

活動レポート

道央技術士委員会

文責：道央技術士委員会幹事 長谷川哲也

平成26年度 第2回 講演会の開催報告

1. はじめに

2015年1月16日(金)に開催された、道央技術士委員会の平成26年度 第2回講演会の開催についての報告をします。

会場は室蘭工業大学のテクノアゴラ。同大学の知(地)の拠点として、さらなる地域貢献活動を行う場や、学生が自主的に地域に出て活動を行う場として、開設されました。名称の「アゴラ」はギリシャ語で「広場」の意味を持つとともに、地域住民や学生等が集える地域振興の場になってほしいという願いが込められているそうです。

各地で教育機関のサテライトオフィス設置は良く聞きますが、室工大のネーミングセンスは良いですね。



写真-1 室蘭工業大学のテクノアゴラ(輪西町)

グラビアで紹介した、鉄の街「室蘭」を象徴するような巨大ジンギスカン鍋を展示しており、参加者から注目を浴びておりました。ちなみに、巨大ジンギスカン鍋は実際にイベント時に数回使ったことがあるそうです。

2. 講演会の概要

講演会は、①「温故知新 鑄造の新たな可能性」と、

②「地域資源で儲ける地域へ！胆振地域の水産物の付加価値化」と題して、地方技術士会の地域性を踏まえ、非常に興味がある内容を講演していただきました。

3. 温故知新 鑄造の新たな可能性

室蘭工業大学の特任教授、桃野 正 様のご講演をいただき、鉄の街「室蘭」と関連の深い鑄造技術の歴史から、時代ごとに活用された事例や製造方法をわかりやすく説明いただきました。



写真-2 奈良の大仏から自動車部品の鑄鉄技術を説明する桃野特任教授

所々に、ことわざや語源の由来、生活に密着する内容をご説明いただき、ブレイクタイムを交えた楽しい講演となりました。

これだけは覚えて帰ってくださいという感じで説明を受けたので、さびた南部鉄瓶の手入れ方法を皆様にもお知らせしておきます。

特に印象に残った話として、後光を有する阿彌陀如来像を鑄造したところ、溶湯の温度が低く、後光の無い像となったため、「お釈迦」になった(使い物にならなくする)という話しが印象に残りました。

鑄造技術のまとめとして、1～5の項目で鑄造技術の特色と発展性を教えていただきました。自動車

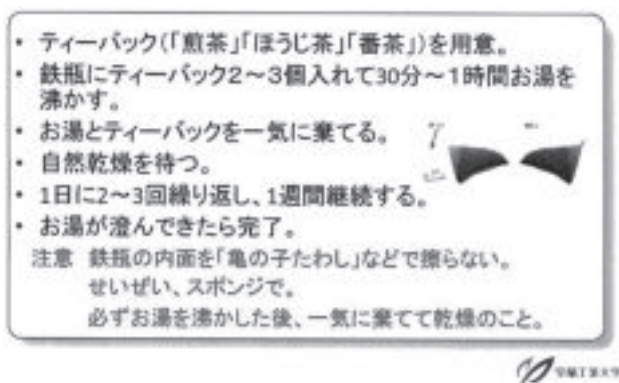


図-1 さびた南部鉄瓶の手入れ方



お釈迦様像

本尊阿彌陀如来像

写真-3 お釈迦様像と本尊阿彌陀如来像

部品にも鑄造技術が用いられていることを知り、苫小牧にも自動車工場が集積している状況の中、道央技術士会としても有意義な講演会となりました。

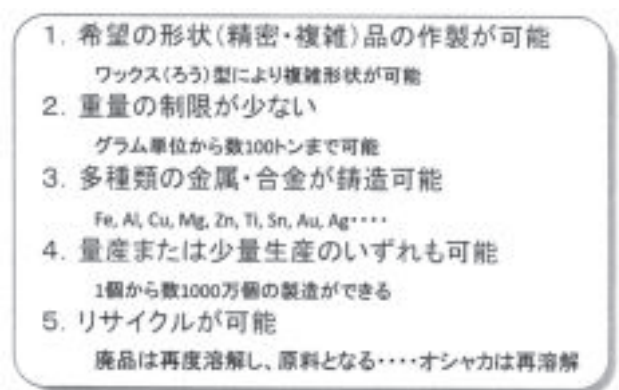


図-2 鑄造技術の特色と発展性(まとめ)

4. 地域資源で儲ける地域へ！胆振地域の水産物の付加価値化

室蘭工業大学の准教授、古屋 温美 様のご講演をいただき、中国から多数の富裕層が日本に買い物に訪れる中、個人消費の伸びが今後も期待される「香港」に着目して、特に胆振日高の水産物を輸出するための社会実験について説明していただきました。

外国の食文化や習慣などの地域性を考慮し、風土にあわせた購買客の絞り込みと、販売方法や流通方



写真-4 外国事情を交えながら説明する古屋准教授法を検討した内容です。

北海道に訪れる外国人観光客が増加中という新聞記事は目にしますが、北海道産品の輸出でも、中国産向けのサケの輸出を機に成長し、サケ、ホタテ、スケトウダラが主要3品目として輸出を牽引しているそうです。

(1) HOP1 サービスを用いた社会実験

道産品のブランド力の向上のため、もっと北海道の水産物を海外の富裕層(マーケット)にアピールしようと、今回の社会実験が実施されることになったようです。

社会実験サービス HOP1 の航空輸送で室蘭漁協の「蘭扇(ホタテ)」と苫小牧漁協の「ホッキ貝」が出品されたそうです。

このサービスの事務局として、宅配業者さんが実施し、平成26年11月1日には「香港」の日本食居酒屋チェーン店で試食商談会が実施されました。

道産子食材の海外の評価が気になるころですが、香港の富裕層では、貝類は良く生で食べられるそうで、鮮度が良ければ、輸出拡大のチャンスはあ



写真-5 サンマ1匹が870円に講演会の参加者からどよめき起きる



図-3 HOP1 サービスのチラシ



写真-6 室蘭漁協の活ホタテ「蘭扇」(上)と輸送時の梱包(下)

りそうな感じを受けました。

(2) 水産物の鮮度保持試験

海外販売戦略に関する研究とは別に、水産物の鮮度保持に対する研究も発表いただきました。①鮮度

保持技術と流通の現状把握、②魚種ごとの測定試験、③効果検証と鮮度保持対策マニュアル作成し、魚種ごとに対応した漁港や市場の施設整備を提案する研究です。

室蘭で養殖されたクロソイと定置網でとれたサケ、スケトウダラとマダラを対象として、鮮度保持試験を行ったことをご報告いただきました。

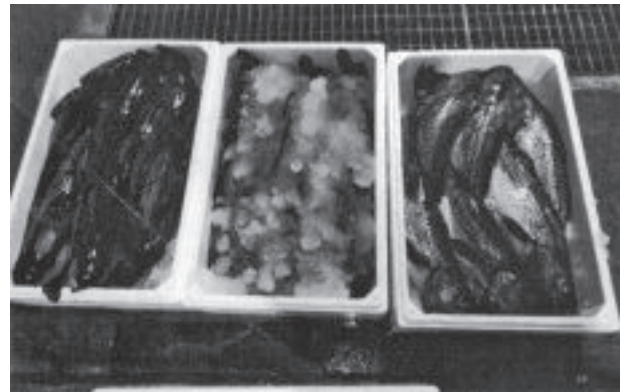


写真-7 鮮度試験のスケトウダラ
(左から、下氷、下氷とシャーベットかけ氷、シャーベット下氷の3種の梱包方法)



写真-8 鮮度試験のサケとクロソイ

なにぶん現地の輸送実験が終わったばかりということで、結果報告はまた別の機会と言うことでしたが、マグロの刺身がスーパーマーケットから無くなり、日本食が海外でブームという話を聞くと、北海道の海の幸がみんな海外に持って行かれそうで、魚好きな道民にとっては、心配事が増えた感じです。

HOP1の他に、HOP2として海上輸送(苫小牧港から輸出)も計画されているそうです。海上輸送の場合は、加工品が製品の主体になるのかな?とも思いますが、「道産子食材」も海外の地で胆振や日高の地域をアピールしてもらいたいものです。