

2. 東 北 海 域  
(東北大学農学部)

表1. 供試魚の概要

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
12	59.11.14	山田湾	17.7	67.6	中	30
13	"	"	12.2	15.7	小	30
14	59.12.9	金華山	16.4	54.4	中	16
15	"	"	13.8	28.6	小	30
16	60.5.24	仙台湾	19.9	104.9	大	51
17	"	"	18.5	86.6	中	60
18	60.6.13	八戸沖	16.8	60.9	中	30
19	"	"	14.2	35.0	小	52
20	60.8.27	松浜	17.0	57.4	中	47
21	"	"	13.0	25.3	小	80
22	60.9.24	尻屋崎	19.8	89.1	大	37
23	"	"	16.4	50.2	中	66
24	60.11.5	野田沖	23.4	105.9	大	34
25	"	"	16.4	52.5	中	41
26	"	"	13.4	27.7	小	64
27	60.11.12	金華山	12.0	17.9	小	100
28	61.5.19	八戸沖	20.2	89.2	大	53
29	"	"	16.8	57.8	中	70
30	61.5.29	仙台湾	22.3	105.5	大	50
31	"	"	17.6	67.0	中	60
32	61.6.27	"	21.0	114.7	大	40
33	"	"	18.0	82.2	中	50

表2. 各種魚類の部位別重量比 (%)

イワシ

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
12	28.4	12.6	0.7	11.7	13.2	28.7		
13	32.2	13.2		10.9		40.1		
14	30.9	12.0		13.0	10.7	30.4		
15	28.9	12.5		12.2		43.9		
16	29.5	10.0	2.0	12.8	7.5	27.6		10.6
17	30.8	12.1		16.6	7.7	30.3		2.5
18	28.2	11.6		15.2	8.7	32.3		4.0
19	29.7	13.4		13.9	8.5	34.1		3.1
20	32.2	10.7		12.1	6.9	34.3		3.8
21	30.0	11.9		10.5	5.5	37.0		5.1
22	36.4	10.5		14.2	6.8	28.9		3.2
23	35.0	11.6		13.7	6.4	29.0		4.3
24	33.1	11.5		15.3	9.2	29.3		1.6
25	35.5	12.2		12.6	7.7	30.0		2.0
26	33.3	13.7		10.3	5.1	34.6		3.0
27	40.7	9.8		8.4	4.1	33.9		2.9
28	28.2	11.8		13.3	5.9	38.1		2.7
29	26.6	11.3		12.2	7.4	40.2		2.3
30	26.4	11.6		14.5	7.5	38.1		1.9
31	27.4	12.5		15.4	8.4	35.4		0.9
32	25.7	12.0		15.7	7.3	36.9		2.4
33	26.3	12.2		15.7	7.9	34.8		3.1

表3. 各魚種の全魚体の一般成分組成 (%)

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
12	58.1	14.1	12.7	1.4	23.4	2.6
13	69.0	16.4	14.3	2.1	10.7	2.7
14	62.2	15.8	14.7	1.1	19.6	2.6
15	64.1	16.4	15.1	1.3	14.8	3.7
16	59.5	13.7	11.5	2.2	13.3	2.2
17	64.8	16.1	13.1	3.0	12.8	2.8
18	63.7	15.2	12.8	2.4	17.4	2.3
19	67.3	24.9	21.1	3.8	10.7	2.8
20	62.7	16.6	11.4	5.2	15.5	2.6
21	68.2	17.5	15.2	2.3	8.1	2.7
22	59.3	16.7	15.1	1.6	19.7	2.7
23	60.9	17.9	15.1	2.8	17.0	2.9
24	57.2	14.8	13.5	1.3	26.9	1.9
25	61.5	15.6	13.8	1.8	19.0	2.4
26	67.4	16.9	14.7	2.2	12.7	2.6
27	71.6	18.1	15.2	2.9	5.4	3.3
28	68.8	15.8	14.4	1.4	11.6	3.0
29	68.2	16.0	14.6	1.4	12.0	2.9
30	64.6	16.2	15.1	1.1	16.2	2.9
31	64.2	15.1	12.9	2.2	18.5	2.6
32	62.3	15.2	13.8	1.4	18.6	2.3
33	61.5	15.0	13.7	1.3	18.5	2.3

表4. 各魚種の普通肉の一般成分組成 (%)

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
12	73.0	22.1	19.9	2.2	8.9	1.5
13	76.0	21.6	18.8	2.8	4.1	1.7
14	71.9	21.6	19.2	2.4	8.9	1.6
15	73.8	22.0	20.0	2.0	4.1	1.7
16	72.3	21.8	17.9	3.9	7.3	1.5
17	73.1	22.9	19.5	3.4	7.7	1.5
18	73.5	19.3	16.2	3.1	6.9	1.6
19	73.9	23.7	20.5	3.2	5.0	1.7
20	71.6	23.1	20.7	2.4	7.3	1.5
21	75.2	22.9	21.0	1.9	3.6	1.5
22	68.5	23.0	21.6	1.4	10.4	1.6
23	71.4	20.3	16.4	3.9	7.7	1.6
24	67.7	22.0	19.8	2.2	13.0	1.5
25	71.6	21.2	18.7	2.5	7.5	1.5
26	73.8	22.0	19.5	2.5	4.7	1.6
27	76.3	22.0	18.9	3.1	2.2	1.8
28	75.6	19.8	17.4	2.4	5.6	1.6
29	75.5	21.0	18.3	2.7	4.0	1.6
30	73.4	28.0	26.2	1.8	7.0	1.6
31	73.1	20.3	17.9	2.4	6.3	1.5
32	72.0	21.3	19.0	2.3	6.8	1.5
33	71.9	21.8	19.9	1.9	6.2	1.6

表5. 各魚種の血合肉の一般成分組成 (%)

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
12	65.8	18.7	17.3	1.4	18.9	1.2
13	70.4	18.2	16.2	2.0	12.4	1.5
14	66.0	20.7	19.7	1.0	16.0	1.4
15	66.7	19.3	17.9	1.4	13.7	1.5
16	67.4	14.4	12.0	2.4	14.2	1.1
17	67.5	14.1	11.8	2.3	11.0	1.1
18	67.1	19.6	17.0	2.6	15.7	1.3
19	68.3	19.8	17.6	2.2	11.6	1.4
20	67.6	19.4	17.3	2.1	14.1	1.3
21	71.5	17.3	14.4	2.9	8.7	1.4
22	64.2	19.6	17.4	2.2	17.6	1.2
23	66.0	23.6	20.8	2.8	15.0	1.3
24	61.3	17.9	16.3	1.6	23.0	1.1
25	66.7	18.9	17.2	1.7	14.8	1.2
26	69.7	19.5	17.7	1.8	12.3	1.3
27	73.8	20.0	17.4	2.6	6.9	1.5
28	70.0	17.2	16.0	1.2	12.1	1.3
29	71.1	18.0	17.1	0.9	10.7	1.3
30	66.1	17.0	16.1	0.9	15.7	1.2
31	64.4	16.3	14.7	1.6	18.7	1.2
32	65.1	15.4	13.6	1.8	16.9	1.1
33	65.6	17.0	15.6	1.4	16.5	1.1

表6. 各魚種の肝臓の一般成分組成(%)

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
12						
13						
14						
15						
16	69.7	13.9	9.7	4.2	11.6	1.4
17						

表7. 各魚種のその他内臓の一般成分組成(%)

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
12	41.2	7.8	7.0	0.8	53.2	1.0
13	65.4	10.2	8.5	1.7	19.1	1.8
14	52.7	9.7	6.9	2.8	40.5	1.6
15	58.0	10.7	9.6	1.1	32.2	1.7
16	67.8	12.8	9.8	3.0	17.7	1.8
17	65.4	13.3	8.1	5.2	18.3	1.7
18	60.8	11.6	8.8	2.8	27.6	1.5
19	66.6	14.1	9.6	4.5	16.7	1.9
20	53.0	11.7	8.6	3.1	28.2	1.4
21	66.6	17.0	12.3	4.7	18.4	1.4
22	48.9	10.5	8.4	2.1	37.1	1.6
23	52.5	11.5	9.4	2.1	34.4	1.5
24	37.8	9.2	8.1	1.1	52.3	0.1
25	43.6	9.3	7.2	2.1	41.3	0.1
26	59.4	13.1	10.0	3.1	29.7	1.4
27	71.5	15.6	12.7	2.9	12.3	1.9
28	72.9	13.7	12.3	1.4	12.4	2.0
29	69.0	13.9	12.1	1.8	16.7	1.7
30	67.3	13.5	12.2	1.3	18.1	1.7
31	62.2	12.3	8.8	3.5	24.5	1.4
32	59.1	11.9	10.5	1.4	25.8	1.6
33	57.0	10.5	8.7	1.8	30.6	1.5

表8. 各魚種の皮の一般成分組成 (%)

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
12	39.9	3.6	2.5	1.1	56.8	1.2
13						
14	37.6	11.5	10.5	1.0	51.4	1.4
15						
16	41.2	9.1	7.0	2.1	48.0	0.8
17	36.2	8.8	7.4	1.4	47.1	0.7
18	38.7	9.7	8.7	1.0	53.6	1.1
19	45.8	13.7	11.2	2.5	37.1	1.2
20	37.6	10.0	8.7	1.3	51.2	1.1
21	58.6	15.1	13.8	1.3	26.0	0.9
22	27.2	8.6	7.2	1.4	61.2	1.2
23	28.5	14.1	11.8	2.3	59.4	1.2
24	22.3	7.0	6.6	0.4	66.8	0.04
25	29.6	7.1	6.1	1.0	56.7	0.1
26	44.2	12.5	11.3	1.2	44.8	0.1
27	65.8	19.3	16.7	2.6	16.1	2.1
28	46.5	10.5	10.0	0.5	39.8	1.5
29	43.3	10.4	9.9	0.5	46.4	1.2
30	34.9	9.1	8.6	0.5	60.0	1.0
31	30.8	7.6	6.7	0.9	66.7	0.8
32	29.1	8.1	7.6	0.5	63.0	0.7
33	24.6	7.7	7.3	0.4	69.4	0.6

表9. 各魚種の頭・骨の一般成分組成 (%)

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
12	66.1	13.9	13.0	0.9	16.6	5.9
13	70.1	14.8	12.9	1.9	14.3	4.5
14	69.2	13.8	13.0	0.8	18.1	5.4
15	62.4	14.3	13.5	0.8	18.2	6.4
16	66.8	12.3	10.9	1.4	13.5	5.2
17	66.8	15.0	13.6	1.4	8.3	5.9
18	69.7	14.8	13.0	1.8	14.6	3.9
19	71.4	16.2	14.3	1.9	9.4	5.1
20	68.3	15.0	12.9	2.1	13.7	4.9
21	72.8	16.2	14.4	1.8	7.3	4.9
22	65.4	14.9	12.1	2.8	15.9	6.2
23	66.6	19.5	17.6	1.9	14.2	6.2
24	68.0	12.4	11.5	0.9	20.3	4.3
25	67.2	13.8	12.7	1.1	16.4	5.2
26	71.9	14.2	12.4	1.8	11.6	4.9
27	72.7	14.9	12.1	2.8	6.2	6.4
28	70.4	15.0	14.1	0.9	12.0	5.4
29	70.9	14.8	13.9	0.9	10.7	5.0
30	66.0	11.1	10.2	0.9	14.3	5.3
31	67.5	13.9	12.1	1.8	14.4	4.8
32	66.5	14.7	13.7	1.0	16.7	3.9
33	68.2	14.2	13.3	0.9	13.2	4.3

表10. 各魚種の全魚体のタウリンおよび脂溶性成分含量 (ノ100g)

イワシ

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)
12	152.1	247	0.77	2.38	3,551.4	2,480.5
13	197.4	42	0.35	1.63	1,031.5	2,281.7
14	185.8	154	0.20	1.67	2,306.5	3,373.0
15	174.8	224	0.23	1.26	1,393.3	2,841.3
16	74.6	424	0.18	1.79	2,302.0	1,159.8
17	124.7	278	0.22	1.40	2,439.2	819.3
18	140.0	203	0.20	1.74	2,886.9	1,953.7
19	97.0	166	0.22	1.01	1,839.9	1,244.0
20	102.5	116	0.14	0.90	2,396.8	1,233.4
21	88.2	116	0.16	0.50	911.9	814.3
22	97.9	218	0.15	1.45	2,951.0	1,929.4
23	115.2	118	0.15	0.75	2,498.9	1,661.5
24	120.9	314	0.18	0.86	3,732.2	2,203.9
25	110.0	162	0.18	0.52	2,718.5	2,479.8
26	103.2	163	0.20	0.61	2,289.9	1,539.7
27	154.4	116	0.16	0.69	692.4	575.5
28	237.7	129	0.23	0.32	1,386.6	1,224.8
29	100.5	203	0.23	0.56	1,705.7	1,518.4
30	102.8	162	0.27	0.43	2,195.0	1,356.3
31	116.7	176	0.23	1.04	2,658.3	1,605.9
32	236.1	309	0.27	1.44	2,193.6	1,478.1
33	189.3	194	0.24	0.99	2,097.8	1,379.9

表11. 各魚種の普通肉のタウリンおよび脂溶性成分含量 (ノ100g)

イワシ

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)
12	77	54	0.06	0.74	1,332.0	1,432.7
13	125	27	0.06	0.15	381.4	1,069.8
14	109	19	0.07	1.64	947.2	1,752.3
15	160	12	0.09	0.72	362.5	1,035.8
16	35	20	0.06	1.08	1,204.7	530.2
17	7	15	0.05	0.59	1,519.7	734.5
18	78	15	0.06	0.92	1,115.9	751.7
19	56	26	0.08	0.61	809.6	723.3
20	88	26	0.06	0.29	966.9	689.7
21	95	27	0.07	0.24	483.8	382.3
22	58	9	0.05	0.99	1,578.9	1,076.9
23	88	7	0.05	0.66	1,232.3	1,155.3
24	68	32	0.05	0.60	1,988.3	1,384.7
25	82	24	0.05	0.15	1,025.1	1,104.5
26	77	23	0.07	0.11	797.5	712.5
27	82	38	0.05	0.37	306.4	248.7
28	173	18	0.08	0.15	649.0	763.9
29	64	20	0.07	0.13	525.2	690.7
30	54	17	0.07	0.20	879.7	682.9
31	90	34	0.06	0.12	773.0	1,067.7
32	120	19	0.08	0.46	808.4	652.9
33	107	28	0.06	0.22	904.1	631.3

表12. 各魚種の血合肉のタウリンおよび脂溶性成分含量 (ノ100g)

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)
12	447	93	0.98	6.41	2,313.9	2,900.7
13	479	16	1.01	4.39	1,129.7	3,513.4
14	279	62	0.83	3.21	1,752.3	4,013.4
15	328	19	0.76	3.88	1,256.6	4,096.6
16	281	18	0.62	4.15	2,254.2	1,716.9
17	391	19	0.63	3.30	1,726.2	1,282.1
18	334	23	0.67	4.48	1,726.2	2,844.7
19	259	24	0.70	3.42	2,038.4	1,759.2
20	146	16	0.60	3.35	2,180.7	1,767.1
21	175	29	0.53	1.70	992.9	1,766.6
22	290	12	0.62	4.39	2,021.5	2,491.6
23	306	8	0.58	2.80	1,647.5	1,313.0
24	357	40	0.76	3.50	2,902.8	2,964.1
25	308	69	0.73	1.01	1,572.9	2,222.1
26	277	66	0.67	0.55	2,272.8	1,961.5
27	176	43	0.73	1.24	781.0	1,160.0
28	410	21	0.79	0.35	1,404.7	1,763.7
29	255	55	0.86	0.59	1,405.5	1,909.6
30	283	35	0.81	0.43	1,738.6	1,918.0
31	348	52	0.80	1.15	2,820.6	1,182.3
32	380	70	0.99	4.32	1,883.7	2,170.0
33	315	37	0.78	2.68	1,738.6	1,997.3

表13. 各魚種の肝臓のタウリンおよび脂溶性成分含量 (ノ100g)

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)
12		16,732	0.81	7.44		
13						
14						
15						
16	26	9,790	0.53	9.61	813.3	410.4
17						
18						



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)

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)
12	162	700	0.21	2.32	7,233.2	3,708.2
13	276	58	0.44	2.27	1,971.4	3,058.0
14	214	972	0.19	1.36	4,514.4	5,452.0
15	247	1,559	0.33	1.96	3,201.1	5,154.3
16	89	1,610	0.44	2.41	2,811.5	796.4
17	141	1,520	0.47	2.82	3,041.0	425.4
18	198	1,140	0.39	2.67	4,198.8	2,390.1
19	136	947	0.48	1.01	2,405.9	1,481.5
20	170	698	0.27	1.19	3,877.6	1,980.0
21	96	702	0.39	0.67	2,170.0	1,346.9
22	132	1,370	0.22	1.67	6,326.9	3,586.4
23	129	734	0.22	0.88	4,617.9	2,801.0
24	119	1,710	0.25	0.64	7,564.3	4,303.1
25	124	809	0.30	1.40	6,269.0	5,423.7
26	134	1,220	0.43	1.47	5,118.0	3,151.5
27	388	876	0.35	3.36	1,570.1	1,063.6
28	322	811	0.54	0.65	1,832.4	974.5
29	118	1,425	0.52	0.97	2,447.8	1,774.6
30	148	956	0.63	0.70	2,454.5	1,137.9
31	143	911	0.39	3.95	3,020.8	1,776.9
32	318	1,660	0.54	2.67	2,738.5	1,541.8
33	302	1,015	0.56	2.26	3,325.7	1,926.8

表15. 各魚種の皮のタウリンおよび脂溶性成分含量 (／100g)

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)
12	140	23	0.12	1.76	9,101.9	5,045.0
13						
14	177	23	0.21	1.72	5,443.2	7,426.7
15						
16	71	57	0.17	0.39	7,653.3	5,979.2
17	75	70	0.11	0.67	9,291.2	2,243.9
18	114	209	0.14	0.36	10,437.5	5,582.9
19	55	88	0.14	0.22	7,233.7	3,882.3
20	78	32	0.10	0.81	10,656.8	4,592.7
21	68	110	0.20	0.21	3,972.8	3,040.7
22	58	56	0.09	0.31	9,056.1	4,067.1
23	90	104	0.07	0.09	9,597.2	5,505.7
24	54	94	0.07	0.72	8,507.6	3,436.8
25	56	78	0.08	0.30	8,325.8	6,046.1
26	68	62	0.14	0.61	8,449.9	4,535.0
27	406	68	0.11	1.15	2,005.1	568.5
28	158	55	0.21	0.52	4,626.5	3,496.4
29	83	61	0.14	0.61	6,567.2	4,575.8
30	60	57	0.11	0.48	9,217.0	3,997.7
31	63	61	0.10	1.00	10,252.7	4,297.5
32	140	164	0.17	0.18	8,253.3	3,466.4
33	122	60	0.09	0.60	7,638.7	4,026.6

表16. 各魚種の頭・骨のタウリンおよび脂溶性成分含量 (100g)

イワシ

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)
12	127	62	0.09	1.19	2,729.1	2,029.3
13	159	62	0.42	1.87	1,358.3	2,843.2
14	237	43	0.11	1.34	2,086.4	2,771.9
15	131	66	0.15	0.72	1,687.8	3,191.6
16	69	37	0.08	1.88	2,793.8	989.5
17	90	45	0.08	1.00	1,789.0	641.9
18	122	41	0.08	1.60	2,367.9	1,742.2
19	69	52	0.10	0.63	1,678.4	1,062.5
20	95	56	0.07	0.73	1,888.2	774.9
21	68	65	0.08	0.41	546.7	488.6
22	82	52	0.06	1.29	2,251.5	1,695.4
23	88	21	0.06	0.20	2,171.0	1,271.4
24	117	91	0.08	0.30	2,737.7	1,472.8
25	78	124	0.08	0.50	2,439.0	2,225.8
26	65	49	0.10	0.89	2,181.6	1,381.0
27	161	59	0.10	0.28	817.5	731.7
28	232	30	0.10	0.32	1,367.6	1,221.5
29	85	32	0.11	0.73	1,548.7	1,402.6
30	78	28	0.17	0.51	1,873.8	1,282.8
31	60	41	0.13	0.52	2,168.0	1,500.0
32	270	63	0.11	0.99	1,971.2	1,503.9
33	189	52	0.11	0.54	1,415.5	947.4

表17. 各魚種の全魚体中の無機成分含量 (100g)

イワシ

資料No.	Ca(mg)	Fe(mg)	Zn(mg)	Cu(mg)	P(mg)
12	736.1	15.7	4.6	tr	256.6
13	611.5	15.0	6.9	tr	314.2
14	644.6	15.4	5.2	tr	306.7
15	870.3	13.7	6.2	tr	310.4
16	1,109.5	4.7	1.6	0.2	399.2
17	1,013.4	4.7	2.8	tr	437.4
18	589.4	5.6	2.9	0.1	351.9
19	802.9	3.4	3.1	0.1	451.7
20	848.2	8.7	2.6	0.1	525.7
21	770.8	8.8	2.3	0.1	534.0
22	745.4	5.4	2.5	tr	479.1
23	685.8	6.1	3.1	tr	472.9
24	610.2	6.3	2.9	0.1	381.9
25	566.5	6.0	2.9	0.1	408.3
26	521.0	6.5	3.3	0.1	418.6
27	850.0	3.8	2.2	<0.1	563.6
28	585.2	4.6	2.4	<0.1	525.8
29	764.5	4.5	2.6	0.1	490.3
30	688.0	4.1	2.6	0.1	500.1
31	670.2	6.2	3.6	<0.1	454.4
32	433.5	4.6	10.2	0.2	405.1
33	501.7	4.2	3.1	0.1	406.6

表18. 各魚種の普通肉の無機成分含量 (/100g)

イワシ

資料No.	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	P (mg)
12	123.4	13.2	2.5	0.1	333
13	164.1	8.1	3.5	0.1	337
14	174.3	9.2	3.1	0.1	349
15	154.1	8.3	2.8	0.1	364
16	118.3	2.5	tr	0.2	303.7
17	357.7	0.7	0.3	tr	296.8
18	287.6	0.7	1.9	0.1	290.8
19	224.4	0.7	0.3	0.1	311.3
20	192.5	3.3	1.2	tr	311.3
21	222.2	1.8	1.0	tr	301.9
22	237.0	2.2	0.9	tr	329.4
23	222.2	2.6	0.9	tr	315.6
24	282.9	3.0	1.6	tr	251.8
25	145.2	3.0	1.4	tr	273.4
26	122.9	4.1	1.4	0.1	294.2
27	176.0	1.9	tr	tr	320.9
28	111.5	1.3	0.5	tr	332.6
29	135.4	1.3	0.5	0.1	303.4
30	114.6	0.5	0.3	tr	283.5
31	109.0	1.0	1.1	tr	319.8
32	218.7	1.0	0.5	0.1	284.7
33	94.8	1.0	0.8	0.1	304.6

表19. 各魚種の血合肉の無機成分含量 (/100g)

イワシ

資料No.	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	P (mg)
12	98.4	14.4	3.4	0.1	274
13	110.2	14.8	4.1	0.2	328
14	103.1	15.4	3.1	0.1	253
15	95.0	12.3	4.5	0.2	222
16	55.7	5.6	tr	0.5	236.3
17	217.4	5.9	tr	0.4	244.0
18	182.3	5.9	0.3	0.5	258.0
19	210.4	5.2	1.0	0.5	274.8
20	133.3	8.9	0.9	0.5	264.4
21	113.6	23.6	1.2	0.5	272.2
22	138.2	8.5	0.9	0.3	242.0
23	128.4	7.0	1.0	0.4	260.4
24	55.8	9.5	1.6	0.3	193.5
25	48.4	8.3	1.1	0.3	228.0
26	119.1	6.5	1.8	0.2	267.6
27	88.5	4.5	tr	0.2	283.5
28	50.0	5.5	0.8	0.3	254.4
29	37.5	4.0	0.8	0.3	252.0
30	65.6	2.3	0.5	0.3	224.0
31	104.1	6.3	1.3	0.3	248.5
32	64.6	6.4	0.8	0.3	219.4
33	56.2	5.5	1.0	0.4	240.4

表20. 各魚種の肝臓の無機成分含量 (/100g)

イワシ

資料No	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	P (mg)
12					
13					
14					
15					
16	41.8	13.3	1.8	1.4	228.3
17					
18					

表21. 各魚種のおの他内蔵の無機成分含量 (/100g)

イワシ

資料No	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	P (mg)
12	165.2	21.5	4.2	0.1	182
13	337.9	26.4	12.6	0.1	309
14	279.2	27.0	4.6	0.1	232
15	288.2	29.5	5.5	0.1	274
16	132.3	11.4	1.8	0.2	238.6
17	357.7	12.6	1.9	0.2	230.0
18	259.5	9.6	1.6	0.2	199.3
19	406.8	8.2	1.9	0.2	230.3
20	241.9	10.3	1.8	0.2	226.8
21	123.4	17.0	1.9	0.2	236.2
22	266.6	12.9	1.8	0.3	206.8
23	281.4	10.7	2.0	0.1	216.0
24	85.6	14.2	2.4	0.1	117.3
25	85.6	14.2	1.8	0.1	150.4
26	122.9	14.2	2.5	0.1	212.9
27	225.0	4.0	15.4	0.1	276.8
28	111.5	16.3	2.0	0.1	281.4
29	187.5	18.0	2.0	0.3	245.9
30	135.4	12.3	2.0	0.3	221.7
31	145.8	10.3	3.1	0.2	248.5
32	114.6	11.3	3.0	0.2	223.4
33	166.7	10.0	2.5	0.3	226.8

表22. 各魚種の皮の無機成分含量 (100g)

イワシ

資料No.	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	P (mg)
12	307.4	8.9	8.2	0.1	253
13					
14	519.8	12.4	10.2	0.1	344
15					
16	132.3	3.7	6.9	0.2	136.4
17	476.9	3.7	10.0	0.1	118.0
18	455.9	3.7	10.3	0.1	155.3
19	350.7	1.5	15.1	0.1	217.5
20	306.1	9.6	6.6	0.1	203.4
21	162.9	5.9	5.6	0.1	201.8
22	360.4	1.5	9.2	0.1	211.4
23	340.7	1.5	10.2	0.2	223.7
24	137.7	1.2	6.3	tr	88.5
25	204.8	2.4	7.6	0.1	115.8
26	256.9	3.0	10.9	0.1	204.3
27	429.1	10.6	6.0	0.1	265.0
28	208.3	2.5	10.1	0.1	240.5
29	197.9	2.5	10.0	0.1	205.4
30	193.7	1.5	10.0	0.1	134.2
31	177.1	3.8	11.8	0.1	182.0
32	172.9	1.8	7.8	0.1	108.5
33	158.3	1.5	10.0	0.1	119.0

表23. 各魚種の頭・骨の無機成分含量 (100g)

イワシ

資料No.	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	P (mg)
12	2,191.0	22.6	6.5	0.1	285
13	1,265.3	18.6	9.7	0.1	321
14	1,600.0	19.3	6.8	0.1	334
15	1,773.8	14.0	9.4	0.1	328
16	3,786.8	4.9	3.2	0.1	875.0
17	2,567.4	4.5	5.1	0.1	884.5
18	1,262.6	8.9	3.9	0.1	606.5
19	1,851.9	3.7	5.1	0.1	815.5
20	2,103.4	13.7	4.0	tr	1,037.2
21	1,807.1	9.2	3.7	0.1	1,013.8
22	2,014.5	6.3	4.0	tr	1,003.4
23	1,836.8	9.6	5.9	tr	994.2
24	1,653.0	6.5	4.2	tr	854.1
25	1,608.3	6.5	4.7	tr	851.8
26	1,265.8	7.7	5.2	tr	727.1
27	2,162.7	5.3	1.9	tr	1,094.6
28	1,366.7	3.3	3.3	tr	919.5
29	1,708.3	3.3	3.5	tr	835.5
30	1,616.7	4.7	3.8	0.1	937.0
31	1,666.7	9.0	4.8	tr	797.0
32	1,200.0	4.5	3.3	0.1	711.8
33	1,239.2	4.5	4.5	0.1	724.6

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
1	59.12.15	仙台湾	31.9	494.0	中	14
2	"	"	27.6	305.9	小	14
3	60.9.25	久慈沖	39.9	879.7	大	8
4	"	"	33.1	463.5	中	14
5	"	"	25.1	175.4	小	14
6	60.11.5	野田沖	31.1	489.8	中	7
7	"	"	22.3	126.0	小	29
8	60.11.12	金華山	31.5	374.1	中	37
9	"	"	28.8	290.7	小	40
10	60.11.15	久慈沖	21.9	118.8	小	90
11	"	"	30.7	398.4	中	17
12	60.11.20	大船渡	38.4	831.2	大	23
13	60.12.1	仙台湾	37.2	747.0	大	30
14	"	"	31.8	544.6	中	30
15	"	"	29.3	297.8	小	27
16	61.6.27	"	31.1	500.6	中	11
17	"	"	27.4	270.9	小	41
18	61.8.27	釜石沖	32.4	462.0	中	23
19	"	"	27.6	272.9	小	40

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	その他内臓	皮	頭・骨	生殖巣	その他
1	42.7	8.5	1.8	11.8	5.1	26.9		3.2
2	41.4	7.3	1.7	13.2	4.6	28.0		3.8
3	46.7	8.7	1.1	9.8	4.1	28.6		1.0
4	41.9	8.5	0.9	10.9	4.1	30.1		3.6
5	41.9	8.6		9.7	3.2	35.2		1.4
6	45.3	8.7	1.5	10.7	4.9	26.9		2.0
7	45.3	7.1	1.1	10.9	4.2	29.8		1.6
8	48.3	7.9	1.6	11.0	3.2	26.8		1.2
9	47.9	7.5	1.6	11.4	3.3	27.8		0.5
10	47.0	7.5	1.4	9.4	3.9	29.6		1.2
11	46.8	9.0	1.4	12.0	3.8	25.9		1.1
12	49.7	9.2	1.3	10.6	4.1	23.9		1.2
13	45.1	8.9	1.4	11.4	4.7	27.0		1.5
14	43.2	8.3	1.2	10.9	4.7	30.2		1.5
15	42.9	8.6	1.0	12.0	3.8	31.0		0.7
16	38.4	8.7		16.0	4.5	31.4		1.0
17	38.4	8.7	1.6	12.6	3.8	33.2		1.7
18	45.4	7.7	1.4	9.2	4.9	31.0		0.4
19	39.3	8.1	2.2	10.7	3.7	34.5		1.5

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
1	59.4	17.3	14.1	3.2	19.0	1.8
2	63.2	19.1	15.9	3.2	13.9	2.3
3	59.9	18.5	16.4	2.1	18.1	2.3
4	60.0	18.6	16.0	2.6	17.8	2.2
5	70.8	20.5	18.3	2.2	8.2	2.4
6	60.6	16.7	15.0	1.7	20.7	2.1
7	69.3	18.4	16.1	2.3	13.2	2.8
8	69.3	19.5	16.4	3.1	10.0	2.7
9	70.4	19.9	16.7	3.2	8.1	2.7
10	67.6	18.4	15.4	3.0	10.8	2.6
11	61.3	17.9	15.8	2.1	18.6	2.3
12	46.9	16.9	14.4	2.5	28.6	2.0
13	52.3	17.2	14.3	2.9	28.9	1.8
14	55.9	18.1	15.0	3.1	25.2	2.1
15	66.0	18.2	15.1	3.1	16.0	2.3
16	67.6	19.8	18.0	1.8	11.6	2.5
17	67.6	18.9	16.9	2.0	9.0	2.3
18	66.3	18.9	16.3	2.6	14.2	2.4
19	70.0	19.3	18.3	1.0	8.3	2.8

表4. 各魚種の普通肉の一般成分組成 (%)

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
1	63.3	23.0	18.6	4.4	14.6	1.3
2	66.4	23.7	20.9	2.8	11.3	1.3
3	61.6	21.9	19.6	2.3	16.7	1.4
4	64.8	22.4	20.1	2.3	16.2	1.3
5	74.0	25.2	23.1	2.1	4.3	1.6
6	63.4	21.4	19.3	2.1	16.5	1.4
7	72.1	22.4	20.0	2.4	10.2	1.6
8	72.5	23.2	19.8	3.4	7.1	1.5
9	73.1	23.8	20.2	3.6	4.3	1.6
10	70.1	22.7	19.5	3.2	7.3	1.5
11	64.5	21.1	18.5	2.6	15.6	1.6
12	53.3	20.1	17.2	2.9	26.1	1.2
13	55.6	21.7	18.5	3.2	25.7	1.1
14	59.3	21.9	18.2	3.7	21.1	1.3
15	69.3	22.0	18.2	3.8	9.6	1.4
16	70.2	24.0	21.7	2.3	7.3	1.4
17	71.6	23.4	20.7	2.7	5.7	1.6
18	68.6	22.2	18.4	3.8	9.7	1.5
19	72.6	24.7	22.7	2.0	4.7	1.8

表5. 各魚種の血合肉の一般成分組成 (%)

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
1	57.3	18.3	16.7	1.6	25.1	1.0
2	62.9	20.6	16.4	4.2	17.7	1.1
3	59.7	19.1	18.0	1.1	24.1	1.0
4	63.2	19.7	17.4	2.3	20.1	1.1
5	71.1	21.6	19.3	2.3	8.7	1.3
6	57.9	16.5	15.2	1.3	24.7	1.1
7	69.5	19.1	18.6	0.5	15.0	1.3
8	68.5	18.7	16.6	2.1	12.2	1.3
9	69.4	18.8	16.7	2.1	12.2	1.3
10	66.5	15.6	14.1	1.5	14.5	1.2
11	56.5	16.8	14.9	1.9	20.4	1.0
12	51.5	15.8	14.0	1.8	31.8	0.9
13	50.4	16.7	15.1	1.6	34.3	0.9
14	52.2	16.7	14.9	1.8	32.2	1.0
15	63.2	17.7	14.9	2.8	20.6	1.1
16	65.1	17.8	16.4	1.4	15.6	1.0
17	69.2	18.6	17.6	1.0	13.4	1.1
18	64.7	18.1	16.3	1.8	18.6	1.1
19	69.0	18.7	17.3	1.4	11.2	1.1

表6. 各魚種の肝臓の一般成分組成 (%)

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
1	62.9	15.8	12.5	3.3	17.0	1.2
2	65.5	17.0	13.0	4.0	15.1	1.3
3	68.1	18.7	14.4	4.3	27.6	1.1
4	64.4	17.9	13.6	4.3	16.0	1.1
5						
6	62.9	17.5				1.2
7	69.2	17.4				1.4
8	67.1	16.3	14.1	2.2	11.7	1.3
9	66.5	17.6	15.3	2.3	12.4	1.3
10	67.6	17.9	16.2	1.7	10.3	1.2
11	62.2	16.4	14.6	1.8	20.6	1.2
12	56.8	14.8	13.1	1.7	21.7	1.0
13	54.5	14.9	12.6	2.3	29.3	1.0
14	56.8	14.9	12.7	2.2	30.1	1.1
15	64.1	16.3	12.7	3.6	19.4	1.2
16						
17	70.9	18.6	17.2	1.4	9.1	1.3
18	69.0	17.8	16.5	1.3	11.0	1.2
19	69.8	15.6	14.0	1.6	10.3	1.2



表7. 各魚種のその他内蔵の一般成分組成 (%)

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
1	60.7	14.1	10.2	3.9	23.1	1.8
2	71.0	16.7	9.7	7.0	13.7	2.2
3	56.4	9.3	5.4	3.9	31.4	1.7
4	62.6	13.0	7.3	5.7	22.1	2.0
5	77.1	15.3	9.5	5.8	6.2	2.2
6	60.6	10.0	5.9	4.1	22.9	1.8
7	74.5	13.0	11.2	1.8	12.1	3.9
8	72.9	15.4	9.6	5.8	9.6	2.0
9	73.4	15.5	9.5	6.0	8.0	2.0
10	73.8	13.9	9.9	4.0	7.5	2.3
11	61.8	13.6	10.2	3.4	22.1	1.6
12	43.6	13.3	4.7	8.6	43.7	1.0
13	47.3	9.8	4.3	5.5	36.8	1.2
14	56.1	12.9	6.9	6.0	32.6	1.7
15	69.5	13.1	6.9	6.2	17.9	2.0
16	74.2	17.6	13.7	3.9	8.7	1.9
17	75.0	15.8	11.2	4.6	7.4	2.0
18	69.5	15.3	12.3	3.0	19.2	1.5
19	76.1	16.3	15.8	0.5	9.2	1.8

表8. 各魚種の皮の一般成分組成 (%)

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
1	34.2	4.9	3.8	1.1	56.3	0.6
2	40.4	16.1	15.0	1.1	43.8	0.8
3	33.5	5.3	4.4	0.9	50.1	1.2
4	34.3	15.5	14.4	1.1	51.8	1.1
5	36.7	20.4	19.1	1.3	42.1	1.8
6	35.1	12.5	12.1	0.4	51.7	0.1
7	42.2	15.4	14.8	0.6	44.6	0.1
8	43.3	15.6	12.5	3.1	40.0	1.5
9	45.9	17.7	15.0	2.7	37.8	1.2
10	32.8	15.7	12.0	3.7	52.8	1.0
11	24.4	15.3	13.7	1.6	63.7	0.7
12	20.0	13.3	10.1	3.2	67.2	0.8
13	21.0	13.3	11.5	1.8	68.5	0.4
14	26.9	13.7	11.9	1.8	63.4	0.4
15	29.9	12.6	11.9	0.7	59.4	0.7
16	41.8	12.7	11.8	0.9	47.5	1.0
17	49.5	11.6	11.1	0.5	38.3	0.9
18	40.8	14.9	14.4	0.5	45.2	1.3
19	49.0	18.2	17.1	1.1	33.0	1.2

表9. 各魚種の頭・骨の一般成分組成 (%)

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
1	65.0	14.3	12.0	2.3	17.7	2.8
2	66.7	16.6	14.0	2.6	17.7	4.5
3	64.0	19.1	17.5	1.6	15.3	4.5
4	65.2	18.1	16.0	2.1	15.6	4.2
5	71.0	17.5	15.7	1.8	10.7	3.9
6	66.1	15.6	14.4	1.2	16.7	4.3
7	70.6	14.6	13.5	1.1	14.3	5.0
8	68.7	16.5	14.9	1.6	11.3	6.0
9	68.9	16.6	14.8	1.8	9.7	5.4
10	69.7	14.9	13.0	1.9	11.6	5.2
11	65.0	15.6	14.9	0.7	15.9	4.8
12	59.1	16.4	14.8	1.6	20.8	4.9
13	57.6	14.8	12.5	2.3	23.8	3.9
14	59.4	16.6	14.8	1.8	21.5	4.1
15	66.9	16.1	14.8	1.3	17.6	4.2
16	67.7	18.0	17.5	0.5	12.4	4.7
17	71.1	16.7	15.8	0.9	9.4	3.9
18	67.2	16.1	14.9	1.2	13.5	4.7
19	70.7	15.6	15.4	0.2	8.9	5.0

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)
1	183.7	1,948	0.17	1.89	1,447.4	2,465.8
2	128.7	1,174	0.15	2.01	1,051.1	2,323.2
3	76.1	5,920	0.18	0.77	1,306.0	2,980.2
4	69.8	1,660	0.14	0.86	1,210.6	2,839.9
5	87.7	2,940	0.17	0.85	533.7	1,080.2
6	66.2	735	0.16	0.68	1,622.3	2,821.8
7	79.0	1,580	0.16	1.03	1,320.0	1,668.8
8	71.2	1,630	0.16	1.24	730.3	1,986.1
9	69.4	990	0.11	1.11	578.6	1,445.1
10	107.9	3,060	0.17	0.87	1,124.0	1,495.6
11	177.4	1,771	0.15	0.69	1,845.7	2,746.8
12	55.2	2,710	0.16	0.39	2,194.0	4,059.8
13	115.0	1,423	0.13	0.83	2,196.0	3,718.4
14	122.8	1,662	0.18	0.82	1,574.1	3,008.8
15	149.0	2,659	0.15	1.11	1,053.7	1,821.1
16	205.0	1,648	0.24	0.99	807.8	1,362.9
17	163.1	4,540	0.25	1.34	571.5	1,171.6
18	97.2	3,671	0.17	1.25	1,148.4	1,815.3
19	141.5	3,471	0.20	1.47	528.1	1,194.4

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)
1	58	23	0.07	0.97	953.1	1,637.4
2	50	14	0.05	0.98	806.1	2,317.6
3	20	46	0.08	0.53	1,116.3	2,394.1
4	16	57	0.05	0.42	1,113.0	2,934.2
5	36	64	0.08	0.45	388.9	714.3
6	22	79	0.05	0.12	1,401.0	2,533.7
7	27	46	0.08	0.12	873.0	1,050.7
8	42	34	0.06	0.44	508.8	1,875.1
9	16	63	0.04	0.33	292.3	877.0
10	20	84	0.09	0.51	750.4	1,036.9
11	47	79	0.07	0.15	1,742.2	2,533.0
12	19	71	0.06	0.16	2,261.3	4,056.2
13	52	45	0.06	0.57	1,906.8	3,199.2
14	55	61	0.07	0.58	1,503.5	2,426.1
15	92	62	0.07	0.32	705.1	1,146.7
16	64	43	0.06	0.55	552.9	870.6
17	79	50	0.06	0.43	410.4	909.9
18	55	36	0.07	0.14	786.1	1,196.6
19	168	52	0.06	0.52	342.7	734.9

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)
1	351	13	0.61	3.77	1,756.5	3,868.4
2	457	37	0.62	3.81	1,526.3	2,296.5
3	287	25	0.66	1.81	1,443.6	3,927.4
4	258	121	0.46	1.88	1,099.5	3,211.1
5	182	95	0.56	1.03	628.9	1,440.7
6	301	119	0.58	1.06	2,151.5	4,282.8
7	319	30	0.69	1.50	1,398.1	2,488.4
8	337	67	0.58	2.68	695.8	1,920.8
9	229	73	0.39	2.61	888.6	3,015.2
10	374	128	0.66	1.37	1,514.1	2,679.7
11	597	160	0.71	1.12	1,192.3	2,128.0
12	237	121	0.68	1.16	1,424.0	3,278.0
13	281	42	0.33	0.77	2,513.2	4,855.1
14	286	70	0.57	2.79	1,259.9	2,148.1
15	312	99	0.65	3.62	1,165.0	2,362.8
16	480	51	1.11	3.21	1,141.6	2,038.6
17	478	91	0.98	3.93	734.4	1,958.5
18	215	70	0.63	3.85	1,363.0	2,742.8
19	253	53	0.67	4.62	721.8	1,924.9

表13. 各魚種の肝臓のタウリンおよび脂溶性成分含量 (ノ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)
1	294	63,100	0.58	12.61	937.7	1,978.2
2	214	33,800	0.63	11.85	690.2	1,389.3
3	199	365,000	0.48	4.98	1,629.3	3,966.1
4	204				992.7	2,231.0
5						
6			0.52			
7						
8	128	58,900	0.71	13.29	319.3	999.8
9	187	19,800	0.97	9.98	298.2	852.0
10	162	75,200	0.44	11.31	1,014.7	1,688.6
11	161	16,744	0.41	20.40	1,257.3	3,601.0
12	55	151,000	0.39	4.90	1,707.3	2,801.2
13	181	82,655	0.62	5.19	2,332.2	4,616.7
14	191	74,606	0.66	5.13	2,228.4	5,752.9
15	195	105,710	0.70	7.10	1,391.3	3,006.9
16						
17	55	131,122	0.96	11.15	310.8	1,006.8
18	239	122,821	0.41	10.83	636.0	932.8
19	50	100,055	0.65	5.05	326.6	873.5

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 (ノ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)
1	222	6,610	0.28	1.78	1,449.3	2,329.9
2	207	4,310	0.25	2.33	1,049.5	1,491.3
3	126	18,900	0.19	0.85	1,795.1	4,487.7
4	110	14,700	0.20	0.74	1,347.3	2,448.1
5	128	29,500	0.30	1.74	243.1	143.7
6	114	6,120	0.24	0.93	1,877.4	3,043.3
7	164	14,100	0.18	0.54	938.1	1,407.1
8	78	7,080	0.34	2.06	675.3	1,578.0
9	155	7,420	0.24	2.29	456.9	843.8
10	100	20,400	0.24	1.67	654.1	755.1
11	322	12,026	0.17	0.64	1,766.1	2,561.7
12	82	6,390	0.15	0.60	3,422.1	6,285.6
13	193	1,821	0.20	2.05	2,711.4	4,313.7
14	218	6,551	0.31	1.02	2,227.0	3,666.4
15	232	12,852	0.21	3.15	990.6	1,860.7
16	320	10,027	0.46	1.05	336.7	798.8
17	152	18,955	0.50	2.32	280.6	546.2
18	255	20,762	0.35	3.99	1,346.4	2,036.0
19	113	11,327	0.42	2.30	250.1	677.9

表15. 各魚種の皮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)
1	91	160	0.23	1.54	5,172.9	8,621.6
2	107	166	0.23	1.72	2,519.3	6,170.5
3	63	100	0.30	0.47	3,566.2	7,403.3
4	49	186	0.26	0.51	4,027.6	7,962.7
5	53	177	0.30	0.15	4,164.9	5,224.4
6	27	43	0.28	0.43	4,426.6	6,383.7
7	67	86	0.23	0.84	4,927.0	4,782.1
8	93	93	0.23	1.59	3,171.9	7,250.0
9	76	73	0.15	0.43	3,297.3	5,548.4
10	79	80	0.22	1.57	4,220.3	4,314.1
11	92	217	0.15	0.18	6,476.7	9,090.0
12	21	70	0.22	0.66	3,481.0	6,790.9
13	61	118	0.28	1.78	5,046.7	8,694.9
14	77	87	0.28	1.54	5,142.4	7,632.5
15	78	56	0.18	0.68	4,605.7	7,509.4
16	192	155	0.24	0.32	3,755.4	4,939.2
17	221	177	0.26	0.50	2,329.6	4,281.4
18	70	208	0.19	0.30	3,959.3	5,551.2
19	105	200	0.12	0.63	2,435.2	4,641.2

表16. 各魚種の頭・骨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)
1	340	32	0.14	2.36	1,633.6	2,556.2
2	139	47	0.10	2.59	1,213.4	2,470.7
3	97	64	0.14	0.72	1,115.7	2,564.8
4	85	59	0.17	1.38	1,096.0	2,405.8
5	122	98	0.14	1.14	435.9	1,352.1
6	62	120	0.13	1.56	1,422.5	2,464.7
7	87	34	0.15	2.59	1,731.7	2,221.4
8	40	66	0.12	1.26	927.8	1,892.4
9	77	43	0.07	1.22	741.8	1,820.1
10	190	129	0.15	0.51	1,410.3	1,839.1
11	221	130	0.11	0.61	1,727.7	2,574.2
12	58	78	0.12	0.23	1,721.6	3,184.9
13	145	106	0.10	0.44	1,975.3	3,253.4
14	151	55	0.18	0.30	1,022.8	3,162.7
15	161	73	0.09	0.60	1,107.2	1,894.3
16	251	52	0.14	1.01	870.5	1,596.0
17	189	61	0.14	1.02	666.2	1,217.5
18	82	37	0.14	1.15	1,160.7	1,898.2
19	110	77	0.23	1.50	611.2	1,403.4

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)
1	600.2	4.4	1.5	tr	312.6
2	506.2	3.4	1.4	0.1	403.3
3	439.4	4.0	2.5	0.1	425.4
4	335.4	3.2	2.2	0.1	408.9
5	385.0	3.2	2.5	0.2	487.7
6	432.2	7.5	1.8	0.1	369.1
7	533.9	4.6	1.8	0.1	456.1
8	484.6	4.2	2.5	0.1	443.7
9	519.5	3.8	2.2	0.1	449.4
10	544.2	4.0	3.0	0.1	379.2
11	469.3	3.0	2.4	0.1	407.5
12	460.7	4.7	2.5	0.1	290.3
13	381.9	3.2	2.7	0.1	355.5
14	320.5	3.3	2.5	0.1	359.8
15	529.9	3.7	2.7	0.1	457.8
16	430.4	3.6	2.3	0.15	414.9
17	488.2	3.6	2.36	0.09	437.6
18	527.5	3.4	2.3	0.1	505.1
19	561.4	3.1	2.2	0.1	519.9

表18. 各魚種の普通肉の無機成分含量 (/100g)

マサバ

資料No.	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	P (mg)
1	41.4	1.8	tr	0.1	256.2
2	38.3	1.1	tr	0.2	277.3
3	118.5	1.5	1.2	tr	258.7
4	64.2	1.1	1.0	0.1	269.6
5	54.3	0.7	1.5	0.2	310.2
6	59.6	1.2	0.4	tr	238.2
7	74.5	2.4	0.5	tr	263.2
8	47.9	2.2	1.4	0.1	264.4
9	103.7	2.2	1.1	tr	265.9
10	119.7	2.6	1.6	0.1	233.9
11	43.7	1.1	1.3	tr	273.0
12	55.9	5.2	1.6	tr	204.2
13	77.1	1.0	1.0	tr	239.2
14	60.4	1.1	1.0	tr	241.5
15	57.3	1.3	0.8	0.1	290.5
16	39.6	0.5	0.6	0.1	254.4
17	46.7	0.5	0.8	tr	218.2
18	40.3	1.3	1.0	0.1	340.7
19	38.5	0.8	0.6	0.1	338.4

表19. 各魚種の血合肉の無機成分含量 (1/100g)

マサバ

資料No.	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	P (mg)
1	46.0	6.0	tr	0.5	241.1
2	108.1	5.6	0.8	0.5	242.7
3	14.8	6.3	2.2	0.3	202.6
4	44.4	5.2	1.5	0.5	224.4
5	93.8	5.2	1.2	0.4	265.0
6	78.2	5.9	0.7	0.2	186.8
7	59.6	6.5	0.5	0.3	222.1
8	87.8	6.5	1.6	0.3	218.9
9	95.8	6.1	1.4	0.2	214.5
10	87.8	6.0	1.4	0.2	208.6
11	58.3	5.3	tr	0.2	217.0
12	143.6	5.6	2.0	0.2	127.8
13	28.1	5.8	1.1	0.3	205.4
14	71.9	4.9	1.2	0.4	212.5
15	40.6	4.8	1.5	0.5	250.9
16	79.2	5.3	0.8	0.3	245.0
17	54.2	6.3	1.0	0.2	271.9
18	34.7	5.4	1.4	0.3	285.9
19	41.6	6.4	0.8	0.2	240.2

表20. 各魚種の肝臓の無機成分含量 (1/100g)

マサバ

資料No.	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	P (mg)
1	13.8	12.6	1.0	0.4	239.2
2	19.7	9.7	1.0	0.7	277.2
3	59.3	24.7	2.9	0.5	224.4
4	24.7	19.6	2.3		236.9
5					
6	41.0	18.9	2.0		204.4
7	126.6	15.4	2.4		250.0
8	71.8	14.7	2.7	0.6	239.4
9	79.8	14.3	2.5	0.2	236.5
10	16.0	13.0	3.2	0.3	208.6
11					
12	47.9	14.3	2.3	0.3	177.7
13	54.2	14.3	4.0	0.3	219.4
14	10.4	11.6	3.3	0.3	222.9
15	47.9	14.0	4.0	0.4	271.9
16					
17	35.4	10.4	3.3	0.6	222.9
18	tr	18.9	3.1	0.4	316.2
19	47.9	10.4	3.9	0.3	330.2

表21. 各魚種のその他内臓の無機成分含量 (V100g)

マサバ

資料No.	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	P (mg)
1	513.3	8.1	1.5	0.2	3,276.0
2	544.1	6.6	1.5	0.2	364.1
3	360.5	8.9	2.2	0.3	265.0
4	385.2	7.0	2.2	tr	307.0
5	385.2	8.1	2.3	0.3	339.8
6	230.8	7.7	1.8	0.1	222.1
7	603.1	9.5	2.0	0.1	566.2
8	223.4	8.7	2.9	0.2	301.1
9	303.2	8.2	3.4	0.1	310.0
10	399.0	7.8	3.4	0.1	279.1
11	239.5	9.1	1.6	0.1	276.5
12	71.8	0.9	1.1	tr	196.8
13	132.3	7.1	3.6	0.3	207.7
14	377.1	8.0	3.1	0.2	262.5
15	343.7	9.5	3.3	0.2	341.9
16	320.8	10.5	2.8	0.3	368.7
17	241.7	9.0	3.0	0.2	387.4
18	147.8	7.9	3.1	0.2	407.2
19	281.1	7.9	3.1	0.1	344.2

表22. 各魚種の皮の無機成分含量 (V100g)

マサバ

資料No.	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	P (mg)
1	330.8	9.3	7.8	0.1	70.0
2	289.5	2.2	9.0	0.3	122.0
3	192.6	1.1	13.0	tr	120.0
4	167.9	1.8	10.7	0.1	129.4
5	340.7	3.7	12.7	0.1	246.3
6	256.9	2.4	8.5	tr	123.5
7	171.3	1.8	8.5	tr	130.9
8	343.1	2.6	12.2	0.1	218.9
9	199.5	2.2	10.6	tr	180.7
10	231.4	4.8	10.6	0.1	135.1
11	154.1	0.8	17.0	tr	112.0
12	175.5	1.3	11.8	0.1	63.2
13	174.0	1.5	10.0	0.1	87.5
14	122.9	2.5	11.3	0.1	84.0
15	143.7	1.8	13.3	0.2	137.7
16	197.9	1.6	10.3	0.2	176.2
17	241.7	1.3	11.3	0.1	162.2
18	216.5	1.3	9.9	0.1	242.7
19	465.0	0.4	11.5	0.1	252.0



表23. 各魚種の頭・骨の無機成分含量 (/100g)

マサバ

資料No.	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	P (mg)
1	1,862.0	5.3	3.5	0.1	506.3
2	1,417.8	4.8	2.4	0.1	758.4
3	1,185.0	5.5	3.5	tr	886.8
4	849.3	4.4	3.2	0.1	784.0
5	869.0	4.4	3.2	0.2	835.4
6	1,340.3	19.5	3.3	tr	788.2
7	1,414.7	5.9	3.3	tr	842.7
8	1,532.0	5.6	3.6	0.1	935.8
9	1,468.2	4.3	3.6	0.1	906.4
10	1,468.2	4.3	4.5	0.1	740.4
11	1,579.3	3.4	3.5	0.1	860.0
12	1,691.5	5.2	3.8	tr	633.1
13	1,187.5	4.4	4.3	tr	735.1
14	799.4	4.2	3.5	0.1	670.9
15	1,466.7	4.3	4.0	0.1	847.1
16	1,108.3	3.8	3.4	0.1	729.3
17	1,275.0	4.5	3.3	0.1	818.0
18	1,555.7	4.2	3.1	0.1	886.8
19	1,433.4	3.5	2.9	0.1	910.2

表1. 供試魚の概要

シロサケ

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
19	59.12.6	大槌川	76.0	5,300	♂	2
20	"	"	70.8	4,900	♀	2
21	"	大槌沖	67.9	4,300	♂	2
22	"	"	66.5	3,900	♀	2
23	59.12.6	大槌川	59.0	2,600	♂	2
24	"	"	58.9	2,500	♀	2
25	"	大槌沖	61.0	2,900	♂	2
26	"	"	61.0	3,100	♀	2
27	60.11.6	大槌湾	65.7	4,600	♂	5
28	"	"	63.3	3,900	♀	5
29	"	"	67.1	4,400	♂	5
30	"	"	68.8	3,700	♀	5
31	60.11.26	大槌沖	63.0	4,300	♂	5
32	"	"	66.4	4,100	♀	5
33	"	大槌川	68.6	4,500	♂	5
34	"	"	71.2	5,000	♀	5
35	"	"	59.9	2,800	♂	5
36	"	"	60.9	3,000	♀	5
37	60.12.11	大槌湾	76.9	6,800	♂	5
38	"	"	67.9	5,200	♀	5
39	"	大槌沖	62.5	3,800	♂	5
40	"	"	67.4	4,000	♀	5
41	61.10.6	気仙沼	63.5	3,600	♂	6
42	61.10.8	"	66.6	3,900	♀	5
43	61.10.13	釜石沖	71.5	4,600	♂	4
44	"	"	68.8	4,600	♀	4
45	61.10.24	鹿島沖	65.3	3,900	♂	5
46	"	"	66.8	3,400	♀	5
47	61.11.5	釜石沖	66.6	4,500	♂	5
48	"	"	68.0	4,700	♀	5

シロサケ

表2. 各種魚類の部位別重量比(%)

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
19	43.6	4.5	2.3	3.6	6.5	33.4	4.5	
20	39.4	3.4	1.3	3.0	4.6	24.0	23.5	
21	49.1	4.1	2.0	3.7	7.3	27.3	4.0	
22	45.3	3.2	2.7	3.1	5.0	22.2	18.0	
23	42.3	4.2	2.1	4.3	5.2	26.7	4.6	10.6
24	35.7	4.2	1.1	4.5	6.1	25.5	21.3	1.6
25	53.8	3.8	1.9	4.6	4.4	25.8	5.3	0.4
26	44.0	2.9	2.8	6.7	3.8	24.4	14.8	0.6
27	52.2	4.1	1.6	3.9	4.4	28.3	4.4	1.1
28	46.0	3.6	2.3	2.6	3.6	23.4	16.1	2.4
29	50.5	4.4	2.2	2.9	5.9	30.0	3.8	0.3
30	39.0	3.2	1.3	2.7	4.6	24.3	21.1	3.8
31	51.5	4.2	1.0	4.0	4.3	28.0	6.1	0.9
32	46.8	3.3	2.3	3.4	3.4	21.7	18.3	0.8
33	45.7	5.1	2.0	3.6	6.8	32.2	3.7	0.9
34	41.2	3.9	1.2	2.8	4.8	23.7	20.6	1.8
35	45.7	5.5	1.7	3.5	6.9	31.9	3.6	1.2
36	40.6	4.4	1.3	3.0	4.4	27.5	17.4	1.4
37	47.9	5.1	2.4	4.2	6.6	29.3	3.7	0.8
38	39.5	3.5	1.1	3.0	4.1	22.9	22.7	3.2
39	51.3	3.6	1.2	3.5	4.7	28.4	5.3	2.0
40	43.7	3.0	2.5	3.8	3.7	23.7	17.7	1.9
41	45.9	3.7	2.8	3.5	2.9	25.6	15.1	0.5
42	51.1	3.9	1.8	3.7	3.1	29.4	4.8	2.2
43	51.0	3.9	2.1	4.9	4.6	27.9	4.7	0.9
44	48.2	3.8	2.8	3.5	3.4	23.9	12.8	1.6
45	50.4	4.7	1.8	3.4	4.3	30.9	2.5	2.0
46	42.9	3.6	2.6	3.8	3.6	25.3	17.1	1.1
47	49.3	4.5	1.6	4.1	4.8	28.4	5.8	1.5
48	43.9	3.8	2.9	2.8	3.4	25.1	17.1	1.0

シロサケ

表3. 各魚種の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
19	75.7	19.0	16.7	2.3	5.8	3.7
20	74.8	21.6	19.7	1.9	5.8	1.6
21	72.9	22.1	19.2	2.9	4.5	2.0
22	70.3	22.6	20.7	1.9	4.8	1.8
23	69.9	19.6	16.8	2.8	2.8	1.9
24	75.1	18.3	15.4	2.9	5.2	1.9
25	73.9	21.4	18.6	2.8	5.0	1.8
26	71.5	21.6	18.6	3.0	7.5	2.0
27	71.1	21.0	18.5	2.5	11.9	2.3
28	68.0	22.2	19.9	2.3	9.2	2.2
29	74.1	21.1	13.7	7.4	9.2	2.2
30	70.1	21.3	19.0	2.3	5.9	2.1
31	71.3	20.3	18.3	2.0	8.6	2.3
32	70.6	21.1	18.6	2.5	7.2	2.3
33	75.4	18.9	16.7	2.2	3.0	2.2
34	73.3	20.0	17.9	2.1	5.0	1.9
35	76.3	18.7	16.2	2.5	3.4	2.1
36	75.9	19.0	17.3	1.7	3.6	2.1
37	74.2	17.9	15.9	2.0	5.7	2.3
38	69.9	21.4	18.9	2.5	5.7	2.1
39	72.3	20.0	17.3	2.7	5.9	2.0
40	70.6	19.8	18.2	1.6	5.6	2.0
41	71.1	22.7	19.5	3.2	6.5	2.1
42	71.2	21.2	18.5	2.7	5.6	2.5
43	71.7	21.8	19.3	2.5	5.3	2.4
44	70.4	22.2	19.9	2.3	6.7	2.1
45	70.9	19.6	17.0	2.6	6.8	2.2
46	71.4	21.5	19.1	2.4	9.6	2.0
47	70.8	21.3	18.9	2.4	7.6	2.2
48	69.4	21.5	19.0	2.5	8.4	2.1

表4. 各魚種の普通肉の一般成分組成 (%)

シロサケ

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
19	77.0	21.4	20.2	1.2	5.5	1.2
20	79.0	20.8	18.5	2.3	2.1	1.2
21	76.7	24.0	20.9	3.1	1.6	1.2
22	76.6	23.1	21.2	1.9	2.4	1.2
23	78.2	20.8	18.5	2.3	2.3	1.2
24	80.1	19.2	16.6	2.6	1.6	1.0
25	75.6	25.1	23.2	1.9	1.6	1.2
26	76.9	22.1	20.2	1.9	2.1	1.3
27	73.6	22.5	20.3	2.2	6.4	1.4
28	75.7	22.8	20.4	2.4	3.6	1.4
29	75.5	23.1	20.4	2.7	3.5	1.3
30	78.3	21.4	18.5	2.9	1.9	1.3
31	73.6	21.9	20.2	1.7	5.7	1.3
32	76.9	20.7	17.6	3.1	3.0	1.3
33	78.3	20.7	17.7	3.0	2.4	1.3
34	79.0	19.8	16.9	2.9	2.2	1.2
35	78.2	20.0	17.1	2.9	1.8	1.3
36	80.7	18.9	16.8	2.1	1.6	1.3
37	75.2	19.6	17.4	2.2	4.0	1.3
38	77.7	21.4	17.8	3.6	2.4	1.2
39	75.2	22.3	18.7	3.6	3.2	1.3
40	77.0	17.3	16.0	1.3	2.1	1.3
41	77.2	22.5	19.5	3.0	2.0	1.2
42	75.4	23.8	20.8	3.0	2.5	1.3
43	74.3	24.1	21.1	3.0	1.3	1.6
44	76.7	23.5	20.3	3.2	2.0	1.5
45	74.1	20.2	17.4	2.8	3.8	1.5
46	77.1	21.4	17.7	3.7	2.6	1.5
47	73.6	24.0	21.2	2.8	4.3	1.7
48	76.0	22.1	19.1	3.0	3.2	1.4

表5. 各魚種の血合肉の一般成分組成 (%)

シロサケ

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
19	75.1	17.3	15.6	1.7	7.6	1.0
20	77.4	17.9	16.7	1.2	5.8	0.9
21	70.4	22.9	20.7	2.2	10.6	1.1
22	70.8	18.8	17.3	1.5	13.2	1.1
23	76.5	18.9	17.8	1.1	6.6	1.0
24	79.6	18.0	16.0	2.0	3.7	1.0
25	70.7	19.7	18.4	1.3	3.9	1.1
26	69.5	19.6	17.6	2.0	14.4	1.1
27	69.0	17.6	16.0	1.6	14.9	1.0
28	72.3	17.6	15.9	1.7	14.7	1.1
29	71.5	18.0	16.2	1.8	14.2	1.1
30	77.6	17.2	15.3	1.9	6.5	1.1
31	67.7	16.7	15.2	1.5	14.0	1.0
32	72.2	17.0	14.4	2.6	11.7	1.1
33	76.1	17.2	15.5	1.7	6.4	1.0
34	76.8	16.6	14.8	1.8	5.9	1.0
35	76.5	16.9	15.2	1.7	7.4	0.9
36	81.0	16.2	14.9	1.3	4.0	1.0
37	71.3	16.2	14.1	2.1	12.3	1.0
38	74.1	17.1	15.3	1.8	9.3	1.0
39	70.4	17.0	15.2	1.8	14.4	1.0
40	72.6	22.7	20.8	1.9	12.0	1.0
41	72.5	18.0	16.2	1.8	9.9	1.1
42	71.5	18.1	15.8	2.3	11.1	1.1
43	69.1	17.5	15.9	1.6	15.2	1.0
44	71.6	18.1	15.2	2.9	12.0	1.0
45	69.6	17.0	15.6	1.4	18.3	0.9
46	73.5	17.3	15.5	1.8	12.1	1.0
47	67.1	16.4	15.5	0.9	17.3	0.9
48	69.6	16.0	13.0	3.0	17.2	0.9

表6. 各魚種の肝臓の一般成分組成 (%)

シロサケ

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
19	78.9	15.6	14.4	1.2	9.9	1.2
20	79.9	17.9	16.2	1.7	15.6	1.5
21	76.4	28.3	26.8	1.5	6.2	1.3
22	75.0	19.5	18.5	1.0	14.3	1.8
23	79.3	18.3	15.1	3.2	2.8	1.2
24	80.7	15.8			5.2	1.4
25	78.0	17.0	15.1	1.9	3.2	1.4
26	76.3	19.3	16.6	2.7	4.9	1.8
27	79.1	16.0	15.0	1.0	7.6	1.3
28	76.1	20.0	18.8	1.2	4.1	1.9
29	79.2	17.0	15.8	1.2	5.3	1.3
30	79.2	17.5	15.6	1.9	4.4	1.6
31	75.6	17.6	16.3	1.3	6.9	1.5
32	77.0	18.8	17.1	1.7	6.3	1.8
33	79.1	16.4	14.7	1.7	3.4	1.3
34	80.7	16.7	14.3	2.4	3.3	1.4
35	78.5	15.2	13.5	1.7	4.0	1.3
36	81.1	16.3	15.0	1.3	2.5	1.5
37	80.3	13.8	12.9	0.9	5.5	1.3
38	79.2	17.9	15.1	2.8	3.9	1.6
39	76.9	17.7	15.4	2.3	5.4	1.5
40	76.7	19.4	18.0	1.4	5.1	1.7
41	76.7	19.9	18.5	1.4	4.8	1.8
42	79.6	18.0	15.7	2.3	3.5	1.4
43	78.8	16.2	15.0	1.2	4.2	1.3
44	77.1	18.6	16.5	3.1	4.6	1.7
45	78.5	17.9	17.0	0.9	4.0	1.2
46	77.6	19.1	17.8	1.3	4.9	1.8
47	78.3	15.7	14.3	1.4	5.2	1.3
48	78.2	18.4	17.2	1.2	5.0	1.8

表7. 各魚種のその他内臓の一般成分組成 (%)

シロサケ

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
19	81.6	14.8	13.1	1.7	16.3	1.7
20	82.6	14.7	13.5	1.2	14.4	1.1
21	81.4	16.8	14.1	2.7	3.0	1.4
22	81.8	15.4	12.1	3.3	8.1	1.3
23	81.9	12.2	11.6	0.6	2.9	1.3
24	82.1	19.3	18.3	1.0	2.1	1.1
25	80.1	17.6	14.6	3.0	3.2	1.5
26	78.4	14.7	12.1	2.6	5.5	1.7
27	80.7	15.9	14.2	1.7	4.2	1.3
28	81.2	15.4	13.6	1.8	2.9	1.4
29	81.8	15.3	13.8	1.5	2.7	1.4
30	82.9	13.9	12.3	1.6	2.3	1.4
31	80.1	15.6	14.3	1.3	3.5	2.9
32	81.4	15.2	12.8	2.4	3.2	1.4
33	83.3	15.6	14.1	1.5	1.3	1.4
34	81.2	15.4	13.8	1.6	2.5	1.2
35	81.5	15.9	14.6	1.3	3.0	1.4
36	84.8	14.2	13.3	0.9	2.4	1.1
37	81.7	14.3	12.4	1.9	3.0	1.5
38	82.7	15.2	13.4	1.8	2.5	1.7
39	81.4	13.9	11.6	2.3	4.0	2.8
40	81.3	15.0	14.1	0.9	3.3	2.0
41	80.0	18.0	16.1	1.9	3.6	1.4
42	80.8	17.1	15.3	1.8	2.8	1.3
43	80.2	16.4	14.8	1.6	2.9	1.3
44	80.7	17.9	16.5	1.4	3.5	1.3
45	79.7	17.9	16.5	1.4	3.5	1.2
46	81.2	16.2	14.8	1.4	3.6	1.3
47	80.8	15.8	14.5	1.3	3.8	1.3
48	81.5	16.5	15.1	1.4	3.6	1.3

表8. 各魚種の皮の一般成分組成 (%)

シロサケ

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
19	68.0	29.5	21.2	8.3	4.5	1.4
20	71.1	29.5	27.4	2.1	2.4	2.1
21	61.3	34.1	31.1	3.0	8.8	1.8
22	62.2	31.0	26.5	4.5	14.3	1.2
23	69.8	31.1	26.1	5.0	1.7	1.8
24	75.5	20.9	15.2	5.7	1.2	1.7
25	65.9	27.3	20.4	6.9	8.8	1.9
26	66.3	28.1	20.0	8.1	8.9	1.8
27	63.7	34.8	29.1	5.7	7.3	2.1
28	63.1	36.1	29.0	7.1	6.1	2.2
29	71.6	30.4	19.9	10.5	4.3	1.8
30	67.3	34.1	23.2	10.9	2.4	1.4
31	62.7	32.6	26.9	5.7	9.5	2.0
32	62.6	36.2	29.9	6.3	4.7	2.8
33	73.2	27.4	23.7	3.7	1.8	1.6
34	72.7	27.2	21.7	5.5	2.7	1.6
35	72.5	27.7	22.7	5.0	2.8	1.6
36	70.6	29.9	26.3	3.6	1.3	2.3
37	70.0	23.7	19.5	4.2	7.5	1.9
38	66.5	34.7	28.8	5.9	1.9	2.9
39	66.5	32.4	27.9	4.5	3.3	2.0
40	63.1	37.5	34.3	3.2	2.8	2.9
41	56.4	44.7	33.8	10.9	4.0	3.6
42	52.1	47.7	35.4	12.3	5.3	3.5
43	62.1	35.8	31.5	4.3	6.0	2.7
44	62.5	34.6	29.8	4.8	4.8	3.0
45	63.9	35.2	26.3	8.9	4.6	2.8
46	64.7	35.3	31.0	4.3	3.6	2.7
47	66.9	30.8	24.9	5.9	6.4	1.4
48	66.4	33.6	29.0	4.6	4.3	1.5

表9. 各魚種の頭・骨の一般成分組成 (%)

シロサケ

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
19	78.3	15.7	12.6	3.1	5.4	3.0
20	79.1	15.7	12.6	3.1	4.3	2.4
21	73.9	17.0	14.0	3.0	8.7	3.6
22	70.2	16.8	14.2	2.6	11.3	3.6
23	78.3	16.1	14.6	1.5	4.3	3.6
24	79.9	15.8	13.9	1.9	1.8	4.0
25	70.7	14.0	12.6	1.4	12.7	3.1
26	71.8	17.3	15.3	2.0	9.1	3.7
27	68.3	18.2	16.0	2.2	13.4	4.2
28	68.6	18.2	16.5	1.7	7.7	4.6
29	72.6	16.8	14.3	2.5	10.4	4.1
30	76.0	16.6	14.6	2.0	4.9	4.5
31	68.2	16.8	14.8	2.0	15.2	4.5
32	70.5	15.3	13.6	1.7	11.0	4.7
33	72.2	15.6	14.3	1.3	3.8	3.8
34	77.2	15.6	14.3	1.3	6.1	3.7
35	76.2	16.0	14.2	1.8	5.2	3.7
36	79.9	15.5	14.1	1.4	3.3	4.0
37	74.4	14.5	13.1	1.4	7.8	4.3
38	72.9	19.2	16.9	2.3	5.4	4.9
39	71.0	15.6	14.2	1.4	11.2	3.4
40	73.8	17.8	15.5	2.3	6.3	3.9
41	70.0	17.3	13.4	3.9	10.9	3.8
42	68.2	16.6	14.8	1.8	11.6	4.9
43	68.2	17.7	15.9	1.8	12.4	4.3
44	68.1	17.8	16.0	1.8	12.7	3.7
45	69.6	17.8	16.0	1.8	11.4	3.8
46	72.6	16.5	15.2	1.3	10.4	3.1
47	67.3	17.6	15.8	1.8	14.0	3.5
48	67.8	16.0	14.6	1.4	14.1	3.8

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)

シロサケ

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)
19	79.1	666	0.16	1.61	408.2	687.5
20	84.8	491	0.22	2.48	526.3	801.8
21	71.0	768	0.15	1.00	308.6	470.9
22	63.0	1,419	0.24	4.72	699.8	842.0
23	35.8	962	0.15	1.23	152.3	381.8
24	105.5	2,037	0.22	2.98	609.2	756.9
25	37.7	1,314	0.15	2.28	260.9	303.6
26	57.3	540	0.24	2.04	660.0	1,031.6
27	65.0	760	0.17	1.24	611.4	1,069.0
28	65.2	530	0.18	2.04	649.4	1,015.5
29	45.2	792	0.14	1.25	383.1	469.4
30	37.0	604	0.21	2.21	563.8	385.4
31	105.6	633	0.18	1.39	669.2	560.1
32	135.5	767	0.27	2.53	546.7	678.6
33	107.4	578	0.21	2.33	139.0	176.9
34	151.4	283	0.21	1.95	425.8	504.3
35	88.5	1,097	0.17	1.84	114.5	153.7
36	116.7	1,077	0.19	2.42	225.3	275.3
37	84.5	484	0.16	2.49	285.7	256.9
38	63.2	455	0.25	2.55	775.5	1,025.4
39	91.0	1,596	0.15	2.37	433.7	519.1
40	86.1	642	0.26	2.83	430.9	583.4
41	148.0	469	0.26	3.33	490.0	546.9
42	80.0	567	0.18	1.45	369.2	356.6
43	156.0	699	0.18	2.94	341.1	388.4
44	132.7	298	0.22	2.43	472.4	486.0
45	94.8	706	0.17	1.38	343.4	355.3
46	143.2	541	0.24	1.55	467.6	596.6
47	115.9	605	0.15	2.51	434.3	419.2
48	107.4	562	0.26	1.75	647.5	672.9

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)

シロサケ

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)
19	61	39	0.09	1.04	443.5	874.1
20	24	31	0.08	0.49	172.5	358.7
21	17	12	0.08	0.62	114.9	380.6
22	14	27	0.08	0.98	174.5	359.8
23	19	20	0.08	0.96	156.2	547.6
24	43	68	0.10	0.40	120.3	335.6
25	13	24	0.07	0.41	107.9	297.8
26	23	12	0.09	0.56	266.3	235.2
27	34	30	0.08	0.50	406.0	581.5
28	16	27	0.06	0.47	197.6	401.0
29	22	23	0.07	0.74	222.1	399.3
30	9	42	0.10	0.38	134.5	314.8
31	35	21	0.10	0.66	438.0	419.6
32	50	38	0.10	0.73	196.9	366.8
33	46	43	0.10	1.15	115.1	177.5
34	65	12	0.10	0.50	147.6	268.8
35	50	50	0.09	0.82	41.0	62.7
36	39	47	0.11	0.53	9.7	10.7
37	37	35	0.07	1.13	161.3	164.4
38	38	53	0.14	0.40	193.7	410.0
39	45	27	0.07	1.03	217.0	403.2
40	53	20	0.09	0.33	119.6	286.0
41	128	49	0.07	1.23	131.2	242.0
42	50	152	0.10	0.52	149.0	260.1
43	58	52	0.07	2.16	74.4	146.5
44	127	82	0.08	0.64	3.3	13.4
45	32	25	0.08	0.75	158.9	243.5
46	68	15	0.10	0.55	37.1	45.9
47	19	23	0.07	0.61	191.0	230.0
48	44	19	0.08	0.65	181.1	274.4

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)  
シロサケ

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)
19	162	42	0.79	1.51	407.6	1,266.0
20	417	31	0.56	1.01	271.5	989.5
21	121	31	0.67	0.58	596.2	1,071.5
22	480	36	0.86	2.64	702.5	1,284.3
23	246	16	0.71	1.17	174.2	942.0
24	385	28	0.72	1.09	109.9	509.2
25	184	44	0.92	1.39	178.2	688.5
26	375	16	0.81	1.49	395.1	1,099.8
27	282	92	0.82	0.23	955.9	2,332.4
28	282	54	0.64	0.54	969.3	2,093.7
29	200	12	0.67	0.37	767.4	1,448.1
30	244	48	0.70	0.84	21.0	1,109.9
31	292	36	0.68	1.10	879.6	1,048.3
32	311	41	0.91	0.55	792.8	1,072.6
33	340	39	0.70	1.97	312.9	737.5
34	310	20	0.60	0.73	266.7	528.4
35	321	42	0.75	1.75	257.7	708.8
36	185	37	0.52	0.77	104.1	322.7
37	230	34	0.70	1.89	575.9	853.6
38	228	45	0.85	0.70	496.6	744.9
39	241	39	0.70	1.18	846.6	1,528.6
40	198	14	1.02	1.24	583.1	1,147.6
41	293	32	0.87	0.83	350.2	499.3
42	192	31	0.93	1.11	508.2	921.6
43	873	146	1.04	2.13	686.6	1,238.4
44	320	47	0.67	0.87	590.2	938.6
45	681	42	0.69	1.55	812.1	1,467.4
46	849	17	0.80	1.01	501.0	944.1
47	622	64	0.71	1.15	1,056.4	1,413.5
48	578	23	0.90	0.68	779.7	1,085.9

表13. 各魚種の肝臓のタウリンおよび脂溶性成分含量(/100g)  
シロサケ

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)
19	68	18,677	0.52	5.49	833.6	838.2
20	153	26,459	0.95	5.24	1,132.0	1,503.9
21	272	27,626	0.56	9.01	410.7	533.2
22	26	38,911	0.50	5.89	951.3	1,671.9
23	160	19,200	0.63	4.22	191.8	299.0
24		76,000	0.50	6.46	501.2	309.2
25	129	34,800	0.71	20.32	196.7	279.7
26	146	10,800	0.58	8.10	287.7	681.7
27	100	30,900	0.55	22.40	548.0	664.4
28	148	13,700	0.49	3.26	282.6	507.1
29	52	21,300	0.47	8.78	449.4	686.3
30	92	29,100	0.65	1.89	303.0	523.0
31	204	32,700	0.60	9.65	94.8	57.7
32	260	22,551	0.87	0.21	451.6	817.7
33	181	22,037	0.55	10.64	196.9	269.7
34	163	15,876	0.73	3.22	189.4	346.9
35	184	38,415	0.61	7.25	144.4	185.9
36	58	41,711	0.96	5.82	29.6	29.6
37	115	12,074	0.43	5.70	321.7	296.1
38	151	24,298	0.99	4.08	349.3	562.7
39	160	62,457	0.47	28.60	296.0	605.6
40	185	19,782	0.72	4.49	245.4	474.1
41	311	10,167	0.73	3.10	430.4	611.2
42	153	19,533	0.61	15.07	245.3	358.5
43	151	21,511	0.45	21.43	317.0	471.2
44	146	1,784	0.65	3.75	342.6	526.9
45	133	23,312	0.61	9.08	207.9	241.3
46	196	13,840	0.73	2.27	199.0	298.4
47	142	16,386	0.65	52.30	284.7	308.1
48	408	14,385	0.95	6.16	407.5	616.3

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)  
シロサケ

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)	BPA(mg)	DHA(mg)
19	206	5,447	0.60	6.51	1,070.5	1,662.0
20	275	1,206	0.91	4.70	850.6	1,780.9
21	369	5,058	0.75	5.35	159.5	307.4
22	29	7,393	1.18	8.12	228.0	542.0
23	75	12,400	0.61	4.48	70.5	166.0
24	308	23,600	0.73	4.97	180.0	216.6
25	101	14,400	0.12	3.33	127.5	290.0
26	155	2,880	0.90	3.45	185.6	339.2
27	166	5,830	0.94	3.95	227.6	420.8
28	183	4,960	1.50	2.77	120.2	262.0
29	181	10,000	0.94	3.90	143.5	261.2
30	93	3,550	0.66	1.56	8.0	303.6
31	253	6,990	0.95	7.20	72.8	206.0
32	284	3,770	1.38	2.53	135.0	261.1
33	214	2,748	0.67	6.73	21.7	42.2
34	252	1,984	0.83	2.77	119.2	199.7
35	151	11,396	0.63	5.82	73.0	114.4
36	179	13,711	0.60	3.66	69.0	113.4
37	142	3,755	0.98	8.07	191.6	295.8
38	185	2,930	0.61	2.75	98.4	180.7
39	197	21,567	1.16	7.38	144.6	308.0
40	173	2,715	1.14	3.40	121.3	275.1
41	293	2,003	1.88	4.17	150.7	184.1
42	184	3,353	0.91	5.57	128.1	186.9
43	267	3,870	0.82	6.33	148.7	260.7
44	322	3,516	1.11	5.99	58.0	50.5
45	255	7,503	0.95	6.56	115.7	158.1
46	355	2,625	1.05	3.17	92.1	149.1
47	199	7,553	0.96	13.06	201.7	315.3
48	351	2,267	1.16	3.14	116.8	182.8

表15. 各魚種の皮のタウリンおよび脂溶性成分含量(100g)  
シロサケ

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)
19	83	35	0.09	4.07	220.3	267.7
20	64	62	0.12	2.69	122.4	166.7
21	98	23	0.13	1.16	564.0	643.6
22	325	27	0.18	3.94	688.9	712.3
23	58	32	0.07	3.39	54.6	128.3
24	199	48	0.18	2.87	39.5	69.4
25	94	56	0.17	5.58	294.8	135.1
26	74	56	0.14	3.86	304.6	277.5
27	36	39	0.07	1.73	277.3	278.6
28	67	43	0.06	2.61	392.7	456.5
29	28	35	0.07	2.50	196.1	199.1
30	4	26	0.08	2.20	83.5	106.5
31	155	47	0.05	2.05	372.2	223.3
32	166	17	0.12	2.17	275.5	266.0
33	123	28	0.07	5.07	91.5	64.0
34	188	20	0.07	2.28	131.9	152.9
35	180	25	0.05	5.76	132.3	167.6
36	230	54	0.11	3.92	53.5	71.2
37	113	35	0.08	4.77	374.9	387.4
38	120	22	0.09	2.73	123.9	119.7
39	121	21	0.05	5.55	147.4	157.1
40	119	17	0.08	3.59	138.5	179.1
41	186	265	0.10	4.47	246.0	199.0
42	100	37	0.08	3.34	317.2	270.5
43	66	23	0.10	3.00	384.9	357.8
44	104	43	0.05	2.52	333.4	259.8
45	100	50	0.07	3.11	256.5	203.5
46	135	23	0.12	2.01	181.4	226.8
47	76	30	0.05	3.25	410.1	340.8
48	155	55	0.08	2.01	276.1	264.1



表16. 各魚種の頭・骨のタウリンおよび脂溶性成分含量(100g)

シロサケ

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)
19	78	39	0.11	1.38	315.8	419.6
20	88	101	0.09	0.81	229.2	304.5
21	61	58	0.11	0.31	585.4	585.4
22	80	51	0.08	0.89	764.6	755.1
23	27	36	0.12	0.92	192.1	293.4
24	132	44	0.10	0.05	53.2	121.5
25	50	28	0.12	3.33	614.8	321.6
26	57	44	0.12	1.16	689.6	1,926.1
27	61	46	0.15	0.87	1,123.3	2,191.6
28	92	33	0.08	0.38	657.2	541.2
29	54	54	0.10	0.72	689.9	560.5
30	38	35	0.15	0.73	280.2	444.3
31	152	35	0.17	0.75	1,324.1	945.8
32	137	71	0.24	0.82	805.9	673.0
33	138	34	0.17	2.27	156.8	131.6
34	190	12	0.12	0.88	283.8	250.7
35	60	38	0.14	1.35	206.3	206.3
36	110	67	0.08	0.81	102.5	93.2
37	116	32	0.12	2.64	428.3	281.0
38	121	32	0.18	0.91	292.2	221.3
39	118	40	0.15	1.71	924.6	769.0
40	141	27	0.15	1.07	422.9	340.2
41	178	23	0.21	1.88	548.7	356.6
42	88	30	0.15	1.05	821.2	517.1
43	124	37	0.11	1.88	840.7	774.4
44	124	55	0.12	0.98	782.3	542.4
45	93	37	0.17	0.95	655.6	461.0
46	185	52	0.15	1.22	591.2	520.7
47	88	51	0.10	1.06	858.4	671.8
48	114	42	0.12	0.91	783.7	442.4

表17. 各魚種の全魚体中の無機成分含量(100g)

シロサケ

資料No.	Ca(mg)	Fe(mg)	Zn(mg)	Cu(mg)	P(mg)
19	172.0	10.6	6.9	0.1	322.0
20	117.7	13.7	5.1	tr	327.6
21	253.5	7.2	2.1	0.1	327.8
22	313.3	8.8	4.3	0.1	326.2
23	399.3	3.0	1.0	0.2	328.5
24	345.5	3.5	1.5	tr	344.5
25	356.8	3.5	1.3	0.2	349.0
26	343.3	2.8	1.3	0.2	369.7
27	349.7	3.4	1.1	0.1	418.1
28	297.5	3.0	1.1	0.2	389.4
29	305.9	2.6	1.2	0.2	385.1
30	290.9	2.1	0.9	0.2	353.7
31	472.4	2.8	1.4	0.1	443.7
32	247.8	3.0	1.7	0.2	438.9
33	411.7	3.4	2.0	0.1	459.9
34	331.4	2.8	2.0	<0.1	378.6
35	428.0	3.7	1.7	0.1	424.8
36	365.7	3.9	1.6	0.2	440.6
37	410.1	4.6	1.7	0.2	445.9
38	355.4	7.2	3.3	0.1	474.0
39	352.0	1.7	1.4	0.1	404.1
40	299.5	2.5	1.7	0.3	432.9
41	285.5	2.2	1.4	0.2	360.7
42	336.4	2.3	1.6	0.2	396.9
43	323.9	2.6	1.3	0.2	458.7
44	291.6	1.6	2.2	0.1	371.9
45	314.2	4.1	2.2	0.2	365.6
46	278.0	1.8	2.0	0.2	444.2
47	341.4	2.5	1.5	0.1	319.2
48	319.8	2.9	2.2	0.2	412.2

表18. 各魚種の普通肉の無機成分含量(/100g)

シロサケ

資料No.	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	P (mg)
19	74.1	8.1	10.7	0.1	228
20	47.5	7.9	2.7	0.1	229
21	25.0	4.8	1.5	0.1 >	251
22	50.0	5.3	1.0	0.1 >	268
23	129.2	1.8	0.4	tr	250.3
24	96.9	0.9	0.4	tr	245.7
25	135.6	0.9	0.4	tr	252.3
26	142.1	0.9	0.2	0.1	262.7
27	26.1	2.4	0.5	tr	252.9
28	26.1	2.4	0.2	tr	235.8
29	18.6	0.6	0.2	0.1	227.2
30	29.8	1.2	tr	0.1	211.5
31	135.4	1.1	0.5	tr	257.9
32	129.2	1.2	tr	0.1	267.2
33	93.7	1.8	0.9	tr	278.9
34	80.2	1.8	0.5	tr	240.4
35	116.7	2.3	0.3	tr	288.2
36	30.2	1.5	0.8	0.1	238.0
37	97.4	2.8	0.6	tr	282.4
38	41.0	3.8	0.5	tr	250.9
39	52.1	0.5	0.5	tr	268.4
40	114.6	1.3	0.9	tr	271.9
41	15.6	tr	0.5	0.1	217.9
42	36.4	tr	1.0	tr	238.0
43	45.8	tr	0.3	0.1	325.6
44	29.2	tr	0.4	tr	288.4
45	17.7	3.3	1.3	0.1	240.4
46	43.8	0.3	0.8	0.1	289.4
47	20.8	0.7	0.8	tr	123.9
48	108.3	1.8	1.8	tr	287.0

表19. 各魚種の血合肉の無機成分含量(/100g)

シロサケ

資料No.	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	P (mg)
19	48.0	10.5	10.7	0.1	191
20	43.0	9.3	4.1	0.1	125
21	33.3	7.0	1.2	0.1 >	228
22	38.1	7.6	1.5	0.1 >	210
23	161.5	3.5	1.2	0.2	197.1
24	103.3	3.5	1.7	0.2	226.8
25	155.0	2.6	0.8	0.4	210.3
26	58.1	2.6	1.0	0.4	220.6
27	52.1	4.1	0.4	0.2	204.3
28	26.1	4.7	0.5	0.2	195.8
29	14.9	2.4	1.3	0.3	192.9
30	11.2	3.0	tr	0.2	177.2
31	118.7	5.1	0.8	0.1	217.0
32	118.8	3.2	tr	0.4	219.4
33	51.0	1.8	2.3	0.3	204.2
34	51.0	2.6	1.3	0.3	192.5
35	43.7	3.3	0.5	0.2	214.7
36	30.2	4.8	1.3	0.5	211.2
37	84.9	4.5	0.8	0.1	229.9
38	18.1	4.5	1.3	0.3	203.0
39	25.0	2.5	1.5	0.4	211.2
40	39.6	3.8	1.0	0.3	218.2
41	15.6	1.5	1.0	0.2	210.0
42	26.0	2.2	1.0	0.2	190.4
43	39.6	1.1	1.1	0.2	291.9
44	32.3	2.1	0.8	0.2	253.2
45	10.4	5.4	1.5	0.2	298.7
46	17.7	2.9	1.3	0.2	245.0
47	26.0	1.3	1.3	0.2	123.9
48	22.9	tr	0.5	0.2	115.7

表 20. 各魚種の肝臓の無機成分含量 (/100g)

シロサケ

資料No.	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	P (mg)
19	43.4	29.7	7.1	0.6	236
20	79.8	54.2	10.8	0.9	329
21	8.3	17.5	4.0	0.7	256
22	16.7	21.3	3.5	0.4	461
23	32.3	21.1	5.0	7.5	242.6
24	25.8	23.8	2.9	3.1	284.3
25	58.1	19.4	4.3	8.2	258.1
26	32.3	16.7	2.5	2.6	432.6
27	63.2	14.8	2.2	4.3	255.8
28	52.1	7.7	2.0	1.5	413.0
29	3.7	11.2	2.5	3.3	257.2
30	52.2	9.5	1.3	1.0	317.2
31	114.2	30.6	5.0	4.8	318.4
32	54.2	12.3	4.3	0.8	465.6
33	16.7	20.5	3.3	3.3	283.5
34	29.2	15.9	4.2	1.5	324.4
35	29.2	17.5	4.5	6.2	334.9
36	62.5	24.0	4.3	1.8	347.7
37	68.7	17.5	2.4	6.0	283.5
38	35.4	26.0	3.8	1.8	368.7
39	18.7	13.3	3.9	4.3	341.9
40	71.2	11.3	4.3	1.2	429.4
41	35.4	20.8	3.7	1.0	313.9
42	35.4	15.8	4.2	7.1	317.4
43	39.6	28.0	2.4	5.2	256.7
44	36.5	17.3	2.3	1.4	421.4
45	13.5	25.0	4.5	7.5	250.0
46	17.7	16.7	3.6	1.2	464.4
47	20.8	16.8	2.5	5.8	185.7
48	68.8	13.3	4.7	2.2	412.3

表 21. 各魚種のおの他内臓の無機成分含量 (/100g)

シロサケ

資料No.	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	P (mg)
19	237.4	23.8	14.3	0.1	209
20	80.6	12.6	19.4	0.1	207
21	8.3	4.3	1.5	0.1 >	634
22	82.9	5.7	3.0	0.1 >	394
23	64.6	9.7	6.8	0.2	239.7
24	38.8	7.9	7.2	0.1	221.2
25	51.7	9.8	5.0	0.5	278.2
26	174.3	6.1	6.1	0.3	258.1
27	55.8	7.1	8.5	0.1	227.2
28	63.3	5.3	16.3	0.1	220.1
29	126.6	7.1	8.3	0.3	218.6
30	44.7	4.7	10.5	0.1	210.1
31	158.3	11.4	7.3	0.1	262.5
32	72.9	7.5	13.3	0.1	250.9
33	200.0	8.1	14.3	0.2	285.9
34	91.7	3.5	9.3	0.1	219.4
35	145.8	9.5	14.2	0.1	292.9
36	55.2	7.3	8.8	0.2	222.9
37	98.4	13.9	7.0	0.1	243.9
38	52.1	11.8	5.9	0.1	240.4
39	42.0	5.0	5.2	0.4	239.2
40	133.3	10.0	10.0	0.2	263.7
41	68.8	10.0	7.0	0.1	213.5
42	52.1	12.5	5.4	0.2	243.9
43	63.5	12.1	8.1	0.1	281.2
44	12.5	10.8	29.0	0.1	260.2
45	40.6	15.8	16.1	0.2	313.9
46	104.2	1.5	10.8	0.1	574.1
47	41.7	9.9	8.5	0.1	143.5
48	93.8	12.5	14.0	0.2	191.5

表 2 2 . 各魚種の皮の無機成分含量 (/100g)

シロサケ

資料No.	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	P (mg)
19	367.2	11.6	3.6	0.1	244
20	230.0	27.4	5.7	0.1	388
21	345.8	9.0	2.0	0.1 >	297
22	216.7	6.5	2.5	0.1 >	221
23	426.3	2.6	1.6	0.1	316.6
24	361.7	3.5	2.5	0.1	326.6
25	295.3	7.9	14.1	0.2	239.1
26	239.0	1.8	2.1	0.2	226.4
27	387.2	2.4	1.4	0.1	310.1
28	376.0	4.1	2.4	0.3	363.0
29	323.6	2.4	1.8	0.1	277.2
30	242.0	0.5	1.4	0.1	198.6
31	489.6	4.5	7.2	0.1	326.7
32	430.4	4.3	8.5	0.1	412.3
33	358.3	6.5	2.0	0.1	261.4
34	304.2	4.8	3.8	0.1	247.4
35	291.7	3.3	2.8	0.1	238.0
36	358.3	4.8	4.3	0.2	396.7
37	219.9	5.6	4.5	0.2	297.5
38	566.2	2.5	2.5	0.1	427.1
39	322.9	0.4	2.2	0.2	369.9
40	447.9	1.3	3.0	0.2	469.1
41	187.5	3.3	2.3	0.1	310.4
42	156.3	5.0	2.5	0.1	289.4
43	422.9	tr	3.1	0.1	529.9
44	241.7	tr	3.4	0.3	268.6
45	156.3	2.1	4.0	0.1	421.2
46	423.6	0.3	3.3	0.2	572.9
47	151.0	3.1	2.3	0.1	141.4
48	187.5	1.7	3.0	0.2	169.2

表 2 3 . 各魚種の頭・骨の無機成分含量 (/100g)

シロサケ

資料No.	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	P (mg)
19	304.8	11.5	3.0	0.1	263
20	303.6	25.3	5.8	0.1	451
21	779.4	9.0	1.9	0.1 >	499
22	1,207.0	12.8	2.2	0.1 >	554
23	1,162.6	3.5	1.2	tr	569.8
24	1,059.2	7.0	2.1	tr	574.9
25	1,007.6	6.4	0.8	0.1	558.9
26	1,007.6	3.5	1.4	0.1	599.1
27	1,102.0	4.7	1.4	tr	774.5
28	1,087.1	3.5	0.9	0.1	757.4
29	908.4	5.3	2.0	0.1	658.8
30	1,042.4	3.6	1.1	0.1	657.3
31	1,301.4	2.0	1.3	0.1	805.1
32	712.7	6.3	2.2	0.1	858.8
33	1,175.0	3.5	1.9	tr	808.6
34	1,116.7	8.3	2.3	tr	701.3
35	1,083.3	4.8	2.2	tr	702.5
36	1,187.5	7.0	1.3	0.1	864.6
37	1,145.8	5.3	2.4	0.1	797.0
38	1,238.1	4.4	2.5	tr	781.8
39	1,075.0	3.5	2.4	0.1	673.3
40	866.0	3.0	1.5	0.1	769.0
41	1,000.0	2.5	2.4	tr	743.3
42	1,041.7	4.2	2.3	0.1	757.3
43	983.3	4.9	1.5	tr	723.5
44	900.0	2.2	2.0	0.1	574.1
45	958.3	3.4	2.2	0.1	596.4
46	916.7	1.5	1.7	0.1	670.9
47	1,125.0	4.2	1.4	0.1	684.0
48	979.2	3.3	1.3	0.1	654.8

表24. 各魚種の生殖巣の一般成分組成 (%)

シロサケ

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
19	79.5	19.8	17.0	2.8	3.7	2.4
20	60.7	29.9	29.2	0.7	13.1	1.6
21	77.6	27.6	25.8	1.8	2.9	2.4
22	56.1	29.0	28.1	0.9	16.7	1.6
23	76.9	24.7	22.1	2.6	2.2	2.6
24	64.0	19.2	13.1	6.1	16.8	1.4
25	79.6	24.8	12.6	12.2	2.6	2.5
26	55.9	29.6	12.1	17.5	21.9	1.6
27	77.8	22.8	20.9	1.9	1.8	2.9
28	55.2	31.4	30.6	0.8	18.2	1.9
29	75.4	27.7	24.3	3.4	0.9	3.1
30	58.4	30.0	29.1	0.9	16.4	1.4
31	78.2	22.6	21.0	1.6	2.7	1.5
32	56.2	29.1	27.5	1.6	14.0	2.2
33	79.3	22.5	21.6	0.9	2.5	2.7
34	61.6	27.1	25.8	1.3	10.4	1.8
35	78.6	21.8	19.2	2.6	2.5	2.9
36	62.5	25.0	24.1	0.9	9.6	1.7
37	75.5	25.7	23.9	1.8	2.7	3.1
38	61.1	26.0	25.1	0.9	13.2	1.3
39	77.2	25.2	23.0	2.2	2.8	1.3
40	56.2	27.6	26.2	1.4	14.1	1.3
41	57.2	31.3	29.4	1.9	13.7	2.0
42	79.6	21.3	19.0	2.3	2.5	2.6
43	79.1	22.4	20.8	1.6	2.5	2.8
44	57.0	30.8	24.7	6.1	14.2	1.8
45	77.3	26.2	21.8	4.4	2.6	3.1
46	55.9	30.2	28.9	1.3	14.2	1.8
47	79.3	23.3	21.9	1.4	2.6	2.6
48	56.4	29.4	26.6	2.8	14.2	2.2

表25. 各魚種の生殖巣のタウリンおよび脂溶性成分含量 (/100g)

シロサケ

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)
19	105	140	0.09	0.16	421.9	284.5
20	55	303	0.41	7.40	1,481.8	2,013.3
21	368	66	0.11	3.43	315.8	280.9
22	31	817	0.47	18.84	2,007.5	2,070.6
23	19	112	0.12	1.41	385.3	265.4
24	tr	480	0.33	10.83	2,497.9	2,663.6
25	85	84	0.15	6.86	281.5	182.2
26	35	200	0.40	5.81	2,236.8	2,526.5
27	202	97	0.15	2.91	285.1	238.1
28	98	383	0.33	9.22	2,149.5	3,690.4
29	108	55	0.11	5.13	120.5	40.0
30	52	425	0.40	8.03	2,059.8	2,840.3
31	228	43	0.14	5.34	265.5	276.0
32	284	467	0.38	10.01	1,251.9	1,586.4
33	132	104	0.11	4.90	242.5	123.5
34	240	134	0.40	6.23	1,336.9	1,439.7
35	221	180	0.15	6.00	45.7	38.1
36	266	478	0.40	9.16	1,055.5	1,288.4
37	131	177	0.15	7.99	355.3	197.4
38	37	306	0.42	8.46	2,655.7	3,392.7
39	212	1,213	0.11	8.59	259.3	252.9
40	45	160	0.53	11.41	1,384.9	1,776.2
41	56	511	0.41	12.52	1,668.2	1,965.3
42	176	47	0.12	5.26	266.9	290.9
43	819	279	0.13	7.22	215.5	218.2
44	84	538	0.49	11.32	1,862.5	2,257.1
45	101	124	0.11	5.11	157.2	112.5
46	77	352	0.43	4.14	1,572.7	2,279.8
47	681	73	0.14	5.54	280.1	295.7
48	62	348	0.60	5.05	1,854.5	2,153.3

表26. 各魚種の生殖巣の無機成分含量 (/100g)

シロサケ

資料No.	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	P (mg)
19	50.5	9.1	2.8	0.1	679
20	65.7	7.5	6.3	0.1	411
21	33.3	18.5	12.8	0.1 >	221
22	41.7	12.8	16.0	0.1 >	219
23	38.8	5.3	1.0	tr	641.3
24	58.1	1.8	1.4	0.2	317.8
25	25.8	0.9	0.6	0.1	620.4
26	77.5	2.6	2.3	0.8	429.1
27	41.0	tr	tr	tr	725.9
28	85.6	3.0	1.6	0.5	424.4
29	11.2	0.6	0.2	0.1	944.6
30	59.6	1.8	1.1	0.4	411.6
31	78.6	8.4	1.7	0.2	797.0
32	56.8	1.2	2.3	0.4	474.9
33	39.6	5.0	3.5	0.1	755.0
34	68.7	1.3	3.5	0.2	407.2
35	26.0	3.3	2.2	0.2	689.6
36	41.7	2.5	2.2	0.6	392.1
37	84.9	3.1	0.9	tr	804.0
38	69.8	2.5	2.5	0.3	418.9
39	41.7	0.6	2.0	0.1	711.8
40	110.4	2.5	1.8	0.6	492.4
41	85.4	3.3	0.9	0.4	470.2
42	65.6	2.5	1.0	0.1	446.9
43	26.0	1.1	1.2	0.1	762.1
44	62.5	0.8	2.3	0.4	437.7
45	13.5	2.1	1.3	0.1	513.4
46	40.6	4.2	3.0	0.3	508.8
47	20.8	0.6	3.0	tr	820.5
48	85.4	2.5	2.2	0.5	551.9