

## 「極食」 という世界

ドライフードは、  
ここまで進化している！  
南極観測隊のために開発された  
フリーズドライ食品は、  
すでにその範疇を越えている。



極食/  
ほっけの煮付け  
¥880(極食)

まさに、フリーズドライの王様、それが「極食」だ。「極食」とは、セール・ロンダーネ山地学調査隊という南極観測隊のために作られた野外食。南極滞在は約3カ月、彼らは「過酷」という言葉では言い尽くせない状況のもと、南極大陸をテント泊で移動しながら地学調査を行う。「文字通り、死と隣り合わせ。過酷な状況であればあるほど、食事は大切です。」「極食」の代表・阿部幹雄さんは言う。自身も3年連続、調査隊に参加した。「食欲を満たせば、人はとても落ち着きます。つまり安全がもたらされ

る。全員を安全に帰すために私は、極食を開発しました」「知床鶏の紹興酒煮」「鮭の塩麹焼」「猿払産はたてのさしみ」などといった「極食」のラインアップは、どれも栄養バランスはもちろん、味や色彩にもこだわっている。そのおいしさたるや！「極食」は、観測隊用のものを、量を減らすなど少しアレンジして一般に販売している。「日帰りなら、お湯を沸かさなくても持っていけばいいんです」。山ごはんは、簡単においしく、そしてゴージャスに。それを実現してくれるのが「極食」である。



「極食を食べたときの隊員の顔ったら…!」。多量の食材に利用できるフリーズドライ製法なくしては、極食は実現できなかっただろう



.....