

1998/4/2 国立医薬品食品衛生研究所 大阪支所食品試験部作成
 2009/10/26 原報をもとに修正、英名を追加（食品添加物部）
 （大阪支所食品試験部は2004/3/31に閉鎖されました。詳細は下記の原報を御参照ください。）

関連文献*1： 総合まとめ「食品衛生研究」47(7), 29～67(1997)
 原報 食品衛生学雑誌, 31(1), 57～66(1990); 食品衛生学雑誌, 34(4),
 303～313(1993)

(1) 生鮮食品中の亜硫酸含有量*2 (99品目, 419検体)

食品名		亜硫酸(SO ₂ として) 平均値±標準偏差 ($\mu\text{g/g}$)	検体数
和名	英名		
穀類	Cereals		
米(精米)	Well-milled rice	0.07±0.07	3
大麦	Barley	0.24±0.12	3
スイートコーン	Sweet corn	0.07±0.02	3
種実類	Nuts and Seeds		
ぎんなん	Ginkgo nut	0.08±0.09	3
くり	Chestnut	ND	3
らっかせい, 乾燥	Peanut, dried	ND	3
いも類	Potatoes		
さつまいも	Sweet potato	0.08±0.14	3
さといも	Satoimo	0.10±0.11	3
じゃがいも	Potato	0.05±0.09	3
やまいも	Yam	0.18±0.31	3
豆類	Pulses		
あずき, 乾燥	Adzuki bean, dried	0.18±0.09	3
だいず, 乾燥	Soybean, dried	0.08±0.07	3
果実類	Fruits		
いちご	Strawberry	ND	3
いちじく	Fig	0.07±0.06	3
温州みかん	Satsuma mandarin	ND	3
かき	Japanese persimmon	ND	3
バナナ	Banana	0.14±0.18	3
ぶどう	Grape	0.11±0.07	3
ゆず	Yuzu	0.17±0.23	3
りんご	Apple	ND	3
レモン	Lemon	ND	3
きのこ類	Mushrooms		
えのきたけ	Winter mushrooms (<i>enokitake</i>)	0.10±0.02	3
しいたけ	Shiitake	0.33±0.12	3
ほんしめじ	Honshimeji	0.09±0.03	3
マッシュルーム	Common mushrooms	0.09±0.01	3
野菜類	Vegetables		
あさつき	Aasatsuki	3.65±2.53	3
おおば	Perilla, leaves	0.07±0.21	3
オクラ	Okra	ND	3
かいわれだいこん	Radish sprout (<i>kaiware-daikon</i>)	1.13±0.66	3
かぼちゃ	Pumpkin	0.08±0.08	3
カリフラワー	Cauliflower	2.43±1.76	3
キャベツ	Cabbage	0.21±0.14	4
きゅうり	Cucumber	0.18±0.10	3
グリーンアスパラガス	Green asparagus	0.16±0.11	3
ごぼう	Edible burdock, root	0.11±0.11	3
サニーレタス	Red-tip leaf lettuce (<i>sunny lettuce</i>)	0.07±0.06	3
さやいんげん	Kidney bean, immature pods (<i>sayaingen</i>)	0.07±0.01	3

さやえんどう	Garden pea, immature pods (<i>sayaendo</i>)	ND	3
ししとうがらし	Sweet pepper (<i>shishitogarashi</i>)	ND	6
しゅんぎく	Garland chrysanthemum	0.27±0.19	4
しょうが	Ginger, raw	0.05±0.05	3
セロリ	Celery	ND	3
ターサイ	Chinese mustard, big stem	ND	3
だいこん	Japanese radish	0.16±0.07	3
たまねぎ	Onion	24.57±17.74	13
チンゲンサイ	Qing gin cai	0.06±0.01	3
トマト	Tomato	0.14±0.12	10
なす	Eggplant	0.22±0.02	3
にら	Chinese chive	0.60±0.42	16
にんじん	Carrot	0.09±0.06	4
にんにく	Garlic, raw	7.77±7.56	10
はくさい	Chinese cabbage	ND	4
ピーマン	Sweet pepper	0.17±0.19	7
ブラックマツペもやし	Black gram sprout	ND	3
ブロッコリー	Broccoli	0.24±0.15	3
ほうれんそう	Spinach	ND	7
みつば	Mitsuba	0.21±0.03	3
レタス	Head lettuce, crisp type	ND	3
れんこん	East indian lotus, root	0.21±0.10	3
わけぎ	Turfed stone leek	63.84±56.75	9
小たまねぎ	Petits onion	65.00±9.87	3
小にんじん	Mini-carrot	0.31±0.10	3
青ねぎ	Welsh onion, green	19.94±23.10	13
白ねぎ	Welsh onion, blanched	33.60±17.89	9
万能ねぎ	Welsh onion, multiple	15.47±12.11	6
魚介類	Fishes and Shellfishes		
あじ	Horse mackerel	ND	3
いわし	Sardine	0.18±0.02	4
かれい	Righteye flounder	0.08±0.05	5
きんめだい	Alfonsino	0.16±0.08	4
くろだい	Black sea bream	0.10±0.14	4
さけ	Salmon	0.05±0.07	5
さば	Mackerel	ND	4
さんま	Pacific saury	ND	4
たちうお	Hairtail	0.05±0.01	4
たら	Cod and pollack	0.05±0.03	3
ぶり	Yellowtail	ND	4
まぐろ	Tuna	0.13±0.13	5
まながつお	Silver pomfret	ND	4
あかがい	Ark shell	0.46±0.06	4
あさり, 全	Short-necked clam, with shells	0.34±0.04	4
あさり, むき身	Short-necked clam, without shells	ND	4
かき	Oyster	ND	4
しじみ	Corb shell	0.13±0.04	4
はまぐり	Hard clam	0.21±0.05	4
ほたてがい	Scallop	ND	3
たこ	Octopus	0.23±0.07	5
いか	Squid	0.12±0.08	4
あまえび	Northern shrimp	1.50±0.42	12
ブラックタイガー, 冷凍	Giant tiger shrimp, frozen	0.24±0.41	4
大正えび	Oriental shrimp, whole	0.10±0.07	4
しゃこ	Mantis shrimp	0.10±0.02	4
ずわいがに	Snow crab	0.05±0.04	4
肉類	Meats		
牛肉	Beef	0.06±0.04	5

豚肉	Pork	0.08±0.05	5
鶏肉	Chicken	ND	5
くじら肉	Whale meat	ND	3
マトン	Mutton	0.14±0.00	3
卵類	Eggs		
鶏卵	Chicken egg	ND	5
うずら卵	Japanese quail's egg	ND	4
		ND < 0.05 μg/g	

*1 食品衛生研究の記載には一部誤りがありましたので、今回、原報をもとにして本ホームページを更新いたしました。

*2 このデータは、1989年5月～1990年5月に購入されたものの分析結果です。
亜硫酸含有量は、改良ランキン比色法の修正法により測定しました。

<ご利用にあたっての注意>

本サイトの情報及び本サイトからリンクされているサイトを利用したことにより発生した損害等についての責任は一切負いかねますので、ご了承下さい。