

はじめに

炎症性腸疾患（Inflammatory Bowel Disease、以下「IBD」）は、腸を中心とする消化管粘膜に炎症が生じる疾患で、10～20代の若年層で比較的多く発症することが知られています。IBD患者さんの体調管理には日々の食事のケアが必要なため、旅先でのお食事選びやお土産選びに悩むことが多くあります。

旅先での楽しみのひとつが、その土地ならではの美味しい「お土産」。旅の思い出に選ぶのも、家族や友人、職場の人からもらうのも楽しいお土産ですが、IBD患者さんは栄養成分や原材料が気になってしまい、お土産を楽しめないことも。また、IBD患者さんの家族や友人、職場の人も、IBD患者さんへのお土産選びに悩むことがあります。

そこで、武田薬品工業株式会社は、管理栄養士 宮澤 靖 先生の監修のもと、IBD患者さんや周囲の人の“お土産選び”をサポートするために、全国47都道府県の企業にご協力いただき「IBDream（アイ・ビー・ドリーム）お土産図鑑」を制作いたしました。

「IBDreamお土産図鑑（大分県）」では、大分県のお土産の脂質などの栄養成分情報や原材料情報、小分けにして食べる際の参考目安量をまとめて記載しています。
なお、「お土産のトリビア」に記載の内容は、各企業よりいただいたコメントを掲載しております。

大分県のお土産を見て、何を食べようかなとワクワクした気分を味わったり、あの人はどんなお土産を喜んでくれるかなと想いを馳せてみたり、ぜひ本図鑑を見ながら旅先での“食”の楽しみを探してみてください。

最後に、本図鑑が皆さまのお役に立つことを心より願っています。

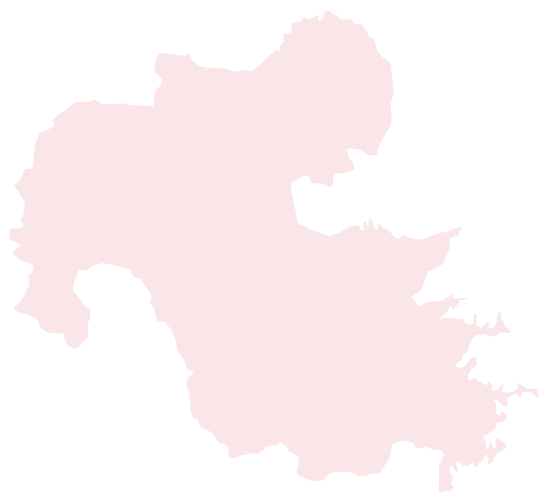
難病情報センター、潰瘍性大腸炎, <https://www.nanbyou.or.jp/entry/62>
難病情報センター、クローン病, <https://www.nanbyou.or.jp/entry/81>

発行：武田薬品工業株式会社
監修：管理栄養士 宮澤 靖 先生
トリビアイラスト：カメダさん

大分県のお土産

大分県は、日本一の“温泉県”として知られています。特産品では、抜群の美味しさを誇る「関あじ・関さば」のほか、“殿様魚”と呼ばれる「城下かれい」や栄養価の高い「ハモ」などの新鮮な魚介が楽しめます。ほかにも「おおいた和牛」、「豊後牛」、「豊のしゃも」、「スッポン」などの肉、「かぼす」や「しいたけ」、「梨」などの農作物も挙げられます。「りゅうきゅう」、「とり天」、「だんご汁」などの素朴で美味しい郷土料理を味わうことができます。

*出典：日本一の「おんせん県」大分県の観光情報公式サイト
<https://www.visit-oita.jp/>



大分県のIBD患者さんの数

潰瘍性大腸炎 … 1,517人
クローン病 …… 616人



*出典：厚生労働省 衛生行政報告例 (<https://www.e-stat.go.jp/stat-search/file-download?statInfId=000040217273&fileKind=1>) (2025年2月アクセス)

生姜の幸 うすきせんべい

(株式会社後藤製菓)

うすきせんべいは、江戸時代、参勤交代の保存食が起源と言われる大分県臼杵市の食文化です。

伝統製法、職人の手により、生姜蜜を刷毛で木目を描くように、一枚一枚丁寧に手塗りされたまるで工芸品のような逸品。

生姜の香りと甜菜糖の上品な甘味が豊かに広がるおせんべいです。



脂質5g以内の
目安量
2枚

栄養成分表示 【曲型：薄焼き】1枚(8g)当たり	
エネルギー	31 kcal
たんぱく質	0.3 g
脂質	0 g
炭水化物	7.5 g
食塩相当量	0.008 g

内容量：各5枚

原材料名：小麦粉(小麦(大分県産)), 砂糖(甜菜(北海道産)), 卵(大分県産), 生姜(大分県産)／膨張剤

※不溶性食物繊維を豊富に含む原材料が含まれるため、脂質5g以内よりも少ない量を目安として記載しています。

※本商品は動物性脂肪を含みます。体質により合わない場合や、ご自身の病状、治療内容によって必要な食事制限の程度は異なりますので、過去にこれらの成分を含む商品で症状が悪化されたことがある方は、摂取の前に必ず主治医や管理栄養士に相談してください。

アレルギー関連情報

原材料に含まれるアレルギー物質(28品目中)
卵・小麦粉



お土産のトリビア

後藤製菓の「生姜の幸うすきせんべい」大分県産の素材を中心に作られており、特に生姜は地元臼杵市産です。また膨張剤はアルミフリーのベーキングパウダーや重曹を使っており素材に拘っています。

関あじ最中/関さば最中

(御菓子司高橋水月堂)

全国に名高い大分県大分市の関あじ関さばを和菓子に仕立てました。関あじ最中は、少し小ぶりの最中種に、小豆こし餡を練り込み入れ、生菓子の様にあっさりとした最中こし餡です。関さば最中は、少し大ぶりの最中種に、北海道小豆を練り込み羽二重餅を“子持ち”として入れ、生菓子の様にあっさりとした最中粒餡です。

【関あじ最中】 栄養成分 (標準100g) 当たり	
エネルギー	281 kcal
たんぱく質	4.0 g
脂質	0.1 g
炭水化物	66.1 g
食塩相当量	0.1 g
【関さば最中】 栄養成分 (標準100g) 当たり	
エネルギー	280 kcal
たんぱく質	4.1 g
脂質	0.1 g
炭水化物	65.7 g
食塩相当量	0.1 g

内容量：1袋

原材料名：【関あじ最中】こし餡(国内製造自社製品)、砂糖、グラニュー糖、水飴、餅粉、(国内製造)寒天／トレハロース

【関さば最中】小豆(北海道産)、砂糖、水飴、餅粉、寒天／トレハロース



脂質5g以内
の目安量

関あじ最中 **2**個か
関さば最中 **1/2**個

※本商品はでんぷん由来/その他の糖、不溶性食物繊維を含みます。体質により合わない場合や、ご自身の病状、治療内容によって必要な食事制限の程度は異なりますので、過去にこれらの成分を含む商品で症状が悪化されたことがある方は、摂取の前に必ず主治医や管理栄養士に相談してください。

※食物繊維が豊富な食品は、通常は腸の健康に良いとされています。しかし、IBD患者さんの中には食物繊維に敏感な人もいます。特に急性の症状がある場合、食物繊維が過剰な場合は症状を悪化させる可能性があります。摂取の前に必ず主治医や管理栄養士に相談してください。

※小豆は難消化性食品のため、摂取前に必ず主治医や管理栄養士に相談してください。

アレルギー関連情報

原材料に含まれるアレルギー物質(28品目中)
無し

★ お土産のトリビア ★

関あじ関さばは、当時の平松知事が「日曜日の時事放談」の細川隆元さんと「関の鯨は、美味しい。関の鯖は刺身で食べる!」と言ってから、全国のブランド魚第一号になりました。同店の関あじ関さば最中も漁協よりも先んじて商標登録し、大分の銘菓として、好評を博しています。

※2025年3月の公開情報を基に作成しています。最新情報はパッケージまたは公式HPにてご確認ください。 公式HP： <https://www.suigetsu-do.com>

