

What's New From ASCIKU

関西大学科学技術振興会 No.3 September 2007

「大阪発ものづくりの基盤技術-企業トップが語るものづくり-」に参加 9月9日(日)

我が国の学会の中でも規模の大きい日本機械学会が創立110周年記念として、2007年度年次大会市民フォーラムを本学で開催されるに当たって、当会も後援し、平成19年度第4回研究会として参加しました。

初秋とはいえまだ暑さの残る日曜日の午後、想定以上の100名を越える参加を得、当会会員も32名の参加により、基調講演、事例講演を熱心に拝聴しました。

関西大学は、地域を元気にする大学を目指して産学連携を展開しています。関西大学の産学連携活動は、「知識を行動に、社会から見える大学であり続ける。」を基本的なコンセプトに推進し、現場に密着した提案型のコラボレーションが豊富なところに大きな特色があります。このコラボレーションを通じて交流のある確かな技術力で高く評価されている大阪を代表する製造業のトップが、ものづくりの基盤技術について「ミッション」、「マーケティング」および「バリュー」などをテーマに熱く語りました。

○日 時 2007年9月9日(日) 13:00~17:15

○場 所 関西大学千里山キャンパス 第2学舎1号館

4階A41教室

○主 催 日本機械学会年次大会実行委員会

後 援 関西大学社会連携推進本部 産学官連携・知財センター
関西大学科学技術振興会

○プログラム

*司 会 関西大学 システム理工学部 教授 北嶋 弘一 氏

*挨 拶 関西大学 社会連携推進本部長・副学長 越智 光一 氏

*基調講演 「日本経済の展望とものづくり」 関西大学大学院 会計研究科 教授 宮本 勝浩 氏

宮本先生は、大阪府立大学副学長の後、06年4月に本学会計専門職大学院教授として着任。専門は数理経済学、国際経済学、関西経済論。03年の阪神タイガース優勝の経済効果を推定・算出し、多方面の経済効果の測定で広く知られ、メディアにも多く出演されている。

基調講演では、
ものづくりを
歴史の観点から
ものづくりの大
切さを、さらに
経済が発展する

ため独創性と改革の必要性について、豊富な事例と平易な語り口に来場者は引き込まれ、講演の時間が本当に短く感じられました。



基調講演；宮本先生



基調講演；宮本先生

*事例講演 「魂のこもった、質の高いものづくりについて、五感でしかわからない世界を語る」

続いての事例講演では、当会会員3社を含む、企業文化がそれぞれ異なる企業6社から、ものづくりこそ経済を支える基盤であることを、それぞれ社会、経営あるいは技術の視点で、正に講演テーマ「魂のこもった、質の高いものづくりについて、五感でしかわからない世界を語る」に沿って語られました。

1) 大阪冶金興業(株) 取締役社長 寺内 俊太郎 氏<会員>

真空熱処理、塩浴熱処理、浸炭および窒化処理、ローフィニッシュ、接合、金属粉末射出成形(MIM)による焼結部品 熱加工、MIM加工



2) 棚澤八光(株) 代表取締役社長 棚澤 肇 氏<会員>



プラスチック成形金型、
電子部品片面プリント配
線板製造 シボ加工、
エッチング加工



3) フジキン(株) 特任執行役員 池田 和弥 氏

半導体製造装置用バルブ、国産宇宙ロケット用超精密バルブ
鏡面加工（パーティクルフリー、デッドスペースフリー）

4) GMB(株) 代表取締役社長 南北 一雄氏



自動車用部品（ユニバーサルジョイント、ハンドルジョイント、ウォーターポンプ、サスペンションなど）製造 獨創
加工、ネットシェイプ加工



5) (株)竹中製作所 表面処理事業部門長 黒山 昭治 氏

フッ素樹脂コーティングボルトナット、原子力用途向特殊鋼精密
ネジ 防錆・防食用途の表面処理加工

6) 根来産業(株)

代表取締役社長 根来 功 氏<会員>

廃ペットボトル再生、タフトカーペット
ファイバー製造、原色着色加工、精紡加工



お知らせ

会員;根来産業株が「日本発明振興協会 関西支部長賞」を受賞

この度、前掲の根来産業株<根来 功社長>が次の輝かしい賞を受賞されましたので、お知らせ致します。皆さまとともに、心からお祝いを申し上げ、益々のご発展を申し上げたいと存じます。

<募集内容>財団法人 日本発明振興協会 関西支部『第27回優秀発明賞』

<審査結果>【機能性ポリエステル系繊維及びその製造方法】が【日本発明振興協会 関西支部長賞】に評価。発明大賞への推薦。表彰式;「平成19年度発明振興表彰式並びに新年交流会」H20.1下旬

ご案内

産学連携の成果「ナチュラルソープKU」のご案内

当会では下記のとおり、会則の目的にある“関西大学における研究開発、異分野の連携・融合による共同研究、産学官連携および知的創造サイクルの推進に資する支援”的として、産学連携の成果を試験的に限定商品化しました。製品の趣旨をご理解賜り、皆さまのお知り合いの方にも、広くPRをお願い致します。

<販売価格>1箱・3個入り、1,200円。※下記写真をご覧ください。

下記宛に、1箱単位でお求めをお願いします。送料は、受取人払いでお願いします。

<お申込み>関西大学先端科学技術推進機構内、関西大学科学技術振興会 宛

〒564-8680 吹田市山手町3-3-35 TEL06-6368-1178 FAX06-6368-0070

<お振込み>ナチュラルソープKU郵送に同封の、振込用紙(手数料不要)ご利用下さい。

「ナチュラルソープKU」は、関西大学の研究成果により生まれた、肌と環境に優しい発酵大豆イソフラボンと食塩入りの石鹼です。

ナチュラルソープKU（醤油製造過程から生まれた 発酵大豆イソフラボンと食塩入り石鹼）の由来

“日本の味”ともいえる醤油は、今や世界で愛用されている代表的な調味料の一つです。醤油の主原料は、天然の素材である大豆、塩、小麦です。

醤油製造過程では、醤油と同時に、高い塩分濃度の醤油粕（大豆粕）が大量に発生します。その処理方法として、償却処理、家畜飼料、肥料などが挙げられますが、償却処理ではダイオキシンなど塩素系の有害物質の発生や焼却炉の腐食が問題となっています。また、家畜飼料や肥料として用いても塩害となるなど、抜本的な解決策のないのが現状です。

関西大学は、醤油粕から発酵大豆イソフラボン、ペプチド、アミノ酸などの有用物質や食塩を95%以上抽出する分離技術を開発しました。

(特許第3569699号【関西大学】)

ナチュラルソープKUは、この分離技術とばやく豊かに泡立つ植物性石鹼組成物(特許第3774453号【株式会社マックス】)とのコラボレーションにより誕生した、大豆由来の有用成分と食塩を含んだ肌と環境に優しい石鹼です。

この技術により脱塩された大豆残渣は、家畜飼料や肥料などに利用できることがわかっています。関西大学と関連企業は協力し、引き続きゼロ・エミッションを目指した用途開発①を行っています。

① 関西大学科学技術振興会「産学連携賞」平成17年度 受賞

「醤油粕のリサイクル再生プロセスの開発」

関西大学環境都市工学部教授 山本秀樹、ニシキ醤油株、タナベイルテック株



ナチュラルソープKU

ASCIKU 関西大学科学技術振興会

Associative Society for the Collaboration between Industries and Kansai University