



宇宙での「食」をサポート。国際宇宙ステーションへ

JAXA 認証 宇宙日本食「マヨネーズ」が 野口聡一宇宙飛行士の携行品として宇宙へ

9月12日(土) JAXA 公式サイトにて公表

キューピー株式会社

キューピー株式会社(本社:東京都渋谷区、代表取締役 社長執行役員:長南 収、以下キューピー)が提供する JAXA(国立研究開発法人宇宙航空研究開発機構)認証宇宙日本食「マヨネーズ」が、野口聡一宇宙飛行士の携行品として9月12日(土)に JAXA から公表されました。

宇宙日本食「マヨネーズ」が国際宇宙ステーション(ISS)へ

宇宙日本食「マヨネーズ」は、野口聡一宇宙飛行士の約6ヵ月間に渡る国際宇宙ステーション(ISS)長期滞在ミッションの携行品として、9月12日(土)「宇宙の日」に、JAXA 公式サイト内「野口宇宙飛行士特設サイト」にて公表されました。URL: <https://astro-mission.jaxa.jp/noguchi/>

今回、野口聡一宇宙飛行士は、日本人では初の搭乗となる米国企業 SpaceX 社開発の宇宙船「Crew Dragon(クルードラゴン)」の運用初号機に搭乗します。



宇宙日本食「マヨネーズ」

宇宙日本食「マヨネーズ」の歩み

キューピー マヨネーズは、2007年6月に日本国内で製造された初の「宇宙日本食」の一つとして JAXA から認証されました。以来13年間提供を続けています。2007年認証当時のキャップやボトルは、NASAの基準に沿い、宇宙で使用実績のある材質を使用した宇宙食専用の包材を使用していました。2009年には若田光一宇宙飛行士の第20次長期滞在時に携行いただきました。その後、同2009年に市販商品と同様の一般資材を使用した包材に変更し、JAXAより認証されました。これにより、通常商品により近い仕様が可能となり、今後、需要が増えていく宇宙食を供給しやすくなりました。



ISS020E007431
2009年、若田光一宇宙飛行士が
国際宇宙ステーションにて撮影 (C)JAXA/NASA

宇宙食ならではの工夫

宇宙では地球上ではかからない圧力がかかるため、通常以上の負荷に耐えられるよう、製造においては検査を強化しています。さまざまな抜き取り検査を行うほか、外観、重量、漏れなどは、全数検査を行っています。また、キャップとボトルには、面ファスナーを装着し、使用時にキャップをボトルに貼り付けたり、宇宙船内に貼り付けることで、無重力空間でも扱いやすいよう、工夫しています。

近い将来、民間企業の参入によって宇宙旅行が身近な存在となり、宇宙食料マーケットは、2040年代には数千億円の世界規模になるとも言われています。

キューピーは、2004年10月にJAXAの宇宙日本食開発プロジェクトに参画して以来、宇宙食開発に携わってきました。また、2020年4月に発足した、一般社団法人SPACE FOODSPHEREが推進する「SPACE FOODSPHEREプログラム」に参画[※]し、地球と宇宙に共通する「食」の課題解決への取り組みを開始しました。

今後も、宇宙と地球の暮らしにおける食と健康に貢献できるよう、取り組みを継続していきます。

※ キューピーアヲハタニュースリリース 2020年 No.38 参照

「宇宙日本食」とは

宇宙食は、国際宇宙ステーション（ISS）長期滞在などで宇宙滞在を行う宇宙飛行士に供される食品です。

宇宙食には、宇宙飛行士の健康を維持するための栄養が確保されていることはもとより、高度な衛生性、調理設備が限られた状態でもおいしく食べられること、宇宙の微小重力環境で飛び散らない食品や容器の工夫、長期保存に耐えることなど、地上の一般的な食品よりも厳しい条件が求められます。

その内、宇宙日本食は、JAXAが制定している宇宙日本食認証基準を満たして認証されたもので、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開発されたものです。

宇宙日本食「マヨネーズ」の概要は以下の通りです。

1. 内容物

市販されている「キューピー マヨネーズ」と同じです。

おいしさを長く維持できるように植物油に溶け込んでいる酸素を除去した「おいしさロングラン製法」に加えて、製造工程中の酸素を減らすなど、数々の工夫をして作っています。

2. 内容量、賞味期間

内容量 : 50g

賞味期間 : 12 カ月

3. 包材

市販の「キューピー マヨネーズ」と同様のボトル、キャップを使用し、外装にはアルミパウチを使用しています。

4. 使い方

補給船などにより国際宇宙ステーション（ISS）に輸送される生野菜や、惣菜などの調味料として使用します。