

☆今月の内容

●トピックス&お知らせ

- ・平成 27 年度 研究成果発表会を開催します
- ・「減圧恒温恒湿槽 利用普及講習会」の参加者を募集します
- ・「知の拠点あいちサイエンスフェスタ 2016」を開催します
- ・今話題の「インダストリー4.0」に関するセミナーを開催します
- ・車椅子用レインコートが製品化されました
- ・岡崎市制 100 周年を記念したオール岡崎ブランド純米大吟醸酒が完成しました

●技術紹介

- ・羊毛の防縮加工評価（フェルトボール）試験について
- ・バイオマス資源の複合利用について
- ・蛍光 X 線分析法における試料表面状態の影響について

《トピックス&お知らせ》

◆ 平成 27 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は、このたび、本部及び各技術センターが平成 27 年度に行った研究の成果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。ぜひ御参加ください。

日時	センター	開催場所	定員	研究成果発表内容
3/15(火) 13:30～ 16:30	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	素材の成形から加工まで一台の機械で可能な金属積層造形技術の開発に関する講演や、「工業材料の顕微鏡観察」など、 <u>高度計測分析機器やシンクロtron光を用いた測定事例</u>
3/11(金) 13:30～ 16:50	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	燃料電池、特に心臓部である電解質膜などに関する講演や、「摩擦攪拌点接合継手の機械的特性」など、 <u>自動車、航空機の接合、加工、表面処理</u> に関する研究・開発
3/11(金) 13:30～ 16:00	常滑窯業技術センター	常滑窯業技術センター 講堂	50 名	耐火物の基礎とその最新技術に関する講演や、「不焼成材料の固化技術の確立」など、 <u>タイル、瓦などの建材や陶磁器製品のデザイン</u> に関する研究・開発
3/11(金) 13:30～ 16:10	瀬戸窯業技術センター	瀬戸窯業技術センター 講堂	50 名	窯業分野におけるデジタル技術の活用に関する講演や、「蓄光レース磁器製造手法の開発」など、 <u>陶磁器製品の技術</u> に関する研究・開発
3/8(火) 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	80 名	複雑化する食品表示について、製造者が知っておくべき最低限の留意点についての講演や、「新愛知県酵母の清酒製造特性評価」など、 <u>醸造食品や加工食品</u> に関する研究・開発
3/18(金) 13:30～ 16:30	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	e-テキスタイル(衣類型センサ・布センサ)に関する講演や、「快適性を追求したサマーウールの開発」など、 <u>繊維の技術・製品</u> に関する研究・開発
3/8(火) 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	50 名	繊維業界におけるイノベーションと市場開拓に関する講演や、「カバリング技術と製織技術を活用した織物 CFRP 基材の開発」など、 <u>CFRP や繊維製品</u> に関する研究・開発

●詳しくは <http://www.pref.aichi.jp/soshiki/acist/h280203-seikahapyo.html>

◆ 「減圧恒温恒湿槽 利用普及講習会」の参加者を募集します

あいち産業科学技術総合センター産業技術センターでは、経済産業省の平成26年度補正地域オープンイノベーション促進事業により導入する減圧恒温恒湿槽（エスペック㈱ MZH-32H-HS）を技術相談、試験に活用することとしており、本装置を多くの企業に利用していただくための普及講習会を開催します。

多くの皆様の御参加をお待ちしております。

【日時】平成28年3月4日（金）13:30～16:30

【場所】あいち産業科学技術総合センター 産業技術センター（刈谷市恩田町1丁目157番地）

【定員】40名（申込み先着順）

【参加費】無料

【申込方法】下記URLから参加申込書をダウンロードし、必要事項を記入の上、FAX等で申し込みください。

【申込期限】平成28年2月29日（月）（定員になり次第締め切ります。）

●詳しくは <http://www.pref.aichi.jp/soshiki/acist/h280212-gennatsu.html>

●申込み先・問合せ先 産業技術センター 自動車・機械技術室
電話：0566-24-1841 FAX：0566-22-8033

◆ 「知の拠点あいちサイエンスフェスタ2016」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、親しみをもていただくため、「知の拠点あいちサイエンスフェスタ2016」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、小中学生対象の体験講座等を実施します。（体験講座のみ事前申込必要）

【日時】平成28年3月19日（土）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（体験講座のみ小中学生）

【申込方法】体験講座は下記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。

【申込期限】3月15日（火）17:00まで

【その他】体験講座の参加は、保護者同伴でお願いします。

●詳しくは <http://www.pref.aichi.jp/soshiki/acist/sciencefesta2016.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

◆ 今話題の「インダストリー4.0」に関するセミナーを開催します

あいち産業科学技術総合センター産業技術センターでは、「インダストリー4.0」に関する最新動向や先進企業の取り組みについてのセミナーを開催します。また、当日は産業技術センターの見学会も併せて開催します。

多くの皆様の御参加をお待ちしております。

【日時】平成28年3月24日（木）13:30～17:20

【場所】愛知県技術開発交流センター 交流ホール（あいち産業科学技術総合センター 産業

技術センター内（刈谷市恩田町1丁目157番地）

【定員】120名（見学会は60名）

【参加費】無料

【申込方法】下記URLから参加申込書をダウンロードし、必要事項を記入の上、FAX等で申し込みください。

【申込期限】平成28年3月16日（水）（定員になり次第締め切ります。）

●詳しくは <http://www.pref.aichi.jp/soshiki/acist/h280224-industryseminar.html>

●申込み先・問合せ先 産業技術センター 総合技術支援・人材育成室
電話：0566-24-1841 FAX：0566-22-8033

◆ 車椅子用レインコートが製品化されました

あいち産業科学技術総合センター尾張繊維技術センターと公益財団法人一宮地場産業ファッションデザインセンターは、県立一宮特別支援学校及び繊維製品製造企業と共同で、車椅子用レインコートの開発を進め、このたび、製品化されることとなりました。

このレインコートは県立一宮特別支援学校生徒の思いを受けて、防水透湿性に優れた生地を使用し、着脱がしやすく、車椅子の操作を妨げないデザインにする等、機能性や快適性を追求しており、尾張地域の企業の持つ繊維製造技術を結集した製品です。2月24日から26日に一宮総合体育館で開催された「あいち産業科学技術総合センター尾張繊維技術センター研究試作展」にて展示されました。また、株式会社ナイガイ（一宮市）が受注

販売を行っています。



開発した車椅子用レインコート

●詳しくは <http://www.pref.aichi.jp/soshiki/acist/h280204-raincoat.html>

●問合せ先 尾張繊維技術センター 素材開発室

電話：0586-45-7871 FAX：0586-45-0509

◆ 岡崎市制 100 周年を記念したオール岡崎ブランド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、丸石醸造株式会社と共同して、岡崎市制 100 周年にあたり、上品な吟醸香とほどよい酸味、すっきりとした口当たりが特徴の純米大吟醸酒「岡崎城五万石ふじ」を完成させました。

この清酒は、岡崎公園の五万石ふじの花から分離した清酒酵母と、大正天皇ゆかりの復刻米「萬歳(ばんざい)」を使用したオール岡崎ブランドの純米大吟醸酒です。

平成 28 年 1 月 27 日（水）に、本開発について御紹介する報道関係者向け説明会を岡崎市役所にて行いました。

なお、市制 100 周年記念酒「岡崎城五万石ふじ」は、平成 28 年 2 月 6 日（土）、7 日（日）に丸石醸造で開催された「新春蔵開き 長嘗祭り」を皮切りに、自社売店などで販売されています。



岡崎市制 100 周年記念酒
「岡崎城五万石ふじ」

市制 100 周年記念酒「岡崎城五万石ふじ」の成分

アルコール分（％）	16.0
日本酒度	±0
酸 度（ml）	1.8
アミノ酸度（ml）	1.0

●詳しくは <http://www.pref.aichi.jp/soshiki/acist/h280122-okazakisake.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：052-325-8092 FAX：052-532-5791