



くぬぎ学級通信



くぬぎ



令和6年7月8日

No.20

発行責任者：角田 敏文

文責：小河 美智子



活動の様子



○宇宙食を試食して食レポをしよう ～家庭科～

家庭科の授業で保存食を学習し、発展学習として宇宙食の「宇宙おにぎり」と「いちごアイス」を試食しました。これらの商品は、JAXAの宇宙日本食認証制度を通じて開発され、宇宙飛行士が実際に食べている食品です。

宇宙おにぎりの特徴は、煮炊き不要の「アルファ米」が使われていて、ISS（国際宇宙ステーション）内で供給できる80度のお湯で確実かつおいしく復元できることです。また、無重力環境での味覚鈍化に対応するため、一般のお米より粘りが強く冷めても味や食感の良い「低アミロース米」を使用しています。宇宙飛行士の方々を対象とした試食会にて、味や適性について高い評価を受けた食品です。



日本の宇宙食は外国の宇宙飛行士からも大好評で、世界に誇る Made in Japan です。

【宇宙食を食べた感想】

- 金澤 蒼空さん：初めて宇宙食を食べました。鮭味の宇宙おにぎりは、コンビニのおにぎりよりおいしかったです。いちごアイスは不思議な食感でした。
- 本郷 美穂さん：宇宙おにぎりは粘りがあるお米でおいしかったです。いちごアイスは微妙な味でした。今度は宇宙のパンや宇宙で育てた乳酸菌で作ったグミを食べてみたいです。
- 鈴木 音弥さん：宇宙おにぎりは、お湯を入れて軽く揉んで15分タイマーで計って作りました。鮭味でおいしかったです。いちごアイスはアイスの食感がしないのに、どうして「いちごアイス」なんだろうと思いました。



いちごアイスの試食