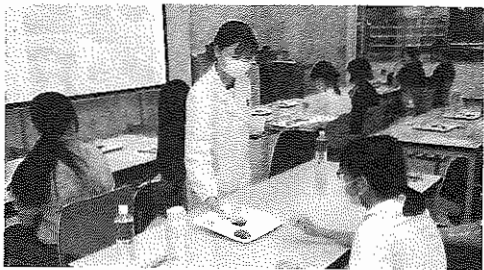


名古屋葵大学で宇宙食開発模擬講座 宇宙食レシピの試食会も実施。／



参加者にふるまわれた宇宙食

宇宙飛行士が必要な栄養素を摂取できる宇宙食の開発をテーマにした模擬講義が名古屋市瑞穂区の名古屋葵大であり、高校生ら25人が宇宙環境や宇宙食の現状などについて学んだ。

宇宙食開発に向けた研究を進める同大健康栄養学科の片山直美教授が講師を務め、宇宙環境で起こる人体への影響などについて講義した。片山教授は、宇宙空間は骨粗しょう症や高血圧、筋萎縮などが起こる過酷な環境にあり、「宇宙飛行士を守る宇宙食は高齢者用や災害食にも応用できる」と指摘した。続いて、カルシウム吸収に役立つビタミンDを含むキクラゲやみそを使った料理とスイーツを参加者が味わった。市内の高校2年、深谷奈々子さんは「キクラゲをスイーツに使うのはイメージになかったが合うと思った。宇宙でも食べられるようになるといい」と話した。

同学科では来春に、宇宙栄養学などを含む幅広いフィールドで新たな食について学ぶフードサイエンスコースの新設も予定されている。