

北極携帯食 防災活用へ

東京聖栄大(葛飾区西新小

岩)の荒木裕子教授が、約20年前に考案した北極冒険用の携帯食料「エネルギーバー」を災害時の非常食として広めようと、学生たちに作り方を教えている。携帯食料は1997年、冒険家の大場満郎さんが北極海を単独徒歩横断した際に、荒木教授が提供した「冒険成功20年の節目に」首都直下地震への備えになる」と活用し踏み切った。

「消化を良くするため、ゴマは『から煎り』してミキサーにかけます」。今月6日、同大の実習室で荒木教授が説明すると、調理服姿のゼミの学生3人がうなずいた。溶かしたチョコレートにゴマ、コンデンスミルク、植物油などを加えて混ぜてトレーに流し込み、冷やして固まれば完成だ。

エネルギーバーは、荒木教授が96年、知人の大学教授の紹介で大場さんから北極冒険のために依頼を受け、3か月がかりで考案した。

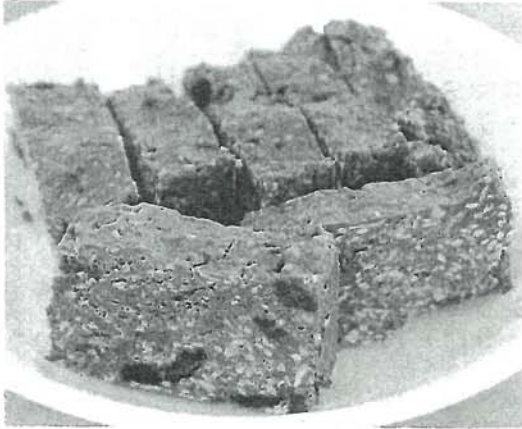
一人でそりをひく大場さんを支えるため、100gあた

東京聖栄大教授 20年前考案

り約600g・倍と栄養満点。大場さんに何度も試食してもらい、ゴマなどの固形物も入れて食感を楽しめるようにした。また、植物油を加えて氷点下20〜30度でも、ある程度は軟らかさを保てるようにした。保存性も高く、冷凍すれば1年ほどは持つという。

冒険成功後、大場さんから「食べれば体がじわりと温まった。先生のおかげです」と感謝されたが、酷寒を想定して作った携帯食料を、日常生活で活用するという発想はなかった。

しかし、東日本大震災後、



ゴマやナッツが入った「エネルギーバー」

「エネルギーバー」学生に作り方広める

首都直下地震への備えが重視されるようになり、今年がちょうど北極冒険成功から20周年にあたることもあって、荒木教授は非常食として、エネルギーバーの作り方を広めていこうと思いついた。今年度から、ゼミの講義に取り入れ、主に食品業界を目指す、健康栄養学部食品学科の学生に教えることにした。

ゼミ生の反応は上々で、震災当時、宮城県加美町の実家で被災した同学科4年の福島彩奈恵さん(21)は、「震災の時は電気もガスも止まった。エネルギーバーがあれば、調理できなくても、すぐに食べられた」と振り返り、「地震はいつ起きるか誰にも分からない。作り方を周囲にも伝えていきたい」と話した。

ゼミでの講義にとどまらず、9月1日の防災の日に合わせて、学内の他の実習でも作り方を教える計画も浮上している。荒木教授は「災害が起きたときに、救える命を少しでも増やすため、普及啓発の道を考えていきたい」と話している。



ゼミ生に作り方を教える荒木教授(右)(葛飾区で)