



第1回「不便を楽しもう」 — 「面白南極料理人 笑う食卓」 —

この本は、著者がかつて調理担当として南極基地に滞在していた時、実際に基地で作った料理の数々とそれにまつわるエピソードを紹介しています。

南極基地での料理には、数々の制約があります。具体的には、途中で追加調達はできないため1年分の食料品全てを持参、食材は冷凍品と乾物・缶詰、気圧の関係で沸点は85℃、水は毎日氷を溶かして作るため節水第一、食品ロスを極限まで削る、といったものです。その中でどうやって美味しい料理を作り、きちんと栄養を取り、水を節約し、材料を無駄なく使うかというのが、日々のテーマです。

途中で麺が足りなくなって自作してみたり、調味料を持っていくのを忘れてドレッシングで代用してみたり、種から水耕野菜を育ててみたり、と創意工夫している様は、不便ながらも楽しそうです。

本では31種のレシピが紹介されているので、読者も南極基地の不便さを想像しつつ、料理を楽しむことができます。今回は、その中から乾物を使った料理、鶏と白菜のビーフン入り椎茸鍋と中華粥を作ってみました。乾物は南極基地でなくても普通に使う食材ではありますが、季節にかかわらず豊富な食材が手に入る現代日本では、めったに使わないという方も多いでしょう。食料品は全て持参すると書きましたが、前の隊が使いきれず残っていたものもあります。南極基地で乾物類が大量に残っていたため、どうにかして消費しようと考案したレシピだそうです。

椎茸鍋では、干し椎茸を1晩水で戻してから鍋物にしています。中華粥では、戻した干し貝柱を使っていますが、時間はかかりました。いずれも、乾物の戻し汁を出汁として使

うことで、食品ロスが出ないように工夫しています。

ちなみに南極基地の隊員とは、一時的な身分であって、職業ではありません。隊員として一期ごとに選出されたメンバーが、調査研究や基地の維持運営を行いつつ、共同生活を送ります。著者も元々は海上保安庁の職員で、出向の形で参加しています。弘大図書館にも以前、南極基地に行ったことがあるという課長が在籍していました。遠く離れていて自力で行くのは困難な南極大陸ですが、思ったよりは身近(?)な場所なのかもしれません。興味のある方は将来、研究者か技術者になって、応募してみたいかがでしょう。

本館所蔵

「面白南極料理人 笑う食卓」
西村淳著
新潮社（新潮文庫）

297.9

N84o

小説・文芸書（雑誌棟 1F
リーディング・ルーム）