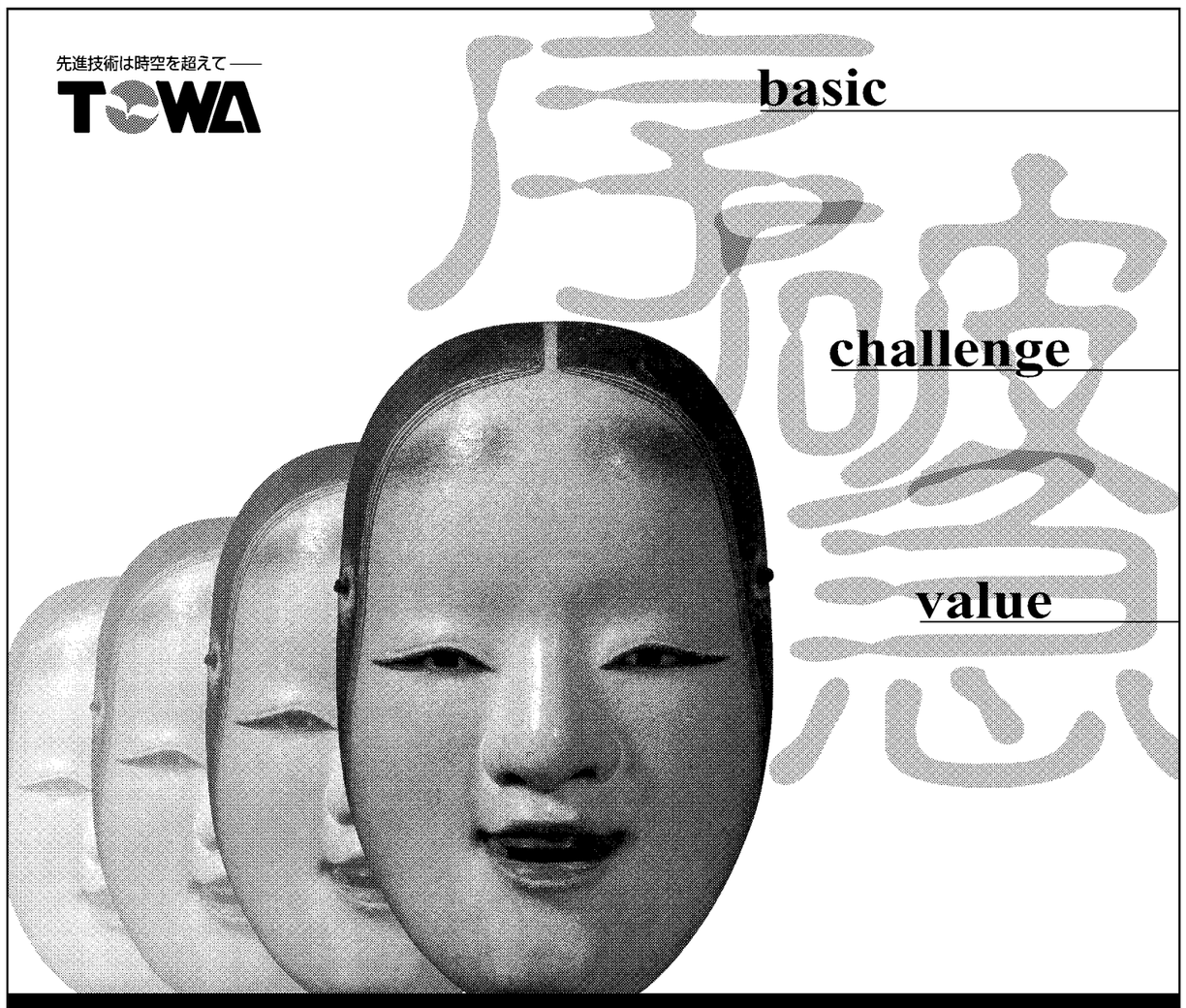
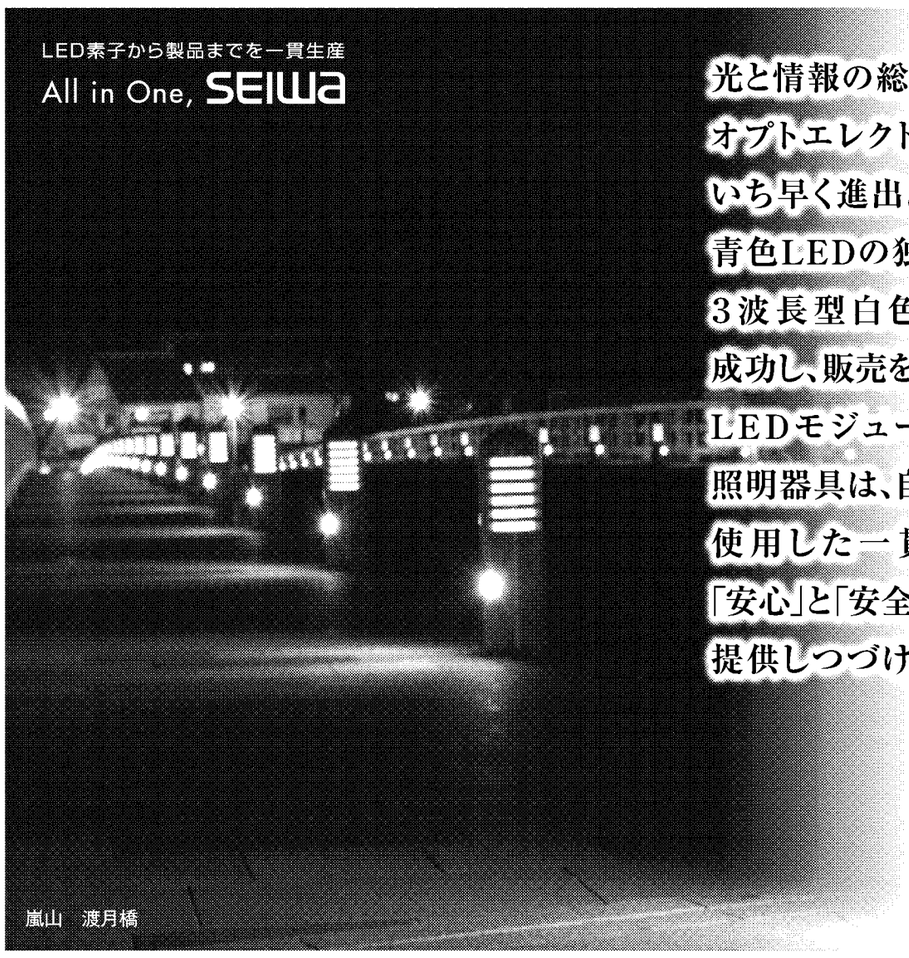
先進技術は時空を超えて――
TOWA



TOWA株式会社　〒601-8105　京都市南区上鳥羽上調子町5番地
TEL.(075)692-0250　FAX.(075)692-0270　http://www.towajapan.co.jp



光と情報の総合メーカーとして、
オプトエレクトロニクス分野に
いち早く進出。
青色LEDの独自開発につづき、
3波長型白色LEDの開発に
成功し、販売を拡大しております。
LEDモジュールや各種LED
照明器具は、自社のLED素子を
使用した一貫生産のもと、
「安心」と「安全」、そして「彩り」を
提供しつづけています。

星和電機株式会社　http://www.seiwa.co.jp
本社工場 〒610-0192 京都府城陽市寺田新池36番地　TEL.0774-55-8181　FAX.0774-58-2034

知の蓄積 世界レベルで成果生む

大学の産業支援策

京都地区は全国有数の大学集積地だ。実に30校以上が本拠を構え、特色ある教育・研究活動を展開している。こういった知の蓄積が、世界レベルの学術成果を生み出す土壌になってきた。市内の大学では、成長する環境・エネルギー分野での革新的な技術を生み出そうと高度な設備群をそろえて施設を開放する。地元産業の特徴や強みを生かして、産学連携を強化する動きもある。またそれぞれの大学が強みのある学問分野でカリキュラムを構成し、地域ぐるみで問題解決できる人材を育てようという資格制度も始まった。こういった「京都発」の取り組みを全国に発信する。

次世代の研究開発促進

京都の大学　人材育成にも力

京都大学吉田キャンパス（京都市左京区）内では、文部科学省の「低炭素社会構築に向けた研究基盤ネットワークの整備事業」で「次世代低炭素ナノデバイス創製ハブ拠点」として選ばれた施設が稼働した。文科省の事業では京大を含む3大学・研究機関のハブ拠点と15大学・研究機関のサテライト拠点がそれぞれ同事業を推進する。全事業費140億円のうち35億円の事業予算が与えられ、約30億円を設備投資に費やした。

次世代低炭素ナノデバイス創製ハブ拠点は、エネルギーを「創る」「蓄える」「使う」「戻す」という各段階で用いる材料やナノマイクロデバイスの開発に向けて、微細加工ができる環境を整える。高速・高精度の電子ビーム描画装置や各種エッチング装置、電子顕微鏡など約70種類以上の最先端の設備を導入し、クリーンルームも設置。2011年10月から正式に供用を始めた。利用料は機器により幅があるが、最高で1日30万円程度。大学研究者は企業の半額で設備を使用できる。

同拠点の運用を担当する京大大学院工学研究科の田畑修教授は「施設は京大の中にあるが、特定の大学や研究室、プロジェクトに属しているものではない」と強調。「装置がオープン利用できる環境は日本でもおそらくここしかない。まずは、見るだけでも大歓迎」（田畑教授）と全国の企業や大学の研究者に広く呼びかける。

高性能な装置を使いこなすには、それなりの技術レベルが必要。そこで京大は、技術や装置に関するアドバイスや装置利用にあたってのトレーニングを行う専門職員を6人雇用した。こういった高度な能力を生かせる人材の育成も大きな目的だ。また、大日本スクリーンやサムコなど、京都のハイレベルな技術を持つメーカーとの情報交換を通して新しい技術開発の方向性を模索し、メーカーの開発も促進する狙い。

京都大学の次世代低炭素ナノデバイス創製ハブ拠点にある加工・評価室

試作企業との交流促す

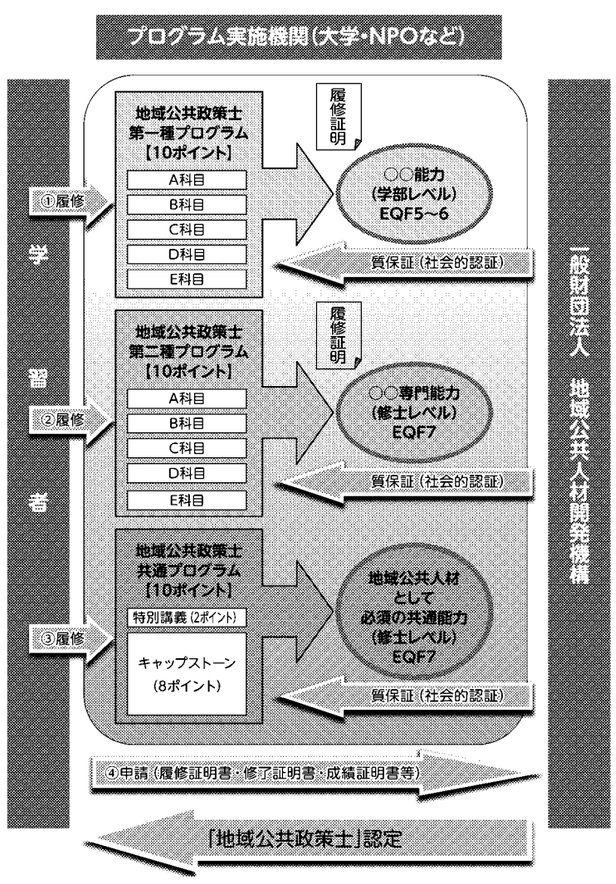
京都工芸繊維大学の創造連携センターは、地元企業約60社が加盟する事業協力会を結成して地元企業との連携を進めてきたが、新たに京都に集積する試作企業と大学研究者の交流事業を始める。研究者は独自の工具や装置を使っており、その開発や改良は自ら行うか特定企業に依頼しているものの、対応できる企業が限られている。

そこで研究者と試作企業の情報交換を促進し、企業の独自技術を利用して新たな研究テーマ発掘を狙う。

いずれは新技術の開発や事業化・商品化に結びつけたい考えだ。まずは11年11月に最初の交流会を開き、その後も11年度内に会合の開催を予定している。

問題解決能力を持った人材の育成に向けて動きだしているのは、龍谷大学や京都産業大学をはじめとする京都府内の8大学だ。京都府・京都市、京都商工会議所や京都経済同友会などの地域団体、地域公共人材開発機構（事務局＝龍谷大学、左図提供）と連携し組織の枠を超えて地域の公共活動や政策などを主導する人材「地域公共政策士」の資格制度を11年4月に始めた。検定を受ける形ではなく、同機構が認証した一定のプログラムの履修で資格が与えられる全国初の取り組みという。

同資格制度は欧州連合（EU）の資格枠組みと米国のカリキュラム制度を融合した内容になっており、職能的な性格を持つ。大学院修士課程相当の能力が獲得できる。受講者は各大学が開講するプログラムから希望の内容を選び、受講を通じて決まったポイントを取得後、同機構での認定を得れば資格が取得できる仕組みになっている。

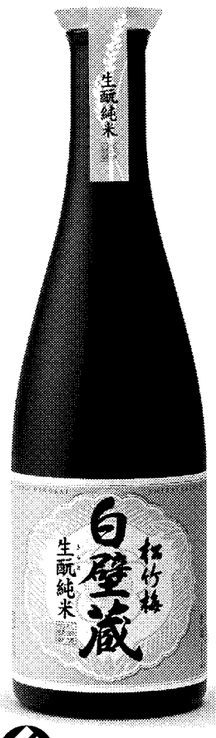


日本伝統の生酛造り。
松竹梅の自信作です。

米の旨みを引き出した、
やわらかい味わいの「白壁蔵」生酛純米。

「白壁蔵」生酛純米は、江戸時代から続く伝統的な製法で造られています。生酛造りという、手間と時間をかけてじっくり酒母を育てる製法です。自然の力を利用して、複雑な香味のある奥深い味わいに育てていく。それは、江戸時代から日本人が愛したおいしさ。伝統のおいしさです。そして、卓越した酒造りの技を結集した白壁蔵の設備と伝統技術の融合により、「白壁蔵」生酛純米の味わいは生まれました。生酛造りによる米の旨み溢れるやわらかい口あたりの純米酒。「白壁蔵」生酛純米、松竹梅の自信作です。

世界の国々で発売。
松竹梅「白壁蔵」生酛純米



グッドデザイン賞受賞

全国新酒鑑評会 七年連続 金賞受賞蔵

松竹梅「白壁蔵」の酒造りのこだわりを紹介。shirakabegura.jp
携帯サイトはこちらから

お酒は20歳を過ぎてから。飲酒運転は法律で禁じられています。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。飲酒は適量を。のんだあとはリサイクル。　www.takarashuzo.co.jp　宝酒造株式会社