

令和5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

No	担当	状態	テーマ名	詳細リンク先	主催者	概要	講師・説明者	開催日	開催場所	想定員	受講料円/人
1	製品開発支援担当	実施済	2023年度グッドデザイン賞 個別相談会・応募説明会	https://www.jmdesignaward.jp/jmda/	産業科学技術センター	「グッドデザイン賞」は、デザインによって私たちの暮らしや社会をよりよくしていくための活動です。1957年開始以来、シンボルマークの「Gマーク」とともに広く親しまれてきました。グッドデザイン賞の応募をご検討、または応募手続きを進めていただいている方に、個別の応募対象について記入のポイントや応募カテゴリーなど、具体的なご相談をお受けする「個別相談会」と「応募説明会」を開催します。	日本デザイン振興会 事業部 渡部 明子氏 産業科学技術センター 職員	4月12日(水) 10:00～15:30	センター第1研修室	8名	無料
2		計画中	3DCADセミナーライノセラスマデリング基礎		産業科学技術センター	工業デザインの現場で広く活用されている3D-CAD（ライノセラス）について、基本的なモデリングのセミナーです（オンライン開催の場合もあり）	製品開発支援担当職員	随時 令和5年6月～11月の間	センター第1研修室 or Web	3名	無料
3	電磁力担当	計画中	実習で学ぶはじめての電磁界解析セミナー（仮）		産業科学技術センター／大分県電磁応用技術研究会	これか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利活用に興味のある技術者を対象とした初学者向けの技術研修 【講義】磁界解析のための基礎知識 【実習】機器設計体験（モータ編）	(株) JSOL セミナー講師	令和5年8月下旬 13:00～16:30	センター第2研修室	10名（最大）	無料
4	機械担当	開催中 随時	3Dスキャナ操作講習会	https://www.jmdesign.jp/jmda/	センター	3Dデジタイザの取り扱いや精度よく測るためのノウハウを解説。 1社あたり1時間程度（前半：基本操作講習、後半：応用操作講習）	機械担当職員	随時	センターD101	1回 5名まで	無料
5		計画中	高速度カメラ出張技術講習会		センター	高速度カメラの取り扱いや現場環境にあわせた条件ノウハウを解説。 1時間程度（前半：基本操作講習、後半：応用操作講習）	機械担当職員	随時	センター内 または申込企業現場	1回 3～5名	無料
6	金属担当	計画中	顕微鏡観察・硬さ測定のための評価試料作製及び評価技術の研修		大分県産業科学技術センター	材料や部品の研究開発、品質管理において、顕微鏡観察・硬さ測定は重要な評価手法の一つであり、それらの評価には切断や研磨等の試料の前処理を必要とする場合があります。本研修では、当センターが所有する評価試料作製装置や評価装置（金属顕微鏡、薄膜硬度計等）を用いた実習により、前処理技術と評価技術を学ぶことができます。	大分県産業科学技術センター 金属担当職員	募集開始から令和6年2月29日(木)まで随時開催 ※受講者との打ち合わせにより開催日を決定	センター材料開発棟G105	1回につき6人	無料
7		計画中	3Dものづくりのための高性能マイクロフォーカスX線CTシステム活用セミナー		大分県産業科学技術センター	経済産業省の平成30年度補正予算「地域新成長産業創出促進事業費補助金（地域未来オープンイノベーション・プラットフォーム構築事業）」で導入した高性能マイクロフォーカスX線CTシステムについて、X線に関する基礎知識から当該システムの特徴に至るまで、活用事例を交えながらわかりやすく解説するとともに、3Dプリンタの普及により注目されるデジタルエンジニアリングへの活用等、最新の技術情報についても紹介し、実機見学も実施する予定です。本年度は、昨年度より要望があったライフ講義形式での開催を久しぶりに予定しており、活発な意見交換、情報交換を進めることで参加者の習熟度向上を目指します。	株式会社島津製作所 分析計測事業部 専門技術者（予定）	令和5年9月頃	センター第1研修室及びD102	15名	無料
8		計画中	硬さ試験基礎セミナー		大分県産業科学技術センター	令和4年度JKA補助により導入した薄膜硬度計（硬さ試験機）に関するセミナーで、当該試験機で測定可能なマイクロピッカース硬さ、又は硬さだけでなく、硬さ試験全般について概要、規格、換算、種類、試験条件、注意点等を分かりやすく解説することで、硬さを評価する上に必要な基礎知識を習得することができます。また、導入した試験機による実演も予定しています。	株式会社ミツトヨ 専門技術者（予定）	令和5年10月～12月上旬	センター第1研修室及びG105	10名	無料

令和5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												
No	担当	状態	テーマ名	詳細リンク先	主催者	概 要	講師・説明者	開催日	開催場所	想定定員	受講料円/人	
9	工業化 学担当	開催中 随時	イオンクロマトグラフ操作研修	https://www.oita-ri.jp/14817/	産業科学技術セ ンター	R2年度に更新したイオンクロマトグラフの一般的な操作方法の実演・実習を行います。 ①測定試料の調製方法 ②イオンクロマトグラフIntegrion（インテグリオン）の操作方法について	実演・実習 工業化学担当研究員	随時募集 令和6年3月末まで (事前の日程調整要)	センターB305	1~3名	無料	
10		開催中 随時	高周波プラズマ発光分析装置 (ICP-OES) 操作研修	https://www.oita-ri.jp/14815/	産業科学技術セ ンター	高周波プラズマ発光分析装置(ICP-OES)の一般的な操作方法の実演・実習を行います。 ①測定試料の調製方法②高周波プラズマ発光分析装置での測定・解析について	実演・実習 工業化学担当研究員	随時募集 令和6年3月末まで (事前の日程調整要)	センターB306	1~3名	無料	
11		募集中	イオンクロマトグラフ技術セミ ナー	https://www.oita-ri.jp/14882/	産業科学技術セ ンター	イオンクロマトグラフの原理、分析方法、利用分野などをご紹介します。 ① 基本原理② 装置の概要③ 測定方法④ 活用事例	座学：サーモフィッシュ・サ イエンティフィック株式会社 イオンクロマトグラフィー事 業部 アプリケーション部 マネージャー 鈴木 隆弘 氏 見学：工業化学担当研究員	令和5年6月22日（木） 座学：13:15~14:45 見学：14:45~15:15	センター第一研修室	30名	無料	
12		計画中	粒度分布測定入門セミナー		産業科学技術セ ンター	センターでは昨年度レーザー回折式粒度分布測定器を更新しました。本セミナーでは、粒度分布測定について基礎から学べる講義をはじめ、更新した装置の機能紹介等実演を交えてご説明します。	メーカー担当者	令和5年8~9月頃	センター第 1研修室	20名	無料	
13		計画中	X線分析顕微鏡セミナー		産業科学技術セ ンター	センターでは、X線分析顕微鏡を更新します。新機種の基礎・原理と取扱いを解説します。 講義：基本的な座学をオンラインで解説します。 デモ：講義の受講者を対象に、1時間を目安に実機に触ることができます。（約1時間、要日程調整）	講義：導入機種メーカー技術 者 デモ：センター担当職員	令和5年12月頃（導入 後、早い時期）	講義：WEB デモ：B305	20名	無料	
14	食品産 業担当	計画中	食品加工技術高度化研修会		産業科学技術セ ンター	地域資源の活用や安心安全な加工品製造技術の高度化等を目的に研修会を開催します。 (食品表示について、賞味期限の設定について、乾燥機等を利用した食品開発など、からトピックを取り上げます)	外部講師 食品産業担当職員	6月、10月、1月（予 定）	センター多目的 ホール 食品オープンラ ボ	講義形式 40名 実習形式 10名	無料	
15		計画中	適切な食品表示のための技術研修		産業科学技術セ ンター	食品表示法が改正され、適切な食品表示を行うことがますます重要になっています。食品表示には幅広い記載内容があり、製造業者の規模や販路などに応じて、対応すべき点も異なります。そこで、食品表示法の概要、表示の基本的な内容から、注意すべき点を解説し、食品表示の項目、内容について、各企業の商品に対応した個別の表示確認、指導を実施します。	食品産業担当職員	随時募集 平日9:00-12:00または 13:30-16:30	センター内	2~3名 /回	無料	
16		計画中	食品の賞味期限・消費期限設定の ポイントとその方法		産業科学技術セ ンター	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、合理的に行うことが必要です。 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、科学的根拠になりうる微生物試験、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。	食品産業担当職員	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	無料	
17		計画中	食品の品質管理技術向上のための 分析技術研修		産業科学技術セ ンター	自社製品の品質維持、向上のためには、まず製品毎の特性を知ることが鍵となります。その評価の手法として機器分析などを取り入れることができれば、「安全・安心」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、品質評価のターゲットとなる成分を見極め、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。	食品産業担当職員	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	無料	
18		実施済	食品表示研修 (オーダーメイド型研修)		産業科学技術セ ンター	各種法令に基づいて適切に食品表示を行えるよう一般的な食品表示の基礎と留意点について理解する	食品産業担当職員	令和5年4月13日（木）	現地	5名	無料	