

関係各位

財団法人 十勝圏振興機構
理事長 高橋 勝 坦



財団法人十勝圏振興機構（とちち財団）

【十勝圏地域食品加工技術センター・十勝産業振興センター】

「平成22年度 成果発表会」開催のご案内

～十勝の産業活性化に向けた試験研究・技術支援・産学官連携の取り組みを発表します～

時下ますますご清祥のこととお喜び申し上げます。

また、日頃より「とちち財団」の活動につきまして、特段のご配慮を賜り厚くお礼申し上げます。

さて、当財団では、十勝圏地域食品加工技術センター・十勝産業振興センターが実施している「試験研究」「技術支援」「産学官連携」等の取り組みや事業成果を広く普及し、地域の産業活性化や製品加工・開発技術力の高度化を図るとともに、当財団の活動について地域の皆様に一層のご理解を頂くため、下記の通り「平成22年度成果発表会」を開催いたします。

この成果発表会が、十勝で「モノづくり」「高付加価値化」「産学官連携」等に携わる企業・団体等の皆様にとって、新製品開発・技術改良の促進やクラスター形成のヒントとなれば幸いです。

当日は成果品・試作品の展示・試食も予定しておりますので、時節柄ご多忙のところ大変恐縮ではございますが、多くの皆様のご出席を宜しくお願い申し上げます。

記

| | |
|-------|---|
| 日時 | 平成23年3月25日（金）13：30～16：30（開場 13:00、閉場 17:00） |
| 場所 | 十勝産業振興センター 大会議室・中会議室（帯広市西22条北2丁目23-9 TEL：0155-38-8850） |
| 内容 | 別紙「開催次第」の通り |
| 参加費 | 無料 |
| 定員 | 100名 |
| 申込方法 | 必要事項を記載の上、下記までFAXまたはメールによりお申し込み下さい。 詳細は別紙「出席申込書」をご確認下さい。 |
| お問合せ先 | 財団法人 十勝圏振興機構 食品加工技術センター 企画管理課（担当：赤間） 〒080-2462 帯広市西22条北2丁目23-10 TEL：0155-37-8383 FAX：0155-37-8388 E-mail：info@food-tokachi.jp |

★「十勝圏地域食品加工技術センター」「十勝産業振興センター」のホームページでは、本発表会に関する以下の情報を提供しておりますので、ご確認下さい。

- 本案内状・出席申込書のダウンロード（PDF版）
- 出席申込受付状況
（お申込みの前にはあらかじめご確認下さい）
- 会場までのアクセス
（十勝産業振興センター〔帯広市〕の位置、交通機関等）

【食品加工技術センター】 <http://www.food-tokachi.jp/>

【十勝産業振興センター】 <http://www.tech-tokachi.jp/>



財団法人十勝圏振興機構（とがち財団）

【十勝圏地域食品加工技術センター・十勝産業振興センター】

「平成22年度 成果発表会」出席申込書

申込 FAX : 0155-37-8388 / メール : info@food-tokachi.jp

(いずれも食品加工技術センター企画管理課行き)

| | |
|-----------|--|
| 企業・団体・機関名 | |
|-----------|--|

| 出席者名 | 所属・役職 | 氏名 | |
|------|-------|----|--|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

| | | |
|-------------|-------|-------|
| 電話番号・FAX 番号 | (電話) | (FAX) |
| E-mail | | |
| 連絡担当者 | 所属・役職 | 氏名 |
| | | |

【定員】 100名 ※ 出席申込受付状況は食品加工技術センターホームページでご確認できます。
(ホームページアドレス <http://www.food-tokachi.jp/>)

【申込方法】 本申込書に必要事項を記載の上、FAX またはメールにてお申し込み下さい。
※メールでのお申込みの場合、必要事項の記載漏れにご注意下さい。

【申込〆切】 平成23年3月18日(金)もしくは定員到達時

【お問合せ先】 財団法人 十勝圏振興機構 食品加工技術センター (担当: 企画管理課 赤間)
〒080-2462 帯広市西 22 条北 2 丁目 23-10
TEL : 0155-37-8383 FAX : 0155-37-8388 E-mail : info@food-tokachi.jp

・原則として、お申込受付完了のご返信はいたしません。(但し、内容確認のご連絡をさせて頂く場合があります)
お申込受付の確認をご希望の方は、同じく上記までお問い合わせ下さい。

※ 本申込書にご記入頂きました個人情報(「出席意思確認、出席者の取りまとめ、必要時の連絡時の把握(お申込内容確認、定員到達による受付終了の連絡ほか)」等、本発表会開催の目的で使用のほか、主催者(財団法人十勝圏振興機構)の実施する地域産業振興事業のご案内等に使用される場合がございます。これら以外の目的では使用いたしません。



財団法人十勝圏振興機構（とちち財団）

【十勝圏地域食品加工技術センター・十勝産業振興センター】

「平成22年度 成果発表会」開催次第

～十勝の産業活性化に向けた試験研究・技術支援・産学官連携の取り組みを発表します～

【日 時】 平成23年3月25日（金） 13：30～16：30

【会 場】 十勝産業振興センター〔発表：大会議室、展示：中会議室〕

（住所：帯広市西22条北2丁目23-9 電話番号：0155-38-8850）

13：00～ 開 場／成果品・試作品等の展示開始（試食品以外）

13：30～ 開 会

13:30～13:35 開会挨拶（財団法人十勝圏振興機構 専務理事 藤村 敏則）

13:35～13:40 次第説明

13：40～ 事業紹介・成果発表（カッコ内は発表者）

13:40～13:50 イントロダクション ～とちち財団の取り組みと成果発表の概要について～
（財団法人十勝圏振興機構 事業部長 大庭 潔）

13:50～14:05 【材料分野】「搾乳装置用ライナー・チューブの経時劣化に関する調査研究」
<発表1>（十勝産業振興センター 産業支援課 研究員 水野 義則）

ゴム、プラスチック製の消耗部品である生乳接触面の経時劣化を十勝農業協同組合連合会と共同で調査研究している。特にライナーについて調査した途中経過を報告する。

14:05～14:25 【環境分野】「バイオエタノール地産地消のための技術開発」
<発表2>（十勝産業振興センター 産業支援課 研究員 田村 知久）

十勝では年間15,000kLのバイオエタノールが製造されている。二酸化炭素削減効果や経済合理性の観点からは、これを地産地消する事が望ましい。当財団では平成16年度より地産地消のためのバイオエタノール利用技術開発を行っているので、その概要について紹介する。

14:25～14:45 【産学官連携】「十勝地域アグリバイオクラスターの形成と活動について」
<発表3>（十勝産業振興センター プロジェクト推進課 本間 淳）

十勝の農畜産物の高付加価値化に向け、それらの機能性を活用した強みのある商品開発、販路拡大に向けた支援、情報共有のためのネットワークづくりに関する活動について紹介する。

14:45～15:15 ◎ 成果品・試作品等の展示（休憩を兼ねる）

※発表内容へのご理解を深めて頂くため、発表テーマに関する成果品・試作品等を展示いたします。食品加工に関する発表については、その内容に関する試食・試飲を実施する予定です。

（→次ページに続く）

15:15～15:30 【畜産加工】「牛肉でチーズ様食品をつくれるか？ ～牛肉端肉の麴発酵食品の開発～」
<発表4> (食品加工技術センター 研究開発課 主任研究員 葛西 大介)

牛肉の精肉加工時に発生する端肉の付加価値向上を目的に、麴発酵を利用して組織の軟化、旨味の増強を図るとともに、発酵時の雑菌汚染リスクを回避した製造方法について検討した。

15:30～15:45 【農産加工】「十勝産香野菜を用いた揮発成分の評価と加工法」
<発表5> (食品加工技術センター 研究開発課 研究員 川原 美香)

池田町で本格栽培が始まったヨモギを中心とする香野菜について、GC-MS分析により香気成分を評価し、その指標を基に複合茶の試作試験を実施した。<試飲品展示予定>

15:45～16:00 【農産加工】「十勝産大豆を用いた漬物の開発」
<発表6> (食品加工技術センター 研究開発課 研究員 四宮 紀之)
(共同発表者：株式会社すてーぶるす 代表取締役 安久津 幸宏)

十勝産大豆(ユキホマレ)を用いて、従来の大豆加工品にはない食感を目指し、醤油漬けの開発について検討した。<試食品展示予定>

16:00～16:15 【農産・乳製品加工】「地場産品を用いた御当地グルメ開発についての検討」
<発表7> (食品加工技術センター 研究開発課 研究員 佐々木 香子)
(共同発表者：十勝芽室コーン日本一アイス開発プロジェクトチーム 事務局長 渡辺 浩二)

芽室町は日本一のコーン生産地であり、近年では御当地グルメ「十勝芽室コーン炒飯」が開発されている。本研究では関連商品「十勝芽室コーン日本一アイス」の開発について検討した。
<試食品展示予定>

16:15～16:30 【農産加工】「パスタ加工における十勝産小麦の加工特性評価」
<発表8> (食品加工技術センター 研究開発課 研究員 佐々木 香子)

十勝は全国でも有数の小麦の生産地であり、現在では地場産小麦を用いたパンや麺への加工が話題となっている。本研究ではパスタ加工における十勝産小麦粉の加工特性について検討した。
<試食品展示予定>

～16:30 成果発表終了、閉会
・閉会挨拶：財団法人十勝圏振興機構 事務局長 中尾 啓伸

※ 全発表終了後30分間、発表テーマに関する成果品・試作品等を展示いたします。
(試食品以外)

～17:00 展示終了、閉場