

あおもり産学官金連携イノベーションアワード2017 受賞者及び受賞内容

1. 趣旨

あおもり産学官金連携イノベーションアワードは、青森県の産学官金連携活動の更なる進展と裾野拡大を目的として、産学官金連携において先導的で優良な取組をしている県内の民間事業者を表彰する制度です。

2. 賞

イノベーション優秀賞(1点)

産学官金連携による取組の成果としての優れた技術・製品・サービスが、本県の新産業・新事業創出や地域活性化に貢献している実績があると認められるもの。

イノベーション特別賞(1点)

産学官金連携による取組の成果としての優れた技術・製品・サービスが、本県の新産業・新事業創出や地域活性化に今後、期待がされるもの。

3. 受賞者及び受賞内容

●イノベーション優秀賞 … 株式会社コア（弘前市）

中小企業庁の戦略的基盤技術高度化支援事業（サポイン事業）を活用し、関東学院大学及び青森県産業技術センターとの共同研究により、高精度で耐久性に優れためっき技術を確立した。

本技術は、めっき液中に高硬度な Sic（炭化ケイ素）及び高硬度で電気特性・熱伝導性に優れた CNT（カーボンナノチューブ）を分散させ、めっき処理を行うもので、各種 OA 機器に搭載される摺動部品の表面に高硬度で耐摩耗性に優れた皮膜を形成することにより、耐久性を高めることができる。

この技術により、県内 OA 機器製造事業者の競争力が高められることで業績が拡大し、地域経済の活性化、雇用創出が期待できる。



摺動部品



高機能摺動部品

●イノベーション特別賞 … 合同会社マルカネ（八戸市）

岩手大学、八戸工業大学、株式会社アルバック、アルバック東北株式会社との産学連携により、新たな食品乾燥装置『ゆるドライ』を活用し、従来の方法では常温流通域までの乾燥は困難となっていた鯖の常温加工品の開発を推進。長期間の常温流通が可能で、ソフトな食感の「サバトバ」を商品化した。

八戸の特産品である鯖を加工した新商品の製造・販売に伴い、雇用の増加が見込まれるほか、今後、コールドチェーンが発達していない海外市場への展開や、他の農林水産物を使用した常温流通可能な加工食品の開発も期待できる。



「サバトバ」