



総集編

オヤツリレー「検査技師の四方山話」の2



12

オヤツリレー！ 45 巻 1 号の報酬オヤツは・・・!?

今号の報酬オヤツは、福岡にあるフランス菓子 16 区オーナーシェフ、三嶋隆夫が「現代の名工」受賞(2007)と「黄綬褒章」叙勲(2015)のきっかけとなったお菓子のダックワーズです。

フランスはパリの 16 区にある「ARTHUR」でシェフを務めていた三嶋氏が、1979 年に考案したスペシャルスイーツ。それまでは、アントルメの底に敷くなどの、脇役的存在だったアーモンド生地をスイーツの主役に押し上げた逸品。現在では、日本でも幅広く知られ、国内でも様々なお店の店頭に並ぶようになり、フランスにも逆輸入され、作られるまでになりました。

本来のフランス語では「ダッコワーズ」ですが、響きがいいように敢えて「ダックワーズ」と命名されました。

テーマは「ハッピー大作戦」でご執筆いただいた、
清祐 麻紀子先生(九州大学病院 検査部)のリクエスト

「ダックワーズ！」

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。



上地先生



～ シェフよりメッセージ ～

「このアーモンド生地を、日本で言えば最中に相当するお菓子にできないか?」と思いつき、試行錯誤を繰り返しながら作り上げました。

16 区のオープン当初から毎日毎日焼き続けておりますが、常に変わらない味と品質を保ち続けることが、ダックワーズの創始者としての誇りであり、責任であると考えています。箱を開けた時の香りからお楽しみください。

「ダックワーズ、今日航空便で送ったから、そっちで写真撮ってくれる～」



「えええええ!?! シロウトの写真で良いのですか!?!」



・・・ということで、翌朝、到着したダックワーズの入ったお菓子箱を開けながらプレッシャーと共に一生懸命撮らせていただいた写真です。



やはり、いただいたからには、味見をしなければ！と張り切って封を切った途端、
爽やかな甘い香りが・・・！！



「ふわふわだ！・・・でも・・・サクサクだ・・・
けど・・・しっとりだ・・・！？」

普通のお菓子なら、どれかひとつの表現がしっくり来るものだと思うのに、対極的な表現がどれも当てはまってしまうという、不思議な触感。噛み締めると、口の奥にじわっと、アーモンドの風味が染み出てきます。

このお菓子との出逢いをくださった 清祐麻紀子先生に感謝すると共に、三嶋さんの今後益々のご活躍を祈念する日々が始まりました。

◆フランス菓子 16 区のホームページ：<https://www.16ku.jp/index.html>

▷「ポーズカフェ」フランス菓子 16 区がお届けする情報誌：<https://www.16ku.jp/pcafe.html>

オヤツリレー！ 45 巻 2 号の報酬オヤツは・・・!?

13



今号の報酬オヤツは、“パティスリー界のピカソ”と賞賛されたピエール・エルメ氏のブランド、ピエール・エルメ・パリの代表アイテム、マカロン 10 個詰め合わせです。

テーマは「細菌検査と私」でご執筆いただいた、
上地 幸平先生(琉球大学病院 検査・輸血部)のリクエスト

岩崎先生



「マカロン！」

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。

商品名：マカロン 10 個詰め合わせ

ピエール・エルメ・パリのマカロンは、小さいながらも私たちの心を捉えて離さない洗練された珠玉のお菓子。ふっくら盛り上がった優美な姿態、外側のさくさくした歯ざわり、それに甘く優しい中身が見事なハーモニーを奏でて至福のひとつきを演出してくれるのです。

<https://www.pierreherme.co.jp/product/macaron-set-10-regular.html>



オヤツラー！ 45 巻 3 号の報酬オヤツは・・・!?

14



今号の報酬オヤツは、北海道十勝 帯広市 あいざわ農園さんが、十勝の厳しい自然の中で生き抜くぶどうを、農業も化学肥料も使わず栽培し、一房ごとに人の手で厳しい選果をしながら収穫したぶどうだけで出来上がった濃厚な味わいの山幸ぶどうジュースです。

大沼先生



テーマは「疾風怒涛」でご執筆いただいた、岩崎 澄央先生
(北海道大学病院 検査・輸血部 細菌検査室 主任臨床検査技師) のリクエスト



「山幸ぶどうジュース！」

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。

「山幸ぶどうジュース」

山林原野だった場所を一から開墾し、十勝に太古から自生する山ぶどうを守りたいという代表の想いから始まったぶどうジュースづくり、このジュースはぶどう本来の味がぎゅっと詰まっており、とても濃厚な味わいです。そのままお飲みになるのはもちろんですが、焼酎やビール、炭酸水で割るのもおすすめです。

～ あいざわ農園よりお知らせ ～

新発売



「ぶどう塩 十勝のプライド」30g 2,700 円(税込)
当農園の北海道十勝山ぶどうジュースに十勝広尾町のお塩を溶かし、再結晶化させました。
ぶどうの香り、酸味、甘味も感じられる特別な一品で、様々な食材や料理に合います。
レシピを参考に、ぜひ色々お試しください。



◆ 2022 年夏、十勝清水町旭山にキャンプ・グランピングがオープンします!!
名称「十勝ワッカの森 キャンプ場」 この度、YouTube チャンネルが出来上がりましたので、チャンネル登録をぜひよろしくお願いいたします。

▷ <https://www.youtube.com/watch?v=HCSsNIKdEak&t=25s>



オヤツリレー！ 45 巻 4 号の報酬オヤツは・・・!?

15



今号の報酬オヤツは、(株)神戸六甲牧場さんが、名水百選(布引の水)にも指定され「赤道を越えても腐らない水」として、世界の船乗り達に愛されてきた神戸ウォーターで作った六甲サイダーです。

木村先生



テーマは「サードプレイス」でご執筆いただいた、大沼 健一郎先生 (神戸大学医学部附属病院検査部 主任臨床検査技師) のリクエスト

「六甲サイダー！」

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。

「六甲サイダー」

強過ぎない炭酸の優しい飲みくちにシャンパンフレーバーの爽やかな余韻が広がります。

ラベルデザインは 1930 年頃のカフェの女給さんをモチーフに、昔懐かしいノスタルジックな雰囲気と港町神戸のハイカラなイメージを表現しました。

～ (株)神戸六甲牧場より ～

(株)神戸六甲牧場の前身はジュエリーメーカーです。昭和 39 年に神戸市で飴職人として修行し昭和 58 年神戸市の北野町で「新たなジュエリー文化の創造」をテーマにジュエリーショップ [Salon du Cadeau] をオープンしました。

計算された斬新且つ上品なジュエリーは仕上げの完成度の高さと相まって大評判となりましたが「阪神淡路大震災」により三ノ宮に移転していた店舗が被災。神戸の街や人々の惨状を目の当たりにしてジュエリー販売を中止、おろし蕎麦店に業態

転換しました。翌年、北野町のジュエリー工場の一角で株式会社六甲牧場に独自のレシピを開発して製造委託し「六甲牧場のソフトクリーム」として販売、「淡路花博」「愛知万博」等でも販売し好評を得ていましたが平成 15 年に(株)六甲牧場が倒産、「六甲牧場」を唱えなくなった事で商標「六甲牧場」を取得し組織と社名を(株)神戸六甲牧場に変換し「官能に訴える美味しさ」を目指してスイーツ等の製造も行っています。

この夏のオススメはアイスクャンデーです。

ミルク味、ミルクかのか、ピスタチオ、チャイティーラテ、等、一味違う美味しさをお届けしています。



昭和 60 年から平成 6 年の間に作った商品の一部です。



オヤツラー！ 45 巻 5 号の報酬オヤツは・・・!?

16



今号の報酬オヤツは、新垣カミ菓子店さんの沖縄伝統のお菓子「ちんすこう がんばろう首里城パッケージ」と、菓子工房ルーヴさんの香川伝統の和三盆糖を使用した「讃岐おんまい(ミルクつつみ・抹茶つつみ)」です。

テーマは「くつ王王国」でご執筆いただいた、木村 圭吾先生 (大阪大学医学部附属病院 臨床検査部 感染微生物検査室所属) のリクエスト

「ちんすこう と 讃岐おんまい！」

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。

中山先生



～沖縄の新垣カミ菓子店より～



ちんすこう首里城パッケージ

「昔からの味は絶対に変えてはならない」新垣カミの言葉をモットーに、昔ながらの手作りの製法にこだわり、小麦や卵なども国産材料を使用し良い材料でより良いお菓子を作っております。

3 年前 2019 年 10 月 31 日の首里城焼失までは首里城をメインに正殿内「鎖乃間」にて琉球菓子を提供していたちんすこうで首里城でしか入手出来なかった商品です。

新商品



AI 美ら海ちんすこう

AI アプリを使用した商品。コロナ禍で沖縄に来られない子供たちでも自宅でアプリを利用して水族館を疑似体験出来るパッケージで美ら海水族館の大水槽アクリルパネルの 1/74 縮尺を採用してワイド感を再現した箱サイズになっています。中には「危険生物」「沖縄の魚」「魚の大きさ」など学べる仕組みも取り入れられているので、食べた後でも直ぐに捨てるのではなく続けて楽しめるのはまさに SDGs な製品です。箱はリサイクル紙を使用し、小包装のプラ素材には植物由来燃料を使ったバイオマスフィルムとバイオマスインクを使用し脱炭素社会を目指す。この様に小さな菓子店でも先駆けて持続可能な未来を目指す商品作りを目指しました。

～香川の菓子工房ルーヴより～



讃岐おんまい(ミルクつつみ・抹茶つつみ)

香川伝統の「和三盆糖」のまろやかな味わいを最大限に引き出した自家製ミルク餡を包んだミルクまんじゅうです。口に広がるやさしい甘み、心を和ませる情緒のある味わい、1 ランク上のおいしさを目指しています。「おんまい」は四国・香川の方言で【お菓子】【おいしいもの】という意味。ふるさとを懐かしむようなやさしい味にと職人達が想いを込めて作っています。

秋季 限定品



さぬきの焼き栗まん

パティシエ特製の栗あんを包み、風味豊かに焼き上げたルーヴオリジナルの焼菓子。「さぬきの焼き栗まん」は栗のおいしさを最大限に活かし、お口に広がる栗の甘さや香りを楽しめるだけではなく、そのフォルムも愛らしく、季節の贈り物にもぴったりです。

オヤツラー！ 45 巻 6 号の報酬オヤツは・・・!?

17

今号の報酬オヤツは、茨城県産のさつまいもの専門会社ポテトかいっさんの「熟成蔵 紅天使 8 本入り」と、岐阜の柳ヶ瀬商店街に本店を構えるツバメヤさんの名物「ツバメわらび」です。

藤田先生

テーマは「視野を広げる」でご執筆いただいた、中山 麻美先生
(東北大学病院 診療技術部検査部門 主任臨床検査技師)のリクエスト

「熟成蔵 紅天使 と ツバメわらび！」

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。

～ 茨城のポテトかいっかより ～



蔵出し焼き芋かいっか

熟成蔵 紅天使 8 本入り

茨城県産の原料を中心に長年のノウハウによって
温度・湿度調整された貯蔵庫等で熟成させること
でより甘さが増します。

焼くことで最高糖度 47 度の濃厚な甘さとねっとり
した食感になることも最大の特長です。

※紅天使とは

さつまいもの専門会社として 50 年以上にわたり様々
な品種を扱う中で、かいっかを代表するオリジナル
さつまいもブランド。

◆「蔵出し焼き芋かいっか」よりご注文いただけます。
<https://www.kuradashi-yakiimo.com/shop/g/Y1005/>

～ 岐阜のツバメヤより ～



ツバメわらび

口の中でとけるようなふわふわとろーり食感のわら
び餅に、きめ細かく香ばしい深煎りきな粉を贅沢に
まぶしました。箱いっぱい敷き詰めたきな粉の中
にとろんとした丸いわらび餅が 10 切れ入っています。

岐阜駅から少し北、昭和の佇まいを残した商店街に
ツバメヤ柳ヶ瀬本店があります。素材のおいしさを
生かした力強く優しい和のお菓子を、一つひとつ
心を込めて作っています。

名物「ツバメわらび」をはじめ、石臼挽き小麦全粒粉
100%の生地で作る特別栽培小豆と粗糖で炊き上げた
粒あんを挟んだ「大地のどらやき」も人気です。

◆ WEB サイト <https://tsubame-ya.jp>

◆ オンラインショップ <https://tsubame-ya.shop>

オヤツリレー！ 46 巻 1 号の報酬オヤツは・・・!?

18



今号の報酬オヤツは、柿の種の元祖として今年 100 周年を迎えました浪花屋製菓の「元祖柿の種」です。

テーマは「温故知新」でご執筆いただいた、
藤田 孝先生（藤田医科大学病院 臨床検査部 副部長）のリクエスト

「元祖柿の種！」

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。

末吉先生



「元祖柿の種」の浪花屋製菓

柿の種は、当社の創業者今井與三郎が大正 12 年にウルチ米を使った煎餅から、大阪のあられ作りを取入れ、モチ米を使ったあられを作り始めました。当時は全て手作業で薄くスライスした餅を何枚か重ね、



與三郎の妻が誤って踏みつけた金筒を再現

小判型の金型で切抜いて作っていましたが、ある日今井の妻がその小判型をうっかり踏み潰してしまい、直しきれず使ったところ歪んだ小判型のあられに成ってしまい、そのあられを持って商いをしていると「こんな歪んだ小判型は無い。形は柿の種に似ている」と言われ、そのヒントから大正 13 年に柿の種が誕生しました。以来当社は、柿の種の元祖としておかげさまで今年 100 周年を迎えました。



1. 化粧箱ピー入り柿の種

米菓としての柿の種を味わって頂きたい為ピーナッツ入りは積極的にはお勧めしておりませんが、この商品は甘味のある国産ピーナッツ使用にこだわったお勧めのピーナッツ入り柿の種です。

660 円(税別)

おすすめ商品



2. 柿チョコシリーズ

季節限定・売場限定の今や浪花屋製菓のもう一つの看板商品、柿の種のしよっぱさとチョコの口に広がる甘さのバランスが絶妙です。

各 270 円(税別)

※新潟県内の駅・高速売店、道の駅、土産品売場等や通信販売を中心に展開しております。

オヤツリレー！ 46 巻 2 号の報酬オヤツは・・・!?

19



今号の報酬オヤツは、女子栄養大学キャンパス内の
ケーキ屋さん菓子工房 プランタンの「焼菓子」です。

汐谷先生



テーマは「栄養学と臨床検査」でご執筆いた
だいた、末吉 茂雄先生
(女子栄養大学 生物分析検査学研究室 教授)
のリクエスト

「プランタン焼菓子！」

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。



・ガトーレザン(180 円)



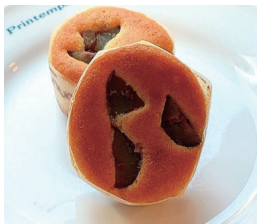
プランタン看板スイーツでもあり、1、2 を争うロングセラー。今でこそ一般に広く知
られるようになったレーズンサンドですが、当時はまだ珍しい商品で、以来 40 年も
の間、作り方も配合も一切変えずに大切に作り続けています。サクサク食感を活かす
ために、ココアクッキー生地にはあえて卵を使わず、サンドするレーズンはきっかり
7 粒というのも当時のレシピのままだそうです。ギザギザの口金で絞り出したクッ
キーの表面のラインのような模様は、『プランタン』にとって思い入れのあるお菓子
ということで校舎の改装の際、建物の一部にこの模様が取り入れられたとのことです。

・葉酸クッキー (270 円)

葉酸プロジェクトで始めた商品。緑黄色野菜に多く含まれる、水溶性のビタミン
B 群のひとつで、他のビタミンとバランス良く摂ることによって貧血や動脈硬化
を予防したり、細胞の形成を助けたりします。このような効果があるので、認知
症の方や、妊婦さんにも手軽に摂れるようにクッキーとして考案されたそうです。
葉酸の“葉”と“ほうれん草味”にちなんで葉っぱの形にした、ガトーレザンと並ぶ
プランタンを代表する歴史あるお菓子です。



・ガトーマロン(220 円)



ガトーマロンは季節を問わず、人気の高い焼菓子でプランタンの焼菓子詰合せ
ギフトに必ず入っているお菓子です。栗と相性の良いラム酒を生地に練り込み焼
き上げています。作る際、水分量が多いので分離しないようきれいに混ぜ合わせ
ないといけません。少しでもバターの温度が高かったり、練り過ぎてしまうと焼き
上げた時にトッピングした栗が沈んでしまうので、製造者の腕が試されるといった、
シンプルでありながら繊細な焼菓子です。

・フルーツケーキ(280 円)

旨味が凝縮したドライイチジクを赤ワインでじっくりと時間をかけ煮込んだもの
と、たっぷりのドライフルーツ、くるみやアーモンドを混ぜ込んだ風味豊かな
パウンドケーキです。



～ 末吉茂雄先生からメッセージ ～

安心して食べられるお菓子はいいものですね。長年、健康を考え女子栄養大学オリジナルで
作られ続けている、安定のおしさです。美味しいお菓子で健康になりましょう！

オヤツリレー！ 46 巻 3 号の報酬オヤツは・・・!?

20

今号の報酬オヤツは、明治 6 年創業で今年 150 周年を迎えた蔵王酒造の「純米大吟醸 蔵王昇り龍」です。

三好先生

テーマは「温故知新」でご執筆いただいた、汐谷 陽子先生
(地方独立行政法人東京都立病院機構都立神経病院 検査科 統括係長)
のリクエスト

「純米大吟醸 蔵王昇り龍！」

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。



～ 汐谷陽子先生より ～

カッコいい龍のラベルと縁起の良いネーミングに心惹かれて、旅行先で日本酒の 4 合瓶を初めてお土産として買った思い出のお酒です。味も私好みで、今でも宮城県に行くたびに買っています。

純米大吟醸 蔵王昇り龍

(美山錦 100% 使用 アルコール分：16 度)

地元の契約農家が栽培した、酒造好適米『美山錦』を 45% まで精白し、低温熟成で発酵させた純米大吟醸です。ほど良い吟醸香にお米本来の旨みを引き出し切れのある喉越しが秀逸なお酒です。

ラベルの絵柄は伊達藩の四大絵師の一人『菊田伊州』(江戸後期)の作によるもので、龍が力強く天に昇る様子からご贈答などにもご好評をいただいている製品です。

～ 蔵王酒造さんよりメッセージ ～

蔵王酒造は 1873 年(明治 6 年)創業で今年 150 周年を迎えている日本酒の蔵になります。

宮城県の南部、白石市に蔵を構えております。社名にもある通り、蔵王連峰の麓にて山からの伏流水、吹き下ろす蔵王風という寒風など自然の恵みを頂き、酒を醸しています。「盃を重ねるほど美味くなる酒」をコンセプトに、適度な旨味とスッキリとした味わいの両立を実現し、何杯でも飲みたくなるお酒となっております。

30 代半ばの若手が中心となって酒造りをしており、これからの進化を飲み手の皆様と一緒に楽しんでいける蔵ですので、どうぞよろしくお願い致します。

オヤツルー！ 45 巻 4 号の報酬オヤツは・・・!?

21



今号の報酬オヤツは、味付け海苔の製造を始めて 50 年あまり、日の出印味付海苔本舗 大野海苔株式会社さんの「卓上 味付けのり」です。

テーマは「浪漫」でご執筆いただいた、三好 雅士先生
(徳島大学病院 医療技術部 臨床検査技術部門 主任臨床検査技師)

のリクエスト

「卓上 味付けのり！」

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。

池亀先生



～ 三好雅士先生より ～

幼稚園のもちものリストに「大野海苔の空き容器」と突然記載されるほど、徳島県の各家庭に常備されているいわゆる味付海苔です。おにぎりやごはんだけではなく、おやつやおつまみにも最適です。例に漏れず、うちの家族も大好物ですので、日々の罪滅ぼしになればいいなと思います。



～ 大野海苔さんよりメッセージ ～

味付け海苔の製造を始めて 50 年あまり、より美味しくを追求した結果、有明海産の一番摘み原料に辿り着きました。

不思議な言い回しですが「可愛い味」が私共の目標です。お召し上がりいただいた時に笑みがこぼれてしまうような味、しっかりした味付けなのにしつやばらず、くつろいだ美味しさを楽しめる商品をお届けしたいと願っております。

ご飯によく合う甘・辛・ピリの濃いめの味付けですが、天然だし素材をふんだんに使うことで海苔本来の味を損ねずに嫌味なく食べ飽きない商品に仕上がりました。ご飯の友としてはもちろん、お酒のおつまみやおやつ代わりにご好評いただいております。「味付け海苔がおやつ？」と思われるかと存じますが、パリパリした食感と少しピリッとした甘辛い豊かな味付けに、つつい「もう一枚」となること請け合いです。

品質維持のため原料の産地やグレード、収穫時期を限定しており生産量に限りがございますので店頭販売エリアを限定させていただいております。ご不便をおかけいたしますがご旅行・お仕事などで四国にお越しの際にお求めいただくか通信販売をご利用くださいませ。

オヤツリレー！ 46 巻 5 号の報酬オヤツは・・・!?

22

今田先生

今号の報酬オヤツは、世界中の産地から選りすぐったバターで作ったバターが主役のスイーツ、バターパトラーの「バターフィナンシェ」です。

テーマは「川の生き物」でご執筆いただいた、池亀 彰茂先生（香川県立保健医療大学）のリクエスト

「バターフィナンシェ！」

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。



バターフィナンシェ

バターパトラー人気 No.1 商品。
ヨーロッパ産発酵バターとフランス産ゲランドの塩を使ったバターフィナンシェでございます。表はカリッと焼き上げ、中はメープルシロップを染み込ませ、しっとり仕上げてございます。
大切な方への贈り物や手土産にもぴったりです。

4 個入 1,080 円／8 個入 2,160 円／12 個入 3,240 円／16 個入 4,320 円（価格は税込）



バターガレット

フランス産発酵バター、フランス産ゲランドの塩を使ったガレットでございます。サクッホロッと口の中でほどける食感が特徴のフランス伝統菓子でございます。

9 個入 972 円（税込）



バターキャラメルポット

バターをきかせたタルト生地のに、カスタードクリーム、ビターなキャラメルソース、さらにマスカルポーネのクリームを流した3層仕立ての贅沢な逸品でございます。当家パティシェの自信作です。

1 個 2,700 円（税込）【要冷凍】



バターセレクション

この時期限定のバターとココのあるチョコレートで仕立てた「バターチョコレートフィナンシェ」と、バターパトラー1番人気の「バターフィナンシェ」、サクホロ触感が特徴の「バターガレット」3種を詰め合わせました。

14 個入 3,348 円（税込）

<内容量>バターフィナンシェ 5 個／バターチョコレートフィナンシェ 5 個／バターガレット 4 個

～ バターパトラーさんからメッセージ～

いつもはココや香りを引き出したり、サクサクの食感を演出したり、陰ながら洋菓子のおいさを支えている脇役のバターでございますが、この度はバターを主役に据えてお作りいたしました。

オヤツリレー！ 46 巻 6 号の報酬オヤツは・・・!?

23

今号の報酬オヤツは、倉敷市中帯江にある洋菓子・ケーキのお店、パティスリー ル・ソレイユの「ソレイユのたまご」です。

テーマは「じじいのひとり言」でご執筆いただいた、今田 昌秀先生
(川崎医科大学附属病院 中央検査部 主任臨床検査技師)のクエスト

次号
千葉先生

「ソレイユのたまご！」

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。



ソレイユのたまご

どこか懐かしく素朴な和洋菓子 ...

素晴らしい風味の黒豆大豆きな粉と求肥餅の新食感をお楽しみください♪



ハチミツかおるカステラ

スイス産ネクターフロー純粋はちみつ(森)を使用した、香りよいカステラ♪

ザラメを使って、焼き上げる時に生地に溶け切れずに沈んだものが食感のアクセントに!!



くらしき ダブルチーズケーキ

生乳のおいしさをそのまま活かした北海道産のフレッシュチーズを2種類使ったムースとベイクドチーズケーキのクランブル生地(砕いたクッキー)と組み合わせました。



摘みたてチョコがけ苺

不動の人気水耕栽培で、大切に育てられた苺

安原いちご園さんから摘みたて(12月～5月)が毎朝届きます♪