



# NBR Times

(株)日本バイオリサーチセンターの「今」を発信する、コミュニケーションマガジン

vol.034 [www.nbr.co.jp](http://www.nbr.co.jp)

NBR バイオ

February 2022



見どころ情報

- ・日本三名泉のひとつ、下呂温泉
- ・レストラン ビーナス&マーズ 「キッシュ」

- 読者プレゼント
- 編集後記
- NBR Study Navi



# 日本三名泉のひとつ、下呂温泉



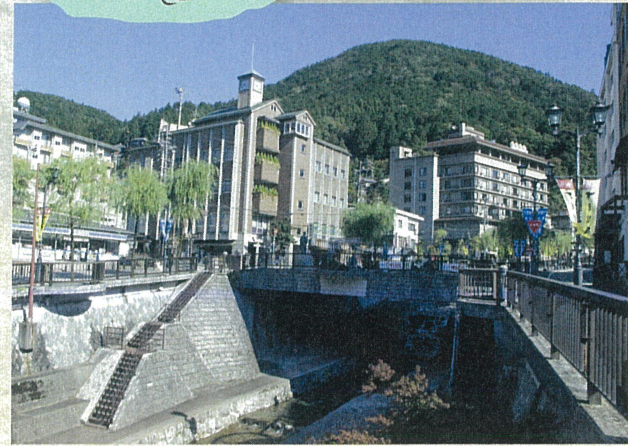
## ～下呂温泉の歴史～

岐阜といえば白川郷、飛騨高山、岐阜城などが思い浮かぶと思いますが、今回は日本三名泉のひとつでもある下呂温泉を紹介します。下呂温泉が位置するのは岐阜県下呂市。岐阜県の中部、ちょうどくびれているところにあります。

さて、そんな下呂温泉は1000年の歴史をもつと言われています。今から約1000年前、天暦年間（てんりやくねんかん）には下呂ではなく、現在の源泉から東にある湯ヶ峰の腹に湧出していたそうです。当時から特異な泉効を慕って集う浴客（よくきゃく）が多



出典＝下呂市公式観光サイト げろたび



かったようで、湯治をしていたといわれています。鎌倉時代、湯ヶ峰の頂上付近に湧出していた温泉が突然出なくなり、現在源泉地といわれている場所、即ち温泉街中央を流れる飛騨川の河原で再び発見されました。温泉の再発見にまつわる話は「白鷺伝説」として今に伝わっています。白鷺伝説とは、湯ヶ峰から湧き出る温泉が止まってしまい、村人が困っていたところに薬師如来の化身である白鷺が舞い降り、新しい温泉の場所を知らせたといわれています。このことから白鷺は下呂温泉のシンボルとして広く親しまれています。

温泉の出る場所が山中から平地に移動したことにより温泉の利用が便利になり、名泉の評判が各地に広がっていきました。室町時代には全国各地を紀行した京都五山の僧、万里集九（ばんりしゅうく）も下呂温泉を訪れ、詩文集「梅花無尽蔵（ばいかむじんぞう）」の中で有馬温泉、草津温泉と共に紹介しています。これが日本三名泉の由来とされています。江戸時代にも儒学者林羅山も同様な評価をしており、下呂温泉が名湯であることを伝えています。

## ～泉質と効能～

下呂温泉は泉温84℃という高温で湧いている天然温泉で、無色透明のアルカリ性単純泉で滑らかな肌触りが特徴です。リウマチ、運動機能障害、神経症、疲労回復などの効能があるとされ、pH9.2で天然の石鹸効果で美容や健康にも優れた効果があるとされています。この滑らかな肌触りが文面では伝わらないのが残念です。



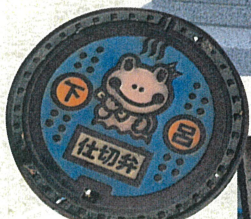
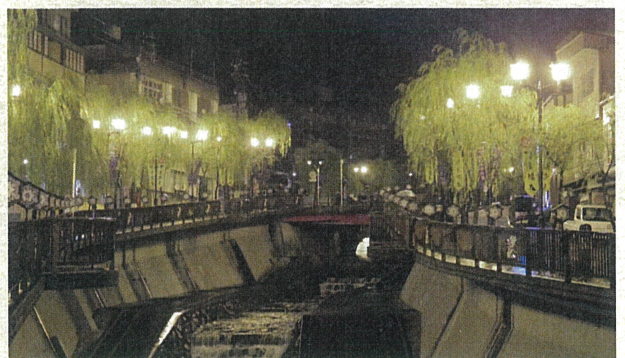
下呂温泉ではこの温泉を将来にわたって安定供給するために、昭和49年から温泉の集中管理システムを導入しているそうです。このシステムによって、全ての加盟旅館で同じ泉質の源泉に入浴することができます。

現在のコロナ渦で、下呂温泉旅館協同組合に加盟している旅館・ホテル全館で、下呂スタンダードガイドラインを作成して感染防止対策を徹底しており、安心して入浴できます。下呂温泉に足をのばしてみるのはいかがでしょうか。

## ～温泉街～

温泉といえば温泉街がつきものかと思えます。

下呂の温泉街は老舗旅館が軒を連ねており、歩くと昔ながらの趣を感じられます。各地に24時間入ることができる足湯、



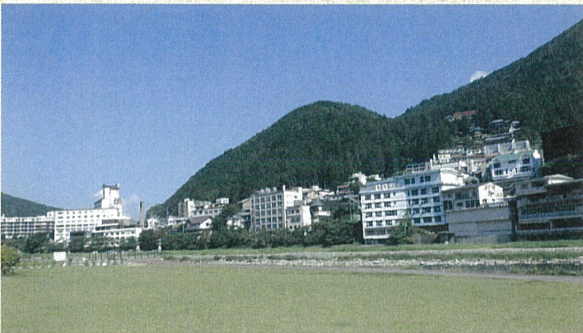
温泉寺や温泉博物館など下呂温泉の歴史まつわる施設があります。趣ある街並みですが、歩いてみるとお洒落なカフェやレストランが点在していることに気が付きます。飛騨川を眺めながらドイツビールを飲めるレストラン、下呂プリンや和スイーツを楽しむことができるカフェなど、若者受けの良さそうなお店もいくつかみられます。また、下呂（ゲロ）にちなんで温泉街にはカエルモチーフのものが多くあるので、現地に赴いた際は是非探してみてください。下呂温泉のシンボルとして墳泉池があげられ、温泉街の中心を流れる飛騨川の河原にあります。ここは下呂温泉の源泉地とされており、昨年までは露天風呂でしたが、現在は足湯として活用されています。



## ～SDGs 持続可能な開発目標～

最近SDGsという言葉を目にする機会が多くなってきました。SDGs (Sustainable Development Goals) とは、2015年9月の国連サミットで採択された、2030年までに持続可能でよりよい世界を目指す国際目標です。地球上の「誰一人取り残さない」という理念のもと、「世界の貧困をなくす」、「持続可能な世界を実現する」ことを目指した包括的な目標です。17のゴール・169のターゲットから構成されています。

なぜ急にSDGsの話題かという点、下呂温泉観光協会は日本SDGs協会から「SDGs協会事業認定」を受けています。環境面、経済面、社会面の3つの事業活動が認められ、環境面では温泉資源事業、モニタリング事業、花木の植栽活動など、経済面では、エコツアーや体験プログラムといった活動など、社会面ではガイド養成事業やコミュニティスクールなどの活動が認められています。下呂温泉が長い歴史を持つことは既にお伝えしましたが、持続可能な地域を目指した活動は見習いたいです。



弊社が所属する日清製粉グループもSDGsに取り組んでいます。  
 (1) 安全で健康的な食の提供と責任ある消費者コミュニケーション、  
 (2) 安定的かつ持続可能な原材料の調達推進、(3) 食品廃棄物、容器包装廃棄物の対応、(4) 気候変動及び水問題への対応、(5) 健全で働きがいのある労働環境の確保の5分野を重点課題として取り組んでいます。

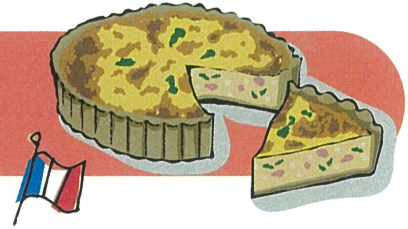
2021年大河ドラマ「青天を衝け(せいてんをつけ)」見ましたか? 渋沢栄一役の吉沢亮、演技が上手くかっこよかったですね。主人公の

渋沢栄一は、第一国立銀行をはじめ約500の会社や経済団体の設立・経営に携わり、「日本資本主義の父」と呼ばれ、2024年度発行予定の新一万円札に肖像が採用されることになっています。

この渋沢栄一、実は今から100年も前にSDGsの考えを主張しているのです。大正時代(1916年)の渋沢栄一の著書「論語と算盤」に渋沢の考えが散りばめられています。「論語」は道徳・倫理を、「算盤」は利益を追求する経済活動を意味し、道徳と利益の両立を掲げ、「正しい道理の富でなければ、その富は完全に永続することができぬ。従って、論語と算盤という懸け離れたものを一致させる事が今日のきわめて大切な務である」と書いています。この「道徳の伴った利益の追求」はSDGsの考えに一致しています。昔から、道徳を無視した利益の追求を行い、最悪の結果を招き、企業の不祥事としてニュースとなることは多々見受けられます。渋沢栄一が目指す未来、SDGsの達成される未来、弊社もそのような未来の一端を担える仕事を続けていくことを目指しています。



# レストラン ビーナス&マーズ キッシュ



ポロネーズのキッシュと  
マッシュルームのキッシュ



「キッシュ」という食べ物をご存じですか？  
名前は知っているけど実際に食べたことはないという人も多いのではないのでしょうか。

「キッシュ」とはパイ生地で作った器の中に卵、生クリーム、チーズ、ベーコン、野菜などを加えてオーブンで焼き上げて作るフランスのロレーヌ地方の郷土料理で、「キッシュ・ロレーヌ」とも呼ばれます。

今回の読者プレゼントであるキッシュはフレンチレストラン「ビーナス&マーズ」で、実際にお店で出されているものと同じ物であり、素材一つひとつにこだわって丁寧に調理されたお店の味をご家庭でも味わうことができます。

オーナーシェフ杉原茂樹さんは名古屋キャッスルホテル・名古屋第一ホテルなどで修行の後、スイスの五つ星ホテルで一年間修行を重ね、「フレンチの枠にとらわれない創作料理をお客様にお届けしたい」という気持ちから岐阜県岐阜市に「ビーナス&マーズ」を開店。原材料のみを仕入れ、お店で使うものは全て手作りしていると話されていました。ハムやベーコン、パンなどはもちろん、ハーブもお店の庭で育てています。菌を絶やさず作っているヨーグルトは27年ものだそうです。また、毎朝焼いているパンには最高級的小麦粉（日清製粉スーパーキング）を使っています。

今回取材に行った際はバゲット、トマトのパン、ガーリックのパンをいただきました。

バゲットはカリッと香ばしく、他のパンはふんわりと優しい食感で、パンにも工夫、こだわりが詰まっています。

この小麦粉と同じものがキッシュの生地にも使われており、パティシエ時代から培ったパン作りの経験がキッシュ生地のサクとした食感を生み出します。良質な原材料を大量に仕入れることによってなるべく費用を抑え、既製品を使わず全てお店で手作りするというシェフの努力の結果、リーズナブルな価格で本格的なフレンチを味わうことができます。

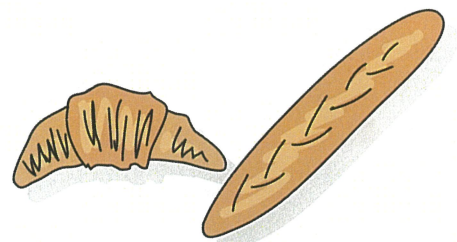


エビのキッシュと季節のキッシュ（牡蠣）

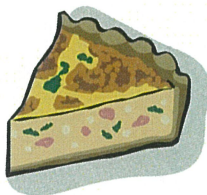


バゲット

また、このお店では他にはない珍しい種類のキッシュや独創的な料理をいただくことができます。今の珍しい味のキッシュにたどり着いたワケを伺うと、「テリーヌとキッシュの違いを考えていた時にチーズ以外は同じ材料を使っていると気づいたことがきっかけで、フランス料理人だからこそ普通では思いつかないようなキッシュの数々を生み出すことができる」と話されていました。



## レストラン ビーナス&マーズ



最近作った中では「鮎のキッシュ」が  
大好評だったそうです。

固定概念に囚われないシェフの  
ユーモア溢れるメニューが、  
このレストランが人気な理由の一つです。  
このお料理を食べるために芸能人も  
お忍びで訪れているのだとか…



切り干し大根のポタージュ



アサリとさつま芋のカクテル



バナナとヨーグルトのアイス (左) 麦茶のアイス (右)

デザートで出てくるビーナス&マーズ名物の  
「麦茶のアイス」はミルクティーを作る感覚で、  
牛乳に紅茶の代わりに麦茶を入れてやってみたら、  
人気メニューになったそうです。

### スペイン産栗豚を使用した自家製ハム

「ビーナス&マーズ」の自家製ハムはスペイン産の栗豚を使用しています。  
栗の産地であるスペインのガリシア州で栗を餌として大事に育てられた栗豚は、  
通常の白豚に比べ霜降りが多く、豚肉独特の臭みが無いことが特徴です。栗を食べ  
ているため脂は甘くあっさりしています。栗豚を使ったポークステーキは絶品で他  
の豚肉が使えなくなったと話されていました。事前に連絡が必要ですが、お店に  
行った際、自家製ハムをテイクアウトすることも可能です (1,000円/100g)。  
このハムはとても柔らかく、食べた瞬間にお肉が口の中でとろけたので驚きました。  
ぜひ一度食べてみてください。

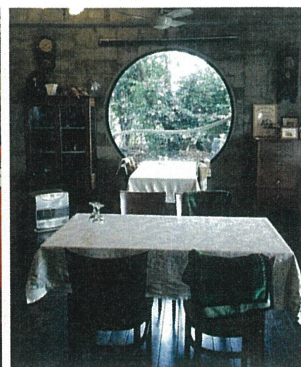


自家製ハム

### ～お店について～

満席状態であることが多いため、予約して行くのがオススメです。  
ドレスコードはなく、ジーンズ等のカジュアルな服装で  
OK。

フレンチレストランには珍しいお座敷の部屋もあるので  
子連れでも気兼ねなく訪れることができます。また、アレル  
ギーにも柔軟に対応してお料理を作ってくれます。お客さん  
自身がピアニストを呼んでコンサートをすることもあるそう  
です。また結婚式や二次会に利用される事も多く、こだわりの  
詰まったウエディングができると人気が高いです。気さく  
で心遣い溢れるシェフに魅了された常連さんが多いです。  
一度訪れるとまた来たくなるお店です！



レストラン ビーナス&マーズ  
Restaurant Venus & Mars  
岐阜県岐阜市北島2-2-6 TEL 058-231-0656  
<http://www.vee-maa.com/>

読者  
プレゼント

## レストラン ビーナズ&マーズ キッシュ



### 【マッシュルームのキッシュ】

香り豊かな生マッシュルームとベルギーエシャロットを水分が無くなるほど煮詰めたデュクセルと良質な生クリームを使用した本格的なキッシュ・ロレーヌ。庭で育てているハーブと共に10日間塩漬けにして、その後スモークをかけるというシェフの手間のかかったベーコンが隠し味。作るのに一番手間が掛かるのはこのマッシュルームのキッシュだそうです。

### 【ポロネーズのキッシュ】

ごろっとした牛肉がたっぷり入ったボリュームのある一品。自家製の手作りベーコン、ポアロネギ、エダムチーズと国産牛100%で仕込んだポロネーズソースが見事にマッチ。噛んだ瞬間広がる旨みと、お肉の柔らかさに驚きます。

### 【ホタテのキッシュ】

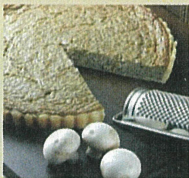
北海道産の大粒ホタテ貝を丸ごとすり潰しているため、ホタテの美味しさが丸ごと入っています。貝柱だけでなくヒモやキモの食感を感じることができます。お店で一番早く無くなるのはこのホタテのキッシュだそうです。

### 【海老のキッシュ】

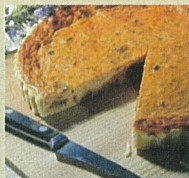
新鮮な海老をたっぷり使った贅沢な一品。海老を生から調理しているため、プリプリ感は損なわず、生クリームとチーズの濃厚な味わいの中に海老の旨味が凝集されます。

お店では煮詰めたパイオンを使った特製ソースをかけてありますが、ご家庭ではお好みに、「ポロネーズ」のキッシュなら粒マスタード、「海老」や「ホタテ」、「マッシュルーム」のキッシュならマヨネーズと一緒に食べても美味しいですよ!

今回は、このレストラン ビーナズ&マーズのキッシュをプレゼントします。紹介した4つのキッシュの中からお好みのキッシュを選びご応募下さい。キッシュの記載のない場合はおススメをプレゼントします。



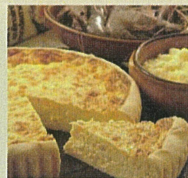
マッシュルーム



ポロネーズ



ホタテ



海老

【応募方法】

弊社HPからご応募ください。  
<https://www.nbr.co.jp>

【締め切り】

2022年4月末

## NBR Study Navi

最新のNaviはHPでもご覧いただけます。  
ご不明点等、どんなことでもお気軽にお問い合わせください♪

### NBR Study Navi 第64号 脊椎脊髄疾患モデルを用いた評価

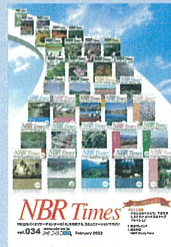
脊椎脊髄疾患は、何らかの原因により背骨の中を通る神経が障害されて、しびれや麻痺、痛みなどを生じる神経疾患です。今回は、その中でも脊柱管が狭くなり、神経が圧迫される脊柱管狭窄症モデルとして馬尾圧迫ラットと、脊髄神経の外傷性疾患として脊髄損傷モデルについてご紹介いたします。

### NBR Study Navi 第63号 加齢性疾患モデル

加齢は認知機能、運動機能及び感覚機能などの生理機能を減退させ、認知症やサルコペニアなどの加齢性疾患の基礎要因となり得ます。今回は、老齢のC57BL/6Jマウス(B6J-Aged)を用いて認知機能・運動機能・感覚機能の評価し、当系統の有用性をご紹介いたします。

### NBR Study Navi 第62号 ミニブタの眼科的特徴について

非臨床試験におけるミニブタの有用性については多くの報告がされていますが、国内におけるミニブタの眼科学的検査関連の報告は少ないです。今回は眼科領域におけるミニブタの有用性を眼球の解剖学的特徴及び眼科的検査として網膜電位図(ERG)をご紹介いたします。



### ●表紙コメント

2022年2月に弊社が創業40周年を迎えました。これまでのNBRの歩みを情報誌で表現できないだろうかという思いから、これまで発行されたNBR Timesの表紙を時系列で並べてみました。ちなみに発刊当初から表紙の写真は弊社社員が撮影したものを使用しております。

### 編集後記

弊社が40年を無事に迎えることができました。そしてNBR Timesは昨年の7月に創刊から10年を迎えることができました。これもひとえに弊社を取り巻くステークホルダーの皆様のおかげです。下呂温泉の記事にあるようにSDGsを意識した取り組みを次の5年、10年と目指していきたいです。今後ともご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。

弊社は「AAALAC International」の認証を取得しています。



弊社は、HS財団動物実験認定施設です

株式会社日本バイオリサーチセンター

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

〒501-6251 岐阜県羽島市福寿町間島6丁目104番地  
TEL 058-392-6222(代表) FAX 058-392-2432