



昭和基地の食事のいまむかし

第1次越冬隊の食事

娯楽ごらくの少ない南極では、食べることは大きな楽しみの一つです。しかし、未知なる南極での生活は、食事の面でも予想外のことが起こり、調理担当の隊員の苦労はとても大きいものでした。持って行った食料は200種類以上でしたが、あるものは多すぎて無駄むだになり、またあるものは不足しました。食品の保存はタイドクラック（潮の満ち引きによってできる海氷の割れ目）に貯蔵すれば良いと考えていましたが、海氷が割れてオープン・シー（海氷面にできた海）となり、貴重な予備食よびしょくや燃料ねんりょうが跡形もなく流されてしまったこともありました。また、保存庫がなかったため、食料を氷の穴へ貯蔵しましたが、冷凍温度（マイナス18℃）よりも高くなってくさり、カビが発生してしまったものも少なくはなく、南極にも冷凍庫が必要であることが判明しました。

水は、1日に18ℓ程が必要でした。当番制でパドル（水たまり）に水をくみに行きましたが、吹雪の中の作業はとても困難でした。パドルがない時期は、冰山から切った氷や雪を運んで、それをとかして水にしました。

現地でアザラシやペンギンを捕獲ほかくして調理したこともありましたが、アザラシの肉は独特の臭いがあり、しばしば犬のエサになりました。ペンギン肉の味は生節なまぶしに似ていて、卵は鼻につく臭いだそうです。ときどきトウゾクカモメを撃ち落とし、焼鳥パーティーの材料にもしました。生鮮食料がなくなり、材料も乏とぼしくなると、缶詰や乾燥品ばかりになってしまいました。

※現在、南極の野生動物の捕獲は禁止されています。

そのような中、二十日大根はつかだいこんの種をまいて芽が出たときにはみんなで感動し、その青い葉を食べた時には、当たり前のことながら、「大根の味がする」と言って、大喜びをしたそうです。

猫のたけしも一緒！



【鏡餅でお正月を祝う】

国立極地研究所 情報図書室 展示資料「2016年（アーカイブ資料から見る南極の生活）」より <http://www.nipr.ac.jp/library/exhibitions/pdf/20160806.pdf>

現在の昭和基地での食事

現在の昭和基地には、米や麺類などの主食類、調味料、肉類、魚介類、野菜・果物、菓子、飲料など豊富な食材がそろっています。冷凍技術が発達し、冷凍保管設備も整えられたため、持ち込める食材の種類も増えました。

観測隊員が食べる食材の全ては、年1回「しらせ」で運びます。その量は1人当たり約1トン。生野菜は、越冬を開始してから2~3ヶ月程度でなくなってしまいます。近年、野菜栽培の技術の向上により、一度に収穫できる量はわずかですが室内での水耕栽培でレタスや小松菜、きゅうりやトマトなども収穫できるようになりました。

水は、発電機が大型化し余熱が多く使えるようになったので、1日に170ℓ（1人当たり）も使用できるようになりました。

水とLED照明で育てることができる！



【野菜の水耕栽培設備】