

松井式多目的熱風機（愛称 太一号）

- 1) 「本機」は、永久磁石、発熱金属構造体及び熱風排出体の、三構造を創作した熱風発生機である
- 2) 「動力源」は、三相 200V を利用した日立製 2.2Kw モーターである。
- 3) 「風力源」は、三相 200V を介した古田製 0.7Kw ブロアーである。
電気使用量は、2) 動力源 + 3) 風力源 = 2.95Kw
- 4) 「能力」については、試験終了後公開しますが、現況では観察された各位様で判断してください。
- 5) 「他」本機は、多目的活用機であることから、乾燥等を必要とする熱風源としては、広く利用価値があると思量する。
- 6) 本機は、日立製モーターの回転を駆動源に、永久磁石の磁力線（磁束）を発熱金属帯部に透過させることによって渦形に流れる電流（渦電流）の発生を熱風エネルギーとして进出させる装置である。因みに近年は渦電流によるジュール熱を応用した分野も進歩している。

* 国際特許（PCT）取得の松茂号の兄弟装置（本機は国内特許出願中）

松井エコエネルギー社
（工業所有権管理者）



1) 太一号は永久磁石の特性を活用した熱風機である。

「そのため」

- ①小型でシンプル（多目的に使用可）
- ②メンテが容易
- ③経済応援効果が大（1型・2型電気使用量はほぼ同額）
- ④作物等の生育活動に関与

本機が繰り出す磁力線に係る磁束が交番磁界・パルス磁界を形成し該作物を基底育成から励起育成へと導く端緒を創作する応援。

*作物等に対しサーモグラフィを照射して検熱すべき。（作物の生育向上）

*人間様に対しては、既に医療器具（磁気治療器等）として採用（作物の育成増進作用に通ずる）

*小林市の花圃場での実演結果（圃場主談話）

- ・花が喜んでいる。
- ・花が生き生きと胸を張っている。
- ・其々の花がより以上の色彩を獲得した。
- ・「油断大敵」ということは、平成23年1月の中旬ごろ強風で圃場ビニール二重張りの内側一部が破綻し同圃場内が「マイナス」温度を記録したが、花は健在であった。従って「この機械は、特異な機能が具わっていると驚愕した」等の発言があった。

・面積 4アール ・作物 花卉類
・太一号1型1基（実演写真別途）
・期間 平成22年11月～平成23年4月まで

- ⑤一般的な加温園芸農法は、其々の作物に対し個別の温度管理を指標し、育成指導がなされているのが現況農業の現実である。
- ⑥にもかかわらず我々は本機を開発した当初から、永久磁石を介した熱風機は該当作物圃場内に、仮の大気を創出させ外気温度に対応した温度管理で作物を創り出す手法が可能ではないかと考えた。
- ⑦しかし当面は花卉での検証しかないことから、現況での活用手法は本機の機能を作物に勉強得させることにより、現在指標されている其々の作物に対応するステージ温度を5度下げても現在と変わらぬ農法が実現できるのではないかと見ている。

どなたかチャレンジしてみては！

松井エコエネルギー社（工業所有権管理者）



小林市(花圃場)
実演状況



松井式熱風機型「乾燥装置」(太一号)

- ① 食物とは生命体を維持する為に生体内に摂取しなければならない物質で高等動物では炭水化物・脂肪・タンパク質・無機質(ミネラル)など。他栄養素には加わっていないが塩・炭素・水素・窒素・酸素他多くの元素が生体維持に関与している。
- ② 「炭水化物」とは「糖類あるいは糖質」と言われ「脂質」や「タンパク質」とともに三大栄養素であり、多くは一般式 $C_n(H_2O)_m$ で表わされており含水炭素とも。
- ③ 含水炭素は $C_n(H_2O)_m$ と解され栄養素を多く含み且つ野菜(野菜・青もの等)はその多くが「 H_2O 」と表現される水と複合相利共生している。
- ④ 野菜に含有する栄養源は、高温調理等の操作をし、加熱するほどに栄養素が分解、減じていくことは一般常識とされているところである。

「そこで」

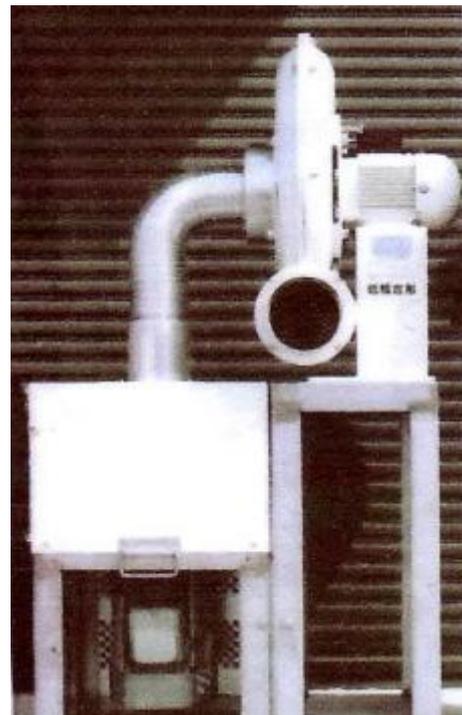
野菜を低温調理(乾燥)して野菜固有の栄養素を保守し、且つ低エネルギーで(経済的)对该物を精製するかが主題と思われる。

「本装置は」

永久磁石を介した「多目的小型熱風機」(愛称太一号)であり、特徴は永久磁石の磁力線を誘導加熱物体に透過させ熱を発生させ、得た熱を熱風として排出するマシンです。

様式

- ・ 2.2kw モーター×1 (日立製 3相 200V)
- ・ 0.75kw ブロアー×1 (フルタ社製高圧ブロー)
- ・ 永久磁石を組んだ回転体×1
- ・ 誘導加熱体×1
- ・ 外枠等
- ・ その他必要であれば注文附属品あり



仕組論として

前記③で記述したとおり蔬菜等には「水分」が多く含まれております。

「これらの水分」を低温で除去し、且つ該蔬菜固有の栄養素を乾燥し製品化させるには本装置の熱風が基本となるが

- ◎ さらに永久磁石の活動から創出派生する交番磁界とパルス磁界の磁束を活用する。
 - * 成育させながらの乾燥（H₂O分子体の活性）そして蔬菜等に含まれている水の分子（H₂O）に交番・パルス磁界の波動を関与させるのです。
 - * 摩擦熱を活用した蒸散作用の促進

- ◎ 食物等に含まれている水の分子は、2つの水素原子が104.5度の角度をもって酸素原子に結合しています。

水素原子と酸素原子は共有結合していますが、酸素原子側は負、水素原子側は正の電気をもっています。そのため磁界（交番・パルス）を当てることによって水の分子も向きを変え、分子内に一種の摩擦熱が発生すると思われます。

従って本装置から発生する「熱風」と交番磁界とパルス磁界から派生するであろう「摩擦熱」（植物に含まれているH₂Oが蒸散しやすい状況）を最大限に活用して低温状態で該食物等の湿気や水分を除去し栄養素の高い乾燥食品を製造してみたら如何でしょうか。

* 忘れるな

蒸散作用は「風」を利用すること。というのは、乾燥対象物は生命体（育成体）としての機能を失っている。

松井エコエネルギー社 （工業所有権管理者）