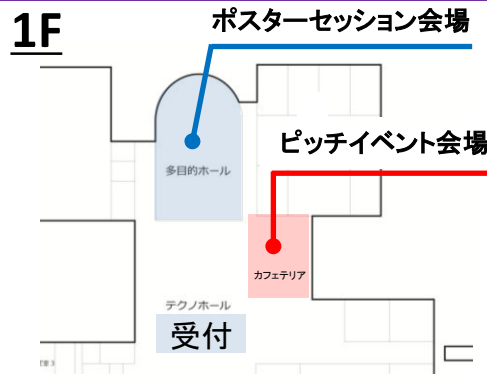


ピッチイベントプログラム

展示ポスター毎に2分程度で研究成果を紹介するショートプレゼンテーションを行います。当所職員だけでなく、ご出展いただきました県内の学術研究機関にも発表いただきますので、訪問されるブース選びにお役立てください。

日時 2026年6月30日(火)
10:00 - 11:40 (開場 9:45~)

場所 福島県ハイテクプラザ
郡山本部 カフェテリア



参加方法 申込不要
開催時刻になりましたら、カフェテリアにお越しください。

再生可能エネルギー分野 (10:10 - 10:20) ※時間は目安です。

	タイトル	発表者
1	風車ブレード保護材の劣化メカニズム解明と評価手法の開発(第1報)	分析・化学科 高木智博
2	金属加工部材の水素・アンモニア利用環境適合性評価技術の確立	金属・物性科 丸田淳央
3	水素・燃料アンモニアに適したプラント用材料の溶接技術の研究(第1報)	機械・加工科 渡邊孝康
4	福島大学水素エネルギー総合研究所の紹介	福島大学水素エネルギー総合研究所 准教授 大楽武範氏
5	産総研再生可能エネルギー研究センターの研究	(国研)産業技術総合研究所再生可能エネルギー研究センター副研究センター長 森田澄人氏

製造プロセス分野 (10:20 - 10:52)

	タイトル	発表者
6	ヒートシンク熱解析シミュレーション手法の開発	機械・加工科 坂内駿平
7	加工機上における形状評価の研究(第2報)	機械・加工科 渡邊孝康
8	5軸マシニングセンタの工作精度測定法の確立と評価モデルの開発	企画科 小野裕道
9	ワイヤーアーク方式金属積層造形の残留応力及び変形の評価	機械加工ロボット科 小林翼
10	羽根部に複数の金属を使用したインデューサ作製方法の検討(第2報)	〃
11	銅合金丸棒の連続鋳造における熱間鋳造の有効性の評価に係る技術開発	金属・物性科 橋本政靖
12	損耗工具からの未利用資源リサイクル技術の開発	機械加工ロボット科 吉田正尚
13	発泡プラスチック製品の離型不良検出システムのプロトタイプの開発	電子・情報科 山田昌幸
14	大型構造物の振動耐久性評価・設計改善技術の開発(第3報)	機械加工ロボット科 工藤弘行
15	ドローンブレードの簡便な設計方法の確立	金属・物性科 太田悠翔
16	ガラス研磨材固化物除去法の開発	金属・物性科 加藤和裕
17	SfM処理ツールの開発と3Dデータ作成結果及びSfM処理環境の評価	ロボット・制御科 安齋弘樹
18	産総研東北センターのご紹介	(国研)産業技術総合研究所東北センター産学官連携推進室 招聘研究員 高橋昭博氏
19	自社製品の売上・市場拡大のために「標準化」という選択肢があります！	(一財)日本規格協会 スタンダード・コンサルティング センター標準化企画調査チーム 高度エキスパート 岩田良夫氏
20	センシングフォトニクス研究室の紹介	日本大学工学部 准教授 碓智文氏
21	福島国際研究教育機構(F-REI)の概要	福島国際研究教育機構(F-REI)経営企画課 課員 豊岡つかさ氏

繊維分野 (10:52 - 11:06)

	タイトル	発表者
22	生地の機能性の総合的な評価手法の開発	繊維・高分子科 遠藤悠都
23	衣料用ゴムの耐久性試験に関する研究	繊維・高分子科 大竹翔太
24	ウール・シルク両面編による紫根染編地の研究	〃
25	岳温泉水を使った菊花染色方法の開発	繊維・高分子科 中島孝明
26	難素材を高伸度化する弾性着衣の開発	繊維・高分子科 中村和由
27	FSC認証バイオマスを活用した繊維加工技術の開発	繊維・高分子科 遠藤悠都
28	繊維素材の風合い及び特性の可視化技術に関する研究(第1報)	繊維・高分子科 中島孝明

工芸分野 (11:06 - 11:12)

	タイトル	発表者
29	「青光塗」のための新規色漆の開発(第3報)	産業工芸科 佐藤佑香
30	漆の密着性に関する研究(第2報)	産業工芸科 原朋弥
31	木製家具製作のためのCAE適用手法の開発(第2報)	産業工芸科 関澤良太

醸造・食品分野 (11:12 - 11:30)


	タイトル	発表者
32	県産果実の特徴を生かした果実酒製造(第2報)	醸造・食品科 馬淵志奈
33	県産味噌の色調向上に関する加工方法及び微生物技術の開発	醸造・食品科 鈴木英二
34	発芽玄米を酵素源とした酒類製造に関する研究	醸造・食品科 高橋亮
35	植物性残渣の削減に向けた製造技術の開発(第2報)	醸造・食品科 松本大志
36	生ホップ乾燥条件の検討及び品質への影響把握	県産品加工支援センター 中島奈津子
37	清酒醸造用乳酸菌を用いたサワービール製造条件の最適化	〃
38	福島県産資源に由来する食品製造用微生物の探索(第2報)	〃
39	多様な清酒開発に向けた製麹技術基盤の構築	〃
40	福島の発酵技術を活かした新しい珈琲の開発	醸造・食品科 齋藤嵩典

ロボット分野 (11:30 - 11:34)

	タイトル	発表者
41	協働ロボットによる検査作業省力化の研究(第2報)	ロボット・制御科 根本大輝
42	ドローン飛行空域の電磁環境調査とドローンの耐電磁特性評価	機械加工ロボット科 塚本遊

AI・IoT分野 (11:34 - 11:40)

	タイトル	発表者
43	生産部品の在庫・試験進捗管理システムの開発	機械加工ロボット科 塚本遊
44	製造技術のデジタル化に向けた日本酒IoT実証研究(第1報)	電子・情報科 石澤満
45	加工機・電気炉の稼働状態遠隔監視IoTシステムの開発	電子・情報科 柿崎正貴

※  は、学術研究機関等からの発表となります。

※プレゼンテーションテーマは変更となる場合がございます。予めご了承ください。