



○宇宙食 ～第2弾～

くぬぎ学級では、「質の高い教育」のひとつとして、科学分野の宇宙についてわかりやすく学んでいます。宇宙飛行士の食事とはどんなものか、今回は「宇宙のグミ」と、日本人宇宙飛行士のリクエストから開発された、「宇宙でも食べたい日本食：うなぎの蒲焼き」を試食しました。



【宇宙日本食：「スペースうなぎ」】

スペースうなぎは、2023年6月に宇宙航空研究開発機構（JAXA）の「宇宙日本食」として認証された宇宙食です。うなぎの宇宙食としては日本で初めて認証され、2023年8月に打ち上げられた古川宇宙飛行士の国際宇宙ステーション（ISS）に搭載されました。長野県岡谷市にある、創業70年の老舗うなぎ店「やなのうなぎ 観光荘」さんが、宇宙でもおいしいうなぎを食べてもらいたいと開発し、2019年に「UNA Galaxy Project」を発足して、うなぎの蒲焼きを常温保存できるようにレトルト化し、長期保存試験等たくさんの方々の協力の下に開発した宇宙食です。原料には観光荘のオリジナル国産ブランドうなぎ「シルクうなぎ」が使われています。



【宇宙のグミ（宇宙乳酸菌入り）】

高知県の「ひまわり乳業」さんがJAXAに依頼し、実際に宇宙で乳酸菌の実験を行いました。宇宙グミは、宇宙で実験を行いロケットに乗って地球に生還した「宇宙乳酸菌」の子孫たちを、おいしいグミキャンディにしたものです。



【宇宙食の感想】

- 金澤蒼空さん：うなぎがとってもおいしかったです。「シルクうなぎ」は高級な味がしました。グミは乳酸菌のすっぱい味がして、ソーダ味もコーラ味もおいしかったです。
- 本郷美穂さん：うなぎは、うなぎの食感がしました。グミは乳酸菌の味がしておいしかったです。
- 鈴木音弥さん：うなぎは山椒の味がしました。グミはどちらもおいしかったです。

