公益社団法人 砥粒加工学会

2021 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~」

1. はじめに

令和3年12月21日(火)に、2021年度 砥粒の日オープンセミナーを オンライン形式にて開催いたしました。今年度は日本酒と関連付けた砥粒 をテーマにした企画であったため、企業の技術者や大学研究者だけでなく お酒好き(?)の方々を含め100名を超える方々にご参加いただきました。 以下に、オンライン講演会の様子をご報告いたします。

2. オンライン講習会

砥粒加工学会 企画委員長 水谷 正義 氏 (東北大学) より,本企画の趣旨についてご説明いただいた後,菊池酒造株式会社 専務取締役の菊池 大輔 氏より,『精米歩合で多様に変化する日本酒の味わい』との題目にてご講演いただきました.米の成分と関連付けて日本酒醸造の各工程をご説明いただき,美味しいお酒づくりに必要なエッセンスを解説いただきました.続いて,栃木県産業技術センター 食品技術部 主任研究員 佐々木 隆浩氏より,『栃木の日本酒が本当においしい4つの秘密』と題して講演が行われました.酒造りの歴史や新規酒造好適米の選抜に関する取り組みをご説明いただくとともに,味を数値化する方法に関連した"お酒を科学する"取り組みも御紹介いただきました.

後半は、砥粒加工学会会員の皆様よりご講演いただきました。まず、目本大学理工学部機械工学科 教授 山田 高三 氏から『お米の粒度、砥粒の粒度 ~砥粒測定による研削特性の予測~』という題目で、"お米と砥粒加工をつなぐご講演"を行っていただきました。レーザーを使った測定事例を交えながら、産地によってお米の形状が異なることをご説明いただくとともに、研削や仕上げ面粗さ・研削抵抗の予測方法についてわかりやすく解説いただきました。続いて、株式会社ティー・ディー・シー 代表取締役 赤羽 優子 氏から『宇宙に飛び立つ匠の技 ~精密研磨技術の可能性~』という題目で、"精密加工のプロ"としてのグローバルな取り組みについてご説明いただきました。いかに綺麗な面に仕上げるか、が宇宙分野にとって重要なことだと学ぶことができ、また、果敢に難しい課題にチャレンジされ"できないと言わない"というモットーは印象的でした。最後に、本稿著者の菊池将一が、『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~』という題目で講演し、微粒子ピーニングを利用したチタン基生体材料のための新しい表面改質を紹介しました。



菊池酒造株式会社 菊池 大輔 氏 ご講演



栃木県産業技術センター 佐々木 隆浩 氏 ご講演



日本大学 山田 高三 氏 ご講演 (質疑応答時)



㈱ティー・ディー・シー 赤羽 優子 氏 ご講演

3. おわりに

今回のオープンセミナーは、新型コロナウイルスの感染拡大状況を鑑み、オンライン講演会という形で開催いたしましたが、大変盛況のうちに終えることができました。ご関係の皆様に、深甚なる謝意を表します。また、貴重なご講演をいただきました講師の先生方に、厚く御礼を申し上げます。

(文責:静岡大学 菊池将一)