

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(滋賀県)」では、滋賀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。

滋賀県のお土産を見て、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”的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、クローバン病、<https://www.nanbyou.or.jp/entry/81>

発行：武田薬品工業株式会社

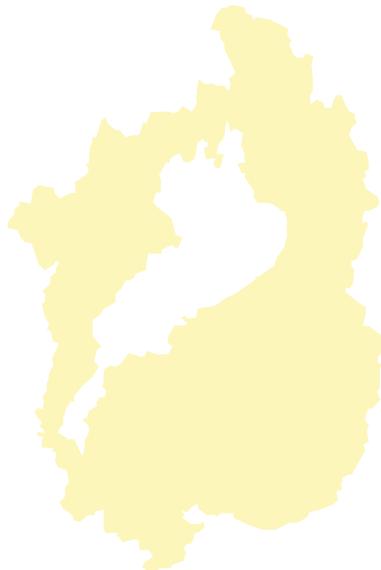
監修：管理栄養士 宮澤 靖 先生

トリビアイラスト：カメダさん

滋賀県のお土産

滋賀県は、日本一の面積と400万年以上の歴史がある世界でも有数の古代湖、琵琶湖を中央に有します。“近畿の米蔵”とも言わる「近江米」や江戸時代初期に記録が残る「近江牛」、1200年前の伝教大師最澄に由来する薫り高い「近江の銘茶」、「トマト」、「日野菜」や「いちご」などの農産物や、琵琶湖で獲れる「ユアユ」、「ビワマス」湖魚など魅力あふれるグルメが楽しめます。

*出典：滋賀のおいしいコレクション
<https://shigaquo.jp/>



滋賀県のIBD患者さんの数

潰瘍性大腸炎 … 1,736人



クロhn病 ………… 591人



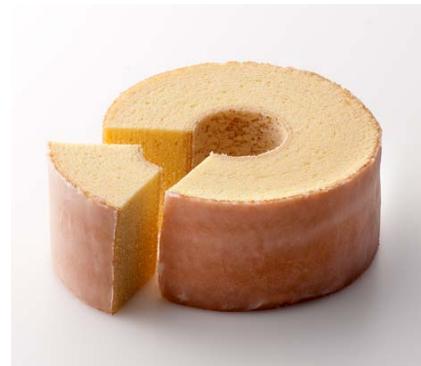
*出典：厚生労働省衛生行政報告例 (<https://www.e-stat.go.jp/stat-search/file-download?statInfd=000040217273&fileKind=1>) (2025年2月アクセス)

バームクーヘン

(株式会社クラブハリエ)

一層一層、職人の手で丹念に焼き上げるこだわりのバームクーヘン。素材への徹底したこだわりと昔ながらの製法を守りつつ、永年工夫をかねた確かな技で、本当のおいしさを追求し続けています。

ふんわりしっとりと深い味わいは、クラブハリエ自慢の一品です。



脂質5g以内の
目安量
1/24個

栄養成分表示 100g当り
この数値は推定値です

内容量：1個

サイズ

高さ：約7.0cm

直径：約14.5cm

重量：480g

エネルギー	431 kcal
たんぱく質	5.7 g
脂質	24.0 g
炭水化物	47.2 g
食塩相当量	0.45 g

原材料名：卵(国産)、砂糖、コーンスターク、バター、ショートニング、小麦粉、粉糖、クリーム、リキュール、寒天／乳化剤、ベーキングパウダー、香料、ソルビトール

※本商品は動物性脂肪またはn-6系油脂または両方、牛乳(乳成分)、糖アルコール、でんぶん由来/その他の糖、不溶性食物繊維を含みます。体质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。

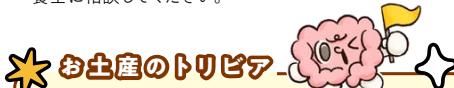
※ショートニングに多く含まれる飽和脂肪酸は、免疫応答を刺激し、腸管の炎症を強化する可能性があります。これは、IBDの病態においては望ましくない影響とされています。摂取の前に必ず主治医や管理栄養士に相談してください。

※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。

アレルギー関連情報

食衛法で定められたアレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品特定原材料等28品目で、この商品に含まれているもの。

小麦、卵、乳成分



バームクーヘンは、ドイツ発祥のお菓子で、樹木の年輪のような同心円状の模様が浮き出ているところからバーム(木)+クーヘン(お菓子)と名付けられました。

ふくみ天平

(株式会社たねや)

ふくよかな求肥入りの餡を、米どころ近江の糯米を使った芳ばしい最中種にはさんでいただく手づくり最中。
たねや初伝、ゆるぎない代表銘菓です。



脂質5g以内の
目安量

2個

栄養成分表示 1個・35g当たり
この数値は推定値です

エネルギー	90 kcal
たんぱく質	1.4 g
脂質	0.2 g
炭水化物	21.2 g
食塩相当量	0 g

内容量：6個入

原材料名：砂糖(国内製造)、小豆、水飴、
糯米粉、最中種(糯米)、寒天／乳化剤、酵
素(大豆由来)

※本商品は不溶性食物繊維を含みます。体质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

食衛法で定められたアレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品特定原材料等28品目で、この商品に含まれているもの。

大豆

お土産のトリビア

焼きたての芳ばしい最中種に、瑞々しい餡をはさんで食べる、職人だけが知る
つくりたての美味しさをお客さまにもという思いから生まれた手作り最中
です。

※2025年3月の公開情報を基に作成しています。最新情報は公式HPにてご確認いただけます。 公式HP : <https://taneya.jp>

