

数

泊程度の登山なら、同じメニューが毎日続いてもさほど気にならない。だが、氷点下25℃、風速30m/sにもなるテント暮らしを3カ月、しかも重労働が続くなか、毎日毎日代わり映えない食事が続いたとしたら……。

第49・50・51次南極観測隊（2007〜10年）の「セル・ロンダーネ山地地学調査隊」は、まさにそのような状況に置かれることになった。3カ月の間、孤立無援のテント暮らしともなれば、食事には、単なる栄養補給以上のもの、つまり、おいしさや安らぎなど心を満たしてくれる「食事らしさ」がどうしても必要だ。

隊員たちは必要に迫られ、フリーズドライを自主開発した。1年目は32種類、2年目は128種類を試作。3年目は、お湯や水での戻りがよく、隊員に好評だった86種を作った。その一部を商品化したのが「極食」だ。

主菜は「猿払産はたてのさしみ」「知床鶏のダツカルビ」「上富良野ポークのポークチャップ」「ほっけの煮付け」など14種類。副菜は「ぎんぴらごぼう」「なすの揚げ煮」など7種類。いずれも、具材のひとつひとつが大きく厚みがあり、見た目も食感も本物にかなり近い。

また食材は、知床岬の番屋の漁師が獲ったサケ、世界一おいしい

といわれる猿払村産のホタテなど、北海道の海と大地で生まれた新鮮・安全な食材を厳選しているという。

越冬隊員にとつての食事の重要性を誰よりも知る、昭和基地の元料理人が調理に関わっているのもポイントだ。洋食は、第49次南極観測隊調理隊員として昭和基地で越冬した青堀力氏が担当。また和食は、同じく第33次・50次隊の調理隊員として同基地で越冬した篠原洋一氏が担当する。

値段は多少張るが、味は保証付き。軽さや手軽さだけでなく、おいしさも突き詰める方におすすめしたい。

南極の料理人が作った フリーズドライ

「極食」

宮崎英樹(本誌)=文 山田 薫=写真

極食

価格=副菜580~780円、主菜780~980円

内容量=6~32g(商品によって異なる)

問合せ先=極食 ☎011-632-1771 www.kyokusyoku.co.jp



写真左上から順に、北海道産牛肉のすきやき(980円)、チリコンカン(ひき肉)(780円)、キャベツの土佐酢浸し(580円)