

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, 34(2), 161~167(1993); 食品衛生学雑誌, 34(4), 294~302(1993);

食品衛生学雑誌, 43(5), 305-310(1997)

(2)加工食品中の硝酸根含有量(117品目, 389検体), 亜硝酸根含有量(117品目, 376検体)*2

食品名		硝酸根NO ₃ ⁻ (μg/g)	検 体 数	亜硝酸根NO ₂ ⁻ (μg/g)	検 体 数
和名	英名	平均値±標準偏差		平均値±標準偏差	
穀類	Cereals				
もち	Rice cake	8.4 ± 4.2	3	2.3 ± 0.3	3
ビーフン	Rice noodle	33.7 ± 15.9	3	4.4 ± 0.6	3
小麦粉, 薄力	Wheat flour, soft	3.4 ± 0.9	3	1.2 ± 0.2	3
ふ	Fu	17.7 ± 13.5	3	3.6 ± 1.1	3
食パン	White table bread	5.3 ± 0.9	3	2.3 ± 1.2	3
あんパン	Bean jam bun	2.8 ± 1.9	3	1.0 ± 0.1	3
ジャムパン	Jam bun	16.0 ± 1.9	3	3.2 ± 0.4	3
メロンパン	Melon bun	4.6 ± 2.1	3	1.2 ± 0.4	3
うどん, 生	Udon, raw	6.2 ± 0.9	3	2.6 ± 0.5	3
そうめん	Somen	4.8 ± 2.7	3	1.1 ± 0.5	3
中華めん, 生	Chinese noodle, raw	7.2 ± 1.7	3	2.0 ± 0.1	3
即席めん	Precooked chinese noodle	2.0 ± 1.2	3	2.9 ± 0.7	3
スパゲティ	Spaghetti	3.0 ± 1.7	3	2.4 ± 0.4	3
コーンフレーク	Cornflakes	5.5 ± 0.5	3	2.3 ± 0.3	3
種実類	Nuts and Seeds				
ごま, いり	Sesame seed, roasted	9.0 ± 2.0	3	5.4 ± 4.2	3
アーモンド	Sweet almond, roasted	3.8 ± 1.7	3	2.8 ± 0.3	3
バターピーナッツ	Peanut, oil-roasted and salted	2.9 ± 2.0	3	2.5 ± 0.6	3
ぎんなん	Ginkgo nut	2.2 ± 1.1	3	1.6 ± 1.7	3
いも及びでん粉類	Potatoes and Starches				
板こんにやく	Konjac, block	52.9 ± 11.9	6	2.6 ± 0.5	6
糸こんにやく	Konjac, noodle-like strips	11.0 ± 9.4	6	2.4 ± 2.0	3
コーンスターチ	Corn starch	28.6 ± 1.6	3	2.7 ± 0.4	3
はるさめ	Harusame	12.8 ± 4.0	3	6.7 ± 1.0	3
豆類	Pulses				
みそ	Miso	64.2 ± 54.3	3	1.2 ± 0.1	3
豆腐	Tofu	5.4 ± 1.2	3	1.1 ± 0.2	3
あぶらあげ	Abura-age	7.9 ± 1.6	3	1.9 ± 0.1	3
がんもどき	Ganmodoki	13.2 ± 2.2	3	1.7 ± 0.3	3
納豆	Natto	7.5 ± 0.8	3	1.7 ± 0.1	3
凍り豆腐	Kori-dofu	52.4 ± 39.5	3	9.0 ± 5.3	3
グリーンピース, 水煮びん詰	Green pea, bottled, solids	1.5 ± 0.2	3	ND	3
野菜類	Vegetables				
かぼちゃ, 冷凍	Pumpkin, frozen	141 ± 167	3	1.2 ± 0.5	3
きゅうり, しょうゆ漬	Cucumber, pickled in soy sauce	29.3 ± 4.9	3	1.0 ± 0.2	3
きゅうり, ぬかみそ漬	Cucumber, pickle (nukamiso-zuke)	474 ± 193	3	3.2 ± 3.9	3
しょうが甘酢漬	Ginger, sweetened pickle	8.3 ± 0.3	3	1.9 ± 1.0	3
しろり, なら漬	Oriental melon, pickle (nara-zuke)	187 ± 11	3	0.8 ± 0.2	3
たかな漬	Takana, salted pickle	779 ± 43	3	1.4 ± 0.6	3
たくあん漬	Japanese radish, pickle (takuan-zuke)	924 ± 434	9	0.4 ± 0.4	10
トマトジュース	Tomato juice	12.9 ± 12.2	12	0.1 ± 0.2	12
なす, ぬかみそ漬	Eggplant, pickle (nukamiso-zuke)	395 ± 43	3	7.1 ± 4.4	3
のざわな漬	Nozawana, salted pickle	2170 ± 35	3	38.0 ± 1.0	3
はくさい塩漬	Chinese cabbage, salted pickle	1340 ± 363	3	10.5 ± 8.9	3
らっきょう甘酢漬	Scallion (rakkyo), sweetened pickle	3.2 ± 0.7	3	0.2 ± 0.2	3

福神漬	Fukujin-zuke	97.9 ± 8.2	3	0.5 ± 0.1	3
果実類	Fruits				
イチゴジャム, 缶	Strawberry, jam, canned	81.5 ± 9.9	3	4.1 ± 0.4	3
オレンジジュース	Orange juice	8.1 ± 6.4	6	0.2 ± 0.1	6
パイナップル, 缶, シロップ	Pineapple, syrup, canned	2.9 ± 2.5	3	ND	3
パイナップル, 缶, 実	Pineapple, solids, canned	3.4 ± 0.2	3	0.6 ± 0.2	3
みかん, 缶	Satsuma mandarin, canned	4.4 ± 1.5	3	0.8 ± 0.3	3
りんごジュース	Apple juice	6.2 ± 3.7	6	ND	6
白桃, 缶, シロップ	Peach, syrup, canned	ND	3	ND	3
白桃, 缶, 実	Peach, solids, canned	1.5 ± 0.3	3	0.4 ± 0.2	3
魚介類	Fishes and Shellfishes				
いかなご, 煮干	Sandeel, boiled and dried	20.4 ± 1.1	3	0.1 ± 0.1	3
しらす干	Whitebait, boiled and dried (shirasuboshi)	16.3 ± 10.4	4	1.1 ± 0.1	3
たこ, ゆで	Octopus, boiled	6.8 ± 3.1	6	ND	3
うに, 粒	Sea urchin, salted whole gonads	34.4 ± 3.2	3	ND	3
魚肉ソーセージ	Fish sausage	9.3 ± 8.6	3	2.0 ± 0.9	3
かまぼこ, 揚げ	Kamaboko, fried	4.7 ± 0.1	3	0.8 ± 0.3	3
かまぼこ, 焼き	Kamaboko, broiled	7.1 ± 4.1	6	0.6 ± 0.1	3
ちくわ, 焼き	Chikuwa, broiled	4.0 ± 0.5	4	0.7 ± 0.2	3
藻類	Algae				
あまのり, 焼き	Purple laver, toasted	3990 ± 3940	3	2.4 ± 3.0	3
あまのり, 味付け	Purple laver, seasoned and dried	2825 ± 2200	3	ND	3
あらめ, 乾	Arame, dried	21.2 ± 9.2	3	5.3 ± 0.4	3
こんぶ, 乾	Kombu, dried	88.8 ± 64.5	3	6.5 ± 6.1	3
とろろこんぶ	Tangle flakes	159 ± 115	3	1.2 ± 0.6	3
ひじき, 乾	Hijiki, dried	16.8 ± 7.7	3	5.3 ± 0.6	3
ひとえぐさ, 佃煮	Hitoegusa, tsukudani	80.3 ± 25.6	3	2.7 ± 0.4	3
わかめ, 塩蔵	Wakame, blanched and salted	15.9 ± 10.7	3	1.7 ± 1.2	3
肉類	Meats				
ロースハム	Ham, loin	6.3 ± 1.6	6	ND	3
ポークソーセージ	Pork sausage	8.8 ± 1.1	3	0.5 ± 0.1	3
乳類	Milks				
牛乳	Milk	2.2 ± 0.3	3	ND	3
プロセスチーズ	Process cheese	6.2 ± 2.6	3	0.4 ± 0.2	3
ヨーグルト	Yogurt	1.5 ± 0.4	3	0.2 ± 0.2	3
乳酸菌飲料	Lactic acid bacteria beverage	4.0 ± 0.2	3	ND	3
脱脂粉乳	Skimmed milk powder	14.4 ± 8.9	3	0.8 ± 0.3	3
菓子類	Confectioneries				
揚げせんべい	Age-senbei	87.8 ± 33.2	3	2.5 ± 0.8	3
あられ	Arare	5.9 ± 4.0	3	0.1 ± 0.2	3
カステラ	Kasutera	4.5 ± 0.4	3	0.3 ± 0.3	3
かりんとう	Karinto	8.0 ± 10.5	3	1.2 ± 0.3	3
キャラメル	Caramel	5.9 ± 1.1	3	1.0 ± 0.5	3
塩せんべい	Shio-senbei	18.9 ± 3.3	3	6.4 ± 1.3	3
ゼリー	Jelly	6.2 ± 0.7	3	2.0 ± 0.6	3
チョコレート	Chocolate	10.2 ± 6.3	3	2.4 ± 2.2	3
ビスケット	Biscuit	5.0 ± 2.4	3	0.8 ± 0.8	3
ようかん	Yokan	1.6 ± 0.7	3	0.1 ± 0.2	3
嗜好飲料類	Beverages				
清酒	Sake	13.1 ± 1.3	3	0.1 ± 0.1	3
ビール	Beer	14.8 ± 5.1	3	0.1 ± 0.1	3
ぶどう酒	Wine	4.7 ± 2.8	3	0.4 ± 0.5	3
緑茶, 浸出液	Green tea, infusion	0.7 ± 0.7	3	0.1 ± 0.1	3
紅茶, 浸出液	Black tea, infusion	ND	3	0.1 ± 0.1	3
ウーロン茶	Oolong tea drink	1.7 ± 0.4	3	ND	3
コーヒー, いり豆	Coffee, roasted bean	43.6 ± 36.9	3	1.2 ± 2.1	3
コーヒー, 浸出液	Coffee, infusion	1.1 ± 0.2	3	ND	3
インスタントコーヒー, 粉末	Instant coffee, powder	516 ± 414	3	5.5 ± 0.2	3
インスタントコーヒー, 熱溶液	Instant coffee, hot solution	4.4 ± 4.0	3	0.1 ± 0.1	3

コーヒー飲料	Coffee drink	10.3 ± 12.5	3	ND	3
炭酸果実色飲料	Carbonated drink, fruit flavored and colored	5.6 ± 7.1	3	0.3 ± 0.1	3
コーラ	Cola drink	ND	3	0.3 ± 0.1	3
サイダー	Clear soft drink	7.1 ± 4.0	3	0.1 ± 0.1	3
砂糖類	Sugars				
黒砂糖	Brown sugar lump	17.8 ± 4.1	3	1.2 ± 0.4	3
三温糖	Yellow soft sugar	14.9 ± 1.7	3	0.1 ± 0.1	3
上白糖	White soft sugar	12.0 ± 2.1	3	0.4 ± 0.2	3
油脂類	Fats and Oils				
バター	Butter	2.2 ± 0.8	3	0.2 ± 0.1	3
マーガリン	Margarine	8.8 ± 1.6	3	0.7 ± 0.2	3
植物油	Vegetable oil	4.0 ± 2.8	3	12.5 ± 8.7	3
ラード	Lard	5.7 ± 0.3	3	1.3 ± 0.2	3
調味料	Seasonings				
酒かす	Sakekasu	12.8 ± 2.3	3	0.6 ± 0.1	3
塩	Salt	17.4 ± 2.5	3	0.2 ± 0.3	3
酢	Vinegar	3.3 ± 1.5	3	0.2 ± 0.1	3
ウスターソース	Worcester sauces, common	14.8 ± 4.8	3	0.6 ± 0.2	3
ケチャップ	Tomato ketchup	37.8 ± 10.9	3	2.5 ± 0.5	3
しょうゆ	Soy sauce	6.1 ± 2.9	3	0.5 ± 0.2	3
マヨネーズ	Mayonnaise	1.0 ± 0.2	3	2.1 ± 0.2	3
みりん	Mirin	6.5 ± 1.4	3	0.8 ± 0.1	3
調理加工食品	Prepared foods				
ぎょうざ	Gyoza	164 ± 12	3	0.6 ± 0.1	3
コロッケ	Croquette	107 ± 1	3	0.6 ± 0.1	3
しゅうまい	Shumai	8.5 ± 1.0	3	0.4 ± 0.1	3
ハンバーグ	Hamburg steak	6.4 ± 2.4	3	ND	3
レトルトカレー	Curry, retort-pouched	26.8 ± 1.0	3	0.5 ± 0.1	3
		ND<0.5 μg/g		ND<0.1 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。

食衛誌34(4)p300本文中の「10mg/kg以上は高菜漬及び野沢菜漬であった。」は誤植で、正しくは10mg/kg以上は白菜漬及び野沢菜漬であった。」です。

*2 このデータは、1988年9月～1989年3月に市場で購入されたものの分析結果です。

NO₃⁻は、イオンクロマトグラフィー、NO₂⁻は比色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。