

館長だより

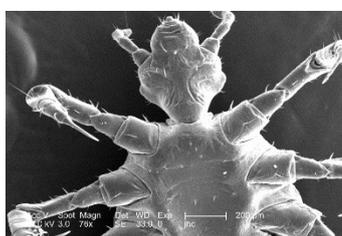
山形県産業科学館

令和 7 年 6 月 2 2 日(日)

発行 館長 加藤 智 一

重症熱性血小板減少症候群 (SFTS)

朝日新聞 2025. 6. 22 より



「ネコは室内飼いを」「不調時体液触らない」という見出しで、朝日新聞に掲載されました。主に西日本で感染が確認されていた重症熱性血小板減少症候群 (SFIS) が茨城県内の飼い猫でも見つかりました。動物病院でダニの駆除をしたメス猫が体調不良で連れこまれました。SFTS を媒介するのはマダニ。発熱は、猫ではまず超えない 40℃以上に達しました。翌日には歯茎や目の粘膜に黄疸の症状がでていました。検査の結果 SFTS 陽性。SFTS の潜伏期間は最長で2週間ほど。猫は死んでしまいましたが、この時飼い主や診療スタッフも感染の可能性があります。

2013 年に SFTS が初確認されて以降、患者数は増加傾向で、21 年から 24 年は毎年 100 例以上。23 年は過去最多の 134 例の報告がありました。人の他、猫や犬も感染は西日本が多いのが現状ですが、関東でのリスクも上がってきているようです。いつ東北にまでやってくるとも知れません。愛猫家の方々ご注意ください。

ハイチュウ

とつきよ Vol. 45 より

皆さんはお気づきでしょうか。「ハイチュウ」の噛み始め、噛み応えの変化を。以前なら、噛み始めはやはりちょっと硬かった。ところがどうだろう、今の「ハイチュウ」は柔らかさを感じるまでの時間が短くなったと思いませんか。これはきっと相当の企業努力があったに違いない。

「ハイチュウ」は森永製菓株式会社が開発販売している、心地よい噛みごたえとジューシーな味わいのソフトキャンディ。あめとガムの中間のような食感で、ストロベリーなどの定番のほか、地域限定の「おみやげハイチュウ」や期間限定フレーバーも人気です。研究所第二商品開発センター 主席研究員 大野芳裕さん曰く、「発売以来、「ハイチュウ」は噛みごた

えを追求してきました。砂糖の結晶サイズをそろえ、空気をつぶさずに保持することは専門的に見ると相反する作業です。大難問でしたが、それを可能にする装置を作ったことが独特の噛みごたえを確立する大きなきっかけとなりました。今まで約 300 種を発売しましたが都度微調整を重ね、新しいフレーバーでも、食べれば「ハイチュウ」らしさをきっと感じてもらえると思いますよ。」だそうです。

絶妙な噛みごたえとジューシーさで、今では国内年間 8.88 億粒を売り上げる人気商品となりました。

「ハイチュウ」が発売されたのは、1975 年。前身は 1956 年から販売されていた柔らかいフルーツタワーだそう。そのチューイング性を特化し、開発のコンセプトは「食べられるチューイングガム」。1899 年の創業以来蓄積してきたキャラメル製造の技術に加え、さらなる研究を重ね、「ソフトでありながらチューイング性があり、歯につかない」という新しさで、大ヒットしました。

独特のチューイング性を生み出すのは、砂糖の結晶化のコントロールと水分のバランス、エアレーション（空気の含ませ方）がカギだとか。単に柔らかくするだけなら水分を増やせばよいけれど、それでは心地よい噛みごたえは失われてしまいます。そこで、試行錯誤をして砂糖の結晶サイズをそろえながら、空気をつぶさずに生地に含ませるという技術を確立し、専用装置も開発することで、求めるチューイング性に到達。製造技術と専用装置の両方で特許を取得しました。

「ハイチュウ」は、45 年来の定番商品ですが、日々改良にも励んでおり、近年は日本人の噛む力が弱まっていることから、時代に合わせて硬さを微調整しており、1 パックを 10 粒から 12 粒に増量した 2000 年には「1 パック全てを飽きずに食べて満足してもらってこそ商品」との思いから、エアレーションを見直し、より軽やかな食感になりました。現在は海外 37 の国と地域でも販売されており、国により好みも異なるため、同じフレーバーでも風味の濃淡や硬さを変えるなど細やかな調整を欠かしません。



東北

東北りんご

東北りんご果汁を使用。さわやかと甘さのバランスのとれたまリンゴの味わいが楽しめるハイチュウです。

内容量：1本12粒×5本入