千葉工業大学
CHIBA INSTITUTE OF TECHNOLOGY

2018 年 1 月 15 日
学校法人　千葉工業大学

～ ㈱ローソン発売の「からあげクン」，宇宙へ ～
モンゴルでの成層圏気球実験のノウハウを活用して，
世界で初めて「からあげクン」を成層圏に到達させることに成功！

千葉工業大学惑星探査研究センター（PERC）では 2016 年よりモンゴル国にて成層圏まで気球をあげ，宇宙から飛来する宇宙塵を採集する実験を進めてきました．実験開始以来，放球した 15 機（2018 年 1 月現在）すべての陸上回収に成功しているノウハウを活用し，株式会社ローソンが 2017 年 12 月 5 日に発売した「からあげクン ブラックホール味（ブラックペッパー）」の PR 動画製作協力の一環として，世界で初めて「からあげクン」を成層圏に到達させることに成功しました．

2017 年 9 月にモンゴルの首都ウランバートルの郊外，テレルジ国立公園付近にて，からあげクンのキャラクターぬいぐるみを搭載した気球を放ち，実験を開始しました．気球は離陸後，成層圏へ到達．PERC が保有する気球飛行シミュレーション，通信機器が正常に動作し，からあげクンは目標地点に着陸，無事にからあげクンの回収に成功しました．日々変化する高層大気の風向風速により，気球落下地点は大きく変化するため，からあげクンと撮影データを無事に回収するためには，PERC が保有する気球飛行シミュレーション技術と正確に位置情報を発信する通信技術は，本実験では欠かせない技術と言えます．また，本実験では，リコーIT ソリューションズ株式会社様よりご提供頂いた 360 度カメラ「シータ」による全球映像とアクションカメラによるハイビジョン映像の撮影成功により，からあげクンと地球の外縁の映像を同時にカメラにおさめることができました．

株式会社ローソンは「ローソン宇宙プロジェクト」（https://www.lawson.co.jp/lab/space/）と題して，宇宙をテーマにローソン独自のコンテンツと宇宙のコラボレーション企画を展開し，2017 年 5 月から 6 月にかけて「からあげクン宇宙で食べたい味」企画を開催しました．この企画は，2020 年に「宇宙日本食」として認証を受けることを目標にしている「からあげクン」の，宇宙で食べたい味を一般から募集する企画でした．インターネット投票の結果，竹炭パウダーとイカ墨を使用し、ブラックペッパーを効かせたブラックホール味がグランプリに選ばれました．
ウェブサイト　：https://www.lawson.co.jp/lab/space/art/1316707_7657.html