

News

第17回 地域企業情報ガイダンス(入場無料)のお知らせ

10月18日(土) 第17回 地域企業ガイダンスを開催します。学生、生徒、保護者、出展企業・団体にご興味のある方、どなたでも入場可能です。是非ご来場ください。

日時	令和7年10月18日(土) 13:00~15:30
会場	一関工業高等専門学校 第一体育館



News

知財相談会(無料)のお知らせ

I N P I T岩手県知財総合支援窓口で行う外部相談窓口が当センターで開設されます。
特許、実用新案、意匠、商標、著作権、ノウハウ、技術契約、知財調査など、知的財産に関する活用方法や悩み事について、弁理士と直接相談することができます。
今回の担当弁理士は、第264回産学官イブニング研究交流会で講演をいただく日本弁理士会東北会バクロド特許商標事務所の野崎俊剛所長です。
相談は無料。事前予約制となっています。
問い合わせは、岩手県知財相談総合支援窓口(電話:019-656-6017)までお願いします。

日時	令和7年11月19日(水) 13:00~16:00
会場	岩手県南技術研究センター

1人当たりの相談時間は45分程度です。

News

評議員の退任・就任について

令和7年8月28日付けで菅原一由評議員が退任されました。菅原氏におかれましては在任中、ご多忙な中、ひとかたならぬご協力を賜り誠にありがとうございました。
後任として、9月19日付けで一関信用金庫理事長の三浦喜博氏が評議員に就任されました。
これからよろしくお願いいたします。

News

IT活用セミナーのお知らせ

I T・I o T等の技術革新や経営環境の変化に対応するため、企業の経営者、管理職、技術者などを対象にI T活用セミナーを第266回産学官イブニング研究交流会と併せて開催します。
今回は複数の講師をお招きし、それぞれ講演いただき、引き続き講師陣によるパネルディスカッションを行う予定です。日程や会場は次のとおりです。

期日	令和7年12月17日(水)
会場	ホテル松の薫一関

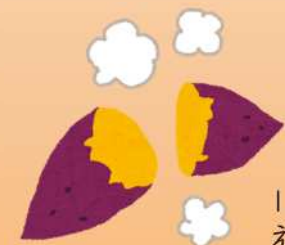
詳細につきましては、決まり次第当センターのホームページやメールで発信します。また、2025年11月 第248号でお知らせします。

Thanks

新規加入賛助会員のご紹介

株式会社ブレインアーツ 様
ご加入いただきまして、誠にありがとうございます。
どうぞよろしくお願いいたします。

令和7年10月現在で、賛助会員 94社1個人です。



11月は
第3水曜日が・・・
イブニングの日

11月19日の開催です。皆様お誘い合わせのうえ、ご参加頂きますようお願いいたします。

★第265回産学官イブニング研究交流会へのご案内

場所:ホテル松の薫一関
日時:令和7年11月19日(水)

講演の部	18:00~18:30	無料
交流会	18:30~20:00	5,000円

Topics

農商工連携セミナー開催

一関市と当センターが主催する令和7年度農商工連携セミナーを9月17日に開催し、企業・学校機構・市関係者など延べ58名の方に参加いただきました。

今回の講演は「再エネ事業と持続可能な社会」と題し、磐井グリーンエネルギー株式会社 代表取締役の五十川雅彦様から、太陽光発電事業の説明を交えながらGXやカーボンニュートラルなどについてご講演いただきました。講演後は、興味を示した参加者からの質問が何件も寄せられていました。



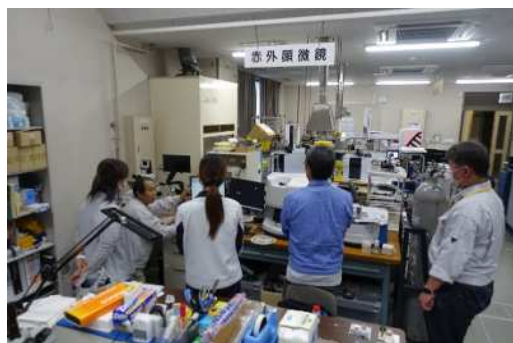
農商工連携セミナー講演の様子

Topics

一関市ものづくり人材育成事業 機器分析講座 FT-IR 研修コース開催

9月26日、赤外分光光度計(FT-IR)研修コースを開催し、延べ4名が参加しました。

参加者からは、「複数パターンの分析結果とデータの読み方を学べた」「異物付着などの不具合があり、原因究明に活かせる」などの声が聞かれました。



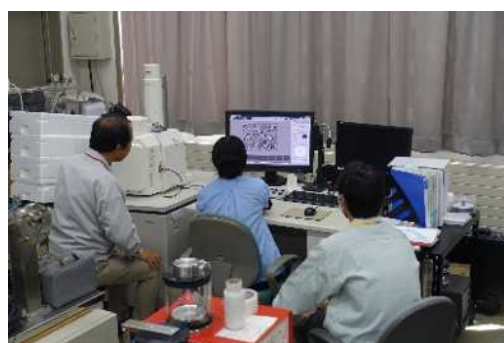
FT-IR研修コースの様子

Topics

一関市ものづくり人材育成事業 機器分析講座 SEM-EDX 研修コース開催

10月3日、走査型電子顕微鏡(SEM-EDX)研修コースを開催し、延べ2名が参加しました。

参加者からは、「実際にSEMを操作して持ち込みサンプルを測定することができた」、「表面処理分野の業務をしているため、表面状態・物質等の検証に行かせると感じた」などの声が聞かれました。



SEM-EDX研修コースの様子

Column

化学（ケミストリー）の視点 ★連載版No.27

※今回の担当は、当センター研究開発部技師 志田です。

～匂いがたどる経路～

これまでお茶やコーヒーのにおい物質を紹介してきましたが、それらのにおい物質がどのような経路をたどって私たちは感知しているのでしょうか。

においの感知は、まず食べ物や飲み物などから発せられるにおい物質が鼻の奥にある嗅上皮と呼ばれる場所に到達します。そこに密集した嗅細胞がはたらき、脳へと連絡されて脳へと情報が伝えられ、においを楽しむことができます。

におい物質が嗅細胞に受け取られるまで2つの経路があります。空気と共に鼻の穴から吸い込まれたにおい物質が鼻の中へと運ばれ嗅細胞へ到達します。こちらの通り道をオルソネーザル経路（上立ち香）と呼びます。一方、空気と共に口の中や消化器官から咽頭を通過して嗅細胞へと届く経路（含み香）をレトロネーザル経路と呼びます。

イヌは嗅覚が優れているといわれますが、これはオルソネーザル経路に関してで、骨格的にレトロネーザル経路が狭いため、ヒトと比較すると含み香を感じるのが苦手とされています。ヒトは二つの経路でにおいを感じられるため、より私達は飲食において風味を楽しむことができます。

ソムリエやコーヒーのテイスターの方たちにおいて、この二つの経路は、においをチェックする際の違いや風味の見極めに重要な役割をしているといえます。

