

令和8年度(2026年度)山口県産業技術センター研究課題一覧(受託研究等は除く)

令和8年(2026年)4月1日現在

研究テーマ名	研究概要
製品技術グループ	<p>板金加工における設計製造データ作成自動化に係る支援技術の開発</p> <p>県内企業におけるDX推進の取組の一環で、板金加工業の企業を対象に、3Dデータの製品形状情報を活用して、CAD/CAMシステムのAPIを介した設計及び加工データ作成自動化の支援技術を開発する。</p>
	<p>フォトグラメトリー法を活用した大型形状測定の高精度化に係る技術開発</p> <p>フォトグラメトリー法による大型の形状測定について、レーザー切断方式の携帯型3Dスキャナーによる高精度の局所的な形状データから得られる寸法データをスケール補正值とすることで、短時間で高精度な3D形状データを取得する手法を開発する。</p>
	<p>データ解析手法を用いたリサイクルフィラメント成形方法の確立</p> <p>データ解析手法を用いて、「3D造形に係るリサイクルフィラメント成形」の最適な条件の探索を効率的に行うとともに、作業者の技量や勘、経験に依存しない条件設定手法の確立を行う。</p>
	<p>3D造形物の内部構造の違いによる強度への影響に関する研究</p> <p>X線CTを用いて3Dプリンター造形物の内部を含めた形状及び解析モデルのデータを作成し、内部構造の違いによる強度の異方性などへの影響について、CAEによる解析と強度試験を行い調査する。</p>
	<p>3Dものづくり技術によるデザイン支援</p> <p>これまでに蓄積してきた3Dものづくり技術による型の作製技術を活用し、県内企業における食品製造に応用展開することにより、より魅力ある製品開発を促進する。また、工業製品開発に対してデザイン提案が可能なネットワークの構築を目指す。</p>
材料技術グループ	<p>混合衣類のケミカルリサイクル技術の開発</p> <p>混合衣類(PET/綿、PET/ナイロン等)中のポリエステルを可塑性へ転換するケミカルリサイクル技術について、実際の衣類を用いて適用範囲と阻害要因を評価し、リサイクル可塑性を高収率で得られる衣類と反応条件を明らかにする。</p>
	<p>水素社会の構築を目指した次世代高機能電極の開発</p> <p>カーボンニュートラル達成に向け、水素社会に期待が寄せられている。その実装を支えるため、水電解装置に求められる工業利用レベルの高機能電極を開発する。</p>
	<p>ブルーカーボンに対応した生分解性樹脂複合体の開発</p> <p>地球温暖化対策としてブルーカーボンに注目し、2価鉄イオンを溶出させる生分解性樹脂複合体の開発を行い、藻類の生長に対する効果について検証する。</p>
食品技術グループ	<p>柑橘果汁の長期保管中におけるにおい減少抑制技術の開発</p> <p>果汁飲料やポン酢の原料となる柑橘果汁について、長期保管中におけるにおいの減少及び変質を抑制するための技術開発を行う。柑橘のにおい成分の前駆体である配糖体を配糖体の状態で維持することにより、柑橘のにおいの減少を抑制する。</p>
	<p>二軸エクストルーダーを活用した農水産資源の食品素材化</p> <p>農水産資源を原料として、二軸エクストルーダー加工によって膨化させ、硬すぎずサクサクとした食感でありながら、加水すると軟らかくすることも可能な食品素材を開発する。</p>
	<p>酢酸イソアミル高生産酵母のオフフレーバー低減に関する研究</p> <p>これまでの研究において取得した酢酸イソアミル高生産酵母を改良し、酢酸イソアミルの前駆体であり、オフフレーバーを呈するイソアミルアルコールを抑制した吟醸酒用酵母を開発する。</p>
	<p>酒造原料米の溶解性予測に基づく適性醸造支援</p> <p>清酒の品質に大きく影響を及ぼす原料米の溶解性は、栽培中の気候に大きく影響されるため、温暖化による溶解性の低下やそれに伴う酒質への影響が懸念される。そこで、原料米の溶解性を予測する技術を確認し、日本酒の品質向上と生産の安定化を図る。</p>