

蛍光灯

**消費電力
3割削減
寿命5倍**

省エネ

真空機器製造・販売の「ケイエムテック」（本社・佐賀市、久米祐介社長）が台湾の照明器具メーカー「宇威光電公司」などと、今の蛍光灯に比べ消費電力が3割削減できる「冷陰極管（CCFL）蛍光灯」を開発した。蛍光灯の内部構造を変え、製品寿命も5倍に伸ばした。省エネ照明として知られる省光ダイオードの半額に設定しており、長時間営業をする小売店や飲食店にアピールしていく。

台湾メーカーと共同開発

これまでの蛍光灯は電極を金属線で結び発光させており、点灯と消灯の繰り返しで生じる温度差で劣化、点灯時には熱を持つなど無駄な電力も使っていた。

CCFLは、蛍光管内の電極から電子を直接放出して発光する仕組みで、製品寿命は蛍光灯の約5倍に当たる4万時間に伸びたという。さらに内部に反射板を付ける工夫で同じ明るさを保ちながら消費電力を30%以上抑えた。

2008年10月から1年がかりで開発し、宇威光電が製造を担当、照度や規格を検証したケイエムテックが販売する。既存の照明器具にそのまま

1本1万円、LEDの半額

取り付けができるが、電流を安定させる装置「安定器」を交換する必要がある。明るさを段階に調整できる機能も付いた。

価格は1本（安定器込み）径3号、長さ120号）1万円で、同様の節電効果がある省光ダイオード（1本2万円前後）に比べても格安に設定した。

県の上ノ郷工業団地で県立図書館に1月末に納品。機械メーカーの工場にも設置しており、久米社長は「環境に優しく経費削減につながる商品。購入時は蛍光灯より高価だが、数年使えば取り返す。24時間営業の小売店などにPRしたい」と力を込める。（大田）



省エネの「CCFL」蛍光灯（左）と通常の蛍光灯。見た目は全く同じだ

だが経済

一斉に披露された「ゆる湯」は佐賀市富士町のフナ

目玉料理 生み出せ



古湯・熊の川温泉10

古湯・熊の川温泉郷の10旅館が新作料理の開発に取り組んでいる。先月末に開いた試食会では、シラカバやシシトフなど「体に優しい料理」をコンセプトに、「白玉シシトフ巻き」や「錦糸シシトフ」など季節の農産物を使った料理が並んだ。旅館はそれぞれ特色を出した定番料理を出しているが、新たな一体感で、地域としていく。統一テーマと料理を登場「鶴ヶ泉」や「清川」など旅館が自信作を考えた。本「れ鍋」や、白

立子話

電子化に対応を

JJA自動車共済で扱う車両の修理を行う工場を組織する「JJA共済自動車指定工場協会の」全力を入れ、利用者に安心を提供したい」と意気込

が、2月2日付で就任した。抱負を聞かれ「景観の研修や技術教育に



力をいれ、利用者に安心を提供したい」と意気込

いるが、新たな一体感で、地域としていく。統一テーマと料理を登場「鶴ヶ泉」や「清川」など旅館が自信作を考えた。本「れ鍋」や、白みをつた。佐賀市、鳥工場を展開する（本社・町の）の会長。は常務理事や任し、会長と00の工場を内からの就任若者の車離