



技能と五感

大多数の動物は視、聴、触、嗅、味という五感といわれる感覚を有しており、例えば犬は嗅覚、猫の視覚、ふくろうの聴覚に代表されるように、それぞれが特徴のある優れた感覚を持っている。これは動物の保身のための感覚とも考える。

面白いのはアミーバのような単細胞のものでもある一定のパルス電流を与えると、整然と一定の方向に動くのが見られる。ましてや人間は人によって多少異なるが、ある程度すべての五感は十分機能している。そして、五感の1つ、あるいは複数の感覚を訓練することによって、人間業とは思われないような素晴らしい仕事を行うことができる。

従来、人それぞれがその目指す目標、職種によって必要な感覚を訓練し、感性を養うよう努力している。料理人は味覚を、調香師（パヒューマー）は嗅覚をもって余人には不可能な判断をする。

昭和25年頃、八幡製鉄を見学した折、溶鉱炉の前の作業員室にご年配の方がおられた。時々高炉の羽口から中をのぞいて見ていて、そのうちに横に下がっている鐘を「カンカン」と2～3回打ち鳴らした。すると若い作業員10名くらいが部屋から出てきて、出湯口を破り溶けた銹鉄を流し出していた。後で聞くと、このご年配の方は「高炉の神様」と尊敬されている方で、高炉の中で沸き立っている銹鉄を見て、温度と含有している炭素量を判断されるとのことであった。また、日本鋼管でやはり年配の方だったが、腰に小型の手回しグラインダーと金鋸を提げて、鋳物工場内を一見ブラブラとされていたが、いったん鋳造品ができあがるとグラインダーを回しながら、ちょっと鋳造品に触れられた。その瞬間、線香花火のようにパッパッと火花が散る。これを見て鉄鋳物に含有される炭素量を判断し、次に金鋸で鋳造品の所々を叩き、鋳造品内部の欠陥の有無を判断されて次々に合格、不合格と白墨で書いていかれる。

これらの事例は視覚、聴覚が長年の体験から生まれた研ぎ澄まされた感覚であることに違いない。

過日、NHKのテレビでスーパー職人伝という番組

組が放映されていた。この番組に出演されている方々は真に技能の神様であった。中指の感覚でミクロン（1/1000mm）を感じ取れる方、ハイテクの原点ともいえる四直角マスター（真っ直ぐ定規）を作るのに1/10000mmの凸部を研磨して0mmに挑戦しようと努力されている方、この方は勤務の企業では師匠の称号を頂いている。また、ペンタプリズムを研磨されるのに親指、人さし指、中指の力の入れ具合で1/360度をコントロールされる方、かと思うと、ロープウェイやスキーリフトなどのワイヤを接続して輪にする作業をされる方は、芯鋼とストランドを組みつぎ、つぎ目もわからないし太さも全く変わらない状態につながれているのである。この作業、できあがった状態は機械には絶対にできないといわれたのが脳裏に強く残っている。絶対的な安全を要求されるこれら技能が、人手によってなされることを知り驚きとともに敬服した。

この番組の締めくくりに評論家の内橋氏はこのような技能をいかにして伝承していくか、また、このような素晴らしい技能を持った方を正当に評価し、尊敬しなければならない。そして、早稲田大学の土屋教授はハイテクは機械だけではできない分野がたくさんある、と言っておられた。

近年の高度なNC機械やマシニングセンタでも、不可能な加工を人間の感覚・感性をプラスすることによって可能になることが山積していると思われるし、ハイテクと呼ばれるものはどこかに感覚・感性がプラスされた技能が関与していると考えられる。

どうか今後の日本を支える若人は、これら感覚・感性を受け継ぎ、日本独自のハイテクを生み出していただきたいと願ってやまない。

ただ	しずお	
略歴	1977年	富山大学教授
	1991年	富山大学工学部長
	1995年	富山大学名誉教授
	1995年	富山職業能力開発短期大学に勤務
		現在に至る