

2019 年度北海道立工業技術センター研究成果発表会

北海道立工業技術センターでは、地域企業の技術の高度化や新製品開発の支援を目的として、地域のニーズに根ざした数々の研究開発や技術相談、依頼試験・分析、研修会などの事業を行っています。

当センターの日頃の成果を多くの皆様にご理解頂き、今後の事業活動により一層ご活用頂くために、下記のとおり研究成果発表会を開催します。

多数の皆様のご参加を賜りますよう、ご案内申し上げます。

記

日 時： 2019年5月23日(木) 13:30～17:00 (17:15～交流会)

会 場： フォーポイントバイシェラトン函館
函館市若松町 14 番 10 号(TEL 0138-22-0111)

申込方法： 下記の参加申込書にて、FAX 又は E-mail でお申込みください。

申込締切日： 2019年5月10日(金)

参加費： 無 料 (* 交流会： 4,000円)

※ご来場いただいた皆様方と当センター研究職員等との意見・情報交換の場として、発表会終了後に交流会を開催いたしますので、お気軽にご参加ください。

なお交流会にご参加の方には、当日会場にて会費 4,000 円を申し受けますが、申込締切日以降はキャンセルできませんので御注意ください。

定 員： 100名

申 込 先： 〒041-0801 函館市桔梗町 379 番地 北海道立工業技術センター内
公益財団法人函館地域産業振興財団 研究開発部研究支援課
TEL 0138-34-2600 FAX 0138-34-2602

E-mail： staff_2@techakodate.or.jp



「2019 年度 北海道立工業技術センター研究成果発表会」参加申込書

函館地域産業振興財団 研究支援課 行 FAX：(0138) 34-2602

企業・団体名

所在地

TEL

FAX

所属部署・役職	出席者氏名	成果発表会	交流会
		出・欠	出・欠
		出・欠	出・欠
		出・欠	出・欠

※ご記入いただいた個人情報は、参加者の取り纏めや連絡等、それ以外の目的には使用いたしません。

* * * * * 研究成果発表会プログラム * * * * *

- 13:30～13:35 **開催挨拶**
- 13:35～13:45 **事業概要説明**
- 13:45～14:05 **1. 道産カボチャ冬季安定供給のための貯蔵実証の取り組み**
鳥海 滋(食産業技術支援グループ)
大久保彰之(一般財団法人北海道食品開発流通地興)
市場から国内産カボチャが品薄になる冬季に、道産カボチャを流通させるための貯蔵実証実験を行った。その戦略や、貯蔵中のカボチャの成分分析結果など、厚沢部町カボチャ生産者・流通業者らと連携した取り組みを紹介する。
- 14:05～14:25 **2. 春採り真昆布の健康機能性に関する研究開発**
木下康宣(食産業技術支援グループ)
近年、食を通じた健康増進への関心が高まりをみせている。本発表では、道南産真昆布について、最近明らかになった健康機能性に係る知見及び、北海道庁が創設した健康志向ブランド「ヘルシーDo」の認定商品開発に効果的な利用加工技術を紹介する。
- 14:25～14:45 **3. 「痩せウニ」の付加価値向上を目的とした人工餌料の開発の取り組み**
清水健志(食産業技術支援グループ)・今村聖祐(株式会社北清)
近年、道南地域の海域では、天然海藻の減少に伴い身入りの悪い「痩せウニ」が増えている。そこで本研究では、短期蓄養による「痩せウニ」の身入り改善を目的とした人工餌料の開発に取り組んだので紹介する。
- 14:45～15:10 **4. スラリーアイスの冷却効果を利用した冷凍刺身商材の開発**
吉岡武也(食産業技術支援グループ)・稲田孝明(産業技術総合研究所)
急冷効果を持つスラリーアイスを予備冷却に応用して、地域の漁業者、出荷業者が連携して高品質なシロザケ冷凍刺身商材を開発した。技術の普及を目的とした様々な条件での魚体冷却効果の伝熱シミュレーションを行った。
- 15:10～15:35 **パネル展示・試食・成果品展示**
- 15:35～15:55 **5. 食品用ブライン凍結装置の実用化にむけた取り組み**
小林孝紀(応用技術支援グループ)
開発した食品用ブライン凍結装置の実用化に向けて、食品の冷却プロセスの検証による評価を行い、ブライン冷却条件を最適化した。本発表では、実施した取り組みについて報告する。
- 15:55～16:15 **6. AI会話アプリを活用した町内活性化サポートシステムの研究開発**
松本陽斗(ものづくり技術支援グループ)・前多良則(株式会社コムテック2000)
少子高齢化が進む現代社会では高齢者向けIoTサービスの需要が高まっているが、多くの課題がある。その課題解決に向けて、AI会話アプリを用いた町内声掛けサポートシステムの開発及び検証を実施した。本発表では、その内容について報告する。
- 16:15～16:35 **7. 水素吸蔵合金アクチュエータを用いたビニルハウス側面開閉装置の開発**
松村一弘(ものづくり技術支援グループ)・吉田 晋(東光電機工業株式会社)
ビニルハウスでは側面・稜面・天面などに設置した換気窓を開閉して温度調節を行う。ハウス内の温度変化をエネルギーとして、側面窓を無電源で自動開閉する水素吸蔵合金アクチュエータを用いた装置の開発について報告する。
- 16:35～17:00 **8. 地域資源を活用した戦略的研究開発 ～地域資源の見方・活用の考え方～**
下野 功(応用技術支援グループ)
近年、多くの市町村では、地域資源を活用した新製品の開発及び新産業の創出を産業振興の基軸として取り組み、当センターでも事業の重点項目としてこれを支援している。本発表では、軽石とホタテ貝殻を事例に、地域資源の見方・活用の考え方について考察する。
- 17:00 **終了**
- 17:15～ **交流会**

《裏面に続く》

* * * * パネル展示・試食・成果品展示 * * * *

15:10~15:35

・オールフィットインナーマスクの研究開発

呼吸トレーニングマスク ReBNA(Evolution)の紹介

・AI 会話アプリを活用した町内活性化サポートシステムの研究開発

タブレット端末による開発システムの紹介

・食品用ブライン凍結装置の開発

食品用の冷凍技術に特化した、新しいブライン凍結装置の紹介

・貴金属ナノ粒子を応用した新規抗菌コーティング液の開発

食中毒菌やノロウイルスに対して効果の大きい抗菌コーティング液の紹介

・トンネル内に設備されるガイシの洗浄技術の開発

トンネル内の磁器ガイシの汚れ分析結果から得られた洗浄剤開発の提案

・FCV 用触媒製造装置の開発

白金担持触媒製造装置の技術紹介とコアデバイスの展示

・医療針用電鍍極細パイプの開発

電鍍技術の紹介とワイヤー状極細パイプの展示

・相対湿度周期操作による低温度域での高品質食品乾燥技術の開発

相対湿度の周期操作制御技術を用いた畜肉等の新しい乾燥技術の紹介

・フリーズドライ技術を用いたナマコ乾燥製品群の開発・製品化

フリーズドライナマコ、ナマコスライス乾燥品、ナマコ石けん製品などの展示

・道産スターターを用いたブランドチーズ製造技術の開発

チーズの高付加価値化を目的に道産チーズ用乳酸菌の開発と利用技術の紹介

・「間引き」コンブから「春採り」コンブへ

コンブの養殖生産で産出される「間引き」コンブの新たな利用提案と活動の紹介

＜試食＞ 春採り真昆布をボイルした後に刻んで乾燥した製品

・未利用海藻ダルスに新たな価値

コンブの養殖施設などに繁茂する未利用海藻「ダルス」の食品科学的特性の紹介

・北海道駒ヶ岳の軽石を活用した魚の塩干加工法の開発

開発した塩干加工法と商品の紹介

＜試食＞ 軽石干し「焼き・ホッケ」(加圧加熱食品)

・植物組織培養法による地域資源の開発と活用

果樹マルメロのクローン増殖法の概要と最近のトピックスの紹介

・スラリーアイスの冷却効果を利用した冷凍刺身商材の開発

スラリーアイスの鮮度保持メカニズムと冷凍刺身商材などへの応用の紹介

＜試食＞ スラリーアイスを予備冷却工程に利用した「船上活〆神経抜き お刺身 秋サケ」

関連機関ポスター展示

・うま味強化チーズ製造のための独自乳酸菌の探索・選抜

地方独立行政法人北海道立総合研究機構

食品加工研究センター食品開発部発酵食品グループ 研究主幹 八十川 大輔
近年、道内チーズ工房から地域オリジナルの乳酸菌を使用したいという要望が寄せられています。本研究ではオリジナル乳酸菌使用によりうま味が強化された熟成型チーズ製造技術を開発するために、共同研究機関で製造したチーズおよび原料生乳から、遊離アミノ酸生成能力の高い乳酸菌株を分離・選抜しました。