

MDRS Crew 125 食事レポート

ユーロ・ムーン・マーズ (EuroMoonMars) クルー125 メンバー

メリッサ・バトラー Melissa Battler (カナダ), マシュー・クロス Matthew Cross (カナダ), フォル

カー・メイワルド Volker Maiwald (ドイツ), オノ・アヤコ Ayako Ono (日本), チッラ・オルゲ

ル Csilla Orgel (ハンガリー), ハンス・ヴォン・ウド Hans van 't Woud (オランダ)

6名のチームメンバーのうち2人ずつが交代で炊事当番を担当した食事に関する報告



小野 綾子

(日本火星協会：教育プログラムコーディネータ & マネージャ)



到着日、夜のパンケーキ等



2日目 食材（ジャガイモ等を水で戻す。フレッシュトマトは前のクルーが残っていたもの）



2 日目 卵料理下準備



2 日目 卵料理



3 日目昼食 トルティーヤ



4日目昼食 トルティーヤ

*朝食はシリアル、外での活動が多かった為、昼食は残り物とトルティーヤ等、簡単に済ませることが多かったです。

ドライフード色々





シリアルとドリンク類







水を加えて加熱するだけの缶詰ドライフード



照り焼きターキー（缶詰左）の中身

調理後の缶詰即席フード２種（照り焼きターキーとレオナルド・ダ・フィットチーネ）



マシューが積極的にパンを焼いてくれました。



焼いたパンにジャムを付けておやつに



オーブンでピザを焼くこともできました。



ちょっと焦がしてしまいましたが、



丸いのは一番ちょうど良く焼けていました。





スプラウトをトッピングして美味しそうに！

でも、実はチーズとマッシュルームを水で戻さずに使っていたので、固くドライでパリパリでした。それでも皆楽しんで食べていたようです。

普段から自炊しているクルーの一人（男性）がブレッドマスターと呼ばれるほど MDRS のクッキング（実験）に興味を持ち、うまくいくと周囲から褒められることもあり、MDRS でのクッキングが趣味となりました。それで、おやつとしてパンを焼いたり、ポテトチップスを作ってくれました。ポテトチップスの場合は水に戻さなくて良かったようです。厚みがあるので歯ごたえがありましたが、ホウレンソウとチーズパウダーのペーストやコーンや赤ビーマン等野菜が入った豆のペーストを付けて美味しく戴きました。



ホウレンソウとチーズのペーストと野菜のペーストを添えたポテトチップス



即席ドライフード缶詰（左）と小腹がすいたとき重宝した野菜を混ぜて作ったペースト（右）



私も水で戻した角切りサツマイモでシナモン・スイートポテトを作り、好評でした。



保存をして2〜3回に分けて食べたシナモン・スイートポテト



日本食を！とのリクエストもあり、白米は使ってしまい無かったので玄米でお稲荷を作ることに。



牛肉と野菜の炒め物と玄米おいなり



洋風に見えますが、ハウレンソウと人参のかつおだし、すまし汁。好評でした。



別の日の白米にのりふりかけごはん。クリームパスタにものりふりかけが合うことがわかりました。



トマトベース・パスタとフレッシュパルメザンチーズ（すりおろし）



アップルペースト・パスタ（美味。どこかに実際にあるのかオリジナルレシピなのかは不明です。）



レーズン入りクリームリゾット



パルメザンチーズをかけたクスクス

待望のラディッシュ収穫



収穫をする時には喜びと感動がありました。





食事例



ソイミルクとココナッツミルクのチョコレートミルクゼーキ



レンジで加熱した刻みベーコン



マッシュドポテトサラダにベーコンをトッピング



タッパーに保存した残り物を併せての食事の様子



盛り付け例

おまけ：

ハンクスビル(Hanksville)の小さなお店にある、クルーメンバーお薦めのビール。
(ミッション中は厳禁です。)

