

Greetings

新年のあいさつ 本年もよろしくお願ひします

日頃より弊所の事業にご理解・ご協力を賜りまして、心より感謝申し上げます。

本年も昨年に増して、研究開発事業、地域連携事業、情報提供事業に力を入れて取り組んでいく所存です。特に、試験・分析に関しまして、公益財団法人JKAと一関市の補助金を活用して微小部蛍光X線分析装置を導入することが決まっており、これまで以上の分析精度向上が図られるところであります。また出張分析指導実施を継続致します。企業訪問につきましては、引き続き企業ニーズや課題を整理し、関連機関との情報共有を図りたいと思います。昨年末で266回を数えた産学官イブニング研究交流会では参加各位との交流をより深めていきたいと思います。また地域企業情報ガイドおよび企業情報交換会につきましては、内容の検討を行いたいと思っております。ご支援いただいている賛助会員の皆様には毎年会員証を発行するとともに各種情報を提供してまいります。併せて会員の増員に努めて参りたいと思います。

皆様にとって良い一年となりますようお祈り申し上げます。



News

第19回企業情報交換会inいちのせきを開催します

「第19回企業情報交換会inいちのせき」を右表のとおり開催します。

ご出展申し込みいただきました企業・団体様ありがとうございます。内容がまとまり次第、出展・協賛リストをホームページ等で発表させて頂きます。

講演の部はソフトバンク株式会社 堀 英知 様と株式会社グロースジャパンテクノロジーズ 我妻 裕太 様に生成AIに関するご講演をいただきます。

展示・講演の部は参加無料です。お気軽にお越しいただき、情報交換、産学官交流などにご活用ください。

講演の部の聴講、交流会参加の受け付けにつきましては、後日、県南技研ホームページでお知らせしますのでお待ちください。



ソフトバンク株式会社
堀 英知 様



グロースジャパン
テクノロジーズ株式会社
我妻 裕太 様

開催日	令和8年2月26日 (木) (第3水曜日ではありませんので お間違えの無いようご留意ください)
展示の部	10:30~15:00 場所: 一関ヒロセユードーム 参加企業による技術・製品の展示、プレゼンテーション。 地域学生・生徒の見学も受け付けます
講演の部	16:15~17:45 場所: ベリーノホテル一関 ①演題: 「生成AI活用に向けて—ソフトバンクの歩みと 人材育成への貢献—」 講師: ソフトバンク株式会社 堀 英知 様 ②演題: 「グロースジャパンテクノロジーズが魅せる生 成AI活用術～業務効率化から自律型AIエ ージェントによる組織変革まで～」 講師: グロースジャパンテクノロジーズ 我妻 裕太 様
交流会	18:00~19:30 場所: ベリーノホテル一関
参加費	展示の部 無料 講演の部 無料 交流会 6,000円 併催 第268回産学官イブニング研究交流会



2月は
第4木曜日が...
イブニングの日

2月26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268回産学官イブニング研究交流会へのご案内
(第19回企業情報交換会inいちのせきと併催)

場所: ベリーノホテル一関

日時: 令和8年2月26日 (木)

講演の部 16:15~17:45 無料
交流会 18:00~19:30 6,000円

公益財団法人JKAと一関市の補助事業を活用して微小部蛍光X線分析装置を導入します。

これまでセンターで所有していた機器はナトリウムからアメリシウムまでが測定対象元素でした。今回導入する機器は、軽元素側のレンジが広くなり炭素から測定が可能となります。また、マッピング分析やメッキ厚などの分析も可能です。

新しい機器は、1月26日(月)から稼働する予定です。導入に合わせて、新機能の解説を含めた操作研修(セミナー)を2月下旬に開催する予定です。興味のある方は奮ってご参加ください。詳細は県南技研ホームページや賛助会員マーリングリストなどで情報発信しますのでよろしくお願いいたします。

令和7年12月17日(水)、「DXで企業の未来を拓く」を主題にIT活用セミナーを開催し、市内外から多くの方に参加していただきました。今回はタイムカプセル株式会社 代表取締役 相澤謙一郎様による「DXで経営改革～DX推進する際の注意点とビジネス創出のヒント～」、株式会社Gene取締役 大藪悟志様による「地域だからこそDX～日本らしさの追究と、AI時代になにをしていくべきか～」、Siwakee株式会社 代表取締役社長 青柳伸宏様による「中小企業のデジタル活用における課題と明日からできる経理業務の効率化」とDX推進の最先端を行く3名の方にそれぞれご講演いただきました。講演後は、一関市地域活性化起業人、株式会社ベリーグッド 代表取締役 堀内大様にコーディネーターとして登壇していただき、講師3名とのパネルディスカッションを行いました。

参加者からは「DXの目的や考え方を整理され、自社で何から取り組むべきかイメージできた」といった声や「各講師のお話をもっと聞きたかった」などの声が寄せられました。



講演の様子



パネルディスカッションの様子

※今回の担当は、当センター研究開発部技師 志田です。

～カビと水分活性～

お正月を過ぎると、いつの間にかお餅やみかんにカビが生えていたことを経験した事があるかと思います。カビの発生には気温や湿度、水分活性、空気(酸素)、pH、そして養分が深く関わっています。

食品中の水分はその存在状態により、自由水と結合水に分けられます。自由水は微生物が利用できる水、一方結合水は食品中のタンパク質や炭水化物などと結合し、運動性が束縛された状態にある水で、こちらは微生物が利用できない水です。水分活性(Aw: WaterActivity)とは、食品中の自由水の割合を $0 < Aw < 1$ の数値で表したもので、Awが低いほど自由水が少なく(微生物が発生しにくい)、高いほど自由水が多い(微生物が発生しやすい)ことを表します。微生物が発生しやすい最低Awは微生物種によって異なり、クラドスボリウム、アルタリアは高水分活性(0.94～0.99)、やや低いAw(0.85～0.93)ではアスペルギウスとペニシリウム、一方低Aw(0.65～0.84)ではユーロチウム、ワレミアや一部のアスペルギウスなどの特定種類が対象となります。

一例ですが、切り餅の水分活性は0.99、果実は1.00～0.95ほどといわれており、どちらも適切な保管が必要であることがわかります。

