

文◎編集部 Text by PEAKS  
 写真◎阿部幹雄 Photo by Mikio Abe

山で刺身も食べられる!?



従来のフリーズドライの常識を覆すラインナップ。宇宙食にも採用されている

## 「山でだって食事はあきらめない!」



南極調査隊員たちもこの笑顔! 現在、「極食」の店頭販売は、秀岳荘、カモシカスポーツ、ヨシキスポーツのみで展開中。ネット販売もあり。詳細は[www.kyokusyoku.co.jp](http://www.kyokusyoku.co.jp)から



での食事は多少おいしくなくても仕方がない」と考えている方も多だろう。食材は重たいし、調理するのが面倒だし、食事を作ためにかける時間はないというのが、たいいてい言いふんだ。しかし、これらの問題が一度に解決できる魔法のような食材はないのだろうか?

じつは、ある。2011年に生まれたばかりの、極食、と名付けられたフリーズドライ食品だ。氷点下25℃の極寒、風速30m/Sを超えるブリザード、さらには無補給で3カ月の間のテント生活を送る南極調査隊のために作られた食材である。これを一般にも提供する会社を始めた阿部幹雄さんに話を聞いた。

「南極調査隊に参加していた私の任務は、隊の装備や食料を準備して、安全を管理することでした。とくに気を使ったのが食事です。南極では食事が隊員たちにとって最大の楽しみでした」

南極では、栄養バランス、充分な

カロリー、食事に飽きないための多彩な献立が必要となるが、極地に持ち込める物資は限られていた。そこで目を付けたのが、フリーズドライ食品だ。軽いうえに、栄養価がそのまま保存され、おいしさもそなわれないからだ。しかし、大きくて厚みがあり、食べ応えのある食材をフリーズドライ化することは、業界の非常識であった。

フリーズドライというと、カレーやスープなどを思い浮かべるだろう。しかし、極食のラインナップには、エビチリや焼きそばなど、非常識なメニューが並ぶ。驚くことにホタテの刺身まで! でも、味はいまひとつなのではと疑うと「みなさん、そう言うのですが、食べてみてもらえればわかります」といくつかのメニューを作ってくれた。といっても、お湯を注いだだけである。さて……、味はもちろんだが、とくに食感はお湯で戻したものとは思えないほど感動的のだけ、ここには書いておこう。阿部さんの言うとおり、これはご自身で試して驚いてみてほしい。

「山でなら、アルファ米と汁ものにこれ一品あれば、簡単においしくバランスのいい食事を楽しめます。山だからといって食事を簡素にする必要はないんです」

山では必要なカロリーさえ摂ればいいと言いつ張っていたご同輩。お湯が水さえあればうまい飯を簡単に作れる極食が登場したことで、いままでの言い訳はもう通用しない。