

キャンプを移動しながら約3カ月間、山岳地帯で地質調査を行ったセール・ロンダーネ山地ユキドリ岩山のアドバンスベースキャンプ



47^{topic}

ときには山でも
贅沢な味わいを!



南極生まれの「極食」で山の食事を極める!

以前の味気ないイメージを払拭し、いまではどれもおいしくなったフリーズドライ食品。だが「極食」のうまさは段違い。これをもっていけば、山の食事が数段アップするはずだ。

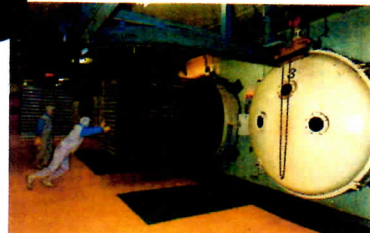


左の写真は左から順に「ほっけの煮つけ」「知床鶏の紹興酒蒸」「猿払産ほたてとキャベツ炒め」。値段は食品によって異なり、¥580～980。◎極食



こんなところで
作られています

-30℃で凍結させた食品は巨大な凍結乾燥釜へ入れられ、48時間かけて乾燥される。こうして元の食材の栄養価を損なわず、味わいもそのままに残した「極食」が完成する



長期のキャンプ生活も多い南極での調査には、体力とともに気力の充実が不可欠だ。そのためおいしい食事が果たす役割は大きい

化を進めると、質素なメニューで我慢しなければならぬ。山に限らず、野外生活にはつきものの悩みだ。その野外生活の極端な例が、「南極観測隊」。長いテント生活を余儀なくされることもあり、おいしい食事が心身を健康に保ってくれる。そんな南極での活動経験をもとに、写真家／ビデオジャーナリストの阿部幹雄さんが設立した会社が「極

部幹雄さんが設立した会社が「極食」だ。いまや南極だけでなく、なんと宇宙でも利用されている、うまさを含めたフリーズドライ食品だ。「南極観測隊用に130種を作り、そのなかから登山や災害備蓄用に使いやすいものを21品目ほど製品化しました。すきやき、ポークチャップ、チリコンカンなどが人気です」。南極観測隊に参加した和食と洋食のブロがレシピを手がけ、既存品とはレベル違いのうまさ! 乾燥した状態を見ていなければ、まさかこれがフリーズドライ食品だとは思えぬほど、ホタテの貝柱などは「刺身」に戻る。ただし値段は少々高めだ。「素材はどれも北海道産。安さよりも安全性とおいしさにこだわる方向けです。野菜は食感だけでなく、栄養もそのまま、長期山行でもヒタミン剤はいらないですよ」

街同様の食事がとれる小屋泊や日帰り登山なら、食事の問題は大きくない。だが問題は、自炊前提のテント泊。生のうまい食材を持っていけば、荷物は重くなり、反対に荷物の軽量化を進めると、質素なメニューで我慢しなければならぬ。山に限らず、野外生活にはつきものの悩みだ。その野外生活の極端な例が、「南極観測隊」。長いテント生活を余儀なくされることもあり、おいしい食事が心身を健康に保ってくれる。そんな南極での活動経験をもとに、写真家／ビデオジャーナリストの阿部幹雄さんが設立した会社が「極食」だ。いまや南極だけでなく、なんと宇宙でも利用されている、うまさを含めたフリーズドライ食品だ。「南極観測隊用に130種を作り、そのなかから登山や災害備蓄用に使いやすいものを21品目ほど製品化しました。すきやき、ポークチャップ、チリコンカンなどが人気です」。南極観測隊に参加した和食と洋食のブロがレシピを手がけ、既存品とはレベル違いのうまさ! 乾燥した状態を見ていなければ、まさかこれがフリーズドライ食品だとは思えぬほど、ホタテの貝柱などは「刺身」に戻る。ただし値段は少々高めだ。「素材はどれも北海道産。安さよりも安全性とおいしさにこだわる方向けです。野菜は食感だけでなく、栄養もそのまま、長期山行でもヒタミン剤はいらないですよ」

FOOD

山の「旬」を「教えます!!」