

・・・・・・・・・・・・・・・・・・2026 年 8 月 18 日発行・・・・・・・・・・・・・・・・

目 次

- 【1】 三重県工業研究所開放機器使用に係る熱中症対策について（お願い）
- 【2】 令和 8 年度 三重県工業研究所 事業成果発表会 開催のお知らせ
- 【3】 長期保存を目的とした食品加工（フリーズドライ）
- 【4】 開放機器の紹介（No.39）「多機能物性測定装置(レオメータ)」
- 【5】 令和 8 年度食品加工技術講座「フリーズドライ（真空凍結乾燥品）の加工方法」
開催のお知らせ
- 【6】 令和 8 年度 航空宇宙産業参入促進講座の参加者を募集します

【1】 三重県工業研究所開放機器使用に係る熱中症対策について(お願い)

三重県工業研究所では、開放機器を使用される皆さまの健康と安全を確保するため、休憩室を設けるなど作業環境等の熱中症対策に努めているところです。

つきましては、利用者におかれましても、熱中症予防に努めていただきますようよろしくお願いいたします。

開放機器使用にあたり、ご協力していただきたい熱中症対策

- ・作業従事者の健康管理
- ・身体冷却のための蓄冷剤や瞬間冷却材、経口補水液、携帯型ファンなどの装備
- ・その他熱中症予防となるもの

【2】 令和8年度 三重県工業研究所 事業成果発表会 開催のお知らせ

三重県工業研究所では、技術課題を抱える企業の皆様や支援機関の皆様との新たな連携・交流の機会として、「令和 8 年度 事業成果発表会」を開催いたします。

本発表会では、弊所が取り組む研究・事業成果をご紹介しますとともに、三重大学リカレント教育センター長である 青木雅生 教授 をお招きし、特別講演を予定しております。

当日のプログラム（予定）は以下のとおりです。

■特別講演

・講師：三重大学リカレント教育センター 青木 雅生 教授

■工業研究所 事業成果発表

・【三重県の自然環境中に存在する酵母・乳酸菌の探索と機能評価 ―県内食品産業への利用に向けて―】

・【画像処理で見える化！ミツバチ活動監視システムの開発 ―産学官連携による農業分野への技術展開―】

・【桑名の竹を活用した持続可能な鋳造用資材の開発】

■ポスターセッション & 交流会 ★現地参加者のみ

■施設見学 ★現地参加者のみ

※プログラムは変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

【開催日時】

令和8年11月9日（月）14:00～（ハイブリッド開催）

発表会は、オンライン併用のハイブリッド開催といたしますが、現地会場では、発表者と自由に意見交換をいただけるポスターセッションや、研究所の施設見学など、会場参加ならではの企画をご用意しておりますので、ぜひ会場へのご来場をご検討ください。皆様のご参加を心よりお待ちしております。

【3】長期保存を目的とした食品加工（フリーズドライ加工）

災害に備えた食料と言えば、レトルト食品や缶詰などが定番ですが、スープや味噌汁に代表されるフリーズドライ食品を備えている方も多いのではないのでしょうか。フリーズドライ食品は食材を一度急速に凍結させた後、真空状態で水分を昇華（乾燥）させることにより、中身の食料が腐敗するのを防ぐ加工方法です。また、単に長期保存できるだけでなく、熱を加えないため、食材の栄養価や風味、色合いを損なわずにそのまま残せることも大きな特徴であり、お湯を注ぐだけで出来立ての味を再現できます。また、加工後のサクサクした食感を活かした商品づくりにも応用されています。三重県工業研究所では様々な食品加工のご相談を受け付けております。お気軽にお問合せください。

▼フリーズドライについては、工業研究所だより第47号で詳細をご紹介します。

<https://www.pref.mie.lg.jp/common/content/001270642.pdf>

【4】 開放機器の紹介(No.39)「多機能物性測定装置(レオメータ)」

食と医薬品研究課で保有している開放機器の中から「多機能物性測定装置(レオメータ)」をご紹介します！

機器名：多機能物性測定装置(レオメータ)

型式：株式会社山電製 RHEONER II

(1) 本装置の特徴

本装置は、主に食品の物理的性状を測定する装置です。クリープ試験、テクスチャー試験、破断試験などの測定により、食感を評価する目的で使用されます。

(2) 仕様等

- ・最大荷重：200N
- ・分析対象は食品に限る

(3) 使用料

基本料金 370 円／回＋810 円／時間（1 時間未満は切り上げ）

ーお問合せ先ー

多機能物性測定装置のご利用、使用条件等の詳細をご希望の方は、電話（059-234-8462）又は、このメール末尾に記載のアドレスまでお問い合わせください。

▼機器の外観および詳細については、こちらからご覧ください。

<https://www.db.pref.mie.lg.jp/db/view/details.asp?INFO=TWI3Mk1TeHJNVFUyTURNdw%3D%3D&RECORDNO=340&>

▼当所の機器設備の利用方法や他の機器は、こちらをご覧ください。

<https://www.pref.mie.lg.jp/kougi/hp/38610032876.htm>

【5】 令和8年度食品加工技術講座「フリーズドライ(真空凍結乾燥品)の加工方法」

開催のお知らせ

三重県工業研究所では、県内で食品製造に従事されている方を対象に、食品の加工技術（フリーズドライ（真空凍結乾燥品）の加工方法）に関する知識の習得を目的として、下記のと

おり「食品加工技術講座（フリーズドライ（真空凍結乾燥品）の加工方法）」を開催します。

食品の加工技術に関し、初心者の方を対象とした内容となっています。皆様のご参加をお待ちしています。

- ▼主催 三重県工業研究所、みえ食の“人財”育成プラットフォーム
- ▼開催日時 令和8年10月5日（月） 午後1時30分から午後3時30分
- ▼開催場所 三重県工業研究所 中会議室およびバイオ棟1階実験室
〒514-0819 津市高茶屋5-5-45（駐車場有り）
- ▼受講対象者 県内の食品企業に勤務する方又は県内の個人事業者の方
- ▼募集人数 10名（先着順）

※その他、申込方法及び申込期限等は、下記HPをご覧ください

https://www.pref.mie.lg.jp/kougi/hp/000125287_000010001.htm#syokuhin

■申込先及びお問い合わせ先

三重県工業研究所 食と医薬品研究課 担当：佐合、田口

〒514-0819 津市高茶屋5-5-45

電話 059-234-8462 メール kougi@pref.mie.lg.jp

【6】令和8年度 航空宇宙産業参入促進講座の参加者を募集します

（講座Eの開催日が変更となりました）

三重県では、世界的な成長産業である航空宇宙産業を、本県の経済成長を支える柱として振興するため、県内企業の新規参入・事業拡大の支援に取り組んでいます。

そこで、航空宇宙産業への新規参入・事業拡大をめざす県内企業を対象に、航空宇宙産業で求められる技術や最新動向等を学ぶ講座を開催します。

ぜひ、ご参加ください。

▼講座内容

講座A 8月6日（木）13時30分から15時30分まで

「航空機装備品産業 参入促進勉強会」

講師：NPO 法人 航空機開発を推進するチーム・ジャパン

AZAPA 株式会社 R&D 吉田 裕一 氏

講座B 8月25日（火）13時30分から15時30分まで

「宇宙日本食認証を取得した食品製造技術と品質管理について」

講師：有限会社ケイ・エイ商事 代表取締役 青木 健吉 氏

PFM 株式会社 代表取締役 貫井 智之 氏

講座C 9月11日（金）13時30分から14時30分まで

「宇宙開発で“Japan as No.1”を取り戻す、AstroXの挑戦」

講師：AstroX株式会社 Director,Business Development 大谷 和彦 氏

講座D 10月20日（火）13時30分から15時30分まで

「久留米の町工場が取り組む九州の宇宙産業とは？」

講師：「円陣スペースエンジニアリングチーム」e-SET 代表 當房 睦仁 氏

講座E 11月26日（木）13時30分から15時30分まで

「航空機業界の現状と中小企業等の参入余地について」

講師：全日空商事株式会社アビエーション事業部

輸出ビジネス開発チーム チームリーダー 越 猛朗 氏

※開催日が11月20日（金）より変更となりました。

講座F 12月15日（火）13時30分から15時30分まで

「航空宇宙のパスポート！品質規格で勝つ戦略」

講師：BSI グループジャパン株式会社

営業・マーケティング本部 マネージャー 中村 一明 氏

講座G 1月29日（金）13時30分から15時30分まで

「日立市の中小企業が描く、宇宙市場開拓の戦略」

講師：株式会社菊池精機 常務取締役 菊池 正宏 氏

▼開催方式 各講座は会場（三重県産業支援センター、定員20人）とオンライン（Zoom）のハイブリッド開催を予定しています。

講座C（9月11日開催）のみ、会場が「アスト津4階 会議室2」となります。

▼対象者 三重県地域活性化雇用創造プロジェクトの賛助会会員で、航空宇宙産業への販路拡大、若しくは新たに参入を目指す企業。

▼定 員 会場20人、Zoom ミーティング制限なし。

▼参加費 無 料

▼申込期限 各講座開催日前日

■お問い合わせ

（三重県委託事業者）公益財団法人三重県産業支援センター 技術支援課

TEL 059(253)1430 FAX 059(228)3800 E-mail gijutsu@miesc.or.jp

※参考：三重県 URL <https://www.pref.mie.lg.jp/TOPICS/m0031300584.htm>

=====

■□■ このメールマガジンについて ■□■

◎皆さんからのご意見、ご質問、ご感想などをお待ちしております！

[編集・発行]

三重県工業研究所 企画調整課

〒514-0819 三重県津市高茶屋5丁目5番45号

電話番号：059-234-4036 ホームページアドレス：<https://www.pref.mie.lg.jp/kougi/hp/>

メールアドレス： kougi に続いて、@pref.mie.lg.jp を付記してください。

～ 「@」は全角になっていますので、半角に変更してください。～

～ メールアドレス収集ロボット対策としてご了承ください。～

=====