

平成30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：平成30年5月17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：平成30年5月11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



「平成30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. ゼニガタアザラシの忌避装置に関する実験的検証**
村田政隆(ものづくり技術支援グループ)、井筒慶汰(株式会社仁光電機)
一昨年度、希少種であるゼニガタアザラシによる定置網漁の食害低減を図るには、超音波が有効であるとの検証結果を報告した。今年度は、忌避技術の装置化および実際の定置網で実施した忌避効果の検証結果等について進捗報告する。
- 14:05～14:25 **2. マスク型ワイヤレス呼吸リハビリ・トレーニングシステムの要素技術開発**
松本陽斗(ものづくり技術支援グループ)
呼吸機能改善や運動能力向上等には呼吸法のトレーニングが有効であり、その指標となる呼吸量を簡便に測定できる機器が求められている。本発表では、呼吸トレーニングマスク“ReBNA”用ワイヤレス呼吸量センサの各種技術開発及び検証内容について報告する。
- 14:25～14:45 **3. 函館真昆布の美味しさを活かした「だし関連製品」の開発と商品化の取り組み**
小西靖之(応用技術支援グループ)
函館真昆布を活用した製品開発を行い、「だしパック」や「だし醤油の素」、「だしオイル」など技術開発・技術公開を行い製品化に取り組んだ。またロゴマークの制作、研究会の設立、展示会等での販売促進なども行った。これらの取り組みの概要を紹介する。
- 14:45～15:05 **4. プラズマ灯を用いた低消費電力型イカ釣り漁灯の開発**
高橋志郎(応用技術支援グループ)、柏谷和仁(株式会社仁光電機)
高輝度で高演色性、発光部のサイズが極めて小さく、配光制御が容易であるプラズマ灯を用いて、一次産業用途を目的とした灯具の開発を行った。本発表では、函館の主力漁業であるイカ釣り用の漁灯開発について、当センターの取り組みを中心に紹介する。
- 15:05～15:40 **パネル展示・試食・成果品展示**
- 15:40～16:00 **5. 北海道駒ヶ岳の軽石を活用した魚の塩干加工品「軽石干し」の開発と商品化～鹿部町の資源で新たな特産品を目指して～**
清水健志(食産業技術支援グループ)、鈴木昌志(鹿部町製品開発研究会)
北海道駒ヶ岳の麓に位置する鹿部町には、過去の火山噴火で堆積した吸水性の高い軽石が豊富に存在する。本発表では、この軽石を活用した塩干加工品「軽石干し」の開発と商品化について、鹿部町製品開発研究会と取り組んだので紹介する。
- 16:00～16:20 **6. 海藻が有する新たな食品科学的機能の探索～コンブの粘りが味の持続性に及ぼす影響～**
木下康宣(食産業技術支援グループ)
コンブはこれまで、芳醇な旨味を有するが故に「美味しさ」を最大の価値とする利用がなされてきた。しかし、今後は新たな特性を探り、「健康に寄与する美味しさ」へと変換を図ることも重要である。本発表では、最近の研究で分かっていた旨味保持機能を紹介する。
- 16:20～16:40 **7. ダットンソバ道産品種「満天きらり」の食品加工におけるルチン・ケルセチン含量調節法の開発とその食品機能性**
大坪雅史(食産業技術支援グループ)
ダットンソバ道産品種「満天きらり」は、苦みが少なくルチン分解酵素活性が低いためルチンを豊富に含む食品を製造できることを特長とする。我々は、演題の調節法を開発し、ルチン・ケルセチンの各々の食品機能性を標的とする食品加工の可能性を見出した。
- 16:40～17:00 **8. スラリーアイスを用いた北海道産鮮魚の高鮮度流通**
吉岡武也(食産業技術支援グループ)
スラリーアイス(魚を急速に冷却するほかに、鮮度保持に有効なスーパーチリング温度帯を安定して維持する機能もある。スラリーアイスを利用して、北海道産の鮮魚を高鮮度で海外などに輸送する取り組みを紹介する。
- 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 * * * *

15:05～15:40

・函館真昆布を活用しただし関連商品とその取り組み

＜試食＞ 「昆布たっぶりのだし粉」を使った試食品

＜展示＞ だしパック、だし醤油など

・「間引き」コンブから「春採り」コンブへ

＜試食＞ 春採り真昆布スティック

＜展示＞ ボイル塩蔵品(イミテーション)、真昆布スティックなど

・函館産のスーパーフード アカモク

＜試食＞ 函館あかもく佃煮

＜展示＞ ボイル塩蔵品、佃煮など

・未利用海藻ダルスに新たな価値

＜展示＞ ボイル塩蔵品(イミテーション)、佃煮(イミテーション)など

・フリーズドライナマコの加工技術開発と商品化への取り組み

＜展示＞ フリーズドライナマコ(乾燥品、乾燥粉末品)、ナマコ石けん

・北海道駒ヶ岳の軽石を活用した魚の塩干加工法の開発

＜展示＞ 北海道駒ヶ岳の軽石、製品など

・スラリーアイスを用いた北海道産鮮魚の高鮮度流通

＜展示＞ 製氷機モデル、鮮魚、発泡スチロール容器など

・ガゴメフコイダンの高度利用に関する研究開発

＜展示＞ パネル展示のみ

・定置網漁向けアザラシ用忌避装置

＜展示＞ アザラシ用忌避装置(レプリカ)など

・マスク型ワイヤレス呼吸リハビリ・トレーニングシステムの要素技術開発

＜展示＞ 呼吸トレーニングマスク“ReBNA”など

・プラズマ灯を用いた低消費電力型イカ釣り漁灯の開発

＜展示＞ プラズマ灯具

・昆布毛取り機の開発

＜展示＞ 昆布毛取り機

関連機関ポスター展示

・ホタテガイ外套膜を原料としたスナック及び調味料の開発

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 食品開発部食品開発グループ 吉川修司

ホタテガイ外套膜を原料とし、ポテトチップス様のクリスピー感のある乾燥食品を開発しました。ボイル外套膜を酵素消化して調製した調味液にキシロースを添加することにより、調味液を加えたチップスに焼き色と香ばしさが加わり、風味がより豊かになりました。