

無重力空間でも
食べられる

第3の発明「宇宙食ラーメン」

2005年、NASAのスペースシャトル「ディスカバリー号」に乗った野口聡一宇宙飛行士は、人類で初めて宇宙でラーメンを食べたんだ。この世界初の宇宙食ラーメン「スペース・ラム」の開発を指揮したのも安藤百福だ。

「スペース・ラム」には、無重力状態で食べるための工夫はもちろん、チキンラーメンで発明した「瞬間油熱乾燥法」が使われているんだよ。

工夫1 小麦粉やでんぶんの配合を工夫して、70℃(*)のお湯でもやわらかくなるめんを開発

工夫2 無重力(微小重力)空間でも飛び散らないようスープにとろみをつけ、めんは一口大のかたまりに

工夫3 地上に比べて味やにおいの感覚がにぶるため、やや濃厚でスパイシーな味わいに

(*)当時、国際宇宙ステーション(ISS)で用意できるお湯の最高温度は70℃



フクちゃんとモモちゃんが、遊園地で遊んでいるぞ!
どこにいるかがしてみよう!

他にもさがしてみよう!



どうやって作られているの？



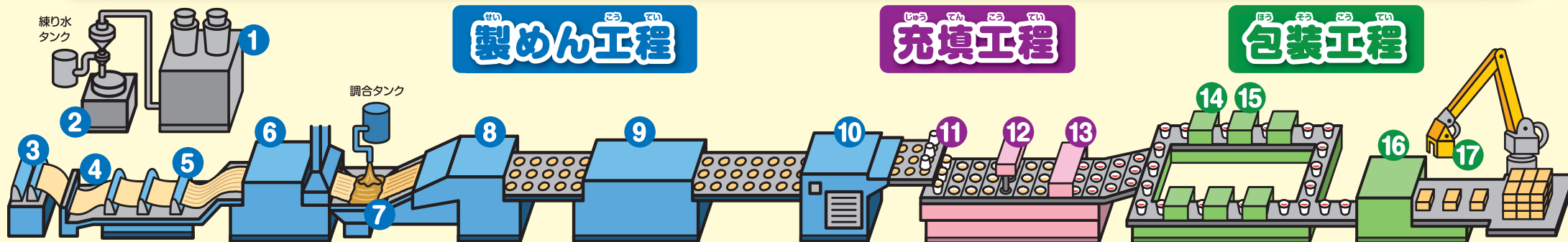
カップヌードルの
工場をのぞいてみよう！

工場では、小麦粉の
投入から商品の出荷までを
ほとんど自動で行うんだ。



製めん工程

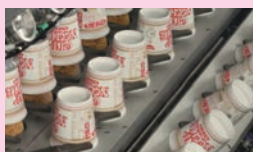
- 1 小麦粉サイロ**
こむぎこ小麦粉はサイロに貯蔵し、高圧空気でミキサーに送ります。
- 2 ミキサー**
こむぎこ小麦粉に「練り水」を入れて混ぜ合わせます。
- 3 複合機**
練り上げた生地を重ね合わせて平らなめん生地にします。
- 4 製めん機**
何台ものローラーで、めん生地を約1mmの薄さになるまで伸ばします。
- 5 切出機**
めん生地を回転する切り刃で1本1本の細いめんに切り分けます。
- 6 蒸機**
トンネル状の蒸機の中で、めんに熱い蒸気を当てて蒸します。
- 7 着味槽**
めんにおいしく味つけたスープを染み込ませます。
- 8 カット投入機**
回転する刃でめんを切ったあと、1食分ずつ金属の型に入れます。
- 9 瞬間油熱処理装置**
めんを約160℃の植物油で揚げ、中の水分をはじき出して乾燥します。
- 10 冷却機**
油で揚げためんは熱くなっているため、風を吹きつけて冷まします。



充填工程

11 カップマシーン

めんの上からカップをかぶせて回転させ、めんをカップに入れます。



12 具充填装置

スープやえび、肉などの具を、1食分ずつめんの上に乘せていきます。



13 キャップシール機

フタをカップの上のせ、約150℃の熱でピッタリとくっつけます。



包装工程

14 シュリンク包装機

カップ全体を薄い透明なフィルムでおい、熱で縮めて包装します。



15 X線検査装置

異物が入っていないか、すべての商品をX線で検査します。



16 ケーサー

できあがった商品を自動箱づめ機でダンボールケースに入れます。



17 パレタイザー

ロボットがダンボールケースを自動的に積み上げ、出荷の準備をします。

