

今週のメニュー

■トピックス

◇名古屋プラスチック工業展 2015
－PVC Design Award 特別企画展示－

■随想

◇小笠原紀行（その5）

上智大学 地球環境学研究科 織 朱實

■編集後記

■トピックス

◇名古屋プラスチック工業展 2015
－PVC Design Award 特別企画展示－

10月7日から10日まで愛知県の「ポートメッセなごや」にて、中部地区最大規模のプラスチック産業展示会「[名古屋プラスチック工業展 2015](#)」が開催されました。（主催：中部プラスチック連合会、中部日本プラスチック製品工業協会、日刊工業新聞、後援：経済産業省 中部経済産業局、愛知県、名古屋市、名古屋商工会議所他）

中部地区中心に127社の企業から、加工機械、成形機、ロボット、部品、計器、廃棄物処理、リサイクル関連機器、原料、副資材、金型などが出展されました。

開会式では、主催の日刊工業新聞の井水社長より名古屋地区の勢いを増してきたものづくりについて挨拶があり、VECからも来賓として出席し開会のテープカットをしました。4日間で約1万8千人の入場者を迎え、盛況な展示会となりました。

今回は、「[PVC Design Award](#)」の受賞作品が主催者の招待を受け、特別企画として展示されました。

過去に受賞した2013年準大賞の「エアキン」や2014年大賞の「プッシュン」、上田安子服飾専門学校とコラボしたPVC nextの入賞作品など様々な作品、製品を展示して軟質PVCの新たな可能性をPRしました。

自動車関連業界の多くの方々が、成形加工、安全性などについての質問や確認など高い関心を示されるなか、商社や文具、医療機器関係の方々も来られ、出展作品の素材や使用方法、また製品が欲しいので連絡先を教えて欲しいなど多くの質問を受けました。今回ノベルティで配布した2011年の準大賞作品サクラも人気があり、断面が光る集光性に興味を示されていました。

ブースには塩ビの説明資料、パンフレット等も準備して、将来の石油資源の枯渇化、地球温暖化などの面から、PVCは、省資源、環境負荷小、長寿命、リサイクル性などに優位性があり、最近、再評価されてきている事などを来場者に説明しました。



開会式 テープカット



PVC Design Award 受賞作品コーナー

今年、PVC Design Award は 5 回目を迎え、現在審査中で、11 月中旬には優秀な作品、製品が表彰される予定です。第 5 回のアワードでは一般のデザイナーと加工をする企業とのコラボで製品応募するなど新たな取り組みも行っています。

今後もこのような新たな試みにより、塩ビの特長や可能性を訴えていきたいと思ひます。

■ 随想

◇小笠原紀行（その 5）

上智大学 地球環境学研究所 織 朱實

小笠原紀行もなんとかその 5 まで続けられました。嬉しいことに、最近では審議会などで、「塩ビのメルマガ読んでいますよ！」と声をかけられることがあり、改めて塩ビメルマガの配布先が多いことに驚かされます。現在、不定期掲載させていただいている小笠原紀行についても、「小笠原、今まで全然知らなかったの、行きたくなりました」と言っただけということもあり、執筆者名利につきますね。



色々な地域ごとに、その島の名産があるのですが、小笠原らしい食べ物ってなんだろう？という意外と難しいです。まず、あげられるのが「島寿司」これはさわらなど白身のお魚を醤油等で漬けたお寿司で、本土と違うのは「わさび」ではなく、「からし」で食べるところです（亜熱帯でわさびが手に入りにくいからでしょうか？）。同じような島寿司は、八丈島など伊豆諸島でも食べられており、小笠原の旧島民の方は八丈島からの移住者が多いこともあり、食文化も受け継がれているようです。

そして、小笠原は日本国内では唯一（？）ウミガメが食べられる地域でもあります。島に哺乳類がないということもあり、亀は昔から島民にとっては貴重な蛋白源。一定の食用の捕獲が認められています。

小笠原はもちろんウミガメの保護活動にも熱心で、砂浜清掃、卵の保護、人工ふ化、稚ガメの放流等も行っているの、海亀漁は特別な許可を取得した猟師さんだけが可能です。

東京都漁業調整規則により、捕獲頭数制限（年間 135 頭）、禁漁期の設定、捕獲サイズの制限などがなされています。現在は、海亀漁を行える猟師さんは 2 名のみ（うち 1 名はなんと内地から小笠原に住み着いた女性の方だそうです）で、調査用の生け捕りなどもなさっているということ。

亀以外の魚といえば、小笠原では、沖縄と異なり、リーフ内の魚はあまりみなさん食べないそうです（沖縄では、色鮮やかなブダイ等が市場に並んでいます）。少し船を出せば大物のカジキマグロ等が釣れるからでしょうか？例外的によく食べられているのが、内地では高級魚のあかはた！泳ぎ釣りでも、釣ることができます（岩場の陰に隠れていて、イカを餌に釣り上げることができます。私も、2 匹ほど釣って煮込みと刺身で食べました）。

漁協の方が、小笠原では小笠原の魚はあまり食べてもらえない、「内地からおが丸でもってくる切り身のパックの方が簡単だから」と残念がっていらっしゃいました。夕方、堤防で釣りをしている人はアジやイカなど入れ食い状態で釣っていらっしゃいますが、海の中にはあんなにいろいろなお魚がいるのもったいない感じですね。



あかはたの泳ぎ釣り



岩だこ（岩だこ釣りもみなさんしています）

さて、小笠原でお酒は？というと圧倒的にビール！自動販売機には国内だけではなく米国のミラーやバドワイザーもあり、いままで日本国内いろんなところを訪問してきましたが、自動販売機でこんなにビールの種類が多い島は初めてです。ほかの島では、お酒というと、その島独自の焼酎（あるいは焼酎もどき）があったのですが、小笠原ではなにはともあれ、ビール！ビールの消費量が半端ではないです。もっとも、母島では島独自のラム酒を、サトウキビを利用して製造されていますが、これも島民の方が昔から飲んできたというよりは観光用、村おこしの要素が強そうです。

フルーツは、マンゴ、ドラゴンフルーツ、パッションフルーツ、島トマト、島オクラに島レモン。これらのフルーツ・野菜は、小笠原の数少ない輸出による稼ぎ頭。内地で、ビニール栽培がされる前には、小笠原からの野菜類は季節より早い貴重品として大変高値で取引されていたようです。父島では、西洋蜜蜂による養蜂も行われています。小笠原のはちみつは南の島の果実の花からの蜜のせいでしょうか、とても味が濃くて、黒糖の味がほのかにします。こちらのはちみつもおみやげに大人気で、いつも品薄状態です（蜂は、また島内の植物の授粉に重要な役割を占めています）。



夜、パッションフルーツを夢中で食べるクマネズミ



イルカに超接近！

小笠原に通うようになって、空き時間に思い切って、ダイビングライセンスも取得しました！イルカと泳いだり（これはシュノーケリングですが）たくさんの魚がいる竜宮城と呼ばれているスポットに潜ったり、沈没船を住処にしている魚群をみたり、いろいろな表情があるところが小笠原の海の面白さですね。写真をもっていなかったのですが、何百？もの水クラゲがぷかぷか浮いている中で、まさに小宇宙！という神秘的な経験もしました。

小笠原行きも、あと12月、2月と2回になりましたが、島のみなさんと仲良くなってくると、25時間の船旅もなんのその、行けなくなるのが寂しくなりますね。こうやって小笠原中毒者ができるんですね。

⇒ [メルマガ・バックナンバー](#)

■ 編集後記

ノーベル医学・生理学賞の大村智さん、物理学賞の梶田隆章さん、受賞おめでとうございます。大村さんは、微生物の有機化合物生産能を人類の福祉と健康に役立てることを目指し、このこだわりと強い意志が業績につながったとのこと。いろいろなメディアから研究者としてはもちろん家庭人として、また地域人としても素敵なお人柄であることを知り、受賞されたことをますます嬉しく思いました。受賞の話題が、平成生まれの若い研究者の励みになるとともに、日本との友好国が増えることにつながればと思います。（風蘭）

■ 関連リンク

- [メールマガジンバックナンバー](#)
- [メールマガジン登録](#)
- [メールマガジン解除](#)



◆編集責任者 事務局長 高橋 満

■東京都中央区新川 1-4-1

■TEL 03-3297-5601 ■FAX 03-3297-5783

■URL <http://www.vec.gr.jp> ■E-MAIL info@vec.gr.jp