

「はかる」ということ

2017年8月の友の会の例会では、「『はかる』ということ」と題してお話しをさせていただきました。去年8月の時点ではプレスリリースの事情で、はっきりお伝えすることができなかったのですが、その後11月に大阪市の計量検査所が主催する「第6回はかるシンポジウム」のパネリストを務めさせていただきました。また合わせて、1日計量検査所長に任命していただき、貴重な経験をさせていただきました。今回は、1日計量検査所長と、「はかる」ということについて、ご紹介します。

2017年11月12日(日)、私はワコール株式会社で商品企画部長をされている辻朗子さんと一緒に、1日計量検査所長に任命され、梅田にある百貨店にいました(写真1)。立入検査を行い、「適正な計量」の大切さをアピールする、というのがお役目です。

百貨店の食料品売り場にて、お肉、魚、野菜などの中で量り売りされている商品(パック)の重さを量り、記録をとりました。実際の重さが、表示されている重さとだいたい一致しているか、ということ抜き打ちで調べるわけです。もちろん、容器や包装ラップ、バーコードシールの重さも調べて、全体の重さから引きます。

「適正な計量」というのは、認められた誤差を超えて、表示より実際の重さが少なくてはいけない(消費者が損をする)、極端に多くてもいけない(不公平)というものです。認められている誤差は、100gを超え500gまでのお肉の場合は、商品の表示量の「2%」とされています(商品や重さによって誤差の範囲は異なります)。

今回、量った商品は、すべて適正な範囲内だったという報告もありました。個人的には、きも一ち多めに盛ってるんだなあという印象でした。

午後は「第6回はかるシンポジウム」が開催され、パネリストとして、がんこフーズサービス株式会社 取締役副社長の新村猛さん、株式会社島津製作所 常務執行役員の稲垣史則さん、株式会社ワコール商品企画部部長の辻朗子さんとご一緒させていただきました。



写真1. 1日計量検査所長の仕事をする私(左)とワコール株式会社の辻部長(右)。

パネリストはまったく違う分野の仕事に携わっていますが、それぞれの分野で「はかる」ことを通して、仕事を発展していることが、とても印象的でした。がんこでは、レストランの厨房の調理時間や人の動きを「はかり」、効率的なレイアウトやサービスに展開しているということでした。島津製作所は、2001年に田中耕一さんがノーベル化学賞を受賞したことで有名な会社ですが、「はかる」ためのさまざまな装置の開発を手掛けています。ワコールは、人間のからだの「測定」を長年続け、快適かつ美しく見せるための下着作りをしています。壇上にも、各分野の最先端で活躍するみなさんのお話しは、とても興味深く、「はかる」ということの重要性や多様性を強く実感しました。

私は化学の立場で、計量が、

- ・とても日常的な行為だけど、実は、国際的、国内のルールと信頼の元に成り立っているということ
 - ・だれにも、誤解なく伝えられることが大切で、そして
 - ・正確な単位、数値の決定は最新の科学であること
- などについてお話しさせていただきました。

今回パネリストのお話しをいただき、私も改めて「はかる」ことを勉強しましたが、「はかる」にまつわる話題は奥が深くて、とてもおもしろかったです。中でも、1kgの基準となる「キログラム原器」は、今年（2018年）にも廃止されるそうですが、廃止に伴って導入される新しい基準には、最先端の科学が山ほど詰まっています。最先端すぎて難しいこともあります。新しい1kgの基準については、また大阪市立科学館でも話題になると思いますので、どうぞお楽しみにしててください。



写真2. はかるシンポジウムのようす。



写真3. パネリスト4名。異なる分野でも、それぞれ「はかる」ことで仕事を進めているお話しに、私自身、多くの気づきがありました。

岳川 有紀子(科学館学芸員)