

■宇宙日本食とは

食品メーカーまたは団体が製造する食品を JAXA が評価し、宇宙食としての基準を満足している場合に宇宙日本食として認証するもので、国際宇宙ステーション(ISS)長期滞在を予定している日本の宇宙飛行士に、日本食の味を楽しんでもらい、長期滞在の際の精神的なストレスを和らげ、ひいては仕事の効率の維持・向上につながることを目的としています。伝統的な和食に限定せず、日本の家庭で通常食されている範囲を対象としており、2018年8月現在16社32品目を認証しています。

■ビーフカレー(ハウス食品株式会社)

日本人宇宙飛行士のISS長期滞在用に、特別に開発され07年6月に宇宙日本食としてJAXAから認証されたビーフカレーです。ウコン・カルシウムを強化し、地上とは異なる宇宙空間での食事をサポートしています。無重力の宇宙船内で地上とは異なる味覚反応の変化に対応するため、スパイシーで濃い味にしています。

・ウコン増量:※当社通常品の2倍強

・カルシウム強化:250mg / 袋:※一般のレトルトカレー(七訂)20mg/100g比

・ビタミンD、大豆イソフラボン添加

・ハウス商品内辛味順位:4(辛口)相当

■緑茶(三井農林株式会社)

厳選された国産茶葉のkokoroに宇治抹茶の旨味を加え、スプレードライ製法ですっきりした飲み心地に仕上げました。水にもお湯にもさっと溶け、宇宙空間でもやすらぎと団らんのひとときを手軽にお楽しみいただけます。

■羊羹【小倉】(山崎製パン株式会社)

練り羊羹は元来保存性の良い食品です。伝統の技と新たな技術開発に加え、原料の品質、練り条件(温度時間)、充填条件などの厳格な管理を行い、長期保存を可能としています。

■キシリトールガム【ライムミント】(株式会社ロッテ)

さわやかなライムの香りとミントの清涼感が特徴のスッキリとした味わいのチューインガムです。

宇宙空間でも気軽に噛むことができる、宇宙飛行士の大切な歯のことを考えた、キシリトール配合ガムです。