71.8	17.5	15.3	2.2	9.6	1.6
50	70.9	21.3	18.3	3.0	8.6	1.2
51	54.6	17.5	15.8	1.7	29.6	2.5
52	51.1	13.8	12.1	1.7	34.2	1.1
53	50.8	15.6	13.6	2.0	34.1	1.0
54	68.9	19.4	16.2	3.2	12.7	1.3
55	60.6	17.5	15.1	2.4	21.6	2.8
56	46.9	13.1	11.6	1.5	40.6	0.9
57	50.4	15.6	13.6	2.0	35.7	0.9
58	52.5	15.0	13.0	2.0	31.5	2.3

表9. 各魚種の全魚体の一般成分組成(%)

マサバ

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
44	72.9	10.6	9.1	1.5	8.2	4.7
45	70.2	14.4	13.5	0.9	8.8	6.4
46	68.0	15.0	13.2	1.7	10.5	6.3
47	69.5	15.6	14.1	1.5	10.2	5.6
48	72.3	15.6	14.1	1.5	9.3	5.1
49	72.3	14.4	13.0	1.4	8.5	5.1
50	74.2	16.3	14.5	1.8	5.9	5.3
51	67.5	14.4	13.2	1.2	13.4	2.1
52	64.2	15.0	13.4	1.6	17.3	5.1
53	65.8	13.8	11.7	2.1	15.0	5.0
54	74.5	14.4	12.6	1.8	7.7	4.7
55	67.9	15.6	13.9	1.7	11.4	6.9
56	68.1	13.1	11.9	1.2	13.5	5.2
57	64.6	15.0	13.5	1.5	16.6	5.3
58	68.5	13.8	12.4	1.4	14.6	4.6

表10. 各魚種の全魚体のタウリンおよび脂溶性成分含量(100g)

マサバ

資料No.	タウリン(mg)	レチノール(IU)	リボフラビン(mg)	$\alpha$ -トコフェロール(mg)	EPA(mg)	DHA(mg)
44	161.13					
45	100.93	1,454.7	0.18	0.59	331.6	1,058.6
46	91.23	964.5	1.13	0.17	594.0	1,505.5
47	159.06	3,076.3	0.10	1.45	434.9	923.2
48	166.85	10,160.5	0.22	0.81	400.1	1,250.6
49	146.50	1,071.8	0.13	1.94	145.1	404.0
50	160.40	2,730.3	0.15	1.53	200.2	530.7
51	132.70	494.8	0.14	1.02	934.2	1,423.4
52	161.80	9,748.3	0.08	0.39	1,215.5	2,726.7
53	174.80	1,825.2	0.19	0.63	1,134.3	2,015.2
54	196.20	2,264.2	0.17	0.53	448.8	1,147.1
55	157.90	1,552.2	0.11	0.65	652.4	2,092.8
56	135.70	3,810.0	0.1	1.8	1,334.7	3,740.4
57	147.30	426.1	0.1	1.0	1,036.2	2,852.6
58	163.60	21,035.0	1.4	21.6	1,150.8	2,680.4

表11. 各魚種の全魚体のタウリンおよび脂溶性成分含量(100g)

マサバ

資料No.	タウリン(mg)	レチノール(IU)	リボフラビン(mg)	$\alpha$ -トコフェロール(mg)	EPA(mg)	DHA(mg)
44	26.11					
45	22.74	453	0.05	0.37	129.8	500.4
46	41.55	454	0.52	1.87	315.2	623.3
47	46.57	160	0.07	0.97	172.1	488.8
48	52.59	1,230	0.08	0.59	211.2	509.7
49	53.32	310	0.07	0.53	67.2	263.9
50	51.09	115	0.04	0.99	42.5	164.6
51	36.80	19	0.03	0.68	414.0	1,075.3
52	29.29	111	0.03	0.31	852.0	1,860.8
53	35.25	135	0.09	0.35	628.7	1,058.4
54	51.30	79	0.07	0.22	136.0	412.2
55	68.11	109	0.04	0.33	288.8	1,056.6
56	51.70	51	0.05	1.87	1,017.4	3,100.7
57	36.93	28	0.02	1.38	584.2	1,660.8
58	47.51	83	0.03	1.29	499.7	1,342.3

表12. 各魚種の全魚体のタウリンおよび脂溶性成分含量(/100g)

マサバ

資料No.	タウリン(mg)	レチノール(IU)	リボフラビン(mg)	α-トコフェロール(mg)	EPA(mg)	DHA(mg)
44	377.68					
45	159.71	432	0.44	0.89	80.8	383.9
46	242.70	325	0.52	1.87	276.2	1,063.2
47	369.87	66	0.24	1.20	300.4	1,062.4
48	308.44	196	0.37	0.64	280.6	1,045.6
49	379.23	578	0.20	2.15	264.9	970.1
50	474.76	92	0.36	2.73	161.5	548.0
51	422.81	20	0.21	1.96	901.1	1980.0
52	462.97	232	0.31	0.71	1,526.5	4435.8
53	508.19	126	0.53	0.89	1,315.1	2,768.0
54	458.98	74	0.43	0.60	410.8	1,402.8
55	335.37	165	0.29	0.98	564.7	2,336.0
56	400.65	62	0.34	3.36	1,137.5	4,929.3
57	447.94	69	0.39	2.01	894.3	2,976.6
58	454.02	369	0.30	3.64	1,016.7	3,136.9

表13. 各魚種の全魚体のタウリンおよび脂溶性成分含量(/100g)

マサバ

資料No.	タウリン(mg)	レチノール(IU)	リボフラビン(mg)	α-トコフェロール(mg)	EPA(mg)	DHA(mg)
44	355.64					
45	223.81	38,600	0.95	1.55	418.3	1,456.5
46	310.13	62,700	0.95	5.18	606.9	2,083.3
47	338.25				176.9	806.8
48	316.37	273,000	0.70	2.14	295.9	1,035.6
49						
50	207.13				209.4	927.3
51						
52						
53						
54						
55	390.31	66,700	1.21	2.15	460.8	1,303.7
56	336.32	182,000		5.47	639.8	1,716.5
57	307.07	18,500	0.41		1,166.2	3,298.8
58	327.17	186,600	0.49	9.92	1,800.0	3,855.6

表14. 各魚種の全魚体のタウリンおよび脂溶性成分含量(/100g)

マサバ

資料No.	タウリン(mg)	レチノール(IU)	リボフラビン(mg)	α-トコフェロール(mg)	EPA(mg)	DHA(mg)
44	348.30					
45	247.56	9.140	0.32	0.88	401.6	1,237.3
46	186.51	1.760	0.37	1.62	750.6	2,095.5
47	324.32	104,000	0.39	1.89	102.4	390.1
48	389.75	124,000	0.30	1.10	123.8	480.5
49	355.28	10,100	0.39	1.48	149.2	385.7
50	319.31	39,073	0.36	0.70	90.0	291.7
51	266.30	4,320	0.44	1.60	924.8	1,366.5
52	366.16	178,000	0.23	1.02	598.8	1,284.2
53	368.41	25,800	0.29	0.79	219.0	450.2
54	431.19	20,900	0.40	0.76	148.5	512.1
55	415.83	21,000	0.22	0.46	439.8	1,212.6
56	307.98	31,300	0.20	2.52	1,124.3	2,971.3
57	334.76	3,570	0.24	2.67	834.2	2,220.2
58	325.00	23,100	0.21	1.28	1,093.7	2,432.9

表15. 各魚種の全魚体のタウリンおよび脂溶性成分含量(/100g)

マサバ

資料No.	タウリン(mg)	レチノール(IU)	リボフラビン(mg)	α-トコフェロール(mg)	EPA(mg)	DHA(mg)
44	185.68					
45	129.88	508	0.25	0.56	1,038.8	3,099.8
46	104.02	247	0.23	1.33	1,477.0	3,904.9
47	120.47	343	0.19	1.66	764.3	1,396.9
48	213.73	349	0.53	0.66	558.7	1,373.0
49	133.41	1,220	0.34	2.01	574.1	1,415.6
50	170.52	67	0.29	1.01	384.2	980.8
51	142.09	25	0.14	1.18	2,318.3	2,897.9
52	127.26	155	0.07	0.61	2,939.1	5,782.4
53	191.31	197	0.24	1.15	2,716.4	4,516.9
54	248.86	114	0.20	0.77	997.4	2,443.1
55	197.60	100	0.21	1.21	1,648.4	5,306.9
56	124.43	115	0.17	0.87	3,294.8	8,028.8
57	182.72	82	0.13	0.83	2,427.8	6,561.7
58	198.32	50	0.17	2.51	2,605.3	5,854.6



表16. 各魚種の全魚体のタウリンおよび脂溶性成分含量(/100g)

マサバ

資料No.	タウリン(mg)	レチノール(IU)	リボフラビン(mg)	α-トコフェロール(mg)	EPA(mg)	DHA(mg)
44	212.04					
45	142.97	770	0.18	0.70	418.7	1,268.7
46	95.72	188	0.18	1.36	663.7	1,650.8
47	92.51	360	0.09	1.25	727.1	1,340.4
48	154.38	369	0.17	0.48	508.7	1,988.4
49	129.18	636	0.12	3.61	521.2	1,245.8
50	145.69	441	0.12	1.87	343.1	807.0
51	146.28	58	0.13	1.05	1,063.7	1,210.4
52	146.59	173	0.05	0.19	1,327.2	3,055.7
53	152.79	198	0.14	0.51	1,235.1	2,197.1
54	185.19	142	0.13	0.69	641.6	1,503.9
55	171.60	144	0.10	0.84	821.6	2,346.1
56	144.83	261	0.09	2.01	1,058.7	2,794.5
57	172.83	97	0.09	0.23	1,118.8	2,948.3
58	166.96	92	0.05	2.99	1,287.5	2,696.0

表17. 各魚種の全魚体中の無機成分含量(/100g)

マサバ

資料No.	Ca(mg)	Fe(mg)	Zn(mg)	Cu(mg)	P(mg)
44	229.8	3.03	1.52	0.08	413.19
45	533.62	3.89	1.57	0.12	471.80
46	473.14	3.39	0.99	0.09	354.16
47	625.27	4.02	2.38	0.23	571.83
48	574.85	3.72	3.11	0.18	505.49
49	502.28	3.17	2.36	0.11	482.64
50	556.98	3.46	2.30	0.18	501.62
51	581.89	3.31	1.72	0.04	417.21
52	335.72	4.07	2.06	0.16	417.74
53	555.64	3.16	2.59	0.12	436.89
54	505.84	2.94	1.89	0.06	457.84
55	444.05	4.16	1.76	0.06	438.28
56	359.29	3.33	1.67	0.07	409.88
57	400.99	2.62	1.65	0.05	388.62
58	479.82	5.28	2.78	0.04	357.57

表18. 各魚種の全魚体中の無機成分含量(100g)

マサバ

資料No.	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	P (mg)
44	11.3	1.7	0.7	tr	205.7
45	16.4	2.6	0.5	tr	283.7
46	9.9	0.8	0.3	tr	179.1
47	12.4	2.8	0.9	0.4	317.9
48	13.3	1.7	0.7	0.2	305.8
49	8.1	1.2	0.6	0.1	279.1
50	11.1	1.3	0.7	0.1	279.7
51	18.7	1.3	0.5	tr	293.1
52	33.2	2.9	0.6	tr	290.7
53	16.8	3.6	0.6	tr	264.5
54	31.7	1.5	0.5	tr	254.6
55	31.5	2.3	0.5	tr	272.0
56	7.4	1.6	0.4	tr	244.3
57	11.9	1.1	0.4	tr	207.2
58	10.6	2.6	0.9	tr	236.9

表19. 各魚種の全魚体中の無機成分含量(100g)

マサバ

資料No.	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	P (mg)
44	16.3	3.5	0.6	0.3	266.2
45	6.6	7.0	0.6	0.4	223.5
46	18.9	4.3	0.5	0.4	185.0
47	25.2	6.5	0.9	0.3	296.7
48	19.6	6.1	0.9	0.3	256.1
49	34.5	5.7	0.9	0.4	285.7
50	20.5	6.3	1.0	0.5	312.6
51	60.9	4.8	0.8	0.3	253.3
52	134.5	6.2	1.0	0.3	236.2
53	57.6	7.7	1.2	0.4	255.1
54	133.7	4.2	1.0	0.4	271.6
55	135.9	5.3	0.9	0.3	273.6
56	17.3	5.3	0.7	0.3	236.6
57	28.7	4.0	0.6	0.3	194.1
58	30.7	4.9	1.0	0.3	180.0

表20. 各魚種の全魚体中の無機成分含量 (/100g)

マサバ

資料No.	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	P (mg)
44	4.7	12.0	2.6	0.5	201.1
45	9.4	17.9	2.8	0.5	270.6
46	10.5	10.4	2.2	0.5	192.8
47	5.1	16.7	4.0	0.5	389.6
48	7.9	6.5	3.8	0.3	537.2
49	6.5	8.9	3.7	0.5	265.7
50	6.0	5.2	2.5	0.4	540.0
51					
52					
53					
54					
55	63.8	13.3	3.3	0.6	246.1
56	20.5	13.2	3.3	0.5	209.6
57	20.5	9.1	2.7	0.4	214.9
58	16.0	12.7	3.3	0.3	159.4

表21. 各魚種の全魚体中の無機成分含量 (/100g)

マサバ

資料No.	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	P (mg)
44	142.1	5.3	2.3	0.1	185.7
45	157.0	6.7	3.0	0.1	310.8
46	32.5	4.9	2.6	0.1	140.6
47	279.7	7.7	2.5	0.2	400.4
48	268.0	9.8	4.0	0.1	338.6
49	46.7	7.1	3.3	0.1	310.8
50	223.7	6.6	2.6	0.2	364.3
51	154.2	10.6	2.6	0.2	225.6
52	333.7	12.9	3.0	0.2	438.3
53	674.5	10.5	3.2	0.8	521.5
54	105.1	5.4	3.1	0.2	348.3
55	177.4	9.2	2.7	0.1	278.4
56	60.1	7.1	2.5	0.2	251.8
57	284.7	7.4	2.7	0.1	319.5
58	265.4	11.4	3.6	0.1	268.0

表22. 各魚種の全魚体中の無機成分含量(100g)

マサバ

資料No	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	P (mg)
44	45.9	2.2	3.7	0.1	195.3
45	80.3	3.4	2.9	0.2	220.4
46	149.1	1.8	2.2	0.1	222.5
47	43.6	3.5	5.6	0.2	423.4
48	31.8	4.2	5.4	0.2	217.1
49	127.9	2.3	4.3	0.1	275.2
50	24.1	3.0	5.3	0.2	359.5
51	124.5	2.5	2.7	tr	224.8
52	50.4	3.1	4.5	0.5	138.4
53	51.3	4.4	4.2	0.2	181.1
54	24.9	2.4	2.6	0.1	348.3
55	30.2	5.4	2.8	0.1	184.8
56	32.7	2.7	3.0	0.1	153.9
57	31.5	2.1	3.0	0.1	124.9
58	42.2	2.9	5.0	tr	125.4

表23. 各魚種の全魚体中の無機成分含量(100g)

マサバ

資料No	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	P (mg)
44	709.3	4.4	2.2	0.1	939.6
45	1,744.2	4.3	2.4	0.1	1,034.6
46	1,653.9	7.7	1.2	0.1	856.5
47	1,929.3	5.8	2.7	0.2	977.0
48	1,929.9	5.2	4.5	0.2	1,032.2
49	1,714.9	5.5	4.2	0.1	919.3
50	1,773.4	5.4	3.0	0.2	924.8
51	1,958.2	3.6	3.0	tr	858.7
52	1,089.2	4.9	3.8	0.2	861.2
53	1,968.1	6.2	3.9	tr	917.5
54	1,442.0	3.7	2.9	tr	876.3
55	1,540.2	5.2	3.3	tr	1,040.6
56	1,295.3	4.8	3.0	0.1	949.6
57	1,313.6	3.8	2.9	tr	902.5
58	1,500.7	4.8	4.4	tr	726.4

表1. 供試魚の概要

マアジ

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
24	59. 9. 21	開闢沖	14	25		10
25	60. 7. 23	阿久根沖	18.3	99.3		20
26	"	"	19.9	124.2		20
27	60. 11. 9	魚釣島近海	17.4	77.1		20
28	"	"	19.6	110.4		20
29	61. 1. 17	甌島沖	28.9	345.3		10
30	61. 5. 13	野母崎沖	18.9	105.3		20
31	61. 8. 31	甌島東	12.0	33.5		20
32	62. 1. 9	佐多岬沖	16.4	75.4		20

表2. 各種魚類の部位別重量比 (%)

マアジ

資料No.	普通肉	血合肉	肝臓	その他内臓	皮	頭・鳍・骨	生殖巣	その他
24	33.8		-	9.3	53.7			
25	38.2	6.9	-	7.3	11.6	31.8	-	-
26	38.4	7.1	-	7.5	12.3	32.0	-	-
27	35.0	7.3	-	6.0	10.5	41.0	-	-
28	37.8	6.8	-	5.9	10.3	36.4	-	-
29	34.3	8.0	-	9.4	12.0	36.4	-	-
30	36.6	7.4	-	6.9	13.2	35.1	-	-
31	43.4		-	6.2	47.4		-	-
32	36.3	6.6	-	6.4	12.4	32.5	-	-

表3. 各魚種の全魚体の一般成分組成 (%)

マアジ

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
24	76.2	15.2	-	-	2.1	3.1
25	66.6	16.9	14.4	2.5	10.0	2.8
26	69.6	16.3	14.4	1.9	10.6	2.4
27	72.6	16.9	15.6	1.3	8.2	3.5
28	68.8	16.3	15.0	1.3	9.4	3.2
29	68.9	17.1	15.1	2.0	13.4	3.2
30	72.0	17.0	15.6	1.4	9.3	2.7
31	73.6	16.4	14.3	2.1	5.3	3.7
32	68.3	17.5	15.1	2.4	6.5	3.3

表4. 各魚種の普通肉の一般成分組成 (%)

マアジ

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
24	79.1	19.4	-	-	0.9	1.4
25	72.8	20.0	17.2	2.4	5.0	1.3
26	75.2	20.0	17.7	2.3	5.9	1.2
27	77.0	19.4	18.2	1.8	3.4	1.6
28	75.5	20.0	17.6	1.8	4.0	1.5
29	74.4	19.4	17.1	2.3	5.6	1.4
30	76.1	20.6	18.9	1.7	4.0	1.4
31	76.1	20.6	17.9	2.7	2.9	4.0
32	76.0	21.3	18.4	2.9	2.6	1.8

表5. 各魚種の血合肉の一般成分組成 (%)

マアジ

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
25	67.0	18.8	17.0	1.8	11.3	1.2
26	70.1	18.1	16.3	1.8	13.5	1.4
27	73.4	18.8	17.4	1.4	8.3	1.8
28	71.8	18.1	16.7	1.4	9.3	1.3
29	70.7	18.1	16.2	1.9	10.8	1.4
30	73.0	17.5	16.1	1.4	9.5	1.4
32	73.3	19.4	17.0	2.4	6.9	1.7

表8. 各魚種の皮の一般成分組成 (%)

マアジ

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
25	65.0	17.5	15.7	1.8	17.7	2.1
26	63.3	16.9	15.1	1.8	20.1	1.6
27	69.9	19.4	18.1	1.3	11.3	2.0
28	67.2	17.5	16.5	1.0	15.5	1.5
29	66.2	18.1	16.5	1.6	20.9	1.6
30	66.5	16.3	14.9	1.4	17.5	1.3
32	70.6	20.6	18.9	1.7	11.0	2.8

表7. 各魚種のおも内臓の一般成分組成 (%)

マアジ

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
24	77.7	13.8	-	-	4.6	3.1
25	64.2	13.1	8.7	4.4	23.2	1.9
26	60.4	13.1	9.3	3.8	26.9	1.7
27	60.1	12.5	10.4	2.1	24.5	2.0
28	53.1	11.9	9.9	2.0	31.6	1.6
29	60.6	14.4	10.5	3.9	24.3	1.7
30	69.5	13.8	10.9	2.9	15.5	1.6
31	69.3	15.0	11.4	3.6	13.2	4.2
32	70.1	13.8	8.3	5.5	15.0	2.0

表9. 各魚種の頭・鱭・骨の一般成分組成 (%)

マアジ

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
24	78.7	13.8	-	-	2.5	4.4
25	69.0	15.0	13.6	1.4	11.3	5.7
26	73.1	13.1	11.7	1.4	9.1	4.7
27	71.6	15.0	14.1	0.9	9.2	6.0
28	69.5	13.8	13.0	0.8	10.3	6.3
29	66.5	15.0	13.7	1.3	16.0	6.2
30	71.8	14.4	13.7	0.7	10.6	5.2
31	76.5	13.8	12.2	1.6	6.9	3.5
32	70.6	15.6	13.9	1.7	8.7	6.2

表10. 各魚種の全魚体のタウリンおよび脂溶性成分含量(/100g)

マアジ

資料No.	タウリン(mg)	レチノール(IU)	リボフラビン(mg)	$\alpha$ -トコフェロール(mg)	EPA(mg)	DHA(mg)
24	137.6	1,774.2	0.25	0.14	137.0	382.7
25	133.8	313.4	0.15	0.85	621.7	1,208.8
26	114.9	408.5	0.11	0.73	660.7	1,676.5
27	145.9	226.0	0.11	0.74	541.6	884.6
28	115.3	273.7	0.11	0.76	634.2	1,125.3
29	116.3	2,514.7	0.16	1.06	937.2	2,115.4
30	163.1	750.2	0.10	1.30	756.1	1,500.9
31	159.3	211.7	0.10	1.10	402.5	1,085.6
32	163.3	617.9	0.12	0.10	1,219.5	3,640.6

表11. 各魚種の普通肉のタウリンおよび脂溶性成分含量(/100g)

マアジ

資料No.	タウリン(mg)	レチノール(IU)	リボフラビン(mg)	$\alpha$ -トコフェロール(mg)	EPA(mg)	DHA(mg)
24	177.7	38.0	0.11	0.02	61.7	227.0
25	86.1	18.0	0.05	0.21	326.4	739.9
26	60.3	16.0	0.05	0.11	369.6	1,056.0
27	109.8	24.0	0.04	0.36	187.4	545.0
28	96.7	23.0	0.05	0.51	257.3	678.1
29	72.6	70.0	0.10	0.46	372.4	1,019.2
30	45.1	97.0	0.05	0.71	335.8	747.8
31	141.3	65.0	0.11	0.26	217.2	753.2
32	76.4	31.0	0.04	0.43	2,058.9	6,572.2

表12. 各魚種の血合肉のタウリンおよび脂溶性成分含量(/100g)

マアジ

資料No.	タウリン(mg)	レチノール(IU)	リボフラビン(mg)	$\alpha$ -トコフェロール(mg)	EPA(mg)	DHA(mg)
25	239.5	75.0	0.05	1.64	671.1	1,569.2
26	263.0	50.0	0.05	1.60	841.8	2,464.4
27	219.1	20.0	0.04	0.95	497.5	1,133.9
28	221.7	18.0	0.20	0.90	569.3	1,375.9
29	248.2	48.0	0.49	1.60	670.1	1,872.6
30	371.7	24.0	0.37	1.50	768.0	1,687.9
32	76.4	52.0	0.35	1.33	491.5	1,786.7

表14. 各魚種のその他内臓のタウリンおよび脂溶性成分含量(/100g)

マアジ

資料No.	タウリン(mg)	レチノール(IU)	リボフラビン(mg)	$\alpha$ -トコフェロール(mg)	EPA(mg)	DHA(mg)
24	2,951.1	173.0	0.15	0.02	250.6	703.6
25	1,711.6	2,397.0	0.52	0.65	1,048.2	1,690.6
26	538.7	6,212.0	0.60	1.04	1,425.2	3,010.9
27	438.3	3,242.0	0.32	0.80	497.5	1,133.9
28	422.4	4,228.0	0.36	1.75	1,897.1	3,180.5
29	512.9	25,700.0	0.27	2.35	1,405.9	3,081.5
30	634.4	9,280.0	0.38	1.59	1,068.1	2,173.8
31	1,326.3	1,871.0	0.33	0.19	1,012.5	2,641.9
32	2,111.8	8,529.0	0.40	1.45	1,269.4	2,962.0

表15. 各魚種の皮のタウリンおよび脂溶性成分含量(100g)

マアジ

資料No.	タウリン(mg)	レチノール(IU)	リボフラビン(mg)	$\alpha$ -トコフェロール(mg)	EPA(mg)	DHA(mg)
25	118.0	94.0	0.17	1.51	1,156.7	2,220.8
26	119.2	44.0	0.14	1.42	1,310.9	3,204.5
27	121.7	66.0	0.14	1.40	733.5	984.7
28	102.7	30.0	0.11	1.56	1,073.6	1,755.5
29	96.7	16.0	0.14	0.69	1,315.4	2,973.2
30	228.0	116.0	0.12	1.93	1,514.6	3,013.5
32	190.1	52.0	0.15	1.34	948.1	2,585.7

表16. 各魚種の頭・鳍・骨のタウリンおよび脂溶性成分含量(100g)

マアジ

資料No.	タウリン(mg)	レチノール(IU)	リボフラビン(mg)	$\alpha$ -トコフェロール(mg)	EPA(mg)	DHA(mg)
24	85.5	3,250.0	0.37	0.24	172.8	448.0
25	124.2	359.0	0.13	1.11	754.6	1,373.8
26	157.2	75.0	0.14	1.03	596.6	1,487.7
27	149.8	34.0	0.11	0.82	655.5	913.0
28	105.1	32.0	0.13	0.71	757.7	1,118.1
29	116.1	178.0	0.10	1.29	1,279.9	2,663.7
30	178.5	161.0	0.10	1.65	862.5	1,579.8
31	161.8	143.0	0.10	1.97	517.8	1,255.1
32	195.5	158.0	0.11	1.51	741.1	1,978.7

表17. 各魚種の全魚体中の無機成分含量(100g)

マアジ

資料No.	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	P (mg)
24	807.4	5.4	1.3	0.1	362.5
25	575.1	2.6	1.7	0.2	524.9
26	486.6	2.1	1.2	0.1	445.6
27	1,152.9	3.2	1.6	tr	568.5
28	1,099.2	3.3	1.6	0.1	528.0
29	1,092.8	3.4	1.6	0.1	550.6
30	560.3	2.6	1.4	tr	470.5
31	466.5	2.5	1.1	0.1	420.0
32	657.0	2.4	1.7	tr	507.1

表18. 各魚種の普通肉の無機成分含量(100g)

マアジ

資料No.	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	P (mg)
24	72.2	1.8	0.5	0.1	106.0
25	40.1	1.1	0.5	0.1	295.9
26	17.5	0.7	0.4	0.1	252.0
27	41.5	1.4	0.5	tr	243.7
28	41.8	1.6	0.5	tr	249.6
29	29.2	1.8	0.4	tr	231.3
30	126.9	1.8	0.5	tr	243.8
31	29.4	1.6	0.5	tr	221.2
32	37.9	1.2	0.5	tr	217.7



表19. 各魚種の血合肉の無機成分含量(/100g)

マアジ

資料No.	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	P (mg)
25	65.5	3.9	0.8	0.4	271.0
26	39.7	3.3	0.6	0.3	264.0
27	62.6	3.6	0.7	0.3	240.3
28	54.8	4.9	0.7	0.3	235.8
29	90.7	4.5	0.8	0.3	256.3
30	845.1	2.6	0.7	0.2	202.4
32	60.8	2.9	0.9	0.3	226.2

表21. 各魚種のその他内臓の無機成分含量(/100g)

マアジ

資料No.	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	P (mg)
24	542.5	3.1	2.2	0.2	176.5
25	307.4	9.7	3.2	0.2	324.5
26	262.7	8.7	2.6	0.2	301.6
27	343.2	10.8	2.6	0.2	313.5
28	280.7	13.7	2.8	0.5	269.2
29	186.8	9.1	2.9	0.1	338.1
30	89.4	9.2	3.0	0.2	241.9
31	195.7	8.6	2.4	0.2	304.9
32	267.1	10.6	0.2	3.8	264.2

表22. 各魚種の皮の無機成分含量(/100g)

マアジ

資料No.	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	P (mg)
25	493.6	1.9	3.0	0.1	379.6
26	188.3	1.7	2.2	0.2	329.2
27	402.5	2.2	2.9	tr	312.3
28	202.7	2.6	3.0	tr	227.2
29	309.3	2.4	2.7	tr	271.1
30	77.6	2.1	2.1	tr	198.8
32	429.0	1.9	3.1	0.1	407.7

表23. 各魚種の頭・鱭・骨の無機成分含量(/100g)

マアジ

資料No.	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	P (mg)
24	1,364.1	8.4	1.8	0.1	577.7
25	1,495.5	3.2	2.6	0.2	1,023.5
26	1,356.9	2.3	1.7	0.1	834.3
27	2,611.9	3.8	2.2	tr	1,009.9
28	2,863.2	3.5	2.5	tr	1,039.5
29	2,804.3	3.4	2.2	0.1	1,061.7
30	1,239.2	2.4	1.9	tr	921.8
31	931.7	2.8	1.5	0.1	643.6
32	1,750.5	2.7	2.6	tr	1,063.6

表1. 供試魚の概要

マイワシ

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
56	59.11.8	開聞沖	22.1	75.6		31
57	60.2.27	片浦沖	21.4	110.3	♂	12
58	"	"	21.7	120.7	♀	28
59	60.5.14	重富沖	20.0	74.6		20
60	"	"	18.2	60.8		20
61	60.7.23	開聞沖	12.6	25.4		30
62	60.11.20	隼人沖	19.1	84.2		20
63	"	"	17.7	65.6		20
64	61.1.17	開聞沖	19.1	82.5		20
65	61.8.31	長島沖	13.7	31.6		20
66	62.1.19	佐多岬沖	17.4	59.1		20

表2. 各種魚類の部位別重量比 (%)

マイワシ

資料No.	普通肉	血合肉	肝臓	その他内臓	皮	頭・鰭・骨	生殖巣	その他
56	24.6	15.3	2.9	8.7	12.6	30.2	—	—
57	24.7	10.0	0.3	5.5	17.0	33.5	9.6	—
58	20.4	14.7	0.9	7.6	16.5	30.7	6.6	—
59	23.7	11.5	0.4	7.5	9.8	37.6	—	—
60	27.2	12.9	0.4	6.9	11.8	36.6	—	—
61	36.4	13.0	—	8.2	10.2	28.6	—	—
62	27.2	11.1	0.5	11.0	11.4	32.4	—	—
63	25.8	10.8	—	12.2	14.0	30.8	—	—
64	24.3	14.0	—	12.1	11.2	33.4	—	—
65	32.8	14.9	—	9.7	10.5	29.3	—	—
66	27.3	14.2	—	11.0	11.2	31.0	—	—

表3. 各魚種の全魚体の一般成分組成 (%)

マイワシ

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
56	66.1	16.1			11.3	2.6
57	70.0	14.4	12.5	1.9	14.8	2.7
58	65.0	12.5	10.6	1.9	17.3	2.2
59	69.6	14.4	12.5	1.9	3.3	3.6
60	72.8	15.6	13.8	1.8	3.7	3.4
61	69.2	15.6	13.8	1.8	3.7	3.8
62	57.6	14.8	12.1	2.7	18.2	3.4
63	59.9	14.7	13.2	1.5	16.8	3.2
64	62.8	15.5	12.9	2.6	13.9	3.0
65	69.2	16.7	14.5	2.2	9.2	2.7
66	63.4	14.4	12.2	2.2	14.5	3.1

表4. 各魚種の普通肉の一般成分組成 (%)

マイワシ

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
56	74.7	18.8			4.8	1.5
57	73.5	18.1	16.4	1.7	9.8	1.6
58	75.9	16.9	15.0	1.9	5.8	1.4
59	79.3	20.0	17.7	2.3	1.2	1.8
60	80.8	19.4	17.1	2.3	1.2	1.7
61	74.7	16.3	13.2	3.1	2.6	1.8
62	71.7	21.9	18.3	3.6	5.4	2.2
63	74.1	21.3	19.0	2.3	3.6	2.2
64	72.6	20.6	17.2	3.4	5.3	1.6
65	74.9	20.6	17.5	3.1	3.3	1.7
66	74.6	20.0	17.8	3.2	4.3	2.1

表5. 各魚種の血合肉の一般成分組成 (%)

マイワシ

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
56	67.9	17.5			12.0	1.4
57	67.9	16.9	15.6	1.3	16.1	1.6
58	67.2	14.3	12.0	2.3	20.6	1.3
59	78.2	16.9	14.7	2.2	3.9	1.4
60	73.4	17.5	15.4	2.1	4.2	1.4
61	71.8	19.4	17.2	2.2	6.8	1.4
62	65.4	17.5	14.8	2.7	16.7	3.5
63	68.2	17.5	16.0	1.5	12.1	2.4
64	66.9	16.9	14.5	2.4	14.2	1.5
65	72.1	18.8	16.4	2.4	7.8	2.2
66	66.7	16.3	14.0	2.3	15.1	1.9

表6. 各魚種の肝臓の一般成分組成 (%)

マイワシ

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
56	69.3	20.0	—	—	8.1	1.5
58	70.2	16.9	15.9	1.0	20.6	1.3

表7. 各魚種のおもつた内臓の一般成分組成 (%)

マイワシ

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
56	67.3	10.0			18.1	1.8
57	67.3	11.3	7.4	3.9	20.5	2.1
58	56.7	6.9	4.1	2.8	18.9	2.9
59	77.4	13.8	10.0	3.8	4.9	4.2
60	79.3	13.1	9.5	3.6	3.6	4.1
61	66.6	15.0	11.0	4.0	16.7	2.0
62	48.5	9.4	5.2	4.2	42.2	1.9
63	51.9	10.6	9.1	1.5	36.6	2.1
64	68.4	15.0	9.2	5.8	14.3	1.9
65	60.4	13.1	10.3	2.8	24.5	2.4
66	63.1	11.9	8.4	3.5	25.0	2.2

表8. 各魚種の皮の一般成分組成 (%)

マイワシ

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
56	55.8	13.1			28.0	2.1
57	55.6	11.3	9.9	1.4	30.2	1.4
58	49.3	10.0	8.8	1.2	44.1	1.2
59	76.9	15.6	13.2	2.4	7.1	2.1
60	76.3	18.1	15.4	2.7	6.0	2.8
61	69.3	19.4	16.6	2.8	11.7	2.0
62	41.0	11.9	9.3	2.6	43.4	2.0
63	47.3	13.1	11.6	1.5	40.6	2.5
64	49.6	13.1	11.3	1.8	35.5	2.1
65	64.8	17.5	15.4	2.1	17.6	2.3
66	50.6	13.1	11.3	1.8	37.0	1.7

表9. 各魚種の頭・骨の一般成分組成 (%)

マイワシ

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
56	74.2	18.8			9.6	5.0
57	72.5	10.6	9.9	0.7	12.2	5.3
58	71.8	10.6	9.6	1.0	12.8	4.0
59	76.4	13.1	11.7	1.4	4.1	6.5
60	74.1	13.1	11.7	1.4	5.1	5.9
61	70.6	15.6	13.6	2.0	5.8	7.1
62	63.5	13.8	12.0	1.8	15.7	6.2
63	66.7	13.8	12.6	1.2	14.5	5.8
64	65.8	14.4	12.8	1.6	14.7	5.7
65	72.8	13.8	12.5	1.3	9.3	4.7
66	67.7	12.5	11.2	1.3	14.0	5.9

表11. 各魚種の普通肉のタウリンおよび脂溶性成分含量 (/100g)

マイワシ

資料No.	タウリン(mg)	レチノール(IU)	リボフラビン(mg)	α-トコフェロール(mg)	EPA(mg)	DHA(mg)
56	76.9	35.0	0.04	0.03	577.9	634.0
57	149.3	66.0	0.13	1.61	1,111.8	1,676.6
58	39.1	78.0	0.04	0.79	617.3	1,040.2
59	104.3	23.0	0.04	0.70	113.4	267.8
60	43.9	160.0	0.07	0.07	110.3	225.9
61	74.1	18.0	0.07	0.09	205.1	511.6
62	50.7	13.0	0.03	0.43	626.2	955.6
63	58.5	10.0	0.02	0.45	414.0	422.1
64	62.0	51.0	0.04	0.76	647.0	856.8
65	56.0	43.0	0.05	0.27	323.7	846.7
66	73.1	153.0	0.02	1.57	471.5	1,230.5

表10. 各魚種の全魚体のタウリンおよび脂溶性成分含量 (/100g)

マイワシ

資料No.	タウリン(mg)	レチノール(IU)	リボフラビン(mg)	α-トコフェロール(mg)	EPA(mg)	DHA(mg)
56	130.5	108.7	0.15	1.21	1,414.4	1,139.1
57	175.3	194.2	0.17	1.36	1,584.2	2,115.5
58	179.6	991.4	0.15	1.49	1,163.2	1,798.6
59	194.7	723.7	0.32	0.79	336.1	524.3
60	128.0	222.2	0.27	1.10	420.3	540.9
61	126.8	69.1	0.15	0.30	503.7	1,023.9
62	196.8	289.2	0.10	0.69	2,158.8	2,422.7
63	169.6	149.6	0.14	0.86	2,329.9	1,702.2
64	197.3	468.6	0.14	1.61	1,752.4	1,794.3
65	150.2	95.5	0.10	0.40	1,024.2	1,776.7
66	187.0	1,831.5	0.13	2.58	1,742.9	3,120.8

表12. 各魚種の血合肉のタウリンおよび脂溶性成分含量 (/100g)

マイワシ

資料No.	タウリン(mg)	レチノール(IU)	リボフラビン(mg)	α-トコフェロール(mg)	EPA(mg)	DHA(mg)
56	303.8	12.0	0.50	0.27	1,368.9	1,687.9
57	374.4	56.0	0.46	1.92	1,604.9	2,994.9
58	465.8	26.0	0.51	2.41	1,145.3	2,347.9
59	492.6	114.0	0.30	2.04	347.2	971.4
60	200.2	206.0	0.95	1.60	376.8	901.0
61	248.3	25.0	0.33	0.45	516.2	1,299.1
62	631.8	21.0	0.30	1.25	1,887.2	3,088.2
63	462.6	57.0	0.57	2.25	1,573.4	1,852.9
64	525.7	76.0	0.38	3.03	1,819.3	2,593.4
65	385.7	191.0	0.31	0.96	753.3	2,384.4
66	547.8	79.0	0.39	4.16	1,715.9	4,206.6

表13. 各魚種の肝臓のタウリンおよび脂溶性成分含量 (/100g)

マイワシ

資料No.	タウリン(mg)	レチノール(IU)	リボフラビン(mg)	α-トコフェロール(mg)	EPA(mg)	DHA(mg)
56	288.8	—	0.61	—	628.6	839.9
58	131.4	79.715.0	0.18	2.34	366.8	763.0

表14. 各魚種のその他内臓のタウリンおよび脂溶性成分含量 (/100g)

マイワシ

資料No.	タウリン(mg)	レチノール(IU)	リボフラビン(mg)	α-トコフェロール(mg)	EPA(mg)	DHA(mg)
56	201.8	868.0	0.21	0.76	1,902.3	2,079.6
57	226.7	1,678.0	0.18	3.96	1,304.2	1,764.5
58	264.4	865.0	0.18	2.65	1,156.0	1,423.9
59	299.4	4,600.0	0.26	0.08	459.1	526.8
60	200.2	1,830.0	0.77	0.65	341.8	368.1
61	226.9	430.0	0.52	0.52	1,451.6	2,325.4
62	631.8	1,205.0	0.54	2.83	5,356.1	5,170.1
63	462.6	856.0	0.23	1.16	5,008.2	2,962.1
64	525.7	3,092.0	0.35	2.07	1,311.4	1,378.6
65	385.7	115.0	0.31	0.45	2,994.5	3,704.3
66	547.8	1,428.0	0.31	2.14	2,561.9	4,719.3

表15. 各魚種の皮のタウリンおよび脂溶性成分含量 (/100g)

マイワシ

資料No.	タウリン(mg)	レチノール(IU)	リボフラビン(mg)	α-トコフェロール(mg)	EPA(mg)	DHA(mg)
56	92.2	54.0	0.11	2.62	3,814.9	2,816.4
57	86.7	149.0	0.13	1.47	3,395.5	3,748.7
58	114.0	212.0	0.16	1.04	2,677.9	4,131.7
59	274.0	164.0	0.10	2.26	719.5	1,017.2
60	155.0	18.0	0.29	2.75	731.8	781.6
61	94.0	39.0	0.10	0.18	1,080.0	1,948.3
62	209.8	22.0	0.13	1.30	5,009.7	4,973.7
63	181.1	38.0	0.11	1.11	5,304.8	5,091.2
64	165.6	98.0	0.15	1.99	5,062.1	4,288.3
65	133.7	18.0	0.12	0.78	2,082.1	2,914.9
66	145.6	100.0	0.09	3.33	4,631.6	7,034.5

表16. 各魚種の頭・鱗・骨のタウリンおよび脂溶性成分含量 (/100g)

マイワシ

資料No.	タウリン(mg)	レチノール(IU)	リボフラビン(mg)	α-トコフェロール(mg)	EPA(mg)	DHA(mg)
56	91.1	53.0	0.05	2.54	1,319.3	1,108.2
57	175.3	140.0	0.05	1.02	1,392.9	1,775.7
58	144.5	223.0	0.06	1.41	1,014.5	1,182.2
59	177.2	193.0	0.05	0.44	437.1	558.4
60	137.9	64.0	0.15	1.46	633.3	671.0
61	137.6	70.0	0.10	0.51	464.2	976.8
62	182.8	73.0	0.06	0.59	1,909.7	2,112.1
63	159.2	101.0	0.05	0.66	2,271.1	1,035.7
64	152.8	181.0	0.07	1.63	1,840.7	1,724.2
65	125.6	136.0	0.07	0.25	1,012.5	1,632.6
66	145.3	72.0	0.05	3.15	1,838.7	2,840.5

表17. 各魚種の全魚体中の無機成分含量 (/100g)

マイワシ

資料No.	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	P (mg)
56	504.2	4.3	2.2	0.1	419.7
57	683.2	3.2	2.7	0.1	462.5
58	532.8	5.0	2.8	0.1	520.8
59	841.1	6.8	3.5	0.2	550.1
60	828.4	8.8	3.7	0.2	569.9
61	597.0	4.2	3.0	0.2	462.2
62	915.0	5.9	2.4	0.1	518.8
63	576.7	5.4	3.7	0.1	392.5
64	846.9	4.9	2.6	0.2	527.4
65	483.3	4.3	2.0	0.1	417.3
66	604.9	5.1	3.6	0.1	390.8

表18. 各魚種の普通肉の無機成分含量 (/100g)

マイワシ

資料No.	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	P (mg)
56	37.9	1.5	0.5	tr	251.6
57	118.1	2.6	0.8	tr	263.4
58	42.1	1.5	0.5	0.1	255.1
59	98.3	2.2	0.9	0.1	343.0
60	122.1	3.7	0.9	0.4	331.7
61	66.7	3.5	0.8	0.1	298.8
62	82.9	2.0	0.5	tr	321.0
63	88.9	1.8	0.8	tr	257.8
64	83.0	1.9	0.5	tr	297.8
65	54.3	1.8	0.5	tr	241.9
66	74.1	3.2	0.8	tr	156.3

表19. 各魚種の血合肉の無機成分含量 (/100g)

マイワシ

資料No.	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	P (mg)
56	54.7	4.7	0.7	0.3	267.4
57	89.0	5.5	0.9	0.4	227.5
58	36.1	5.8	0.7	0.3	214.6
59	98.3	2.2	0.9	0.1	343.0
60	67.1	7.9	1.1	0.4	247.3
61	48.8	4.8	1.0	0.4	205.1
62	84.4	6.5	0.8	0.4	254.0
63	61.1	5.8	1.9	0.4	257.3
64	64.0	5.8	1.0	0.5	266.0
65	46.8	4.7	0.8	0.3	231.7
66	63.4	4.7	1.1	0.4	142.1

表20. 各魚種の肝臓の無機成分含量 (/100g)

マイワシ

資料No.	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	P (mg)
56	40.5	28.9	2.2	0.3	281.1
58	17.8	22.0	2.5	0.3	451.0

表 2 1 . 各魚種のその他内臓の無機成分含量 (/100g)

マイワシ

資料No.	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	P (mg)
56	176.3	11.1	2.8	0.2	263.4
57	445.6	1.4	4.6	tr	282.9
58	189.0	2.4	4.4	0.1	479.0
59	351.8	41.9	3.2	0.2	325.6
60	213.8	60.8	2.8	0.3	291.0
61	96.6	8.8	1.0	0.2	290.1
62	71.9	16.5	1.7	0.1	140.5
63	96.6	21.4	2.2	0.2	215.2
64	152.6	14.1	2.7	0.2	342.3
65	165.1	15.2	2.1	0.2	248.7
66	110.1	19.2	2.4	0.1	162.9

表 2 2 . 各魚種の皮の無機成分含量 (/100g)

マイワシ

資料No.	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	P (mg)
56	44.3	2.4	5.9	0.2	365.0
57	245.8	2.8	4.6	0.1	228.9
58	182.6	2.8	5.5	0.1	230.2
59	190.6	4.2	9.6	0.2	304.8
60	336.2	4.5	10.1	0.1	493.5
61	302.2	2.9	7.4	0.1	361.2
62	213.6	5.4	5.3	tr	214.2
63	215.9	3.2	7.7	0.1	199.6
64	477.3	4.2	6.1	0.2	366.0
65	379.8	3.5	4.9	0.1	328.9
66	276.0	2.4	10.1	tr	207.9

表 2 3 . 各魚種の頭・鱗・骨の無機成分含量 (/100g)

マイワシ

資料No.	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	P (mg)
56	1,537.5	3.7	2.9	tr	780.9
57	1,879.1	3.5	4.3	tr	808.7
58	1,477.2	3.9	3.9	0.1	1,113.5
59	2,038.3	5.5	5.3	0.2	1,022.4
60	1,999.9	5.7	5.4	0.1	1,080.7
61	1,845.0	4.4	6.1	0.3	930.5
62	2,624.8	6.7	4.1	0.1	1,121.7
63	1,646.3	4.1	6.1	0.1	792.2
64	2,232.6	4.3	4.0	0.2	1,004.0
65	1,220.5	3.8	3.4	tr	835.3
66	1,718.4	3.6	5.8	tr	925.1

表1. 供試魚の概要

カタクチイワシ

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
8	60. 4. 17	阿久根沖	11.8	15.1		30
9	60. 4. 19	重富沖	8.5	4.8		30
10	60. 5. 14	"	9.8	7.7		30
11	60. 7. 23	開聞沖	10.9	13.7		30
12	61. 5. 13	甌島・牛之浜間	13.2	24.1		30
13	61. 8. 31	甌島東	9.3	7.8		20
14	61. 11. 28	垂水牛根麓沖	8.8	6.6		20
15	62. 2. 18	重富沖	10.8	10.1		20
16	"	"	9.2	6.1		20

表2. 各種魚類の部位別重量比 (%)

カタクチイワシ

資料No.	筋肉・皮	血合肉	肝臓	その他内臓	皮	頭・骨	生殖巣	その他
8	65.0			7.1				28.3
9	54.1			6.0				32.4
10	54.8			6.2				34.2
11	60.0			10.3				27.8
12	60.8			13.2				26.0
13	63.5			7.5				29.3
14	53.3			6.9				30.8
15	57.2			7.8				30.0
16	51.1			9.0				33.2

表3. 各魚種の全魚体の一般成分組成 (%)

カタクチイワシ

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
8	77.0	18.0	15.6	2.4	2.7	3.4
9	72.2	16.1	13.9	2.3	2.1	3.4
10	74.8	16.0	14.0	2.0	2.0	3.4
11	74.8	17.5	14.4	3.1	2.0	3.2
12	75.8	17.8	14.0	3.8	2.9	2.8
13	76.4	17.0	14.2	2.8	5.2	2.6
14	67.5	16.3	13.9	2.4	4.8	4.6
15	72.1	16.1	13.6	2.5	4.4	3.2
16	71.8	15.2	12.7	2.5	3.3	3.3

表4. 各魚種の筋肉・皮の一般成分組成 (%)

カタクチイワシ

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
8	77.1	20.0	17.7	2.3	2.7	3.4
9	78.1	20.0	17.4	2.6	1.5	2.1
10	79.1	20.0	17.3	2.7	1.4	1.9
11	75.5	19.4	16.4	3.0	1.7	1.6
12	74.5	20.0	16.4	3.6	2.7	1.9
13	76.9	18.8	15.9	2.9	3.7	1.5
14	74.4	20.6	17.8	2.8	3.6	4.9
15	75.7	19.4	16.6	2.8	3.9	2.1
16	76.8	18.8	15.7	3.1	2.4	2.2



表7. 各魚種のその他内臓の一般成分組成(%)

カタクチイワシ

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
8	77.7	17.5	11.3	6.2	4.4	2.0
9	78.9	13.1	8.8	4.3	4.1	2.9
10	78.3	12.5	10.2	2.3	4.6	3.0
11	77.2	16.9	9.8	7.1	3.0	2.2
12	77.3	16.9	8.4	8.5	2.5	2.0
13	69.7	13.8	7.8	6.0	16.8	1.6
14	69.2	12.5	7.6	4.9	16.2	3.9
15	76.2	14.4	9.0	5.4	8.3	2.4
16	75.5	11.9	6.9	5.0	7.4	3.3

表9. 各魚種のその他の一般成分組成(%)

カタクチイワシ

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
8	75.5	13.1	11.7	1.4	3.5	7.0
9	77.9	13.8	12.2	1.6	3.1	6.4
10	77.7	12.5	11.2	1.3	2.7	6.4
11	77.7	15.0	12.7	2.3	2.5	7.2
12	77.9	13.1	11.5	1.6	3.7	5.4
13	76.0	13.8	12.1	1.7	5.5	5.2
14	74.6	14.4	12.7	1.7	5.7	5.6
15	76.0	13.1	11.6	1.5	5.1	6.2
16	77.6	13.8	12.1	1.7	4.3	5.8

表10. 各魚種の全魚体のタウリンおよび脂溶性成分含量(/100g)  
カタクチイワシ

資料No	タウリン(mg)	レチノール(IU)	リボフラビン(mg)	α-トコフェロール(mg)	EPA(mg)	DHA(mg)
8	246.32	92.7	0.22	1.82	270.40	359.11
9	198.92	47.4	0.15	0.43	193.49	376.92
10	193.04	141.5	0.10	0.32	227.85	529.66
11	152.56	230.3	0.22	0.19	102.05	345.44
12	211.56	880.6	0.15	1.10	215.20	720.17
13	116.59	248.8	0.11	0.64	337.30	1,246.63
14	191.88	200.2	0.11	0.59	515.60	853.32
15	175.13	140.5	0.10	0.37	563.29	828.74
16	187.91	230.3	0.08	0.61	529.00	433.58

表11. 各魚種の筋肉のタウリンおよび脂溶性成分含量(/100g)  
カタクチイワシ

資料No	タウリン(mg)	レチノール(IU)	リボフラビン(mg)	α-トコフェロール(mg)	EPA(mg)	DHA(mg)
8	224.11	32	0.23	1.74	221.5	487.0
9	203.59	14	0.17	0.47	128.3	375.5
10	195.64	10	0.11	0.46	161.6	514.6
11	139.76	75	0.20	0.16	107.0	415.5
12	195.40	110	0.12	1.00	210.4	785.0
13	103.63	97	0.08	0.57	247.8	973.3
14	195.82	24	0.10	0.56	386.4	841.1
15	168.54	87	0.08	0.09	515.3	914.0
16	187.20	71	0.08	0.64	373.0	533.4

表14. 各魚種のその他内臓のタウリンおよび脂溶性成分含量(100g)  
カタクチイワシ

資料No.	タウリン(mg)	レチノール(IU)	リボフラビン(mg)	α-トコフェロール(mg)	EPA(mg)	DHA(mg)
8	385.22	469	0.50	2.64	163.9	346.8
9	285.72	262	0.50	1.25	200.7	521.4
10	304.16	800	0.38	0.54	50.1	118.8
11	245.29	719	0.47	0.73	26.0	78.1
12	339.93	5,201	0.47	1.11	91.0	437.5
13	190.74	680	0.36	1.87	973.3	3,072.9
14	270.51	1,046	0.34	1.29	1,902.7	1,959.0
15	278.82	267	0.37	1.67	1,129.9	932.9
16	274.20	528	0.27	1.16	1,251.9	556.4

表16. 各魚種のその他のタウリンおよび脂溶性成分含量(100g)  
カタクチイワシ

資料No.	タウリン(mg)	レチノール(IU)	リボフラビン(mg)	α-トコフェロール(mg)	EPA(mg)	DHA(mg)
8	259.00	164	0.10	1.77	405.6	63.4
9	221.10	74	0.09	0.36	345.8	437.0
10	195.82	252	0.07	0.11	398.2	702.6
11	156.26	398	0.17	0.04	126.5	325.1
12	184.18	487	0.08	1.12	289.5	704.4
13	124.48	466	0.09	0.48	365.0	1,131.4
14	223.52	375	0.12	0.64	579.1	846.1
15	189.92	232	0.06	0.65	601.5	777.2
16	203.53	441	0.05	0.57	679.6	608.1

表17. 各魚種の全魚体中の無機成分含量(100g)  
カタクチイワシ

資料No.	Ca(mg)	Fe(mg)	Zn(mg)	Cu(mg)	P(mg)
8	750.6	3.5	2.6	0.2	620.9
9	747.9	2.6	2.5	0.1	557.3
10	589.6	3.1	2.8	0.1	589.4
11	493.8	3.2	2.9	0.2	605.4
12	128.8	5.7	2.5	0.2	461.2
13	220.6	3.9	2.1	0.1	459.8
14	554.9	3.4	2.5	0.1	493.3
15	563.3	5.3	3.0	0.1	426.7
16	577.3	2.7	2.6	0.1	460.4

表18. 各魚種の筋肉・皮の無機成分含量(100g)  
カタクチイワシ

資料No.	Ca(mg)	Fe(mg)	Zn(mg)	Cu(mg)	P(mg)
8	139.6	2.4	1.3	0.2	363.0
9	119.4	1.3	1.3	0.1	314.8
10	137.0	0.8	1.6	0.1	339.2
11	112.9	1.4	1.5	0.2	328.1
12	30.8	4.9	1.7	0.2	270.7
13	45.6	3.3	1.2	0.2	265.1
14	217.7	1.8	1.7	0.1	360.8
15	144.9	3.3	2.0	0.1	229.3
16	144.4	1.5	1.8	0.1	297.3

表21. 各魚種のその他内臓の無機成分含量(/100g)

カタクチイワシ

資料No.	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	P (mg)
8	155.9	12.8	4.4	0.2	434.7
9	195.1	21.0	4.7	0.2	314.0
10	145.4	34.4	4.3	0.3	314.2
11	120.0	7.6	3.5	0.3	433.2
12	15.6	10.0	3.0	0.2	446.7
13	46.7	8.8	3.2	0.3	275.2
14	118.2	15.2	3.0	0.2	228.5
15	96.9	14.0	4.0	0.2	136.9
16	118.6	9.8	3.9	0.3	252.0

表23. 各魚種の頭・骨の無機成分含量(/100g)

カタクチイワシ

資料No.	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	P (mg)
8	2,289.0	3.5	5.2	0.1	1,249.3
9	2,075.1	2.0	4.7	0.1	1,137.5
10	1,476.8	1.5	4.8	0.2	1,122.3
11	1,489.0	5.7	5.8	0.2	1,310.4
12	414.7	5.4	4.2	0.1	912.9
13	641.3	3.9	3.7	tr	922.7
14	1,397.1	4.5	4.5	0.1	924.7
15	1,575.0	7.7	5.0	tr	948.8
16	1,485.4	3.3	3.9	tr	861.1