

宇宙食

幼い頃、夜空の天の川を見上げながら彦星と織姫の悲恋を思い、いつか訪れるであろう自分のロマンスを想像したものです。今でも我が故郷南富良野の空は、落ちてきそうなほどの星達と川の流れのような天の川が空いっぱいに広がつていて見事です。畠仕事が終わつても家に入らず一人夜空を眺め自分の人生を夢見ていました。

夏の間は流れ星が多くスースと流れ消えていきます。見えている間に願い事を三回唱えることが出来たら叶えられると教えられ、その度に必死に「幸せ！」と連発していました。三回もの間待つてくれる流れ星など見つかりませんでしたが、それでも諦めることなく流れ星を探していました。じつと見上げていると動く星があるのです。大体は西の空に左から右に移動し、いつも同じようなどころを動いていきます。それが後で衛星であることが分かるのですが、あの頃から人間の英知が空での活躍を始めていたのですね。やつと

山の向こうの地に思いを馳せていました。小さな村の娘が、自らそれに近いところで係わりを持つようになると、想像だに出来ないことが出来ました。人生はマジックかもしません。

十月十二日（日本時間）にスペースシャトル・ディスカバリー号で宇宙に飛んだ若田さんの宇宙食に我が手作りの「味噌汁」が携帯されました。「シャトルに持ち込む味噌汁とご飯の朝食を食べて緊張をほぐす」とアメリカジョンソン宇宙センターで記者会見した若田さんは初めて持つことになる「味噌汁」に言及してくださいさつたのは、作った私自身についてもありがたい言葉でした。

今まで何人の日本人宇宙飛行士が飛びながらも、手作りの味噌汁の宇宙食を携帯した事はありませんでした。一週間から一〇日間とはいって過酷な条件の中で課題や研究をこなす体力、精神力を維持することは大変なことだと思います。現実宇宙での生活の楽しみは食事であり、飛行士どうしが持ち込んだものを交換して食べるものが大切な交流であり息抜きであるようです。宇宙食はほとんどがアメリカNASAで作られ、現在一五〇種類ほど有るそうです。メニューは宇宙飛行士が試食を行つて、持つていきたいものを選定し、それを基に医師や栄養士などの専門家が栄養バランスを考えてメニューを組み立てていきます。条件さえ満たせば和食の携帯も出来ますので、九二年日本人で初めてスペースシャトルに乗った毛利さんはレトルトジャーを持っていて大変好評で日本人が登場するたびにリクエストがあるそうです。九四年に向井さんが公募した和食の中から一三点の料理を持ち、パーティーをしたところ大好評だったと言います。飛行中の食生活は飛行士自身に任されていますの

たべる
きほん

クッキングキャスター

星澤
幸子

text: Hoshizawa Satiko



で、交換して食べることも多く皆が好むものを持つことも大切な要素のようです。

宇宙食も初めは食べた物が、きちんと胃まで届くのかというような実験でしたが、六二年からのマークュリーではチューブかストローのような物での摂取から、六三年ジュミニ時代には食品に水を入れるためのウオーターガンが登場、六九年アポロ時代を迎えて食事の内容もバラエティになりスプーンで食べれるようになり、歯磨きのためのブラシや磨き剤も持てるようになりました。

七三年からのスカイラブ時代になると、アルミ缶やトレイが使用できスプーンやフォークで食べれるようになりました。ハ一年からのスペースシャトル時代に入りオープントレーニングでの調理も可能になりました。宇宙では燃料電池を利用して水を作ることが可能なので、飲料水で乾燥食をもどしたりすることに使えますので、重量制限もある中で水分を抜いて軽量化した物が必要になるわけです。

いずれにしても宇宙での食事は、単に空腹を満たすだけのものではなく、体調や精神状態を考えた上でも、小さい頃から慣れ親しんだ食事を摂

ることによつて生まれる精神的效果は、多くの学者が認めていると

ころ。宇宙での仕事の成果をあげ、快適に過ごしていただくためにも自國の料理、和食の大切さを思い、より安全で栄養にも配慮させていただきました。無重力による骨粗しょう症に配慮して我が手作りの味噌汁は、煮干、鰹節、昆布、椎茸の粉末

を田舎の大豆で母が作った味噌に配合してドライにしたものです。この出しの素は普段から使っているもので、作り置きしているいろいろな料理に使用しています。具はワカメと葱、數をいれてみました。長期の保存が可能で、安全で、簡単に誰もが作れる食品は宇宙ならずとも、現代社会において最も必要なものの一つではないかと考えます。食事の仕方が以前とはまるで違つ形になつてきた日本本人の健康を、維持するための食の開発と提案が求められていると考えます。

二〇〇六年に宇宙ステーションが完成すると一、二ヶ月の長期間滞在をすることになり、飛行士の健康管理は今以上に難しくなり、より高度な食事の開発も必要になるでしょう。その際食べて美味しい、ほっとする安らぎの有る食事。どこの国の人も

喜んで食べてもらえるような料理を開発してまいりたいのです。北海道には宇宙に送りたい食材がいっぱいです。作ってみたいものが沢山あります。それがひいては北海道民の健康に寄与することになることを夢見て、折角与えられた宇宙食開発の栄誉を全うしたいものと考えます。

