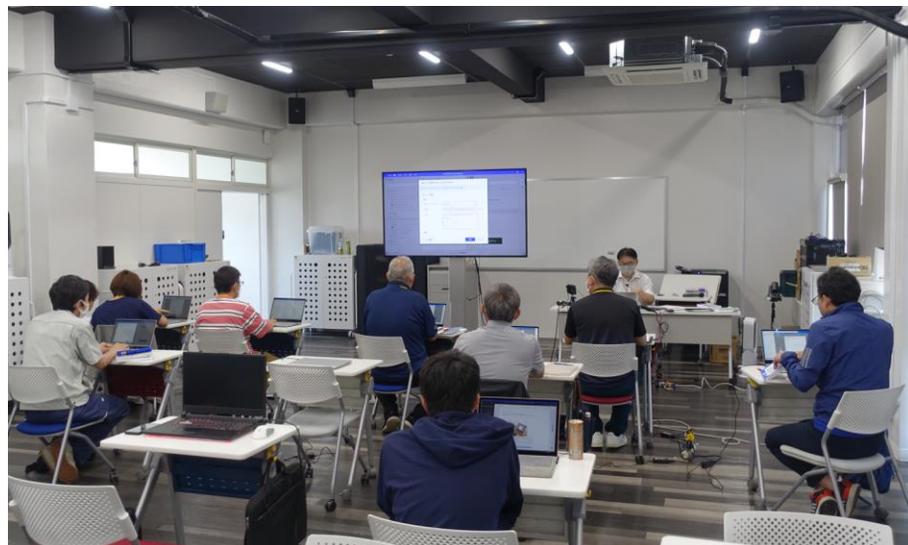


## Topics

## IT講座の内容について、ご要望を受け付けております！



〔RPA習得講座（入門編）の様子〕

経済産業省ではDXについて「企業がビジネス環境の激しい変化に対応し、データとデジタル技術を活用して、顧客や社会のニーズを基に、製品やサービス、ビジネスモデルを変革するとともに、業務そのものや、組織、プロセス、企業文化・風土を変革し、競争上の優位性を確立すること」と定義しています。

当センターでも一関市のDXへの取組にならない、一関市補助事業/一関市ものづくり人材育成事業 IT講座において、令和4年度から、①RPA習得講座

(Power Automate Desktop) や、②データ解析習得講座、③Excel VBA講座 等を実施しております。各々の講座では、「Power Automate Desktop」、「Python」、「Excel VBA (Visual Basic for Applications)」を学習してITの技術に触れ、活用することで業務を効率化することが可能になります。令和5年度も引き続きIT講座を実施しているところです。6月17日実施済みのRPA習得講座（入門編）では、受講者からは、「役に立った」「難しかった」等いろいろな感想を頂いております。今後、企業様が求める企画内容となるよう努めて参りたい所存です。そのためにも、IT講座（DX講座）へのご要望：「もっと基礎的な〇〇〇を教えてください」、「〇〇〇を作成するにはどうしたらよいか」等をセンターまでお聞かせ頂きたくご協力のほど宜しくお願い致します。

## Topics

## 岩手県南技術研究センター役員等のご紹介

2023年6月号で理事5名、評議員5名、監事2名が決まりましたことをお伝えしました。その後理事会が開催され、

理事長	佐藤 善仁 氏	
副理事長	荒木 信夫 氏	
執行理事所長	佐藤 昭規 氏	以上に決まりました。
顧問	勝部 修 氏	を委嘱しました。

8月は第4水曜日が・・・

## イブニングの日

皆様お誘い合わせのうえ、ご参加頂けますようお願いいたします。

『第238回産学官イブニング研究交流会』へのご案内

◆日時：8月23日（水）18時～20時

会場：ホテル松の薫一関

講師：当センター主席技師 手島 暢彦 氏

※詳細はホームページ等でご確認ください。



公益財団法人岩手県南技術研究センターは、地域産業の技術開発等を支援することにより地域産業の技術力の向上を図り、もって産業の発展と活力ある地域社会の創出に資することを目的に設立された法人です。

当財団では、賛助会員制度を設けております。事業目的にご賛同頂き、所定の年会費を納めることにより、賛助会員になることができ、以下※の便宜を受けることができます。ご加入頂きますようご検討のほどお願い申し上げます。



#### ※（賛助会員様特典）

- 施設・設備使用料・試験分析手数料が半額
- 企業情報交換会や各種セミナーへの優先的な参加
- 共同研究・委託研究の優先的な実施
- メール・FAX等での各種情報提供
- 広報支援
  - 当財団のホームページに賛助会員様名簿及び賛助会員様のホームページURLを掲載
  - 当財団の封筒、企業訪問時や催し物に使用するクリアファイル等に賛助会員様名簿を表示
- 事業拡大の為の補助金制度の導入相談



#### 品質管理（QC）検定3級取得支援講座の様子

令和5年9月3日(日)に、修紅短期大学様の施設をお借りし、第36回品質管理検定を開催します。324名の受検申込がありました。

一関市受託事業/一関市ものづくり産業振興事業では、3級取得支援講座を開講し、7/7～7/22に3日間の平日コース・土曜コースを実施します。

機器等のメンテナンスを行うため、令和5年8月14日（月）～16日（水）は臨時休所とさせていただきますので、ご了承ください。



今月号から、化学（ケミストリー）を身近に感じて頂ければと思い、このコーナーを連載して参ります。担当は、当センターの 主席技師 手島 暢彦 氏 です。どうぞ宜しくお願い致します。

#### 悪臭成分も役に立つ？ “香り”のふしぎ

コーヒーは様々な香氣成分が混じり合って、その独特な香りを生み出しています。一般的に、生豆の品質と焙煎が香りを決定づけるとも言われており、特に焙煎の程度によって、例えば浅焙煎だと酸臭やグリーン感、中焙煎だとキャラメルのような甘い香り、深焙煎だと香ばしさや苦味を伴ったロースト香が強くなります。

香りの主な成分としてバニリン（バニラ様）、ジアセチル（バター様）、フラネオール®（キャラメル様）などが挙げられます。良い香りだけではなく、シックハウス症候群の原因の一つと言われるアセトアルデヒドは、淹れたてのフレッシュ感に寄与すると言われており、蒸れた靴下の香りであるイソ吉草酸は、10ppb（10億分の1）程度の濃度で存在することで、酸味や爽快さが増す効果があると言われてしています。

良い香りだけではなく、悪臭成分も含め様々な香りが組み合わせることで、より複雑で深みのあるコーヒーになり、様々な研究がなされています。

