

国内での準備段階においては、なるべく生活のペースを萌さずすむように、普段の山行の時の食料を中心にして献立や日本の食品の種類を多くした。それとともに日照時間が長いという点から、行動食、ジュースを多目にした。そのため持込を禁止されている肉、野菜類、米、及び屋食用のパン類をのぞいて念のため、ほとんどの食糧を日本から持ち込むことになった。特に後半のためのアルファ米、乾燥野菜、は現地購入の見込が立たなかつたためそれぞれ 10 日分、20 日分用意した。同様に現地購入が満足に行なえなかつた場合のために 10 日分の食糧を完全に国内でそろえた。その結果、食料は 45 日分で 140 キュを国内で調達した。そして輸送のために和文、英文のリストを用意した。税関では 3 箱に 1 箱程度の割り合で検査されたが問題なく通過できた。持込み禁止品目になっている肉類や野菜類は持つてはいなかつたが、漬物や漁の干物などに不安を持っていたが問題はないようであった。

現地購入については、米、肉類、野菜、果物、パン、ビスケットなどを中心に購入したが、アラスカといえどもアメリカの一部でありスーパーマーケットにはほとんどの物がそろっていた。アンカレッジには日本食品の店もあり、わざわざ高い輸送費をかけて持込む必要はほとんどないといえるだろう。そこには米、漬物を始めインスタントラーメン、ミソ汁の素、カレー粉、八宝菜の素、釜めしの素、チャーハンの素などのインスタント食品がかなりそろっていた。物価はかなり高いが航空機での輸送費を考えると現地で買った方が有利だろう。米は丸みのあるカリフォルニア米が 2 LB 53¢、ミディアムグレンが 3 LB 73¢であったが、どちらも水を多くして炊くと日本の米とかわりがなかつた。どちらかといふとミディアムグレンが日本の米に一番に似ているようであった。肉類は豊富であるがソーセージ類で完全にパックされた物を見つけることがでなかつた。肉は生肉を買わず、ベーコンと同じ様に加工された肉のかたまりを使用した。又、ジャム類は全て罐詰かビン詰であり、ソースやマヨネーズ、醤油などもビン詰ばかりであり登山に使用するには不便な感じがした。砂糖や蜜についても同じようなことがいえ、砂糖は日本で使う普通のタイプのものが

見あたらず、パウダーやグラニュー糖、ブラウンなどしかなかった。我々はブラウンシュガーを使用したが紅茶などに入れるとくせがありそれを消すためにミルクを入れてミルクティーにしてのんだ。塩は最初買った物はにが味がきつく、次に買ったものが普通の味であった。その他現地購入した物で問題があったのは昼食に使用したピスケット、クッキー類であった。それらは全て甘味が強く我々、日本人の口にはあわなかった。又、見かけよりも食べごたえのない物もありクラッカーをのぞいてすべて評判が悪かった。

使用段階においては、エアードロップにより野菜類がかなり破損したのと、ガソリンの不足のために制約が加わり苦しい状態となつた。料理の段階においてはカレー、スープなどの水分の多いものが好まれ、それをさらに水分を多くして炊いた。これらの結果献立がしだいに単調になつてしまい変化がなくなつてしまつた。好評だったのはバラエティを持たせるために用意したのり巻き、五目ずし、などでありインスタントの信州みそ汁も便利であった。その他果物の罐詰、しる粉、などであり行動食として持参した岩おこし 乾操果実、ようかんなどが好まれた。又、ナマズ、ダシの素は何にでも使えたり、雪にシャーピックをふりかけて食べるのも日中には好評だった。マヨネーズもみんなに好まれた。

野菜の中ではエアードロップの影響が少なかったニンジンが最後まで使用できた。肉はベーコンなどは十分最後まで使用できた。野菜、肉、果物とも雪の中にうめておけばかなりの期間保存できるように思われる。レモンなどはもっと多く持込むべきであった。

又、乾操野菜やアルファ米などもアンカレッジのスポーツ店で見かけたり、フリーズドライの食品もかなりの種類があった。

結論としては現地で十分に食料はそろうということである。そして反省としては、特に現地購入などで初めて使用する物については試食してみる必要があるということであり、又アタック食などもまた研究の必要があったことである。今回はエアードロップのために荷を作りなおしたために結果は出なかったが、食品の梱包のしかたなども登山活動に入ってから便利なようにもっと考えて行