



日々繊細な技術を磨く 二十歳の成長株

黒田精工株式会社 旭工場

平野 一真さん(20歳)

黒田精工株式会社は、大正14年に設立して以来、幅広い技術を用いた独自のソリューションで、世界のものづくりを支える会社です。旭工場では、転造ボールねじの製造を主業務としています。高精度の製品は、さまざまな精密機械に使用されています。

——入社のきっかけは

小・中学校で技術の授業に関心を持ち、工業高校に進学しました。高校でさらに専門的な知識の理解を深めたことで、ものづくりに興味を持ったからです。

——どんな仕事をしていますか

駆動システム事業部に所属し、転造ボールねじの加工をしています。一度加工すると微調整ができないため、材料

の寸法精度や機械の角度調整に神経を使います。作業を繰り返していると機械が熱を持ち、膨張するため0.01mm以下の単位で微調整をしています。難しい作業ですが、一回でうまくいくと喜びがあります。

加工したねじは、ロボットや半導体製造装置などの、位置決め精度を高める重要な部品として使用されるので、仕事にやりがいを感じます。

——今後の抱負は

年々技術力は上がっていると感じています。今後も一つ一つの作業を丁寧に行い、ミスを減らしていきたいです。

疑問点などは、先輩にすぐ相談するようにしています。後輩ができたときには、先輩にしてもらっているように的確なアドバイスができる人材になって、会社に貢献したいです。



材料をセットする様子



機械での転造加工作業



VOL.150

オクラと卵の中華風スープ

1人分の栄養価 エネルギー62kcal、食塩相当量1.1g



材料(4人分)

オクラ……………8本
ニンジン……………1/2本(80g)
タマネギ……………1/2個(80g)
卵……………2個
〔水……………600ml
酒……………大さじ1
A 鶏がらだし(顆粒)……………小さじ2〕

オクラの粘りを利用することで、片栗粉を使わずにとろみのあるスープが簡単に作れます。とろみの正体は、水溶性食物繊維です。水溶性食物繊維は、糖の吸収を緩やかにして血糖値の急上昇を抑える効果や、コレステロールなどを吸着して体外へ排出し、コレステロール値を低下させる効果があります。

作り方

- ①オクラは小口切り、ニンジンは短冊切り、タマネギは、繊維に沿って5mm幅程度の薄切りにする。
- ②鍋にA、ニンジン、タマネギを入れ、5分程加熱する。
- ③②にオクラを加える。
- ④卵を溶き、鍋にゆっくりと回し入れ、ふんわりしたら完成。

岡旭市保健推進員協議会(☎63-8711・健康づくり課母子保健班内)

データシート

火災

【6月】 令和4年の累計
建物火災 0件 (9件)
その他の火災 0件 (9件)

交通事故

【6月】 令和4年の累計
事故件数 120件 (787件)
死亡者数 0人 (0人)

人のうごき

【6月の移動】
転入 242人 出生 20人
転出 205人 死亡 84人

【7月1日現在】

前月比
人 口 63,730人 (▲27人)
男 31,568人 (▲14人)
女 32,162人 (▲13人)
世帯数 26,972世帯 (+33世帯)