

# 平成25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に、地域のニーズに根ざした数々の研究開発をはじめ、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。

当センターの研究開発の成果を多くの皆様にご理解頂き、尚一層のご活用を頂くために、研究成果発表会を下記の日程及び内容で開催します。

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：平成25年5月30日(木) 13:30～17:15 (17:30～交流会)

会場：ロワジュールホテル函館  
函館市若松町14-10(TEL 0138-22-0111)

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

申込締切日：平成25年5月24日(金)

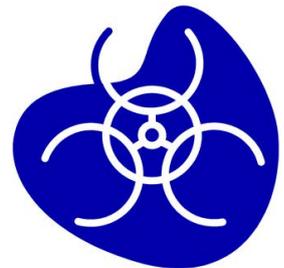
参加費：無料 (交流会※: 3,000円)

※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。

尚、交流会にご参加の場合、会費3,000円を当日会場にて申し受けますが、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  
(公財)函館地域産業振興財団 企画事業部企画調整課  
TEL 0138-34-2600 FAX 0138-34-2601  
E-mail : sugisaki@techakodate.or.jp



## 「平成25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

(公財)函館地域産業振興財団 企画調整課 行 FAX:(0138)34-2601

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

13:45～14:10 1. 「間引き」コンブから「春採り」コンブへ

—新たな付加価値創出による生産流通体制の新生を目指して—  
木下康宣(食産業技術支援グループ)

「間引き」コンブは、出汁用のコンブを得るために副生される意味合いが強く、高価値化が求められている。本発表では、素材特性を活かした用途開発により、「間引き」という消極的利用から「春採り」という積極的活用への転換を進める取組を報告する。

14:10～14:35 2. 未利用ウニを活用した味噌様発酵食品の開発

清水健志(食産業技術支援グループ)、船橋敦子(有限会社イリエ船橋水産)

噴火湾沖に生息する未利用ウニについて調べたところ、オオバフンウニ科に属するウスイロホクヨウオオバフンウニであることが分かった。本発表では、このウニを活用した味噌様発酵食品の開発について報告する。

14:35～15:00 3. ガゴメフコイダンの製造技術に関する研究開発

青木 央(食産業技術支援グループ)

塩化カルシウム法によるガゴメフコイダンの製造特許技術について報告する。この製造技術によれば、良質のフコイダンNaをバッチ生産できる。試作したプラントの自動化システムについても開発の経過を報告する。

15:00～15:20 4. 海水シャーベット氷による魚介類の鮮度保持

吉岡武也(食産業技術支援グループ)

海水シャーベット氷は海水を $-2.5^{\circ}\text{C}$ 程度に冷却したスラリー状の氷で、水揚げされた魚介類を急速に冷却できる。海水シャーベット氷による魚介類の鮮度保持効果と生鮮サンマの台湾への空輸テストについて報告する。

15:20～15:45 休憩・展示・試食

【試食】ウニ味噌、がごめの滴、塩蔵昆布、クルマバソウアイスクリーム

【パネル展示】函館ハーブ研究会の取組、地域水産発酵食品の品質の高度化、シャーベットアイスによる魚介類鮮度保持、ホタテ貝殻を用いた凝集中和剤の開発、生椎茸自動選別・ハンドリング技術、光学的特性による水産物の品質評価 など

15:45～16:05 5. 光学的特性による水産物の品質評価技術の開発

菅原智明(応用技術支援グループ)

光学的特性を応用することにより、生鮮水産物(ホタテ、イカ)の非破壊かつ迅速な品質評価技術を開発した。本発表では、蛍光測定の方法、水産物の自家蛍光と鮮度との関連性などについて報告する。

16:05～16:30 6. ホタテ貝殻を用いた凝集中和剤の開発

下野 功(ものづくり技術支援グループ)、清水 崇(みぞぐち事業株式会社)

高圧水を使用したコンクリート建造物の切断穿孔工事では、大量のアルカリ性廃水が発生し、その簡便な処理技術が求められている。この問題を解決するために取り組んだ、環境にやさしい凝集中和剤の開発について報告する。

16:30～16:50 7. 生椎茸自動選別技術に関する等級判別とハンドリング検討

松村一弘(ものづくり技術支援グループ)

生椎茸は収穫後、手作業で多くの労力と時間を要して、等級と大きさで格付けし出荷されている。この作業を省力化するための、生椎茸の自動選別に関する等級判別技術とハンドリング技術について報告する。

16:50～17:15 8. 金属ナノ粒子材料製造装置の開発

高橋志郎(ものづくり技術支援グループ)、菅 育正(株式会社菅製作所)

H22～23年度(第3次補正)戦略的基盤技術高度化支援事業(サポイン)「高速、高純度な金属ナノ粒子ペースト用材料製造法の開発」にて行った金属ナノ粒子材料製造装置開発の経緯や状況について報告する。

17:15 終了

17:30～ 交流会