

脇本商事の繊維のネタ帳 Vol.164

知っておきたい繊維の知識～素材編⑤②

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ひます。

【超高強力・高弾性率繊維】

先端技術を駆使して作られるハイテク繊維のうち、力学特性が特に優れているものはスーパー繊維といわれ、非常に硬い剛直性のポリマーから液晶紡糸によって製造されるものと、非常に柔らかく屈曲しやすいポリマーから製造されるものに分かれます。

液晶紡糸系の繊維は、耐熱性、難燃性、電気絶縁性、振動減衰特性などにも優れ、用途として防弾チョッキ、消防服、光ファイバーケーブル、断熱材、ブレーキ材、ゴムやコンクリートの強化剤、各種スポーツ用具の強化材などがあります。

ポリアリレート繊維は耐酸性、耐湿熱性が優れ柔軟性があるため耐摩耗性が優れます。NASAの火星探査機のエアバッグに使用された例があります。

超高分子量ポリエチレン繊維は耐薬品性や耐衝撃性に優れ、船舶係留ロープや各種野外ネットなどに、FRPとして制震ボード、ヘルメット、スポーツ用具などに用いられています。



facebook情報宅急便!

www.facebook.com/kkwakimoto

こんにちは！ポピンです～♪
画像にある生地は「刺し子織り」といわれ、柔道着や剣道着などの「道着」で使われる生地です。
タフな印象のデコボコの織が特徴で、無地ながらも豊かな表情の生地です。
剣道着は織り柄を縦長に使い、柔道着は横長に使うそうですが、取り方によっても表情が変わります。
古来、刺し子生地は綿布を重ね合わせ、装飾として縦、横、斜めに刺し縫いすることにより幾何学模様や小紋などさまざまな柄を縫い込んだもので主に生地を補強と保温を兼ねたものでした。
そのため東北地方などの寒冷地では、作業着として用いられ、また江戸時代においては丈夫な生地であることから火事装束として用いられていました。



現代では武道着や地下足袋などにも用いられています。
また、刺し子ならではの風合いや手触りはバッグはもちろん、小物ポーチ、クッションカバーなどにも使われています～♪

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/2024-04/>

2024年4月の消費意欲指数は?

最新(2024年3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 **47.8%**

前月(3月)より1.3↑ 前年(2023年)より0.1↑

物価高の懸念はあるものの、新年度に向けて消費意欲は前月よりやや上昇消費意向は、新生活準備や食関連カテゴリーを中心に前月比増

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>



Gadget Star

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/3515146>

【衝撃】チャーハンを作ってくれるロボットがスゴイ! 食堂に技術も人間もいない未来がやってくるかも

株式会社エム・アイ・ケーが開発した業務用自動炒め機『ロボシェフ』(RCG560S)がジワジワと注目を集めつつある。このロボット、材料をフライパンに入れるだけで、あとはロボットが調理してくれるスグレモノ。

スマートにチャーハンが炒められている

ロボットが調理してくれるので、同じ材料と量ならば、いつも同じクオリティのブレがないチャーハンが作れるというわけだ。YouTubeにはこのロボシェフの動画が掲載されており、調理開始からチャーハンの完了までを観ることが出来る。かなりスムーズに、スマートにチャーハンが炒められているのがわかる。

いつも同じクオリティのブレがないチャーハンが作れるかも

このロボシェフを導入する飲食店のメリットはどこにあるのか? すでに説明したように、同じ材料と量ならば、いつも同じクオリティのブレがないチャーハンが作れると思われる。そして重いフライパンを手を持って炒める作業を人間がしなくて済む。

さらに、ロボットが調理している間に、人間はほかの作業にあたる。ほかにメリットはありそうだが、とにかく短時間と労働力の確保など、さまざまな問題を解決してくれそうだ

すべてやってくれるロボットが登場する日がやってくるかも

動画のロボシェフは、材料の投入だけは人間に頼っているところがあるが、もしかすると、材料の投入から皿への盛り付けまで、すべてやってくれるロボットが登場する日がやってくるかも! 食堂に技術も人間もいない未来がやってくる!

ちなみにこのロボシェフ、チャーハンのほか、野菜炒め、焼きそば、オムライスも作れるという。すごい! 一般家庭にも欲しいレベルだ。

※文章: ガジェット通信より抜粋



編集後記
「あたらないカキ」というのを聞いたことがありますか?
カキなどの二枚貝は海水を大量に吸引するため、海水中のノロウイルスが蓄積、濃縮され食中毒も主にノロウイルスによって起こっているとのこと。
オイスターバーを展開するゼネラル・オイスターはカキの完全陸上養殖に成功したという記事をみました。
カキの安全性を確保する価値が大きいと考え、これを突破すれば新たなマーケットで付加価値が高いと思つたそう。
食中毒の原因となるノロウイルスは下水処理場で完全に処理されずに海へ流れ出た後、カキが取り込んで人が食べるまで感染力があり、カキに付着したウイルスの完全な除去は難しいため、ウイルスがほぼ存在しない深層水の特性に着目したのだそう。
深層水にはウイルスを除去できる一方でカキの餌となる植物プランクトンも存在しないという課題を大学との共同研究で植物プランクトンを大量培養させる技術を考案し陸上養殖を可能にしました。
世界温暖化でカキの生育に影響を与え、さらに水質が悪くなつていくなか、陸上養殖で技術の発展に伴って世界のカキ産業の代替になるだろうという見方をしています。

