



総集編

オヤツリレー「検査技師の四方山話」の1

きっかけ

「検査技師の方って、意外な趣味や特技をお持ちの方が多いな・・・。」と感じたことをきっかけに始まったリレーコラムも、気がつけば、なんと6年を超えておりました。

日本だけではなく、海外へも活躍の場を拡げていらっしゃる技師の先生方のリレーコラムは、機知に富み、拝読する度に、驚きと学びの連続で、編集部スタッフも毎回楽しみにしております。そして、企画の報酬として、先生方の大好きな「オヤツ」をリクエストいただくという企画も、「子供

の頃から大好きだったお菓子!」「推しの○○!」「ご当地自慢の○○!」など、初めて耳にする商品名、ご当地ならではの面白い商品など、毎回わくわくさせていただいております。

そこで、今回は、今まで先生方にリクエストいただいた「オヤツ」を、まとめて見たら面白いかな、と思った次第です。

それでは、機器・試薬第43巻1号から始まった、オヤツリレーをたっぷりとお楽しみくださいませ♪

オヤツリレー! 43巻1号の報酬オヤツは・・・!?



テーマは「睡眠」でご執筆いただいた、
松田 将門先生(新潟大学医歯学総合病院検査部)のリクエスト
「那須高原のクラフトビール!」
というわけで、こちらをプレゼントいたしました。

<https://www.nasukohgenbeer.co.jp/>



写真1 那須高原ビール 愛

敬宮愛子内親王殿下のご誕生を記念して醸造したビール。
那須深山の清らかな雪解け水と厳選した原材料をもとに、那須の愛をいっぱい詰め込んで醸造しました。
敬宮愛子内親王殿下の優しさが伝わりますようにと願いを込めた、苦さ控えめの優しい味わいで、完全無濾過のビールです。



写真2 ナインテイルドフォックス 長期熟成
異次元のビール

ナインテイルドフォックスは世界で初めてのタイプとなる長期熟成のビールです。1年2年3年と時の経過と共に美味しさが増してゆくのが特徴。

賞味期限はボトル詰後25年(要冷蔵)。

一番古いものは1998年物(20世紀)が存在します。

(那須高原ビール 小山田様より)

オヤツリレー！ 43 巻 2 号の報酬オヤツは・・・!?



私のオヤツといったら、天乃屋の歌舞伎揚です。やさしい醤油味と甘みのバランスが最高、野球でいえば走攻守揃ったバランスのいい選手でしょう。実はこのコラムの依頼があつてすぐに天乃屋さん本社に直接連絡し、歌舞伎揚についてコラムで取り上げる許可をいただきました。天乃屋さんは東京都武蔵村山市に本社を構える創業 66 年の歴史ある企業で、歌舞伎揚は今年発売 60 周年を迎えるそうです。歌舞伎とせんべいという日本の伝統文化を伝えるために開発され、せんべいの一枚一枚に歌舞伎の家紋を刻印されているそうです。ほとんどが丸型ですが、時々四角型も含まれているそうですよ。最近は小さなプチせんべいもよく見かけますが、大型せんべいや進物用のちょっぴり高級なタイプもあり、私はそちらも大好きです。



テーマは「食」でご執筆いただいた、
石山 雅大先生 (弘前大学医学部附属病院検査部) のリクエスト

「天乃屋の歌舞伎揚！」

というわけで、こちらをプレゼントさせていただきました。

<https://www.e-amanoya.co.jp/>

日本の古典演劇歌舞伎とせんべい。

この両方の伝統文化を伝えたいという想いから
歌舞伎揚が誕生しました。一九六〇年の発売以来、
皆様に愛され続ける歌舞伎揚。

ずっとずっと、これからも愛されるために変わらぬ「おいしさ」
に「ありがとう」の気持ちを込めて一生懸命、作り続けます。

(株式会社天乃屋 営業部 営業管理課の渡辺直哉様より)

オヤツリレー！ 43 巻 3 号の報酬オヤツは・・・!?



今号の報酬オヤツはホットサラダです。小粒のあられで、ちょっとピリ辛で丁度よく塩がきいていてビールのおつまみには最高です。ホットサラダで検索すると使用したレシピが掲載されています。機会があつたらご賞味してはいかがでしょうか。



テーマは「走る」ご執筆いただいた、
常名 政弘先生 (東京大学医学部附属病院検査部) のリクエスト

「ホットサラダ！」

というわけで、こちらをプレゼントさせていただきました。

<https://www.takeuchiseika.com/>



竹内製菓は創業 75 年目を迎える新潟県小千谷市にあるおかき、あられ専門メーカーです。「もち米いのち」を掲げ国産もち米菓のおいしさを追及し、
「全員職人宣言」の高い心と技術で皆さまから愛される商品を作り続けています。

<アピールしたい商品>

極上柿の種という商品を作っております。こちらが 50 年以上造り続けているベストセラー商品です。

オヤツリレー！ 43 巻 4 号の報酬オヤツは・・・!?

4

今号の報酬オヤツはナカニシピーナッツの豆菓子です。何を隠そうこのお菓子に出会えたのは、下村さんからのご紹介です。学会のお土産として頂いたのですが、とても美味しくて家族で争奪戦になったのを覚えています。皆さんも奈良に行った際にはお土産に如何でしょうか？

下村先生

テーマは「名言」でご執筆いただいた、

河野 浩善先生（広島市立広島市民病院 臨床検査部）のリクエスト

「ナカニシピーナッツの豆菓子！」

というわけで、こちらをプレゼントさせていただきました。

https://www.instagram.com/nakanishi_peanutu/



写真 1 詰合せ

数十種類の中からお好み商品をお選び頂き、お仕え物にはもちろんですが、贈答用にも大変喜ばれております。
※ 季節限定詰合せもございます。



写真 2

色んなお味が楽しめる人気三種です。
一度口にして頂くと止まらない美味しさと好評頂いております。

オヤツリレー！ 43 巻 5 号の報酬オヤツは・・・!?

5

今号の報酬オヤツはスワンレイクビールです。スワンレイクビールは新潟県阿賀野市の瓢湖屋敷の杜ブルワリーで醸造されたビールです。阿賀野市は親戚が住んでいる場所で、訪れると食卓に並べてくれる味わい深いオヤツです。

澤田先生

テーマは「故郷」でご執筆いただいた、

下村 大樹先生（公益財団法人 天理よろづ相談所病院 臨床検査部）のリクエスト

「スワンレイクビール！」

というわけで、こちらをプレゼントさせていただきました。

<https://www.swanlake.co.jp/main/>

世界一金賞受賞入り



写真 1 スワンレイクビール



写真 2 ブルワリー

オヤツリレー！ 43 巻 6 号の報酬オヤツは・・・!?



今号の報酬オヤツは千葉県成田山表参道にあります「なごみの米屋」の栗羊羹です。日本で一番初めに栗羊羹を創製し販売したことが始まりとされています。お酒も大好きですが、甘い物も大好きで、初めて食した栗羊羹の感動が忘れられないオヤツです。

中川先生



テーマは「出会い」でご執筆いただいた、
澤田 朝寛先生(順天堂大学医学部附属浦安病院 臨床検査医学科)のリクエスト

「極上大棗羊羹 栗！」

というわけで、こちらをプレゼントさせていただきました。

<https://nagomi-yoneya.co.jp/>



写真1 極上大棗羊羹 栗



写真2 なごみの米屋總本店(外観)

オヤツリレー！ 44 巻 1 号の報酬オヤツは・・・!?



今号の報酬オヤツは広島県呉市にあります「スグル食品」のカープかつです。日頃より広島のお土産としてご愛顧いただき、誠にありがとうございます。これまでのように、また野球をみんなで応援できるようになることを願っています！球場でこれを食べながら飲むのが最高なんです。

佐藤先生



テーマは「肺炎球菌」でご執筆いただいた、

中川 浩美先生(広島大学病院診療支援部臨床検査部門)のリクエスト

「カープかつ！」

というわけで、こちらをプレゼント
させていただきました。

<https://suguru-net.com/>



写真1 カープかつ



写真2 ビッグかつアレンジレシピ本

2021年10月にだがしのビッグかつを使ったレシピ本を出版いたしました。プロのフレンチシェフが創作したアレンジレシピが収録され、非常にシズル感溢れる内容になっています。ご家庭では是非ビッグかつをアレンジしてみてください。

オヤツリレー！ 44 巻 2 号の報酬オヤツは・・・!?

8

今号の報酬オヤツは福岡県八女市にあります「隆勝堂」の茶霜露（ちゃそうろ）と蹴洞（けほぎ）です。茶と共に育まれてきた町・八女。そんな八女の伝統や文化を菓子にして届けたい……。私たち隆勝堂はそんな想いを込めて、ひとつひとつ丁寧に菓子づくりをしています。最高級茶を惜しみなく使った玉露餡（あん）を羽二重餅で包み、仕上げに玉露と最高級砂糖である和三盆をまぶしました「茶霜露」。全国的に有名な八女茶の茶菓子として、地元の福岡県八女で真っ先に名前が挙がるのが、「蹴洞」です。

政元先生

テーマは「変化」でご執筆いただいた、
佐藤 悦子先生（聖マリア病院 中央臨床検査センター 染色体・
遺伝子検査室）のリクエスト

「茶霜露と蹴洞！」

というわけで、こちらをプレゼントさせていただきます

<https://www.ryushodo.com/>



写真1 茶霜露（ちゃそうろ）

茶霜露は伝統的な手法で、少しずつ、時間をかけながら、大事に大事に手作りしています。生地と餡の味のバランスを取りながら、八女伝統本玉露を極限まで入れた贅沢な和菓子。口に含んだ瞬間に、日本一の玉露の深い味わいを感じていただけたと思います。

茶霜露は、全日空(ANA)国際線のビジネスクラスの機内食にも採用されました。

写真2 蹴洞（けほぎ）

パワースポットとして注目される日向神峡の蹴洞岩にちなんだ八女伝統の銘菓は、初代店主が昭和20年代に生み出し、今なお、皆様に愛され続けている隆勝堂の代表作です。最上のこし餡（あん）に、厳選したルティン卵と生クリームを加えた口どけよい卵黄餡。そのこだわりの餡を、バターとピーナッツバターをたっぷり使った洋菓子のようなサクサクの皮で包みました。サクッとした生地の食感の後、しっとりした餡の甘さが舌に絡み、ピーナッツバターの香ばしい風味が鼻を抜けていきます。蹴洞岩（写真3）に見立てた中央のクルミのカリッとした歯ごたえと塩気が絶妙なアクセントを加え、和洋折衷の個性的な饅頭に仕上げられています。



写真3 蹴洞岩

日向の神々がその美しさに惹かれてやってきたという日向神峡は雄大な自然の中、奇岩群がそびえ、その一つに6mほどの穴の開いた蹴洞岩（けほぎいわ）があります。

神々が飛遊した折に乗っていた天馬の蹄で蹴破られたと伝えられ「蹴洞岩」と言われています。



オヤツリレー！ 44 巻 3 号の報酬オヤツは・・・!?



今号の報酬オヤツは鹿児島県霧島市に本店を構える「霧島菓子処 森三」の極上かるかん島津公(桜島小みかん餡)とMOZE CHOCOLAT です。

江戸末期・薩摩藩主「島津斉彬公」の命により創作された、薩摩を代表する銘菓かるかん。明治42年創業の森三では、更なる創作を加え「極上かるかん島津公」を創生いたしました。

MOZE CHOCOLAT は、和菓子の包餡からヒントを得た和洋菓子店ならではの創作菓子で、リピーター様も多い新触感スイーツです。



テーマは「自動判定(AI)」でご執筆いただいた、

政元 いずみ先生(鹿児島大学病院 検査部)のリクエスト

「極上かるかん島津公とMOZE CHOCOLAT！」

というわけで、こちらをプレゼントさせていただきました。



写真1 極上かるかん島津公(桜島小みかん餡)
鹿児島県産米と九州産山芋を使用したしっとりもちもちのかるかん生地で、特産の桜島こみかん・福山黒酢を使用した餡を包んだ「島津公桜島小みかん餡」は、お子さまから年配の方まで、幅広い年代の方にご好評いただいております。



写真2 MOZE CHOCOLAT

カカオバリー社のなめらかなチョコレートの中に、生クリームをふんわり包んだ新食感生チョコトリュフ。

フランス カカオバリー社は、カカオの栽培から収穫、製造を一貫して 自社で行う世界最高峰のチョコレートメーカーです。鹿児島県産の生乳を主体に製造された生クリームは、風味とコク、口どけの良さが 特徴で、チョコレートとの相性も抜群です。

▷ 島津公・MOZE CHOCOLAT とともに公式通販ショップからお取り寄せいただけます。◁

<https://morizo.shop>

オヤツリレー！ 44 巻 4 号の報酬オヤツは・・・!?



今号の報酬オヤツは、石川県金沢市にあります「柴舟小出」の水てまり（あんず・夏みかん・うめ）と柴舟です。四百年を超える金沢の歴史の中で育まれた頑ななこだわりと深い信仰心が金沢人気質となり、金沢は今もなお、手仕事の町として歩み続けています。そんな金沢に、小さな菓子工房を始めたのは 1917 年、以来三代にわたり、時代に迎合することなく、良い原料を選ぶために産地を訪ね、その土地に触れ、それぞれのお菓子に合う原料を探し、ひたすらお客様に喜んでいただけることをこころの糧として歩み続けてきた柴舟小出のお菓子をご堪能ください。

中村先生



テーマは「学びのカタチ」でご執筆いただいた、

大川 有希先生（金沢医科大学病院 医療技術部 臨床検査技術部門）のリクエスト

「水てまりと柴舟！」

というわけで、こちらをプレゼントさせていただきました。

<https://www.shibafunekoido.co.jp/>



写真 1 水てまり（あんず・夏みかん・うめ）

甘ずっぱいあんず、ジューシーな夏みかん、爽やかなうめゼリーを水餅で包んだ愛らしいお菓子です。ぷるるんとした口あたりとなめらかなのどごしが人気で、凍らせた後、常温で少し戻したシャーベット食感も格別です。



写真 2 柴舟

朝霞の中、柴を積んだ舟が川を下る姿を形どったといわれる柴舟は、古くより加賀名物として親しまれてまいりました。ほどよい反りかげんの小判型に、うっすらと雪をはいたような白砂糖の化粧引き。生姜の風味がピリッときいた金沢のお菓子です。辛さや風味を損なわないよう、その都度しぼった生姜汁を砂糖と丁寧にすりあわせた生姜蜜。いまでも刷毛で一枚一枚、熟練した職人が塗り仕上げています。

オヤツリレー！ 44 巻 6 号の報酬オヤツは・・・!?



今号の報酬オヤツは、江戸時代から受け継ぐ伝統を大切にしながら、お茶の新しい価値を発信する京都・宇治のお茶屋「伊藤久右衛門」の宇治抹茶パフェアイスバーです。

とにかく、贅沢で美味しい1品です！インスタ映えも間違いなしです！

テーマは「1つの発見」でご執筆いただいた、

中村 竜也先生(京都橘大学 健康科学部 臨床検査学科)のリクエスト

「宇治抹茶パフェアイスバー！」

というわけで、こちらをプレゼントさせていただきました。

<https://www.itohkyuemon.co.jp/>

次号
清祐先生



写真1

宇治本店茶房で提供しております四季折々の季節パフェを、テイクアウト可能なアイスバーに仕立てました。まっちゃ、いちご、とろびかる、もんぶらん、さくらの5種類があり、店頭での1番人気は「いちご」です(個人的なオススメは「もんぶらん」です)。オンラインショップでは、5本入・8本入でお取り扱いがございます。パフェに重ねた宇治の四季を、お楽しみくださいませ。

※ 44 巻 5 号の「おやつリレー」はスケジュールの都合によりお休みとなりました。