

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(徳島県)」では、徳島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。

徳島県のお土産を見て、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

徳島県のお土産

徳島県は鳴門の渦潮、大歩危・小歩危、剣山などの雄大な自然と、街全体が熱気に包まれる阿波踊りで有名です。ご当地グルメでは、茶色いスープと豚バラ肉・生卵のトッピング、ご飯と一緒に食べるスタイルが特徴的な「徳島ラーメン」、鳴門の渦潮激しい潮の流に揉まれ、身がよく締まった「鳴門鯛」、踊りたくなるほど美味しいという意味で名付けられたブランド地鶏「阿波尾鶏」などが楽しめます。甘味ではブランドサツマイモ「鳴門金時」や「すだち」が有名です。

*出典：徳島県観光情報サイト阿波ナビ <https://www.awanavi.jp/>
徳島県 | 徳島県ホームページ <https://www.pref.tokushima.lg.jp/>



徳島県のIBD患者さんの数

潰瘍性大腸炎 …… 936人
クロhn病 …… 376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?statInflId=000040217273&fileKind=1>) (2025年2月アクセス)

竹ちくわ秀芳の薰10本入

(有限会社谷ちくわ商店)

天然の青竹に巻き付けて丁寧に焼き上げた竹ちくわは、澱粉の配合や水による加水が少ないので、すり身のしっかりとした食感が特徴です。また竹に巻きつけて一緒に焼きこむことで、竹の清々しい薰りがすり身に移り、独特の風味が生まれます。竹を持って豪快にかぶりつくのが地元の一般的な食べ方です。



脂質5g以内の
目安量
3本

※本商品は動物性脂肪、香辛料などの刺激物、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。

栄養成分 100g当たり	
エネルギー	127 kcal
たんぱく質	14.4 g
脂質	0.9 g
炭水化物	15.4 g
食塩相当量	2.4 g

内容量：10本

原材料名：魚肉(輸入、国産)、澱粉、食塩、卵白、発酵調味料、魚介エキス、ぶどう糖／調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸)、甘味料(ステビア)、リン酸塩(Na)(一部に小麦・卵・牛乳・大豆・豚肉・鶏肉・ゼラチンを含む。)

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)
小麦・卵・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン

お土産のトリビア

地元の言い伝えで源平屋島合戦の折、小松島に源義経軍勢が上陸した際、地元漁師が小魚の身を青竹に巻き付け、焼いている竹輪の芳香に引かれ、食したところ、味、香りともに称賛されたとの逸話から秀芳の薰と命名しました。

徳島酪菓マンマローザ

(株式会社イルローザ)

徳島産牛乳を使ったミルク餡たっぷりの乳菓。しっとりした食感と優しい甘さが特徴です。



脂質5g以内の
目安量

1個

栄養成分 1個当たり

エネルギー	134 kcal
たんぱく質	1.3 g
脂質	5.0 g
炭水化物	21.0 g
食塩相当量	0.04 g

(推定値)

内容量: 5個入り

原材料名: 白あん(国内製造)、砂糖、クリーム、小麦粉、加糖練乳、バター、加糖卵黄(卵黄(卵を含む)、砂糖)、牛乳、オリゴ糖、全粉乳、カカオバター、はちみつ、寒天／トレハロース、重曹

アレルギー関連情報

乳成分・小麦・卵

※本商品は動物性脂肪、牛乳(乳成分)、でんぶん由来/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。

※食物繊維が若干豊富な食品のため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。



お土産のトリビア

- ①徳島県による「とくしま特選ブランド」に認定されています。
- ②ユニクロ感謝祭「ご当地銘菓プレゼント」徳島代表に3期連続で選ばれています。
- ③じゃらん編集部「徳島県の美味しいお土産ランキング」総合4位(菓子では1位)
- ④徳島の酪農は第1次世界大戦後、板東捕虜収容所のドイツ兵と友好的な関係を築き、先進的な酪農技術を学んだことから発展しました。

※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にてご確認いただけます。 公式HP: <https://ilrosa.co.jp/>

