

平成21年度 第1回運営諮問会議意見集約表(試験研究について)

番号	テーマ名	評価段階	担当部	開始	終了	所内総合評価	外部総合意見平均	委員意見	委員	コメント(原文)
1	下水道汚泥焼却灰のアスファルトファイラーへの利用	中間	環境技術部	H21	H22	3.4	1	1	A	・下水道汚泥焼却灰は環境面から有効である。処理量とファイラーのニーズ量との相互関係を考える必要あり。(公共投資の減少) ・また、アスファルトからの溶出方法の開発とともに、研究成果の活用には若手県として規制物質の溶出許容量の規則づくりは早急に行う必要が有ろう。
								1	B	・「その他の課題」で整理しているが、市場化に必要なコストとその対応についても民間合材業者と事前に検討した方がよい。 ・先行事例を参考にして、効率向上を図るべき。 ・既存の製品と競合するためには、価格だけでなく民間合材業者と何がメリットになるか良く相談して+αを検討した方がよい。
								1	C	・県境不法投棄対策から得られた新技術・知見を生かし、マイナスをプラスにする研究であり、さらに応用範囲を広げていただきたい。
								1	D	・今回の産業廃棄物再資源化は砒素、セレン等の有害オキソアニオンの溶出防止のための固定化である。水銀、鉛と同等の厳しい環境排水規制が課せられた対象物であり、溶出防止もアニオン種となっていることから、これまでの方法にはない固定化方法の開発が必要となる。 ・下水道汚泥焼却灰のアスファルトファイラーへの再資源化は、他県での先例があると伺ったが、廃水処理法の違いにより(特殊薬剤の混入等)、先例が適用できない場合もあると考えられる。 ・いずれにせよ、産業廃棄物再資源化は喫緊の課題であり、これまでの経験を生かした取り組みを行っていただきたい。 ・また、対象有害金属毎の固定化法データベースの作成が、今後の課題解決に役立つと考えられる。
								1	E	・技術の内容は優れていると考えますその実施は行政側のウエートが高いようなので、引き続き行政との連携を強く進めるようお願いします。 ・行政サイドの問題と思いますが、市・県といった区割りを超えた取り組みが全体効率化の面から必要と感じました。その為の具体的な施策はわかりませんが……。
2	キャリブレーション機能を有する燃焼圧観測システムの機構～適応デジタルフィルタの応用～圧力センサー	中間	電子情報技術部	H21	H22	3.5	1	1	A	・ZnOの事業化としてのセンサー開発の一環としてのセンサーの計測値のばらつきは信頼性に影響を与える。フィルターの開発は必要であろう。 ・その性能評価はシミュレーションではなく実機での確認を得るために重要。私自身は素人であるが、各種ノイの影響度を見るためには「品質工学」の適用も有効ではないだろうか。
								1	B	・既存品に比べ低価格なのは良いが、センサ感度のバラツキを少なくする製法も検討してはと思う。キャリブレーション機能は、圧力計だけでなく広く特許化できると思う。 ・エンジン用だと耐久試験も必要 外部資金獲得に頑張ってください。
								1	C	・1企業での採用を梃子にして先に進みたい、外部資金獲得を狙う準備ということであるが、もう少し幅広くニーズを探してほしい。 ・また、ハードとソフト両面の開発となっているが、今後傾注する割合を明確にした方がよいと思われる。
								1	D	・説明ではディーゼルエンジン用燃焼圧計測システムへ応用と説明されたが、分散演算型LMS適応フィルタの用途は、これだけには止まらないと考えられるが、まずはその優位性を明らかにする必要があると考えられる。 ・また、専用ハードウェアの開発となれば、使用条件も目的により異なることから、応用分野に関しては的を絞る必要があると考えられる。 ・また、ハードウェア開発には、相当程度の研究資金が必要となる。この点を考慮に入れ、研究を推進していただきたい。
								1	E	・開発の到達レベルはそこそこのレベルに行っており、ニーズもあるようなので、今後に期待をしています。
3	保育牛用哺乳瓶の殺菌洗浄機の開発	中間	材料技術部	H21	H22	3.2857143	1	1	A	・装置自体は簡単でトレーニング(人材育成)としては有効であろうが、それが企業の実用化・商品化にすぐに結びつかは疑問。親切的指導(カリキュラム)が必要。
								1	B	・製品化には現場のニーズ把握が重要なことを実践しているのは良い。単なる技術者でなく、企業が必要とする要件を満たすような開発者に育成すること。 ・知財の重要性も理解させるようにした方がよい。
								1	C	・企業からの依頼案件ということであるが、企業(加えてセンター?)の人材育成も併せて狙うのであれば、今後向かう方向性・現在抱える課題を明確にし、有効な事業としてほしい。 ・諸般の事情で、既に手がつけられる部分が限られる中で、製品開発の流れで説明するのは無理があると感じた。
								1	D	・緊急雇用対策事業であり、伊藤工作所との連携・合意が良く取られていると思われる。予算・期間、また人材育成のための研修的な要素との関係から、種々の制約もあると思われるが、フレキシブルなカリキュラム設定を行っていただきたい。 ・また、大手商社より試作品依頼が有ると伺った。伊藤工作所と商社の思惑がマッチしているか?、開発研究とすれば、その点が気がかりな部分ではある。
								1	E	・横展開の可能性もあり、大変面白いテーマと考えます。「ニッチ」なニーズがポイントですので、現場にあった「泥臭い」形を指向するのが良いと思います。
4	アルミニウム合金溶湯の品質評価技術の開発	中間	材料技術部	H21	H22	3.2857143	1	1	A	・アルミ合金使用頻度に比べ、ダイカスト技術の科学的サポートは低い。従って欠陥の発生機構を押さえておくことは重要と考える。
								1	B	・欠陥のデータベース化と要因分析には、研究会会員企業にも手伝ってもらった方が信頼性が増すと思う。 ・今年度は簡易評価法確立だが、できれば標準的な評価法確立に向けた研究計画を立てて欲しい。ダイカスト品の高品質化には、コストの考慮も必要。
								1	C	・非鉄系の評価技術の確立で、県内企業に対する技術支援よりも上の、規格化といった高い部分にチャレンジしてほしい。高い目標を示すことで、県内企業あるいは関連企業からの協力は得やすくなるものと思うし、また、お互いの技術レベル向上につながるものと期待する。 ・共同研究員の解析技術あるいは現場データの収集量は、国内トップクラスであり、その技術習得等も意識してほしい。
								1	D	・若手県工技センターが得意とする鋳物関連技術を活かし、開発を進めていただきたい。 ・気がかりな点として、「材料の管理方法が確立されていない」と伺ったが、この点が今回の品質評価技術の開発に盛り込まれていない点(溶湯評価に特化?)がある。 ・減圧凝固法のみでの評価で十分か?という点。
								1	E	・かなり難易度が高いテーマという印象です。ニーズは高いので、何らかの成果を期待したい。そのため現行の研究の進捗を見ながら、機動的に進めたらと考えます。

番号	テーマ名	評価段階	担当部	開始	終了	所内総合評価	外部総合意見平均	委員意見	委員	コメント(原文)
5	次世代動画画像圧縮標準規格に対応する組み込み開発支援ツールの研究開発	事後中間	電子情報技術部	H19	H20	3.4375	1	1	A	・技術的な理解は低いがニッチな領域での優位性を示していると判断する。岩手オリジナルとしてのポジションを確立してほしい。
								1	B	・大企業が競争相手になり得るので、特許戦略をしっかりと立てること、特に抜けが無いように周辺もしっかりかためること。 ・ソフトの販売戦略で、順次完成したものを売るのではなく、まず基本機能で売り、バージョンアップで対応した方が有利。そのためには、人員の集中投入も考えた方が良い。 H24年度本格販売では遅すぎる気がする。
								1	C	・事業化した場合の期待度が高いが、競合相手が大企業ということであれば、資金面、受託後の製造という点もスピードの面でネックとなる可能性がある。 ・機能の絞り込みやソフト普及の教育事業といった面も検討しておいてほしい。
								1	D	・開発が当初予定よりもやや遅れたものの、課題解決の見込みもあり、早急な商品化を目指していただきたい。但し、対象技術が画像を圧縮するエンコード技術ではなく、デコード技術についての商品となっているが、デコード技術のみでは、Blu-Rayディスクの再生やデジタルテレビのチューナー等、その用途が限定されると思われる。 また、エンコード技術では、競合する製品も多少出てきている様子である。したがって、エンコード技術の開発も併せて早急に行う必要があると考えられる。 ・ビジネスモデルの再構築も必要と思われる。
								1	E	・ニーズに合った差別化できるものを早く開発する事が重要です。市場の評価も良いようなので、特許化を急ぎ、そこそこ出来たところから販売開始したほうが良いと思います。
6	ZnO単結晶基板の応用に関する研究	事後中間	電子情報技術部	H18	H23	4.125	1	1	A	・長年継続してきたZnOの実用化・事業化を早く見極めるべきである。既存の装置に対するの優位性(コスト面を含めて)を早期に提示すべきである。
								1	B	・紫外線センサと圧電素子に関しては、目標達成して現在企業にて事業化を進めているが、研究段階から実用化に移るのには種々の課題があるので、引き続き企業支援を継続して欲しい。 ・LED開発はまだまだハードルが高そうなので、特許戦略と事業化戦略をよく練る必要がある光検出器は、加工技術の高精度化が必要と思われる。 ・放射線検出器は、特にCT用では検出器を2次元化する必要がある、その開発も必要と思われる。
								1	C	・昨今の経済状況の変化で新たな外部資金の調達にはさらに難しくなると思われるが、今まで得られた成果を関連研究先以外に展開するのは、知的財産権の壁で難しいのでしょうか？ 多くの資金を導入している研究だけに、担当者の枠にとどまらずにセンター全体で必ず成果を出すという姿勢で進めてほしい。
								1	D	・岩手工技センターが抱える最大の研究開発テーマ。H21年度は研究課題も3テーマに絞られている。 課題として、当初の単結晶利用から薄膜成形技術に開発要素が移ってきている点。大型の研究開発助成金等が削減される方向がある中で、予算的には非常に厳しいものがあるが、技術面でのブレークスルーを期待しております。
								1	E	・短期的には事業化が早そうな圧力センサーやX線センサーの開発を行い、中長期的には難易度が高いが市場規模が大きいLED開発を進めるという現状の進め方は正しいと思います。 ・その意味で、圧力センサーやX線センサー開発のスピードアップと早期の事業化を期待しています。
7	県産清酒の品質向上に関する基礎技術の実証	中間	食品醸造技術部	H21	H22	3.9	1	1	ア	・各地域の研究機関の間で競争の激しいテーマです。優れた技術を開発し、それを製造に生かしていくことができることが発表ではわかりましたが、それが全国レベルでの位置にいるかがよく分かりませんでした。積算温度ラベルはユニークなアイデアですが、消費者にどう分かかってもらうか、今後ご検討下さい。
								1	イ	・浸漬割れは興味深く聞きました。含水量が多くて割れるのかと原因を特定して含ませる水量を調整すればと思いましたがそのように単純な物ではなさそうで霧吹きなどを提案いたしました。的外れでした。 ・酒の普及拡大を狙うのであれば、なぜ飲まなくなったのかを先ず調査する必要があると思います。私の場合はアルコール度数が高いため酔い過ぎる翌日まで残り安いためですが、多くのアルコール愛飲者の意見を聞いた方が良いと思います。いわゆる職人さんが好む酒と私たちのような色んなアルコールを飲む者の考えが違うと思います。日本酒割れは品質の問題では無いと思います。
								1	ウ	・酒米として選抜していく方が原料処理段階(保管)での担当者と設備の負担が少ないのではないかと。 ・流通時の温度管理については積算表示は犯罪者にレッテルを貼るようなもので、犯罪者になることを未然に防止するようなその時点の管理ができるタイプのものが相応しいのではないかと。 ・酒米として選抜していく方が原料処理段階(保管)での担当者と設備の負担が少ないのではないかと。
								1	エ	・「吟ぎんが」を凌駕する新酒米の開発は業界のみならず、県内産業にもたらす影響は広範囲にあると思われます。農業を取り巻く厳しい商況を鑑みても、是非活性化に寄与していただきたいアイテムだと考えます。 ・また小売や酒販店の安全管理の点からも温度管理の目安シールをボトルに貼り付け、その効果と実効性は兎も角としてそれぞれの持ち場や販売の現場で自主的に温度管理を意識づけるモチベーション効果としては時宜を得た方策と思います。 ・視点を考えて考えますと県産清酒を問わずその品質向上は可及的な向上が業界の抱える構造的な問題を含め、変化を求められているような認識を私は持っております。つまりどうすればこの先、需要が伸張して進化していくのか横並びで業界が低迷しているから止む無しの論理ではなく、発展する手がかりとして原料の開発から発展して、更なる需要の伸展に貢献していただきたいと願っております。
								1	オ	・そもそも「吟ぎんが」の高度精米特性についての知見がいかなるものであったかが不明ですが、浸漬割れ防止、酒質管理等の品質向上に係る基礎技術の実証は極めて重要であると思います。 ・また流通期間中の酒質管理と併せて、精米の良否、蔵内火入れまでの生の状態での熟成管理の実証も必要かと思いましたが。今後「枯らし」の徹底も含め、「吟ぎんが」酒の安定した酒質の展開を期待します。

番号	テーマ名	評価段階	担当部	開始	終了	所内総合評価	外部総合意見平均	委員意見	委員	コメント(原文)
8	優良醸造微生物の育成改良	中間	食品醸造技術部	H21		3.5	1	1	ア	・岩手県清酒の特徴をいかに前面へ出せるかが重要かと思えます。その点、技術的な内容だけではなく、試飲会やネーミングなど斬新なアイデアを出していることがよくわかりました。味、香りは流行があるようですので、流行をいち早く読み、それに対応できる体制を整えて下さい。
								1	イ	・酒そのものの味などが試せないのが残念なところがありますが酒のいわて発と云うところでは大いに良い事と思えます。弊社では東京駅などで試食販売会など行って東京駅に市民権を得た商品もあります。いわて発として発展させるのであれば岩手の酒屋さんがこぞって力を合わせ普及活動を行う事だと思います。岩手に良い酒あり岩手の酒はなぜおいしいのかを説き・・・ ・空気よさ、水よさ、米よさ、自然よさあらゆる面で酒を醸造する良い条件が揃ってますので上手にプロモーションをやるべきと思えます。県外の方々には岩手の人は売り方がヘタだと評価する方が多くいます。
								1	ウ	・時代の傾向にあった酵母の改良は鑑評会対策としては必要である。 ・岩手特有の永遠の味わいを持つスタンダード酵母があってもよい。(岩手の酒は何か特徴ですかとの答えを返せるような) ・新酵母のネーミングは良かった。酵母を使用した商品には統一マークを表示して、消費者に認知してもらうことが、この研究の成果が一般から評価されることにつながる。
								1	エ	・「ジョバンニ」と「ゆうこ」という吟醸酵母の開発での切り口は「華やかさと繊細さ、綺麗な香り」(ジョバンニ)と「女性的な温かさ、ぬくもりのある味」(ゆうこ)が特徴ということの追求が開発の緒である点が、新しいマーケットの突破口として開発されたもので、その効果性やパブリシティ効果を期待した展開を高く評価させていただきます。 ・これからの伸展性、発展性に期待をしますが、展開の説明プレゼンにもありましたが今後のフォローアップがキーポイントになると思っています。食味、飲み口の清涼感を訴求して安定的な高品質酵母を提供するという課題がある程度担保されその結果としての新製品の開発が待たれるところだと思います。 ・開発の視点は業界ニーズではあるのですが、最終的には末端の愛飲者の分母を広げ、特に女性をターゲットにした新規の顧客層を開拓する好素材ではないかと思っています。新酵母の開発を基点にした最適ブランドの育成を期待いたします
								1	オ	・地道な基盤先導研究から市場化支援活動への展開とすばらしい取組みであります。是非、新酵母により適合した造りのご提案をお願いします。期待しております。
9	市場化支援について	中間	企画デザイン部	H18	H22	-	1	1	ア	・工業技術センターが今後発展していくためにはきわめて重要なテーマで、ユニークかつ効果的な取り組みをご報告頂きました。 ・費用をかければいろいろできると思いますが、少ない費用で大きな効果を上げるためにはどうすれば良いか、センターだけではなく専門家の意見も取り入れて(すでに実施していると思いますが)具体化していただきたいと考えます。
								1	イ	・市場化支援は大変良い事と思えます。将来に亘り岩手の財産になる多くの商材や資源、私たちは県内にある良き物がありながら目に付かない事も多くあってその良き物をセンターや市場の方々からも教えてもらえるように運営する事も大事と思えます。 ・弊社に来るデザイナーさんは東京から来ますが、岩手は食材の宝庫だともいいます。私たちが普段に見ている物が東京生まれ東京育ちの人には大変珍しきものなのです。 ・県民と共に県財を他都市に紹介する事は今後とも積極的に進めて行くべき事と思えます。
								1	ウ	・岩手にある材料から地場の人によって作られた器で岩手の食材を使った料理を味わうという組み合わせでブランドを印象付ける。 ・岩手らしいネーミングをそれぞれがつけられるとよい。
								1	エ	・アカデミックな研究の成果はもとより、マーケットの促進支援事業が貴センターのミッションであるという切り口には大賛成です。 ・最終ユーザーがどのような暮らし向きを求めているかはリスニングポイントの種類を幾つ持っているかが重要です。 ・いつも思うことなのですが、作る、創る、つくるということ、販売する、売る、提供するという事と同じ比重で知らしむという手だてがとても重要になってきます。研究者、生産者がこのベクトルで日々研鑽され、アンテナを張り、オンリーワンを心がけることが重要であると私も常々感じております
								1	オ	・折角、センターが過去にリソースを投入して取組んだ395テーマです。可能性を秘めた取組みに花を開かせる市場化促進事業、大変意義深い取組みであると思えます。 ・今後は、食品や木工製品のみならず、広く工業製品でもこのような取組みを展開して頂ければと思います。
10	魚介類等地場産食材を利用したカテゴリーの食品である介護予防食品の開発	事後	食品醸造技術部	H18	H20	3.8	1	1	ア	・高齢化社会を迎えている現在、興味深い課題だと思います。それだけにメーカーとユーザー(要介護者、栄養士)の希望をどう両立させるか難しい点があるようです。 ・今後、売り上げをもっと増やす方向ならば、原材料の供給や設備などクリアすることが多いように感じます。 ・一方、単身者向けというジャンルで考えるならば別の展開もあるかもしれませんが、緊急性という点ではセンターがやる仕事かどうか疑問も感じました。
								1	イ	・高齢化に向かい需要の多くなる介護製品のひとつと思われ多品種に亘って開発が望まれる分野と認識します。三陸をテーマにされて下りますが魚種も多いのでメニューを増やし、飽きの来ない料理に行きたいものです。
								1	ウ	・高齢化社会において食の楽しみを失わないために重要な研究である。 ・量産化技術を確立し、施設等の食品利用者だけでなく、消費者に直接、ブランドイメージが残るネーミングをつけ、販路を拡大できればよい。
								1	エ	・時代対応型の時宜を得た研究テーマだと思います。専門的な嚙下障害のレベル設定などは良かりませんが、自ら食を咀嚼して飲み込んでこそ脳に良い影響をもたらすことは理解しております。今現在は魚介類を中心にした介護予防食品の開発が重点かと思いますが、野菜、肉といった他の分野での開発が進捗することを期待いたします。 ・簡単に私はそのように伝えましたが、実際には食道を通らず、肺に誤嚥するなどのリスクを考えるとその見極めも今後重要なテーマですの介護や医療の分野との共同作業が重要だと思います。
								1	オ	・食材の形状を保持した(UDF区分1相当)商品開発の今後の発展には大いに期待するものがあります。高齢者のニーズも大きいです。魚介類のみならず、米、肉、青果物とのセットメニューでの発展を期待します。 ・平成20年度は着実に販売実績を上げておられましたが、21年度の販売状況のチェックが重要です。適切なフォローアップをお願いします。 ・運営諮問委員会において、サンプル試食できなかったのが残念でした。

番号	テーマ名	評価段階	担当部	開始	終了	所内総合評価	外部総合意見平均	委員意見	委員	コメント(原文)
11	岩手県産雑穀を活用した醤油の開発	中間	食品醸造技術部	H21	H22	3.6	1	1	ア	<ul style="list-style-type: none"> 雑穀は岩手県の重要な特産物ですので、それを用いたいろいろな製品の開発は重要です。今回はできたものを直接拝見できなかったの(ほかのテーマでも開発製品を直接見て味わいたかったです)、風味に関して意見を出すことは難しいと感じます。 お土産というだけでなく、リピーターを増やす方向を考えて下さい。製法を公表するとのことですので今後が楽しみです。
								1	イ	<ul style="list-style-type: none"> 雑穀と言う言葉こそ高年齢層には印象が悪い物がありますが、若年層を中心に都会地では若干ずつもはやされて来ております。これを機に県産品の雑穀製品を一気に拡大して行く意味でも醤油や菓子、ご飯への混合など幅広く活用され補助食品の活用がされることを望みます。雑穀醤油は現段階では発酵途中と言う事で香りや味、栄養価など不明ですが、新醤油として期待いたします。 栄養価が現代人に不足しているものが多く含まれ醤油を活用する事で容易に補充が可能であれば最高の栄養補助食品としても考えられるのではと思います。 今後を大いに期待いたします。
								1	ウ	<ul style="list-style-type: none"> 岩手のオリジナル醤油として掘りを期待。 製成後の品質の変化についての検証はできていますか？ 熟成の経過及び品質劣化が始まる時期。
								1	エ	<ul style="list-style-type: none"> 「雑穀醤油はただ今現在市場には存在しない」ということが「ときめき」を感じます。健康的にもヘルシーで更にこだわり派、ニッチ派、マニアック派にも提案力は抜群だと思います。 要は醤油の利き味としての評判と利用者使用の持続性があるかということが一番気になることです。このことはいろんな他分野への波及効果もたらされると創造できます。 家庭での利用、オール外食産業、海外輸出までもが視野に入ります。 それと大手は絶対にこの分野には参入してはきません。量的な確保が無理だからです。そこに機会到来を感じます。
								1	オ	<ul style="list-style-type: none"> 「血中コレステロールのコントロール」については、醤油にしたときにどうなるのかの検証も必要です。改めて機能性については触れない方がいいかと思えます。 雑穀の香味における特徴は何なのでしょう。それを残すための製法上の工夫が大切だと思います。 雑穀のイメージと上記の特徴があれば、価格は高めでも構わないと考えます。 岩手ならではの商品がまた増えて、食品業界はハッピーで羨ましい限りです。
12	県産漆の活用に関する研究	事後 中間	企画デザイン部	H20	H22	3.4	1	1	ア	<ul style="list-style-type: none"> 岩手県を代表する産品である漆の需要拡大は重要なテーマだと思います。今までのデータの蓄積も多いと考えられますので、JSTからの委託も入っていることからその重要性が理解できます。今後もこのテーマの発展と成果を強く期待しています。
								1	イ	<ul style="list-style-type: none"> 11月22日漆工芸家の全龍福氏のお話を聞いてまいりました。改めて漆のすばらしさを認識してまいりましたが、漆を活用するには低価格製品に使っても難しい物がありますので出来るだけ高価な製品に装飾として利用する事を考えて行っていくかがなんでしょうか。例えば、腕時計、ネックレス、かんざし櫛・などなど既に開発されているものも多いと思いますが高額商品に着眼して行く事が生きる道だと思います。また、全氏は新聞ざたになっておりますが今後のあるべき漆についてご相談するのも良いかと思えます。
								1	ウ	<ul style="list-style-type: none"> 生産量全国一位として、他県から漆掻きの技術を勉強するために移住してきた青年が話題となり、需要拡大につながる技術開発は当県として重要である。
								1	エ	<ul style="list-style-type: none"> なんといつても「高価な塗料」と職人技の手作業は岩手発素材の優良素材です。 コストはかかるがコストを下げる努力は維持していくことが重要で、漆掻き職人の養成、育成は充分なのでしょう。職人の高齢化や需給のバランスはどうなっているのでしょうか？ それと日本の伝統性(漆の英文はJapan?と聞いたことがあります)と優美性更には抗菌性に優れ、次の世代に継承していきたい文化であり、いわてが誇る産業だと私は思います。 そのためには漆産業に関わる人材、収入源の増加を含めての裾広がり期待したいところです。
								1	オ	<ul style="list-style-type: none"> 大変貴重な仕事であると感心させられました。 ウルシの工業利用上における乾燥条件の最適化を目指されておられますが、ターゲット(例えば携帯電話とか)を絞られて、目標スペックを設定して研究に取組まれた方がよろしいかとおもいますが如何なものでしょうか。