

### (3) ほうれんそう

#### ア. 解析結果の要約

##### ① 五訂増補日本食品標準成分表との比較（96頁～）

糖質含量が高めになっているため、エネルギーにも反映している。たんぱく含量も成分表の値の120%を超えているので、硝酸窒素を補正後、分析値を使用することが適当と考える。

##### ② 品種による比較（98頁～）

β-カロテン、ビタミンC共に、危険率1%で有意差が認められたが、鉄含量では有意差は認められなかった。

##### ③ 産地による比較（104頁～）

β-カロテン、ビタミンC共に、危険率1%で有意差が認められたが、鉄含量では有意差は認められなかった。

##### ④ 栽培法による比較

比較できるデータがない。

##### ⑤ 作型による比較（107頁～）

β-カロテンでは、有意差は認められなかったが、ビタミンCと鉄では、危険率1%で有意差が認められた。

##### ⑥ 経時的な成分変動（110頁～）

ケ品種（H産地、ハウス栽培）を除いて、いずれも危険率1%で有意差が認められた。β-カロテン、ビタミンCとも、変動に一定の傾向は見られなかった。ほぼ2週間毎とサンプリング間隔が短いため、変動の解析は困難であるが、鉄含量に関しては増減に傾向が見られず、更に解析が困難である。