

令和6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

令和7年2月21日現在

No	担当	状態	テーマ名	詳細リンク先	概要	講師・説明者	開催日	開催場所	想定定員	受講料/人
1	製品開発支援担当	実施済	2024年度グッドデザイン賞個別相談会・応募説明会	https://www.oita-npo.jp/17485/	「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 製品開発支援担当職員	令和6年4月12日(金) 13:30~16:40	センター 第1研修室ほか	6	無料
		実施済	3Dプリンタ活用セミナー	https://www.oita-npo.jp/19138/	県内の製造業を対象に、最新の3Dプリンタに関する情報、3Dプリンタを活用した製品開発事例や生産現場での活用事例などを紹介し、生産活動の効率化に寄与します。	リコージャパン株式会社 株式会社データデザイン	令和6年11月27日(水) 13:30~17:15	センター 第1研修室	30	無料
		実施済	3D CADセミナー(ライノセラモモデリング基礎 (オーダーメイド型での対応))	https://www.oita-npo.jp/18357/	工業デザインの現場で広く活用されている3D-CAD (ライノセラモ) について、基本的なモデリングを学ぶオンラインセミナーです。	産業科学技術センター 製品開発支援担当職員	令和6年6月~11月 (募集期間)	リモート開催	2名	無料
4	電子・情報担当	実施済	無線センシングに関する技術講習会	https://www.oita-npo.jp/18481/	無線センシングの技術講習会を開催します。 ①[講演] ミリ波レーダーの原理とユースケース ②[デモ] WiFiセンシング体験会(約1時間)	立命館大学 理工学部 電子情報工学科 准教授 佐保 貴志 氏 産業科学技術センター 電子・情報担当職員	令和6年8月5日(月) 13:30~16:00	センター 第1研修室	20	無料
		実施済	マイクロ波加熱技術のユースケース ~製造プロセス革新から食品加工まで多彩な応用~	https://www.oita-npo.jp/18888/	①マイクロ波加熱の製造プロセスへの応用 マイクロ波加熱技術について簡単に原理を説明し、半導体分野などの製造プロセスを中心に活用事例を紹介します。 ②マイクロ波加熱の食品加工への応用 抽出、凍結乾燥、殺菌、食品廃棄物資源化など、マイクロ波加熱の食品加工への活用事例を紹介します。	①産業技術総合研究所 化学プロセス研究部門 主任研究員 中村 考志 氏 ②九州大学大学院 農学研究院 准教授 橋 俊太郎 氏	令和6年10月28日(月) 13:30~16:30 (受付13:00~)	センター 第1研修室	30	無料
6	電磁力担当	実施済	高周波測定技術セミナー	https://www.oita-npo.jp/19339/	ネットワークアナライザの基礎、概要、測定デモ 高周波磁気測定システムの基礎、操作手順、測定デモ	キーサイト・テクノロジー株式会社 青木秀樹氏、藤井勝氏 株式会社プライテック 相原茂氏	令和7年2月4日(火) 13:00~17:00	センター	35名	無料
7	機械担当	開催中 随時	高速度カメラ出張技術講習会	https://www.oita-npo.jp/17801/	県内企業の技術課題の解決力向上と高解像度ハイスピードカメラの活用促進を図るために開催します。 前半30分：高速度カメラ操作のための基礎的な取扱説明講習 後半30分：受講者による取扱・操作および現場の撮影条件に適した応用講習	産業科学技術センター 機械担当職員	随時募集 令和7年3月中旬まで (事前の日程調整要)	依頼企業の敷地内(県内のみ)またはセンター内	5名	無料
		開催中 随時	サーモグラフィ出張技術講習会	https://www.oita-npo.jp/17807/	県内企業の技術課題の解決力向上とサーモグラフィの利用促進を図るために開催します。 前半30分：サーモグラフィ操作のための基礎的な取扱説明講習 後半30分：受講者による取扱・操作および現場の撮影条件に適した応用講習	産業科学技術センター 機械担当職員	随時募集 令和7年3月中旬まで (事前の日程調整要)	依頼企業の敷地内(県内のみ)またはセンター内	5名	無料
		実施済	3Dスキャナ応用セミナー	https://www.oita-npo.jp/18888/	3Dスキャナーの特徴、基本的な機能、応用事例等を紹介いたします。	丸紅情報システムズ株式会社	令和6年12月18日(水)	センター 第2研修室	10名	無料
10	金属担当	実施済	金属担当で所有する材料・製品評価機器に関するセミナー(仮)	https://www.oita-npo.jp/18277/	センター金属担当が所有するX線CT装置、精密万能試験機、硬さ試験機等の装置について、測定原理や各種試験の基礎知識、試験機の特徴などについてオンラインセミナーを実施いたします。また、ご希望の方には後日個別での設備見学と操作体験も実施予定です。	株式会社島津製作所	令和6年7月3日(水) 13:30~	Web	30人	無料
		開催中 随時	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	https://www.oita-npo.jp/18447/	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羽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。	産業科学技術センター 金属担当職員	随時募集 案内開始から令和7年2月末まで (事前の日程調整要)	センター 材料開発棟 6105	6人/回	無料
12	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-npo.jp/18087/	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	産業科学技術センター 工業化学担当職員	随時募集 令和7年3月末まで (事前の日程調整要)	センター B305	1~3名	無料
		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-npo.jp/18076/	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	産業科学技術センター 工業化学担当職員	随時募集 令和7年3月末まで (事前の日程調整要)	センター B307	1~3名	無料
		開催中 随時	微小部蛍光X線分析装置(X線分析顕微鏡)の基礎セミナー	https://www.oita-npo.jp/18236/	令和5年度に更新した微小部蛍光X線分析装置(X線分析顕微鏡)の基礎から一般的な操作手順の解説を行います。	産業科学技術センター 工業化学担当職員	随時募集 令和7年3月末まで (事前の日程調整要)	センター C303	1~3名	無料
		実施済	産総研技術セミナー in大分 2024夏	https://www.oita-npo.jp/18388/	産総研・機能化学研究部門・研究者5名をお招きし、1.産総研中国センターの概要、2.高度分析機器の活用、3.企業支援事例を紹介します。3.企業支援事例では、産総研と県内企業の連携事例などを紹介します。また、当センターによる県内企業支援事例も紹介します。会場参加の方には最新機器の見学会も行います。	産業技術総合研究所職員 産業科学技術センター 工業化学担当職員	令和6年8月2日(金) 13:30~16:00(講演) 16:00~17:00(最新装置 見学会)	センター オンライン	-	無料
17	食品産業担当	実施済	第1回食品加工技術高度化研修会「食品表示の基礎」	https://www.oita-npo.jp/18138/	新たに表示を作成する方や現在販売している商品の表示を確認したい方を対象に、食品表示に関する概要や最新情報について実習を交えた研修会	フーズテクニカルサービス 副代表 弘蔵 周子 氏	令和6年6月26日(水) 13:30~16:00	センター	40名	無料
		実施済	第2回食品加工技術高度化研修会	https://www.oita-npo.jp/19182/	賞味期限・消費期限設定の基本的な考え方、保存試験の方法や資材による賞味期限・消費期限の延長技術などの紹介	フーズテクニカルサービス 副代表 弘蔵 周子 氏 株式会社鳥養産業 営業部 河野 広剛 氏	令和6年11月29日(金) 13:30~16:10	センター	40名	無料
		実施済	第3回食品加工技術高度化研修会	https://www.oita-npo.jp/19415/	容器詰密封食品の基本的な考え方についての講義と、殺菌の実演、試作品の品質評価などの実習を行います。	フーズテクニカルサービス 代表 弘蔵 守夫 氏	令和7年2月19日(水) 13:30~16:00	センター	15名	無料
18	食品産業担当	開催中 随時	食品の表示および賞味期限設定のポイントとその方法	https://www.oita-npo.jp/18182/	食品を製造・販売するうえで必要な食品表示と賞味期限・消費期限の設定に関するポイントを解説します。食品表示および賞味期限・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、必要な科学的根拠などの設定方法を個別に解説します。	産業科学技術センター 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	3名程度/回	無料
		開催中 随時	食品の品質管理技術向上のための分析技術研修	https://www.oita-npo.jp/18157/	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。	産業科学技術センター 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	3名程度/回	無料