

令和 7 年度 香川県産業技術センター（工業・食品系） 研究成果発表会
 ＜ 共催：産総研 新技術セミナー in 高松 ＞

1 日 時 令和 7 年 6 月 2 4 日（火） 13：00～17：00

2 会 場 産業技術センター 3 階 会議室・研修室ほか（高松市郷東町 587-1）

3 プログラム

（1）主催者挨拶【13：00～13：15】

（2）産業技術総合研究所の講演【13：15～14：05】 3 階 研修室

テ ー マ	発 表 者
日本語音声基盤モデルの構築と生成 AI への利活用	人工知能研究センター 知的メディア処理研究チーム 研究チーム長 深山 寛 氏

（3）研究成果発表（口頭発表）【14：15～17：00】

（工業系：スマートシステム課、材料技術課、生産技術課） 3 階 研修室

■ スマートシステム課（14：15～14：45）

テ ー マ	発 表 者
産業用ロボットに対する大規模言語モデルの適用検討 ーChatGPT を用いたピック&プレイスプログラムの生成ー	福本 靖彦
食品把持におけるロボットハンド性能比較	神内 杜夫

■ 材料技術課（14：45～15：30）

テ ー マ	発 表 者
トポロジー最適化設計と金属積層造形を応用した高比強度構造体の作製に関する検討	宮内 創
フラッシュ法によるセラミックスの熱伝導率測定における表面処理の影響	片岡 良孝
水稻栽培用被覆肥料の開発	藤本 啓資

■ 生産技術課（16：10～16：55）

テ ー マ	発 表 者
溶接ロボットを用いた WAAM 方式についての検討	新名 楓
切削加工音による工具摩耗の推定	吉村 祥一
びびり振動を抑制する新規旋削工具の検討	熱田 俊文

(食品系：食品研究課) 3階 会議室

■ 食品研究課 (14:30~15:15、16:10~16:55)

テ ー マ	発 表 者
ガスクロマトグラフ質量分析計による清酒香気成分の定量分析	大西 茂彦
小麦由来アラビノキシランの定量について	木村 功
オリーブ果実全粒を用いた新規食品素材の開発	藤川 護
さぬきの新規後発酵茶の開発	佐々原浩幸
大豆加工食品副産物の活用方法の検討 ―圧搾豆腐の麺への利用―	松岡 博美
希少糖を含む佃煮調味液から生成する香気成分の解析	三好 美玖

(4) ポスターセッション・展示【14:15~17:00】 3階 ロビー

■ ポスター展示 (コアタイム15:35~16:05)

テ ー マ	発 表 者
100 歳を健康に生きるための技術開発 (研究概要の紹介)	産業技術総合 研究所
・脱炭素化に向けた技術開発成果及び試作支援事例 ・金属・セラミックスの 3D 積層造形技術開発成果および製品化・試作支援事例	材料技術課
ものづくりデジタル化推進事業のポスター (全体概要、人材育成) と製品化・試作品 など	生産技術課
・ロボットを用いた工場スマート化のための要素技術開発 ・自由空間法による電波吸収/シールド特性の評価方法について	スマート システム課
・さぬきのうまい県食品競争力強化事業の概要と食品研究課の企業支援 ・アルロース (希少糖) に関する研究成果および企業支援実績	食品研究課