

令和 7 年 度

業 務 報 告



香川県産業技術センター

目 次

1	総 説	1
1-1	沿 革	1
1-2	所 在 地	2
1-3	組 織	2
1-4	業 務 内 容	3
1-5	職 員	4
1-6	予 算、決 算	7
2	香川県デジタル田園都市 100 計画に基づく重点事業	8
3	依頼試験、施設機器開放、酵母・乳酸菌の配布	10
3-1	依 頼 試 験	10
3-2	施設機器開放	13
3-3	酵 母 の 配 布	15
3-4	乳 酸 菌 の 配 布	15
4	相談指導等業務	16
4-1	窓口相談指導	16
4-2	現地技術指導	16
4-3	企業訪問・技術調査	16
4-4	技術者養成研修	16
4-5	技 術 講 習 会	17
4-6	研究会等への支援	22
4-7	技術コンクール、展示会	24
4-8	講師・審査員等派遣	25
5	研究開発等業務	28
5-1	受託研究事業	28
5-2	共同研究事業	28
5-3	経常研究事業	28
5-4	外部へ発表した論文等	29
5-5	産 業 財 産 権	31
6	その他	34
6-1	受 賞	34
6-2	見 学 者	34
7	参考資料	35
7-1	令和7年度導入主要試験研究機器	35
7-2	情 報 提 供	37

1 総 説

1-1 沿 革

平成 12 年 4 月	香川県工業技術センター、香川県食品試験場及び香川県発酵食品試験場を統合し、香川県産業技術センター（総務課、企画情報部門、材料技術部門、生産技術部門、システム応用技術部門、食品研究所及び発酵食品研究所）として発足
平成 18 年 4 月	組織を改正し、システム技術応用部門をシステム技術部門とする
令和 元年 4 月	発酵食品研究所 2 階に商品試作開発室を整備
令和 7 年 4 月	組織を改正し、総務・企画課、材料技術課、生産技術課、スマートシステム課、食品研究課及び発酵食品研究所とする

（旧工業技術センター沿革）

昭和 7 年 4 月	香川県工業試験場設置（県商工水産課内で事務開始） 染色、製紙、木工、酒造、化学、図案についての試験、研究、調査及び指導に関する業務を開始
8 年 2 月	高松市花ノ宮町に試験場本館、機械設備を新設、整備して移転
20 年 7 月	高松空襲により被災
24 年 5 月	商工省大阪工業試験所四国支所（現在の（国研）産業技術総合研究所四国センター）として国に移管
51 年 4 月	香川県工業技術センター設置 機械・金属工業、木竹工業、窯業技術、デザインについての試験、研究、調査及び指導並びに発明の奨励に関する業務を開始
52 年 4 月	化学工業技術についての試験、研究、調査及び指導を開始
55 年 3 月	試験研究庁舎完工
55 年 4 月	工業技術についての情報収集、閲覧及び提供を開始
61 年 5 月	電子工業技術についての試験、研究、調査及び指導を開始
平成 元年 3 月	新庁舎本館棟及び試験研究棟完工
2 年 3 月	新庁舎実験棟完工
8 年 6 月	組織を改正し、総務課、企画情報部門、材料技術部門、生産技術部門及びシステム応用技術部門とする
10 年 3 月	増築試験研究棟（東館）完工

（旧食品試験場沿革）

昭和 26 年 9 月	香川県醤油試験場高松指導室として設置
37 年 4 月	香川県発酵食品試験場 高松分室に改称 味噌、食酢、蒲鉾、豆腐等に関する試験、研究、調査及び指導を開始
51 年 4 月	香川県発酵食品試験場 高松分場に改称（農林部から経済労働部へ所管変更）
53 年 5 月	農業試験場から郷東町に移転
平成 3 年 3 月	プラント棟完工
3 年 8 月	香川県食品試験場として発足 漬物、缶詰、うどん、冷凍調理食品に関する試験、研究、調査及び指導を開始するとともに、地域特産物の利用拡大を図るための食品流通・資源利用に関する業務を開始

（旧発酵食品試験場沿革）

明治 38 年 11 月	小豆島醤油製造同業組合立醸造試験場として地元醤油業者により創設
40 年 7 月	小豆郡立醸造試験場として小豆郡に移管
43 年 4 月	県に移管、香川県工業試験場となり醤油業界の指導にあたる
昭和 7 年 4 月	高松市に香川県工業試験場が設立されるに伴い、香川県醤油試験場に改称
37 年 4 月	香川県発酵食品試験場に改称 醤油調味料に加え、佃煮等の加工食品に関する試験、研究、調査及び指導を開始
平成 2 年 3 月	新研究庁舎完工
10 年 3 月	成果応用研究室を 3 階部分に増築

1－2 所在地

【総務・企画課、材料技術課、生産技術課、スマートシステム課】

〒761-8031 高松市郷東町 587-1、電話(087)881-3175(代)、FAX(087)881-0425

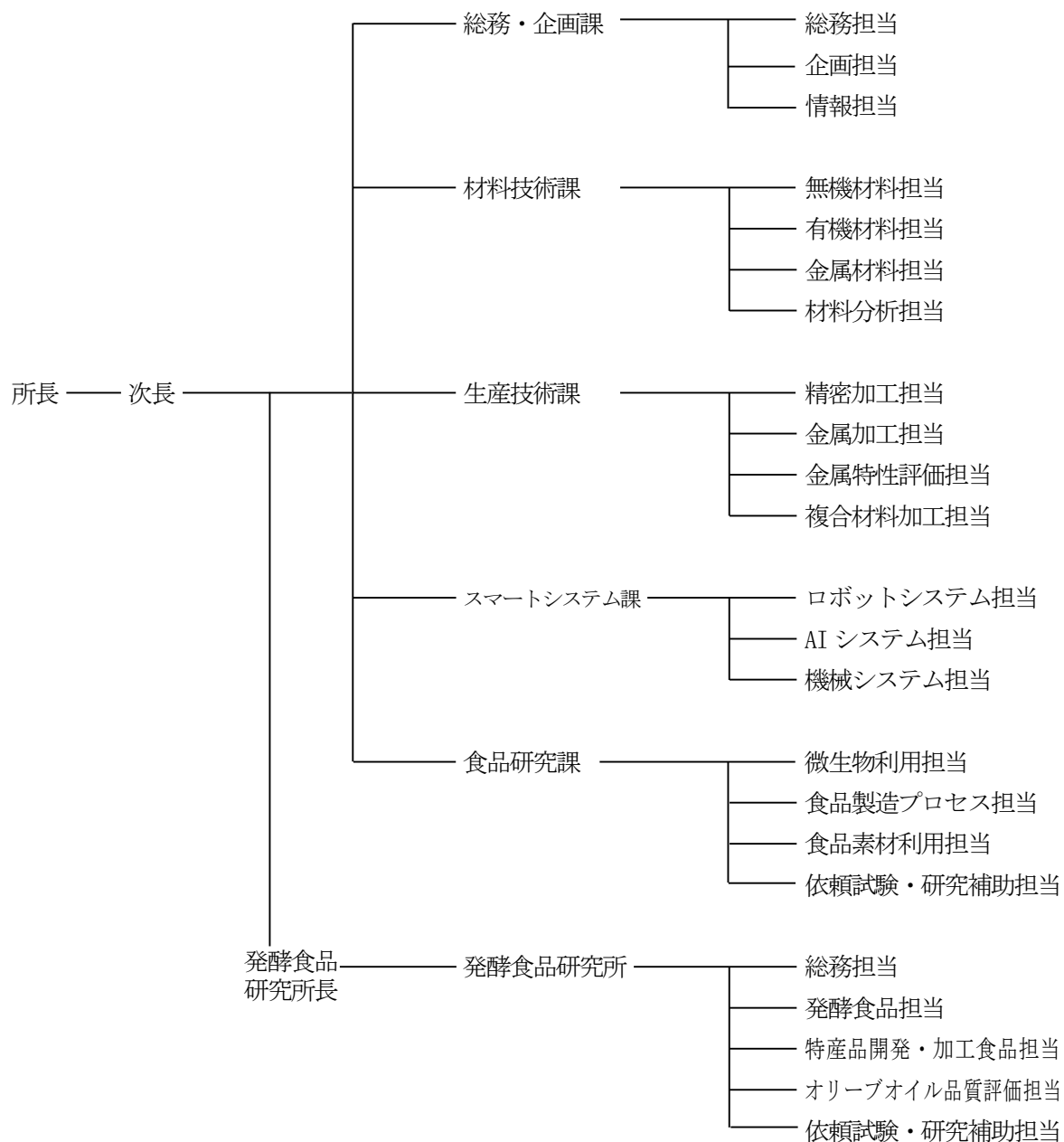
【食品研究課】

〒761-8031 高松市郷東町 587-1、電話(087)881-3177、FAX(087)882-9481

【発酵食品研究所】

〒761-4421 小豆郡小豆島町苗羽甲 1351-1、電話 (0879)82-0034、FAX (0879)82-5998

1－3 組 織 (令和8年3月31日現在)



1-4 業務内容

【総務・企画課】

総 務 担 当 ● 予算・決算、財産・備品・庁舎管理・センター運営管理、庶務関係の事務
企 画 担 当 ● 試験研究・指導業務などの企画・調整・管理、多様な連携の推進に関する業務
情 報 担 当 ● 技術情報の収集・整理及び技術情報の提供

【材料技術課】

無 機 材 料 担 当 ● セラミックス、粉体及びリサイクル技術、積層造形技術、LCA に関する試験研究及び相談指導
有 機 材 料 担 当 ● 有機材料、コーティング技術に関する試験研究及び相談指導
金 属 材 料 担 当 ● 粉末冶金、積層造形技術、レーザー加工、金属材料・熱処理に関する試験研究及び相談指導
材 料 分 析 担 当 ● 工業材料の分析、金属材料の分析、化学・機器分析に関する試験研究及び相談指導

【生産技術課】

精 密 加 工 担 当 ● 精密加工・測定、微細加工・塑性加工、CAD・CAM に関する試験研究及び相談指導
金 属 加 工 担 当 ● 溶接、表面处理、金属加工全般、非破壊検査に関する試験研究及び相談指導
金属特性評価担当 ● 三次元測定・形状測定に関する試験研究及び相談指導
複合材料加工担当 ● 木質系材料の高機能化、木質系製品の評価、複合材料技術、超臨界技術に関する試験研究及び相談指導

【スマートシステム課】

ロボットシステム担当 ● 電子機器設計・電子制御、ロボット技術、EMC 対策技術、プロダクトデザインに関する試験研究及び相談指導
AI シ ス テ ム 担 当 ● AI・IoT 技術、計測制御に関する試験研究及び相談指導
機械システム担当 ● 機械設計、振動・音響、CAD・CAE に関する試験研究及び相談指導

【食品研究課】

微 生 物 利 用 担 当 ● 発酵・バイオ利用技術、希少糖に関する試験研究及び相談指導
食品製造プロセス担当 ● 食品の保存・加工技術、新規食品素材の利用技術、冷凍技術、電磁調理(MW)、食品異物に関する試験研究及び相談指導
食品素材利用担当 ● 地域の食品素材利用、機能性成分等の研究・利用に関する試験研究及び相談指導
依頼試験・研究補助担当 ● 依頼試験全般・研究補助に関する業務

【発酵食品研究所】

総 務 担 当 ● 庶務・経理全般、庁舎管理、公有財産及び物品の出納保管に関する事務
発 酵 食 品 担 当 ● 発酵食品・調味料、希少糖、商品試作に関する試験研究及び相談指導、醤油用配布乳酸菌・酵母に関すること
特産品開発・加工食品担当 ● 調理食品、麺類、オリーブ製品、その他特産品開発、商品試作に関する試験研究及び相談指導
オリーブオイル品質評価担当 ● オリーブオイルの品質評価に関すること
依頼試験・研究補助担当 ● 依頼試験全般・研究補助、総務事務の補助に関する業務

1-5 職 員

(1) 職員配置状況

(令和8年3月31日現在)

区 分	定 数 内 職 員			定 数 外 職 員			合 計	備 考
	事務	技術	小計	事務	技術	小計		
所 長		1	1				1	
次 長		1	1				1	
発酵食品研究所長		1	1				1	
課 長		5	5				5	
主 席 研 究 員		10	10				10	
副 主 幹	2		2				2	
主 任 研 究 員		13	13				13	
主 任				1		1	1	
一 般 職 員		8	8				8	
会計年度任用職員					8	8	8	
合 計	2	39	41	1	8	9	50	

(2) 職員名簿

【香川県産業技術センター】

(令和8年3月31日現在)

事 務 分 担		職 名	氏 名	備 考
総 括		所 長	濱 田 敏 弘	令和8年3月31日退職
総 括 補 佐		次 長	横 田 耕 三	
総務・企画課	総 括	課 長	松 原 保 仁	
	総 務 担 当	副 主 幹	堀 本 由 紀	令和8年3月31日退職
		副 主 幹	溝 渕 功	
		主 任	大 山 和 也	令和8年3月31日転出
	企 画 担 当	主 席 研 究 員	尾 路 一 幸	令和7年4月1日転入
		主 任 研 究 員	多 田 幸 弘	
情 報 担 当		主 任 技 師	新 名 楓	
材料技術課	総 括	課 長	白 川 寛	
	無 機 材 料 担 当	主 任 研 究 員	片 岡 良 孝	
	有 機 材 料 担 当	技 師	茨 木 優 志	令和7年4月1日採用
	金 属 材 料 担 当	主 席 研 究 員	宮 内 創	
	材 料 分 析 担 当	主 任 研 究 員	森 川 彩 花	令和8年3月31日転出
		主 任 技 師	藤 本 啓 資	

事 務 分 担		職 名	氏 名	備 考
生産技術課	総 括	課 長	山 下 雅 弘	令和7年4月1日再任用
	精 密 加 工 担 当	主 席 研 究 員	熱 田 俊 文	
		主 任 技 師	吉 村 祥 一	
	金 属 加 工 担 当	主 任 研 究 員	松 島 康 晴	
	金 属 特 性 評 価 担 当	主 席 研 究 員	海老野 洋二郎	
スマート システム課	複 合 材 料 加 工 担 当	主 席 研 究 員	宇 高 英 二	令和7年4月1日採用
		主 任 研 究 員	大 北 一 也	
	総 括	課 長	小 林 宏 明	
	ロ ボ ッ ト シ ス テ ム 担 当	主 任 研 究 員 主 任 技 師	福 本 靖 彦 神 内 杜 夫	
食品研究課	A I シ ス テ ム 担 当	主 任 研 究 員 技 師	長谷見健太郎 香 西 真 壱	令和7年4月1日採用
	機 械 シ ス テ ム 担 当	主 席 研 究 員 主 席 研 究 員	坂 東 慎 之 介 竹 中 慎	
	総 括	課 長	大 西 茂 彦	令和7年4月1日採用
	微 生 物 利 用 担 当	主 任 研 究 員	三 好 美 玖	
		主 任 研 究 員 会 計 年 度 任 用	佐々原 浩幸 太 田 万 里 江	
	食 品 製 造 プ ロ セ ス 担 当	主 席 研 究 員 主 任 研 究 員	藤 川 護 石 井 宏 志	令和7年4月1日転入
	食 品 素 材 利 用 担 当	主 任 研 究 員	松 岡 博 美	令和8年3月31日転出
	依 頼 試 験 ・ 研 究 補 助 担 当	会 計 年 度 任 用	浅 井 貴 子	令和8年3月31日退職
		会 計 年 度 任 用	松 原 梓	
		会 計 年 度 任 用	西 村 冴 加	令和8年2月28日退職
		会 計 年 度 任 用	山 地 瑞 穂	令和7年7月1日採用

【香川県産業技術センター発酵食品研究所】

事 務 分 担	職 名	氏 名	備 考
総 括	所 長	稲 津 忠 雄	令和8年3月31日転出
総 括 補 佐	主 席 研 究 員	柴 崎 博 行	令和7年4月1日再任用
発 酵 食 品 担 当	主 席 研 究 員	岡 崎 賢 志	
	主 任 研 究 員	富 本 和 也	
	主 任 研 究 員	木 村 功	
特 産 品 開 発 ・ 加 工 食 品 担 当	技 師	芝 山 美 月	令和8年3月31日転出
	技 師	岩 本 亜 矢 乃	令和7年4月1日採用
依 頼 試 験 ・ 研 究 補 助 担 当	会 計 年 度 任 用	吉 岡 直 美	
	会 計 年 度 任 用	大 谷 尚 美	
	会 計 年 度 任 用	藤 井 浩 子	
	会 計 年 度 任 用	立 住 千 賀 香	

1-6 予算、決算

(1) 歳 入

科 目	予 算 額 (千円)	決 算 額 (千円)	備 考
国庫支出金	22,516	22,084	・新しい地方経済・生活環境創生交付金
使用料及び手数料	10,891	9,760	・試験機器等使用料
	19,883	18,972	・依頼試験分析手数料
財 産 収 入	2,713	2,787	・特許権実施料 ・酵母・乳酸菌の配布 ほか
繰 入 金	4,517	4,517	
諸 収 入	11,093	9,093	・受託事業収入 (Go-Tech 補助金、大澤科学技術振興財団 2025 年度研究助成、工作機械技術振興財 団研究助成事業 ほか)
	9,370	9,375	・JKA 補助金 ほか
県 債	14,000	0	・次年度繰越し (14,000 千円)
一 般 財 源	453,956	440,696	・次年度繰越し (2,672 千円)
合 計	548,939	517,284	

(2) 歳 出

科 目	予 算 額 (千円)	決 算 額 (千円)	備 考
報 酬	21,881	20,841	
給 料	179,748	179,747	
職 員 手 当	111,543	111,543	
共 済 費	62,857	62,607	
報 償 費	906	789	
旅 費	5,903	4,274	
需 用 費	68,845	61,608	
役 務 費	10,187	8,093	
委 託 料	19,316	19,142	
使用料及び賃借料	2,353	1,765	
工 事 請 負 費	5,463	0	・次年度繰越し (5,463千円)
原 材 料 費	400	386	
備 品 購 入 費	57,754	45,007	・次年度繰越し (11,209千円)
負担金、補助及び交付金	1,222	922	
補償、補填及び賠償金	561	560	
合 計	548,939	517,284	

2 香川県デジタル田園都市 100 計画に基づく重点事業

香川県デジタル田園都市 100 計画に基づく重点事業である「次世代ものづくり産業育成事業」をはじめとして、本県の強みであるものづくり基盤技術産業や食品産業などの振興を図るため、将来の成長が有望な分野における研究開発や新商品開発の支援、地域産業に不可欠な人材の育成支援などを行った。

(1) ものづくり成長産業育成事業

ものづくり基盤技術産業の技術力の高度化を図るとともに、県内企業の次世代有望分野への進出を支援するため、次の事業を実施した。

○脱炭素化推進高機能材料開発等支援事業〔材料技術課〕

脱炭素化の推進と啓発を目的として、脱炭素化に関する勉強会を年 3 回開催するとともに、県内企業を個別支援し、脱炭素化に資する製品化(1 件)及び製造工程での大幅な歩留り向上(1 件)などに繋げた。また、3D 積層技術による高比強度材料開発や構造最適化による軽量化技術構築に取り組むとともに、県内企業の製品開発支援や香川大学との共同研究を行った。ライフサイクルアセスメント(LCA)については、LCA を用いて環境負荷物質排出量削減の評価について企業支援し(2 社)、脱炭素化に繋がる技術開発に必要な分析技術の高度化にも取り組んだ。

(2) ものづくりデジタル化推進事業〔生産技術課〕

近年、切削・溶接などの加工に代表される基盤技術産業では、デジタル化による生産効率化が強力に推進されているが、県内中小企業のものづくり現場では、このデジタル化が進んでいるとはいえず、流れに追いついていない状況がある。そこで、デジタル化を推進するため、CAD/CAM 技術などの講習会を開催するとともに、県外の先進企業への見学会を行うことで、デジタル化を支援した。また個別の練習会、加工方法の課題改善を実施し、県内企業のデジタル化推進に努めた。

(3) 戦略的食品産業強化事業

食品産業全般の活性化を図るとともに、県内企業の次世代有望分野への進出を支援するため、次の事業を実施した。

○さぬきのうまい県食品競争力強化事業〔食品研究課〕

未利用資源等を加工した食品の開発及び県産品から分離した微生物を利用した発酵食品の開発に取り組んだ。また、県内の農水産物や希少糖を活用した機能性表示食品や植物たんぱく質を使用した代替肉等の高付加価値食品の商品化に取り組んだ。令和 6 年度に設立した「かがわ食品イノベーション研究会」を運営し、最新の食品製造技術等をテーマとしたセミナー等を実施し、食品産業人材の育成を図った。

○地域伝統食品産業基盤強化支援事業〔発酵食品研究所〕

小豆地区の地場食品産業の持続的な維持・発展を支援することを目的として、地域の特色を生かした新たな地場商品の開発支援を行うとともに、地域産業を担う人材の育成支援として技術講習会を 4 回開催した。また、発酵食品研究所におけるオリーブオイルの分析能力を担保するため、ISO/IEC17025 の認定維持を行った。

(4) スマートシステム導入促進事業〔スマートシステム課〕

ロボットやAIをはじめとする自動化／省力化システム（以下、スマートシステムと記す）について、当該技術に関する種々の技術支援を実施することで、製造業をはじめとした県内企業への導入促進の取組みを行った。産業技術センター内に「香川県スマートシステム技術研究会」を設立し、SIerを含む会員企業同士の企業間連携や、産業技術センターへの技術相談・実証テストを実施する体制を整えた。研究会は計3回開催し、SIer会員によるスマートシステム導入事例紹介や意見交換、企業間のマッチングを実施した。また、関連技術講習会を5回開催し、スマートシステム導入に関わる計測技術等の情報提供を行った。さらには、複数件の受託研究や、要素技術開発を行うことにより、産業技術センターが有する要素技術の高度化、県内企業への普及に努めた。

(5) 新技術啓発事業（香川県商工労働部産業政策課主管事業）

県内企業の成長分野等への積極的な進出を促進するため、かがわ次世代ものづくり研究会を通じて、勉強会や県外企業の見学会を開催した。

- ・かがわ次世代ものづくり研究会 勉強会（注目度が高まる国産広葉樹材利用の全国的な動向） 1回
- ・かがわ次世代ものづくり研究会 県外企業見学会 1回
〔見学先：倉敷ボーリング機工（株）本社工場（岡山県倉敷市）、
アサゴエ工業（株）御津工場（岡山県岡山市）〕

(6) 超スマート社会実現化事業（香川県商工労働部産業政策課主管事業）

AI 開発用 GPU データセンターの県内進出を契機として、県内企業の競争力強化に向けた生産性の向上や技術の高度化を図るため、次の事業を実施した。

〇AI 技術活用研究開発加速化支援事業

県内企業の AI 技術を活用した研究開発を加速化するため、県内 GPU データセンター事業者らと連携したセミナーを年3回開催した。また、利用に際し高度な知識を要する GPU データセンターの実行環境を所内に整備し、企業担当者への試用機会の提供や産業技術センターによる生成 AI 等の実証デモなどを実施した。さらに、GPU データセンターを活用した生成 AI アプリケーション開発を行い、その結果を企業へ周知するなど、GPU データセンターの利活用促進に努めた。

3 依頼試験、施設機器開放、酵母・乳酸菌の配布

3-1 依頼試験

(1) 課・所別件数

区 分	材 料 技 術	生 産 技 術	ス マ ー ト シ ス テ ム	食 品 研 究	発 酵 食 品 研 究 所	合 計
件 数 合 計	1,084	2,993	28	1,604	1,964	7,673

(2) 項目別件数

試験分析項目		件数 (件)	試験分析項目		件数 (件)
非破壊 試験	放射線透過試験	12	精密測定 試験	表面粗さ試験	12
	超音波探傷試験	6		小 計	12
	小 計	18	その他 材料試験	強度試験	41
組織試験	顕微鏡試験	29		物理試験	107
	マクロ試験	35		特殊物理試験	12
	小 計	64		微構造観察試験	12
形状試験	形状測定	61		小 計	172
	小 計	61	鉱産物 分析	定性分析	—
金属材料試験	強度試験(丸鋼, 異形棒鋼)	889		定量分析	—
	強度試験(その他の場合)	1,438		特殊定性分析	14
	硬さ試験	24		特殊定量分析	26
	硬さ分布試験	122		小 計	40
	応力・ひずみ試験	—	金属分析	定性分析	2
	物理試験	—		定量分析	—
	特殊物理試験	6		特殊定性分析	32
	塩水噴霧試験	16		特殊定量分析	18
	塩水噴霧サイクル試験	112		小 計	52
	小 計	2,607	その他 分析	定性分析	—
窯業材料試験	強度試験	16		定量分析	—
	耐寒試験	—		特殊定性分析	161
	凍結融解試験	—		特殊定量分析	56
	粒度試験	14		小 計	217
	物理試験	41	試料調製	金属材料試験	219
	特殊物理試験	89		窯業材料試験	8
	小 計	160		その他材料試験	16
木竹材料試験	強度試験	115		鉱産物(粘土を含む。)分析	21
	物理試験	3		金属分析	17
	特殊物理試験	—		その他分析	—
	小 計	118		小 計	281

試験分析項目		件数 (件)
液体分析	色度(醤油に限る)	17
	比重	4
	屈折示度測定	4
	pH	10
	塩分・塩素	360
	無塩可溶性固形分(醤油に限る)	17
	全窒素・たんぱく質	258
	ホルモール窒素	5
	エキス	—
	水分	—
	アルコール	243
	全糖	8
	直糖	1
	糖質	—
	酸度	6
	滴定酸度(醤油に限る)	—
	灰分	—
	脂質	—
	食物繊維	—
	食物繊維(酵素-HPLC法)	—
	水分活性	11
	エネルギー 1<注 1>	2
	エネルギー 2<注 2>	7
	エネルギー 3<注 3>	—
	一般生菌	237
	真菌	436
	大腸菌群	22
	大腸菌(E. coli)	—
	黄色ブドウ球菌	3
	耐熱性芽胞菌	2
	乳酸菌	100
	小 計	1,753

試験分析項目		件数 (件)
固体分析	屈折示度測定	4
	pH	49
	塩分・塩素	2
	全窒素・たんぱく質	12
	水分	10
	アルコール	20
	全糖	—
	直糖	1
	糖質	—
	酸度	—
	滴定酸度(みそに限る)	1
	N性	—
	灰分	—
	脂質	—
	食物繊維	—
	食物繊維(酵素-HPLC法)	—
	水分活性	38
	エネルギー 1<注 1>	20
	エネルギー 2<注 2>	62
	エネルギー 3<注 3>	1
	一般生菌	411
	真菌	86
	大腸菌群	166
	大腸菌(E. coli)	41
	黄色ブドウ球菌	73
	耐熱性芽胞菌	1
	乳酸菌	25
	小 計	1,023

<注 1>エネルギー 1：たんぱく質、脂質及び糖質の量により算出する場合

<注 2>エネルギー 2：たんぱく質、脂質及び炭水化物の量により算出する場合

<注 3>エネルギー 3：たんぱく質、脂質、糖質、及び食物繊維(酵素-HPLC法)の量により算出する場合

試験分析項目		件数（件）
特殊分析	有機酸	36
	無機成分	101
	保存料	—
	着色料	—
	漂白剤	—
	アミノ酸組成	154
	γアミノ酪酸	2
	核酸関連物質	—
	合成甘味料	—
	ぶどう糖・しょ糖・果糖	13
	アルロース	—
	（機能性表示食品届出）	
	アルロース	5
	アロース	1
	タガトース	—
	(1, 3) (1, 4)-β-グルカン	8
	ソルビトール	—
	酸価(油脂の場合)	22
	酸価(国際規格準拠の場合)	69
	酸価(固形物の場合)	2
	過酸化物価(油脂の場合)	19
	過酸化物価	69
	（国際規格準拠の場合）	
	過酸化物価(固形物の場合)	2
	紫外線吸光度	12
	紫外線吸光度	69
	（国際規格準拠の場合）	
	水分・揮発性成分	17
	不溶性夾雑物	17
	総ポリフェノール	2
	（液体(油脂を除く)の場合）	
	総ポリフェノール	34
	（固形物又は油脂の場合）	
	オレウロペイン	14
	ヒドロキシチロソール	7
	全プロテアーゼ活性	10
	小麦DNA(電気泳動法)	—
	活性酸素消去能(ORAC法)	—
	その他	—
	小 計	685

試験分析項目	件数（件）
機器操作指導	406
和文試験成績書副本	4
和文分析結果副本	
英文試験成績書副本	—
英文分析結果副本	
合 計	7, 673

3-2 施設機器開放

(1) 課・所別の実績

区分	材料技術	生産技術	スマートシステム	食品研究	発酵食品研究所	その他	合計
合計	1,147 時間	1,584 時間	3,554 時間	134 日 849 時間	44 日 211 時間	5 時間	178 日 7,350 時間

(2) 機器・室別の実績

機 器 名	利用数	機 器 名	利用数
レーザー顕微鏡	14 時間	万能材料試験機(0.5kN)	3 時間
高精度三次元測定機	46 時間	ブラストエロージョン試験機	1 時間
非接触三次元測定機	9 時間	スクラッチ試験機	4 時間
測定顕微鏡	2 時間	ピンオンディスク式摩耗試験機	23 時間
表面粗さ計	16 時間	自動試料研磨装置	18 時間
自動現像機	3 時間	試料埋め込み装置	10 時間
超音波探傷映像化装置	13 時間	金属顕微鏡	10 時間
X 線探傷装置	4 時間	実体顕微鏡	4 時間
デジタル X 線観察システム	2 時間	接触角測定装置	36 時間
ワイヤカット放電加工機	26 時間	攪拌脱泡装置	1 時間
金属熱処理炉	1 時間	小容量加熱混練機	7 時間
精密試料切断機	20 時間	工具動力計	13 時間
マシニングセンター	8 時間	恒温恒湿器(低温対応型)	1,510 時間
5 軸マシニングセンター	1 時間	恒温器	385 時間
旋盤	28 時間	高温高圧リアクター装置	11 時間
直立ボール盤	1 時間	膜厚計	1 時間
のこ盤	1 時間	色彩測定装置	3 時間
エルメンドルフ引裂試験機	2 時間	三次元 CAD/CAM システム	8 時間
ホットプレス(30t)	2 時間	三次元造形装置	20 時間
微小硬さ計	22 時間	有限要素法解析装置	33 時間
硬さ計	8 時間	多軸同時振動試験装置	129 時間
炭素繊維複合材料強度試験装置	31 時間	衝撃試験装置	4 時間
(万能材料試験機(25tf 恒温槽付き))		振動波形・周波数分析装置	16 時間
万能材料試験機(100tf)	3 時間	熱画像計測装置	19 時間
万能材料試験機(10tf)	1 時間	手押しかんな盤	16 時間
万能材料試験機(5tf)	62 時間	家具強度試験機	129 時間
万能材料試験機(10kN)	6 時間	引出し及び扉の耐久試験機	326 時間

機 器 名	利用数
横切り盤	33 時間
真空乾燥機	6 時間
紫外線促進耐候性試験機	500 時間
熱伝導率測定装置	58 時間
試料観察型熱分析システム	72 時間
DSC(常温～725 度)	15 時間
粒度分布測定装置	15 時間
高温型示差走査熱量測定装置	12 時間
低温低真空対応走査電子顕微鏡(元素分析付)	170 時間
顕微フーリエ変換赤外分光光度計	57 時間
SEM 観察用断面試料作製機	52 時間
電界放出型分析走査電子顕微鏡	21 時間
微小・薄膜対応型 X 線回折装置	5 時間
波長分散型蛍光 X 線分析装置(4kW)	1 時間
自記分光光度計(工業用)	21 時間
多チャンネルオシロスコープ	6 時間
表面抵抗計	10 時間
インピーダンス解析装置	3 時間
ネットワークアナライザ	2 時間
微小電流計	6 時間
耐電圧試験器	13 時間
電波暗室	597 時間
電磁波測定システム	306 時間
高周波放射イミュニティ試験装置	145 時間
複合イミュニティ試験装置	224 時間
雑音許容度試験機	5 時間
自由空間法電波吸収測定装置	13 時間
可変型電源	6 時間
冷熱衝撃試験器	840 時間
ふ卵器 (1 日につき)	172 日
冷凍庫 (1 日につき)	6 日
マスコロイダー	14 時間
スプレードライヤー(1.3 リットル)	60 時間

機 器 名	利用数
ファリノグラフ	7 時間
超高速液体クロマトグラフ	81 時間
メタボロミクス解析装置(GC-MS)	42 時間
匂いかぎ付きガスクロマトグラフ飛行時間 型質量分析装置	35 時間
二次元レオメーター	18 時間
高速冷却遠心分離装置	10 時間
測色色差計	12 時間
光学顕微鏡	3 時間
クリーンベンチ	19 時間
水分活性測定器	14 時間
凍結乾燥機	457 時間
マイクロ波減圧乾燥装置	1 時間
マイクロプレートリーダー	10 時間
分光光度計	20 時間
皮膚計測器	15 時間
二次元皮膚表面解析装置	2 時間
高速液体クロマトグラフ (食品添加物を分析する場合に限る)	39 時間
顕微鏡	1 時間
FT 赤外分光光度計	5 時間
万能写真顕微鏡	8 時間
卓上型 X 線分析装置付顕微鏡	1 時間
レトルト殺菌装置	17 時間
機 器 小 計	178 日 7,177 時間
開放試験室・開放研究室	168 時間
研修室・会議室・視聴覚室	5 時間
合 計	178 日 7,350 時間

3－3 酵母の配布

(県内向け)

月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	合計
配布本数	50	31	30	31	20	5	32	22	32	35	13	48	349

(県外向け・缶代を含む)

月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	合計
配布本数	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

(そら豆しょうゆ)

月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	合計
配布本数	0	3	0	0	0	0	0	0	0	2	0	3	8

3－4 乳酸菌の配布

月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	合計
配布本数	36	32	32	2	30	32	33	32	72	32	32	32	397

4 相談指導等業務

4-1 窓口相談指導（来所・電話・E-mail）

課・所別の実績

区 分	材料技術課	生産技術課	スマートシステム課	食品研究課	発酵食品研究所	その他	合 計
件 数	582	613	370	687	910	88	3,250

4-2 現地技術指導

課・所別の実績

区 分	材料技術課	生産技術課	スマートシステム課	食品研究課	発酵食品研究所	その他	合 計
延 人 数	25	43	45	73	33	5	224

4-3 企業訪問・技術調査

課・所別の実績

区 分	材料技術課	生産技術課	スマートシステム課	食品研究課	発酵食品研究所	その他	合 計
延 人 数	22	62	83	44	55	14	280

4-4 技術者養成研修

中小企業・大学等の技術者・研究員を受入れ、専門技術研修を実施した。

① 中小企業・大学等の技術者・研究員（3件 3人）

受入課・所名	期 間	内 容	人数
材料技術課	令和7年4月 ～令和8年3月の月3日	卒業研究における実験の遂行	1
材料技術課	令和7年4月 ～令和8年3月の月3日	博士前期課程特別研究における実験の遂行	1
発酵食品研究所	令和7年12月15日～19日	醤油醸造学（座学）・微生物検査・簡易分析キットの使用法	1

② インターンシップ（2件 5人）

受入課・所名	期 間	内 容	人数
食品研究課	令和7年8月18日～22日	食品に関連した専門技術の習得	3
発酵食品研究所	令和7年8月18日～22日	食品に関連した専門技術の習得	2

4-5 技術講習会

研究成果発表会の他、技術講習会を計 33 回開催。(材料技術課 3 回、生産技術課 17 回、スマートシステム課 6 回、食品研究課 3 回、発酵食品研究所 4 回)

区分	期日・場所	題 目	講 師	受講人数
材料技術課／生産技術課／スマートシステム課／食品研究課	6月24日 産業技術センター	令和7年度 香川県産業技術センター（工業・食品部門）研究成果発表会 共催：(国研)産業技術総合研究所 四国センター 【産業技術総合研究所からの基調講演】 「日本語音声基盤モデルの構築と生成 AI への利活用」 【スマートシステム課】 「産業用ロボットに対する大規模言語モデルの適用検討ーChatGPT を用いたピック&プレイスプログラムの生成ー」 「食品把持におけるロボットハンド性能比較」 【材料技術課】 「トポロジー最適化設計と金属積層造形を応用した高比強度構造体の作製に関する検討」 「フラッシュ法によるセラミックスの熱伝導率測定における表面処理の影響」 「水稻栽培用被覆肥料の開発」 【生産技術課】 「溶接ロボットを用いた WAAM 方式についての検討」 「切削加工音による工具摩耗の推定」 「びびり振動を抑制する新規旋削工具の検討」 【食品研究課】 「ガスクロマトグラフ質量分析計による清酒香気成分の定量分析」 「小麦由来アラビノキシランの定量について」 「オリーブ果実全粒を用いた新規食品素材の開発」 「さぬきの新規後発酵茶の開発」 「大豆加工食品副産物の活用方法の検討 ー圧搾豆腐の麺への利用ー」 「希少糖を含む佃煮調味液から生成する香気成分の解析」 【ポスターセッション・展示】 8ブース（内訳：産業技術センター7ブース、事業所1ブース）	(国研)産業技術総合研究所 人工知能研究センター 知的メディア処理研究チーム 深山 寛 香川県産業技術センター 主任研究員 福本 靖彦 主任技師 神内 杜夫 主席研究員 宮内 創 主任研究員 片岡 良孝 主任技師 藤本 啓資 主任技師 新名 楓 主任技師 吉村 祥一 主席研究員 熱田 俊文 課 長 大西 茂彦 主任研究員 木村 功 主席研究員 藤川 護 主任研究員 佐々原 浩幸 主任研究員 松岡 博美 主任研究員 三好 美玖	99

区分	期日・場所	題 目	講 師	受講人数
材料技術課	7月25日 産業技術 センター Web併用	「構造最適化設計技術活用セミナー」 (かがわ次世代ものづくり研究会・勉強会)	Hexagon Manufacturing Intelligence division 原 崇太	29
	11月12日 産業技術 センター	「環境に対応した包装材料の活用事例について」 (かがわ次世代ものづくり研究会・勉強会)	(株)クラレ 中屋 春紀、保田 浩孝	20
	1月22日 産業技術 センター Web併用	「地域企業の未来を拓く環境“見える化”戦略 ～LCA・CFP から始める脱炭素と人材育成～」 (かがわ次世代ものづくり研究会・勉強会)	(一社)サステナブル経営推 進機構 仲井 俊文	29
生産技術課	5月14日 産業技術 センター	「これから始める溶接作業の基礎知識」	(独)国立高等専門学校機構 香川高等専門学校 正箱 信一郎 香川県産業技術センター 山下 雅弘	45
	5月18日 6月15日 7月6日 9月21日 10月19日 11月16日 11月30日 12月21日 1月25日 産業技術 センター	「溶接マイスター指導による個別練習会」(9回実施)	日本溶接協会マイスター (株)タダノコアテクセンター 大澤 兼治	第1回: 7 第2回: 4 第3回: 8 第4回: 6 第5回: 6 第6回: 5 第7回: 4 第8回: 2 第9回: 4
	8月21日 産業技術 センター	「デジタルX線技術活用セミナー」	富士フイルム(株) 栗原 基次	14
	10月10日 産業技術 センター	「注目度が高まる国産広葉樹材利用の全国的な動向」 (かがわ次世代ものづくり研究会・勉強会) 共催: 香川県森林・林業政策課 【講演】 「注目度が高まる国産広葉樹材利用の全国的な動向」 【事例紹介】 「川上から川下までの連携で実現した100%県産の家具」 【座談会】 「県産広葉樹の活用を進めていく上での課題」 【製品展示】 6社	香川県森林・林業政策課 戸田 直人 香川県家具商工業協同組合 白井 正人	58

区分	期日・場所	題 目	講 師	受講人数
生産技術課	11月7日 産業技術 センター	「高精度高能率加工のための切削技術紹介」	安田工業(株) 松尾 航太 (株)C&G システムズ 喜多 一人	25
	1月23日 産業技術 センター	「治具の基礎と勘どころ」	(株)ナベヤ 大井 孝太	37
	2月6日 対面開催	「県外企業見学会」 (かがわ次世代ものづくり研究会・県外企業見学会)	倉敷ボーリング機工(株) アサゴエ工業(株)	25
	3月12日 産業技術 センター	「トロコイド加工の理論と実践」	エムーゲ・フランケン(株) 為谷 和弘	34
	3月14日 ポリテク センター 香川	「溶接技術コンクール事前講習会」 共催：(一社)香川県溶接協会	(株)タダノ 八村 隆寛 多田 貴春 (株)タダノコアテクセンター 大澤 兼治 (株)フソウ 西 和己 個人 山本 浩幸 香川県産業技術センター 山下 雅弘	13
スマートシステム課	6月13日 産業技術 センター	「GPU クラウド活用促進セミナー」	(株)ハイレゾ 久保山 直 山田 岳	43
	9月4日 9月5日 香川高等 専門学校	「有限要素法解析入門」 主催：(独)国立高等専門学校機構香川高等専門学校 共催：香川県、香川高専産業技術振興会	サイバネットシステム(株) 井上 岳 (独)国立高等専門学校機構 香川高等専門学校 徳田 太郎、高谷 秀明	8
	9月17日 産業技術 センター Web 併用	「生成 AI 活用促進セミナー」	(株)ビットコミュニケーションズ 川西 健雄	67
	12月5日 かがわ産業 支援財団	「生成 AI 活用ハンズオンセミナー」 【同時開催：(株)ハイレゾ香川高松 DC 見学会】	(株) D-yorozu 柏原 悠人 山田 斉	39 【26】
	12月17日 産業技術 センター	「協働ロボットの基礎と最新動向」	(株)デンソーウェーブ 谷垣 佳孝	33
	2月5日 産業技術 センター	「動的環境試験の基礎」	IMV(株) 増田 裕也 渡邊 亮太	47

区分	期日・場所	題 目	講 師	受講人数
食品研究課	8月27日 産業技術センター	令和7年度第1回食品イノベーションセミナー 「食品分野で”密か”に活用が進むファインバブル～知る企業はすでに活用しているファインバブルをご紹介～」 「高知工業高等専門学校と産学官連携により共同開発したファインバブル発生器と乳化分散装置の実演紹介」	(独)国立高等専門学校機構 高知工業高等専門学校 秦 隆志 (株)坂本技研 山本 健児	34
	12月3日 産業技術センター	希少糖食品製造技術普及講習会 「総菜への希少糖の活用」 「希少糖食品の研究開発及び産業振興に向けた市場開拓」 「希少糖普及活動報告・希少糖の利用」 「市販商品の紹介」	(株)アオヤマ 松尾 裕介 (株)ボスコフードサービス 細川 啓二 松谷化学工業(株)研究所 佐々木 康二 行光 由莉 (株)レアスウィート 内山 光晴	28
	1月27日 産業技術センター	令和7年度 第2回 食品イノベーションセミナー 「レトルト食品の基礎知識と商品開発のポイント」 「小ロット生産用レトルト殺菌器のデモンストレーション」 「レトルト食品製造に関する重要事項」	アルプ(株) 石崎 大地 (一社)ATS法研究会 稲葉 正一	30
発酵食品研究所	6月25日 小豆島産業会館	令和7年度香川県産業技術センター 発酵食品研究所 研究成果発表会 【企業による事例紹介】 「オリーブ花酵母を用いた発酵食品の開発」 「食品検査の信頼性確保に向けて」 【発酵食品研究所】 「醤油乳酸菌製造コスト削減に関する検討」 「脱脂大豆を醤油粕に代替した醤油の醸造」 「食品製造工場で発生する出汁がらの利用について」 「茹で麺の「なめらかさ」測定方法の検討」 「佃煮中の塩分と糖分の水分活性への寄与」 「オリーブ採油残渣の有効利用法の検討」	(株)ヤマヒサ 松井 幸一 タケサンフーズ(株) 畝木 完仁 香川県産業技術センター 主席研究員 岡崎 賢志 主任研究員 富本 和也 主席研究員 尾路 一幸 主任研究員 石井 宏志 技 師 芝山 美月 主席研究員 柴崎 博行	48
	9月17日 小豆島産業会館	製麺技術講習会「手延べそうめんの未来」	(株)スズキ麺工 鈴木 保夫	29
	10月21日 小豆島産業会館	醤油製造技術講習会「醤油の製成技術に関して」	福岡県醤油醸造協同組合 野田 義治	37

区分	期日・場所	題 目	講 師	受講人数
発酵食品研究所	11月11日 小豆島産業 会館	食品製造技術講習会「最新の食品表示の情報について」	マトハヤ・フーズコンタクト(株) 的早 剛由	41
	2月20日 小豆島産業 会館	農産物加工技術講習会「六次産業における農産物加工の衛生管理について」	香川県小豆保健所衛生課 岡田 詩織	20

4-6 研究会等への支援

●香川県窯業技術研究会〔材料技術課担当〕

◎創立年月日 昭和59年4月1日

◎会 員 数 7社（令和8年3月31日現在）

◎役 員 4名

会 長 （株）請川窯業 代表取締役社長 請 川 和 英

◎本年度事業 活動なし

◎主な活動内容 窯業の製造技術に関する勉強会、情報交換を通じて、会員企業の技術及び経営の向上を図る。

●技術協議会〔発酵食品研究所担当〕

◎創立年月 昭和31年1月

◎会 員 数 20社5団体（令和8年3月31日現在）

◎役 員 12名

会 長 丸島醤油(株) 工場長 壺 井 昭 彦

◎本年度事業 幹事会 2回、研究発表会、総会（書面開催）

◎主な活動内容 島内の発酵食品、調理加工食品をはじめとする食品産業関係技術者の知識の交換、技術の交流、研究の討論等

●内海正友会〔発酵食品研究所担当〕

◎創立年月日 昭和37年8月20日

◎会 員 数 13社（令和8年3月31日現在）

◎役 員 6名

会 長 ヤマサン醤油(株) 佐 藤 潤

◎本年度事業 研究会6回の開催

◎主な活動内容 醤油製造に係る勉強会の開催、醤油醸造技術に関する情報交換の実施など

●食品加工研究会〔発酵食品研究所担当〕

◎創立年月日 昭和57年1月16日

◎会 員 数 8社（令和8年3月31日現在）

◎役 員 3名

会 長 タケサンフーズ(株) 畝 木 完 仁

◎本年度事業 研究会 3回、研修旅行 1回、勉強会 3回

◎主な活動内容 佃煮の品質向上及び新商品の開発のため、製造技術・品質管理及び表示などの情報収集及び研修会の実施。

●加工食品研究会〔発酵食品研究所担当〕

◎創立年月日 平成9年4月25日

◎会 員 数 6社（令和8年3月31日現在）

◎役 員 2名

会 長 （株）瀬戸の香 代表取締役 岡 田 旭 生

◎本年度事業 活動なし

◎主な活動内容 佃煮の品質向上及び新商品の開発のため、製造技術・品質管理及び表示などの情報収集及び研修会の実施。

●瀬戸内オリーブ研究会〔発酵食品研究所担当〕

- ◎創立年月日 平成9年9月5日
- ◎会 員 数 34社（法人・団体29社、個人5名）（令和8年3月31日現在）
- ◎役 員 12名
代表幹事 (株)ヤマヒサ 代表取締役 植 松 勝 久
- ◎本年度事業 研究会 3回
- ◎主な活動内容 オリーブの栽培及び各種オリーブ製品の加工に関して、研究成果の発表や問題点に対する討議、情報交換などの実施。

●製麺技術研究会〔発酵食品研究所担当〕

- ◎創立年月日 平成2年4月21日
- ◎会 員 数 12社（令和8年3月31日現在）
- ◎役 員 3名
会 長 創麺屋(株) 代表取締役 中 村 基
- ◎本年度事業 研究会 6回の開催
- ◎主な活動内容 手延べ素麺の製造技術に関する情報交換などの実施。

●香川県技術・市場交流プラザ63「サンプラザ63」〔総務・企画課担当〕

- ◎創立年月日 昭和63年8月19日
- ◎会 員 数 12社（令和8年3月31日現在）
- ◎役 員 8名
会 長 大和汽工(株) 取締役会長 川 上 敬
- ◎本年度事業 月例会 3回、企業見学会 2回の開催
- ◎主な活動内容 情報交換会、講習・講演会、見学会、業種グループ交流会の開催

●スマートシステム技術研究会〔スマートシステム課担当〕

- ◎創立年月日 令和6年7月23日
- ◎会 員 数 24社・1機関（令和8年3月31日現在）
- ◎事 務 局 香川県産業技術センター
- ◎本年度事業 研究会 3回、技術講習会 5回の開催
- ◎主な活動内容 ロボットやAIに代表される自動化・省力化技術の企業現場への実装を目的として、当該技術に係わる技術支援や情報交換を実施した。

●かがわ食品イノベーション研究会〔食品研究課担当〕

- ◎創立年月日 令和6年9月20日
- ◎会 員 数 49社6団体（令和8年3月31日現在）
- ◎事 務 局 香川県産業技術センター
- ◎本年度事業 セミナー 2回
- ◎主な活動内容 最新の食品製造技術等をテーマとしたセミナー等を実施し、食品産業人材の育成を図った。

4-7 技術コンクール、展示会

(1) コンクール、展示会の開催

①令和7年度(第69回)香川県溶接技術コンクール競技会〔生産技術課担当〕

中小企業における溶接技術の向上をはかるため、溶接技術コンクールを開催した。

主 催 香川県・一般社団法人香川県溶接協会

種目及び参加者

被覆アーク溶接の部 13 名

炭酸ガスアーク半自動溶接の部 42 名

合計 55 名

競技期日及び会場

令和7年6月7日(土)

(独)高齢・障害・求職者雇用支援機構香川支部 香川職業能力開発促進センター

審査委員 大家 利彦 (大)奈良先端科学技術大学院大学 (審査委員長)

東原 誠 (株)タダノ

津山 忠久 川田工業(株)

竹原 博 エムイーシーテクノ(株)

正箱 信一郎 (独)国立高等専門学校機構 香川高等専門学校

表 彰 令和7年8月20日(水)、香川県産業技術センター3階研修室、受賞者 15 名

[被覆アーク溶接の部：6名]

香川県知事賞、市長賞(高松、観音寺、さぬき)、

香川県商工会議所連合会長賞、香川県溶接協会理事長賞 各 1 名

[炭酸ガスアーク半自動溶接の部：9名]

香川県知事賞、市長賞(高松、丸亀、坂出、善通寺、東かがわ、三豊)、

香川県商工会議所連合会長賞、香川県溶接協会理事長賞 各 1 名

4-8 講師・審査員等派遣

県関係各課及び各指導団体等が行う審査会、研修講座等の委員、講師、調査員等として職員を派遣。

(63件、延72人)

区分	会 名	主 催	用 務	期 日	派 遣 先	派 遣 者
総務・企画課	第30回機械要素技術展[東京] 出展者審査委員会	(公財)かがわ産業支援財団 香川県	委 員	4月18日	高 松 市	所 長 濱田 敏弘 (代理)次長 横田 耕三
	中小企業デジタル化推進支援事業 業務委託選定委員会	(公財)かがわ産業支援財団	委 員	4月23日	高 松 市	所 長 濱田 敏弘
	AI技術活用研究開発加速化支援 事業費補助金審査委員会	香川県	委 員	5月20日	高 松 市	所 長 濱田 敏弘
	香川県溶接協会定時社員総会	(一社)香川県溶接協会	委 員	5月30日	高 松 市	所 長 濱田 敏弘
	海外出願支援事業審査委員会	(公財)かがわ産業支援財団	委 員	7月7日 9月11日	高 松 市	所 長 濱田 敏弘
				11月10日	高 松 市	所 長 濱田 敏弘 (代理)次長 横田 耕三
	令和7年度香川県新事業分野開 拓者認定委員会	香川県	委 員	7月23日	高 松 市	所 長 濱田 敏弘 (代理)次長 横田 耕三
	県有施設利用等審査委員会	(公財)かがわ産業支援財団	委 員	7月24日	高 松 市	所 長 濱田 敏弘 (代理)次長 横田 耕三
				9月26日 11月25日 12月17日 2月26日	高 松 市	所 長 濱田 敏弘
	第3回機械要素技術展[福岡] 出展者審査委員会	(公財)かがわ産業支援財団 香川県	委 員	8月5日	高 松 市	所 長 濱田 敏弘 (代理)次長 横田 耕三
	令和7年度新かがわ中小企業応 援ファンド等事業新分野等チャ レンジ支援事業審査委員会	(公財)かがわ産業支援財団	委 員	9月24日	高 松 市	所 長 濱田 敏弘
	商品化技術テーマ等技術審査会	(公財)かがわ産業支援財団	委 員	9月26日	高 松 市	所 長 濱田 敏弘
	令和7年度香川の発明くふう展 審査委員会	香川県 (一社)香川県発明協会 (公財)大西・アオイ記念財団	委 員	10月8日	高 松 市	所 長 濱田 敏弘
	香川県新規産業創出支援センタ ー・香川県科学技術研究センタ ー指定管理者評価委員会	香川県	委 員	10月10日	高 松 市	所 長 濱田 敏弘 (代理)次長 横田 耕三
	技術開発等審査委員会	(公財)かがわ産業支援財団	委 員	12月1日	高 松 市	所 長 濱田 敏弘
	令和7年度かがわ成長する企業 大賞審査委員会	香川県	委 員	1月20日	高 松 市	所 長 濱田 敏弘
	第30回四国ブロックポリテック ビジョン 能開大ものづくり研 究発表会「開発課題ものづくり コンテスト」	(独)高齢・障害・求職者雇 用支援機構香川支部 四国 職業能力開発大学校	委 員	2月20日	丸 亀 市	所 長 濱田 敏弘
	マーケティングコーディネータ ー審査会	香川県	委 員	3月13日	高 松 市	所 長 濱田 敏弘

区分	会 名	主 催	用 務	期 日	派遣先	派 遣 者
総務・企画課	新かがわ中小企業応援ファンド等事業コーディネーター選考委員会	(公財)かがわ産業支援財団	委 員	3月17日	高 松 市	所 長 濱田 敏弘
	令和8年度新かがわ中小企業応援ファンド等事業競争力強化研究開発支援事業審査委員会	(公財)かがわ産業支援財団	委 員	3月19日	高 松 市	所 長 濱田 敏弘
	令和8年度新かがわ中小企業応援ファンド等事業新分野等チャレンジ支援事業審査委員会	(公財)かがわ産業支援財団	委 員	3月24日	高 松 市	所 長 濱田 敏弘
生産技術課	第19回国際二次電池展出席者審査委員会	(公財)かがわ産業支援財団 香川県	委 員	6月3日	高 松 市	所 長 濱田 敏弘 (代理)課長 山下 雅弘
	四国地区溶接技術検定委員会 地区委員会	(一社)日本溶接協会	委 員	9月13日	愛 媛 県	課 長 山下 雅弘
	溶接技能者評価試験	(一社)日本溶接協会 (一社)香川県溶接協会	評価員	6月28日 10月25日 3月20日	高 松 市	課 長 山下 雅弘
	令和7年度 四国CNFプラットフォーム	(一財)四国産業・技術振興センター	専門家	11月25日 2月5日	愛 媛 県	主席研究員 宇高 英二
	令和7年度 木づかい技術者育成事業（高松工芸高校建築科）	香川県 香川県建築士会かがわ木造塾	講 師	12月11日	高 松 市	主任研究員 大北 一也 課 長 山下 雅弘
食品研究課	香川大学農学部講義「食品産業キャリア演習」	(大)香川大学	講 師	5月2日	三 木 町	主任研究員 三好 美玖
	香川大学農学部講義「うどん学」	(大)香川大学	講 師	5月26日	三 木 町	主任研究員 石井 宏志
	「おいしい讃岐」開発プロジェクト業務委託事業者選考委員会審査会	香川県	審査員	7月7日	高 松 市	課 長 大西 茂彦
	令和7年度香川県醤油豆協議会	香川県醤油豆協議会	講 師	7月9日	高 松 市	課 長 大西 茂彦 主席研究員 藤川 護
	令和7年度貯蔵出荷管理技術相談および製造技術研修会	香川県酒造組合	指導・相談員	8月5日	高 松 市	課 長 大西 茂彦
	香川県食品商談会	(公財)かがわ産業支援財団 香川県 (株)百十四銀行 (株)香川銀行 高松信用金庫 観音寺信用金庫	相談員	9月3日	高 松 市	主任研究員 三好 美玖
	令和7年四国清酒鑑評会	高松国税局	審査員	9月16日	高 松 市	課 長 大西 茂彦
	令和7年度「さぬきの夢」うどん技能グランプリ	香川県 本場さぬきうどん協同組合 香川県製粉製麺協同組合 かがわ農産物流通消費推進協議会	審査員	10月8日	高 松 市	主任研究員 松岡 博美
				11月14日	高 松 市	課 長 大西 茂彦
	令和7事務年度全国市販酒類調査（品質評価会）	高松国税局	評価員	1月27日	高 松 市	課 長 大西 茂彦

区分	会 名	主 催	用 務	期 日	派 遣 先	派 遣 者
食 品 研 究 課	令和7年香川県オリーブオイル品評会	NPO法人小豆島オリーブ協会	審査員	2月13日	小豆島町	主席研究員 藤川 護
	令和8年香川県清酒鑑評会	香川県酒造組合	審査員	3月17日	高松市	課 長 大西 茂彦
発 酵 食 品 研 究 所	JAS格付検査(醤油)	小豆島醤油協同組合	検査員	7月22日 9月22日 12月22日	小豆島町	主任研究員 富本 和也
	内海正友会講演	内海正友会	講 師	4月21日	小豆島町	主任研究員 富本 和也
				6月19日	小豆島町	主任研究員 富本 和也 主任研究員 木村 功
				8月20日	小豆島町	主任研究員 木村 功
				10月27日	小豆島町	主任研究員 富本 和也 主任研究員 木村 功
				12月22日	小豆島町	主任研究員 木村 功
				2月24日	小豆島町	主任研究員 木村 功
	小豆島醤油協同組合品評会	小豆島醤油協同組合	委 員	6月10日	小豆島町	発酵食品研究所長 稲津 忠雄 主席研究員 岡崎 賢志 主任研究員 富本 和也
	香川大学大学院講義「希少糖食品科学特論」	(大)香川大学	講 師	7月1日	三木町	主任研究員 木村 功
	令和7年度(第52回)全国醤油品評会	日本醤油協会	審査員	7月10日 7月11日	東京都	主任研究員 富本 和也
	令和7年度貯蔵出荷管理技術相談および製造技術研修会	香川県酒造組合	指導・相談員	8月5日	高松市	主任研究員 富本 和也
	香川県オリーブ生産者ネットワーク研修会	香川県オリーブ生産者ネットワーク	講 師	8月22日	小豆島町	主席研究員 柴崎 博行
	オリーブ収穫体験	小豆島町	講 師	11月15日	小豆島町	主席研究員 柴崎 博行
	第8回香川県産オリーブ関連商品認証審査会	(一財)かがわ県産品振興機構	委 員	12月2日	書 面	発酵食品研究所長 稲津 忠雄
	令和7事務年度全国市販酒類調査(品質評価会)	高松国税局	評価員	1月27日	高松市	主任研究員 富本 和也
	令和7年度かがわオリーブオイル品質評価・適合表示制度等適正化審査会	香川県	委 員	3月3日	書 面	発酵食品研究所長 稲津 忠雄
	令和8年吟醸酒研究会(品質評価会)	高松国税局	評価員	3月11日	高松市	主任研究員 富本 和也
	令和8年香川県清酒鑑評会	香川県酒造組合	審査員	3月17日	高松市	主任研究員 富本 和也

5 研究開発等業務

5-1 受託研究事業

- (1) 公的機関等からの委託または助成により、以下の研究を実施した。〔生産技術課〕

受 託 元	事 業 名	テ ー マ	担当課・所
(公財)大澤科学技術振興財団	2025 年度研究助成	「主切れ刃が波形状を有するびびり振動抑制工具の提案」	生産技術課

- (2) 企業 8 社からの委託により、8 テーマの受託研究契約を締結し、受託研究を実施した。
〔材料技術課・スマートシステム課・食品研究課・発酵食品研究所〕

5-2 共同研究事業

- (1) 香川県公設試験研究機関共同研究として、以下のテーマの共同研究を実施した。

○さぬきの新規後発酵茶の開発

(共同研究機関：農業試験場小豆オリーブ研究所)

分担課題

・オリーブ葉を用いた後発酵茶の開発〔食品研究課〕

○生活圏域から排出されたマイクロプラスチックの河川等での実態に関する研究

(共同研究機関：環境保健研究センター、水産試験場)

分担課題

・マイクロプラスチックの簡易同定法の検討〔材料技術課〕

- (2) 公的機関と 4 テーマの共同研究契約を締結し、研究を実施した。研究内容は以下のとおり。

相 手 先	事 業 名	テ ー マ	担当課・所
(大)香川大学	官学共同研究	「レーザ積層造形法によるアルミニウム基複合材料およびセラミックス造形体の創製と評価」	材料技術課
(学)東京電機大学	官学共同研究	「ドリル切削の変動送り制御による切りくず分離に関する研究」	生産技術課

5-3 経常研究事業

県単独事業として、次の研究を実施した。

○木材の NC 加工に関する研究 (生産技術課)

○工業製品の静電気帯電に関する調査研究 (スマートシステム課)

5-4 外部へ発表した論文等

(1) 論文発表

- ① Fabrication of three-dimensional alumina ceramics by direct ink writing
Yoshitaka Kataoka, Kozo Yokota
Journal of the Ceramic Society of Japan, 133, pp.772-777, 2025
- ② 香川県産オリブからの醸造用酵母の探索と商品開発支援
大西 茂彦
日本食品科学工学会誌, 72(7), pp. 233-237, 2025

(2) 口頭・ポスター等発表

○印：発表者

- ① LPBF-A1 基複合材料(AlSi10Mg-Mo)における界面反応と微細粒組織形成
○松本 洋明*1、天野登太*2、宮内 創、横田 耕三
日本金属学会 2025 年秋期(第 177 回)講演大会
令和 7 年 9 月 19 日 北海道大学 (北海道札幌市)
*1:香川大学 *2:香川大学 (現: JFE スチール株)
- ② レーザ粉末床溶融結合法で製造された Al 基複合材料(AlSi10Mg-Nb-SiC)の恒温鍛造と高温強度と組織
○越智 勇斗*1、松本 洋明*1、宮内 創、横田 耕三
日本金属学会 2025 年秋期(第 177 回)講演大会
令和 7 年 9 月 19 日 北海道大学 (北海道札幌市)
*1:香川大学
- ③ Analysis of aroma compounds derived from heated tsukudani seasoning liquid models containing rare sugars (希少糖を含む加熱佃煮調味液モデル由来の香気成分の解析)
○三好 美玖、木村 功、稲津 忠雄、田村 啓敏*1、何森 健*1、秋光 和也*1
The 9th International Symposium of International Society of Rare Sugars
令和 7 年 11 月 17 日 かがわ国際会議場 (香川県高松市)
令和 7 年 11 月 19 日 高松シンボルタワー展示場 (香川県高松市)
*1:香川大学国際希少糖研究教育機構
- ④ 希少糖の醤油醸造及び関連微生物への効果
○三好 美玖、稲津 忠雄、田村 啓敏*1、何森 健*1、秋光 和也*1、木村 功
第 11 回四国オープンイノベーションワークショップ
令和 7 年 11 月 26 日 愛媛大学総合情報メディアセンターメディアホール (愛媛県松山市)
*1:香川大学国際希少糖研究教育機構
- ⑤ 加工音の高調波成分を用いた工具摩耗状態の把握と寿命判定
○吉村 祥一、熱田 俊文
2025 年度精密工学会中国四国支部・九州支部共催学術講演会
令和 7 年 12 月 20 日 KDDI 維新ホール (山口県山口市)

- ⑥ 寒天を用いた菓子等の調理や食感に対するアルロース(希少糖)の効果
○三好 美玖、神 幸子
かがわ糖質バイオフォーラム第17回シンポジウム
令和8年2月3日 かがわ国際会議場(香川県高松市)
- ⑦ コメを利用した生分解性フィルムの調製とその強度向上
○大西 茂彦
日本農芸化学会2026年度京都大会
令和8年3月12日 同志社大学今出川キャンパス(京都府京都市)
- ⑧ 香川県産業技術センターによるロボット導入支援
○福本 靖彦
Sler's Day in 四国2025(かがわ高松)
令和8年3月13日 レクザムホール【香川県県民ホール】(香川県高松市)

(3) 技術情報誌掲載

- ① かがわ次世代ものづくり研究会・3D積層造形技術分科会における取り組みについて
宮内創、片岡良孝、松本洋明*1、横田耕三
日本Additive Manufacturing学会誌「AMフューチャー」第1巻第2号 pp. 207-210, 2025
*1:香川大学
- ② 切削びびりの可視化と対策ー低剛性被削材の旋削におけるびびり振動抑制工具に関する研究ー
熱田 俊文
砥粒加工学会誌, Vol. 69, No. 10, pp. 527-530, 2025

5-5 産業財産権

(1) 令和7年度末現在、登録及び出願中の産業財産権

○登録特許 (20 件)

発 明 の 名 称	登 録 年 月 日 登 録 番 号	特 許 権 者	発 明 者
紙用塗料、紙製品、紙製品の製造方法	平 22. 7. 23 特許第 4551992 号	香 川 県 (株) 丸 善	白川 寛 市村 光利
抗菌機能を有する紙	平 22. 10. 8 特許第 4599476 号	香 川 県 (株) 丸 善	白川 寛 市村 光利
紙用塗料、紙製品、紙製品の製造方法 (韓国特許権)	2010/10/21 第 10-0990529 号	香 川 県 (株) 丸 善	白川 寛 市村 光利
1-O- α -グルコピラノシルD-プシコースおよびその製造方法	平 25. 11. 29 特許第 5418870 号	香 川 県 (大) 香川大学	木村 功、大島 久華 何森 健、徳田 雅明 森本 兼司
黒色ジルコニア強化アルミナセラミックスおよびその製造方法	平 26. 8. 15 特許第 5593529 号	香 川 県 (株) 長峰製作所	横田 耕三、柴田香代子 多田 幸弘 長峰 考志、尾崎 祐輔
可視光遮蔽性白色系セラミックス、その製造方法および白色系セラミックス可視光遮蔽体	平 28. 6. 24 特許第 5954746 号	香 川 県 (株) 長峰製作所	横田 耕三 尾崎 祐輔
強靱性の静電気放電防止黒色セラミックスおよびその製造方法	平 28. 11. 25 特許第 6045117 号	香 川 県 (株) 長峰製作所	横田 耕三 尾崎 祐輔
防カビシート	平 29. 3. 3 特許第 6099105 号	香 川 県 七王工業(株)	白川 寛 宮家 登、熊谷 和浩 金泥 秀紀
大気圧プラズマ発生用電極、大気圧プラズマ発生装置、表面改質基材の製造方法、及び再利用電極の製造方法	平 30. 10. 12 特許第 6414784 号	香 川 県 (株) 日進機械	白川 寛 三野 俊晴
煮干魚の製造方法	平 30. 11. 30 特許第 6439116 号	香 川 県	松原 保仁、柴崎 博行
ロープ及びその製造方法(米国特許権)	2019/7/30 US10, 364, 528	香 川 県 (国研) 産業技術 総合研究所 高木綱業(株)	白川 寛 土屋 哲男、中村 挙子 高木 敏光
ロープ及びその製造方法	令元. 12. 20 特許第 6633094 号	香 川 県 (国研) 産業技術 総合研究所 高木綱業(株)	白川 寛 土屋 哲男、中村 挙子 高木 敏光
花粉収集具	令 2. 9. 7 特許第 6760621 号	香 川 県	白川 寛、藤澤 茜 坂下 亨、水谷 亮介
抵抗調整低導電性アルミナジルコニア複合セラミックスおよびその製造方法	令 3. 7. 12 特許第 6911953 号	香 川 県 (株) 長峰製作所	横田 耕三、片岡 良孝 尾崎 祐輔、石井 優介

発 明 の 名 称	登 録 年 月 日 登 録 番 号	特 許 権 者	発 明 者
セラミックス成形体の製造方法およびセラミックス成形体	令 4. 7. 6 特許第 7100867 号	香 川 県	横田 耕三、片岡 良孝
フィルム又は繊維製品用抗菌塗工液、抗菌製品、抗菌フィルム、及び抗菌繊維製品	令 4. 12. 19 特許第 7197096 号	香 川 県 (株) 丸 善	白川 寛 岸野 知功 左柳 陽一
D-アルロースからアリトールおよびD-タリトールを製造する微生物およびそれを用いるアリトールおよびD-タリトールの製造方法	令 4. 12. 19 特許第 7197086 号	香 川 県 (大) 香川大学 松谷化学工業(株)	木村 功、佐々原浩幸 稲津 忠雄 秋光 和也、吉原 明秀 大谷 耕平 何森 健、依田三千代
食品中に含まれる希少糖の検出方法および簡易検出キット	令 5. 11. 27 特許第 7391300 号	香 川 県 (大) 香川大学	稲津 忠雄、三好 美玖 吉原 明秀、望月 進 加藤 志郎、秋光 和也 何森 健
滑り検出装置、把持機構および搬送装置	令 6. 9. 11 特許第 7554413 号	香 川 県	竹中 慎、坂東 慎之介
3次元積層造形体の作製方法、サポート材および物品	令 6. 12. 17 特許第 7606171 号	香 川 県	片岡 良孝、横田 耕三

(2) 令和7年度末現在、実施許諾状況及び令和7年中の実施料収入額

発 明 の 名 称	契約年月日	契 約 者	令和7年実施料額 (円)
板金ネスティング装置およびプログラム	平成 17. 12. 1	村田機械(株)	896,654
抗菌機能を有する紙	平成 19. 1. 9	(株)丸善	
紙用塗料、紙製品、紙製品の製造方法	平成 23. 4. 1	(株)丸善	
強靱性の静電気放電防止黒色セラミックスおよびその製造方法	平成 26. 6. 30	(株)長峰製作所	
可視光遮蔽性白色系セラミックス、その製造方法および白色系セラミックス可視光遮光体	平成 26. 12. 10	(株)長峰製作所	
煮干魚の製造方法	平成 28. 6. 30	伊吹漁業協同組合	
大気圧プラズマ発生用電極、大気圧プラズマ発生装置、表面改質基材の製造方法、及び再利用電極の製造方法	平成 28. 8. 30	(株)日進機械	
抵抗調整低導電性アルミナジルコニア複合セラミックスおよびその製造方法	令和 2. 2. 28	(株)長峰製作所	
セラミックス成形体の製造方法およびセラミックス成形体	令和 3. 8. 31	(株)長峰製作所	
フィルム又は繊維製品用抗菌塗工液、抗菌製品、抗菌フィルム、及び抗菌繊維製品	令和 3. 8. 31	(株)丸善	
滑り検出装置、把持機構および搬送装置	令和 3. 9. 30	(株)奥村機械製作所	
防カビシート	令和 4. 4. 27	七王工業(株)	

6 そ の 他

6-1 受 賞

賞（主催団体）	受賞者	受賞日	受賞内容
2025 年度精密工学会中国四国支部・九州支部共催 山口地方講演会 優秀講演賞 （（公財）精密工学会 中国四国支部）	生産技術課 主任技師 吉村 祥一	R7. 12. 20	加工音の高調波成分を用いた工具摩耗状態の把握と寿命判定
令和 7 年度職員褒賞 （知事褒賞）	スマートシステム課 主任研究員 長谷見 健太郎	R8. 3. 25	AI や IoT 等の先端技術を活用した県内企業の生産性向上支援に係る功績

6-2 見学者

当センターへの見学者・来訪者は、合計 27 件、延 180 人（相談のための来訪者は除く。）であった。

【工業関係・食品研究課（高松市郷東町）：24 件 173 人】

【発酵食品研究所（小豆郡小豆島町）：3 件 7 人】

7 参考資料

7-1 令和7年度導入主要試験研究機器

名 称	メーカー／型式	性 能	購入金額 (千円)	備考
【本館】				
ドラフトチャンバー	ヤマト科学(株)／ LFC-180S	廃ガス除去 ・前面排気風速：0.5m/s ・ガス洗浄装置：洗浄塔付湿式スクラバー ・燃焼ガス用コンセント・給水栓・排水口付属	3,077	県単
三次元 CAD/CAM システム	C&G システム(株)／ CAM-TOOL	3次元形状のモデル作成及び加工プログラムの生成 CAD 機能 ・入出力ファイル形式：IGES、STEP、STL、DXF/DWG、点群など ・サーフェス&ソリッドでの3次元モデリング 機能 CAM 機能 ・穴あけ、2.5軸、3軸、割出し5軸、同時5軸に対応した豊富な加工モード ・切削負荷を考慮した高効率な加工パスが作成可能 ・面品位を考慮した高精度な加工パスが作成可能	3,740	新地生
スマートロボット	(株)デンソーウェーブ／ COBOTTA PRO 900	協働ロボット(柵なしで利用可能なロボットアーム) 本体性能 ・可搬重量 6kg ・最大リーチ 1066mm ・協働時最大速度 1800mm/s ・電源 単相 AC200～240V、単相 AC100V～120V ・イージーブロックプログラミング ・力センサ有コンプライアンス機能(内蔵力センサによる力制御機能) ・QRコード位置補正機能 付属品 ・電動ハンド(OnRobot／2FG7) ・カメラ(Basler／acA720-290gc) ・リング照明(アイテックシステム／TR100x52-16WD-4) ・架台(NIC オートテック／AK-R-FK10-600-800-800)	7,478	新地生

名 称	メーカー／型式	性 能	購入金額 (千円)	備考
金属顕微鏡用画像解析装置	デジタルカメラ：(株)エビデント／DP23 画像解析ソフト：三谷商事(株)／WinROOF2023	金属材料や機械部品等の内部組織や表面層の顕微鏡観察撮影及び分析に用いる デジタルカメラ：3088×2076 ピクセル 画像解析ソフト： 計測機能、フォーカス合成、HDR 合成、画像連結 粒子形状の抽出および解析 黒鉛球状化率解析 (JIS G 5502) 非金属介在物解析 (JIS G 0555) 結晶粒度解析 (JIS G 0551)	1,958	県単
衝撃試験装置	IMV(株)／A11/EMIHAG	JIS、IEC、MIL などの規格にしたがって、電子機器、機械部品など衝撃試験を行う ・加振力：11kN ・最大加速度：1000m/s ² ・最大変位：51mm-p ・周波数範囲：5～4000Hz ・特記事項：最大 100G、11ms の高加速度ショック（半正弦波衝撃試験）に対応	13,750	JKA 補助金
非接触工具位置測定装置	大昭和精機(株)／ダイナゼロビジョンポータブル	回転工具の動的振れ、プロファイル等の測定 ・測定対応工具径：φ0.01～φ20mm ・許容回転数：120,000rpm ・測定機能：工具径、工具長、動的振れ、Z 変位、プロファイル ・繰り返し精度：0.1μm 以下 ・ポータブル機能：装置の持ち運びが可能	2,493	MTEF 助成金
【食品研究棟】				
真空巻締機	木村エンジニアリング(株)／MVC2M	缶詰の巻締め ・半自動方式 ・大気／真空／窒素ガス充填の3種類 ・4号缶／5号缶／6号缶／平3号缶	2,805	新地生

(注) 備考欄

JKA 補助金：公設工業試験研究所における機械等設備拡充補助事業



競輪の補助を受けて実施した事業により導入しています。

新地生：新しい地方経済・生活環境創生交付金

MTEF 助成金：工作機械技術振興財団研究助成事業

県単：県費単独購入

7-2 情報提供

(1) ホームページによる情報提供

URL : <https://www.pref.kagawa.lg.jp/sangi/index.html>

内 容 : ◎イベント情報

◎組織概要

(沿革、業務、組織、アクセス、一般競争入札、公的研究費の管理・運営の責任体制等について)

◎研究開発

(受託研究・共同研究、研究計画、研究報告、業務報告、研究開発・技術成果事例、産業財産権)

◎依頼試験・施設利用

(ご利用手順、使用料/手数料について、申請書様式ダウンロード、使用料手数料減免事務取扱要綱、設備機器情報)

◎技術相談・人材育成

(オンライン技術相談、人材育成(インターンシップ)、研究会)

◎情報発信

(メールマガジン、SNS (Facebook、X、Instagram)、PR 資料)

◎その他

(香川県関係団体、他機関リンク集、技術関連研究開発支援情報)

(2) メールマガジンの配信

新技術分野の動向や成果の紹介、競争的資金の公募情報、講習会・研修会の予定などについて、メールマガジンを配信した。

【配信回数 18 回/年、登録者数 200 人 (令和 8 年 3 月 31 日現在)】

(3) SNS (Facebook、X、Instagram) による情報提供

Facebook <https://www.facebook.com/kagawa.sangi/>

X https://x.com/sangice_kagawa

Instagram https://www.instagram.com/sangyogijyutsucenter_kagawa/

内 容 : 技術講習会などのイベント情報

開放機器・新規導入機器などの設備機器情報

技術相談・依頼試験・研究開発に関する情報 など

(4) 刊行物の発行

発 行 ・「令和 6 年度研究報告 ISSN 1346-5236」No. 25 (2024)、133 頁

・「令和 6 年度業務報告」44 頁

(5) 技術資料の閲覧提供

産業技術センター 本館棟 2 階 公報資料室

令和7年度 業務報告

発 行 香川県産業技術センター

発行日 令和8年8月

〒761-8031 香川県高松市郷東町587-1

TEL (087)881-3175

FAX (087)881-0425

E-mail sangi@pref.kagawa.lg.jp

ホームページ <https://www.pref.kagawa.lg.jp/sangi/>

Facebook <https://www.facebook.com/kagawa.sangi/>

X https://x.com/sangice_kagawa

Instagram https://www.instagram.com/sangyogijyutsucenter_kagawa/