令和８年度　九州地方発明表彰
「九州オープンイノベーションセンター会長賞」受賞者決定

国内の各地方(８地方)における優秀な発明(考案、意匠)を完成した方などを顕彰する地方発明表彰におきまして、令和８年度は、九州地方から２９件の応募があり、選考委員会の審査を経て、各賞の受賞者が決定しました。

特別賞の「九州オープンイノベーションセンター会長賞」には、不二精機株式会社様が応募された「米飯塊形成装置」が受賞されました。

１１月５日(木)に熊本市で開催された表彰式では、当センターの今﨑専務理事より発明者の青木　太志(あおき　たいじ)様（当日は同社開発設計部部長の佐藤一親様が出席）に、表彰状と楯の授与が行われました。



受賞者の不二精機㈱　佐藤様（左側）

※ 地方発明表彰について

１９０４(明治３７)年に設立された「工業所有権保護協会(現公益社団法人 発明協会)」 が、１９２１年(大正１０)年から開始した表彰で、今年で１０５年目となる。

発明の奨励・次代を担う人材の育成・知的財産権制度の普及啓発を通じ、科学技術の進展と産業経済の発展に貢献しているものである。

全国を８つの地方に分け、各地方において優秀な発明、考案、意匠を完成させた方々、発明等の実現化に尽力された方々などの功績を称え顕彰している。

「九州オープンイノベーションセンター会長賞」の紹介

o 発明名称：「米飯塊形成装置」
[権利者：不二精機株式会社(福岡県福岡市博多区西月隈 3 丁目 2-35]

1．発明の経緯・概要

コンビニエンスストア等で販売されるおにぎりの製造において、品質と生産性の双方を高めることを目的とした米飯塊形成装置です。生産速度の向上を実現しながら、成形された米飯塊（おにぎり）の密度を均一に保ち、お米本来のふっくら感や良好な食感の維持を両立させました。

従来機（SGK）は発売から 10 数年が経過し、多くのお客様にご愛顧いただいてまいりました。しかし近年、深刻化する人手不足や人件費・原材料費の高騰を背景に、生産性の向上や省力化、食品ロス削減へのニーズがこれまで以上に高まっています。こうした現場から寄せられた次世代機への熱いご要望にお応えするとともに、「美味しさへの飽くなき追求と感動をお届けしたい」という想いから、本機の開発に至りました。

2．発明の効果（特徴）

本装置は、全国のコンビニやスーパーで販売されるおにぎりの製造現場で日々ご活用いただいております。品質と生産性の両立に挑戦し、品質面では、米粒の割れを抑えて「ご飯を傷めず供給する」技術と、低密度供給による「ふんわり食感」を実現。生産性においても、従来機比約 12%増の「業界最速の生産速度」と、従来の±5g から±2g へ高めた「高い重量精度」を達成いたしました。

これにより、現場の歩留まり向上やフードロス削減の一端を担えれば幸いです。また、高速化による労働時間の短縮など、労働環境の改善にもお役に立てる装置を開発できました。





３．受賞者紹介

・会社名：不二精機株式会社
・役職名：代表取締役社長
・氏　名：青木　太志（あおき　たいじ）様



４.受賞者の声

　この度は「九州オープンイノベーションセンター会長賞」という栄えある賞を賜り、心より感謝申し上げます。今回の受賞は、製品開発に携わった社員一同にとって大きな喜びであり、励みとなりました。

　受賞した「ふんわりおにぎり供給機」は、長年培った技術ノウハウの結晶です。ご飯の供給方式とプログラムを刷新し、職人の「手握り」を超えた、口の中でほどけるような食感を実現しました。また、美味しさだけでなく食品業界の重要課題である「生産性向上」「廃棄ロス削減」「衛生管理のしやすさ」も追求しております。

　今後も人手不足や省人化ニーズにお応えし、美味しさと感動を届ける製品開発に邁進してまいります。