

News

IT活用セミナー/第242回産学官イブニング研究交流会（併催）を開催します

日時

令和5年12月12日(火)

時間

開会 15:30
講演の部 15:40～18:00
交流の部 18:00～19:30

場所

ホテル松の薫一関

一関市上大槻街2-37 TEL 0191-26-4311

講演の部
参加費無料

第1部 15:40～17:40

テーマ

『今日から始めよう！
中小企業がDXを始めるために、
押さえるべき7つのポイント』

講師

吉村 正裕 様

第2部 17:40～18:00

一関市企業DX推進事業の紹介

一般社団法人デジタルラボ一関 代表理事 斉藤隆秀 様

◆申込方法：WEBフォームまたは岩手県南技術研究センターホームページの案内よりお申込みください。

◆申込先：(公財)岩手県南技術研究センター

(<https://forms.office.com/r/Ku2mmmJt1Z>)

TEL 0191-24-4688

FAX 0191-24-4689

E-mail info1@sirc.or.jp

◆申込締切：令和 5年 12月 5日(火) 定員50名

◆主催：(公財)岩手県南技術研究センター、一関市

◆後援：岩手県県南広域振興局、平泉町、栗原市、登米市、一関商工会議所、一関工業高等専門学校

■WEB申込【QRコード】



交流の部
参加費4千円

News

第36回品質管理検定合格発表

令和5年9月3日(日)に実施いたしました、第36回品質管理検定の合格発表がありました。一関会場の結果は、右記の一覧表となっております。一関会場受検者には、令和5年11月初旬に試験結果通知書を発送しております。日本規格協会様のHPにもQC検定関連情報が掲載されておりますので、ご参照ください。

第36回品質管理検定の合格率

	1級	2級	3級	4級
受検者数(一関)	2名	29名	175名	92名
合格率%(一関)	0	15.4	52.5	79.3
合格率%(全国)	1.63	23.92	46.55	83.11

12月

第2火曜日が・・・
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。

★『IT活用セミナー/第242回産学官イブニング研究交流会（併催）』へのご案内

場所：ホテル松の薫一関

日時：令和5年12月12日(火)

講演の部 ①15:40～ 第1部 講演 講師：吉村 正裕 様

演題：今日から始めよう！中小企業がDXを始めるために、押さえるべき7つのポイント

②17:40～ 第2部

一関市企業DX推進事業の紹介
交流会の部 18:00～19:30



本講座は、品質管理検定の新レベル表に準拠しており、品質管理では習得した知識を管理活動・改善活動に活用していくことが重要である為、受検対策のみならず、仕事の現場で生かしていくための実践的な内容となっております。

スキルアップに是非ご利用ください。

◇受講料はテキスト代を含む金額となっております。大変お得な講座です。

奮って、ご参加いただければ幸いです。



令和5年度品質管理（QC）
検定3級取得支援講座
（1回目）の様子

日 時	令和6年1月12日・19日・26日（金）9時～17時
内 容	【1日目】品質の概念、管理の方法、QC的ものの見方・考え方、データの取り方まとめ方、QC7つ道具① 【2日目】品質保証、QC7つ道具②、管理図 【3日目】新QC7つ道具、統計的方法の基礎、過去問演習
会 場	岩手県南技術研究センター（一関市萩荘字高梨南方114-1）
受 講 料	3,000円 ※受講料は、初回受講日にご持参ください。 テキストは新レベル表に対応したものとなっております。
申込期限	令和5年12月22日（金）
定 員	15名程度（1社2名までとします。） *申込多数の場合は当センターの規定に従い選定とさせていただきます。
申込方法	岩手県南技術研究センターのホームページの案内よりお申込みください。
講 師	小野寺 信一 氏（Locate QMS/EMSコンサルタント 代表）
持 参 物	筆記用具、電卓、定規（20～30cm程度）
主 催	公益財団法人岩手県南技術研究センター
問 合 せ	公益財団法人岩手県南技術研究センター 担当:地域連携推進部 今井 E-mail: imaik@sirc.or.jp 電話 0191-24-4688 FAX 0191-24-4689

Topics

化学（ケミストリー）の視点

★連載版No.5

2023年 イグノーベル栄養学賞

前回のトピックスでは、ノーベル化学賞を取り上げましたが、今回はイグノーベル賞を取り上げます。「人々を笑わせ、考えさせた業績」が対象となります。ノーベル賞同様に賞品が授与され、今年はノーベル賞受賞者のサイン入り賞状、10兆ジンバブエドル、トロフィーとして12缶の「Ig Cola」入の箱（中身無し）でした。受賞者はPDFで贈られるデータを印刷する必要があり、トロフィーは自分で組み立てる必要があるという機知に富んだものでした。

さて、今年の栄養学賞は宮下芳明氏、中村裕美氏が受賞しました。受賞理由は「電気を流した箸やストローが食べ物の味をどのように変えるのかを調べた実験に対して」です。食べ物を口に入れた際に感じる味は、「味蕾」とよばれる器官へ物質が結合した際に脳へ流れる信号（電気信号）に由来します。味覚は舌で感じる以外にも、見た目や匂い、音などでも大きく変わると言われています。

舌に流れる電流を調整することで、2022年には塩味を1.5倍に感じるスプーンと器の開発に成功しています。塩味は甘味や苦味と異なり、塩化ナトリウム以外に代替物質がほぼ無いと言われています。味を変えずに減塩出来るとして注目をあつめました。将来は、自分好みの味が簡単に楽しめる食器が出来るともかもしれませんね。

