

# あいち産業科学 技術総合センター ニュース

No. 194 (平成30年5月22日発行)

(編集・発行)  
あいち産業科学技術総合センター  
〒470-0356  
豊田市八草町秋合 1267-1  
電話: 0561-76-8301 FAX: 0561-76-8304  
URL: <http://www.aichi-inst.jp/>  
E-mail: acist@pref.aichi.lg.jp

5 月号

## ☆今月の内容

### ●トピックス&お知らせ

- ・食品工業技術センターの研究成果を活用した「乳酸発酵おから入りドレッシング」が製品化されました
- ・「五万石ふじ」酵母と藤川宿の「むらさき麦」を利用したクラフトビール「むらさき麦酒」が完成しましたー食品工業技術センターと企業が共同開発ー
- ・「防食・防錆に関する伝承技術と最新技術」に関する講演会の参加者を募集します
- ・「知の拠点あいち重点研究プロジェクト(Ⅱ期)」介護医療コンシェルジュロボット及びその普及モデルを開発しました
- ・第43回工業技術研究大会を開催しますー産業技術センターの最新の研究成果を発表しますー

### ●技術紹介

- ・カールフィッシャー法による水分測定について
- ・繊維製品の防水性試験について
- ・高圧クーラントによる切削加工について

## 《トピックス&お知らせ》

### ◆ 食品工業技術センターの研究成果を活用した

#### 「乳酸発酵おから入りドレッシング」が製品化されました

豆腐の製造時に発生するおからは、食物繊維やイソフラボンなどの有用成分を豊富に含んでいますが、腐敗しやすく食品としての利用は進んでいませんでした。

食品工業技術センターが保有する「おからを乳酸発酵させて保存性を高める技術」を活用し、包装食品技術協会 食品創造研究会（名古屋市西区）が「食べるフレッシュドレッシング CarroOka（商品名：CarroOka（キャロオカ）ドレッシング）」を製品化しました。

“あいちの伝統野菜”である「木之山五寸にんじん」と発酵条件を最適化した「乳酸発酵おから」を組み合わせ、爽やかな酸味と甘みを特徴とする、野菜との絡みの良いドレッシングです。

開発製品は、「KURUTO おおぶ」（大府市）と「食のアウトレットモール北名古屋」（北名古屋市）で一般販売されました。

※木之山五寸（このやまごすん）にんじん：色鮮やかで、一般的ににんじんよりも柔らかく、甘みが強いことが特徴で、主に大府市木之山地区で栽培されています。



開発した「食べるフレッシュドレッシング CarroOka」

●詳しくは <http://www.pref.aichi.jp/soshiki/acist/h300418-lab-okara-dressing.html>

●問合せ先 食品工業技術センター 保蔵包装技術室 電話：052-325-8094

## ◆ 「五万石ふじ」酵母と藤川宿の「むらさき麦」を利用した クラフトビール「むらさき麦酒」が完成しました —食品工業技術センターと企業が共同開発—

食品工業技術センターは合資会社 PROGRESSIVE PARTNERSHIPS (プログレッシブ パートナーシップス) (岡崎市) と共同で、岡崎公園の五万石ふじから分離した酵母と藤川宿のむらさき麦を利用した、岡崎産「むらさき麦酒」を完成させました。使用した酵母は、平成 27 年に岡崎公園の「五万石ふじ」の花から分離したものです。

酵母の分離源となった「五万石ふじ」や原料に使用した「むらさき麦」は岡崎市の地域産業資源に指定されています。なお、麦芽にむらさき麦を 100%使用し、花酵母を利用した発泡酒醸造は全国初の試みです。ふじの花の季節にふさわしく、

爽やかな香りと、豊かな味わいとコクを特徴とする発泡酒に仕上がっています。

平成 30 年 5 月 12 日 (土) に開催された、「藤川宿第 15 回むらさき麦まつり」にて披露され、限定販売されました。



「むらさき麦酒」

- 詳しくは <http://www.pref.aichi.jp/soshiki/acist/h300509-purplebarley-beer.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

## ◆ 「防食・防錆に関する伝承技術と最新技術」 に関する講演会の参加者を募集します

産業技術センターでは、企業における金属製品等の防錆・防食技術の情報収集に役立てていただくため、「防食・防錆に関する伝承技術と最新技術」と題して、防錆技術講演会を開催します。

本講演では、一般財団法人電力中央研究所 環境科学研究所 上席研究員 田中伸幸氏から、防食性の高いチタンの表面を酸化・炭化することにより耐摩耗性を高める技術をご紹介するほか、熱田神宮 研究員 福井款彦(ふくいよしひこ)氏から、日本刀の伝統的な保存法から防食技術のアイデアを学びます。

多くの皆様のご参加をお待ちしております。

- 日時 平成 30 年 6 月 1 日 (金) 13:30~16:20
- 場所 熱田神宮会館 萬歳の間  
(名古屋市熱田区神宮 1-1-1)
- 参加費 無料
- 定員 50 名 (先着順)
- 申込方法 申込書は産業技術センターで入手するか、下記 URL からダウンロードし、必要事項を記入の上、FAX 又はメールでお申し込みください。
- 申込期限 平成 30 年 5 月 25 日 (金)  
(定員に達し次第締め切ります。)

- 詳しくは <http://www.pref.aichi.jp/soshiki/acist/h300511-bouseiseminar.html>
- 申込書 <http://www.aichi-inst.jp/news> または <http://www.aichi-kouken.jp/>
- 申込み先 愛知工研協会  
電話：0566-24-2080 FAX：0566-24-2575 E-mail：office@aichi-kouken.jp
- 問合せ先 産業技術センター 金属材料室 電話：0566-24-1841

## ◆ 「知の拠点あいち重点研究プロジェクト（Ⅱ期）」

### 介護医療コンシェルジュロボット及びその普及モデルを開発しました

県では、産学行政連携の研究開発プロジェクト「知の拠点あいち重点研究プロジェクト（Ⅱ期）」を実施しています。

このたび、「次世代ロボット社会形成技術開発プロジェクト」の中の「介護医療コンシェルジュロボットの研究開発」において、豊橋技術科学大学の三枝亮特命准教授と、新東工業株式会社等の研究チームが介護医療コンシェルジュロボット Lucia R/G（ルチア赤/緑）及びその普及モデル（以下、量産型試作機）を開発しました。

Lucia R/G は、介護医療施設と連携して現場ニーズに対応する様々な機能を実現しました。量産型試作機では、基本機能を夜間の見回りに絞り込み、その他の機能は施設現場のニーズに基づいて

搭載することで、費用対効果を最適化することができます。

将来的には、介護医療福祉サービスの人手不足と過重労働の問題を解決し、介護医療施設利用者の生活の質の向上に貢献することが期待されます。



研究モデル  
Lucia R



普及モデル  
量産型試作機

- 詳しくは <http://www.pref.aichi.jp/soshiki/acist/juuten2-lucia-pr2-fy2018.html>
- 問合せ先 あいち産業科学技術総合センター 企画連携部企画室 電話：0561-76-8306

## ◆ 第43回工業技術研究大会を開催します

### ー産業技術センターの最新の研究成果を発表しますー

産業技術センターでは、「第43回工業技術研究大会」を実施し、平成29年度に実施した金属、化学、環境、機械等の分野の課題について、ショートプレゼンテーション及びポスター発表により成果発表を行います。

特別講演では、本県の自動運転推進に向けた取組や、自動運転で実証実験の実績があるアイサンテクノロジー株式会社の福山尚久氏をお招きして、実証実験の取組をご紹介します。また、IoT化によるスマート工場の実現について三菱電機株式会社の井川康氏にお話しいただきます。

当日は、産業技術センターが近年導入した試

験・評価機器などの見学会も併せて実施します。皆様のご参加をお待ちしています。

○日時 平成30年6月27日（水）13:00～17:10

○場所 愛知県技術開発交流センター

（刈谷市恩田町1-157-1 産業技術センター内）

○参加費 無料

○定員 150名（見学会は60名、先着順）

○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、郵送、メール又はFAXでお申し込みください。

○申込期限 平成30年6月22日（金）

- 詳しくは [http://www.aichi-inst.jp/sangyou/news/up\\_docs/300627\\_koken.pdf](http://www.aichi-inst.jp/sangyou/news/up_docs/300627_koken.pdf)
- 申込み・問合せ先 産業技術センター 総合技術支援・人材育成室  
〒448-0013 愛知県刈谷市恩田町1-157-1  
電話：0566-24-1841 FAX：0566-22-8033 E-mail：info@aichi-inst.jp