

## ピッチイベントプログラム

### 日時

2025年6月26日(木)  
10:30 - 12:15  
(開場 10:20~)

### 場所

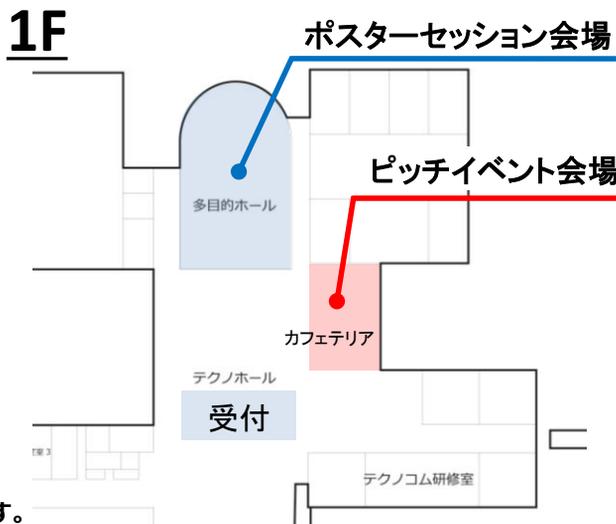
福島県ハイテクプラザ  
郡山本部 カフェテリア

### 概要

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。

### 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。



### ロボット分野 (10:35 - 10:50) \* 時間は目安です。

	タイトル	発表者
1	協働ロボットによる検査作業省力化の研究	ロボット・制御科 近野裕太
2	協働ロボットによる検査作業省力化の研究(自律走行パート)	ロボット・制御科 菅野雄大
3	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 三浦勝吏
4	3Dプリンタを活用したドローン用テグス取付治具の製作と動作評価	機械加工ロボット科 小林翼
5	布ピッキングシステムの開発	ロボット・制御科 根本大輝
6	福島国際研究教育機構の概要	福島国際研究教育機構 国際・産学官連携推進課 伊藤 孝氏

※ は、県内所在の学術研究機関からの発表となります。

### AI・IoT分野 (10:50 - 10:55)

	タイトル	発表者
7	通信障害に強い無線通信ネットワークの製造現場適用化研究(第3報)	電子・情報科 柿崎正貴
8	工場配管の圧力調整器監視IoTシステムの開発	〃

### 再生可能エネルギー分野 (10:55 - 11:04)

	タイトル	発表者
9	風力ブレード部材の迅速耐久性評価および予知保全技術の開発	分析・化学科 高木智博
10	金属材料の水素環境適合性評価法の確立	金属・物性科 丸田淳央
11	産総研 再生可能エネルギー研究センターの研究	産総研 再生可能エネルギー研究センター 発表者未定

**繊維分野 (11:04 - 11:16)**

	タイトル	発表者
11	編織物の物性評価データベースと予測システムの構築(第3報)	繊維・高分子科 中島孝明
12	果樹剪定枝染の機械染色条件の確立(第2報)	〃
13	国産シルクとスーパー繊維を交織した新規清涼衣料の開発	繊維・高分子科 中村和由
14	織物防草シートに関する設計条件の検討	〃
15	川俣シルクを活用したマーブル染色の試行	繊維・高分子科 大竹翔太

**製造プロセス分野 (11:16 - 11:48)**

	タイトル	発表者
17	5軸マシニングセンタの加工試験法の開発	機械・加工科 小野裕道
18	バレル工具加工における切削力の調査	機械加工ロボット科 小林翼
19	切削加工品の代替としての WAAM 方式金属積層造形品の可能性評価	ロボット・制御科 安齋弘樹
20	WAAM方式によるステライトの積層造形条件の検討	〃
21	加工機上における形状評価の研究	機械・加工科 渡邊孝康
22	環境プラントにおける鋼材の耐食性評価	〃
23	樹脂ミニチュア成形品の振動特性から金属大型構造物の振動特性を推定する技術	金属・物性科 工藤弘行
24	日本酒用温調装置の開発	金属・物性科 橋本政靖
25	銅合金丸棒の連続鋳造と多段引き抜きにおける品質向上に係る技術開発	金属・物性科 佐藤浩樹
26	粘着物の定量的分析方法の開発	分析・化学科 添田友貴
27	はんだ成分分析法の検討	分析・化学科 伊藤弘康
28	蛍光X線分析装置によるメッキ膜厚分布管理技術の開発	機械加工ロボット科 吉田正尚
29	検査工程における配線コード色判別システムの開発	電子・情報科 山田昌幸
30	テラヘルツ波技術を用いたセンシング技術の紹介	日本大学工学部 電気電子工学科 准教授 碓 智文氏

**工芸分野 (11:48 - 11:55)**

	タイトル	発表者
31	漆の密着性に関する研究(第1報)	産業工芸科 原 朋弥
32	木製家具製作のためのCAE適用手法の開発	産業工芸科 関澤良太
33	水酸化鉄を用いた黒漆製造方法の確立	産業工芸科 佐藤佑香

**醸造・食品分野 (11:55 - 12:15)**

	タイトル	発表者
34	福島県産資源に由来する食品製造用微生物の探索(第1報)	醸造・食品科 中島奈津子
35	多様な清酒開発に向けた製麹技術基盤の構築(第2報)	〃
36	県産味噌の色調向上に関する加工方法および微生物技術の開発	醸造・食品科 鈴木英二
37	動植物性残渣の削減に向けた製造技術の開発	醸造・食品科 松本大志
38	県産果実の特徴を生かした果実酒製造	醸造・食品科 菊地伸広
39	高アミロース米の醸造特性の評価	〃
40	リンゴ果汁を使用した和製フロランタンの開発	醸造・食品科 渡辺愛奈
41	ミード(蜂蜜酒)醸造における酵母添加量削減方法の開発	醸造・食品科 高橋 亮