



白瀬と南極に親しむ

9月3日と4日南極広場などで行われた「2010 白瀬・南極フェア」。無料公開された記念館や各種ステージイベント、自衛隊音楽隊による水辺の演奏会など、多くの家族連れが訪れ、にぎわいを見せました。

＝関連記事8ページ＝

主な内容

- にかほグリーンツーリズム……………P 2～3
- 老人週間・敬老式……………P 4～6
- まちの話題……………P 8～10
- 市臨時職員募集など……………P 14

vol.120

2010

9.15

<http://www.city.nikaho.akita.jp>

白瀬南極探検隊 100 周年記念特集

その六



明治43年の帝国議会に提出された公式の事業計画と予算書「南極探検に係る請願書按」には、糧食類の項目に、隊員の食事分など、約2年分の食糧費が計上されています。しかし、政府から補助金は支給されず、全国からの義援金により、南極探検は支えられます。探検後、後援会が編集した『南極記』の附録に「探検用糧食の研究」と題した報告があります。これによると、白米や小豆などの穀類、コンビーフやクジラ、ビスケットの缶詰類、うどんやスルメなどの乾物類、しょうゆ、みそ、漬物などの樽詰類、チーズやハムなど数十種類の食材を準備したこと



アザランの解体

白瀬隊は食糧をどれだけ準備して、何を食べていたのか、当時から話題となつて、たびたび雑誌や新聞などに取り上げられています。

白瀬隊の食糧と南極料理

未知に挑む
 南十字星のもとに



航海中の楽しみ？～魚釣り～

がわかります。当時の秋田魁新聞の記事にも米12t、麦と麦粉各750kg、大豆と小豆各75kg、仙台みそ1・12t、醤油2・7tなどと記載があり、相当量の食材を積み込んだようです。狭い船倉の中で、樺太の餌となる干しニンジンや漬物類と一緒に保管した食糧は、味や臭いが変わり、また熱帯の赤道を通過する間に、高温のため腐敗するなど、海中に捨てることもあったといひます。コックの渡辺近三郎は、南極からの帰国後、大正元年に『婦人世界』という女性向け雑誌に投稿し、航海中のメニューや、食材を簡単に紹介して「南極探検隊の料理日記」を連載しています。腐敗しにくく保存に適した麦飯を主食に、朝食にはパンなどのほか、牛肉とネギ、イモなどをいれたカレーライスやローストビーフ、ボイルドポテ



米を磨ぐ様子

食材は航海中にも調達しており、釣った魚、カツオやマグロなどを刺し身やフライにして食べたことや、アザランやイルカ、ペンギンなどを捕らえて食べたことが書かれています。ペンギンは剥製にされたほか、生体の研究もされ、その胃の中に残されていた小さな石についての研究、「ペンギン」の鳥の胃中より出てし岩石破片研究」も『南極記』に掲載されています。

白瀬日本南極探検隊
 100周年記念事業推進事務局
 ☎ 38-4670
 白瀬南極探検隊記念館
 ☎ 38-3765

渡辺の料理を絶賛しています。また、シドニー滞在時は来客が多く、茶菓子のカステラ、日本茶に砂糖と牛乳を入れたものが外国人には好評だったようです。食材は航海中にも調達しており、釣った魚、カツオやマグロなどを刺し身やフライにして食べたことや、アザランやイルカ、ペンギンなどを捕らえて食べたことが書かれています。ペンギンは剥製にされたほか、生体の研究もされ、その胃の中に残されていた小さな石についての研究、「ペンギン」の鳥の胃中より出てし岩石破片研究」も『南極記』に掲載されています。

企画・編集／にかほ市広報委員会 発行／にかほ市役所
 〒018-0192 秋田県にかほ市象潟町字浜ノ田1番地
 ☎ 0184-43-3200 (代表) ☎ 0184-43-7510 (直通)
 ホームページアドレス <http://www.city.nikaho.akita.jp> 電子メールアドレス info@city.nikaho.lg.jp



TEAM BASE CAMP

にかほ市は 2022 日本招致のチームベースキャンプです。