

「宇宙日本食」の認証について

当社は、国際宇宙ステーション（ISS）に滞在する宇宙飛行士へ供給するための「宇宙日本食」の認証を、宇宙航空研究開発機構（JAXA）より受けましたのでお知らせいたします。

当社は、2005年からJAXAの宇宙日本食プロジェクトに参画し、この度、アルファ米『白飯』『赤飯』『山菜おこわ』『おにぎり鮭』の4種類が、日本国内では初の宇宙食として認証されました。

なお、JAXAでは、2008年後半に予定されている若田 光一宇宙飛行士の長期滞在時から「宇宙日本食」をISSに供給することを目指しています。

■ 開発経緯

本プロジェクトへの参画は、当社のアルファ米が、①衛生性が高く、安全な食品であること、②長期保存性を有していること、③軽量であること、④70数余年の歴史を持つアルファ米のパイオニアであること、等が評価されたことによります。

宇宙飛行士の方々を対象とした試食会においても、若田 光一氏（JAXA）、Eric Boe氏（NASA）から、ご飯の味、宇宙食としての適性について、高い評価を得ました。

■ 仕様

宇宙食としてのアルファ米を開発するにあたり、まず、原料米の選定から始めました。アルファ米は、原料米を蒸煮乾燥し製品化しておりますが、宇宙では、一般のお米ではご飯の持つ風味が弱くなるため、様々な品種でテストした結果、最もご飯の食味、食感が高い低アミロース米の採用に至りました。

また、宇宙船内の加水機は、地上とは違い十分にお湯を供給できないため、要求された内容量の中で、確実かつ美味しく復元できる具材との配合バランスを完成させました。

■ 加水試験

宇宙食用の袋は、特殊な注ぎ口（セプタム）から注水する仕組みになっています。アルファ米は、全てのお米にお湯が行き渡らないと完全な復元が得られないため、宇宙船内に設置されている加水器具（ギャレー）を用い、宇宙食アルファ米にお湯を注ぐ試験を行ない、確実な復元を確認しております。

製品概要

『白飯』

宇宙空間では気圧の関係で、血液が上体に上がり、感覚器官が鈍感になるため、よりご飯のおいしさを実感いただけるよう、最良品質の「低アミロース米」を使用しました。



品名	内容量	出来上り量	賞味期限
RICE (Plain)	62 g	162 g	一年間

『赤飯』

国産もち米を使用し、煮豆から抽出した煮汁で着色しております。小豆にもこだわり、北海道産の良質な小豆を使用し、自社で乾燥小豆にしています。



品名	内容量	出来上り量	賞味期限
Steamed Rice with red beans	68 g	143 g	一年間

『山菜おこわ』

粘りと食感が、最も美味しく感じられる様に、あきたこまちともち米を巧みにブレンド。わらび、ぜんまい、えのき茸、ふきなどの山の幸を盛り込みました。



品名	内容量	出来上り量	賞味期限
Steamed Rice with edible wild plants	68 g	168 g	一年間

『おにぎり 鮭』

お米は、白飯同様低アミロース米を使用。「ご飯」と「鮭」双方の味が引き立つ様、具材の配合バランスに注力しました。



品名	内容量	出来上り量	賞味期限
RICE BALL (salmon)	50 g	125 g	一年間