

ステンレス豆知識

食品中での耐食性

「今日は楽しみにしていた釣りに行けるぞ。ワクワクするなあ・・・。あ、そうだ！釣りは冷えそうだからお燗をした日本酒を魔法瓶に入れて行こう。飲みながら釣りがつぶんぶん。」
と、SさんはSUS304ステンレス鋼製魔法瓶にお燗をした

日本酒を入れて釣りに出かけました。そして、釣りの最中に飲むとしたらSさんびっくり。なんと日本酒が変色しています。どうしてでしょうか？
一部の清涼飲料水や果汁、ビール、食酢などは、含有有機物が防腐剤として作用するのでステンレス鋼種を選択すれば充分耐えますが、味噌・醤油など食塩やある種の有機酸を含有する食品中では腐食損傷が発生します。

日本酒中におけるSUS304ステンレス鋼の耐食性は資料によると、銅の50倍と優れています。銅が溶出したイオン(>0.02ppm)のために日本酒が黄色に変色してしまいます。
表はSUS304鋼と接触した日本酒の変色状況です。固溶化SUS304鋼未処理材では、日本酒の変色が1時間後から始まるが、表面を硝酸を用いた不動態化処理することで、変色発生が数百時間に延長されます。鋭敏化処理材ではその効果は少ないようです。
食品を取り扱う危機・部品にステンレス鋼を適用する場合は、母組織の他に不純物の突発的変動などを含め、あらゆる角度から検討し、慎重に進める必要があります。
(資料参考：「事例で探すステンレス鋼選び」工業調査会)

素材	表面状態	浸漬時間			
		1時間	10時間	100時間	1000時間
SUS304 固溶化処理材	未研磨材		x	x	x
	30%硝酸処理材				
SUS304 鋭敏化処理材	未研磨材	x	x	x	x
	30%硝酸処理材			x	x

[:変色なし :変色発生 x:変色大]

ヨシナカ新聞

11月号
発行所
（株）北陸ヨシナカ
大阪本社工場
TEL: 072-977-8861
FAX: 072-976-0634

赤穂の夕陽

10月21日から22日まで、赤穂旅行に行きました。赤穂の夕陽は、とても美しいです。赤穂の夕陽は、とても美しいです。赤穂の夕陽は、とても美しいです。



赤穂の夕陽は、とても美しいです。赤穂の夕陽は、とても美しいです。赤穂の夕陽は、とても美しいです。

世界一栄養価の高い果物

不規則な食生活やダイエットなどで栄養が不足がちになっていませんか？もしそうなら、アボガドをお勧めします。
アボガドは『森のバター』とも呼ばれ、世界一栄養価の高い果物。近年の健康ブームにより、アボガドが店先に並ぶことは珍しくなくなりました。
豊富に含まれる栄養素は、風邪の予防に必要な不可欠なビタミンC、

便秘を予防し大腸がんを防ぐ作用がある食物繊維のほか、血中のナトリウム(塩分)を体外に排泄し血圧を下げ、肝機能の負担を減らす作用があるカリウム、心臓病や脳卒中・脳障害を予防し、強力な抗酸化作用を持つビタミンEなどが挙げられます。特にビタミンEは、一つのアボガドに一日の所要量の3分の1も含まれています。
生活習慣病(成人病)対策にもアボガドは非常に効果的に働く食品なのだそうです。

K社員のピアノ奮闘記

第十話 どうしても弾きたいという思い

ピアノというのは、やっぱりスムーズに弾けて楽しくなるものではないだろうか。簡単な曲でもそれなりに弾けるようにならなければ、それが自信にならないうちに、それが自然の流れではないのか。私はいきなり中級者の曲にトライして、それもこれがスムーズに弾けるようになるという保証はない。ずつと一曲も弾けない状態でピアノに接する事になるのではないだろうか。レッスンを終えてからそんな事を考えるようになってしまいました。ゆっくりでも上手くなっていくはず。弾けるようになっていく。弾けるようになっていく。弾けるようになっていく。

サントラを聴きながら、今練習している楽譜を眺めてそんな事を思っているうちに、今度はピアノの模範演奏を聴きたくなくて、そのCDをセットし再生します。
最初のピアノだけのところはサントラと全く同じアレンジ。
「うん、最初のところは弾けてるぞ」
それだけでもちよっぴり嬉しい気持ちになります。そしてオクターブ奏法に入ります。サントラではストリングスが加わってくるところ。
アレンジの意図がわかってくる、弾けるだろうかという不安より、アレンジの素晴らしさに納得。模範演奏を何度も繰り返して聞きます。途中から目を閉じてあても自分勝手に演奏している姿を思い浮かべます。それはとても素晴らしいワウワウする映像でした。弾けるようになるのだらうかという不安な気持ちよりも、弾きたい、必ず弾いてみせたいという気持ちに変わっていました。

