

令和7年度ハイテク会津技術交流まつり【展示内容】

番号	名称	ブース名	担当科	事業名ほか
1	ブドウの「皮ごと食べやすさ」の評価	ブドウの『皮ごと食べやすさ』について	農産物流通加工支援チーム	令和6年度普及に移しうる成果
2	庄べん大豆で脱皮せずにテンペを製造できる	庄べん大豆でテンペ作ってみた！	農産物流通加工支援チーム	令和6年度参考となる成果
3	農産加工研修(施設利用研修含)、研修部研修案内、アグリ探求棟紹介	『アグリカレッジ福島』でキル 	農産物流通加工支援チーム分室	—
4	甘酒の常温販売に向けた支援	常温でも安心な甘酒を目指して	企画支援チーム	R6支援事例
5	米粉シフォンケーキの開発支援	ふんわり食感、いつまで楽しめる？	企画支援チーム	R6支援事例
6	米粉の特性と米粉加工品の評価	米粉のサイエンス	企画支援チーム	そだてる研究室
7	福島県産資源に由来する食品製造用微生物の探索	天然酵母・天然乳酸菌 宝探し中！！	醸造・食品科	基盤技術開発支援事業
8	多様な清酒開発に向けた製麹技術基盤の構築	レモン風味の清酒いかがですか？	醸造・食品科	福島県オリジナル清酒製造技術の開発
9	県産果実(リンゴ、日本ナシ)の特徴を生かした果実酒製造	リンゴとナシをお酒にすると…!?	醸造・食品科	知的財産活用推進事業
10	リンゴ果汁を使用した和製フロランタンの開発	リンゴの果汁でフロランタンを作ろう	醸造・食品科	開発支援事業
11	ミード(蜂蜜酒)醸造における酵母添加量削減方法の開発	美味しさそのままエコな蜂蜜酒づくり	醸造・食品科	開発支援事業
12	県オリジナル酒米新品種開発事業	新しい酒米の開発	醸造・食品科	オリジナルふくしま水田農業推進事業
13	高アミロース米の醸造特性の評価	溶けない米をお酒にする	醸造・食品科	開発支援事業
14	機器紹介(水分活性測定装置)	賞味期限って長い？ 短い？	醸造・食品科	
15	機器紹介(凍結乾燥機)	形そのままフリーズドライ	醸造・食品科	
16	動植物性残渣の削減に向けた製造技術の開発と未利用資源探索	動植物性残渣の削減に向けた製造技術の開発と未利用資源探索	醸造・食品科	産業廃棄物減量化・再資源化技術支援事業
17	県産味噌の色調向上に関する加工方法および微生物技術の開発	明る味噌	醸造・食品科	知的財産活用推進事業
18	木製家具製作のためのCAE適用手法の開発	事前に分かる?! 木製品の強度シミュレーション	産業工芸科	基盤技術開発支援事業
19	漆の密着性に関する研究	漆と色々な素材の密着力を定量化しました	産業工芸科	基盤技術開発支援事業
20	「青光塗」のための新規色漆の開発	黒と赤だけでは無い漆の魅力	産業工芸科	基盤技術開発支援事業
21	水酸化鉄を用いた黒漆製造方法の確立	水酸化鉄で漆を黒くする方法	産業工芸科	開発支援事業
22	漆のはじきに関する研究	漆のはじき現象	産業工芸科	そだてる研究室
23	金属イオンを添加した漆における発色機構の検討	うるし+金属で起こる不思議な発色	機械加工ロボット科	そだてる研究室事業
24	日本酒用温調装置の開発	日本酒用温調装置の開発	金属・物性科	技術開発事業
25	醤油AI色番号判定支援システムの開発	職人技を、AIで。	電子・情報科	探究型研究開発
26	AI・IoTお試しキット	ゼロから始めるDX	電子・情報科	デジタル技術を活用したスマート化支援事業
27	協働ロボットによる検査作業省力化の研究	遠隔操作でロボットを動かしてみよう	ロボット・制御科	チャレンジふくしま「ロボット産業革命の地」創出事業
28	協働ロボットによる検査作業省力化の研究(自律走行パート)	障害物を避けながら自動で走行できる技術	ロボット・制御科	チャレンジふくしま「ロボット産業革命の地」創出事業
29	会津大学 荊研究室	E-Textileで日常動作や仕事を“見える化”する	会津大学	
30		足底圧力分布とIMUセンサーによる姿勢推定		
31	会津大学短期大学部 柴崎研究室	グッドデザイン賞への応募を通して	会津短期大学	
32	福島大学 藤井研究室	日本酒の貯蔵劣化臭「老香(ひねか)」抑制研究と応用	福島大学	
33	福島大学	在来古代米「白早生」を使った麹味噌	福島大学	
34	中小企業基盤整備機構	はばたけ！ 中小企業	中小企業基盤整備機構	
35	産業技術総合研究所 東北センター		産総研東北センター	