

札幌の喫茶店主・斎藤さん

給排気同時の換気口発明

ヒントはしろうゆ差し

札幌市中央区で喫茶店を経営する斎藤武夫さん(五七)が、動力を使わずに給排気を同時に行う換気装置を発明し、商品化した。喫茶店内のたばこ臭を取ろうと考えたのがきっかけで、開発に十五年かかった。気密性の高い建物が増加したことで発生しているシックハウス症候群の予防や、結露防止に効果があるという。

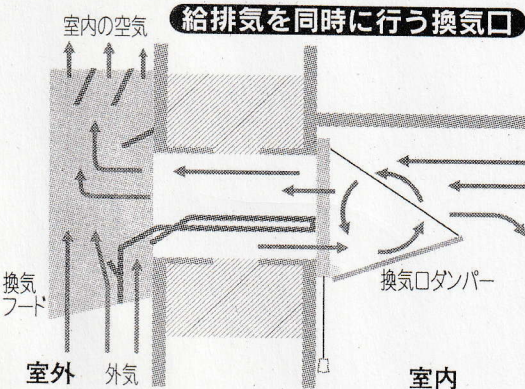
この換気装置は一見たゞの管だが、管内をブレートの管で仕切っており、上部で排気、下部で給気を行っている。室内側にダンパーという装置を設けることで、給気口から入る冷たい外気が室内から出る空気の管で混じり合い、部屋を暖める。また温度差などを利用して空気の流れをつくるため、モーターなどの動力も必要ない。既に特許を取得し、数年前から「グッドマン換気口」として一個一万五千元前後で販売を開始。既に二千個以上が売れたという。

札幌市北区の北九条小が八月、この換気装置を給食室で使用したところ、湿度が半分に減少。結露もほとんど無くなった。十月には発明協会(本部・東京、豊田章一郎会長)から発明協会会長奨励賞も受けた。

「発明のヒントはしろうゆ差しでした」と斎藤さん。しろうゆを出すとき、必ず小さな穴で給気していることに気づき、給排気を同時に行う方式を考えついた。

特許の申請の難しさなどから何度もくじけそうになったが「いつも『何とかなる』と励ましてくれた妻のおかげでこまできました」と振り返る。

斎藤さんは今も、深夜まで換気口の研究に励む。「商売というよりは趣味です。もうけるより、人の喜ぶ姿が見たいんです」と笑う。問い合わせは斎藤さんの喫茶店「グッドマン」 ☎011・563・0713へ。



シックハウスや結露防止に効果