

## News

### 第18回企業情報交換会inいちのせき 出展企業募集開始！

\*出展ガイドライン、申込用紙は県南技研HPからダウンロードをお願いいたします

企業情報交換会inいちのせきは、岩手・宮城などの地域企業の連携と技術、交流を図ることを目的に開催しております。

開催日時は、令和7年2月6日(木)です。

\*展示は、一関ヒロセユードームで、  
\*講演・交流会（第256回産学官イブニング研究交流会併催）は、場所を変えて、ベリーノホテル一関で開催いたします。

展示には、様々な業種の企業様（約80社程）にご参加いただき、アピールや情報の交流の場としてご活用いただければと思っております。

**出展企業の募集は、令和6年12月9日（月）～12月27日（金）の期間**で行っております。皆様のご参加をお待ちしております！

出展のお申し込みは、WEB上  
<https://forms.gle/RWeJGaQgUNwJoQWZ6>

から、お願いいたします。



(第17回企業情報交換会inいちのせきの様子)

#### ◆開催日時・内容

**令和7年2月6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注意ください）

◇展示 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・製品の展示会  
地域学生・生徒の見学も受け付けます。

◇講演 16:15～17:45（場所：ベリーノホテル一関）  
演題：台湾企業について知る  
講師：いちのせき大使\*

台湾優良食品発展協会\*\* TQFA 駐日代表  
陳 英顕（ちん えいけん）氏

◇交流会 18:00～19:30（場所：ベリーノホテル一関）  
参加費 6,000円

〈併催第256回産学官イブニング研究交流会〉

\*「いちのせき大使」は、市の魅力を全国に広く発信するとともに、市のイメージアップ及び知名度の向上を図るため、令和5年度に設置しました。市内出身者又は市にゆかりがあり、文化、芸術、学術、観光、スポーツ、産業振興等の分野において、広く影響力をもつと認められる方に委嘱しています。

\*\*台湾優良食品発展協会(TQFA)は、食品製造業界、原材料供給業界、および小売業界、消費者グループ、学術および研究グループなどを組み合わせて、食品の安全性と品質の向上に共同で取り組み、台湾のグッドフード認証プログラム(TQF認証プログラムと呼ばれる)を推進し、消費者の権利と利益を確保し、食品業界の発展を促進することを目的としています。

日本・台湾間における食品の輸出入拡大のため、台湾優良食品発展協会(TQFA)は、一般財団法人食品安全マネジメント協会(JFSM)と、食品安全規格の相互承認についてパートナーシップ協定を締結致しています(2022年12月1日)。

## News

### BCPセミナーについて

今年度のBCP(事業継続計画)セミナーは、次の内容で行います。

- ・時期：令和7年1月～ 全3回程度
- ・内容：連携事業継続力強化計画の策定にむけて

連携事業継続力強化計画は、複数の事業者で策定する防災減災に対応する取組をまとめた計画です。今回は中小機構より講師をお招きし、アドバイスを得ながら実際に計画を作成するワークショップ形式です。

詳細につきましては、当センターのホームページやメーリングリストにて発信しますので、ご参加をよろしくご検討お願いいたします。

1月は  
**第3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255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**1月15日（水）**

講演の部 18:00～18:20 参加費無料

講師：株式会社 ドゥグリーン 代表取締役 吉度 幸信 様

演題：「バケツ勉強と新方式熱交換器」一関高専との共同研究について

交流会の部 18:25～19:45 参加費4,000円





(一関市研究開発プラザ外観)

一関市研究開発プラザ（以下「プラザ」という）は、当センター建物の南側に隣接しております。

プラザは、企業の研究開発や事業化を支援するため、一関市が提供している「貸し研究室」施設です。研究室は、A、B、C、D、E、F、G、H、I 以上9室あり、部屋の広さに応じた利用料金が設定されています。当センターが管理を行い、入居した方の研究開発支援などサポートを行っております。

この度、プラザご入居企業様（令和6年12月現在）からご提供いただきました製品等を、当センターホールのショーケースに展示します。当センターにお越しの際は、是非ご覧ください。

【展示製品等の写真】

### ◆セルスペクト株式会社（研究室A、C）



(体外診断用医薬品 コンパスビューMD3)

### ◆株式会社ブレインアーツ（研究室D）



(Webページ制作の実績パネル、なまら認定商品) Webサイトの構築やAR(拡張現実)を活用したプロモーションの提案

### ◆開発管理技術研究所（研究室E）



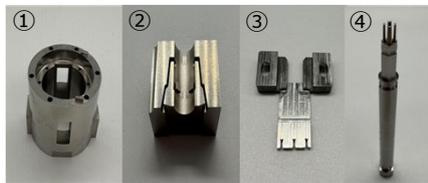
(デジタルマップ)「従業員の健康維持増進」と「地域貢献」を目指すウォーキングコース等

### ◆メタロジェニクス株式会社（研究室G、I）



(メタロアッセイリチウム測定LS)

### ◆徳用精密株式会社（研究室H）



金型 ①車載関係 金型入子 ②光学関係 金型入子  
部品 ③医療関係 治具 ④デジタル電子関係 金型入子

(敬称略)

## 化学（ケミストリー）の視点 ★連載版No.18 ※今回の担当は、当センター研究開発部技師 志田 です。

### ～紅茶、緑茶、烏龍茶の香り～

日に日に寒さが一段と増していく今日ですが、そんな日々にあると嬉しい飲み物が温かい紅茶、緑茶、烏龍茶があります。それぞれが特徴的かつ馴染み深い香りとともに私たちを癒してくれますが、どのような臭気成分が含まれているかをご紹介します。紅茶、緑茶、烏龍茶はどれもツバキ科ツバキ属チャノキの葉を使い、その発酵度合いで違い（緑茶：不発酵茶、烏龍茶：半発酵茶、紅茶：発酵茶）が生まれます。3-メチル-2,4-ノナンジオンは緑茶らしい青さのある香り、(Z)-3-ヘキサノールはちぎった青葉の香り、ジメチルスルフィドは海苔のような香りともいわれていますが、一方で3-メチル-2,4-ノナンジオンは大豆の酸化の際の戻り臭、ジメチルスルフィドは海の海洋プランクトンが生成する磯臭さともいわれる面もありますので、他のフレーバーとのバランスや量も匂い、香りには重要なことがわかります。

