

☆今月の内容

●トピックス&お知らせ

- ・平成 26 年度 研究成果発表会を開催します
- ・「知の拠点あいちサイエンスフェスタ 2015」を開催します
- ・「愛知県技術開発交流センター」のご案内
- ・「固体高分子形燃料電池用触媒の開発動向」に関する講演会を開催します
- ・大正天皇にゆかりのある復刻米「萬歳(ばんざい)」を使用した純米大吟醸酒が完成しました

●技術紹介

- ・シンクロtron光を用いためっき材料の状態分析について
- ・繊維製品の燃焼性試験について
- ・GC/MS を用いたにおいの分析について

《トピックス&お知らせ》

◆ 平成 26 年度 研究成果発表会を開催します

あいち産業科学技術総合センターの各技術センターは、企業の方々に技術面から支える技術パートナーとして、技術相談や指導、依頼試験などに取り組むとともに、製造現場の技術課題や企業の方々に技術移転するための新技術に関する研究開発を行っています。このたび、各技術センターが平成 26 年度に行った研究成果について発表会を下記のとおり開催します。発表会においては、それぞれの分野の専門家の方による講演会も併せて行います。いずれも参加費は無料です。ぜひご参加ください。

日時	センター	開催場所	定員	研究成果発表内容
3/12(木) 13:30～ 16:00	共同研究支援部(本部)	あいち産業科学技術総合センター 本部 講習会室	100 名	高輝度 GaN 系青色 LED の進化を支える技術開発に関する講演や、「電子顕微鏡観察分析」など、 高度計測分析機器やシンクロtron光 を用いた測定事例
3/9(月) 13:30～ 17:00	産業技術センター	愛知県技術開発交流センター (産業技術センター内)	100 名	粘着製品の種類、機能と最近のトレンドに関する講演や、「レーザとプラズマを利用した金属/樹脂の異種材料接合」など、 工業材料の加工、評価 に関する技術
3/10(火) 14:00～ 16:40	常滑窯業技術センター	常滑窯業技術センター 講堂	50 名	自然のポテンシャルを活用した住空間に関する講演や、「粘土瓦用低温焼成素地の実用化研究」など、 陶器、瓦製品の焼成やデザイン に関する研究・開発
3/13(金) 13:30～ 16:30	瀬戸窯業技術センター	瀬戸窯業技術センター 講堂	50 名	テーブルトップから航空機内食器まで最新のデザイン開発に関する講演や、「デジタルデータを活用した窯業製品の開発」など、 陶磁器製品関連 の技術
3/13(金) 13:00～ 17:00	食品工業技術センター	食品工業技術センター 大研修室	70 名	食品表示法の施行に伴う、食品表示基準の変更点についての講演や、「花卉酵母を利用した柿米酢の開発」など、 醸造食品や加工食品 に関する研究・開発
3/20(金) 13:30～ 16:15	尾張繊維技術センター	尾張繊維技術センター 3号館 4階 研修室	70 名	織物の多層構造と織組織に関する講演や、「クールビズに対応した夏用繊維製品の開発」など、 繊維の技術・製品 に関する研究・開発。
3/9(月) 13:30～ 16:10	三河繊維技術センター	蒲郡商工会議所 1階コンベンションホール	70 名	高性能繊維の特性と用途に関する講演や、「電界紡糸法による抗菌性を有するナノファイバースートの開発」など、 繊維製品の開発、評価 に関する技術

●詳しくは <http://www.pref.aichi.jp/0000079482.html>

◆ 「知の拠点あいちサイエンスフェスタ 2015」を開催します

あいち産業科学技術総合センターでは、科学技術を身近に感じてもらい、親しみをもっていただくため、「知の拠点あいちサイエンスフェスタ 2015」を開催します。当日は、3Dプリンターによる作品展示や施設見学ツアー、小学生対象の体験講座等を実施します。

○日時：平成27年3月15日(日)10:00～16:00

○場所：あいち産業科学技術総合センター
(豊田市八草町秋合 1267-1)

○参加費：無料

○対象：一般(体験講座のみ小学生)

*見学ツアー及び体験講座は要事前申込

○申込期限：3月13日(金)17:00まで

○申込方法：下記URLから申込書をダウンロードし、必要事項を記入の上、FAX又はE-mailでお申し込みください。

○その他：小学生以下の参加については保護者同伴をお願いします。

区分	内容	詳細	時間	募集人員
第1部	「環境と形のプロトタイプングデザイン」～3Dプリンターによる作品展～	愛知県立芸術大学の学生がデザインした造形作品等の展示	10:00～16:00	制限なし (申込不要)
第2部	クイズラリー	「知の拠点あいち」に関するクイズラリー	10:00～16:00	制限なし (申込不要)
第3部	施設見学ツアー	職員が引率して行うツアー形式の施設見学	第1回 10:30～11:00 第2回 12:15～12:45 第3回 15:15～15:45	各回25人 (事前申込優先、定員に満たない場合のみ当日受付を行います。)
第4部	科学のふしぎ体験講座	(午前の部) 「グラスハーブで探る音のふしぎ」	10:00～12:00	小学校4～6年 28人 (事前申込制)
		(午後の部) 「空気のふしぎ～熱気球はどうして浮かぶの?～」	13:00～15:00	小学校1～3年 24人 (事前申込制)

●詳しくは <http://www.pref.aichi.jp/0000078911.html>

●申込み先・問合せ先 あいち産業科学技術総合センター 管理部管理課
電話：0561-76-8302 FAX：0561-76-8304 E-mail：acist@pref.aichi.lg.jp

◆ 「愛知県技術開発交流センター」のご案内

刈谷市内にある愛知県技術開発交流センターは、中小企業の研究開発、技術交流、情報収集、人材育成などの取り組みを支援するための「場」を提供する開放型施設として、ホール、会議室、研修室などを備えた施設です。皆様のご利用をお待ちしております。

○利用日時：土・日・祝日を除き9時～21時

(但し12月29日～1月3日は休館)

○利用方法：利用については、利用希望月の3か月前(交流ホールについては6か月前)の初日から技術開発交流センターで受付を行います。なお、初日が休業日の場合は、その翌日から受付を行います。

詳細は、下記へお問い合わせください。

●詳しくは <http://www.aichi-inst.jp/kouryu/>

●申込み先・問合せ先 あいち産業科学技術総合センター 産業技術センター内
愛知県技術開発交流センター管理室
〒448-0013 刈谷市恩田町一丁目157-1 電話：0566-24-1841(代)

◆ 「固体高分子形燃料電池用触媒の開発動向」に関する研究会を開催します

燃料電池車（FCV）が昨年12月に販売され、今後、その需要拡大が見込まれています。特に愛知県では、FCVのみならず、その関連部品の製造も活発に行われています。しかし、本格普及のためには、さらなる低コスト化および高耐久性が求められています。特に、触媒として現在使用されている白金は、資源量の観点からも課題があります。そこで現在、国内外の大学・企業等により白金使用量低減や、非白金触媒の開発が進められています。

また、愛知県では、あいち産業科学技術総合センター産業技術センター（旧名称：愛知県産業技術研究所）に、「燃料電池トライアルコア」を2005年に開設し、固体高分子形燃料電池に関する技術

相談や研究開発支援を行っています。

そこで、本講演会では固体高分子形燃料電池用触媒の研究開発をされている講師をお招きし、分かりやすく解説して頂く予定です。また、本講演会開催中、愛知県に納入された燃料電池車「MIRAI（ミライ）」を展示する予定です。

多くの皆様にご参加頂けますようお願い申し上げます。

○日時：平成27年3月19日（木）13:00～16:00

○場所：産業技術センター 講堂

○定員：50名（先着順）【参加費】無料

○申込方法：下記ウェブページの参加申込書に必要事項を記入の上、3月13日（金）までに、FAXでお申し込みください。

●詳しくは http://www.aichi-inst.jp/sangyou/news/up_docs/FCV.pdf

●申込み先・問合せ先 あいち産業科学技術総合センター 産業技術センター
自動車・機械技術室 担当：鈴木、村上
〒448-0013 刈谷市恩田町一丁目157番地1 電話：0566-24-1841 FAX：0566-22-8033

◆ 大正天皇にゆかりのある復刻米「萬歳（ばんざい）」を使用した

純米大吟醸酒が完成しました

あいち産業科学技術総合センター食品工業技術センターは、丸石醸造株式会社（岡崎市）と共同で、大正天皇の大嘗祭（だいじょうさい）に献納され、近年に復刻された稲品種「萬歳」を使用した清酒の開発に取組み、フルーティな香りとなめらかな味わいが特長の純米大吟醸「萬歳」を完成させました。

食品工業技術センターでは、「萬歳」の醸造特性を把握するため、吸水性試験、消化性試験などの試験を実施し、特性に合わせた製造条件を確立するとともに、ノウハウの蓄積を進めました。

○原料米：平成26年産「萬歳」（精米歩合48%）

○風香味：リンゴのようなフルーティな吟醸香と、なめらかで丸みを持ったほど良い甘さが特長。

純米大吟醸「萬歳」の分析値

アルコール分(%)	16.8
日本酒度	-2
酸度(ml)	1.7
アミノ酸度(ml)	1.5

なお、本開発は、公益財団法人あいち産業振興機構が運営する「あいち中小企業応援ファンド事業（農商工連携応援ファンド）」の資金支援を受けて実施されました。



純米大吟醸「萬歳」の箱ラベル（左）とボトル（右）

●詳しくは <http://www.pref.aichi.jp/0000079468.html>

●問合せ先 食品工業技術センター 発酵バイオ技術室 電話：052-521-9316（代）