

大隅加工技術研究センター
利用者ネットワーク会員メールマガジン

Vol. 13 (平成27年3月23日)

会員の皆様、こんにちは！！メールマガジン Vol. 13 をお届けします。
日中は暖かい日が多くなり、桜のつぼみも膨らんで春本番となってきました。
さて、大隅加工技術研究センターの体制も決まり、いよいよオープン間近です。
今回は、セミナー受講者募集等についてお知らせします。

♪.:*:'° ☆.:*:'° ♪.:*:'° ☆.:*:'° ♪.:*:'° ☆.:*:'° ♪.:*:'° ☆.:*:'° ☆.

【 目次 】

- 1 開放施設利用の申込みについて
- 2 共同研究相手方の募集について
- 3 第1回「食のプロデューサー育成セミナー」受講者募集について

1 開放施設利用の申込みについて

平成27年第1回県議会定例会に議案上程しておりました大隅加工技術研究センター使用料徴収条例が可決され、使用料が正式に確定しましたので、別添①「大隅加工技術研究センター使用料徴収条例」及び別添②「大隅加工技術研究センター開放施設使用規程」をお送りします。

なお、5月以降の開放施設の申込みは(4)のとおりです。不明な点は、お問合せ先までお気軽にご相談ください。

(1) 対象施設

- ◎ 加工ライン実験施設 (ウェットライン, ドライライン)
- ◎ 加工開発実験施設 (加工開発・試作室, 製品開発試作室)
- ◎ 企画・支援施設 (開放検査室, 実験室)

(2) 申請対象者

大隅加工技術研究センター利用者ネットワーク会員

(3) 申請方法等

別添②「大隅加工技術研究センター開放施設使用規程」の第1号様式 (P9~P14)

又は第2号様式（P15～P20）を作成の上、下記お問合せ先へFAXまたはメールで申請してください。

(4) 申請締切日

5月以降の利用申請の締切日は次のように計画しています。

施設名		申込締切日												
加工ライン実験施設		利用を希望する月の前月の10日 （10日が休業日のときはその前日） <例>												
加工開発実験施設	製品開発試作室	<table border="1"> <thead> <tr> <th>利用希望月</th> <th>申請締切日</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>5月</td> <td>4月10日(金)</td> </tr> <tr> <td>6月</td> <td>5月8日(金)</td> </tr> <tr> <td>7月</td> <td>6月10日(火)</td> </tr> </tbody> </table>	利用希望月	申請締切日	5月	4月10日(金)	6月	5月8日(金)	7月	6月10日(火)				
	利用希望月	申請締切日												
5月	4月10日(金)													
6月	5月8日(金)													
7月	6月10日(火)													
	加工開発・試作室	利用を希望する週の前々週の金曜日 （金曜日が休業日のときはその前日） <例>												
企画・支援施設		<table border="1"> <thead> <tr> <th>利用希望週</th> <th>申請締切日</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>5月1日(金)</td> <td>4月17日(金)</td> </tr> <tr> <td>5月7日(木), 8日(金)</td> <td>4月24日(金)</td> </tr> <tr> <td>5月11日(月)～15日(金)</td> <td>5月1日(金)</td> </tr> <tr> <td>5月18日(月)～22日(金)</td> <td>5月8日(金)</td> </tr> <tr> <td>5月25日(月)～29日(金)</td> <td>5月15日(金)</td> </tr> </tbody> </table>	利用希望週	申請締切日	5月1日(金)	4月17日(金)	5月7日(木), 8日(金)	4月24日(金)	5月11日(月)～15日(金)	5月1日(金)	5月18日(月)～22日(金)	5月8日(金)	5月25日(月)～29日(金)	5月15日(金)
利用希望週	申請締切日													
5月1日(金)	4月17日(金)													
5月7日(木), 8日(金)	4月24日(金)													
5月11日(月)～15日(金)	5月1日(金)													
5月18日(月)～22日(金)	5月8日(金)													
5月25日(月)～29日(金)	5月15日(金)													

(5) 使用許可等

◎ 1回の申請当たりの使用上限期間

施設名		使用上限期間
加工ライン実験施設		5日間
加工開発実験施設	製品開発試作室	
		加工開発・試作室
企画・支援施設		

◎ 利用者の決定

申請内容を確認の上、利用者を決定します。（先着順ではありません。）

なお、同時期に複数の方が、同じ開放施設の利用を希望して、調整がつかないときは、県の選定委員会において審査の上、利用者を決定します。

◎ 試作できない加工品

センターでは、他者試作品への汚染微生物の混入の危険性を回避するため、畜肉加工品、水産加工品、発酵食品の試作品づくりはできません。

ただし、あらかじめ一次加工処理した畜肉や水産物と野菜などを組合わせた惣菜などの試作品づくりは可能となる場合がありますので、事前にご相談ください。

◎ 使用許可の通知

申請締切日以降に、文書で通知します。

(6) 使用料

使用料は前納としています。

(利用初日の来所時に現金でお支払ください。)

(7) その他

申請に当たっては、別添②の「大隅加工技術研究センター開放施設使用規程」を熟読していただくよう、よろしく申し上げます。

//// 2 共同研究相手方の募集について

センターでは、県産農産物の付加価値向上に向けた加工技術等の研究・開発をスピード感を持って進めるため、食品消費構造の動向等を踏まえ、県と一体となって、下記「共同研究・開発課題」に取り組む県内加工事業者等を募集します。

(1) 共同研究・開発課題

◎ 加工技術（別添③の「試験研究・開発課題一覧」の課題①～④）

→ 加工しても素材が本来有する「色」「風味」「食感」「機能性成分」等を保持できる加工技術の研究・開発

◎ 殺菌技術（別添③の「試験研究・開発課題一覧」の課題⑤～⑥）

→ 品質劣化が速い食品の消費期限の延長や素材の特長を生かす加工食品づくりなどに向けた加熱・薬剤によらない殺菌技術の研究・開発

※ 詳細については別添③の「試験研究・開発課題一覧」を参照ください。

(2) 応募対象者

大隅加工技術研究センター利用者ネットワーク会員

(3) 応募方法等

別添④「大隅加工技術研究センターの共同研究に関する指針」の様式第1号(P6)を作成の上、巻末のお問合せ先へ郵送してください。

(4) 審査及び審査結果の通知

応募内容を県の選定委員会において審査の上、実施の可否を決定します。

◎ 審査方法
申請内容が別添④の「大隅加工技術研究センターの共同研究に関する指針」の第3に規定している「共同研究の実施要件」に合致しているか審査します。

◎ 審査結果の通知
審査結果は審査終了後、文書で通知します。

(5) 所要経費

共同研究に要する経費は、センター所長と共同研究者の両者が協議の上、研究・開発の分担に応じて、負担していただくこととなります。

(6) 研究成果等の取扱い

別添④の「大隅加工技術研究センターの共同研究に関する指針」の第7から第15に記載した取扱いとします。

(7) その他

応募に当たっては、別添④の「大隅加工技術研究センターの共同研究に関する指針」の熟読をよろしくお願いします。

/// 3 第1回「食のプロデューサー育成セミナー」受講者募集について ///

(1) 目的

食品加工事業者や農業者、大学・短大等の学生等に食品加工等に関する実践的な知識や基本的な加工技術を総合的に学べる機会を提供することにより、6次産業化等を推進するとともに、県内の食品加工事業の担い手を育成し、高付加価値型農業の展開を図ることを目的としています。

(2) 特徴

◎ 大隅加工技術研究センターの施設・機器等を活用して、食品加工等に関する実践的な知識や基本的な加工技術を総合的に学べるパッケージ型のセミナーです。

◎ 都道府県の機関が直営で、「食Pro.」の育成に取り組む全国で初めてのセミナーです（受講後、一般社団法人食農共創プロデューサーズにレベル認定申請を行うことで、「食Pro.」の資格取得が可能です）。

※「食Pro.」とは

食の6次産業化を担う人材育成を目的とした国家認定制度です。

(3) 開催日時

◎ レベル1

平成27年5月20日(水)午前10時00分～5月22日(金)午後4時00分(3日間)

※ 2回目は8/26(水)～28(金)、3回目は2/3(水)～5(金)を予定

◎ レベル2

平成27年6月2日(火)午前10時00分～6月4日(木)午後4時00分(3日間)

※ 2回目は9/1(火)～3(木)、3回目は2/16(火)～18(木)を予定

(4) プログラム内容

◎ レベル1

日 程	時 間	科 目 名	講義形式					講 師 等	
			座 学	事 例 学 習	事 例 演 習	実 習	視 察		
1 日 目	5月20日 (水)	9:30 ~ 10:00						受 付	
		10:00 ~ 10:30						オリエンテーション	
		10:30 ~ 11:20	○					鹿児島県の農業と6次産業化	県農政課
		11:30 ~ 12:00	○			○		食品加工（基礎）	大隅加工技術研究センター
		13:00 ~ 15:00	○					農産物流通	鹿児島くみあい食品(株) 池田 繁 氏
15:10 ~ 16:00	○				○	鹿屋丸果青果地方卸売市場（視察）			
2 日 目	5月21日 (木)	7:30 ~ 9:00						県食の安全推進課	
		9:30 ~ 10:50	○					食品衛生管理 1	県生活衛生課
		11:00 ~ 12:00	○					食品加工・流通関連法規	大隅加工技術研究センター
		13:00 ~ 16:00	○	○			○	成功している経営事例の視察	県食の安全推進課 (株)日本政策金融公庫 菊池 潤 氏 坂元醸造(株)（視察）
3 日 目	5月22日 (金)	10:00 ~ 12:30	○				○	農業生産	県農業開発総合センター (有)水幸農園（実習）
		13:30 ~ 14:30	○	○				食品衛生管理 2	ホシザキ南九(株) 上山崎 誠 氏
		14:40 ~ 15:30						センター見学	
		15:30 ~ 16:00						食Pro. 申請等について	

◎ レベル2

日 程	時 間	科 目 名	講義形式					講 師 等	
			座 学	事 例 学 習	事 例 演 習	実 習	視 察		
1 日 目	6月2日 (火)	9:30 ~ 10:00						受 付	
		10:00 ~ 10:10						オリエンテーション	
		10:10 ~ 11:10	○					6次産業化関連の法規・制度	県農政課
		11:20 ~ 12:10	○			○		食品加工（応用）	大隅加工技術研究センター
		13:00 ~ 14:20	○					事業計画の作成 1	中小企業診断士 森 毅憲 氏
14:30 ~ 16:00	○					(株)オキス（視察）			
2 日 目	6月3日 (水)	10:00 ~ 11:50	○	○	○		○	6次化事例の視察	中小企業診断士 田中 博道 氏
		12:50 ~ 14:50						事業計画の作成 2	6次産業化プランナー 佐伯 敏雄 氏
3 日 目	6月4日 (木)	10:00 ~ 12:00	○	○				事業計画の作成 2	6次産業化プランナー 佐伯 敏雄 氏
		13:00 ~ 15:00						食Pro. 申請等について	
		15:10 ~ 16:00						食Pro. 申請等について	

(5) 開催場所

大隅加工技術研究センター

(6) 募集定員

概ね10名程度

(7) 募集対象者

県内食品加工事業者(今回の主な募集対象者), 農業者, 大学・短大等の学生等

※ 今回は, 「県内食品加工事業者」を主な募集対象者としますが, 定員に余裕がある場合は, 大学・短大等の学生, 農業者等の方も受講可能です。

(8) 募集期間

レベル1 平成27年3月23日(月)～5月7日(木)

レベル2 平成27年3月23日(月)～5月19日(火)

(9) 受講料

無料

(10) 応募方法

別添⑤の受講申込書により, 郵送, FAX, または持参の方法により, 巻末の問合せ先へお申し込みください。

※ 4月1日以降は, 大隅加工技術研究センターホームページからの申込が可能です。

お問合せ・申込先

★ 3月31日まで
鹿児島県 農政部 経営技術課 技術環境係
〒890-8577 鹿児島市鴨池新町10番1号
TEL : 099-286-3155 FAX : 099-286-5593
E-mail : keigi-shiken@pref.kagoshima.lg.jp

☆ 4月1日以降
大隅加工技術研究センター
〒893-1601 鹿屋市串良町細山田4938番地
TEL : 0994-31-0317 FAX : 0994-31-0319
E-mail : kagikan@pref.kagoshima.lg.jp

発行元

鹿児島県農政部経営技術課

〒890-8577 鹿児島市鴨池新町10-1

TEL : 099-286-3155 FAX : 099-286-5593

E-mail : keigi-shiken@pref.kagoshima.lg.jp

大隅加工技術研究センター使用料徴収条例

(趣旨)

第1条 この条例は、大隅加工技術研究センターの使用料の徴収に関し必要な事項を定めるものとする。

(使用料)

第2条 大隅加工技術研究センターの施設を使用する者は、使用料を納めなければならない。

2 使用料の額は、次の各号に掲げる場合の区分に応じ、当該各号に定める額とする。

- (1) 加工ライン実験施設（ウェットライン）を使用する場合 1日につき108,800円以内で知事が定める額
- (2) 加工ライン実験施設（ドライライン）を使用する場合 1日につき135,360円以内で知事が定める額
- (3) 加工開発実験施設を使用する場合 1日につき283,920円以内で知事が定める額
- (4) 企画・支援施設を使用する場合 1日につき116,240円以内で知事が定める額

(使用料の納入方法)

第3条 使用料は、知事が特別の理由があると認めた場合を除き、現金で前納しなければならない。

(使用料の免除)

第4条 知事は、次の各号のいずれかに該当する場合は、使用料を免除することができる。

- (1) 国（独立行政法人通則法（平成11年法律第103号）第2条第3項に規定する国立研究開発法人を含む。）又は他の地方公共団体が使用する場合
- (2) 前号に掲げる場合のほか、知事が特別の理由があると認める場合

(委任)

第5条 この条例の施行に関し必要な事項は、知事が定める。

附 則

この条例は、平成27年4月1日から施行する。

大隅加工技術研究センター開放施設使用規程

(趣 旨)

第1条 この規程は、大隅加工技術研究センター（以下「センター」という。）の施設のうち、センターが行う研究・開発業務等に支障のない範囲で食品加工事業者等が使用できる施設（以下「開放施設」という。）の使用に関し、必要な事項を定めるものとする。

(開放施設)

第2条 開放施設の範囲は、次のとおりとする。

- (1) 加工ライン実験施設
- (2) 加工開発実験施設
- (3) 企画・支援施設の開放検査室及び実験室（以下「開放検査室等」という。）

2 第1項の開放施設においては、別表の機器を使用できるものとする。

(使用者の範囲)

第3条 開放施設を使用できるものは、次に掲げるものとする。

- (1) 鹿児島県内の食品加工事業者、農業団体の職員及び農業者等
- (2) 鹿児島県内の大学・短期大学の学生及び高等学校の生徒等
- (3) センターと共同研究を行う食品加工事業者等
- (4) その他センター所長が適当と認めたもの

(休業日)

第4条 開放施設の休業日は、次のとおりとする。ただし、センター所長が、特別の理由があると認めるときは、この限りではない。

- (1) 日曜日及び土曜日
- (2) 国民の祝日に関する法律(昭和23年法律第178号)に規定する休日
- (3) 1月2日及び3日並びに12月29日から31日まで

(使用時間)

第5条 開放施設の使用時間は、施設の清掃等も含み、午前9時から午後5時までとする。ただし、センター所長が、特別の理由があると認めるときは、この限りではない。

(使用の申込)

第6条 開放施設の使用を希望するものは、使用を希望する施設ごとに、センター開放施設使用許可申請書（別記第1号様式又は第2号様式）をそれぞれ次の時期までにセンター所長に提出しなければならない。ただし、センター所長が特別の理由があると認めるときは、この限りでない。

- (1) 加工ライン実験施設及び加工開発実験施設の製品開発試作室の使用を希望するとき
使用を希望する日が属する月の前月の10日（10日が第4条の休業日であるときはその前日）
- (2) 加工開発実験施設の加工開発・試作室及び企画・支援施設の開放検査室等の使用を希望するとき
使用を希望する日が属する週の前々週の末日（末日が第4条の休業日であるときはその前日）

（使用の許可）

第7条 センター所長は、前条の規定により、使用許可申請書が提出されたときは、その内容を審査し、センターの研究・開発業務等に支障がなく、かつ、使用させることが適当であると認められる場合において、使用を希望する施設ごとに、それぞれ次の期間を上限として使用を許可するものとする。

- (1) 加工ライン実験施設及び加工開発実験施設の製品開発試作室の使用を希望するとき 原則として5日間
- (2) 加工開発実験施設の加工開発・試作室及び企画・支援施設の開放検査室等の使用を希望するとき 原則として3日間

2 同時期に2以上のものが同じ開放施設の使用を希望し、調整がつかないときは、センター開放施設使用者選定委員会を開催し、使用者を選定するものとする。

3 センター所長は、第1項の使用の許可をしたときは、センター開放施設使用許可書（別記第3号様式又は第4号様式）により、当該申請者に通知するものとする。

（使用許可の取消等）

第8条 センター所長は、開放施設の使用の許可を受けたもの（以下「使用者」という。）が、次の各号のいずれかに該当する場合は、使用許可の全部若しくは一部を取り消し、若しくはその内容を変更し、又は使用許可施設の使用の中止を命ずることができる。

- (1) 使用者が使用許可の内容又は使用許可に付された条件に違反したとき。
- (2) 使用者が本規程に違反したとき。
- (3) 使用者が不正の手段によって使用許可を受けたとき。
- (4) 使用者が施設を利用する権利を第三者に譲渡又は転貸したと認めるとき。
- (5) 公益上特に必要があると認めるとき。
- (6) 前各号に掲げるもののほか、施設の管理上特に必要があると認めるとき。

(使用の制限)

第9条 使用者が、暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律（平成3年法律第77号）第2条第2号に規定する暴力団又は鹿児島県暴力団排除条例（平成26年鹿児島県条例第22号）第2条第3号に規定する暴力団員等であると認められるときは、センター所長は使用を拒み、又は使用許可を取り消すことができる。

(使用料)

第10条 使用者は、別表に定める使用料を納めなければならない。

(使用料の免除)

第11条 大隅加工技術研究センター使用料徴収条例（平成27年鹿児島県条例第27号）第4条の規定による使用料の免除を受けようとするものは、使用料免除申請書（別記第5号様式）をセンター所長に提出しなければならない。

2 センター所長は、第1項の使用料免除を決定したときは、使用料免除決定通知書（別記第6号様式）により、当該申請者に通知するものとする。

(使用者の遵守事項)

第12条 使用者は、開放施設使用に当たっては、次の事項を遵守しなければならない。

- (1) センター職員の指示があった場合は、その指示に従うこと。
- (2) 使用する機器は使用許可を受けた施設内で使用することとし、外部へ持ち出さないこと。また、外部から機器を持ち込まないこと。
- (3) 機器以外の白衣、手袋、帽子、靴等、作業員が直接身につけるものについては、使用者が持参すること。
- (4) 使用する際に持ち込む材料等は、使用許可期間中に必要なもののみとし、使用者の責任において管理すること。
- (5) あらかじめ、機器の使用経験のある者を選任し、使用に当たらせること。
- (6) 使用に当たっては、安全確認を十分に行い、作業終了後は、機器の洗浄、施設の清掃を行い、センター職員の確認を受けること。
- (7) 作業終了後は、試作した製品、持ち込んで残った材料、使用によって生じた廃棄物や加工残渣等は、使用者が全て持ち帰ること。
- (8) 施設及び機器に破損、又は亡失等が生じたときは、直ちにセンター職員に報告し、センター所長の指示に従って原状に復すること。
- (9) 恒常的な生産活動を目的とした使用はしないこと。

2 休業日及び時間外に使用するものは、前項に掲げる事項のほか、次に掲げる事項を遵守しなければならない。

- (1) 使用について、事前にセンター職員の指示を受けること。
- (2) 使用する際は、必ず複数の者で使用する。
- (3) 故障その他異常を発見したときは、速やかにセンター職員又は管理業務員に連絡し、指示を受けること。
- (4) 使用を終了又は中止するときは、その旨をセンター職員又は管理業務員に連絡して退出すること。

(事故責任等)

第13条 使用者の責に帰すべき事由により使用者が人的又は物的損害を受けても、センターは一切の責任を負わないものとする。

2 使用者の責に帰すべき事由により第三者に損害を与えた場合は、使用者がその損害を賠償するものとする。

(その他)

第14条 この規程に定めるほか、開放施設の使用に関して必要な事項は、センター所長が別に定めるものとする。

附 則

この規程は、平成27年4月1日から施行する。

別表(第2条, 第10条関係)

施設	機能区分	機器名	単位	基本料金	
加工ライン実験施設	ウエットライン	前処理	根菜類洗浄機	1時間	490円
			野菜洗浄機	1時間	500円
			球根皮剥機	1時間	400円
			脱水機	1時間	420円
		切断	多機能野菜細断機	1時間	750円
		洗浄殺菌	洗浄殺菌槽	1時間	640円
		ブランチング	ブランチング槽・冷却槽	1時間	3,100円
		加熱	蒸し機	1時間	990円
			加圧真空釜	1時間	3,510円
		調整	裏ごし機	1時間	430円
		混合	混練機	1時間	440円
		充填・包装	ペースト充填機	1時間	460円
			据置型真空包装機	1時間	490円
		検査	金属検出機	1時間	410円
	X線異物検出装置		1時間	570円	
	ドライライン	前処理	根菜類洗浄機	1時間	490円
			野菜洗浄機	1時間	500円
			球根皮剥機	1時間	400円
			脱水機	1時間	420円
		切断	野菜細断機	1時間	460円
		洗浄殺菌	洗浄殺菌槽	1時間	640円
		ブランチング	ブランチング槽・冷却槽	1時間	3,100円
		加熱	蒸し機	1時間	990円
		調整	ミンチ機	1時間	400円
		乾燥	ダブルドラムドライヤー	1時間	2,180円
			熱風乾燥機	1時間	2,190円
			真空凍結乾燥機	1時間	2,210円
混合		粉体ミキサー	1時間	420円	
粉碎	万能粉碎機	1時間	430円		

施設		機能区分	機器名	単位	基本料金
	ドライライン	充填・包装	粉体充填機	1時間	520円
			ガス置換式真空包装機	1時間	490円
		検査	金属検出機	1時間	410円
			X線異物検出装置	1時間	570円
加工開発実験施設	前処理	高圧根菜類洗浄機	1時間	740円	
		小型脱水機	1時間	420円	
	切断	野菜細断機	1時間	460円	
		ダイサー	1時間	460円	
	搾汁	チョッパーパルパーフィニッシャー	1時間	420円	
		半自動みかん搾汁機	1時間	390円	
	濃縮・濾過	水平ろ板濾過機	1時間	410円	
		膜モジュールテスト機	1時間	420円	
	分離	食品用遠心分離機	1時間	440円	
	混合	粉体ミキサー	1時間	400円	
		パン用ミキサー	1時間	430円	
		卓上型ミキサー	1時間	400円	
	原料調整	ドウコンディショナー	1時間	410円	
		裏ごし機	1時間	430円	
		高圧ホモジナイザー	1時間	470円	
		高性能磨砕機	1時間	490円	
		多機能ミル	1時間	540円	
		パン用伸展機	1時間	400円	
		アイスクリーム・フリーザー	1時間	410円	
	形成	麺押し機用小型ミキサー・押し部	1時間	490円	
		小型押し形成機	1時間	450円	
		造粒機	1時間	390円	
		包餡機	1時間	510円	
	粉砕	カッターミル	1時間	500円	
		万能粉砕機	1時間	430円	
		旋回気流式微粉砕機	1時間	670円	
		振動ボールミル	1時間	410円	

施設	機能区分	機器名	単位	基本料金	
加工開発実験施設	乾燥	熱風乾燥機	1時間	2,190円	
		小型ダブルドラムドライヤー	1時間	570円	
		通風乾燥機	1時間	460円	
		小型真空凍結乾燥機	1時間	610円	
		小型低温乾燥機	1時間	570円	
		スプレードライヤー	1時間	480円	
		フラッシュドライヤー	1時間	540円	
	加熱調理	蒸し機	1時間	990円	
		二重釜	1時間	2,610円	
		小型加圧真空ケトルミキサー	1時間	1,850円	
		過熱水蒸気処理装置	1時間	2,110円	
	焼成機器	スチームコンベクションオープン	1時間	580円	
		コンベクションオープン	1時間	550円	
		デッキオープン	1時間	680円	
		煎餅焼き機	1時間	490円	
	油加工	真空フライヤーA	1時間	3,410円	
		真空フライヤーB	1時間	490円	
	殺菌処理	高温高圧殺菌機	1時間	1,300円	
		プレート殺菌装置	1時間	490円	
	充填・包装	小型充填機	1時間	400円	
		カップシーラー	1時間	400円	
		半自動ホームシーマー	1時間	430円	
		ダブルチャンバー式真空包装機	1時間	590円	
		ガス置換式真空包装機	1時間	490円	
	検査	金属検出機	1時間	410円	
	企画・支援施設				
	開放検査室	光度測定	分光光度計	1時間	410円
		色調測定	色差計	1時間	420円
水分系測定		赤外線水分計	1時間	400円	
		迅速水分測定装置	1件	900円	
		水分活性測定装置	1時間	400円	

施設	機能区分	機器名	単位	基本料金
開放検査室	微生物測定	ATP拭き取り検査器	1件	660円
		微生物測定機器一式	1件	880円
	恒温保存	温度勾配恒温器	1日	1,000円
実験室	化学成分分析	高速液体クロマトグラフ質量分析計	1時間	1,110円
		超高速液体クロマトグラフ	1時間	740円
		高速液体クロマトグラフ	1時間	560円
		ガスクロマトグラフ質量分析計	1時間	880円
		ガスクロマトグラフ	1時間	450円
	光学系観察	デジタルマイクロスコープ	1時間	520円
		電子顕微鏡	1時間	730円
	色調測定	粉体白度計	1時間	400円
	抽出分析	ソックスレー抽出装置	1件	1,180円
	物理性測定	粘度測定装置	1件	980円
		粘度・粘弾性測定装置	1時間	550円
		レーザー回折式粒度分布測定装置	1時間	710円
		食品物性測定装置	1時間	570円
	光度測定	紫外可視分光光度計	1時間	410円
		分光蛍光光度計	1時間	450円
		マルチディテクションマイクロプレートリーダー	1件	650円
		フーリエ変換赤外分光光度計	1時間	520円

大隅加工技術研究センター開放施設使用許可申請書 (加工ライン実験施設, 加工開発実験施設の製品開発試作室)

大隅加工技術研究センター所長 殿

申請者

住 所		
企業等名		
代表者氏名		
担当者氏名		
連絡先	TEL	
	FAX	
	Email	

大隅加工技術研究センターの開放施設を下記のとおり使用したいので申請します。
なお、使用に当たっては、大隅加工技術研究センター開放施設使用規程を了知の上、同第12条の使用者の遵守事項を遵守するとともに、同第13条の事故責任等に同意します。

記

使用人数	人							
使用目的	<input type="checkbox"/> 技術開発 <input type="checkbox"/> 試 作 <input type="checkbox"/> 品質管理 <input type="checkbox"/> その他 具体的な原料及び内容 ()							
使用希望 施設・期間	<input type="checkbox"/> 加工ライン実験施設							
	<input type="checkbox"/> ウェットライン							
	<input type="checkbox"/> ペースト	平成	年	月	日	時	分	から
		平成	年	月	日	時	分	まで
	<input type="checkbox"/> 水 煮	平成	年	月	日	時	分	から
		平成	年	月	日	時	分	まで
	<input type="checkbox"/> 冷 凍	平成	年	月	日	時	分	から
		平成	年	月	日	時	分	まで
	<input type="checkbox"/> カ ッ ト	平成	年	月	日	時	分	から
		平成	年	月	日	時	分	まで
※ 別紙1に使用機器を記入し、添付すること								
<input type="checkbox"/> ドライライン								
<input type="checkbox"/> 乾 燥	平成	年	月	日	時	分	から	
	平成	年	月	日	時	分	まで	
<input type="checkbox"/> 粉 末	平成	年	月	日	時	分	から	
	平成	年	月	日	時	分	まで	
<input type="checkbox"/> フレーク	平成	年	月	日	時	分	から	
	平成	年	月	日	時	分	まで	
※ 別紙2に使用機器を記入し、添付すること								
<input type="checkbox"/> 加工開発実験施設								
<input type="checkbox"/> 製品開発試作室	平成	年	月	日	時	分	から	
	平成	年	月	日	時	分	まで	
※ 別紙3に使用機器を記入し、添付すること								
使用料額							円	
備考								

(伺い) 上記申請について、別案のとおり使用を許可してよろしいか。
 上記申請に係る使用許可の可否について、使用者選定委員会に諮ってよろしいか。
 平成 年 月 日

次 長	研究調整監	研究参事	研究部門	企画・支援部門	起 案

大隅加工技術研究センター開放施設使用許可申請に係る機器内訳書

加工ライン実験施設（ウエットライン）における使用機器は以下のとおりです。

番号	機能区分	機器名	単位当たり 基本料金	使用時間	使用料額
1	前処理	根菜類洗浄機	490 円/時間	時間	円
2		野菜洗浄機	500 円/時間	時間	円
3		球根皮剥機	400 円/時間	時間	円
4		脱水機	420 円/時間	時間	円
5	切断	多機能野菜細断機	750 円/時間	時間	円
6	洗浄殺菌	洗浄殺菌槽	640 円/時間	時間	円
7	ブランチング	ブランチング槽・冷却槽	3,100 円/時間	時間	円
8	加熱	蒸し機	990 円/時間	時間	円
9		加圧真空釜	3,510 円/時間	時間	円
10	調整	裏ごし機	430 円/時間	時間	円
11	混合	混練機	440 円/時間	時間	円
12	充填・包装	ペースト充填機	460 円/時間	時間	円
13		据置型真空包装機	490 円/時間	時間	円
14	検査	金属検出機	410 円/時間	時間	円
15		X線異物検出装置	570 円/時間	時間	円
合 計					円

※ 網掛けは、必須加工機器

(ラ・W-申)

大隅加工技術研究センター開放施設使用許可申請に係る機器内訳書

加工ライン実験施設（ドライライン）における使用機器は以下のとおりです。

番号	機能区分	機器名	単位当たり 基本料金	使用時間	使用料額
1	前処理	根菜類洗浄機	490 円/時間	時間	円
2		野菜洗浄機	500 円/時間	時間	円
3		球根皮剥機	400 円/時間	時間	円
4		脱水機	420 円/時間	時間	円
5	切断	野菜細断機	460 円/時間	時間	円
6	洗浄殺菌	洗浄殺菌槽	640 円/時間	時間	円
7	ブランチング	ブランチング槽・冷却槽	3,100 円/時間	時間	円
8	加熱	蒸し機	990 円/時間	時間	円
9	調整	ミンチ機	400 円/時間	時間	円
10	乾燥	ダブルドラムドライヤー	2,180 円/時間	時間	円
11		熱風乾燥機	2,190 円/時間	時間	円
12		真空凍結乾燥機	2,210 円/時間	時間	円
13	混合	粉体ミキサー	420 円/時間	時間	円
14	粉碎	万能粉碎機	430 円/時間	時間	円
15	充填・包装	粉体充填機	520 円/時間	時間	円
16		ガス置換式真空包装機	490 円/時間	時間	円
17	検査	金属検出機	410 円/時間	時間	円
18		X線異物検出装置	570 円/時間	時間	円
合 計					円

※ 網掛けは、必須加工機器

(ラ・D-申)

大隅加工技術研究センター開放施設使用許可申請に係る機器内訳書

加工開発実験施設（製品開発試作室）における使用機器は以下のとおりです。

番号	機能区分	機器名	単位当たり基本料金	使用時間	使用料額	設置・格納場所
1	前処理	高圧根菜類洗浄機	740 円/時間	時間	円	A
2		小型脱水機	420 円/時間	時間	円	A
3	切断	野菜細断機	460 円/時間	時間	円	A
4		ダイサー	460 円/時間	時間	円	A
5	搾汁	チョッパーパルパーフィニッシャー	420 円/時間	時間	円	A
6		半自動みかん搾汁機	390 円/時間	時間	円	F
7	濃縮 ・ 濾過	水平ろ板濾過機	410 円/時間	時間	円	F
8		膜モジュールテスト機	420 円/時間	時間	円	F
9	分離	食品用遠心分離機	440 円/時間	時間	円	A
10	混合	粉体ミキサー	400 円/時間	時間	円	F
11		パン用ミキサー	430 円/時間	時間	円	F
12		卓上型ミキサー	400 円/時間	時間	円	F
13	原料調整	ドウコンディショナー	410 円/時間	時間	円	F
14		裏ごし機	430 円/時間	時間	円	F
15		高圧ホモジナイザー	470 円/時間	時間	円	F
16		高性能磨砕機	490 円/時間	時間	円	F
17		多機能ミル	540 円/時間	時間	円	F
18		パン用伸展機	400 円/時間	時間	円	F
19		アイスクリーム・フリーザー	410 円/時間	時間	円	E
20	形成	麺押し機用小型ミキサー・押し部	490 円/時間	時間	円	E
21		小型押し形成機	450 円/時間	時間	円	E
22		造粒機	390 円/時間	時間	円	E
23		包餡機	510 円/時間	時間	円	E
24	粉砕	カッターミル	500 円/時間	時間	円	B
25		万能粉砕機	430 円/時間	時間	円	B

(加試-申)

(裏面に続く)

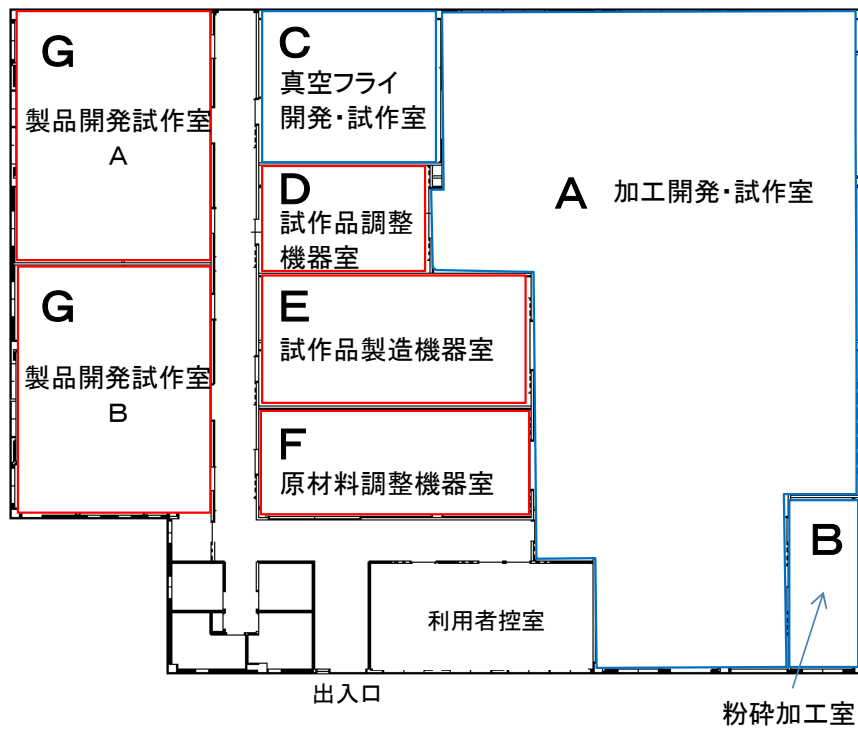
番号	機能区分	機器名	単位当たり基本料金	使用時間	使用料額	設置・格納場所
26	粉砕	旋回気流式微粉碎機	670 円/時間	時間	円	B
27		振動ボールミル	410 円/時間	時間	円	B
28	乾燥	熱風乾燥機	2,190 円/時間	時間	円	A
29		小型ダブルドラムドライヤー	570 円/時間	時間	円	A
30		通風乾燥機	460 円/時間	時間	円	D
31		小型真空凍結乾燥機	610 円/時間	時間	円	D
32		小型低温乾燥機	570 円/時間	時間	円	D
33		スプレードライヤー	480 円/時間	時間	円	D
34		フラッシュドライヤー	540 円/時間	時間	円	D
35	加熱調理	蒸し機	990 円/時間	時間	円	A
36		二重釜	2,610 円/時間	時間	円	A
37		小型加圧真空ケトルミキサー	1,850 円/時間	時間	円	A
38		過熱水蒸気処理装置	2,110 円/時間	時間	円	A
39	焼成機器	スチームコンベクションオーブン	580 円/時間	時間	円	E
40		コンベクションオーブン	550 円/時間	時間	円	G
41		デッキオーブン	680 円/時間	時間	円	E
42		煎餅焼き機	490 円/時間	時間	円	E・G
43	油加工	真空フライヤーA	3,410 円/時間	時間	円	C
44		真空フライヤーB	490 円/時間	時間	円	C
45	殺菌処理	高温高圧殺菌機	1,300 円/時間	時間	円	A
46		プレート殺菌装置	490 円/時間	時間	円	D
47	充填・包装	小型充填機	400 円/時間	時間	円	D
48		カップシーラー	400 円/時間	時間	円	D
49		半自動ホームシーマー	430 円/時間	時間	円	D
50		ダブルチャンバー式真空包装機	590 円/時間	時間	円	E
51		ガス置換式真空包装機	490 円/時間	時間	円	G
52	検査	金属検出機	410 円/時間	時間	円	G
合計					円	

※ 設置・格納場所の欄にあるローマ字表記の凡例は以下のとおりです。
A: 加工開発・試作室, B: 粉砕加工室, C: 真空フライ開発・試作室, D: 試作品調整機器室,
E: 試作品製造機器室, F: 原材料調整機器室, G: 製品開発試作室

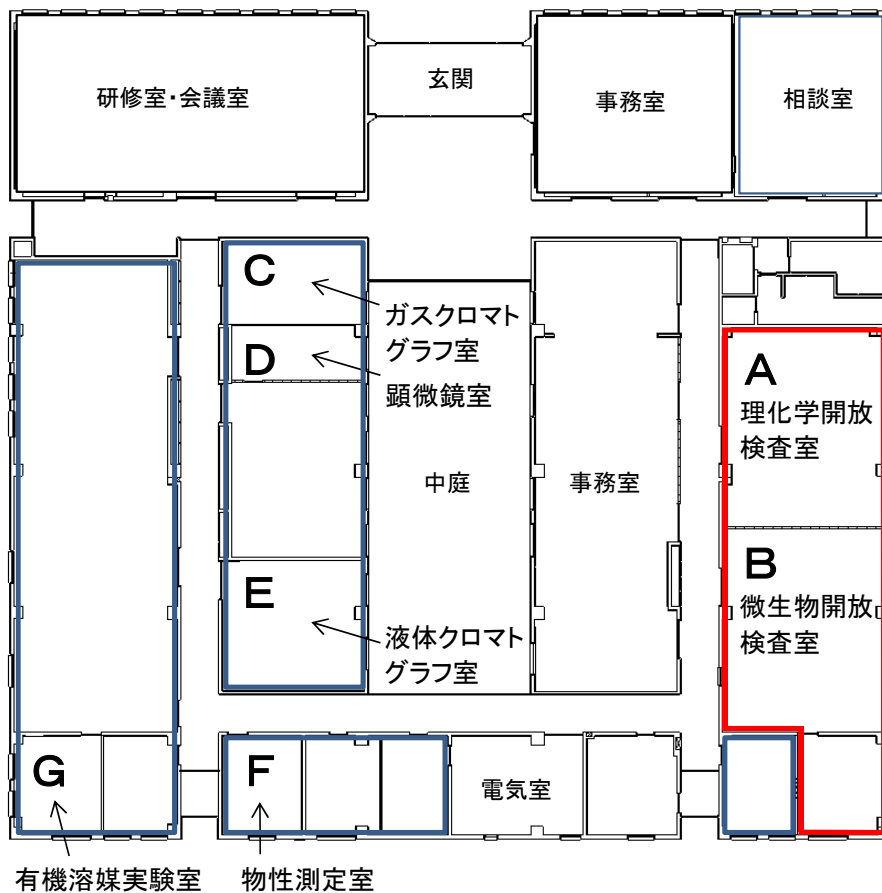
※ 上記の室の配置を示した平面図は別添のとおりで。

平面図(加工開発実験施設, 企画・支援施設)

○ 加工開発実験施設



○ 企画・支援施設(開放検査室, 実験室)



有機溶媒実験室 物性測定室

実験室(C~G)

開放検査室(A, B)

大隅加工技術研究センター開放施設使用許可申請に係る機器内訳書

加工開発実験施設（加工開発・試作室）における使用機器は以下のとおりです。

番号	機能区分	機器名	単位当たり基本料金	使用時間	使用料額	設置・格納場所
1	前処理	高圧根菜類洗浄機	740 円/時間	時間	円	A
2		小型脱水機	420 円/時間	時間	円	A
3	切断	野菜細断機	460 円/時間	時間	円	A
4		ダイサー	460 円/時間	時間	円	A
5	搾汁	チョッパーパルパーフィニッシャー	420 円/時間	時間	円	A
6		半自動みかん搾汁機	390 円/時間	時間	円	F
7	濃縮	水平ろ板濾過機	410 円/時間	時間	円	F
8	濾過	膜モジュールテスト機	420 円/時間	時間	円	F
9	分離	食品用遠心分離機	440 円/時間	時間	円	A
10	混合	粉体ミキサー	400 円/時間	時間	円	F
11		パン用ミキサー	430 円/時間	時間	円	F
12		卓上型ミキサー	400 円/時間	時間	円	F
13	原料調整	ドウコンディショナー	410 円/時間	時間	円	F
14		裏ごし機	430 円/時間	時間	円	F
15		高圧ホモジナイザー	470 円/時間	時間	円	F
16		高性能磨砕機	490 円/時間	時間	円	F
17		多機能ミル	540 円/時間	時間	円	F
18		パン用伸展機	400 円/時間	時間	円	F
19		アイスクリーム・フリーザー	410 円/時間	時間	円	E
20	形成	麺押し機用小型ミキサー・押し部	490 円/時間	時間	円	E
21		小型押し形成機	450 円/時間	時間	円	E
22		造粒機	390 円/時間	時間	円	E
23		包餡機	510 円/時間	時間	円	E
24	粉碎	カッターミル	500 円/時間	時間	円	B
25		万能粉碎機	430 円/時間	時間	円	B

(加加-申)

(裏面に続く)

番号	機能区分	機器名	単位当たり基本料金	使用時間	使用料額	設置・格納場所
26	粉碎	旋回気流式微粉碎機	670 円/時間	時間	円	B
27		振動ボールミル	410 円/時間	時間	円	B
28	乾燥	熱風乾燥機	2,190 円/時間	時間	円	A
29		小型ダブルドラムドライヤー	570 円/時間	時間	円	A
30		通風乾燥機	460 円/時間	時間	円	D
31		小型真空凍結乾燥機	610 円/時間	時間	円	D
32		小型低温乾燥機	570 円/時間	時間	円	D
33		スプレードライヤー	480 円/時間	時間	円	D
34		フラッシュドライヤー	540 円/時間	時間	円	D
35	加熱調理	蒸し機	990 円/時間	時間	円	A
36		二重釜	2,610 円/時間	時間	円	A
37		小型加圧真空ケトルミキサー	1,850 円/時間	時間	円	A
38		過熱水蒸気処理装置	2,110 円/時間	時間	円	A
39	焼成機器	スチームコンベクションオーブン	580 円/時間	時間	円	E
40		デッキオーブン	680 円/時間	時間	円	E
41		煎餅焼き機	490 円/時間	時間	円	E・G
42	油加工	真空フライヤーA	3,410 円/時間	時間	円	C
43		真空フライヤーB	490 円/時間	時間	円	C
44	殺菌処理	高温高圧殺菌機	1,300 円/時間	時間	円	A
45		プレート殺菌装置	490 円/時間	時間	円	D
46	充填・包装	小型充填機	400 円/時間	時間	円	D
47		カップシーラー	400 円/時間	時間	円	D
48		半自動ホームシーマー	430 円/時間	時間	円	D
49		ダブルチャンバー式真空包装機	590 円/時間	時間	円	E
50		ガス置換式真空包装機	490 円/時間	時間	円	G
51	検査	金属検出機	410 円/時間	時間	円	G
合 計					円	

※ 設置・格納場所の欄にあるローマ字表記の凡例は以下のとおりです。
A: 加工開発・試作室, B: 粉碎加工室, C: 真空フライ開発・試作室, D: 試作品調整機器室,
E: 試作品製造機器室, F: 原材料調整機器室, G: 製品開発試作室

※ 上記の室の配置を示した平面図は別添のとおりで。

大隅加工技術研究センター開放施設使用許可申請に係る機器内訳書

企画・支援施設（開放検査室）における使用機器は以下のとおりです。

番号	機能区分	機器名	単位当たり 基本料金	使用時間(日) または 使用件数	使用料額	設置・格納 場所
1	光度測定	分光光度計	410 円/時間	時間	円	A
2	色調測定	色差計	420 円/時間	時間	円	A
3	水分系 測定	赤外線水分計	400 円/時間	時間	円	A
4		迅速水分測定装置	900 円/件	件	円	A
5		水分活性測定装置	400 円/時間	時間	円	B
6	微生物 測定	ATP拭き取り検査器	660 円/件	件	円	B
7		微生物測定機器一式	880 円/件	件	円	B
8	恒温保存	温度勾配恒温器	1,000 円/日	日	円	B
合 計					円	

※ 設置・格納場所の欄にあるローマ字表記の凡例は以下のとおりです。
A: 理化学開放検査室, B: 微生物開放検査室

※ 上記の室の配置を示した平面図は別添のとおりで。

(企開-申)

大隅加工技術研究センター開放施設使用許可申請に係る機器内訳書

企画・支援施設（実験室）における使用機器は以下のとおりです。

番号	機能区分	機器名	単位当たり 基本料金	使用時間 または 使用件数	使用料額	設置・格納 場所
1	化学成分 分析	高速液体クロマトグラフ 質量分析計	1,110 円/時間	時間	円	E
2		超高速液体クロマトグラフ	740 円/時間	時間	円	E
3		高速液体クロマトグラフ	560 円/時間	時間	円	E
4		ガスクロマトグラフ質量分析計	880 円/時間	時間	円	C
5		ガスクロマトグラフ	450 円/時間	時間	円	C
6	光学系 観察	デジタルマイクロスコープ	520 円/時間	時間	円	D
7		電子顕微鏡	730 円/時間	時間	円	D
8	色調測定	粉体白度計	400 円/時間	時間	円	E
9	抽出分析	ソックスレー抽出装置	1,180 円/件	件	円	G
10	物理性 測定	粘度測定装置	980 円/件	件	円	F
11		粘度・粘弾性測定装置	550 円/時間	時間	円	F
12		レーザー回折式粒度分布 測定装置	710 円/時間	時間	円	F
13		食品物性測定装置	570 円/時間	時間	円	F
14	光度測定	紫外可視分光光度計	410 円/時間	時間	円	E
15		分光蛍光光度計	450 円/時間	時間	円	C
16		マルチディテクション マイクロプレートリーダー	650 円/件	件	円	E
17		フーリエ変換赤外分光光度計	520 円/時間	時間	円	C
合 計					円	

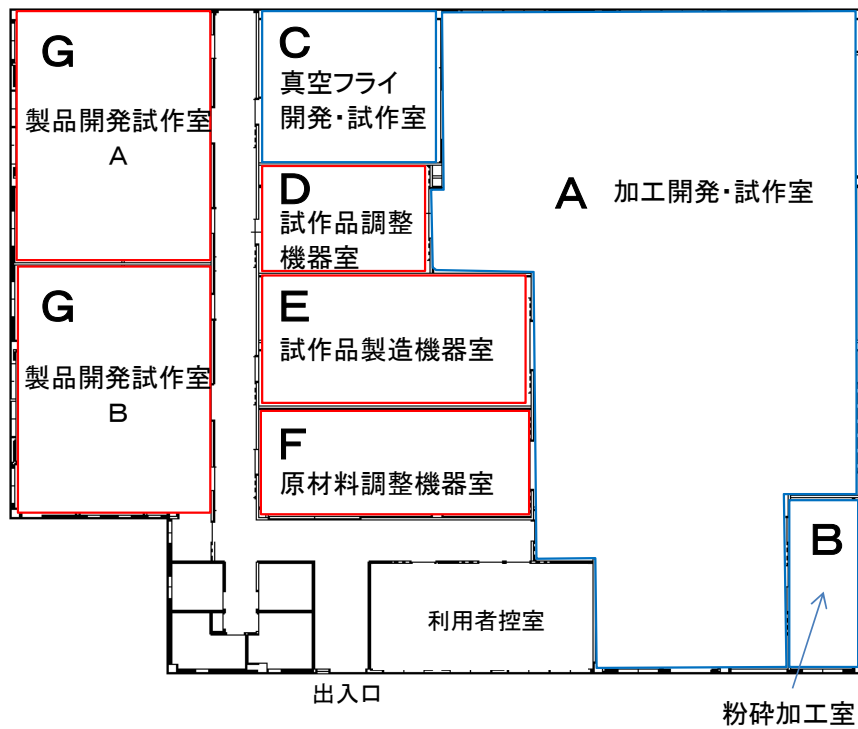
※ 設置・格納場所の欄にあるローマ字表記の凡例は以下のとおりです。
C: ガスクロマトグラフ室, D: 顕微鏡室, E: 液体クロマトグラフ室,
F: 物性測定室, G: 有機溶媒実験室

※ 上記の室の配置を示した平面図は別添のとおりで。

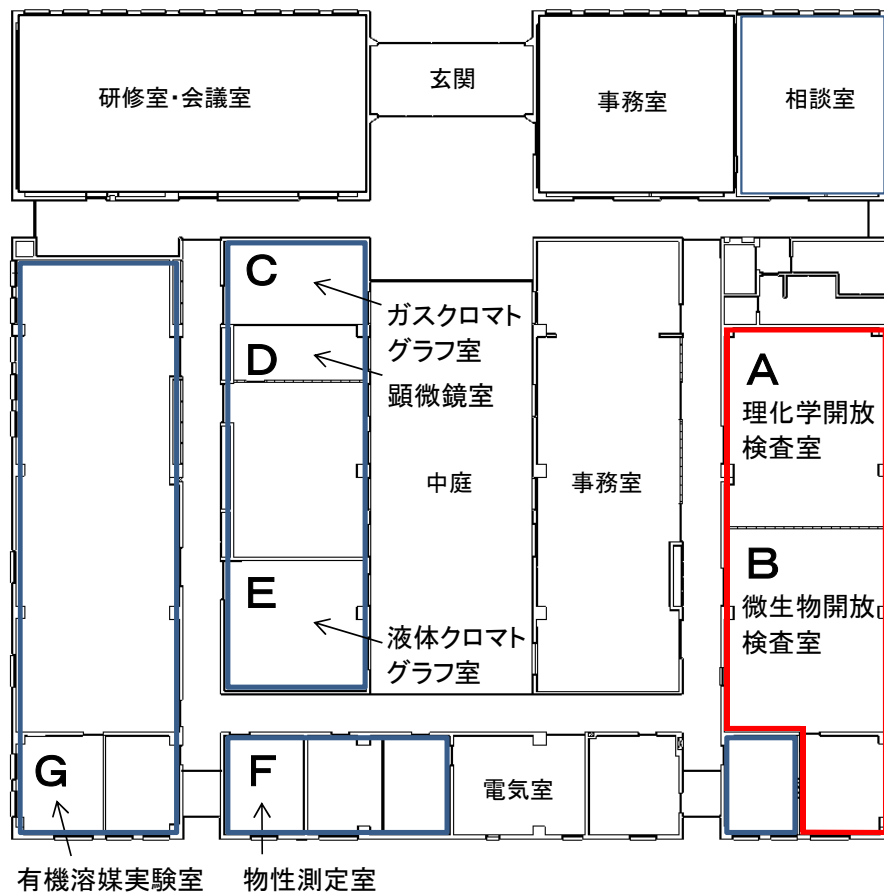
(企研-申)

平面図(加工開発実験施設, 企画・支援施設)

○ 加工開発実験施設



○ 企画・支援施設(開放検査室, 実験室)



有機溶媒実験室 物性測定室

実験室(C~G)

開放検査室(A, B)

大隅加工技術研究センター開放施設使用許可書
 （加工ライン実験施設、加工開発実験施設の製品開発試作室）

申請者 殿

住 所		
企業等名		
代表者氏名		
担当者氏名		
連絡先	T E L	
	F A X	
	Email	

大隅加工技術研究センター所長 印

大隅加工技術研究センターの開放施設の使用を下記のとおり許可します。

記

使用人数	人	
使用目的	<input type="checkbox"/> 技術開発 <input type="checkbox"/> 試 作 <input type="checkbox"/> 品質管理 <input type="checkbox"/> その他 具体的な原料及び内容（ _____ ）	
使用希望 施設・期間	<input type="checkbox"/> 加工ライン実験施設	
	<input type="checkbox"/> ウェットライン	
	<input type="checkbox"/> ペースト	平成 年 月 日 時 分 から 平成 年 月 日 時 分 まで
	<input type="checkbox"/> 水 煮	平成 年 月 日 時 分 から 平成 年 月 日 時 分 まで
	<input type="checkbox"/> 冷 凍	平成 年 月 日 時 分 から 平成 年 月 日 時 分 まで
	<input type="checkbox"/> カ ッ ト	平成 年 月 日 時 分 から 平成 年 月 日 時 分 まで
	※ 使用機器は別紙1のとおり	
	<input type="checkbox"/> ドライライン	
	<input type="checkbox"/> 乾 燥	平成 年 月 日 時 分 から 平成 年 月 日 時 分 まで
	<input type="checkbox"/> 粉 末	平成 年 月 日 時 分 から 平成 年 月 日 時 分 まで
<input type="checkbox"/> フレーク	平成 年 月 日 時 分 から 平成 年 月 日 時 分 まで	
※ 使用機器は別紙2のとおり		
<input type="checkbox"/> 加工開発実験施設		
<input type="checkbox"/> 製品開発試作室	平成 年 月 日 時 分 から 平成 年 月 日 時 分 まで	
※ 使用機器は別紙3のとおり		
使用料額	円	納入時期
備考		

※ 使用許可の条件(使用者の遵守事項等)

- ① センター職員の指示があった場合は、その指示に従うこと。
- ② 使用する機器は使用許可を受けた施設内で使用することとし、外部へ持ち出さないこと。また、外部から機器を持ち込まないこと。
- ③ 機器以外の白衣、手袋、帽子、靴等、作業員が直接身につけるものについては、使用者が持参すること。
- ④ 使用する際に持ち込む材料等は、使用許可期間中に必要なもののみとし、使用者の責任において管理すること。
- ⑤ あらかじめ、機器の使用経験のある者を選任し、使用に当たらせること。
- ⑥ 使用に当たっては、安全確認を十分に行い、作業終了後は、機器の洗浄、施設の清掃を行い、センター職員の確認を受けること。
- ⑦ 作業終了後は、試作した製品、持ち込んで残った材料、使用によって生じた廃棄物や加工残渣等は、使用者が全て持ち帰ること。
- ⑧ 施設及び機器に破損、又は亡失等が生じたときは、直ちにセンター職員に報告し、センター所長の指示に従って原状に復すること。
- ⑨ 恒常的な生産活動を目的とした使用はしないこと。
- ⑩ 使用者の責に帰すべき事由により使用者が人的又は物的損害を受けても、センターは一切の責任を負わない。
- ⑪ 使用者の責に帰すべき事由により第三者に損害を与えた場合は、使用者がその損害を賠償すること。

大隅加工技術研究センター開放施設使用許可に係る機器内訳書

加工ライン実験施設（ウエットライン）における使用機器は以下のとおり許可します。

番号	機能区分	機器名	単位当たり 基本料金	使用時間	使用料額
1	前処理	根菜類洗浄機	490 円/時間	時間	円
2		野菜洗浄機	500 円/時間	時間	円
3		球根皮剥機	400 円/時間	時間	円
4		脱水機	420 円/時間	時間	円
5	切断	多機能野菜細断機	750 円/時間	時間	円
6	洗浄殺菌	洗浄殺菌槽	640 円/時間	時間	円
7	ブランチング	ブランチング槽・冷却槽	3,100 円/時間	時間	円
8	加熱	蒸し機	990 円/時間	時間	円
9		加圧真空釜	3,510 円/時間	時間	円
10	調整	裏ごし機	430 円/時間	時間	円
11	混合	混練機	440 円/時間	時間	円
12	充填・包装	ペースト充填機	460 円/時間	時間	円
13		据置型真空包装機	490 円/時間	時間	円
14	検査	金属検出機	410 円/時間	時間	円
15		X線異物検出装置	570 円/時間	時間	円
合 計					円

※ 網掛けは、必須加工機器

(ラ・W-許)

大隅加工技術研究センター開放施設使用許可に係る機器内訳書

加工ライン実験施設（ドライライン）における使用機器は以下のとおり許可します。

番号	機能区分	機器名	単位当たり 基本料金	使用時間	使用料額
1	前処理	根菜類洗浄機	490 円/時間	時間	円
2		野菜洗浄機	500 円/時間	時間	円
3		球根皮剥機	400 円/時間	時間	円
4		脱水機	420 円/時間	時間	円
5	切断	野菜細断機	460 円/時間	時間	円
6	洗浄殺菌	洗浄殺菌槽	640 円/時間	時間	円
7	ブランチング	ブランチング槽・冷却槽	3,100 円/時間	時間	円
8	加熱	蒸し機	990 円/時間	時間	円
9	調整	ミンチ機	400 円/時間	時間	円
10	乾燥	ダブルドラムドライヤー	2,180 円/時間	時間	円
11		熱風乾燥機	2,190 円/時間	時間	円
12		真空凍結乾燥機	2,210 円/時間	時間	円
13	混合	粉体ミキサー	420 円/時間	時間	円
14	粉碎	万能粉碎機	430 円/時間	時間	円
15	充填・包装	粉体充填機	520 円/時間	時間	円
16		ガス置換式真空包装機	490 円/時間	時間	円
17	検査	金属検出機	410 円/時間	時間	円
18		X線異物検出装置	570 円/時間	時間	円
合 計					円

※ 網掛けは、必須加工機器

(ラ・D-許)

大隅加工技術研究センター開放施設使用許可に係る機器内訳書

加工開発実験施設（製品開発試作室）における使用機器は以下のとおり許可します。

番号	機能区分	機器名	単位当たり基本料金	使用時間	使用料額	設置・格納場所
1	前処理	高圧根菜類洗浄機	740 円/時間	時間	円	A
2		小型脱水機	420 円/時間	時間	円	A
3	切断	野菜細断機	460 円/時間	時間	円	A
4		ダイサー	460 円/時間	時間	円	A
5	搾汁	チョッパーパルパーフィニッシャー	420 円/時間	時間	円	A
6		半自動みかん搾汁機	390 円/時間	時間	円	F
7	濃縮・ 濾過	水平ろ板濾過機	410 円/時間	時間	円	F
8		膜モジュールテスト機	420 円/時間	時間	円	F
9	分離	食品用遠心分離機	440 円/時間	時間	円	A
10	混合	粉体ミキサー	400 円/時間	時間	円	F
11		パン用ミキサー	430 円/時間	時間	円	F
12		卓上型ミキサー	400 円/時間	時間	円	F
13	原料調整	ドウコンディショナー	410 円/時間	時間	円	F
14		裏ごし機	430 円/時間	時間	円	F
15		高圧ホモジナイザー	470 円/時間	時間	円	F
16		高性能磨砕機	490 円/時間	時間	円	F
17		多機能ミル	540 円/時間	時間	円	F
18		パン用伸展機	400 円/時間	時間	円	F
19		アイスクリーム・フリーザー	410 円/時間	時間	円	E
20	形成	麺押し機用小型ミキサー・押し部	490 円/時間	時間	円	E
21		小型押し形成機	450 円/時間	時間	円	E
22		造粒機	390 円/時間	時間	円	E
23		包餡機	510 円/時間	時間	円	E
24	粉碎	カッターミル	500 円/時間	時間	円	B
25		万能粉碎機	430 円/時間	時間	円	B

(加試-許)

(裏面に続く)

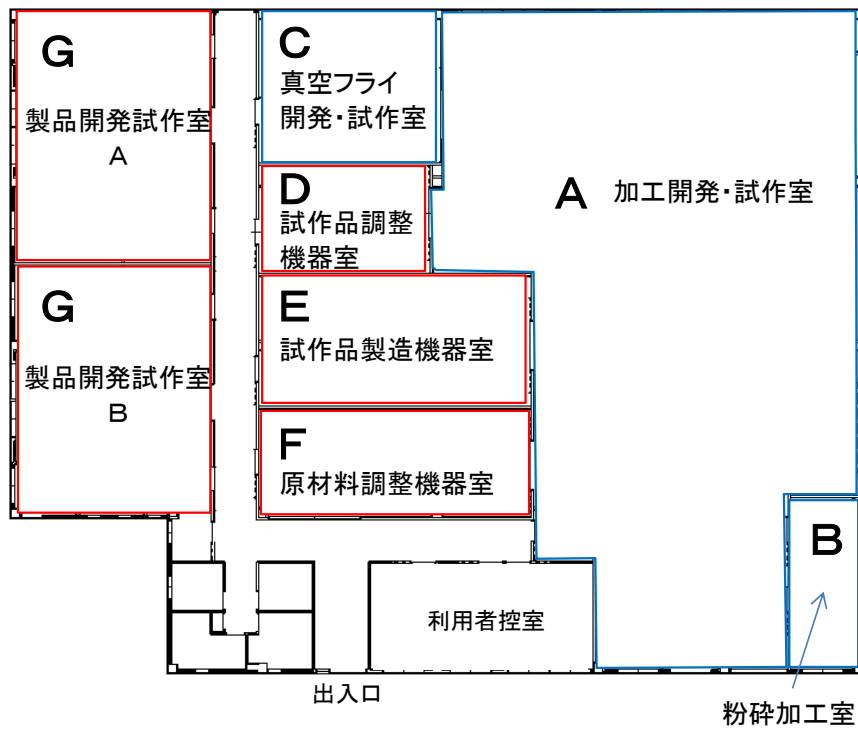
番号	機能区分	機器名	単位当たり基本料金	使用時間	使用料額	設置・格納場所
26	粉碎	旋回気流式微粉碎機	670 円/時間	時間	円	B
27		振動ボールミル	410 円/時間	時間	円	B
28	乾燥	熱風乾燥機	2,190 円/時間	時間	円	A
29		小型ダブルドラムドライヤー	570 円/時間	時間	円	A
30		通風乾燥機	460 円/時間	時間	円	D
31		小型真空凍結乾燥機	610 円/時間	時間	円	D
32		小型低温乾燥機	570 円/時間	時間	円	D
33		スプレードライヤー	480 円/時間	時間	円	D
34		フラッシュドライヤー	540 円/時間	時間	円	D
35	加熱調理	蒸し機	990 円/時間	時間	円	A
36		二重釜	2,610 円/時間	時間	円	A
37		小型加圧真空ケトルミキサー	1,850 円/時間	時間	円	A
38		過熱水蒸気処理装置	2,110 円/時間	時間	円	A
39	焼成機器	スチームコンベクションオーブン	580 円/時間	時間	円	E
40		コンベクションオーブン	550 円/時間	時間	円	G
41		デッキオーブン	680 円/時間	時間	円	E
42		煎餅焼き機	490 円/時間	時間	円	E・G
43	油加工	真空フライヤーA	3,410 円/時間	時間	円	C
44		真空フライヤーB	490 円/時間	時間	円	C
45	殺菌処理	高温高圧殺菌機	1,300 円/時間	時間	円	A
46		プレート殺菌装置	490 円/時間	時間	円	D
47	充填・包装	小型充填機	400 円/時間	時間	円	D
48		カップシーラー	400 円/時間	時間	円	D
49		半自動ホームシーマー	430 円/時間	時間	円	D
50		ダブルチャンバー式真空包装機	590 円/時間	時間	円	E
51		ガス置換式真空包装機	490 円/時間	時間	円	G
52	検査	金属検出機	410 円/時間	時間	円	G
合計					円	

※ 設置・格納場所の欄にあるローマ字表記の凡例は以下のとおりです。
A: 加工開発・試作室, B: 粉碎加工室, C: 真空フライ開発・試作室, D: 試作品調整機器室,
E: 試作品製造機器室, F: 原材料調整機器室, G: 製品開発試作室

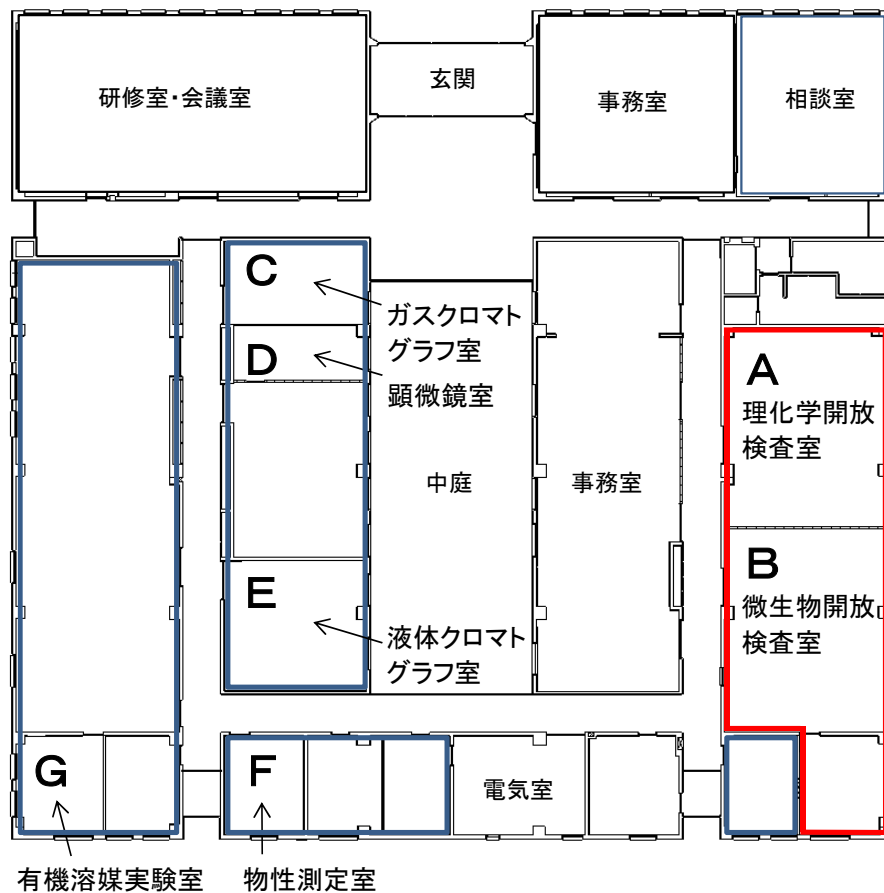
※ 上記の室の配置を示した平面図は別添のとおりで。

平面図(加工開発実験施設, 企画・支援施設)

○ 加工開発実験施設



○ 企画・支援施設(開放検査室, 実験室)



有機溶媒実験室 物性測定室

実験室(C~G)

開放検査室(A, B)

平成 年 月 日

大隅加工技術研究センター開放施設使用許可書
 (加工開発実験施設の加工開発・試作室, 企画・支援施設の開放検査室及び実験室)

申請者 殿

住 所		
企業等名		
代表者氏名		
担当者氏名		
連絡先	T E L	
	F A X	
	Email	

大隅加工技術研究センター所長 印

大隅加工技術研究センターの開放施設の使用を下記のとおり許可します。

記

使用人数	人		
使用目的	<input type="checkbox"/> 技術開発 <input type="checkbox"/> 試 作 <input type="checkbox"/> 品質管理 <input type="checkbox"/> その他 具体的な原料及び内容()		
使用希望	<input type="checkbox"/> 加工開発実験施設		
	<input type="checkbox"/> 加工開発・試作室	平成 年 月 日 時 分 から 平成 年 月 日 時 分 まで	
施設・期間	※ 使用機器は別紙1のとおり		
	<input type="checkbox"/> 企画・支援施設		
	<input type="checkbox"/> 開放検査室	平成 年 月 日 時 分 から 平成 年 月 日 時 分 まで	
	※ 使用機器は別紙2のとおり		
	<input type="checkbox"/> 実験室	平成 年 月 日 時 分 から 平成 年 月 日 時 分 まで	
	※ 使用機器は別紙3のとおり		
使用料額	円	納入時期	
備考			

※ 使用許可の条件(使用者の遵守事項等)

- ① センター職員の指示があった場合は、その指示に従うこと。
- ② 使用する機器は使用許可を受けた施設内で使用することとし、外部へ持ち出さないこと。また、外部から機器を持ち込まないこと。
- ③ 機器以外の白衣、手袋、帽子、靴等、作業員が直接身につけるものについては、使用者が持参すること。
- ④ 使用する際に持ち込む材料等は、使用許可期間中に必要なもののみとし、使用者の責任において管理すること。
- ⑤ あらかじめ、機器の使用経験のある者を選任し、使用に当たらせること。
- ⑥ 使用に当たっては、安全確認を十分に行い、作業終了後は、機器の洗浄、施設の清掃を行い、センター職員の確認を受けること。
- ⑦ 作業終了後は、試作した製品、持ち込んで残った材料、使用によって生じた廃棄物や加工残渣等は、使用者が全て持ち帰ること。
- ⑧ 施設及び機器に破損、又は亡失等が生じたときは、直ちにセンター職員に報告し、センター所長の指示に従って原状に復すること。
- ⑨ 恒常的な生産活動を目的とした使用はしないこと。
- ⑩ 使用者の責に帰すべき事由により使用者が人的又は物的損害を受けても、センターは一切の責任を負わない。
- ⑪ 使用者の責に帰すべき事由により第三者に損害を与えた場合は、使用者がその損害を賠償すること。

大隅加工技術研究センター開放施設使用許可に係る機器内訳書

加工開発実験施設（加工開発・試作室）における使用機器は以下のとおり許可します。

番号	機能区分	機器名	単位当たり基本料金	使用時間	使用料額	設置・格納場所
1	前処理	高圧根菜類洗浄機	740 円/時間	時間	円	A
2		小型脱水機	420 円/時間	時間	円	A
3	切断	野菜細断機	460 円/時間	時間	円	A
4		ダイサー	460 円/時間	時間	円	A
5	搾汁	チョッパーパルパーフィニッシャー	420 円/時間	時間	円	A
6		半自動みかん搾汁機	390 円/時間	時間	円	F
7	濃縮・ 濾過	水平ろ板濾過機	410 円/時間	時間	円	F
8		膜モジュールテスト機	420 円/時間	時間	円	F
9	分離	食品用遠心分離機	440 円/時間	時間	円	A
10	混合	粉体ミキサー	400 円/時間	時間	円	F
11		パン用ミキサー	430 円/時間	時間	円	F
12		卓上型ミキサー	400 円/時間	時間	円	F
13	原料調整	ドウコンディショナー	410 円/時間	時間	円	F
14		裏ごし機	430 円/時間	時間	円	F
15		高圧ホモジナイザー	470 円/時間	時間	円	F
16		高性能磨砕機	490 円/時間	時間	円	F
17		多機能ミル	540 円/時間	時間	円	F
18		パン用伸展機	400 円/時間	時間	円	F
19		アイスクリーム・フリーザー	410 円/時間	時間	円	E
20	形成	麺押し機用小型ミキサー・押し部	490 円/時間	時間	円	E
21		小型押し形成機	450 円/時間	時間	円	E
22		造粒機	390 円/時間	時間	円	E
23		包餡機	510 円/時間	時間	円	E
24	粉砕	カッターミル	500 円/時間	時間	円	B
25		万能粉砕機	430 円/時間	時間	円	B

(加加-許)

(裏面に続く)

番号	機能区分	機器名	単位当たり基本料金	使用時間	使用料額	設置・格納場所
26	粉砕	旋回気流式微粉碎機	670 円/時間	時間	円	B
27		振動ボールミル	410 円/時間	時間	円	B
28	乾燥	熱風乾燥機	2,190 円/時間	時間	円	A
29		小型ダブルドラムドライヤー	570 円/時間	時間	円	A
30		通風乾燥機	460 円/時間	時間	円	D
31		小型真空凍結乾燥機	610 円/時間	時間	円	D
32		小型低温乾燥機	570 円/時間	時間	円	D
33		スプレードライヤー	480 円/時間	時間	円	D
34		フラッシュドライヤー	540 円/時間	時間	円	D
35	加熱調理	蒸し機	990 円/時間	時間	円	A
36		二重釜	2,610 円/時間	時間	円	A
37		小型加圧真空ケトルミキサー	1,850 円/時間	時間	円	A
38		過熱水蒸気処理装置	2,110 円/時間	時間	円	A
39	焼成機器	スチームコンベクションオーブン	580 円/時間	時間	円	E
40		デッキオーブン	680 円/時間	時間	円	E
41		煎餅焼き機	490 円/時間	時間	円	E・G
42	油加工	真空フライヤーA	3,410 円/時間	時間	円	C
43		真空フライヤーB	490 円/時間	時間	円	C
44	殺菌処理	高温高圧殺菌機	1,300 円/時間	時間	円	A
45		プレート殺菌装置	490 円/時間	時間	円	D
46	充填・包装	小型充填機	400 円/時間	時間	円	D
47		カップシーラー	400 円/時間	時間	円	D
48		半自動ホームシーマー	430 円/時間	時間	円	D
49		ダブルチャンバー式真空包装機	590 円/時間	時間	円	E
50		ガス置換式真空包装機	490 円/時間	時間	円	G
51	検査	金属検出機	410 円/時間	時間	円	G
合 計					円	

※ 設置・格納場所の欄にあるローマ字表記の凡例は以下のとおりです。

A:加工開発・試作室, B:粉砕加工室, C:真空フライ開発・試作室, D:試作品調整機器室,
E:試作品製造機器室, F:原材料調整機器室, G:製品開発試作室

※ 上記の室の配置を示した平面図は別添のとおりで。

大隅加工技術研究センター開放施設使用許可に係る機器内訳書

企画・支援施設（開放検査室）における使用機器は以下のとおり許可します。

番号	機能区分	機器名	単位当たり 基本料金	使用時間(日) または 使用件数	使用料額	設置・格納 場所
1	光度測定	分光光度計	410 円/時間	時間	円	A
2	色調測定	色差計	420 円/時間	時間	円	A
3	水分系 測定	赤外線水分計	400 円/時間	時間	円	A
4		迅速水分測定装置	900 円/件	件	円	A
5		水分活性測定装置	400 円/時間	時間	円	B
6	微生物 測定	ATP拭き取り検査器	660 円/件	件	円	B
7		微生物測定機器一式	880 円/件	件	円	B
8	恒温保存	温度勾配恒温器	1,000 円/日	日	円	B
合 計					円	

※ 設置・格納場所の欄にあるローマ字表記の凡例は以下のとおりです。

A: 理化学開放検査室, B: 微生物開放検査室

※ 上記の室の配置を示した平面図は別添のとおりで。

(企開-許)

大隅加工技術研究センター開放施設使用許可に係る機器内訳書

企画・支援施設（実験室）における使用機器は以下のとおり許可します。

番号	機能区分	機器名	単位当たり 基本料金	使用時間 または 使用件数	使用料額	設置・格納 場所
1	化学成分 分析	高速液体クロマトグラフ 質量分析計	1,110 円	時間	円	E
2		超高速液体クロマトグラフ	740 円	時間	円	E
3		高速液体クロマトグラフ	560 円	時間	円	E
4		ガスクロマトグラフ質量分析計	880 円	時間	円	C
5		ガスクロマトグラフ	450 円	時間	円	C
6	光学系 観察	デジタルマイクロスコープ	520 円	時間	円	D
7		電子顕微鏡	730 円	時間	円	D
8	色調測定	粉体白度計	400 円	時間	円	E
9	抽出分析	ソックスレー抽出装置	1,180 円	件	円	G
10	物理性 測定	粘度測定装置	980 円	件	円	F
11		粘度・粘弾性測定装置	550 円	時間	円	F
12		レーザー回折式粒度分布 測定装置	710 円	時間	円	F
13		食品物性測定装置	570 円	時間	円	F
14	光度測定	紫外可視分光光度計	410 円	時間	円	E
15		分光蛍光光度計	450 円	時間	円	C
16		マルチディテクション マイクロプレートリーダー	650 円	件	円	E
17		フーリエ変換赤外分光光度計	520 円	時間	円	C
合 計					円	

※ 設置・格納場所の欄にあるローマ字表記の凡例は以下のとおりです。

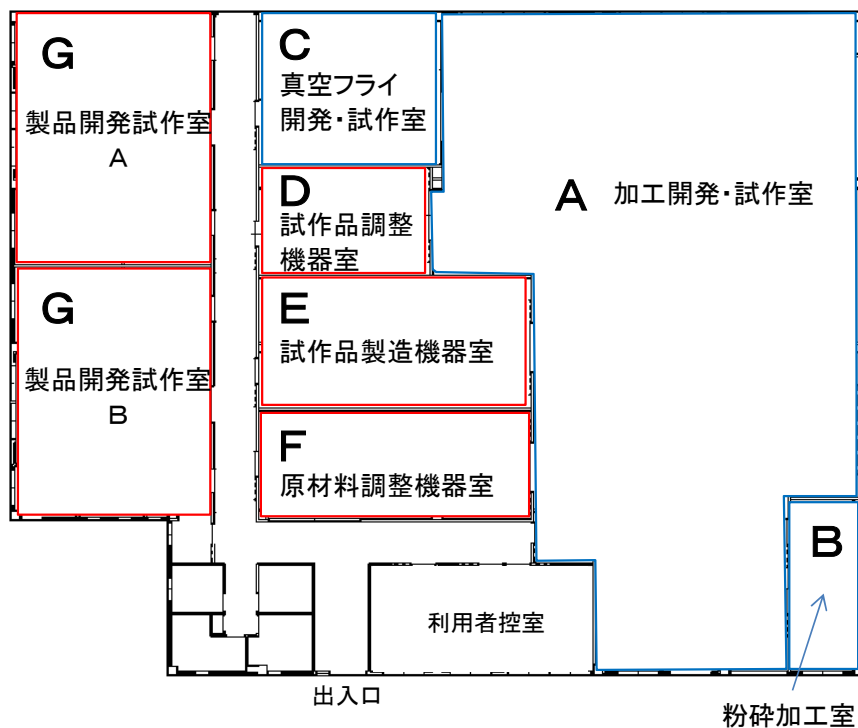
C: ガスクロマトグラフ室, D: 顕微鏡室, E: 液体クロマトグラフ室,
F: 物性測定室, G: 有機溶媒実験室

※ 上記の室の配置を示した平面図は別添のとおりで。

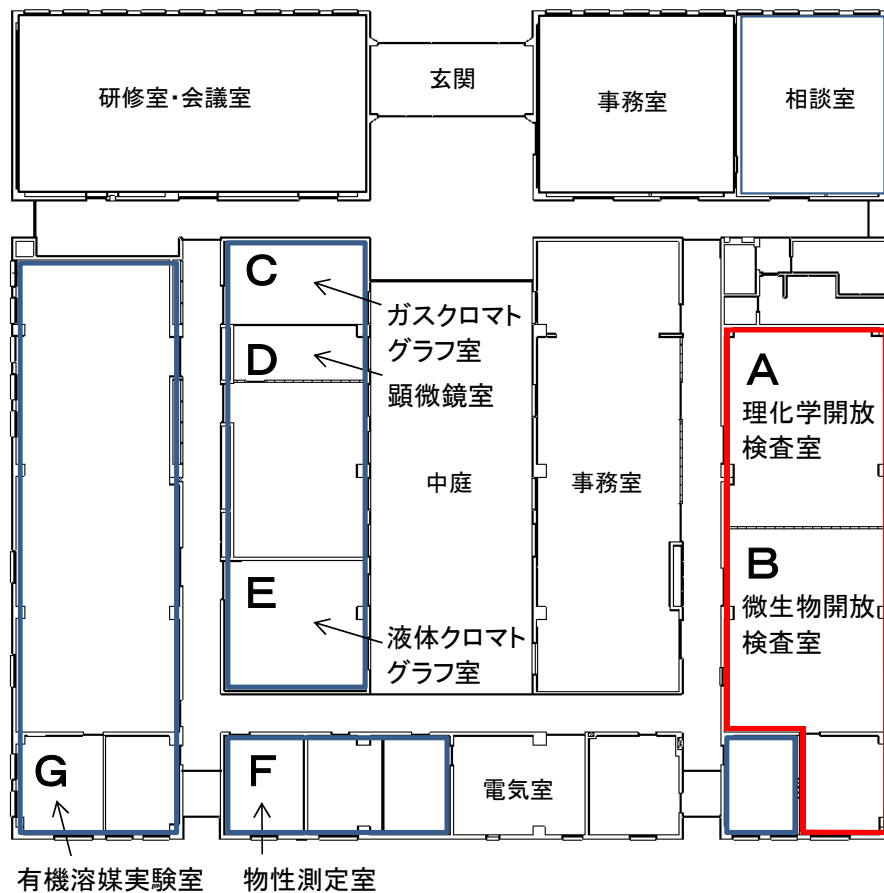
(企研-許)

平面図(加工開発実験施設, 企画・支援施設)

○ 加工開発実験施設



○ 企画・支援施設(開放検査室, 実験室)



有機溶媒実験室 物性測定室

実験室(C~G)

開放検査室(A, B)

平成 年 月 日

大隅加工技術研究センター使用料免除申請書

大隅加工技術研究センター所長 殿

申請者

住 所		
企 業 等 名		
代 表 者 氏 名		
担 当 者 氏 名		
連 絡 先	T E L	
	F A X	
	E m a i l	

大隅加工技術研究センター使用料徴収条例第4条の規定により、使用料の免除を受けたいので、下記のとおり申請します。

記

1 使用許可の内容	使用許可年月日	平成 年 月 日
	番 号	
	使用許可の期間	平成 年 月 日 時 分から 平成 年 月 日 時 分まで
	使用許可に係る 施設・主な機器	
	使 用 料 額	円
2 申請の理由		

（添付書類） 申請の理由を証する書類を添付すること

（伺い） 上記申請について、別案のとおり使用料免除を決定してよろしいか。

平成 年 月 日

次 長	研究調整監	研究参事	研究部門	企画・支援部門	起 案

平成 年 月 日

大隅加工技術研究センター使用料免除決定通知書

申請者 殿

住 所		
企業等名		
代表者氏名		
担当者氏名		
連 絡 先	TEL	
	FAX	
	Email	

大隅加工技術研究センター所長 印

大隅加工技術研究センターの使用料を下記のとおり免除します。

記

1 使用許可の内容	使用許可年月日	平成 年 月 日
	番 号	
	使用許可の期間	平成 年 月 日 時 分から 平成 年 月 日 時 分まで
	使用許可に係る 施設・主な機器	
	使 用 料 額	円
2 使用料免除の理由		

試験研究・開発課題一覧

1 農産物の付加価値を高める加工技術の研究・開発
1-1 機能性成分等を生かした一次加工技術の研究・開発
課題① 過熱水蒸気等を活用し、農産物一次加工品(パウダー、ペースト、カット野菜)の品質(風味、食感、色調、栄養価)を保持・向上させるための前処理技術や乾燥技術
課題② 気流粉碎装置や高性能磨砕機等による粉末化やペースト化の技術と品質(風味、食感、色調、栄養価)を保持する微粉碎化の処理方法など
1-2 農産物の組み合わせにより機能性等を強化する高次加工技術の研究・開発
課題③ 「お茶」や「さつまいも」の一次加工品をベースに各種特産農産物を組み合わせることにより、機能性等を高めた高次加工品の製造技術
課題④ 「さつまいもでん粉」と「農産物一次加工品」との組み合わせた食品(α 化でん粉や α 化食品、やわらか食品など)の製造技術
2 農産物の付加価値を高める新たな高品質殺菌技術の研究・開発
2-1 品質劣化が速い生・総菜用カット野菜等の鮮度保持技術の研究・開発
課題⑤ 電解水処理やガス置換技術など熱処理に依らない殺菌技術や、短時間過熱水蒸気処理等を用いた、カット野菜等の生鮮一次加工品の殺菌及び品質保持技術
2-2 素材の特長を生かした高品質殺菌技術の研究・開発
課題⑥ 各種加工品の常温流通や消費期限の延長を可能にする殺菌技術(緑色を保持したそらまめ加工品、スイートポテトの消費期限の延長など)

大隅加工技術研究センターの共同研究に関する指針

第1 趣 旨

この指針は、大隅加工技術研究センター（以下「センター」という。）が、鹿児島県（以下「県」という。）以外の者と共同で行う研究・開発（以下「共同研究」という。）の基本的な取扱いに関して必要な事項を定めるものとする。

第2 定 義

この指針において、次に掲げる用語は次の定義によるものとする。

- 1 「研究成果」とは、共同研究の結果得られた発明，考案，意匠，ノウハウ等の技術的成果をいう。
- 2 「知的財産権」とは、次に掲げるものをいう。
 - (1) 特許法（昭和34年法律第121号）に規定する特許権（以下「特許権」という。），実用新案法（昭和34年法律第123号）に規定する実用新案権（以下「実用新案権」という。），意匠法（昭和34年法律第125号）に規定する意匠権（以下「意匠権」という。）及び外国における上記各権利に相当する権利
 - (2) 特許法に規定する特許を受ける権利，実用新案法に規定する実用新案登録を受ける権利，意匠法に規定する意匠登録を受ける権利及び外国における上記各権利に相当する権利
 - (3) 著作権法（昭和45年法律第48号）に規定する著作権（以下「著作権」という。）及び外国における著作権に相当する権利（以下「著作権等」という。）
 - (4) ノウハウ（秘匿することが可能な技術情報であって、かつ、財産的価値のあるものの中から、契約者間で協議して特に指定するものをいう。）
- 3 「発明等」とは、特許権の対象となるものについては発明，実用新案権の対象となるものについては考案，意匠権及び著作権の対象となるものについては創作，並びにノウハウの対象となるものについては案出をいう。
- 4 知的財産権の「実施」とは、特許法第2条第3項に定める行為，実用新案法第2条第3項に定める行為，意匠法第2条第3項に定める行為，著作権法第2章第3節第2款及び第3款に定める権利を行使する行為，並びにノウハウの使用をいう。

第3 共同研究の実施要件

- 1 共同研究は、次の要件を満たす場合に実施することができる。
 - (1) センターが行う研究・開発として必要かつ妥当なものであること。
 - (2) 共同研究により得られる知的財産権を活用して広く県の農業及び食品産業の振興が図られると考えられるものであること。
 - (3) 効率的かつ優れた成果が期待できるものであること。
 - (4) 共同研究を行おうとする者が、県の農業及び食品産業の振興を十分理解し、かつ、当該共同研究の成果の事業化等に必要な知見や技術力等を有すると認められること。
- 2 当該申請者又は役員等が次の各号のいずれかに該当する者である場合、共同研究を実施することはできない。
 - (1) 暴力団（暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律（平成3年法律第77号）第2条第2号に規定する暴力団をいう。以下同じ。）
 - (2) 暴力団員等（鹿児島県暴力団排除条例第2条第3号に規定する暴力団員等をいう。以下同じ。）
 - (3) 自己、自社若しくは第三者の不正な利益を図る目的又は第三者に損害を与える目的をもって暴力団又は暴力団員等を利用している者
 - (4) 暴力団又は暴力団員等に対して資金等を提供し、又は便宜を供与する等直接的又は積極的に暴力団の維持運営に協力し、又は関与している者
 - (5) 暴力団又は暴力団員等と社会的に非難されるべき関係を有している者
 - (6) 暴力団又は暴力団員等であることを知りながらこれらを利用している者
- 3 前項第2号から第6号に掲げる者が、その経営に実質的に関与している法人その他の団体又は個人である場合、共同研究を実施することはできない。

第4 共同研究の申請

センター所長は、センターと共同研究を行おうとする者に、共同研究申請書（様式第1号）を提出させるものとする。ただし、国や国からの委託を受けた独立行政法人等との共同研究で県の判断の裁量の余地が小さい場合等は、当該申請書の提出を要しないものとする。

第5 共同研究契約の締結

- 1 センター所長は、第4の申請に係る研究が、第3の要件を満たすと認め、共同研究を行おうとするときは、当該申請者と共同研究に関する契約（以下「共同研究契約」という。）を締結するものとする。
- 2 センター所長は、第4のただし書きの場合、当該研究が県において共同研究として実施することが適当であると認め、実施しようとするときは、当該相手方と共同研究契約を締結するものとする。
- 3 センター所長は、第1項又は第2項の定めにより、共同研究契約を締結しようとするときは、共同研究契約書標準様式（様式第2号）を参考にして共同研究契約書を作成するものとする。ただし、特に必要と認められる場合は、相手方の示す様式によることができる。
- 4 共同研究契約を締結する場合の県の契約担当者名及び決裁権者はセンター所長とする。
- 5 共同研究の契約期間は、原則として当該年度内とする。ただし、やむを得ない事由が生じたときは、センター所長と共同研究契約の相手方（以下「共同研究者」という。）の両者が協議の上、期間を延長することができるものとする。
- 6 共同研究や共同研究契約の内容に変更が生じた場合は、センター所長と共同研究者の両者が協議の上、共同研究変更契約を締結するものとする。
- 7 センター所長及び共同研究者は、相手方が共同研究契約及び共同研究変更契約（以下「共同研究契約等」という。）の履行に関し、不正又は不当な行為をしたと認められるときは、共同研究契約等を解除することができるものとする。
- 8 センター所長及び共同研究者は、やむを得ない事由が生じたときは、両者協議の上、共同研究を中止し、共同研究契約等を解除することができるものとする。
- 9 センター所長は、共同研究者が第3の第2項の各号、又は第3項のいずれかに該当する者であることが判明したときは、共同研究契約等を解除することができる。

第6 経費の負担

共同研究に要する経費は、センター所長と共同研究者の両者が協議の上、研究・開発の分担に応じて、それぞれが負担するものとする。

第7 研究結果の報告

センター所長及び共同研究者は、共同研究を終了したときは、速やかに研究結果を書面で相手方にそれぞれ報告するものとする。なお、やむを得ない事由が生じて中止した場合は、その時点までの研究結果を報告するものとする。

第8 ノウハウ

センター所長及び共同研究者は、双方協議の上、研究成果の報告に記載された研究成果のうち、ノウハウに該当する部分について指定し、適正に管理するものとする。

第9 研究成果の公表

研究成果の公表等は、次の定めにより行うものとする。

- 1 センター所長は共同研究の結果得た研究成果を共同研究者以外のものに知らせようとするときは共同研究者の、また、共同研究者がセンター所長以外のものに知らせようとするときはセンター所長の同意を得るものとする。
- 2 センター所長及び共同研究者は、共同研究が終了したときは、その研究成果を公表できるものとする。ただし、センター所長又は共同研究者の一方が他方に対して業務上の支障があるため研究成果を公表しないよう申し入れたときは、協議の上、期間を限ってその全部又は一部を公表しないものとする。

第10 知的財産権

センターに属する研究員及び共同研究者に属する研究員が共同研究業務において行った発明等（以下「共同発明等」という。）に係る出願等の取扱いについては、センター所長及び共同研究者が協議の上、共同研究契約等に定めるものとする。

第11 優先的实施

センター所長は、共同研究者又は共同研究者の指定する者（以下「共同研究者等」という。）から第10に規定する知的財産権を優先的に実施したい旨の通知があった場合には、この共同研究の終了の日以後、共同研究契約の定めるところにより、一定の期間内において優先的な実施権を設定することができる。

第12 第三者に対する実施の許諾

センター所長は、次のいずれにも該当するときは、第11に定める優先的実施期間内においても、共同研究者等以外の者（以下「第三者」という。）に知的財産権の実施の権利を許諾することができる。

- (1) 共同研究者等が優先的実施期間内に正当の理由なく実施しないとき。
- (2) 優先的な実施の権利を第三者に対して付与することが県の農業及び食品産業の振興につながると認められるとき。

第13 実施料

センター所長は、共同研究者等に知的財産権の実施を許諾したときは、別に実施許諾契約で定める実施料を徴収するものとする。

第14 秘密の保持

センター所長及び共同研究者は、共同研究において知り得た一切の情報を秘密として扱い、センター所長及び共同研究者の事前の同意なしにそれらを第三者に開示してはならない。

第15 その他

この指針に定めるもののほか、共同研究の実施に関し必要な事項は、センター所長が別に定めるものとする。

附 則

この指針は、平成27年4月1日から施行する。

(様式第1号)

平成 年 月 日

大隅加工技術研究センター所長 殿

申請者 所在地
事業所名 印
代表者名

共同研究申請書

大隅加工技術研究センターの共同研究に関する指針第4の規定に基づき、
下記のとおり共同研究を申し込みます。

記

- 1 研究課題
- 2 研究目的
- 3 研究内容
- 4 研究の実施予定場所
- 5 研究の実施予定期間
- 6 共同研究参加予定者（所属・職・氏名）
- 7 特許等の実施についての希望
- 8 研究成果の公表の方法又は時期についての希望

【添付書類】

- 会社概要（事業実績等）

(様式第2号)

共同研究契約書標準様式

大隅加工技術研究センター所長(以下「甲」という。)と〇〇〇〇(以下「乙」という。)とは、次の各条によって「〇〇〇〇」に関する共同研究契約(以下「本契約」という。)を締結する。

(定義)

第1条 本契約において、次に掲げる用語は次に掲げる定義に従う。

- 1 「研究成果」とは、第2条第1項に定める共同研究(以下「本共同研究」という。)の研究目的及び研究内容に沿った技術的成果であって、本共同研究により得られたものをいう。
- 2 「知的財産権」とは、次に掲げるものをいう。
 - (1) 特許権、実用新案権、意匠権及びこれらの権利の登録を受ける権利
 - (2) プログラムの著作物及びデータベースの著作物の著作権
 - (3) 秘密に扱われる財産的価値のある技術情報(以下「ノウハウ」という。)にかかる権利
- 3 「発明等」とは、知的財産権の対象となる発明、考案、創作、育成、案出その他の技術的成果をいう。

(共同研究の分担及び管理)

第2条 甲及び乙は、別紙1の共同研究を実施する。

- 2 甲及び乙は、それぞれ別表第1に掲げる研究を分担する。
- 3 甲及び乙は、それぞれ分担した研究についての管理を行うものとする。
- 4 甲及び乙は、それぞれの実施場所において別表第2に掲げる研究員を本共同研究に参加させるものとする。また、研究員に異動等が生じた場合には速やかに後任を置き、別表第2を変更するものとする。

(共同研究に要する経費及びその分担)

第3条 甲及び乙は、それぞれ前条第2項の規定により分担した研究に要する経費を負担する。

- 2 前項に規定する経費の所要見積は、別表第3のとおりとし、その明細は、別表第4—1及び別表第4—2のとおりとする。
- 3 乙が甲に対して負担する経費を納入する際は、甲が定める期日までに甲の発行する納入通知書により納入するものとする。

- 4 乙は、前項の研究経費を納付期限までに納付しないときは、納付期限の翌日から納付日までの日数について年〇%の利率で計算した延滞金を、甲に納付しなければならない。
- 5 乙は甲と双方協議の上、本共同研究を中止した場合には、乙が納付した研究経費のうち不用となった額を甲に返還させることができる。
- 6 研究期間の延長により研究経費に不足するおそれが生じた場合には、乙は甲と協議の上、不足する研究経費を負担するかどうか決定する。

(試験研究用資材等)

第4条 甲及び甲に属する研究員は、本共同研究が終了するまでは、乙が提供した試験研究用資材等を善良な管理者の注意をもって管理するものとする。

- 2 前項の規定は、乙及び乙に属する研究員について準用する。

(共同研究の実施期間、研究の中止及び損害賠償)

第5条 本共同研究の実施期間は、平成〇年〇月〇日から平成〇年〇月〇日までとする。

- 2 甲又は乙は、天災その他やむを得ない事由があるときは、甲乙双方協議の上、本共同研究を中止し、又は研究の実施期間を短縮し、若しくは延長することができる。この場合、甲又は乙が受けた一切の損害について賠償する責を負わないものとする。

(研究結果の報告)

第6条 甲及び乙は、共同研究を終了したときは、速やかに研究結果を書面で相手方にそれぞれ報告するものとする。なお、やむを得ない事由が生じて中止した場合は、その時点までの研究結果を報告するものとする。

(研究成果の公表)

第7条 甲又は乙は、共同研究の実施期間中において、研究成果を乙又は甲以外のものに知らせようとするときは、あらかじめ乙又は甲と協議するものとする。

- 2 甲は、研究実施期間終了後、研究成果を公表できるものとする。ただし、乙が業務上支障があるため、甲に対し研究成果を公表しないように申し入れがあった場合は、甲は乙の利害に関係ある事項について、その結果を期間を限って公表しないことができる。

(知的財産の出願)

第8条 甲又は乙は、甲に属する研究員又は乙に属する研究員が、共同研究の結果、それぞれ独自に発明を行った場合において、当該発明に係る知的財産の出願を行うときは、あらかじめ乙又は甲の同意を得るものとする。

(知的財産の共同出願)

第9条 甲及び乙は、共同研究の結果、共同して発明を行った場合には、別に共同出願契約を締結し、共同して当該発明に係る知的財産の出願ができるものとする。

(優先実施権)

第10条 甲は、本共同研究の結果生じた発明に係る知的財産権を乙又は乙の指定する者に限り、本共同研究終了日から〇年間優先的に実施させることができる。

(第三者に対する実施の許諾)

第11条 甲は、次のいずれにも該当するときは、前条に定める優先的实施期間内においても、乙又は乙の指定する者の以外の者（以下「第三者」という。）に知的財産権の実施の権利を許諾することができる。

(1) 乙又は乙の指定する者が、優先的实施期間内に正当の理由なく実施しないとき。

(2) 優先的な実施の権利を第三者に対して付与することが県の農業及び食品産業の振興につながると認められたとき。

(実施料)

第12条 甲は、知的財産権の実施を乙又は乙の指定する者に許諾したときは、別に実施許諾契約で定める実施料を徴収するものとする。

(秘密の保持)

第13条 甲及び乙は、共同研究において知り得た一切の情報を秘密として扱い、甲及び乙の事前の同意なしにそれらを第三者に開示してはならない。

(契約の変更)

第14条 この契約を変更する必要があるときは、甲、乙協議の上、変更するものとする。

(その他)

第15条 この契約に定めるもののほか、本共同研究の実施に関し必要な事項については、甲、乙協議の上定めるものとする。

この契約を締結した証として、本書2通を作成し、甲乙記名押印の上、各自1通を保有するものとする。

平成 年 月 日

甲 住所
氏名 大隅加工技術研究センター所長 印

乙 住所
氏名

(別紙1)

共同研究の概要

1 研究課題名	
2 研究の目的	
3 研究の内容	
4 研究の期間	
5 研究の実施場所	

別表第 1

共同研究の分担

研究課題	研究項目	分担	
		甲	乙

別表第 2

共同研究の担当者

区分	研究項目	所属	氏名
甲			
乙			

別表第 3

共同研究に要する経費の所要見込額

区分	研究項目	所要見込額		
		需要費	〇〇費	合計額
甲				
乙				

別表第4-1

甲が負担する所要見込額の明細

経費	所要見込額 (決算額)	算定基礎
需用費		
〇〇費		
合計		

別表第4-2

乙が負担する所要見込額の明細

経費	所要見込額 (決算額)	算定基礎
需用費		
〇〇費		
合計		

[送付先]

★ 3月31日まで 県農政部経営技術技術環境係
FAX : 099-286-5593

☆ 4月1日以降 大隅加工技術研究センター
FAX : 0994-31-0319

第1回大隅加工技術研究センター
「食のプロデューサー育成セミナー」受講申込書

受付NO.

企業等名		
代表者名		
担当者名		
連絡先	住所	〒
	電話番号	
	F A X	
	E-mail	
受講希望者	(フリガナ) 氏名	レベル1 ・ レベル2
	(フリガナ) 氏名	レベル1 ・ レベル2
	(フリガナ) 氏名	レベル1 ・ レベル2
	(フリガナ) 氏名	レベル1 ・ レベル2
	(フリガナ) 氏名	レベル1 ・ レベル2
	(フリガナ) 氏名	レベル1 ・ レベル2

※ 「レベル1・レベル2」の欄については、受講したいプログラムに○を付けてください。