

【平成20年8月号 掲載】

チャレンジ! 広島印

ひろしまじるし

第1回

県立総合技術研究所
の新技术で
広島をもっと元気に!



この技術はどなたでも
ご利用いただけます。
詳細はお問い合わせ先まで!

おいしいブドウの安定した生産を実現

かんじょう ひ
「環状はく皮」の技術をご紹介します!

広島県の瀬戸内海沿岸地域では、ブドウの成熟期の気温が高いため、色付きが悪くなる傾向があります。「環状はく皮」は、花の満開後30～35日の間に、幹の樹皮を一定の幅ではぎ取ること、房の数を減らすことにより、着色の良いブドウを安定生産する技術。葉でつくられた養分を果実に集中させて、果実の着色を高めることができます。着色しにくい温暖地でも、甘くて色付きの良い果実が生産でき、収益性が向上します。



「環状はく皮」の指導をする研究員



「環状はく皮」処理をしていない安芸クイーン

「環状はく皮」処理をした安芸クイーン

着色の良いブドウ
ができます

技術を導入した みやざき たかゆき
宮崎ぶどう農園 宮崎 孝之さん



お問い合わせ

県立総合技術研究所 農業技術センター 果樹研究部 ☎0846(45)5472 FAX 0846(45)1227

※お問い合わせの電話番号が0846(45)5471に変わりました。

【平成20年9月号 掲載】

チャレンジ! 広島印

ひろしまじるし

第2回

県立総合技術研究所
の新技术で
広島をもっと元気に!



この技術は県が特許を保有
しています。ご利用を希望され
る場合はお問い合わせ先まで!

食べることの「バリアフリー化」を実現

とうけつがんしん ぎじゆつ
「凍結含浸技術」をご紹介します!

いつまでも、「食べる」楽しみは持ち続けたいもの。「凍結含浸技術」は、食品の色や形はそのままに、食べやすい軟らかさにする技術です。食材を凍結・解凍した後、減圧下で酵素をしみ込ませることで、硬さを自由に調節できるようになります。同時に、栄養成分の強化や味付けも可能です。流動食とは違い、食材の味も見た目も損なわないので、食べる楽しさを感じることができます。かむ力が弱い高齢者や入院患者にとって、食事の選択肢を広げる画期的な技術といえます。



食べ物の形があるので、食欲も旺盛に



見た目は普通のレンコンとニンジンですが、スプーンで軽く押すだけでつぶせます

皆さんに、食べる喜びを
思い出してもらえました

県と共同研究を行い、技術を導入した
くにくさ苑 横山 輝代子さん



お問い合わせ

県立総合技術研究所 食品工業技術センター 技術支援部 ☎082(251)7433 FAX 082(251)6087

【平成20年10月号 掲載】

チャレンジ! 広島印

ひろしまじるし

第3回

県立総合技術研究所
の新技术で
広島をもっと元気に!



米の外観品質を判別する「穀粒判別器」の
画像処理技術を開発する研究員

人に代わって、正確で高速な製品検査を実現

「高速画像処理技術」をご紹介します!

多くの生産現場で行われている、製品の不良などを見分ける外観検査。「高速画像処理技術」は、これらの検査を自動で行うために使われています。カメラで撮影したデジタル画像を高速で処理することにより、色や形、大きさなどを瞬時に見分けます。書き込みタイプの汎用集積回路に、県が開発したプログラムを入れることで、高速画像処理を実現しました。検査装置ごとに専用集積回路を開発する方法と比べ、大幅な費用削減になり、中小企業でも導入しやすい技術です。

精米機メーカーの(株)サタケでは、この技術を応用して、平成19(2007)年に胴割米(ひびや亀裂が入った米)を選別する「胴割選別機」を開発しました。これは高速で流下する玄米を画像でとらえ、1/1000秒単位で識別し、圧縮エアではじき飛ばす装置で、米の品質向上に役立っています。



世界初となる光学式胴割選別機

スピーディーで
正確に判別できます

技術を導入した
はらまさずみ
(株)サタケ 原 正純さん



高速画像処理技術は県が知的財産権を保有しています。ご利用を希望される場合はお問い合わせ先まで!

お問い合わせ 県立総合技術研究所 西部工業技術センター 生産技術アカデミー 技術支援担当 ☎082(420)0538

※お問い合わせの電話番号が082(420)0537に変わりました。

【平成20年11月号 掲載】

チャレンジ! 広島印

ひろしまじるし

第4回

県立総合技術研究所
の新技术で
広島をもっと元気に!



身が大きく
ふりふりの
一粒カキ!

この技術は県が特許を保有しています。ご利用を希望される場合はお問い合わせ先まで!

形が良く、おいしい一粒カキが誕生!

「一粒カキ養殖技術」をご紹介します!

厚みがあり、身入りの良い殻付きカキを生産できる「一粒カキ養殖技術」。専用かごの中で、稚貝から一つ一つ丁寧に育てることにより、カキの形がきれいに整います。出荷前の選別する時間が短縮され、生産効率も向上。現在さらなる品質の向上をめざし、かごの構造や材質など、かき業者と研究を進めています。研究に協力する江田島市水産物等販売協議会では、一年中おいしく食べられる殻付き一粒カキ「ひとつぶくん」の商品化を実現。ほかにも県内各地で、商品化の取り組みが広がっています。



いかだからかごを引き揚げ、成長の度合いを2、3日に一度は点検



かごの中で密集しないようにして育てるため、殻の形がきれいに保たれます

形・味ともに良いカキ
が生産できます

江田島市水産物等販売協議会
やながわまさのり
柳川 政憲さん



お問い合わせ 県立総合技術研究所 水産海洋技術センター 技術支援部 ☎0823(51)2173 FAX 0823(52)2683