

令和3年度 砥粒の日企画 オープンセミナー

お酒の美味さは砥粒で 決まる?!

～砥粒加工の可能性 第一弾:

お酒から医療, そして宇宙へ～

【主催】(公社)砥粒加工学会

砥粒加工学会では、会員、非会員を問わず砥粒加工に関連する技術を紹介・解説するオープンセミナーを開催しております。今年度は、砥粒の日企画として、「お酒の美味さは砥粒で決まる?! ～砥粒加工の可能性 第一弾: お酒から医療, そして宇宙へ～」と題したセミナーを企画しました。砥粒加工とは一見関係なく思える「お酒」ですが、日本酒の味わいの鍵を握る「精米」には砥粒加工技術の1つである「研削」が利用されているのです。本セミナーは、皆様の身近にある「お酒」と、通常なかなか触れることのない「砥粒加工」という2つのキーワードを結びつけ、「砥粒加工」をより身近な技術として感じて頂くことを目的に企画致しました。前半では「お酒造り」にスポットを当て、お酒の奥深さを知って頂き、そのうえで後半では「お米を研ぐ=研削」というつながりを知って頂きつつ、本学会の最先端の話しに触れて頂くと思っています。奮ってご参加ください。

◆日時: 令和3年12月21日(火) 13時00分～16時10分

◆内容:

- | | | | |
|-------------|------------------------------------|-------------------------|----------|
| 13:00～13:10 | 開催の挨拶 | (公社)砥粒加工学会 企画委員長 | 水谷 正義 |
| 13:10～13:50 | 「精米歩合で多様に変化する日本酒の味わい」 | 菊池酒造株式会社 専務取締役 | 菊池 大輔 氏 |
| 13:50～14:30 | 「栃木の日本酒が本当においしい4つの秘密」 | 栃木県産業技術センター 食品技術部 主任研究員 | 佐々木 隆浩 氏 |
| 14:30～14:40 | (休憩) | | |
| 14:40～15:10 | 「お米の粒度, 砥粒の粒度 ～砥粒測定による研削特性の予測～」 | 日本大学理工学部機械工学科 教授 | 山田 高三 氏 |
| 15:10～15:40 | 「宇宙に飛び立つ匠の技 ～精密研磨技術の可能性～」 | 株式会社ティー・ディー・シー 代表取締役 | 赤羽 優子 氏 |
| 15:40～16:10 | 「粉体で医療材料を変える ～噴射加工を利用した金属材料の多機能化～」 | 静岡大学工学部機械工学科 准教授 | 菊池 将一 氏 |

◆定員: なし

◆参加費: 無料 (どなたでもご参加いただけます。)

◆申込み先: 下記のお申込用 WEB サイトよりお申込みください。

https://www.jsat.or.jp/OpenSeminar_211221

◆申込締切: 令和3年12月14日(火)

◆開催方式: オンライン (今回のセミナーは WebEx を利用して開催いたします。)

※ 参加申込締切後にミーティングアドレスとパスワードをメールにて御連絡いたします。

◆問合せ先: (公社)砥粒加工学会 〒169-0073 東京都新宿区百人町2-22-17 セラミックビル4F

TEL: 03-3362-4195, FAX: 03-3368-0902, E-mail staff@jsat.or.jp