

## 南極観測を支えてきた「南極飯」

東京農業大学農学部非常勤講師 支倉千賀子

南極大陸では、その約98%を厚い氷床が覆い、月平均気温はほとんどの地域で0度を下回る。さらに年間降水量は砂漠と同様に極めて少なく「白い砂漠」といわれる。2024年10月から始まった東京農業大学「食と農」の博物館の企画展「南極飯！」を担当した同大学学術情報課程准教授の田留健介さんに取材した。



南極のケテルルス氷河付近で地衣類の調査活動をしている田留さん 写真提供 田留健介さん

### 危険な低温の地吹雪と乾燥

野外で作業する隊員にとって恐ろしいのは低温による気象現象の一つ、地吹雪だ。薄めた牛乳を流すように静かに始まる地吹雪は、みるみるあたり一面に満ちて人の背を超え、上下さえ分からなくなる。地吹雪の中に横たわれれば雪に埋もれ、極度の低温で凍死する。「野外では突然やってくる地吹雪に常に気を配り緊張した」と2019年からの第61次南極観測隊に地衣類の研究者として参加した田留さんはいふ。また、極度の低温と乾燥は、人間の薄い皮膚や粘膜にしもやけなどのトラブルをあっという間に引き起こす。一旦、皮膚がトラブルを起こすと医療に限られる南極では治りにくい。そのため観測隊員は常に皮脂、水分、栄養などを補給し、血行を改善するなどの低温と乾燥に対する抵抗力をつける自己の健康管理が欠かせない。

### 生命線の食事は母国の普段食が一番

極度に寒いとき、人のからだはガタガタ震え、筋肉を動かし熱を発生して体温を保とうとする生理現象が起こる。また、蓄えた皮下脂肪は断熱材や緩衝材として低温と乾燥から生命を守る役割を担う。このために必要な大量のエネルギーを補給するのが「食事」だ。田留さんは「南極に行く前に10kgも体重を増やし、南極では普段の食事の1.5倍～2倍の量を食べた。滞在したベルギー基地では毎日がフランス料理でとてもおいしく、よく食べた。ただ、途中一番食べたくなかったのは日本のインスタントカップ麺だった」と教えてくれた。

### 世界に誇る日本の食材加工・保存技術

現在、南極観測船「しらせ」が1年に1回、日本の基地に輸送する食材は冷凍品も含め総量で50トンにも及ぶ。味噌、醤油、酒など古くからの保存食品に加え、現在では冷凍の肉、魚などのほか、常温で保存できるロングライフの牛乳、豆腐、パンなどの加工食品も多い。不足する食材は新鮮な野菜と生卵くらいだ。多くの関連企業が長期保存のきく製品を提供し、寿司、さんまの塩焼き、かつカレー、チャーハンといった日本で普通に食されている多彩な和洋中の南極飯メニューを支援している（右写真）。



企業から南極観測隊に提供される食品の展示。実物とサンプルが混在する。企画展「南極飯！」より撮影 支倉

### 幻の南極飯「巨大焼き鳥」

日本の南極観測は今年66回目を迎える。この世界有数の長期継続観測で、過去には南極オゾンホールが発見という成果を上げた。1956年の第1次隊には南極周辺で繁殖するオオトウゾクカモメの焼き鳥を食べた記録写真がある。当時、南極に持っていける食材は限られ、現地調達した。肉の大きさ5cm角、肉6個を突き刺した串は50cmの長さにもなった。様々な香辛料、醤油、酒などの調味料に漬け込んだ肉は美味だったそうだ。今も昔も、過酷な環境下での観測を成功に導いてきたのはポリュミーでおいしい南極飯だった。