

## グリーティング

絶対食べたい秋の味覚は何ですか？と、ごく身近な人達にたずねました。連れあいも含めて男・女・子供、年齢無差別に各5名づつに口頭で答えてもらい、次のようにまとめました。

- |    |        |          |        |       |        |
|----|--------|----------|--------|-------|--------|
| 男性 | 1. サンマ | 2. 栗     | 3. 新米  | 4. 梨  | 5. 柿   |
| 女性 | 1. 栗   | 2. 梨     | 3. サンマ | 4. 新米 | 5. 柿   |
| 子供 | 1. 栗   | 2. サツマイモ | 3. 梨   | 4. 柿  | 5. ぶどう |

質問すると、皆さんすぐに答が返ってきて、食欲はしっかりあるようです。又、松茸は上位に出てくるのではと思っていましたが、やはりぜいたく品で、普通の食卓には登場しないようです。続けて、すでにこの秋食べたものをたずねると、

1. 梨 2. 柿 3. 栗 4. サツマイモ 5. サンマ となりました。そのまま食べられるので、果物は人気があるようです。そして特に、今年はサンマが超絶不漁といわれ、例年の3倍以上の値がついてしまい、手の届かないおかずになった感じがあります。

ふとした思いつきのアンケートでしたが、世の中の様子、経済の状況が反映され、けっこう興味深いものになりました。

S. K



著名な方々も秋の果物はお好きだったようですね。

## 技工情報

### ◎チタンの研削・研磨性について

チタンは非常に硬いというイメージがありますが、前回ご説明した様に、鑄造体の表層に強固な反応層が形成されます。

この反応層は、酸素を多量に固溶する為に、強く、硬くなり、伸びが減少してしまいます。

但し、この反応層を除去すれば、金合金のタイプⅢ、Ⅳに匹敵する特性になります。

通常シリコンポイントや酸化クロムのバフ研磨では、艶が出にくく、鏡面仕上げが困難となります。そこで、最終研磨には、ダイヤモンドペストを用いるバフ研磨で回転数をあまり上げずに、押し付けずに行うと艶が出やすくなります。



ダイヤモンドペスト. a: ダイレクトダイヤモンドペスト (松風),  
b: ダイヤポリッシャーペスト (GC), c: ジルコンブライト (DVA/茂久田)