

こんにちは 脇本です！

Something

脇本商事サムシング・ニュース

No.253

2022年7月号

バックナンバーは会社案内HPに掲載されています

■会社案内: <https://www.kk-wakimoto.com> ■ラベルくん: <https://www.label-kun.com>

脇本商事の繊維のネタ帳

Vol.143

知っておきたい繊維の知識～素材編③①

こんにちは！

『知っておきたい繊維の知識(素材編)』(ダイセン株)よりご紹介していきたいと思います。

【再生繊維、合成繊維】

1884年、フランスのシャルドンネは、プラスチック成形材のセルロイドの原料に使われていたニトロセルロースを溶剤に溶かし、細いノズルから押し出すことによって絹のように美しい光沢があり、絹の風合いによく似た繊維が得られることを見出しました。

これが人類が自らの手で作り出した最初の繊維です。

1899年に銅アンモニア人絹(キュブラ)の工業生産、1901年にはビスコースレーヨンが工業化されました。

ニトロセルロースは化学構造が綿火薬に極めて近いので、衣服に用いるのは危険極まりないことであり、長続きはしなかったようですが、その後のビスコースレーヨンやキュブラの誕生をもたらす引き金となったことで重要な意義がありました。

ビスコースレーヨンやキュブラは、溶解する際に化学変化を伴いますが、繊維になる際に再び元のセルロースに戻ることで再生セルロースと呼ばれています。

こうして歴史を見てみると、私たちの周りにある化学繊維の歴史はまだ1世紀半にも満たないんですね。



facebook情報宅急便！

www.facebook.com/kkwakimoto

こんにちは！ボビンです～♪
画像にあるのは「ホック付き袋」というものです。

ホック(ボタン)付きの袋で、主にアパレル衣料品や既製カーテンの袋として利用されています。

ホックが中央に1個ついているタイプ。そして巾が大きな袋になるとホックが2個ついています。



通常は、コスト重視からOPPの袋で包装されることも多いのですが、一度シールで止めてしまうと繰り返し使用することができません。

しかし、ホック式の場合には着脱が可能ですので、付けたり外したりと繰り返し使用することが可能です。

また、光沢のある透明感でソフトな仕上がりですので、外観や機能性を重視した場合にはこのようなホック付きの袋が適していると思います。

このホック付き袋は、中身の大きさに応じて別注で袋をつくることも可能ですが、その場合には材料ロットの兼ね合いから注文単位が多くなります。

既製のサイズで代替が可能な場合もありますので、まずはお問い合わせください～！

参考にこちらをご覧ください～♪
https://kk-wakimoto.com/ec/products/list?category_id=630



NET PICKUP!

博報堂生活総合研究所による生活者の意識調査
定点調査で回答の変化を観測しています

生活定点より <https://seikatsusoken.jp/shohiyoho/2022-07/>

2022年7月の消費意欲指数は？

最新(2022年6月上旬)調査結果

20～69歳の男女1,500名を対象に「来月の消費意欲」を点数化 **48.5%**

前月(6月)より2.0↑ 前年(2021年)より0.4↓

コロナ禍の影響は薄れるも、物価上昇で消費意欲指数は伸び悩み
消費意向は「旅行」のみ前年比・前月比増で、日常生活関連は前年比減

ラベルくん www.label-kun.com

～株式会社脇本商事のホームページリニューアルのお知らせ～

ラベルくん.comを運営しています脇本商事では、このたびホームページをリニューアルしました。生地をはじめ、副資材から梱包材など繊維製品の専門材料をピックアップしてご紹介しています。ぜひご覧ください～♪
<https://kk-wakimoto.com>



編集後記 代替肉の市場成長

「代替肉」の市場成長
代替肉とは大豆などを原料に、肉や魚の味、食感を模した食材。これまではベジタリアン向けなど市場も限られていましたが、購入者はヘルシー志向の消費者が90%と圧倒的に多いのだそう。アメリカマクドナルドでもビュッフェ・ミートとの提携により2022年11月から試験販売を予定しているが、当初の想定約3倍に上る予想以上の人気を博したという、そんな日本にもその影響は少なからず確実に近づいているものと思えます。

日本においても、2022年2月9日(肉の日)には、大塚食品・ネクスティミーツ・マルコメの3社が「2030年までに代替肉の購入経験者100%」を目指す宣言をしました。

課題やおもしろい価格・添加物などまだ解決しきれない問題もありそうですが、代替肉の商品は増えていくように感じています。今後、スーパーなどでもパッケージを目にする機会が増えるのは確実だといえますね。

ちなみに、代替肉市場は2022～2030年の予測期間中に年平均成長率7.7%で成長し2031年には114億ドル以上に達すると予測されています。

【編集人/脇本康裕】

★ Gadget Star

ガジェットの星

便利な商品をインターネットから
探してご紹介するコーナーです♪

ガジェット通信より <https://getnews.jp/archives/3294741>



田んぼの自動除草ロボ「アイガモロボ」来年度発売へ、今年度は33都道府県で実証実験

ヤマガタデザイン株式会社(以下、ヤマガタデザイン)のグループ会社である有機米デザイン株式会社(以下、有機米デザイン)は、井関農機株式会社(以下、井関農機)から2億円を調達しました。

自動除草ロボット「アイガモロボ」

有機米デザインは、有機米栽培における除草の手間を極小化する自動除草ロボット「アイガモロボ」を開発中。

アイガモロボは、代かき後の水田を自律航行して水中をかき混ぜ、泥を巻き上げることで光を遮り、土の物理性に影響を及ぼして水面下にある雑草の生長を抑制します。

これまでの実験では、一定条件においてアイガモロボによる抑草効果を確認。今年度は、条件が異なる33都道府県の水田にて量産へ向けた実証実験を210台体制で実施します。

高まる有機食品へのニーズ

近年、米の買取単価は下落傾向にあり、生産者の経済リスクが高まっているようです。また、米の生産に使用する農薬や化学肥料が環境に与える影響も大きな課題だといわれています。

そんななか有機米デザインがたどり着いたのは有機農業(またはそれに準ずる栽培方法)での米作り。しかし、国内の総耕地面積における有機農業の割合はわずか0.2%だといわれています。

とはいえ、国内外において有機食品への消費者ニーズは高まりをみせているとか。そこで有機米デザインは、栽培・サプライチェーンの課題を解決すべく、アイガモロボ開発および有機米の生産・流通・販売支援を展開しています。

来年度、アイガモロボ販売へ

そんな有機米デザインが2億円を調達。これにより、アイガモロボの量産へ向けた生産体制を構築し、井関農機が持つ販売とメンテナンスのネットワークを活用して、来年度から全国でアイガモロボを販売する準備に入ります

※文章:ガジェット通信より抜粋



株式会社 脇本商事

〒060-0016

札幌市中央区北16条西21丁目2-1

TEL:011-614-1212 FAX:011-614-1222

E-mail: info@kk-wakimoto.com

<https://www.kk-wakimoto.com>

