

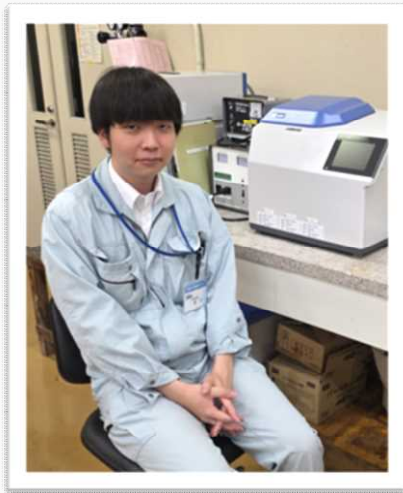
# 高知県工業技術センターだより

## 新規採用職員のご紹介

当センターでは、4月1日付で新しいメンバーを迎え、新たな体制でスタートいたしました。本年度も県内産業の支援に全力で取り組んでまいりますので、引き続きよろしくお願いいたします。

### 研究員の自己紹介

時久 尚貴  
ときひさ なおき



所属：資源環境課

はじめまして。このたび、資源環境課へ配属となりました、時久尚貴と申します。

私は高知県四万十市出身で、高校まで地元の四万十市で過ごした後、愛媛大学の理学部に進学いたしました。高校化学を学び始めた頃から化学の分野に興味を持ち、大学の研究室では主に有機化学の分野に関する研究に取り組み、専門知識や実験の技能等を養いました。

卒業後は地元高知県で働き、地域の発展に寄与したいという強い思いがあったことから、高知県職員採用試験を受け、今年の4月から工業技術センターの資源環境課に勤務させていただいております。化学的な知見に基づいた業務が多く、大学で学んだ知識を活かせる職場で働けることを大変光栄に感じております。

社会人1年目として、至らぬ点多々あるかと存じますが、一日でも早く業務に習熟し、県内企業の皆様に奉仕できるよう努めてまいりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

## カーボンニュートラルセミナーの開催のご案内

【全3回】日時：9/11(金)、10/16(金)、11/20(金)

各回 14:00～16:00

「熱ロス」はそのまま「利益ロス」。あなたの工場は、毎日いくら捨てていますか？

製造現場では、装置からの熱ロスや非効率な熱移動が日常的に発生しています。これらは単なる物理現象ではなく、ダイレクトにコスト増加につながる経営課題です。

原燃料価格が高騰する今、「熱を科学する」ことが競争力の差を生みます。伝熱工学の知識があれば、見えていなかったエネルギーロスが見える化され、効果的なコストカット施策が打てます。

高知工科大学・松本泰典先生による、数式に頼らないセミナーで、熱の移動を支配する因子を具体的に理解いただけます。セミナー受講後、あなたの工場の熱が違って見えるようになるはずです。

詳細は、センターHPでご確認ください（現在、準備中）。

【問合せ先】資源環境課 堀川、竹内

## 地産外商に向けた食品開発勉強会のご案内

工業技術センター食品開発課では、食のイノベーションへの取り組みの一環として、地産外商に向けた食品開発勉強会を開催しています。

第1回勉強会では、賞味期限設定と品質管理に関するテーマで開催しました。内容として、賞味期限設定や HACCP 関連の取り組みに対して、科学的な根拠に基づいて進めるための情報の紹介や、微生物制御に関する新規技術について解説しました。



第2回は『おいしさ』を、第3回は『フードテック』をテーマとし、前回と同様に科学的な見地に基づいた解説や新規技術の紹介を予定しています。ぜひご参加ください。

### <開催案内>

**【第2回】日時：7/17(金) 15:00～16:45**

科学的データに基づく「おいしさ」の設計セミナー

～「なんとなく美味しい」から「説得力のある味」へ～

おいしいモノをつくるためには、味の複雑さを正しく理解しつつ、科学的な根拠に基づいて味を設計する必要があります。食品の味について、おいしいモノづくりを進めるための考え方について解説すると共に、味を科学的に調べる方法、ヒトが客観的に評価する方法についても紹介します。

**【第3回】日時：8/14(金) 15:00～16:45**

地域資源×フードテックでストーリー性を生み出す食品開発セミナー

～「捨てる」を「売る」に変えるためのアップサイクル技術～

食分野の課題を解決するための技術として、『フードテック』が最近注目されています。県内で生産されている地域資源の高付加価値化に役立つ技術を紹介します。また、各地域の事業所から排出される様々な副産物の活用にも有効な技術についても紹介します。

▶開催場所 高知県工業技術センター研修室（高知市布師田 3992-3）

▶お申し込み 食品開発課 担当：森山、下藤

TEL: 088-846-1652、FAX: 088-845-9111

mail: hironori\_moriyama@ken3.pref.kochi.lg.jp

お気軽にお問い合わせください。

**088-846-1111**

受付時間 平日 8:30 ～ 17:15



高知県工業技術センター  
Kochi Prefectural Industrial Technology Center

