

平成30年度 大分県産業科学技術センター 企業向け技術研修 一覧表

担当	テーマ名	内容	講師・説明者	開催日	開催場所	想定 定員	参加人数(1名 以上)		
							企業・ 団体数	人数(A)	
1	グッドデザイン賞応募説明会・審査体験会	第1部 グッドデザイン賞応募説明会、センター製品開発支援事業のご案内 2018年グッドデザイン賞の応募についての概要説明、グッドデザイン商品割出支援事業の紹介 第2部 デザイン評価体験会 グッドデザイン賞の審査に基づいた「評価」を模擬体験していただき、その体験を通じて自社の製品開発に生かすための方法を考えます。	公益財団法人日本デザイン振興会事業部 渡部明子氏	平成30年4月20日(金) 13:00~15:30	センター 第1研修室	30名	17	24	
		「3Dプリンターの最新情報2018」 3Dプリンターの概要(造形方式・材料等の基本技術)ー最新技術動向 生産現場における活用事例(造形サンプルを使っての解説など)	株式会社リコー AM事業センター 三浦邦博氏	平成30年11月29日(木) 13:10~16:10	県工短科短期大 学校 (中津市)	30名	8	11	
	人間生活工学製品機能認証説明会 「人にやさしいものづくりセミナー」	一般社団法人 人間生活工学研究セン ター 島中順子氏	平成30年9月27日(木) 13:30~15:30	センター 第1研修室	30名	6	13		
	製品企画入門セミナー	商品を企画するために必要な基本的作業について解説 製品企画手法の解説 アイデアのまとめ方 センター事業などの紹介	センター 製品開発支援担当	平成31年3月26日(火) 13:30~15:00	センター 第2研修室	20名	6	9	
	パッケージデザインセミナー	第1部 ものづくり・サービス業連携(開発支援)セミナー ものづくりとパッケージデザインの理念から考える魅力ある商品開発について オリジナル商品開発までの企画・開発事例のご紹介等 業界連携 (なごり雪、すっぽんコーラーパン、うみたまごオリジナル商品等の事例) 第2部 パッケージデザインセミナー 普段目にするパッケージに触れながら、そのデザインや使い心地を見直し、パッケージの 効果的なデザインについて学びます。	工 (株式会社イマジン 代表取締役 川畑 弥生氏) も 大分県立芸術文化短期大学 専任講師 山口 薫一氏(ニングチデザイン室 主 宰)	平成31年3月22日(金) 14:00~16:30	ソフィアホール	30名	21	33	
電子・ 担当	EMC試験セミナー	本年度整備した電波暗室に(株)東陽電子工業製のEMC試験システムを導入しました。EMC 試験は試験項目ごとに測定器や試験設備、機器のセッティング等が複雑です。本研修では エミッション測定とイミュニティ試験について、2日間にわたり産学と実習形式で研修しま す。	株式会社東陽テクニカ 第1技術部 村田博文氏	平成30年5月24日(水)~ 25日(金)の2日間	センター 第3研修室、 電波暗室	16名	13	32	
		無線通信の発達やデジタル機器の急増により、電気・電子機器におけるEMC規制への対応の 必要性はますます高まっています。そこで、一般財団法人VCCI協会の協力により、VCCI セミナーを開催します。 ・VCCI活動紹介 ・EMC規制動向 ・マルチメディア機器の国際規格(CISPR32)について ・VCCI研修事業の概要と測定法の留意点	一般財団法人VCCI協会 常務理事 小田 明彦氏 山本 俊史氏 技術専門委員会委員 平岡美菜 教育研修専門委員会委員 奥山信一氏	平成30年7月13日 13:30~16:30	センター 第1研修室	40名	2	8	
	ノイズ対策セミナー	・EMC設計技術を効率的に向上させる考え方 ～ノイズ放射管理を徹底的に理解する方法～ EMC設計に必要な電磁放射の基本原則とノイズ放射の関係について ・ノイズラプルの実態と対策方法	サイバネットシステム株式会社 EDA事 業部 技術部長 山本 俊史氏 株式会社電研機研研究所 ノイズラプ ル相談室 マネージャー 大阿久 学氏	平成31年11月23日(水) 10:00~16:00	センター 第1研修室	30名	6	10	
電磁 担当	通風抵抗とファン動作風量の測定 による強制空冷機器の設計セ ミナー	センターで導入したエアフローテスターでは、強制空冷機器のファン動作風量と通風抵 抗を測定できます。測定結果を熱設計に活かすことで、短時間で最適なファン選定を行 います。また、短期間の筐体設計の検証やレイアウト改善結果を期待できます。 【講義】一般的なファン選定方法とその課題。エアフローテスターを使ったファン選定。 【デモ】エアフローテスター測定例(動作風量、通風抵抗)	山洋電気株式会社 代理店部 第1課 水野英祐氏	平成30年9月6日(木) 13:30~16:30	センター 第2研修室	20名	10	17	
		はじめの電磁界解析&ソフト ウェア使いこなし術	これら電気機器を設計開発を行う技術者、または電磁界解析ソフトウェアの活用に興 味のある技術者を対象とした初心者向けの技術研修。 【講義】1. はじめの電磁界解析 【実習】2. JMAG使いこなし術:ダイレクトモデリングを用いた永久磁石モータのパラメ トリック解析	株式会社JSQL 近藤隆史氏	平成30年10月5日(金) 13:00~16:30	センター 第2研修室	8名	3	12
機械 担当	構造解析システム「ANSYS」の操作 個別研修	CAEソフト「ANSYS」(H27年度導入)の利用促進のため、操作取扱いについて、分野別に簡 易なチュートリアル形式で個別の指導を行います。CAEは、コンピュータ上で構造・伝熱・ 流体・電磁気現象を導入シミュレーションする技術のことです。ものづくりにおいて、製品の設計・ 試作工程の前段階や、品質管理に広く活用されています。本研修では、CADモデル形状の 作成から簡単な構造解析、伝熱解析まで、例題を用いての操作実習を行い、CAEの概要と 活用法について理解を深めていただきます。 開催時間:1回につき90分程度(事前説明:20分、操作研修70分)	センター 機械担当(清水)	随時募集 平成31年2月28日まで (日程は申込者ごとの要相談。同 一企業の実践は1回まで)	センター 材料開発棟 G108-1	4名/ 1台のみ	1	4	
		精密測定技術講習会	CNC3次元測定機(H29年度導入)を中心に、精密測定技術に関する研修を行います。 1回につき、講習会1.5時間、実機1.5時間	(株)東京精密 大阪ショールーム ア プリケーションチーム 本田竜也氏他	平成31年3月19日(火) 10:30~11:30 13:00~16:00	センター A201、D101	10名	10	18
金属 担当	顕微鏡観察・硬さ測定等の評価試 料作製および評価技術の研修	顕微鏡観察や硬さ測定等を行う際に必要となる評価試料作製方法を個別に持ち込まれた試 料を用いた作製実習を通して習得します。また、試験機を用いて評価試験の実習を行い、 評価技術の理解を深めます。 (内容)1. 評価試料作製と評価試験に必要な知識(約30分) 2. 評価試料の作成 (実習、約30分(評価目的、試料の種類等により異なる)) 3. 評価試験の実習(1時 間)	センター 金属担当	随時募集 平成31年3月1日まで 平日8:30~17:00のうち0.5h 程度	センター G105	1回につき3名 以内(原則1 人1回)	2	2	
		最先端技術講座 金属3Dプリンターによるものづ くり	3Dプリンターは、製品の試作やデザイン検討などで、産業界でも建築、自動車、航空、 医療など幅広く活用されています。しかし、組立品と同じレベルのものに比べて、金属 造形の3Dプリンターはまだ少ないというのが現状です。そこで本研修では、メーカから 技術者の方をお招きし、金属3Dプリンターの基礎から応用事例、現在の技術動向まで分 かりやすく紹介します。	SOLIZE Product株式会社 技術スタッフ	平成30年8月3日(金) 13:30~16:00	センター 研修室	50名	23	37
	使いたくなる卓上型走査電子顕 微鏡セミナー	卓上型走査電子顕微鏡は、試料の前処理なしで観察・元素分析ができることから、金属か ら有機、有機・食品分野まで幅広く利用できます。当センターでは、本年度新たに卓上型 SEMを導入する予定ですので、ここでセミナーでじっくりから技術者の方をお 招きし、装置の原理や基本的な使い方について分かりやすく解説します。	(株)日立ハイテクノロジーズ 科学シ ステム営業本部 マーケティング部 主 任 上村 健 氏 フルカラーパン(株) ナノ分析事業 部 EMAビジネスユニット マネー ジャー 栗山 慎太郎 氏	平成31年3月6日 13:15~15:55	センター 第1研修室	20名	17	25	
工業 担当	高倍率型マイクロスコピックの研修 (オーダーメイド型)	高倍率型マイクロスコピックの基本事項や主な機能について説明し、実際に試料を観察する ことにより操作手順を習得します。	センター 金属担当	平成30年10月5日(金) 10:00~16:00	センター G105	3名	1	2	
		基礎から学ぶ! 熱分解ガスクロマトグラフ質量分 析(Py-GCMS)入門	熱分解ガスクロマトグラフ質量分析装置(Py-GCMS)はプラスチックなどの有機物を急速熱 分解して分解生成物をガスクロマトグラフで分離し、質量分析計で同定、定量する分析 装置です。 そもそもガスクロとはどんなときに使うのか、熱分解ガスクロでどのような情報が得られ るのかなど事例を含めて解説します。 また、新しい装置の紹介を含めた概略説明・見学も予定しています。	サーモフィッシャーサイエンティフィック (株) クロマトグラフィ&MS事業部 西日本 営業部 松浦 秀明氏	平成30年12月7日(金) 13:55~16:30	センター 第3研修室、 302室	20名	7	12
	化学分析の基礎セミナー ～カラス器具、マイクロピペット、 超純水の使い方～	ガラス器具やマイクロピペットの正しい使い方、分析に用いる純水の取り扱いなどは化学 分析の基礎ですが、知られていないことも意外と多くあります。新人教育やスキルアップ のために参加ください。 1. マイクロピペットの正しい使い方 2. 使っている水で、分析と間違いない多量検出用ガラス機器の知識と取り扱い 3. 水は基本!超純水・純水の基礎知識・水質の重要性と超純水の使い方のポイント	エッパンドル株式会社 後藤勇氏 栗田科学株式会社 米谷和氏 メルク株式会社 米村祐次氏	平成30年11月7日(水) 13:15~16:50	センター 第1研修室	18名	18	36	
食品 担当	FT-IR分析セミナー ～基礎から実践まで～	FT赤外分光光度計の利用促進および技術向上のための以下の内容で開催します。 講義:FT-IRの基礎 ワークショップ:簡易分析(マクロFT-IR)、異物サンプル分析、異物分析(顕微鏡FT- IR)	サーモフィッシャーサイエンティフィック 株式会社 ケミカルアナリティクス事業本 部 アプリケーション マネージャー 小松 守氏	平成30年11月30日(木) 13:30~16:30	センター 第1研修室、 G303	30名	14	32	
		「食の安心・安全」のためには、食品製造内での清浄度の向上や製造設備の生産数の低減、 流通段階での微生物制御が重要となるため、微生物検査の考え方や試料の取り扱い、培地 の調製法など実技を中心とした技術研修を行います。	センター 食品産業担当	随時募集 (1社毎個別対応) 平日9:00~12:00または 13:30~16:30	センター内	2~3名/回	3	10	
	食品の賞味期限・消費期限設定の ポイントとその方法	賞味期限・消費期限の設定は、食品の特性、品質変化の要因や原材料の衛生状態、製造工 程での衛生管理、容器包装の形態、流通・保存環境など様々な要素を勘案し、科学的、合 理的に行う必要があります。 そこで、賞味期限・消費期限設定の際の基礎と留意すべきポイントと併せて、科学的根拠 をとりうる微生物試験、理化学試験、官能試験等の設定方法を、実技を交えて個別に解説 します。	センター 食品産業担当	随時募集 (1社毎個別対応) 平日9:00~12:00または 13:30~16:30	センター内	2~3名/回	4	5	
食品 担当	食品の品質管理技術向上のための 機器分析	自社製品の品質維持、向上のためには、まず製品の特性を知ることが鍵となります。そ の詳細な手法として機器分析を取り入れることができれば、「安心・安全」な製品を安定 的に生産することが可能となります。そこで、品質管理のターゲットと成分分析原理 を、その分析技術導入のための支援を総合的に行う研修を、各社の要望に対応した内容で 個別に実施します。	センター 食品産業担当	随時募集 (1社毎個別対応) 平日9:00~12:00または 13:30~16:30	センター内	2~3名/回	2	4	
		企業向けHACCP研修 (オーダーメイド型)	・HACCP義務化の背景 ・食品企業におけるHACCPの取組 ・微生物検査結果判定について ・食品オーパンプラボ見学、食品産業担当関係機器紹介	OFFICE LAB&STYLE SUPPORT for Food Safety 海老澤 政之氏	平成30年11月16日(金) 13:00~16:30	センター 第1研修室	70名	44	58
	豆腐類の脂質分析手法の習得 (オーダーメイド型)	豆腐類の脂質定量手法を習得するために、大豆製品に適した分析法(クロロホルム・メタ ノール混液抽出法)を用いて、製品の脂質含有量を定量します。	センター 食品産業担当	平成30年12月5日(水)-7日 (金)	センター D306、D308	2名	1	2	
食品 担当	乾燥技術の概要と乾燥加工による 商品開発・地域振興の事例紹介 (第1回食品加工技術高度化研修)	温風乾燥機を製造している株式会社木原製作所から講師をお招きし、「温風乾燥機」の ついて解説します。また、木原製作所の乾燥機の特徴と乾燥加工でできた物でどのよう な商品開発ができるか等、これまでの事例も紹介します。	株式会社木原製作所 専務取締役 木原 利貞氏	平成30年6月27日(水) 13:30~16:00	センター 多目的ホール	50名/回	25	61	
		おおいだ食品オーブンラボを利用 した商品開発(第2回食品加工工 術高度化研修)	ラボの機器を使用した「糖菓・シロップ含浸」について ・糖菓の製造工程の活用方法・機器 ・減圧処理を利用した果実加工(真空濃縮糖、糖度計、)	フーズテクニカルサービス 弘蔵 守夫 氏	平成30年12月4日(火) 13:30~16:00	センター 化学食品棟E106 おおいだ食品 オーブンラボ	30名/回	9	19
	包材の基礎(第3回食品加工工 術高度化研修)	軟包装についての解説	センター 食品産業担当	平成31年2月21日(木) 13:30~16:10	センター 多目的ホール	30名/回	25	55	
							298	551	