

★工業技術センター・ラボツアーを開催

7月21日(土)に、当センターのラボツアーを開催し、県内の企業等から45名の参加がありました。

今回は、当センターの研究内容及び技術支援の現場を広く知ってもらう目的で、7つの研究部のうち、化学・環境部と電子部について、公開しました。

各部の業務内容や、現在主に取り組んでいる研究開発と技術支援の紹介を行った後、研究室や実験棟へ移動し、デモを交えた事例紹介や装置の説明を行いました。

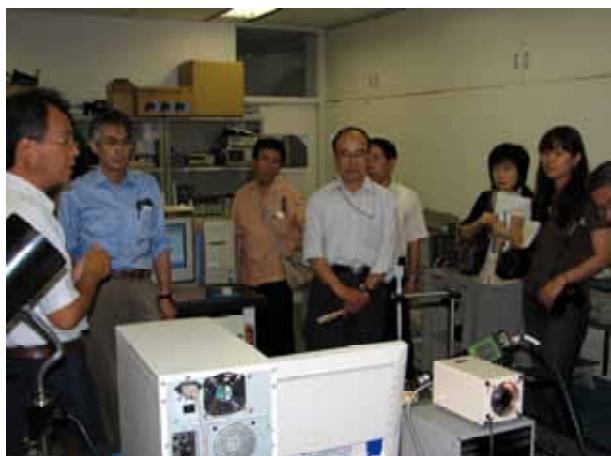


排水処理技術の説明（化学・環境部）

化学・環境部では、加圧熱水による抽出技術や排水処理技術、染色技術、分析技術等について実験機を用いながら説明を行いました。

電子部では、画像計測による検査技術や電磁ノイズ計測技術、情報モニタリング技術等について測定機やデモ機を用いて説明を行いました。

当日のラボツアーのアンケートでは、ラボツアーに参加してよかったとの回答が多く、内容や説明についても、センターの業務内容が理解できた、専門外の技術にも興味を持てたなどの意見がありました。



画像計測による検査技術（電子部）

★低カロリー紫芋もろみ酢を開発

トーシン(株)と当センターは、紫芋を原料とした芋焼酎の焼酎粕から製造するもろみ酢について共同研究を行い、新しいタイプのもろみ酢を開発しました。

種子島で有機栽培された紫芋（アヤムラサキ）と米麹が原料の紫芋焼酎の「もろみ」から作るケン酸飲料で、有機酸やアミノ酸などの栄養成分と、紫芋の色素成分で高い抗酸化力を持つポリフェノールを豊富に含んでいます。従来のもろみ酢よりも低カロリーで、香味が改善され飲みやすい製品になっています。9月から製造販売が開始さ

れており、関連する特許を共同出願しています。



開発したもろみ酢

★19年度公募型研究事業に2テーマ採択

農林水産省の「先端技術を活用した農林水産研究高度化事業」に1テーマ、科学技術振興機構の「地域イノベーション創出総合支援事業（シーズ発掘試験）」に1テーマ採択されました。

先端技術を活用した農林水産研究高度化事業の採択テーマは、「国産材活用中国向け低成本木造住宅部材の技術開発」で、国産材（県産材）の輸出促進を図るために低成本で施工性の良い新規木造住宅工法部材の開発を行なうものです。当センターでは、木材工業部で広葉樹ダボの材質評価及び品質管理手法の開発などに取り組みます。

参画機関は、当センターのほか、中核機関の(財)日本木材総合情報センター、輝北プレスウッド(株)の3機関で、平成21年度まで取り組みます。

地域イノベーション創出総合支援事業（シーズ発掘試験）の採択テーマは、「ステレオ動画解析法による3次元塑性変形可視化技術の開発」で、低成本で簡便な塑性変形の可視化技術の確立を通じて、本県における自動車関連企業の金型設計技術力の向上を目指すものです。機械技術部で平成19年度の1年間取り組みます。

★芋焼酎の香りの研究で日本醸造協会技術賞を受賞

(財)日本醸造協会及び(財)日本醸造学会では、醸造に関する科学・技術の研究とその振興を図り、醸造業の進歩発展に資することを目的とした諸事業のひとつとして、顕彰事業を行なっています。

日本醸造協会技術賞は、醸造技術の発展に寄与した会員を表彰するため、過去3年間に日本醸造協会誌に掲載された論文から選考された優秀な論文に対して授与されるものです。今回、大口酒造協業組合と当センターの研究者による「芋焼酎の香気特性に関する研究」が、平成19年度の協会技術賞を受賞しました。授賞式は、9月4日に東京都で開催された平成19年度日本醸造学会大会にて行われ、受賞講演を大口酒造協業組合の神渡研究室長が行いました。

受賞の対象となった論文は、「ストレスを受けた焼酎原料サツマイモのモノテルペンアルコール含量と芋焼酎の香気特性」¹⁾と「芋焼酎の酒質に及ぼすサツマイモ品種の影響と特徴香成分の検索」²⁾の2編です。芋焼酎に含まれるモノテルペングルコール類は、成分ごとに香りのしきい値が大きく異なり、特徴香を形成していること、肉色

などの特徴が異なるサツマイモを原料とした芋焼酎には、それぞれ特徴香成分が存在し、酒質が大きく異なること、芋焼酎に特異的に存在し甘い香りに関与するものとしてβ-ダマセノンが重要な特徴香成分であることなどを明らかにしています。



（受賞論文）

¹⁾神渡巧・瀬戸口眞治・高峯和則・緒方新一郎：醸協, 100(7), 520-526(2005)

²⁾神渡巧・瀬戸口眞治・上田次郎・瀬戸口智子・緒方新一郎：醸協, 101(6), 437-445(2006)