

TOPICS

★技術立県シンポジウムの開催

工業技術センター創立10周年記念事業の一環として技術立県シンポジウムが、11月19日（水）鹿児島市内のホテルで開催されました。

このシンポジウムは、技術開発により地域産業の活性化を図るため、通商産業省工業技術院の協力により開催されたもので、須賀知事の挨拶に引き続き工業技術院の佐藤院長から「国の科学技術施策の動向」と題した基調講演、鹿児島大学学長とネミック・ラムダ樹会長による特別講演がそれぞれ行われました。その後、これからの技術開発のあり方と地域産業の振興を展望するため、「技術開発を通しての地域産業の活性化」をテーマに、

国・県・大学と企業の代表によるパネルディスカッションが行われました。県内外からの参加者数は約200名になり、盛会のうちに終了しました。



★創立10周年記念研究成果発表会

12月1日に創立10周年記念研究成果発表会が当センター大会議室で開催されました。

研究成果4テーマの口頭発表とパネル発表が行われ、県内企業の方々をはじめ各方面から128名の参加となりました。口頭発表に先立ち、鹿児島大学の森本雅樹先生による特別講演「天文学者だって物を作るんですよ」が行われました。

研究成果の口頭発表は、「新規焼酎用酵母の開発」、「シラス利用の新技术開発」、「誤動作対策支援システムの開発」、「中小断面集成材の製造システムの開発」の各テーマで、熱心な聴講が行われました。

また、同日の午前中には当センター敷地内に完成したシステム技術開発センターの開所式が行われ、商工労働部長による挨拶の後、テープカットがあり、センター内の一般公開が行われました。

引き続き、大会議室でセンター創立10周年式典が行われ、商工労働部次長、工業倶楽部会長による祝辞と所長の挨拶がありました。

最後に、秋晴れの中、正面玄関前に記念植樹

が行われ、ヤマボウシの苗木6本が植えられました。



★平成9年度鹿児島県職員海外派遣研修

—スコットランド、ブリュッセルの旅—

食品工業部 瀬戸口眞治

この研修は、海外出張未経験の若手職員（おおむね45歳未満）に、海外で調査研究をさせることにより、派遣された職員の、視野を広め、創造性を高めさせることを目的としたものです。

期間は2週間以内、原則として単独派遣研修となっております。

私は3回目の応募でやっと派遣されることになりました。研修内容はスコッチ・ウイスキーとビールの情報収集、研修先はイギリスのスコットランド地方とベルギーのブリュッセル、期間は11月1日から2週間です。

最初の訪問地はイギリスの北部にあるスコットランド、その首都であるエジンバラです。

まずはスコッチ・ウイスキー歴史館やスコッチ・ウイスキーフェスティバルを見学し、予備知識を得たところで、スコットランド北部のスペーサイド地区にある数カ所の蒸留所を見学しました。

案内人としてヘリオットワット大学に留学中の福興さん（サントリービール㈱）が同行してくれました。

どの蒸留所も見学コースができており、専任の案内人が工程を説明してくれました。英語が不得手な私は、ほとんど質問できなかつたのが残念でしたが、はじめて見る本場のウイスキー工場に感動しました。

次の訪問先はエジンバラ市郊外にあるヘリオットワット大学で、ビールとウイスキーの研究を行っている研究所 The International Center for Brewing and Distilling (ICBD)です。

この研究所は企業からの依頼研究がほとんどであり、それぞれのテーマを修士、博士コースの学生が進めています。研究費は企業が負担します。

すなわち、この研究所自体は企業との結びつきが強く、工業技術センターと似た性質を持っているようです。

福興さんはこの研究所に留学しております。

私はスチュワート所長とスローター博士にそれぞれお会いし、大学のシステム、ウイスキー、焼酎のことなどについてお話を伺いました。また、スチュワート所長には、大学内のレストランで昼食をごちそうになりました。もちろん1人ではまともな会話になりませんので、終始、福興さんに付き合っていました。

最後の目的地はベルギーのブリュッセルです。

ここでは、この地方独特で酸味の強いビールを製造しているランピックビールの醸造所を見学しました。

このビールは酵母を添加せず、自然発酵を行うことを特徴とする伝統的手法により製造します。

見学した蒸留所は意外にも見学料を取られました。案内人が、伝統を守るため家内工業で必死にやっているが、ビールの製造だけでは生計が成り立たないため、観光客から見学料を取るのだと必死に訴えていたのが印象的でした。

以上、研修の主な内容を紹介しました。今回は紹介できませんでしたが、このほかにも、ひとり旅ならではの経験をすることができました。

最後に今回の機会を与えていただいた方々とこの研修でお世話になりました方々に深く感謝いたします。

