（様式）

令和8年度沖縄県試験研究評価会議　機関評価会議対象課題

機関名：工業技術センター
開催日：令和8年6月10日、6月15日

	評価区分	課題ID	区分	研究課題名	研究期間	予算区分	部会	個別評価
1	事前	2025技012	実用化研究	長期の海洋生分解性プラスチックの評価手法の開発	R7 ～ R11	受託	食品・化学	―
2	事前	2025技013	実用化研究	沖縄型産業中核人材育成事業（食品プロセスにおける工程改善人材育成）	R7 ～ R8	受託	生産技術	－
3	事前	2025技014	実用化研究	テリハボク葉と搾油副産物の抽出技術の開発	R7 ～ R8	受託	食品・化学	－
4	事前	2025技015	実用化研究	トリジェネレーションシステムの社会実装に関する産学官研究の推進	R7 ～ R8	受託	食品・化学	－
5	事前	2025技016	試験・分析・調査	製塩自動化と品質向上のための工程開発	R7 ～ R8	一括交付金（公募：外部評価有）	食品・化学	－
6	事前	2025技017	試験・分析・調査	繊維業におけるIoT生産進捗管理システムの開発	R7 ～ R8	一括交付金（公募：外部評価有）	生産技術	－
7	事前	2026技005	実用化研究	乳酸発酵紅麹甘酒の安全かつ効率的な製造方法の検討	R8 ～ R8	受託	食品・化学	－
8	事前	2026技006	基礎研究	塩水漬け海ぶどうの変色抑制に最適な包装資材の検討	R8 ～ R8	受託	食品・化学	－
9	事前	2026技007	実用化研究	植物タンパクを活用した代替食品の開発 －豆類とグルテンの利用－	R8 ～ R9	県単	食品・化学	評価
10	事前	2026技008	実用化研究	モズクフコイダンの抽出条件と分子量について	R8 ～ R9	県単	食品・化学	評価
11	事前	2026技004	実用化研究	キリング方法および微生物接種がバニラビーンズの香りに及ぼす影響	R8 ～ R8	受託	食品・化学	評価
12	事前	2027技001	実用化研究	紅麹の品質および安全性向上のための生産技術開発	R9 ～ R11	県単	食品・化学	評価
13	中間	2023技002	基礎研究	生物資源の環境素材利用に関する研究開発	R5 ～ R9	受託	食品・化学	評価
14	中間	2023技004	基礎研究	藍染めに関わる微生物の生育特性	R5 ～ R9	県単	食品・化学	評価
15	事後	2023技006	基礎研究	機械学習等AIを活用したCADモデルの自動変更に関する研究	R5 ～ R7	県単	生産技術	評価
16	事後	2023技016	基礎研究	ディープラーニングを用いた物体検出に関する研究	R5 ～ R7	県単	生産技術	評価
17	事後	2025技001	実用化研究	多軸継手のワンタッチロック機構の開発	R7 ～ R7	県単/企業連携	生産技術	評価
18	事後	2025技011	実用化研究	新たな八重山ミンサー織機の開発	R7 ～ R7	県単/企業連携	生産技術	評価
19	事後	2025技010	基礎研究	壺屋焼で用いられる大物用坏土に関する研究	R7 ～ R7	県単/企業連携	生産技術	評価
20	事後	2023技003	実用化研究	海洋生分解性樹脂の開発	R5 ～ R7	県単	食品・化学	評価
21	事後	2025技007	実用化研究	電気伝導度を指標とする藍染液調整方法の検討	R7 ～ R7	県単/企業連携	食品・化学	評価
22	事後	2025技003	試験・分析・調査	県内健康食品における品質（成分の含量均一性）調査	R7 ～ R7	県単	食品・化学	評価
23	事後	2025技006	実用化研究	植物タンパクを活用した代替食品の開発（チーズ様食品の開発）	R7 ～ R7	県単	食品・化学	評価

（様式）

令和8年度沖縄県試験研究評価会議　機関評価会議対象課題

機関名：工業技術センター
開催日：令和8年6月10日、6月15日

	評価区分	課題ID	区分	研究課題名	研究期間	予算区分	部会	個別評価
24	事後	2025技008	実用化研究	沖縄県産コーヒーの乳酸発酵技術および乾燥技術の確立	R7 ～ R7	県単/企業連携	食品・化学	評価
25	事後	2025技009	実用化研究	もずくの簡易的な評価法の検討と抽出工程の収量についての検証	R7 ～ R7	県単/企業連携	食品・化学	評価
26	事後	2024技010	実用化研究	泡盛原酒を用いたスピリッツの生産性向上について	R6 ～ R7	一括交付金(公募:外部評価有)	生産技術	―
27	事後	2024技011	実用化研究	鉄筋自動ブラッシング研磨装置の開発	R6 ～ R7	一括交付金(公募:外部評価有)	生産技術	―
28	事後	2024技012	実用化研究	スパイラルろ過膜洗浄装置における自動化の開発	R6 ～ R7	一括交付金(公募:外部評価有)	生産技術	―
29	事後	2024技007	実用化研究	オキナワ産バニラのグリーンビーンズの保存及びキュアリング技術に関する研究	R6 ～ R7	受託	食品・化学	―
30	追跡	2020技027	実用化研究	黒糖品質検査指導	R2 ～ R4	受託	食品・化学	評価
31	追跡	2021技005	実用化研究	黒麹菌を用いた新しいとうふようの開発	R3 ～ R4	受託	食品・化学	評価
32	追跡	2021技006	実用化研究	県産食材を活用した畜産加工技術の開発 －シークヮーサー上層パルプの活用技術開発(1)中和法－	R3 ～ R4	県単	食品・化学	評価
33	追跡	2021技006	実用化研究	県産食材を活用した畜産加工技術の開発 －シークヮーサー上層パルプの活用技術開発(2)クエン酸除去法－	R3 ～ R4	県単	食品・化学	評価
34	追跡	2022技011	実用化研究	発酵技術を活用した紅芋加工品の開発	R4 ～ R4	県単/企業連携	食品・化学	評価
35	追跡	2020技002	実用化研究	外部磁場を利用した高張力鋼の純ArMIG溶接時におけるアークの安定制御	R2 ～ R4	県単	生産技術	評価
36	追跡	2022技015	実用化研究	多品種少量ロットでも生産効率を維持・向上できる蒸留酒の生産技術	R4 ～ R4	一括交付金(公募:外部評価有)	生産技術	評価
37	追跡	2022技018	実用化研究	サンドブラスト作業の省力化技術の開発	R4 ～ R4	一括交付金(公募:外部評価有)	生産技術	評価
38	追跡	2021技014	実用化研究	10人乗り小型電動バス(CV-10)の開発	R3 ～ R4	受託	生産技術	評価
39	追跡	2022技012	実用化研究	デジタル技術を活用した堆錦成形型の設計および製作の取組み	R4 ～ R4	県単/企業連携	生産技術	評価
40	追跡	2022技016	実用化研究	安全で効率の良いポジショナーセット装置の開発	R4 ～ R4	一括交付金(公募:外部評価無)	生産技術	評価
41	追跡	2022技017	実用化研究	再生PP材を活用した埋設管路防護板の生産性向上技術開発	R4 ～ R4	一括交付金(公募:外部評価無)	生産技術	評価
42	追跡	2022技019	実用化研究	低温排熱を蓄熱できるハスクレイを用いたエネルギーサービス装置の開発	R4 ～ R4	共同研究	生産技術	評価
43	追跡	2022技020	実用化研究	あおさのりに付着する異物及び軽石の除去洗浄装置	R4 ～ R4	共同研究	生産技術	評価
44	追跡	2020技008	実用化研究	首里城瓦に関する研究	R2 ～ R4	県単	生産技術	評価
45	追跡	2020技012	実用化研究	県産メタン発酵槽の効率化に関する研究開発	R2 ～ R4	県単	食品・化学	評価
46	追跡	2022技010	実用化研究	沖縄県内の乾式メタン発酵原料評価に関する研究開発	R4 ～ R4	受託	食品・化学	評価
47	追跡	2022技013	実用化研究	吸放湿機能を付加した高性能調湿建材の研究開発	R4 ～ R4	受託	生産技術	評価