

研究成果発表会

基調講演をはじめ、最新のセンター研究成果、今年度の取り組みをご紹介します

日	時	令和元年 9月27日(金) 13時開会
本	会	場
		鳥取施設 〒689-1112 鳥取市若葉台南7丁目1-1
サテライト会場※ (ライブ中継)		米子施設 〒689-3522 米子市日下1247
内	容	基調講演 プレゼンテーションとポスター発表 (詳細内容は裏面をご参照ください)

※サテライト会場では、本会場の基調講演、プレゼンテーションをライブ中継で同時配信し、全てのポスターを展示致します。

◆プログラム

- 12:30 開場
- 13:00 開会 主催者挨拶 (理事長 福岡 悟)
- 13:05 基調講演
『人工知能技術の概要および産総研における人工知能技術の紹介』
国立研究開発法人 産業技術総合研究所
情報・人間工学領域 人工知能研究センター
副研究センター長 谷川 民生(たかみち)氏
- 14:10 センターの今年度の取り組み紹介
(研究開発テーマ、技術支援、人材育成)
- 14:35 プレゼンテーション 5テーマ
- 16:15 ポスター発表 22テーマ
- 16:45 閉会



◆申し込み方法

- メール: tsgckikaku@pref.tottori.lg.jp に必要事項を送信してください。
- 電話: 下記の各施設担当者にご連絡ください。
 - ・鳥取施設 [担当: 茂 (シゲル) 0857-38-6200]
 - ・米子施設 [担当: 福谷 (フクタニ) 0859-37-1811]
 - ・境港施設 [担当: 梅林 (ウメバヤシ) 0859-44-6121]
- FAX: 0857-38-6210 企画・連携推進部 宛て
- その他: 9月24日(火)までに当センター職員に直接お申し込みください。
- 申し込み時の必要事項

企業・機関・団体名		役職	
氏名		電話番号	
参加会場	<input type="checkbox"/> 鳥取施設(本会場)	<input type="checkbox"/> 米子施設(サテライト会場)	

プレゼンテーションテーマ（ポスター発表も行います）

1	GPSを利用しない自己位置検知技術の開発 電子システム担当 山根 知之 360度カメラ2台と周辺環境における垂直方向のエッジ検出を用いた自己位置推定技術に関する研究を行いました。屋内外を問わず自己と障害物との相対位置検知が可能な手法について紹介します。
2	低コストで導入可能な害獣捕獲支援システムの開発 電子システム担当 楠本 雄裕 安価な通信simカード、マイコン、各種センサを組み合わせ、害獣の接近、侵入を検知でき、低コストで導入可能な害獣捕獲支援システムの開発を行いました。IoT関連の製品開発に活用できます。
3	天然系ナノファイバーと様々な3次元構造を有する無機粉体の複合組成物からなる遮熱材料の開発 有機・発酵担当 寺田 直文 天然系ナノファイバーと無機粉体の複合体を塗料に添加することにより、遮熱塗料で問題となる塗膜表面の割れを低減し、遮熱・断熱機能が大きく向上する複合組成物の開発について紹介します。
4	超軽量・衝撃吸収特性に優れたマグネシウムポーラス材料の開発 無機材料担当 塚根 亮 スポンジのように空孔を多数有し、軽量性と衝撃吸収性に優れたマグネシウムポーラス材料の作製方法と特性について紹介します。
5	日本産水産発酵食品の製造に特化したヒスタミン蓄積抑制乳酸菌スターターの開発 水畜産食品担当 藤光 洋志 乳酸菌を添加して、水産醗酵食品（魚醤油、へしこ、糠漬けなど）のヒスタミン蓄積を抑制する技術を複数の機関と共同で開発しました。本講演では魚醤油での結果を中心に紹介します。

ポスター発表テーマ

6	薄板難削材の切削熱に起因した板反り予測手法の開発 製品化支援担当 佐藤 崇弘
7	離床事前検知が可能なマット型ベッドセンサの開発 電子システム担当 高橋 智一
8	複合プラスチックの簡便な組成分析方法の検討 有機・発酵担当 吉田 晋一
9	香りに優れた純米酒製造に適した新規酵母の開発 有機・発酵担当 茂 一孝
10	鳥取独自の発酵乳製品開発に向けた天然乳酸菌のスクリーニングと製造方法の検討 電子・有機素材研究所 西尾 昭
11	自立型電源を有する遠隔監視システムの開発 機械素材研究所 鈴木 好明
12	超耐熱合金用切削工具の長寿命化を実現する切りくず形状制御型新規工具の開発 機械・計測制御担当 加藤 明
13	3Dセンサおよび全方位カメラ視差画像による3D空間計測データ生成 機械・計測制御担当 福谷 武司
14	機械音聞き分けによる音情報活用を目指した金属加工工場内環境音の分析 機械・計測制御担当 木下 大
15	廃リチウムイオン電池正極材の化学分析前処理方法の開発 無機材料担当 田中 俊行
16	ベーキング処理による鋼中の水素放出挙動 無機材料担当 今岡 睦明
17	加工と熱処理を施した鋼の結晶組織の評価 無機材料担当 松田 知子
18	特徴ある加工品開発を可能にする果実等の原料処理技術の開発 食品開発研究所 有福 一郎
19	魚醤におけるヒスタミン蓄積と味覚との関係 水畜産食品担当 長崎 稔拓
20	深海魚抽出物によるスフェロイド形成の分子基盤の解明 水畜産食品担当 杉本 優子
21	運動負荷を評価するためのマウス筋細胞の分化誘導と負荷条件の検討 農産食品・菓子担当 内川 拓也
22	3Dプリンターによる新たなバイオ実験器具の試作と培養細胞による性能試験 農産食品・菓子担当 梅林 志浩