

# 平成 14 年春季研究発表会見学会ルポ



乾口雅弘 (大阪大学)

平成 14 年 3 月 27, 28 日に富山国際会議場で開催された平成 14 年春季研究発表会に併せて、29 日に見学会が行われた。「水」をテーマに、(株)スギノマシン早月工場、ほたるいかミュージアム、富山県水産試験場、(株)枳田酒造店を見学した。参加者は 38 名とかなり多かった。

最初の(株)スギノマシン早月工場では、特に超高压技術を利用した種々の装置を見学した。社長の杉野太加良氏直々に会社の沿革や開発製品を紹介され、質疑応答の後、紹介ビデオが上映され、実際の装置を 2 組に分かれて見学した。超高压水により、物が切断できることを知るとともに、実際にジェットカッターで段ボールの切断が行われ、超高压技術を応用した製品に目を奪われた。また、ジェットウォーターを応用した洗浄装置で実際に機械部品が洗浄される様子を見学した。特定フロンやトリクロロエタンを用いずに、水中高速噴流で生じるキャピテーションを使って部品を洗浄する地球環境に優しい装置である。その後、展示室へ行き、(株)スギノマシンで開発されたさまざまな技術、製品を見学したが、とりわけ、血管を切らずに肝臓の腫瘍を切り取るアクアジェットメスや熱に弱い栄養素を損なわない超高压食品加工などには、単に興味をそえられるばかりでなく、発想の転換の面からも感心した。

次にほたるいかミュージアムへ行き、昼食として、ほたるいかの刺身、酢の物、醤油漬け、フライなど、ほたるいか料理を堪能した。ミュージアムでは、深海に棲むほたるいかの生態に関するパネル展示を見た後、ライブシアターでほたるいかの発光ショーを見学した。真暗なシアター内で発光した多くのほたるいかは、まるで天の川を見ているかのように神秘的であった。その後、イリュージョンシアターで、特殊照明と映像とスライドの三つの光がおりなす幻想的な世界を体験した。

ほたるいかミュージアムの次は、富山県水産試験場へ向かった。ここでは、海洋深層水を利用した深海性魚介類の栽培漁業・資源管理に関する技術開発が行わ



醸造の説明と生酒の試飲

れている。この試験場と深層水の説明を受けた後、実際の加工前の深層水を手で触り味見するとともに、熱交換器を用いて深層水 (5°C)、表層水 (8~30°C) 及び地下水 (18°C) を各生物の適水温に調節する装置と深層水採水場を見学した。発表会初日に古米保先生の特別講演「深層水のひみつ」に参加していたので、深層水に興味が一層わいた。

水産試験場の後は、銘酒「満寿泉」で有名な(株)枳田酒造店へ行った。ここでは、社長の枳田隆一郎氏と御子息の敬太郎氏に案内され、酒の作り方や管理方法の説明をしていただいた。説明の仕方がうまく、大変興味深く聴かせていただいた。酵母を取り除く前の生酒を試飲した後、参加者お待ちかねの利き酒を体験した。限定大吟醸など 4 種類の高級な酒が振舞われた。また、杜氏の三盃幸一氏が現れ、蔵元と蔵人との間を取り持ち、酒作りにおける経験などを話していただいた。予定時刻まで利き酒が続けられ、お土産として参加者は手に入れることが難しい生酒 (300 ml) をいただいた。

最後になりましたが、今回の見学会を企画されました実行委員の皆様、見学させていただきました(株)スギノマシン、富山県水産試験場、(株)枳田酒造店の皆様に感謝申し上げます。お蔭様で、富山の水について知識を得るとともに、楽しい 1 日を過ごさせていただきました。