

平成30年度「北海道新技術・新製品開発賞」について

経済部科学技術振興室

1 表彰の目的

本道工業等の技術開発を促進し、新産業の創出や既存産業の高度化を図るため、道内の中小企業者等が開発した優れた新技術・新製品を表彰する。

2 応募状況等

(1) 募集期間

平成30年4月24日（火）から6月15日（金）まで

(2) 表彰内容

次の部門ごとに大賞1件、優秀賞2件、開発奨励賞2件程度を表彰

【ものづくり部門】「製造業」及び「情報サービス業」（応募16件）

【食品部門】「食料品製造業」及び「飲料・たばこ・飼料製造業」（応募14件）

(3) 審査方法

外部機関から新規性・独創性、技術的優位性及び市場性について意見聴取の上、決定

3 受賞者の概要

<ものづくり部門>

	新技術・新製品の概要等
大賞	<p>名 称：小型バイオマス燃焼機 開発者：(株) 武田鉄工所（帯広市）</p> <p>・灰分が多く炉内に付着物が発生しやすいこと等からこれまで利用困難であったもみ殻や小麦くずなど農業廃棄物を、回転炉燃焼技術等により燃料として利用可能にした燃焼機。</p>
優秀賞	<p>名 称：冷凍食品の高鮮度を実現した「窒素を用いた酸化抑制凍結システム」 開発者：(株) 昭和冷凍プラント（釧路市）</p> <p>・食品の冷凍に大気中の窒素を活用することで、凍結時間の短縮と高鮮度保持による輸送期間の延長等を実現したシステム。</p>
	<p>名 称：リハビリテーションシステム「ステップアイ」 開発者：(株) カムイ電子（登別市）</p> <p>・認知症初期に見られる視空間認知機能の低下予防を目的として、視覚認知と身体運動を組み合わせ、同認知機能の状況把握やトレーニングが可能なシステム。</p>
開発奨励賞	<p>名 称：海洋モニタリングセンサを備えた多機能水中カメラ 開発者：(株) エコニクス（札幌市）</p> <p>・海中の映像や計測データを光信号化し、光ファイバによる伝送システムを用いることで、遠隔地でリアルタイムの海中状況が把握可能な水中カメラ。</p>
	<p>名 称：ゼニガタアザラシの忌避技術 開発者：(株) 仁光電機（函館市）</p> <p>・ゼニガタアザラシが定置網に入り込んでサケを捕食する食害を防止するため、サケは逃げず、アザラシが忌避する性能を有する超音波照射技術。</p>

<食品部門>

新技術・新製品の概要等	
大賞	<p>名 称：酒粕ブルーチーズ「旭川」 開発者：伊勢ファーム チーズ工房（旭川市）</p> <p>・地元酒造メーカーの酒粕を用いて低温で追熟することにより、チーズの風味に加え酒粕の甘みやうま味が合わさったこれまでにないブルーチーズ。</p>
優秀賞	<p>名 称：食べる豆ジュレドレ 開発者：(株)丸勝（帯広市）</p> <p>・従来甘い味付けが中心だった煮豆に、甘くない洋風の味付けをしたジュレを合わせ、さらに常温流通も可能とした新しい豆製品。</p>
	<p>名 称：穴のあいたビーフハンバーグ 開発者：(株)ホクビー（石狩市）</p> <p>・表面に複数の穴を開けることにより、火の通りを早くし、空洞に肉汁を閉じ込め、短時間の加熱でふっくらジューシーに焼くことが可能なハンバーグ。</p>
開発奨励賞	<p>名 称：北海道駒ヶ岳の軽石を活用した魚の塩干品「北海道・鹿部 軽石干し」 開発者：(株)イリエ船橋商店（鹿部町）</p> <p>・地域資源である駒ヶ岳の軽石の吸水力を活用し、うま味成分を多く残すための脱水技術を用いた魚の塩干品。</p>
	<p>名 称：フリーズドライナマコ「檜山海参（ヒヤマハイシェン）」 開発者：ひやま漁業協同組合 江差ナマコ協議会販売促進部（江差町）</p> <p>・干しナマコの製造を従来の天日乾燥から凍結乾燥に変更することで、成分変化を極力抑制した新しいナマコ製品。</p>

4 表彰式

- (1) 開催日時：平成30年10月12日（金）15：00
- (2) 場 所：北海道庁本庁舎3階 知事会議室

5 その他

- (1) 第32回 北海道技術・ビジネス交流会（11月8日（木）～9日（金）アクセスサッポロ）会場内のブースで、今回受賞した技術・製品の展示を行うとともに、「ものづくりセミナー」を開催し、受賞者が新技術等の内容などについてPR
- (2) 表彰企業等プレミアム・パッケージ支援事業により、受賞者の取組をサポート
 - ・企業情報等の発信による支援（道のホームページへの掲載、庁舎内の展示コーナー活用）
 - ・中小企業総合振興資金による融資（金利の優遇等）
 - ・中小企業者等の受注機会の確保・拡大のための配慮措置
 - ・道が発注する工事の総合評価落札方式における加点 など