

山口県産業技術センター 夕日技術報告会 中国地域産業総研技術

ポスター展示●13時から17時00分

産総研技術セミナー●13時から14時5分産業技術総合研究所
材料・化学領域 機能化学研究部門 研究部門長 北本大/ナノサイズカプセル化技術を利用した新しい機能性食品の開発●産業技術総合研究所 生命工学領域 健康工学研究部門生活環境制御研究グループ 主任研究員 堀江祐範/地域産資源としての地産微生物の活用

やまぐちブランド技術研究会報告●14時15分から14時45分(株)ニュージャパンレッジ 取締役統括本部長 笠原宏文/あらゆる状況に歩行補助できる My 地図端末機器の開発

産業技術センター技術報告●14時45分から16時45分加工技術 G: 近藤拓郎/高速度赤外線サーモグラフィを用いた CFRTP の穴開け加工における加工熱観察●設計制御 G: 吉木大司/オープンプロトコルによる IoT デバイスの開発●電子応用 G: 阿野裕司/ディープレニングによる瓦の欠陥検出手法に関する基礎研究●材料技術 G: 前英雄/微粉末難燃剤とその応用●環境技術 G: 細谷夏樹/精密微細気孔を有する多孔質セラミックスの開発と環境浄化材料への展開●デザイン G: 本田晃浩/歯ブラシの共同開発事例●食品技術 G: 種場理絵/特徴的な香味を活かした山口県産和紅茶の開発

日時：平成 31年 3月 13日 水 13時から

場所：山口グランドホテル 2階 鳳凰



お問い合わせ先●山口県産業技術センター産学公連携室
電話 0836-53-5052 メール sangaku@iti-yamaguchi.or.jp

H30年度山口県産業技術センター技術報告会

中国地域産総研技術セミナー

★中国地域産総研技術セミナー (13時00分～14時05分)

講演者 1 : 産業技術総合研究所 材料・化学領域 機能化学研究部門 研究部門長 北本 大 「ナノサイズカプセル化技術を利用した新しい機能性食品の開発」
近年、各種の機能性食品が製造されているが、ある種の食材は水に溶けにくい、凝集性が高いといった理由で、吸収率が低くなり、体内で有効に機能しない場合がある。そこで、ナノテクを活用して、食材の体内への吸収率が向上し、より高い効果が期待できる新しい加工技術を開発した。
講演者 2 : 産業技術総合研究所 生命工学領域 健康工学研究部門生活環境制御研究グループ 主任研究員 堀江 祐範 「地域産資源としての地産微生物の活用」
乳酸菌をはじめとする微生物は発酵食品の製造に利用されている。地域には多くの微生物資源が眠っていると考えられるが、その特性の検討は少ない。四国での取り組み例を紹介しつつ、微生物地域資源の活用を考えたい。

－休憩 (14時05分～14時15分)－

★やまぐちブランド技術研究会報告 (14時15分～14時45分)

◆技術革新計画承認企業報告

講演者 : (株)ニュージャパンナレッジ 取締役統括本部長 笠原 宏文 「あらゆる状況に歩行補助できるMy地図端末機器の開発」
測位衛星システムを利用した視覚障害者の自立歩行補助システムの開発を行っている。システムは地図データベースに歩行経路の目印情報を登録し、使用者専用の地図データベースを作成するもので、歩行誘導は音声案内で行い、信号機の色判断も行う。

★センター技術報告 (14時45分～16時45分)

加工技術グループ : 近藤 拓郎 / 高速度赤外線サーモグラフィを用いたCFRTPの穴開け加工における加工熱観察
高速度赤外線サーモグラフィは、従来できなかった高速な現象の温度変化を測定できる。今回は、当機器を用いたCFRTP(熱可塑性炭素繊維強化プラスチック)の穴開け加工における加工熱観察の結果について紹介する。
設計制御グループ : 吉木 大司 / オープンプロトコルによるIoTデバイスの開発
オープンプロトコルであるIEEE1888を用いたIoTシステムについて、その実用性を検証するために、産技センター内で行ったIoTデバイスの実証実験に関する成果報告を行う。また、H30年11月に設立した「スマート★づくり研究会」に関して、その取組内容を簡単に紹介する。
電子応用グループ : 阿野 裕司 / ディープラーニングによる瓦の欠陥検出手法に関する基礎研究
画像処理で製品の欠陥検出を行う場合、色や明るさ、輪郭といった特徴量を用いて判別を行う。しかしながら、欠陥とそれ以外の部分の特徴が類似している場合には判別が困難となる。本講演では、瓦の欠陥検出を目的としたディープラーニングの有用性を発表する。
材料技術グループ : 前 英雄 / 微粉末難燃剤とその応用
可燃性のあるプラスチックや繊維、木材等を燃えにくくするために開発した微粉末難燃剤の特徴とそれを用いた難燃材料の開発について報告する。
環境技術グループ : 細谷 夏樹 / 精密微細気孔を有する多孔質セラミックスの開発と環境浄化材料への展開
ウオラストナイトは米国や中国で主に産出し、山口県にも存在記録が残る天然鉱石である。本報告では、ウオラストナイトを主原料とする多孔質セラミックスの開発と環境浄化材料への用途展開について紹介する。
デザイングループ : 本田 晃浩 / 歯ブラシの共同開発事例
ユーザーの自然な持ち方に適した歯ブラシの企画・開発を企業と共同で行った。ユーザー調査の結果をもとに、歯ブラシのハンドル形状のデザイン開発を行った事例を紹介する。
食品技術グループ : 種場 理絵 / 特徴的な香味を活かした山口県産和紅茶の開発
宇部市で栽培される二番茶を用いて、特徴的な香味をもつ山口県産和紅茶の開発に取り組んだ。その結果、萎凋(茶葉を萎れさせ発酵に適した水分に調整する工程)の条件が、紅茶の香味に影響を及ぼすことが推測された。

申込先／山口県産業技術センター産学公連携室 申込締切／3月12日(火)

申込方法／FAXまたはE-Mailで申し込みください

FAX:0836-53-5071／E-Mail:sangaku@iti-yamaguchi.or.jp

企業・団体名	
所在地 〒	
TEL	FAX
E-Mail (連絡先) @	
ふりがな	所属部署名(役職名)
参加者氏名	
●本件に関するお問い合わせ先 地方独立行政法人山口県産業技術センター 担当:産学公連携室 水沼	
〒755-0195 宇部市あすとぴあ四丁目 1-1 TEL:0836-53-5052 FAX:0836-53-5071	