

「悪魔のおにぎり誕生秘話」



第57次南極地域観測隊(2015～2017) 設営・調理 渡貫 淳子

一時期、コンビニエンスストアで話題となった「悪魔のおにぎり」。実はこのおにぎりは南極生まれってご存じでしたか？

南極・昭和基地では365日、24時間体制で観測を行っています。基地での生活は日本国内と大きくは変わりません。トレイは水洗でウォッシュレットも付いていますし、お風呂だって入れます。発電機の排熱を利用して温められた建物内は暖かくて快適ですし、食事もしっかりと食べられます。とは言っても、そこは南極。そこかしこに南極ならではの生活の工夫があるのです。

その一つ、南極で出たごみはどうするでしょう？実はすべて日本に持ち帰ってくるのです。生ごみと小さな可燃物は焼却炉で処理し、その灰はドラム缶に詰める。段ボールや缶、瓶は圧縮、破碎してコンテナに入れてといった具合に、ごみの種類によって適切に処理がされています。もちろん、ごみ自体が出ないように工夫しなければなりません。厨房からのごみを減らそう、食品ロスを出さないように、ということで生まれたのが悪魔のおにぎりなのです。



私は厨房でその日に出た残り材料だけで夜食のおにぎりを作るのを習慣としていました。ところがその日、残った材料は昼食で作った天ぷらうどんの天かすのみ。少し考えて、小さな天井のような、海老の入っていない天むすのような、天かすを使うからたぬきうどんならぬ、たぬきのおにぎり？なるものを作ることにしました。味付けは以前に仕込んで保存してあった天井のたれです。夕食で残ったご飯に天井のたれで味付けをし、天かすを投入。物足りなさを感じて入れられそうなものを探していたら、あおさのりが目につきました。

もともとあおさのりはお好み焼きなどに使おうと南極に持ち込みました。でも南極ではお好み焼きを作るのが怖かったのです。なぜ怖かったのか？南極観測隊にとってのごちそうはキャベツの千切りと卵かけご飯と言われることがあります。生鮮食品がほとんどない中で比較的長持ちするキャベツは貴重な生野菜になります。どうせならキャベツは千切りにして生で食べたい。となると大量にキャベツを消費するお好み焼きは作ること自体を躊躇してしまいます。そんな理由からあおさのりを使う頻度も少なくなり、在庫になりかけていました。あおさのりを加えたら、緑色で色合いもよくなるのでは？との思いで味のついたごはん投入したところ、香りがとてもよく、納得のいくおにぎりが出来上がりました。

もちろんこの時点でおにぎりに名前は付いていません。名前を付けたのは24時間体制で

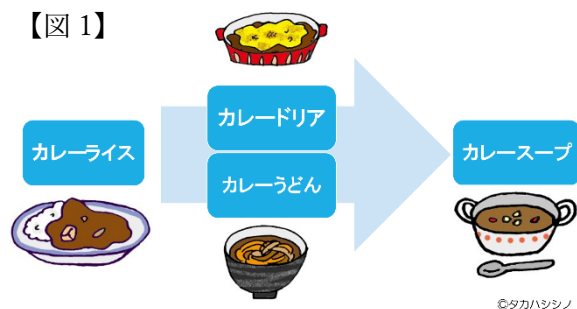
観測を行っている隊員でした。このおにぎりは夕食の後、あくまで厨房の残り材料で作る夜食用ですから、私が作って出すのは22時以降です。そんな時間に天かすの入った、見るからにカロリーの高そうなおにぎりを食べていいものか・・・でも美味しいから食べたい。背徳感と戦った結果、誘惑に負けて食べてしまうととても悪魔なおにぎりだと、その隊員が言った事が始まりでした。夜食のおにぎりはたくさん種類がありましたが、名前がついたのは唯一、この悪魔のおにぎりだけでした。

他にも昭和基地では食品ロスを減らす為に、残った料理をリメイクして、新しい料理にアレンジしたりもしています。(図1~3)

環境保全を考えるきっかけとして、おいしく食べることから始めてみませんか？

コンビニエンスストアで売られている悪魔のおにぎりの味付けは、お店が独自に開発されたもので、南極で作っていたオリジナルは参照されていません。是非、南極で食べられていたオリジナル悪魔のおにぎりにチャレンジしてみてください。

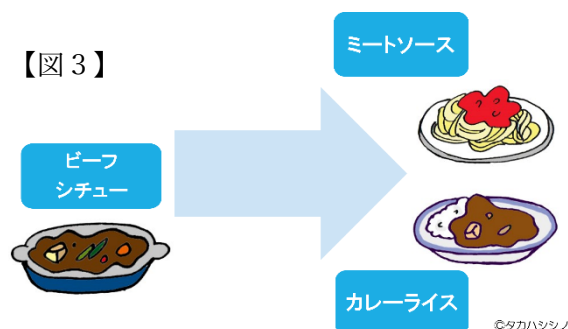
【図1】



【図2】



【図3】



プロフィール

渡貫淳子 わたぬき・じゅんこ

1973年青森県八戸市生まれ。調理師。調理の専門学校を卒業後、同校の日本料理技術職員として勤務。出産後は一旦職場を離れ、一児の母として家事・育児に奮闘する日々を送ってきたが、一念発起して南極観測隊の調理隊員にチャレンジ。3度目の挑戦で見事合格を果たし、母親としては初の調理隊員として第57次南極地域観測隊に参加。日本を出発してから帰国まで1年4か月、越冬隊の食事を執り行う。帰国後は、各誌でのレシピ紹介や講演会など活動の場を広げる。2018年6月放映の「世界一受けたい授業」（日本テレビ）で紹介された「悪魔のおにぎり」が大反響を呼び、南極での料理が話題となった。

著書『南極ではたらく かあちゃん、調理隊員になる』（平凡社）

悪魔のおにぎり(オリジナル)

天つゆの分量は煮詰めないように注意
本当は多めに作ったほうが煮詰まらないくてよいのですが…
使い切るという観点からこの分量にしました。

材料(1合分)

ご飯・・・・・・・・・・ 1合分
天かす・・・・・・・・ 大さじ4
あおさのり・・・・・ 小さじ1
下記天つゆ・・・・・ 大さじ2

<天つゆの分量>

しょうゆ・・・・・・・・ 大さじ2
みりん・・・・・・・・ 大さじ2
砂糖・・・・・・・・・・ 小さじ1
粉末だしの素・・・・・ 少々
(かつお節ならひとつまみ)

南極では天つゆも作っているし、
かえしも作ったりしています。
天つゆは日持ちをさせるために水
を加えない分量で、少し甘めに作
っているのが特徴。
粉末だしではなくてかつお節でも
OK

天つゆは味を見ながら加えるのが
ベスト。残ったら煮物に使ってくだ
さい。
天つゆや天かすを増やすと悪魔
度も増します。

●作り方●

- ① 天つゆの分量を鍋に合わせて火にかけ、砂糖と粉末だしの素を溶かす。
(かつお節を加える場合はいったん沸騰したら火を止めて加えてください)
- ③ ご飯に天つゆを回しかけてむらがないように混ぜる。
- ④ 天かすとあおさ海苔を加えて程よく混ぜたら、お好みの大きさに握る。

天かすは自分で天ぶらを作ったときのかす
を使うのが王道ですが、市販のものや総菜
売り場に売られているもの、蕎麦屋さんが
譲ってくれるものなどでも OK!

悪魔のおにぎり(簡易版)

市販のめんつゆバージョン

材料(1合分)

ご飯・・・・・・・・・・ 1合分
めんつゆ・・・・・・・・ 大さじ2～3
あおさのり・・・・・ 小さじ1
天かす・・・・・・・・・・ 大さじ4

めんつゆは何倍希釈かにもよって分
量が変わるので、味をみながら加え
てね。

●作り方●

- ① ご飯にめんつゆを回しかけてむらがないように混ぜる。
- ② 天つゆとあおさ海苔を加えて程よく混ぜたら、お好みの大きさに握る。

あおさ海苔は細かいものがおススメ。入れ
すぎると口に残る感じがあったり、苦みを
感じることも。南極ではあおさ海苔でした
が、青のりで作るととても香りがよいです。