

焼酎からICまで。 ハイテクまで、私たちの生活に 生きてくるんですね。

県工業技術センター訪問記

ママさん特派員 林孝子さん



21世紀へ向けて、テクノポリスの建設が着々と整備されつつある熊本。今回は、ちよびりテクノオニチのママさんが、熊本市東町にある、県工業技術センターを訪ねてみました。「県工業技術センター」と聞いてピンとこない方には、「県工業試験場」と言った方が分り易いかも知れませんが、工業試験場が、目まぐるしく進展する技術革新に対応して、工業技術センターと名を改めたのは、昭和60年4月のことです。

このセンターは、五つの部門からなっていて、それぞれの分野で工業技術の試験研究が行なわれています。所長さんの言葉を拝借すれば「焼酎からICまで」だそうです。現在女性2名を含む31名の研究員が多種多様の技術研究に携わっているそうです。そして、それらの研究を基に県内企業に直接技術指導をしたり、技術者育成のための研修や情報提供などが行なわれています。

「ともかく現場をお見せしましょう。」と、センター内の各部門を案内して下さいました。

感心するやら、足がすくむやら、
いろいろな技術に、ただただ驚き。

まずは、情報デザイン部。ここでは、オンラインによる情報の収集・提供と、県産材を利用した家具や木製品のデザインや加工技術の開発などが行なわれています。木の温もり



が手に伝わってくるようなカエデの積木などは「孫の代まで使えますよ。」とのこと。

次に生産技術部。昭和60年に完成したばかりの精密機械分館の中にあります。実験室のドアを開くと、そこには最新の精密機械がズラリと並んでいて、メカに弱い私は見ただけで足がすくんでしまいました。これらの機械は、コンピュータと直結されていて、



千分の一ミリ単位の精密な金属加工を自動的にやっています。熟練工の仕事をコンピュータと機械でやる訳です。」との説明にも、ただただ驚くばかり。この実験室は、県内の企業や大学にも広く開放されているそうです。

次は、私の一番苦手な電子部。昭和59年に完成した電子機械分館の中にあります。今や熊本は、ICの生産高では日本一のハイテク県ですが、この電子部が電子関連の地場企業の技術力向上に大きく貢献しているのだそうです。

私たちの日常生活に最も身近なのが、微生物応用部です。ここでは、バイオ技術による食品加工の研究開発や食品の分析などが行なわれています。焼酎の蒸留や、シウウガを原料にした炭酸飲料、巨峰やキャンベルを使ったワインやブランドーなども試作されています。余剰農産物の有効利用にもひと役買っています。取材の各目、ちよびりママさんをお試飲させてもらったことは言うまでもありません。



最後に材料開発部をのぞいてみました。ここは、工業用原材料の開発研究をするところで、ファイバーセラミクスや金属メッキなどの研究も行なわれています。また、石灰石や天草陶石などの地下資源の有効利用として、焼き物の技術



指導も行なわれているそうです。ここで指導を受けた後、独立して、自分の寮を開き、工芸家として活躍されている方も多く聞きました。

先端技術や高度情報化というのは、決して私たちの日常生活から、かけ離れたものではないことを実感しました。取材を終えた晩我が家の食卓の話題は、ふだんとは一味も二味も違うものでした。子供たちが成人する頃はもう21世紀。熊本の明るい未来と子供たちの豊かな将来とが二重写しになって、限りなく大きな夢が広がっていくのでした。

