

2026年8月20日発行

●トピックス&お知らせ

- ・冷凍・解凍後も食感を維持する植物性添加剤を開発
～ぷるんとした新食感のまんじゅうを「ブルーベリー祭り」で販売～
- ・「第21回わかしゃち奨励賞」の募集を開始します
- ・「食品入門講座2026」の参加者を募集します
- ・「現場カイゼンにおけるIoT活用セミナー」の参加者を募集します
- ・「モノづくり企業における生成 AI トライアル事業(トライアル実施業務)」の受託企業を募集します
- ・「MOT セミナー2026(基礎コース、実践コース)」の参加者を募集します

●技術紹介

- ・300℃対応の冷熱衝撃試験について
- ・蛍光指紋法による植物油脂中ビタミンE含量の推定
- ・繊維製品の樹脂加工について

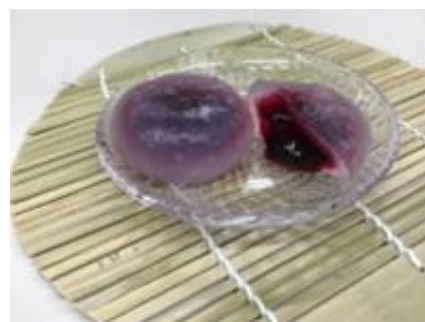
<編集・発行> あいち産業科学技術総合センター 〒470-0356 豊田市八草町秋合 1267-1
<https://www.aichi-inst.jp/> TEL : 0561-76-8301 E-mail : acist@pref.aichi.lg.jp



◆冷凍・解凍後も食感を維持する植物性添加剤を開発 ～ぷるんとした新食感のまんじゅうを「ブルーベリー祭り」で販売～

産業技術センターは、東海デキストリン株式会社と共同で、冷凍流通食品の解凍時に優れた食感を維持する植物性の添加剤を開発しました。さらに、株式会社鈴鍵及び有限会社ふせや餅店と連携し、この添加剤を活用した新食感のまんじゅうを開発し、商品化しました。

冷凍流通食品、特に和菓子などの外観や食感が重要な商品では、凍結・解凍時に水分が移動し、形状や食感が損なわれやすいことが課題でした。今回、セルロースナノファイバーと既存の植物性添加剤を最適に組み合わせることで、解凍後も丸い形状を保持し、ねらい通りの食感を維持する技術を開発しました。



冷やしブルーベリーまんじゅう

この技術を用いて、ぷるんとした独特の食感が楽しめる新食感をまんじゅうに付与しました。さらに、豊田市産のブルーベリージャムと組み合わせることで、今までにない爽やかな、「冷やしブルーベリーまんじゅう」が完成しました。本商品は、下山ブルーベリー農園で開催される「24周年感謝イベント ブルーベリー祭り2026」に合わせ、8月9日(日)から施設内のレストランコーナーにて販売を開始しています。

あいち産業科学技術総合センターでは、今後も企業の皆様と地域を支えるパートナーとして、より一層お役に立てるよう努めてまいります。

●詳しくは <https://www.pref.aichi.jp/press-release/20260731cnf.html>

●問合せ先 産業技術センター 環境材料室 電話: 0566-45-6901

◆「第 21 回わかしゃち奨励賞」の募集を開始します

愛知県、(公財)科学技術交流財団及び(公財)日比科学技術振興財団では、優れた若手研究者の研究テーマ・アイデアに対する顕彰制度「わかしゃち奨励賞」を設け、2006 年度から毎年表彰を行っています。この賞は、全国の優秀な若手研究者から、新たな現象の発見や解明をテーマとする自然科学分野を含む基礎研究や産業の高度化・発展、社会的課題の解決に資する夢のある研究テーマ・アイデアを募集し、表彰するものです。第 21 回となる 2026 年度は、「ひとりの発想を、社会の力へ〜共創によるイノベーションの芽〜」をテーマに、科学技術に関する自らの研究に基づいてその成果を活用することで、将来「産業や社会、学術の発展への大きな貢献」が見込める夢のある研究テーマ・

アイデアの募集を開始しています。皆様からの御応募をお待ちしています。

○募集部門 基礎科学研究部門、基礎研究部門、応用研究部門

○表 彰 募集部門毎に、最優秀賞(1 件)賞状及び研究奨励金 30 万円、優秀賞(3 件)賞状及び研究奨励金 10 万円

○申込締切 9 月 9 日(水)

○表 彰 式 2027 年 1 月 22 日(金)に本賞の表彰式・交流会を開催します。交流会では、県内企業や一般聴衆等に対し提案内容の説明を行います。

※応募要件、応募方法等は、下記 Web ページを御確認ください。

●詳しくは <https://www.pref.aichi.jp/press-release/kagaku/21waka-boshu.html>

●問合せ先 愛知県経済産業局 産業部 産業科学技術課 科学技術グループ
「わかしゃち奨励賞担当」 電話：052-954-6351 E-mail：san-kagi@pref.aichi.lg.jp

◆「食品入門講座 2026」の参加者を募集します

包装食品技術協会主催、食品工業技術センター共催で、「食品入門講座2026」を開催します。「食品入門講座」は、主として企業の新入社員1～10年の技術者または技術的な基本知識を必要としている営業担当者を対象として、食品関連業界に共通する基礎知識・技術を習得していただくための講習会です。過去の受講者のご意見を参考にして時代の流れに対応したテーマを取り入れるようにしていますので、研修を兼ねて是非御参加ください。受講者には「修了証書」をお渡しします。

また、1日目に食品工業技術センターの見学もあります。皆様の御参加をお待ちしております。

○日 時 [1 日目] 10 月 7 日(水)10:00～17:30
[2 日目] 10 月 14 日(水)10:00～17:30
[3 日目] 10 月 21 日(水)10:00～17:30

○会 場 食品工業技術センター 大研修室

○定 員 40 名

○参 加 費 包装食品技術協会 会員 15,000 円、
会員外 25,000 円 (テキスト代、昼食代を含む)

○申込締切 9 月 30 日(水)

○申込方法 下記Webページを御確認ください。

「食品入門講座 2026」の内容

1 日目	開催の挨拶、座学「包装材料と包装機械」、「食物アレルギーコントロールと洗浄」、「包装による鮮度保持技術」、見学「食品工業技術センター 研究施設の見学」
2 日目	座学「食品添加物の役割とその安全性」、「食品工場における害虫及び異物の混入防止対策」、「HACCP について」、講義と実習「微生物検査法」
3 日目	講義と実習「食品表示の作成」、座学「食品の安全対策について」、講義と実習「食品の官能検査」、講義と実習「微生物検査法のまとめ」

●詳しくは <http://www.pfi-aichi.org/>

●問合せ先 包装食品技術協会 電話：052-521-1320 FAX：052-521-1323
E-mail：hs_techassoc@aioros.ocn.ne.jp

◆「現場カイゼンにおける IoT 活用セミナー」の参加者を募集します

(公財)科学技術交流財団では、IT ツールを活用した業務改善(工場内データ収集・蓄積・活用)の進め方について、工場 IoT 技術者を対象としたセミナーを実施しています。

本セミナーでは、「トヨタ生産方式」に代表される日本の製造現場で培われた高度な生産管理手法をベースに、IoT を活用した現場改善の「7 つのムダ」排除の手法を解説し、実際の改善事例を工

場見学により現地現物で確認するとともに、工場 IoT 構築において重要となる PLC のデータ収集から BI ツールによるデータ解析までを体験実習していただきます。是非、この機会にご参加下さい。

詳細は下記 Web ページをご確認ください。

○日 時 9 月 11 日(金) 10:00～16:00

9 月 25 日(金) 10:00～17:00

○申込締切 9 月 7 日(月)

●詳細・申込 <https://www.astf.or.jp/post/iot2026>

●問 合 せ 先 (公財)科学技術交流財団 業務部
電話：0561-76-8326 E-mail : chusyo@astf.or.jp

◆「モノづくり企業における生成 AI トライアル事業(トライアル実施業務)」の受託企業を募集します

(公財)科学技術交流財団では、愛知県内のモノづくり企業等において、生成 AI を活用する取組を実施し、その成果をフォーラムで発表しています。こうした取組により、愛知県内の製造業の技術者等が新たな知識創造を進め、モノづくり企業における生成 AI 導入を促進し本県のモノづくりの一層の発展に貢献しています。

本事業は、コンサルタント業務を行う「コンサ

ル企業」と、トライアル実施業務を行う「トライアル企業」からなり、この度、受託企業(トライアル企業)を募集します。トライアル費用として 50 万円お支払いいたしますので、社内で生成 AI を活用するための第一歩に利用したい方は、是非御応募ください。

詳細は下記 Web ページを御確認ください。

○申込締切 9 月 9 日(水)

●詳細・申込 <https://www.astf.or.jp/post/trial-ai2026>

●問 合 せ 先 (公財)科学技術交流財団 業務部
電話：0561-76-8326 E-mail : knowledge@astf.or.jp

◆「MOT セミナー2026(基礎コース、実践コース)」の参加者を募集します

(公財)科学技術交流財団では、MOT セミナー2026(基礎コース、実践コース)の参加者を募集しています。「基礎コース」では、経営視点から技術戦略を検討するための基本的な MOT スキルの習得を目指します。「実践コース」では、ロードマップと MOT マーケティングを中心に紹介し、座学に加え、自らが抱えている課題(テーマ)を基にした演習とグループ討議により、今までとは異なる視点から課題解決に向けての糸口を学べます。

詳細は下記 Web ページを御確認ください。

【基本コース】(全 4 日間コース)

○日 時 10 月 1 日(水) 10:00～17:00、9 日(金) 13:00～17:00、19 日(月) 14:00～17:00、23 日(金) 14:00～17:00

○申込締切 9 月 16 日(水) 17:00

【実践コース】(全 2 日間コース)

○日 時 11 月 12 日(木) 13 日(金) 10:00～17:00

○申込締切 10 月 28 日(水)

●詳細・申込 <https://astf.jp/mot2026/>

●問 合 せ 先 (公財)科学技術交流財団 業務部(MOT 研修担当)
電話：0561-76-8326 E-mail : chusyo@astf.or.jp