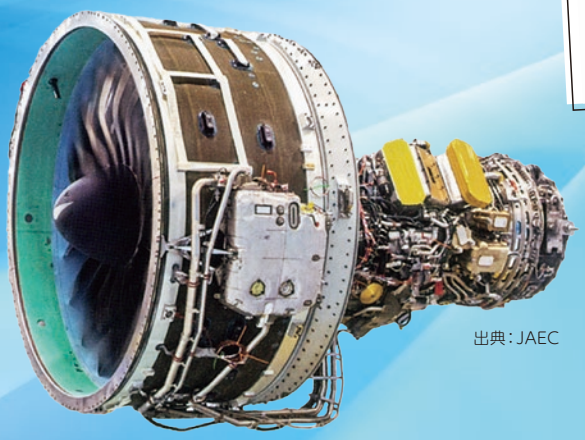
ふくしま モノ作り百科

大空へ飛び立つ力を生み出すメイド・イン・フクシマの技術力

©Airbus



出典：JAEC

中型機に搭載されるPW1100G-JMターボファンエンジン。IHIはこのエンジンのファンを支え気流を整える構造案内翼のほか、低圧圧縮機などを作っています。

IHIが独自に開発した軽くて丈夫な新素材「炭素繊維強化複合材」を使った世界初の構造案内翼も相馬工場で生産しています。

航空エンジンの詳細はこちら！

航空エンジン〔相馬市〕

出荷検査の資格をもつ品質管理グループアシスタントマネージャーの青葉絢子さん

民間航空エンジンは国際共同の下で開発・量産されており、日本のエアラインが持つ旅客機の半分にIHI製の部品が使用されています。そのIHIの国内最大の部品生産拠点である相馬工場は、各種ブレードやディスク、タービンなど、多種多様な航空エンジン部品を製造しており、旋盤（せんばん）技術における現代の名工※も輩出した精度の高いものづくりが世界に評価されています。出荷検査を担当する青葉絢子（あおばあやこ）さんは、「部品のわずかな傷やゆがみも、使用するうちに大きな亀裂となる可能性があるため、微細な傷などがないかチェックしています。エンジン製造は、航空安全に直結するということを常に意識しています」と言葉に力を込めます。

私たちの快適な空の旅は、こうした製造現場の熱意と努力によって支えられています。

問 IHI相馬工場
☎0244(37)3712
相馬市大野台1-2-1

※卓越した技能を持ち、その道の第一人者とみなされる厚生労働大臣に表彰された技能者

学生が考案！

旬彩 ヘルシー！クッキング

さくらんぼ

【主な収穫時期／6月～7月】

初夏になるとかわいらしい姿が店頭に並ぶさくらんぼ。ビタミンA・Cや葉酸、鉄分、カリウムなどの栄養素がバランスよく含まれています。

チェリーパイ

甘酸っぱいさくらんぼとチーズの風味がマッチ

1人分213kcal（1/6カット分） 調理時間約70分 ※冷蔵庫で冷やす時間を除く

クックパッド福島県公式キッチン「はら食っち～な ふくしま」でレシピ公開中

材料【18cmのタルト型分】

- さくらんぼ…250g
- 冷凍パイシート…2枚
- クリームチーズ…200g
- Ⓐグラニュー糖…大さじ1、レモン汁…大さじ1
- Ⓑグラニュー糖…100g、無塩バター…20g
- 片栗粉…大さじ1
- 卵黄…1個分
- 強力粉（打ち粉）…適宜
- 水…大さじ2

作り方

1. パイシートは解凍する。さくらんぼは軸と種を取り除いておく。
2. 常温に戻したクリームチーズに、Ⓐを加えよく混ぜる。
3. 鍋にさくらんぼとⒷを入れて弱火で20分ほど煮る。片栗粉と水を加えて混ぜ、粗熱をとり冷蔵庫で冷やす。
4. 打ち粉を振った台の上でパイシートを薄く伸ばし、1枚はタルト型に敷く。
5. ❷を平らに敷き詰めて❸を乗せる。もう1枚のパイシートをかぶせ周りの余分な部分を落とし、切り込みを入れてハケで卵黄を塗る。
6. 200℃に予熱したオーブンで20分焼き、180℃に下げてさらに15分焼く。

福島学院大学短期大学部食物栄養学科学生が考案したレシピを紹介します。

読者からのお便り

いつも楽しみに拝見しております。鞄工房やぶどうジュースなど、県内で新しく事業を行っている方がいるのは励みになります。（20代 福島市）