



公益財団法人とかち財団 「平成28年度 成果発表会」開催のご案内

とかち財団では、十勝の産業の活性化を図るため、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機能を活用し、試験研究・技術支援・産学官連携等の取り組みを実施しております。
このたび、今年度の事業成果や取り組みの内容を報告・紹介し、その内容について地域の皆様に一層のご理解をいただくため、連携機関のご協力のもと、下記のとおり「成果発表会」を開催いたします。
当日は、発表内容に関連する展示・試食等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よろしくお願い申し上げます。【参加費無料です】

日 時 平成29年3月2日（木）13時30分～16時00分（開場：13時00分）
[成果発表：13時30分～15時30分 / 展示・試食等：15時30分～16時00分]
場 所 十勝産業振興センター（帯広市西22条北2丁目23-9）
[成果発表：2階 大会議室 / 展示・試食等：1階メディアストリート等]
内 容 別紙「プログラム」のとおり
定 員 100名
申込方法 下記「出席申込書」に、事業所名・住所・連絡先・ご出席者所属氏名を必ず記載し、FAXまたはメールにてお申し込みください。【お申込み〆切：平成29年2月27日（月）まで】
申込／問合せ先 公益財団法人とかち財団 事業部プロジェクト推進課（担当：赤間／梅沢）
〒080-2462 帯広市西22条北2丁目23-9 TEL：0155-38-8850

FAX：0155-38-8809 E-mail：info@tech-tokachi.jp

★この案内状は「十勝産業振興センター」「食品加工技術センター」ホームページからダウンロードできます。（Word/PDF）

【十勝産業振興センター】<http://www.tech-tokachi.jp> 【食品加工技術センター】<http://www.food-tokachi.jp>

<会場までのアクセスも、これらのホームページで確認できます>

【公益財団法人とかち財団「平成28年度成果発表会」出席申込書】

※記入漏れにご注意ください

申込日：平成29年 月 日

【お申込み〆切：平成29年2月27日（月）まで】	事業所名		
	ご住所	〒	
	電話・FAX	電話：	FAX：
	E-mail		
	ご出席者	ご所属・お役職	

■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（定員到達による受付終了の連絡等）の連絡先の把握」など、本発表会開催の目的で使用のほか、主催者の実施する事業のご案内等に使用する場合がござります。これら以外の目的では使用いたしません。



公益財団法人とかち財団「平成28年度成果発表会」プログラム

○日 時 平成29年3月2日(木) 13時30分～16時00分(開場:13時00分)

○場 所 十勝産業振興センター(帯広市西22条北2丁目23-9)

○プログラム

13:30～ 開会/事業実施経過報告

13:30～13:35 開会挨拶

理事長 長澤 秀行

13:35～13:40 次第説明・事務連絡等

13:40～13:50 **【事業実施経過報告】「公益財団法人とかち財団 平成28年度実施事業について」**

報告者:執行役員事務局長 中尾 啓伸

13:50～ 事業成果発表/連携機関からの情報提供

座長:事業部長 葛西 大介

13:50～14:05 **【支援事例発表】「十勝のものづくり企業と連携した食品加工機械の道外販路開拓の取り組み**

～国際食品工業展『FOOMA JAPAN』への共同出展～

発表者:事業部プロジェクト推進課 副課長 赤間 仁

圏域の企業と共同開発した食品加工機械の道外への販路開拓を図るため、国際食品工業展「FOOMA JAPAN」へ初出展したので、その取り組みについて報告する。

14:05～14:20 **【試験研究発表】「新型長いもプランターの畝追従操舵機能の開発」**

発表者:事業部産業支援課 研究員 松原 慎吾

新型長いもプランターに搭載する操舵制御装置を安価に量産するため、基板と組込プログラムによる低コストな畝追従操舵機能を開発したので報告する。

14:20～14:35 **【試験研究発表】「ナチュラルチーズの賞味期限設定に関する評価試験」**

発表者:事業部研究開発課 課長 川原 美香

圏域のチーズ工房との共同研究により、ナチュラルチーズの種類に応じて品質評価の指標となる項目を検討し、賞味期限設定の見本となる評価シートを作成したので報告する。

14:35～14:50 **【試験研究発表】「海外展開を見据えた加工食品の賞味期限延長の検討」**

発表者:事業部研究開発課 係長 四宮 紀之

十勝産加工食品を海外市場へ展開する上で必要となる賞味期限延長の方策の一つとして、5種類の加工食品を対象に、包装資材による賞味期限延長効果を検討したので報告する。

14:50～15:05 **【試験研究発表】「帯広市水道水による加工食品の客観的評価」**

発表者:事業部研究開発課 研究員 高谷 政宏

「美味しい帯広の水で作った食品は美味しい?」日本有数の美味しい水として知られる帯広市水道水を用いた調理食品の味と加工特性を分析・評価したので報告する。

15:05～15:20 **【連携機関からの情報提供】「もうひとつの『道産とうもろこし』で新たな地域産業を発掘**

～道産『マルチコーン』の食材化と新規食品開発の試み～

情報提供者:地方独立行政法人北海道立総合研究機構 産業技術研究本部 食品加工研究センター

食品開発部 部長 柳原 哲司 氏

道央地域で栽培が広がっている「子実とうもろこし」を、新しい道産食品素材「マルチコーン」として、菓子等の加工食品に幅広く活用する取り組みについて紹介する。

15:20～15:30 総括質疑・その他情報提供

15:30 成果発表終了挨拶

専務理事 鱈場 尊

15:30～16:00 展示・試食・意見交換等 ～ 閉会

○ 発表テーマに関する試作品等の展示・試食を実施いたします。発表者等との意見交換・情報交換の場として、お気軽にお立ち寄りください。