

令和3年度人材育成事業のご案内

～専門分野の最新技術セミナーや実践形式の講習会～

県内企業の課題に対応したオーダーメイド研修

◆ものづくり人材育成成熟 担当： 各研究所

企業の皆様が抱える個別の技術課題の解決を通じて技術力向上をはかるオーダーメイド型の人材育成コースです。研修期間は、課題に応じて、3、6、9、12ヶ月の4期間からお申し込みいただけます。随時募集していますので、是非、ご参加ください。

コース	内容	参加費
課題解決手法習得コース	企業技術者がセンター研究員の助言により、自社内で抱える技術課題を解決する手法を習得することができます。	1人あたり 2,000円/月
AI・IoT・ロボット技術習得コース	AI・IoT・ロボット技術を製造現場に導入しようとする企業の技術者が、センター職員の助言により、具体的な技術課題について検討することで、導入に必要な知識やスキルを習得することができます。	
水産加工開発コース	水産物加工に関する具体的な技術課題について、企業の技術者がセンター研究員の助言により検討を実施することで、必要な知識やスキルを習得することができます。	

昨年度参加者の声

- ・本研修を通じて、和紙の藍染を実現し、製品化に繋げることができました。思った以上に藍液の扱いが難しく、研究員の的確なアドバイスで和紙への染めを開発することができました。
- ・手作業による工程を、ロボットを用いた自動化に置き換えることが出来る基礎ができました。

重点分野の人材育成事業

1. AI・IoT・ロボット導入実証支援プロジェクト 担当： 電子システム、機械・計測制御

「AI 活用画像検査」・「IoT ネットワーク」・「ロボット操作」をキーワードに、製造工程のスマート化に必要な技術について実践研修を行います。

- ◆研修会： AI・IoT・ロボット技術分野の座学と実習
- ◆専門家派遣： 生産工程、ロボット技術に高度な知見を有するアドバイザーの派遣



2. 次世代自動車関連技術研究会事業 担当： 機械・計測制御、無機材料

自動車の「軽量化」・「低コスト化」・「自動化」をキーワードに、関連部品の製造プロセスに係る最新技術や市場動向等を紹介する研究会を開催します。

- ◆研究会： 電気自動車などの次世代自動車に関連する最新技術の紹介や参加企業の皆様との共同実験、意見交換



3. 鳥取県水産加工技術研究会 担当： 水畜産食品

「冷凍、保管、解凍」・「ファストフィッシュ」・「カニ自動選別」をキーワードに、水産加工技術に関する情報提供並びに意見交換を行い、共同研究や各企業の商品開発につながる研究会を開催します。

- ◆研究会： センター保有技術である魚肉接着技術、ベニズワイガニの品質評価技術等についての情報提供、意見交換



その他の人材育成事業

4. 分析技術能力強化事業 担当：有機・発酵、無機材料

電気・電子分野、機械・金属分野に関わる県内技術者の分析技術向上を図るための講習会と実習を行います。

- ◆講習会：X線回析装置、欧州 REACH 規制、RoHS 指令についての講習会
- ◆実習：電子顕微鏡や熱分析装置などの実機を用いた実習



5. 鳥取伝統和紙高度利用促進支援事業 担当：有機・発酵

和紙の新規用途開発を進める上で必要となる技術情報を得るとともに、製造技術を習得することを目指して講習会を行います。

- ◆講習会：因州和紙のブランド化に向け、“印刷用和紙”の一般ユーザーへの展開を目指した講習会



6. 木質建材等開発支援事業 担当：有機・発酵

集成材、合板、CLT、LVL等の木質建材に求められる品質向上、機能性付与、製品開発に関する講習会や個別相談会を開催します。

- ◆講習会：木質建材の耐候性・耐久性をテーマとした講習会
- ◆個別相談会：不燃性をテーマとした個別相談会



7. 清酒製造技術支援事業 担当：有機・発酵

酒造業界の技術者育成と県産吟醸酒の品質向上を目指して、清酒製造管理及び技術の習得、情報の共有化のための研究会を開催します。

- ◆研究会：全国新酒鑑評会研究会
- ◆実習：酒造プラントを活用した試験醸造研修



8. 食品開発・品質技術人材育成事業 担当：水畜産食品、農産食品・菓子

食品の衛生・品質管理、加工技術（乾燥・粉末化、殺菌）、製品開発における評価（官能評価）等について実習を交えた講習会を行います。

- ◆講習会：賞味期限・消費期限設定、粉末乾燥化、殺菌についての講習会
- ◆実習：新製品開発のための“おいしさ等の客観的評価手法”習得に関する実習



9. 食の安全・安心（普及啓発）事業 担当：食の安全・安心プロジェクト推進事業

食品工場の衛生管理対策の基礎となる7Sの導入方法やHACCPシステム、異物混入対策などのHACCPの構築につながる技術研修会を行います。

- ◆研修会：基礎コース⇒食品衛生7S、一般衛生管理や異物混入対策などHACCPに関する研修会



※新型コロナウイルスの感染拡大状況を踏まえ開催日程や内容に変更が生じる場合があります。

※開催日程や内容の詳細が決まり次第、随時、センターホームページ (<https://tiit.or.jp>) でご案内します。