



第64次南極地域観測隊 調理担当

なかがわ じゅん
中川 潤 さん

私は、南極への強い憧れから南極に行くことを決意。第64次南極地域観測隊の料理人として同行し、夢を叶えました。「360度見渡す限りの真っ白な世界」。思い描いていた景色が現実目の前に広がり本当に興奮しました。

国内外で料理人として経験を積み、市内で「小料理屋 菜」を営んでいましたが、令和4年6月に休業。7月から観測隊員としての任務に従事し、まず観測隊員28人分の1年分の食料の調達を行いました。物価高騰の煽りを受けて食料調達には苦労しましたが、地元企業様の協力もあって無事に確保することができ、11月に日本を出発。翌月には昭和基地に到着し、観測隊の調理担当としての業務が始まりました。日々、残りの材料を見ながら様々な料理を作るわけですが、時には鹿児島島の郷土料理を出したり、地元企業が提供してくれた食材を使って南極版「菜」をオープンしてみたり、月1回は北京ダックなど高級食材を使った

料理を提供したり、太陽が沈まない時期に行われるお祭り「極夜祭」ではフルコースを出したりと隊員たちに喜んでもらえる工夫をしていました。凝った料理は喜ばれますが、人気があるのは結局唐揚げやハンバーグ。南極での生活が長くなると、新鮮な生のフルーツや卵を欲していました。

仕事の合間には、趣味のカメラを片手に神秘的なオーロラや、時々訪れるペンギンを撮影するなど南極を満喫しました。

昭和基地内ではインターネットは使えませんが、通信業務が優先なので私用では短時間しか使えません。日本に残す3人の子どもたちが、寝る前にくれる短時間の連絡を非常に楽しみにしていました。その習慣を1年間続けてくれた妻には頭が上がりません。

そして2月に南極での任務を終え3月に帰国しました。現在は、1年間離れていた家族との生活を満喫しながら、これからどう料理に携わっていくか模索中です。

information

兵庫県三田市出身で志布志市在住。国内で料理人として働いたのち、青年海外協力隊員としてバングラデシュの調理師学校で勤務。ブラジルの日本総領事館でも料理人をするなど海外での経験を経て、市内で「小料理屋 菜」をオープン。現在は休業中。



【右】昭和基地に現れた神秘的なオーロラ。2か月に1度程度すべての条件が揃ったときにあらわれる

【左】極夜祭の日に提供する料理の調理中。隊員の笑顔を思い浮かべながらフルコースを作る