

支部だより

中国四国支部

1. 中国一四国地方共通の社会問題

- (1) 瀬戸内海の資源開発と内海汚染問題
- (2) 中国一四国連絡架橋2ルートの選定問題
- (3) 沿岸コンビナート、その他の発生源による公害問題

がある。たとえ政治的解決を内包するとしても、ORの観点からの問題提起を期待したい。

2. 賛助会員ならびに通常会員拡大の隘路

本年度は、中国・四国地方に本店をもつ地方有力銀行を中心にして、賛助会員の増強を計画しその推進に努めている。その一部の訪問を通して感じたことは、ORに対する認識を欠く点もあるが、固有の伝統と形式にこだわって反動性の強いことである。このOR以前の殻の脱皮を促すには、“銀行OR”を強調した勧誘を繰り返す必要がある。

次に、大企業における通常会員の入会は限界にきているとみてよい。他方、中小企業の個人会員は非常に少ない。今後は、拡大の志向をこの中小企業にむけOR的土壌をつちかうことが望ましい。だが問題は、ORの援用を阻害しているのはトップではなく、卒直に言えば部長クラスである。1/4世紀前の経営感覚が硬直して、事なかれ主義の保身的態度、部門間のセクト主義が排他的に導入を阻害している傾向がある。決して人材の払底ではなく、意欲的な有能な人も多いのであるが、活動に制約があり、この断層にORは埋没されることが多いように思われる。

学生会員の獲得はそれ程むつかしいものではないが、定着性を考えるとあまり気乗りのしないものがある。でも推進しなければなるまい。

3. 支部会員へのサービス

年度内に支部において実施した講演会・研究発表会・研修会等をアブストラクトに編集し、会員に配布することにして、支部交付金ではとうていこの印刷費はカバーできないので、広告欄を設けてこの収入を充当することにし、ある社の理解のもとに確約を取りつけた。

4. 46年度秋季研究発表会の開催地について

46年度秋季研究発表会の引受けを決定し、準備委

員会を今年中に発足させることにしている。開催地の選定については、今のところ岡山、高松両市を候補地にあげているが、両地の都合によっては広島市になる可能性もあり、この秋には決定し予告することにした。

5. 会員の年度別推移と県別分布（44年度末現在）

年度	区分	通常会員	学生会員	賛助会員
40年		86	2	10
41		108	1	11
42		120	0	11
43		96	1	8
44		112	2	8

ただし、40年は支部設立時、その他は3月末現在。

広島	61 (3)	愛媛	9 (1)
山口	27 (2)	香川	5 (1)
岡山	6 (1)	徳島	1 (0)
鳥取	2 (0)	高知	0 (0)
島根	1 (0)	(計)	112 (8)

カッコ内は賛助会員。

東北支部

東北支部は昭和42年9月に結成された一番若い支部です。会員は東北6県にわたって60人くらいはおられると思いますが、他支部にくらべ少いのはさびしい限りであります。

これは東北地方にOR活動に熱心な企業が少いことが原因かと思われ、現在東北支部の主力となっているのは、東北大学、東北電力、東北地建、東北電通局、河北新報社等におられる方々です。

学会活動は学園紛争その他の影響もあり低調のそしりをまぬがれませんでした。昨今は熱心な会員の働きにより活動もようやく活発になろうとしています。

その一つが本部の「金曜サロン」にならって始めた「ORサロン」であります。毎月1回第3月曜日に有志の人々が集って、副支部長の御園生先生らを中心としORについての話題を気楽な雰囲気の中でいろいろ話し合うものです。その他の活動としては講演会があります。各企業との共催によるものです。

が、昨年は唐津一先生、渡辺浩先生等の講演がありました。

次にあげますのは45年度支部総会の際の御園生先生の講演の要旨ですが、肩のこらない興味深いお話でしたのでご紹介します。

「官能検査」 東北大学 御園生善尚

キキ酒は官能検査の一種であり、官能検査特有の問題点をもっている。酒に含まれる化学的成分、例えばアルコールの度数であるとか酸度については、これを客観的に測定することができる。しかし、その良否の判断の大部分は、感覚に依存せざるを得ない。一般に嗜好に対する感覚は個人差があり、また同一人であっても時間による変動があり、必ずしも一定していない。これが官能検査一般に対していだかされている不信感の原因である。

酒の味について、第一にあげられるのが「甘辛」である。つぎにあげられるのが「ごくみ」とか「こくがある」とかいわれる味である。さらには「酸味」、「濃淡」、「熟度」等の微妙な味も問題となる。一口に甘い辛いといっても個人差があり、またいわゆる「ごくみ」となると、一体「ごくみ」とは何かということから問題となる。いわば、概念の客観的な定義が困難なのである。味の良否の判断は、このような種々の要因についての判断の合成として得られるものであり、多くの問題を含んでいる。これらの問題を解決するには、測定器である人間の選択と、実験方法を適切に選ぶ以外にない。

測定器としての人間の能力の検査法としては、2点比較法、3点比較法、1:2点比較法、配偶法等がある。これらの検査によっても、「ごくみ」等の概念を明確にすることは問題として残るが、一応標準的な解釈は可能である。

さてこれらの観点にたつて、味の鑑定という実験を行なうとして問題になるのは、実験の結果により測定器である人間が影響を受けるということである。この影響を少なくするためには、1回の実験の規模を小さくすることが最良の方法であることはいうまでもない。しかし、現実の問題としては、1回の実験で多くの酒の味を審査することが多く、したがって、人間の教育と訓練が大切になってくる。

実験を行なうに際して、その環境や手順については、現在では多くの注意が払われるようになってきた。考慮の余地のあるものとして、評価法があげられる。通常の場合、味の測定は数名のパネルによって行われる。各パネルは評価について採点し、これを集計分析して、味を判断する。この採点法は、各要味について、3段階または5段階に分けて採点する。この際、各パネルの採点の分布について、あまり多くの配慮がなされていない。極端な場合として、あるパネルは1が多く5がほとんどないが、あるパネルによれば1が少なく5が多いという結果がえられたとする。このような場合、各パネルの採点分布を全く無視して単に集計分析することでよいかということには問題があらう。改良の余地があると思われる。