

平成29年6月吉日

各 位

福島県ハイテクプラザ
会津若松技術支援センター所長

福島県ハイテクプラザ会津若松技術支援センター・県産品加工支援センター
平成29年度技術交流会のご案内

本県の工業振興につきましては、日ごろよりご協力いただき感謝申し上げます。

このたび、会津若松技術支援センターと県産品加工支援センターの技術交流会を別紙のとおり開催いたします。ご多忙の折とは存じますが、ご参加くださいますようご案内いたします。

なお、参加ご希望の方は、下記申込書にご記入のうえ、7月10日（月）までに、必要事項を記入してFAXまたはメールでお申込みください。参加は無料です。

お問い合わせ先：福島県ハイテクプラザ会津若松技術支援センター
会津若松市一箕町鶴賀字下柳原 88-1（〒965-0006）
TEL0242-39-2100（代表） FAX0242-39-0335
担当：醸造・食品科 鈴木賢二 産業工芸科 池田信也

福島県ハイテクプラザ会津若松技術支援センター・県産品加工支援センター
平成29年度技術交流会 参加申込書

事業所名：	
所在地：（〒 ー ）	
電話番号：	FAX 番号：
参加者名： 所内見学（参加 不参加）	参加者名： 所内見学（参加 不参加）
参加者名： 所内見学（参加 不参加）	参加者名： 所内見学（参加 不参加）

送信先：福島県ハイテクプラザ会津若松技術支援センター 技術交流会担当宛

FAX 0242-39-0335

E-mail hightech-aizu@pref.fukushima.lg.jp

※本発表会の申込みに際してご提供頂いた個人情報、本発表会への申込みの確認と福島県ハイテクプラザより各種のご案内を差し上げる時のみ利用させていただきます。

福島県ハイテクプラザ会津若松技術支援センター・県産品加工支援センター合同 平成29年度技術交流会

●日時:平成29年7月12日(水) 13:15~16:15

●場所:福島県ハイテクプラザ 会津若松技術支援センター 多目的ホールほか

〒965-0006 会津若松市一箕町鶴賀字下柳原88-1

TEL:0242-39-2100 FAX:0242-39-0335

プログラム

13:15開始	開 会	
	所 長 挨拶	
13:20 ~14:10	県の取り組み紹介	
	全国新酒鑑評会5年連続日本一 ~これまでの軌跡~	醸造・食品科 科長 鈴木賢二
	工業用漆塗料の開発とその実用化への取り組みについて	産業工芸科 研究員 原朋弥
14:10 ~15:00	研 究 発 表	
	強さと軽さを兼ね備えた、機能性次世代漆製品の開発	志鎌一江
	縦ログパネル工法による耐力壁の品質向上に関する研究 -パネルログ工法の研究-	齋藤勇人
	真空調理によるモモの素材化	國分計恵子
	地域在来作物の栄養・機能性を活かした加工技術の開発	遠藤敦史
	県産醸造製品の品質向上に向けた製造技術の開発	小野和広
15:00 ~15:50	ポスターセッション (多目的ホール2)	
	デジタル製造技術を活用した桐のこ人形の量産化	産業工芸科
	強さと軽さを兼ね備えた、機能性次世代漆製品の開発	産業工芸科
	漆塗装や蒔絵技術を応用した家電製品の実用化に関する研究	産業工芸科
	漆塗装や蒔絵技術を応用した車載製品の研究開発	産業工芸科
	縦ログパネル工法による耐力壁の品質向上に関する研究-パネルログ工法の研究-	産業工芸科
	郷土菓子製造技術を活かした和菓子のデザイン開発及び、3Dプリンターによる菓子型製造技術の確立 (平成27年度)	産業工芸科
	福島県オリジナル大吟醸酒向けの酒米品種の育成	醸造・食品科
	福島県オリジナル酵母の改良	醸造・食品科
	H28BY県内醸造場で製麹された麹の酵素力価測定結果	醸造・食品科
	エタノール法による酒類のアミノ酸度の測定方法の検討	醸造・食品科
	県産醸造製品の品質向上に向けた高品質製造技術の開発	醸造・食品科
	天然物由来食品添加物を利用した馬肉加工食品の保存性向上	醸造・食品科
	地域在来作物の栄養・機能性を活かした加工技術の開発	醸造・食品科
	食品企業での利用を前提とした雪下野菜の特性評価	醸造・食品科
	真空調理によるモモの素材化	県産品加工支援センター
	機械乾燥と自然乾燥を組み合わせたあんぼ柿加工	県産品加工支援センター
	シャインマスカットの乾燥前熱湯処理は褐変防止に効果がある	県産品加工支援センター
	エゴマ及びエゴマ油の酸化抑制	県産品加工支援センター
	分科会活動報告 (展示)	漆とデザイン分科会
14:30 ~16:15	企画展示 (交流スペース)	
	~むかし、いま、そして未来~	産業工芸科
15:50 ~16:15	所 内 見 学 会(希望者)	
16:15	閉 会	