

2025 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： 2025 年 7 月 17 日 (木) 13:30～17:00
(交流会 17:30～19:00)

会 場： プレミアホテル-CABIN PRESIDENT-函館
(函館市若松町 14 番 10 号)
TEL 0138-22-0111

参 加 費： 研究成果発表会 … 無 料
交流会 … 5,000 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。お気軽に、ご参加ください。

〔 交流会にご参加の方には、当日会場にて会費 5,000 円を申し受けます。
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

問い合わせ先： 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
(函館市桔梗町 379 番地 北海道立工業技術センター内)

TEL 0138-34-2600

申 込 方 法： 右の QR コードを読み取り、申込フォームからお申込みください。
当財団のホームページからも、お申込みいただけます。
ホームページアドレス <https://www.techakodate.or.jp>



申込締切日： 2025 年 7 月 10 日 (木)

※ 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の目的以外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**

口頭発表：研究開発成果		
A 1	13:45 ～ 14:05	ReBNA®用呼吸量センサユニットの小型化 松本 陽斗（ロボテックグループ） 呼吸量は身体能力の維持向上に重要な評価指標の一つであるが、測定には入手が難しく使用者の行動に制限を伴う専門機器を要する。本発表では、呼吸トレーニングマスク“ReBNA®”用の呼吸量センサユニットの小型化について紹介する。
A 2	14:05 ～ 14:25	耐圧防水樹脂「ジェラフィン」の応用事例 小林 孝紀（マテリアルテックグループ） 鉄村 光太郎（エスイーシー・シープレックス(株)） 透明耐圧防水樹脂“ジェラフィン”の構造および特徴、特性について紹介する。また、ジェラフィンの特徴である透明、耐圧、防水特性を活かした活用、応用例も併せて紹介する。
A 3	14:25 ～ 14:45	函館産マイワシを原料とした塩蔵オイル漬け製品の開発 緒方 由美（フードテックグループ） 岡本 啓吾（（一社）Local Revolution） 漁獲量が増加する一方、未利用魚・低利用魚となっている函館産マイワシを有効利用するため、塩蔵オイル漬け製品の開発に取り組んだ。塩蔵熟成条件を検討した結果と商品化した“ハコダテアンチョビ”について紹介する。
A 4	14:45 ～ 15:05	通電加熱技術の水産加工への応用 菅原 智明（マテリアルテックグループ） 吉岡 武也（フードテックグループ） 通電加熱は食品自体に通電した際のジュール熱により自己発熱させる加熱方法である。速い昇温や容易な温度制御といった通電加熱の特徴と、水産加工分野への応用の可能性について紹介する。
パネル説明：賛助会員他（敬称略、順不同）		
B 1	15:05 ～ 15:50	ロボテック関連分野 (株)アクトシステムズ、(有)パテントワークス、(株)メデック
B 2		マテリアルテック関連分野 エスイーシー・シープレックス(株)、(株)セコニック、上加冷機工業(株)
B 3		フードテック関連分野 (有)大中山ふでむら、(株)五島軒、(株)だるま食品本舗、(株)ニッコー、 函館タナベ食品(株)、北海道ニチモウ(株)
B 4		その他の関連分野 新技術開発サロン、海藻活用研究会（北海道マリンイノベーション(株)）、 北海道大学 大学院水産科学研究院 大学院水産科学院 水産学部 地域水産業共創センター、独立行政法人 国立高等専門学校機構 函館工業高等専門学校

《裏面に続く》

口頭発表：外部事業紹介		
A 5	15:50 ～ 15:55	地域企業の先端技術人材確保・育成等支援事業 村田 政隆（ロボテックグループ） 北海道の補助事業。地域企業のデジタル化や専門人材の確保・育成支援により生産性向上を図るもので、製品化や工程改善等に係るニーズや課題の把握・改善に向けた支援活動を紹介する。
A 6	15:55 ～ 16:00	日本中央競馬会畜産振興事業 三上 大輔（フードテックグループ） （公財）日本中央競馬会の助成事業。国産乳製品の国際競争力強化を目的として、輸入チーズとの差別化・優位性を訴求した国産チーズの開発・普及を図る活動を紹介する。
A 7	16:00 ～ 16:05	オープンイノベーション研究・実用化推進事業 吉岡 武也（フードテックグループ） 農林水産省の委託事業。将来の農林水産・食品分野での社会実装を目的とした革新的な研究シーズを創出する基礎研究で得られた成果を実用化に結び付けようとする研究開発活動を紹介する。
A 8	16:05 ～ 16:10	地方大学・地域産業創成交付金事業（函館マリカルチャープロジェクト） 木下 康宣（研究開発部） 内閣府が実施する交付金事業。持続可能な水産・海洋都市構築を目指し、函館市が主体となって北海道大学を中心とする研究機関等との連携により行っているコンブの生利用や品質改善等の研究開発活動を紹介する。
パネル説明：工業技術センター・関連機関他		
B 5	16:10 ～ 16:55	北海道立工業技術センター・（公財）函館地域産業振興財団
B 6		北海道立工業技術センター・R6新規導入機器
B 7		ロボテックグループ ロボティクスをはじめとしたメカトロニクス分野全般の技術支援概要を紹介する。
B 8		マテリアルテックグループ 電子材料、薄膜、高分子、熱応用を中心とした技術の多面的支援概要を紹介する。
B 9		フードテックグループ 食品技術やバイオテクノロジーを活用した食分野の支援概要を紹介する。
B10		ホエイを活用したサバー夜干しの食感向上技術の開発 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 研究主幹 山田 加一朗 サバの一夜干しの製造において、チーズホエイ(チーズ製造における副産物)を添加した食塩水による浸漬処理が製品の食感に及ぼす影響を解析し、製品の食感を向上する加工条件を明らかにしたので紹介する。

16：55～17：00 終 了

17：30～19：00 交流会