

誕生！東温から宇宙日本食

則之内地区に工場を構える食品メーカー、(株)キシモトの「スペースまるとつとアジ（燻製しお味）」が宇宙日本食として認証された。5年の歳月をかけた「夢」が今、山のふもとから宇宙へ飛び立つ。



1



2



3



4

1_JAXA に送った宇宙日本食と同じ製品。銀色のパックと英語の表記が特徴／2_写真は市販のもの。骨まで食べられるのが特長／3_専務の岸本賢治さん（写真右下）と同社社長の岸本幸雄さん（写真左下）は兄弟。現在は賢治さんの息子の善光さんが社長を務める／4_会社に飾られた宇宙日本食認証書

胸に秘めた宇宙への憧れ。食で宇宙飛行士を癒す



岸本 賢治さん(79)
キシモト・けんじ

Profile
専務取締役兼宇宙日本食開発部長。大学卒業後は横浜で勤務。帰郷後、一から干物の技術を習得。座右の銘は「情けは人の為ならず」。

「高校生の時にみた糸川博士のペンシルロケット。『宇宙』は、いくつになっても胸がおどります」。宇宙日本食の認証を受けた(株)キシモトの専務取締役で宇宙日本食開発部長の岸本賢治さん(79)は、小さな頃に抱いた宇宙への憧れを口にします。宇宙日本食は、これまで、やきとり、羊羹、柿の種、切り餅、ガムなどが認証されています。5月31日、アメリカ、フロリダ州のケネディ宇宙センターから打ち上げられた有人宇宙船「クルードラゴン」が、国際宇宙ステーションとドッキングし、日本時間の6月1日午前2時半ごろ、乗組員がステーションに移動しました。その2カ月前、3月30日に宇宙日本食として認証を受けたのが、同社が開発し

た「スペースまるとつとアジ（燻製しお味）」です。

産学官民連携の商品開発

スペースまるとつとアジは、キシモトの人気商品「まるとつと」を改良したものだ。「まるとつと」は、約10年前に魚を食べたいと望む高齢者や、魚が苦手な子どもたちのために開発された商品だそう。

約1年半、愛媛県産業技術研究所や大学と共同研究して、同じサイズのない魚を左右均一に開き、高温高压殺菌する技術を開発。骨まで食べられる無添加・塩分控えめの商品が誕生しました。高齢者や子どもたちが簡単に食べられて、カルシウムが通常の干物に比べて、何倍も摂取できるそうです。

厳しい審査基準に5年の歳月

「認定の知らせを聞いたときは心から喜びました。10代の頃に憧れを抱いた、ロケットや宇宙に関わることができ、健康や長生きに貢献できることや、宇宙開発の助けになれると考えると言葉になりません」。岸本さんは笑いますが、スペースまるとつとアジの開発は簡単ではありません。



「宇宙日本食は認定までの審査がとても厳しい。衛生検査をはじめ、栄養成分分析、水分活性、粘度、耐圧などの品質検査、1年半以上の保存ができること、色、におい、風味、食感の評価など…。とにかく審査基準が多い。宇宙空間で病気や体調不良は絶対に起こせないのが当然ですが、宇宙ステーションは閉鎖された空間なので、ごみや食べ残しも極力出ない商品でないといけません」。審査基準を満たすため、商品開発には5年の歳月をかけたそうです。

「とにかく実験の繰り返し。宇宙空間では水滴が漂います。周囲の機械に付着すると故障に繋がりますから、水分が漂わずに、味も楽しめる商品を提供しなければなりません」。認定期間は5年間。高い基準を維持することも簡単ではありません。

次の目標は地域貢献

岸本さんは「これまで地域の皆さんにまるとつとを愛していただきました。次は東温市産の食材と、私たちの技術を掛け合わせた『何か』を創り出したいですね」と目標を語ります。「世の中は、面白くなくちゃダメですよね。ワクワクするものをこれからも生み出していきたいです」。(株)キシモトの取り組みは高校教科書にも掲載が予定されているそうです。岸本さんの挑戦はこれからも続きます。

「偶然といいますが、計算では全くできないことが起きました。でもこのチャンスは絶対に逃せないなと思いましたね。西岡君とは今でも連絡を取り、宇宙日本食の認定を受けたと知らせたときは一緒に喜んでくれました」と笑います。

「偶然といいますが、計算では全くできないことが起きました。でもこのチャンスは絶対に逃せないなと思いましたね。西岡君とは今でも連絡を取り、宇宙日本食の認定を受けたと知らせたときは一緒に喜んでくれました」と笑います。

「偶然といいますが、計算では全くできないことが起きました。でもこのチャンスは絶対に逃せないなと思いましたね。西岡君とは今でも連絡を取り、宇宙日本食の認定を受けたと知らせたときは一緒に喜んでくれました」と笑います。

きっかけは高校生の一言

スペースまるとつとアジの開発のきっかけは5年前に遡ります。「松山工業高校の生徒から突然、『放送コンクールのため、まるとつとの取材がしたい』と連絡があったんです。取材を受けた時に将来の夢を聞かれたので、『宇宙へまるとつとを運び

たい』と答えました。すると、西岡君はそのことをJAXAに電話相談したんです。その後、JAXAに商品を紹介する機会に恵まれ、『まるとつとを宇宙食として研究してもらえないか?』と言われました。二つ返事で快諾しましたね」と、岸本さんは当時、高揚した気持ちを振り返ります。

「偶然といいますが、計算では全くできないことが起きました。でもこのチャンスは絶対に逃せないなと思いましたね。西岡君とは今でも連絡を取り、宇宙日本食の認定を受けたと知らせたときは一緒に喜んでくれました」と笑います。

チャンスは逃さない。皆で成し遂げた『夢』



当時 JAXA に電話した
りゅうぎ
西岡 隆葵 さん

認定おめでとうございます

何よりも岸本さんや(株)キシモトの社員さんたちの努力と熱意があってこそ叶えられた夢だと思うので、同じ日本人として誇りに思います。

当時、顧問の「電話してみたらええやん」という一言で動いただけでしたが、ここまで規模の大きな話になるとは思い

ませんでした。あとき JAXA に電話をかけて本当に良かったです。自分の学校で JAXA と岸本さんとの話し合いが行われたり、認定の手続きをしたり、トントンと話が進んだ印象です。それほど「まるとつと」が素晴らしかったということですね。

岸本さんの研究や夢に対する熱意を目の当たりにし、私もそれを励みに大学生活を頑張りたいと思います。



1_ 飾られている絵画には偶然にも「宙」の字が / 2_ 会社1階の製造室。無重力の空間で過ごす宇宙飛行士にはカルシウムの補給が欠かせない / 3_ 部屋には地域イノベーションに関する技術革新の最優秀賞など数多くの表彰状が並ぶ / 4_ 会社前にて集合写真。岸本さんは「認定は全員の力があってこそ」と強調する / 5_ まるとつとは、市のブランド商品「さくらセレクト」に認定済

