

長田食品(平戸市)の魚味噌の栄養成分およびミネラル類

①魚味噌、および平戸魚醤油の栄養成分

さかな味噌の成分

成分	g/100g
水分	49.6
灰分	13.2
タンパク質	24.5
脂質	4.3
炭水化物	8.4
エネルギー (kcal/100g)	125.1
ナトリウム Na	3.8
カルシウム Ca	0.93
鉄 Fe (mg/100g)	3.6

平戸魚醤油の成分

成分	g/100g
水分	75.0
灰分	13.7
タンパク質	4.8
脂質	0.4
炭水化物	6.1
エネルギー (kcal/100g)	47.2
Na	4.8
Ca (mg/100g)	28
Fe (mg/100g)	1.2

②魚味噌のアミノ酸

アミノ酸名	全アミノ酸 (mg/g)	遊離アミノ酸 (mg/100g)
asp アスパラギン酸	19.6	240
thr トロニン	10.3	158
ser セリン	8.5	156
glu グルタミン酸	23.8	293
pro プロリン	7.8	—
gly グリシン	10.8	106
ala アラニン	12.4	335
cys システイン	1.1	—
val バリン	10.0	185
met メチオニン	1.5	34
ile イソロイシン	8.5	171
leu ロイシン	16.5	362
tyr テロリン	8.5	173
phe フェニルアラニン	8.1	101
his ヒスチジン	5.2	46
lys リジン	14.3	279
arg アルギニン	10.1	608
tau タウリン	1.5	241
orn オルニチン	0.54	—
car	—	—
hxypro	1.36	4
合計アミノ酸	170.3	3488

魚味噌（長田食品製）と一般販売の麦味噌とのたんぱく質・アミノ酸の栄養成分の比較表

2006年11月

（作成：2006年11月）

	たんぱく質	イソロイシン*	ロイシン*	リジン*	メチオニン*	シスチン	フェニルアラニン*	チロシン	スレオニン*	トリプトファン	バリン*	ヒスチジン*	アルギニン	アラニン	アスパラギン酸	グルタミン酸	グリシン	プロリン	セリン	タウリン	オルニチン	クレアチン	ヒドロキシプロリン	合計アミノ酸
	g/可食部100g																							
<b>1. 長田食品</b>																								
魚味噌 （未調理） 成分	24.5																							
全アミノ酸																								
① mg/Ng		217	430	365	38	28	207	217	263		255	133	258	316	500	607	276	199	217	38	14		35	4564
② mg/100g		850	1650	1430	150	110	810	850	1030		1000	520	1010	1240	1960	2380	1080	780	850	150	55		137	17850
③ mg/g		8.5	16.5	14.3	1.5	1.1	8.1	8.5	10.3		10.0	5.2	10.1	12.4	19.6	23.8	10.8	7.8	8.5	1.5	0.54		1.36	170.5
遊離アミノ酸																								
①mg/100g		171	362	279	34		101	173	158		165	46	608	335	240	293	106		156	241			4	3488
<b>2. 一般販売の 商品</b>																								
麦味噌 成分	9.7																							
全アミノ酸																								
① mg/Ng		280	430	240	59	120	270	190	210	49	290	140	300	250	540	1200	220	390	250					5408
② mg/100g		434	718	401	99	200	451	317	351	82	484	234	501	418	902	2004	367	651	418					9032

（注） 1. \* マークは必須アミノ酸を示す。 2. 魚味噌の全アミノ酸（③mg/g）及び遊離アミノ酸（①mg/100g）のデータは「長崎県工業技術センター」の分析結果を引用 ③  
3. 麦味噌の全アミノ酸（mg/Ng）のデータは「五訂食品成分表」記載のデータ（P. 280）を引用 ㄉ。