

次世代半導体通信 vol.1

おしえて半導体

そもそも半導体って何？

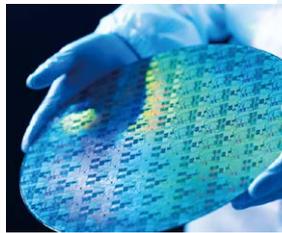
今回から始まった本コラム(毎月2週目号に掲載予定)では、千歳市に次世代半導体の量産化を目指すRapidus株式会社が立地したことを受けて、改めて半導体に関する基礎知識や、日本の半導体業界の変遷、半導体の進化により実現が期待される技術などについて解説するとともに、次世代半導体プロジェクトの状況や市の取組などについてお伝えしていきます。



初回となる今回は、半導体に関する基本的な情報について解説します。半導体とはその名の通り、電気を通す「導体」と、電気を通さない「絶縁体」の中間的な性質を有するものです。熱を加える、光を当てる、不純物を加えるなど、特定の条件下で電気を通しやすくなる性質があり、材料はケイ素(シリコン)が最も一般的ですが、用途によってはゲルマニウムなどが用いられる場合もあります。

半導体には様々な種類があり、データを保存するメモリー半導体、音・温度・光などの情報を電気信号に変換するアナログ半導体、電圧制御などを行うパワー半導体、データの処理や機器の制御を行うロジック半導体などがあります。それぞれ、パソコン、スマートフォン、自動車、ゲーム機、家電製品など、私たちの生活に欠かすことのできない様々な製品に使われており、「産業のコメ」と呼ばれるほど重要なものです。

半導体はその製造過程において、多種多様な装置を用いながら表面に非常に微細な回路を形成しますが、回路が緻密で集積しているほど高い性能を発揮します。Rapidusは、世界でまだどの会社も実現できていない回路線幅2nm(ナノメートル:10億分の1メートル)相当のロジック半導体の量産化実現を目指して、千歳市の工業団地「千歳美々ワールド」で1棟目となる工場の建設を進めています。



微細な回路が刻まれた半導体(シリコンウェハ)

企画・監修/千歳市企画部次世代半導体拠点推進室総務課  
千歳市東雲町2丁目34番地  
<https://www.city.chitose.lg.jp/contact/cast>

第69回 健康・キレイに役に立つ KANAのちょこっとレシピ



大友 加奈

千歳市在住。栄養士、栄養教諭、健康管理士一般指導員のほか、美容薬学検定やパンコンシェルジュ2級などを取得。レシピの開発や提供、コラム執筆など多岐にわたり活動中。



Instagram @kana.tabemasu

「ホクホクなのにどこかジューシー」

先月に引き続き、これから旬を迎える「カボチャ」を使ったレシピを紹介しします。今回はカボチャに豚バラ肉を巻くことでボリューム満点のフライに。お肉の旨味をたっぷり含んだかぼちゃはホクホクなのにどこかジューシー。チーズを加えることで濃厚さをアップさせています。

カボチャに含まれるビタミンC、ビタミンE、βカロテンと豚肉に含まれるたんぱく質と一緒に取ることで、かせ予防や免疫力増加に効果があります。晩御飯やお弁当にぜひ。

カボチャの肉巻きフライ

[材料 2人分]



- カボチャ(正味) …… 約150g
- 豚バラ薄切り肉 …… 約170g
- 塩、コショウ …… 各少々
- 酒 …… 大さじ1
- パン粉 …… 適量
- 揚げ油 …… 適量
- とんかつソースなど …… お好みで
- ～バター液～
- 小麦粉 …… 30g
- 水 …… 40ml

[作り方]

- ①カボチャは種を取って5mm幅に切ります。耐熱皿にカボチャを乗せてラップをし、レンジで600W2分加熱して冷まします。
- ②豚バラ薄切り肉は、塩、コショウ、酒をまぶして下味をつけます。
- ③とろけるスライスチーズは半分に切り、小麦粉と水は混ぜてバター液を作っておきます。
- ④カボチャにチーズを乗せて、豚バラ肉で全体を巻きます
- ⑤④をバター液、パン粉の順でつけます。
- ⑥180℃の油できつね色になるまで揚げます。



第15回

千歳ハム創業感謝祭

10月12日・13日

2日間(雨天決行) ※荒天により中止となる場合がございます。

地域のみなさまに日頃の感謝こめて

10:00~16:00 場所:千歳ハム敷地内

お車でお越しの際は工場横の臨時駐車場をご利用ください

超!目玉 数量限定 1日500食

黒毛和牛 カットステーキ 1皿(約150g) 1,000円(税込)

縁日コーナー

お年寄りからお子様まで楽しめるサイコロゲーム 大人気! お子様に大人気!!豪華景品GET くじ引き(空くじなし) 飲食スペース 今年もアルコールご提供します!

15周年記念千歳ハム大感謝セール

10/10(木)▶15(火) 10:00~17:00 10/12・13の2日間は10:00~16:00

ベーコンブロック (100gあたり) 直売店通常価格185円(税込199円)の品 129円(税込139円)

超!目玉 焼豚ブロック (100gあたり) 直売店通常価格198円(税込213円)の品 138円(税込149円)

あらびきポークウインナー (500g) 直売店通常価格758円(税込818円)の品 658円(税込710円)

ちとせポークソーセージ(180g) 直売店通常価格358円(税込386円)の品 108円引き 258円(税込278円)

辛党ピリ辛ウインナー (200g) 直売店通常価格378円(税込408円)の品 108円引き 278円(税込300円)

アウトレット ポークウインナー(500g) 1日あたり300パック限定!! (創業祭は1000パック限定!!) 超!目玉 350円(税込378円)

超!目玉 お楽しみ袋 人気商品5種詰め合わせ 直売店通常価格1,430円(税込1,544円)の品 486円引き 980円(税込1,058円)

3点よりどり パザルW、コーンW、チーズW、ポーク&ピーワ、ベッパーW、辛党ポークW 直売店通常価格 1,194円(税込1,289円)の品 通常1点429円の商品 3点選りどり 980円(税込1,058円)

地元企業共催イベント: みなみ農園、パティスリーFマルシェ、北海道ガス株式会社、auショップ千歳



10/13(日) ステージイベント開催予定: 10:00~ 創業祭開催, 10:30~ +(プラス)コロミナ(エレクトーン演奏), 11:30~ 千歳中学校吹奏楽部, 12:30~ CISTone(科学技術大学アカベラサークル)

北海道千歳ハム株式会社 TEL.0123-26-0262 千歳市上長都3番地5 ●営業時間/10時~17時 ●水曜日定休