

試験研究（中間）評価整理表

試験研究機関名 ハイテックプラザ
 所管 グループ産業創出グループ

整理番号	施策目標等		試験・研究課題名	研究目的	研究概要	試験研究始期・終期		評価結果	理由	外部評価アドバイザー意見
	施策目標	研究課題分類				始期	終期			
1	基盤技術の高度化	地域活性化共同研究開発事業	マイクロ構造を持つ微細プラスチック部品成形技術の開発	マイクロメートルオーダーの3次元微細構造を持つ金型製造技術と精密射出成形技術を開発し、プラスチック製マイクロ分析チップ基板を開発する。	県内企業との共同研究により、急速に拡大すると思われるマイクロ成形分野の市場をリードし、本県をマイクロ成形の拠点とすることが可能である。金型製造業やプラスチック製品製造業の国内に残っていただける新規事業としての展開を図る。	16	18	D	今年度が終期であり、研究目標を達成する見込である。	目標にはほぼ到達していると思われるが、三次元構造の高精度化については高度化を望みたい。医療機器産業での技術実施が不可欠である。
2	基盤技術の高度化	ニーズ対応型研究開発事業	新多様性清酒酵母の開発	近年、開発が盛んとなっている多様化する清酒に合うような新しい福島県オリジナル清酒酵母を開発する。	近年の全国新酒鑑評会で入賞できるレベルとして、カブロン酸エチル生成能が、通常の吟醸造りで6ppm以上となり、酒質も整った吟醸酒用酵母を開発する。	17	19	B	計画どおりに順調に進んでいる。清酒の多様化は、清酒ニーズの拡大に貢献すると見られ、地場産業の振興という、県の施策目標にも合致している。	若い年齢層にも、また女性の中にも清酒に関心のある人が多くなっていると感じられます。利き酒コンテストの参加年齢層もさまざまでした。豊かな生活の中に彩を添える清酒の開発は意義あるものと思われます
3	地域特性を生かした技術開発	地域活性化共同研究開発事業	常圧過熱水蒸気を利用した食品の微生物制御及び加工技術の利用	常圧過熱水蒸気を食品の微生物制御及び加工に応用することにより、おいしさ、機能性に優れ、かつ効率的で安全性の高い食品製造法を確立する。	おいしさ、健康的に優れ、かつ安全性の高い製造技術を確立し、安全・安心な食品製造を出来るようにする。これにより商品の信頼性が高まり、取引先の増加が期待される。さらには県産農産物の需要増も期待される。	16	18	D	研究計画の終期であり、目標は一部達成した。	成果に記されているように、おいしさ、健康に優れ、かつ安全性の高い製造技術が確立され、安全安心な食品製造のための方法が見えています。総合評価は妥当であると思われます。
4	社会環境対応型の新技術開発	地域活性化共同研究開発事業	新エネルギー発電システムの開発	新しい構造の風力発電機と発電機制御システム、電力を安定供給する電力変換システム、インターネットを使った発電システム監視制御装置を開発する。	2m/secの低風速でも発電できる風力発電機と、複数の新エネルギー発電機と協調動作ができれば連携可能なシステムを開発する。	17	19	C	進捗状況に不明確な点がある。また、市場化の方策が不明瞭である。	電力変換器等のフルデジタル化など、一定の成果を得ていると思うが、社会や市場のニーズを意識して積極化にアピールし製品化、普及する必要がある。