

ニュースレター 「かけはし」

暑中お見舞い 第4号 2012年7月発行

こんにちは、自動盤専門商社の(株)鈴喜：鈴木佳之でございます。

暑い日が続いております、皆様いかがお過ごしですか。我が家では子ども達の夏休みが始まり、家内と子ども達のバトルがデッドヒート、更に暑い夏となっております。今回は(株)鈴喜のクラブ活動のご紹介です。

我が社では三年前より週末活発に活動しているクラブがございます。その名は「サイエンスクラブ」部員は自分と娘（小三）の2名。家内と息子（小六）は虫嫌いのため時々参加、でも収穫した野菜はしっかり食べます。今回は4月からの活動報告をさせていただきます。



↑ 4月下旬、耕しに強制参加。

今年で三年目（三回目）の夏野菜の苗の植え込みです。左から、ナス・マリーゴールド・トマト・バジル・枝豆。隣のサークルは、スイカ・メロン・きゅうり・ゴーヤ・トウモロコシ 合計9種類。収穫を楽しみに多品種小ロットに挑戦！



↑ 5月初旬、植えました。

右側のサークルにはツル物を植えましたのでポールを立ててネットを貼りました。娘は本気でおいしいメロンが食べられると思っています。そんなに簡単にメロンが出来ればおれはメロン農家になってるよ！



↑ 6月中旬、ネット前で煎餅。

日々気になり、せっせと水をあげたらトマトだけ、やたら大きくなってしまいトマトの廻りは日陰に、楽しみナスの成長がいまいち。ナス結構難しいんですね。トウモロコシ試しに1本収穫しましたが不覚にも早すぎ、もう一本を大切に育てております。



↑ 7月初旬、まばらにいい調子

7月中旬、今年も少しづつ収穫が始まる！

収穫したトマトを湯むき、バジル・チーズを載せ、自家製サラダを夕食でいただきました。（↓）自分で作った物はなぜか特別に美味しいんです。ちょっとした贅沢ですね。

8月には友人を呼んで自家製ピザパーティーを開催予定です。よかったら皆さんも是非我が家へ！

※ナス



※枝豆



※ゴーヤ



※トマト



+ ※バジル



⇒ 自家製サラダ



自動盤で使う切削油のお話です。 (第4回目)

前回は、モリブデンの効果があまりにも興味深かったので途切れてしまいすみませんでした。今回も引き続き、極圧添加剤・酸化防止剤のお話をさせていただきます。



③モリブデン

前回、極圧剤としてのモリブデンの凄さをお話しさせていただきました。そんなにすごいならモリブデン大量に入れて難削材バリバリやればいいじゃん！この話を聞いた時、私は正直真面目に考えました。しかし、あまり入れすぎると、刃先が滑り出し、加工が出来なくなるそうです。旋盤での切削は、カッターでスパット切っているのではなく、無理やり削り取っているのですから滑り過ぎては削り出せなくなります。

④脂肪油

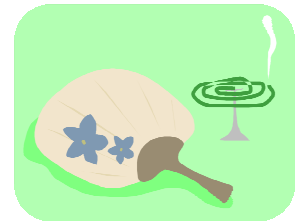
切削油の中で、潤滑の役割をします、加工物と刃物の間に入り膜をつくりキリコによる刃物の消耗を遅らせます。これも入れすぎご注意！ 入れすぎると酸化した油脂が、機械の可動部に入り込み、機械動作に悪影響を及ぼす場合があります。

⑤脂肪酸エステル

大枠では脂肪酸と同様の働きをしますが、こちらの方が安定しており、潤滑性も優れております。ヨーロッパで開発されて、輸入に頼っておりますので、いい仕事はしますが高価です。余談ですがヨーロッパから輸入する特殊な切削油では 100 万円/1 ドラム以上する物もあるそうです。

⑥シリコン

使用の主な目的は摩擦の減少です。これもまた過剰に添加しますと摩擦が低くなり過ぎて切削が困難になってしまいます。



⑦酸化防止剤

切削油の酸化による劣化を防止します。切削油が酸化しますと明らかに切削性能が落ちます。これは切削油が酸素と結合し元の構造から変化してしまい、潤滑油として機能を落としてしまうためです。刃先を保護している油膜も切れはじめます。鉄がサビで変化するのと同様の現象が切削油でも起こります。

以上が、一般的に使われております、代表的な極圧添加剤・酸化防止剤になります。この他にも、各切削油メーカーでは、日々、試行錯誤と研究が続けられており新しい添加材も出ております。

発行者：(株)鈴喜 鈴木佳之 自動旋盤専門

〒344-0116 埼玉県春日部市大倉 496-139

TEL 048-797-8801 E-mail: yoshiyuki@suzukipc.jp

FAX 048-797-8802 HP : http://jidouban.com

携帯 080-1611-1192 (24H 元気に営業中)

