



2017年12月19日

株式会社 ima

“人工知能による日本酒製造業の伝統的製造手法支援”

のお知らせ

～世界一の蔵元と AI 酒を醸す～

株式会社 ima (あいま、以下 ima)は「Art of Artificial Artisan～匠の眼プロジェクト」第一弾として、岩手県二戸市の酒蔵である株式会社南部美人 (以下、南部美人) と共に株式会社 ABEJA(アベジャ、以下 ABEJA)の「ABEJA Platform」を活用した伝統工芸技術の継承支援を行うことを発表いたしました。「Art of Artificial Artisan～匠の眼プロジェクト」とは、失われつつある日本の伝統技術を先端技術の活用で守る、先端技術の活用により日本の伝統と技術を未来へつなぐ事を目的としたプロジェクトです。プロジェクトの第一弾は日本酒づくりにおける匠の技の可視化を実現し、現在機械化が行われていない米を蒸す前の吸水工程 (浸漬) において、最適な吸水時間を自動的に通知し、再現可能で高品質な酒造りを支援するツールの構築を行う予定です。尚、本プロジェクトではアドバイザーとして東京大学大学院松尾豊特任准教授にご協力を賜ります。

1. 背景

伝統産業である酒蔵には近年コンピューター、温度計、冷蔵設備、その他次々と電子機器が投入されており、徹底した数字管理により酒質は年々向上しているが、酒造りに対する哲学や土地を守りながら醸す蔵人の思い、そこから生まれる「旨味 (うまみ)」など機械化に頼らない要素も世界から評価されています。

しかしながら、醸造工程において米の吸水は、現在でも職人の経験と勘による吸水タイミングの判断がなされており、この属人的な判断を AI の活用により標準化し、未来へ継承する事が出来るのではないかと仮説をもとに本プロジェクトを計画いたしました。

2. 事業内容

本プロジェクトでは吸水工程の最適なタイミングを画像認証により検知することを目的とします。ima が吸水工程を画像として記録する装置を製作し、「ABEJA Platform」を活用し、南部美人と同環境で吸水工程の画像を蓄積、蓄積されたデータから教師データを作成します。

3. AI 酒とは

製造工程のいずれかの工程において AI 技術を用いた日本酒と定義づけします。

4. チーム概要

名 称： 株式会社 ima

設立日： 2013 年

所在地： 〒107-009 東京都港区北青山 2-9-5 スタジアムプレイス青山 7F

電 話： 03-6883-9669

U R L： www.i-ma.jp

日本の「匠」と「旨味」を世界につなぎ「iMA（あいま）」を取り持つ、をコンセプトに過去からつながる日本の伝統技術に最先端の技術と概念を取り込み、新しい価値を創出。2016年2月「一般社団法人 awa 酒協会」を設立し、現在は事務局としても活動しています。

名 称： 株式会社南部美人

設立日： 1902 年創業

所在地： 〒028-6101 岩手県二戸市福岡上町 13

電 話： 0195-23-3133

U R L： <https://www.nanbubijin.co.jp/>

明治 35 年創業の老舗蔵元。伝統を守りつつも早い時期から積極的に海外展開を行い 2013 年にはコーシャ認定を取得、2017 年にはインターナショナルワインチャレンジ 2017(以下 IWC2017)にて出品酒全 1245 銘柄の中から世界一の称号“チャンピオン酒“を受賞しています。

<アドバイザー>

松尾 豊

2007 年～東京大学大学院工学系研究科技術経営戦略学専攻准教授

2014 年～東京大学グローバル消費インテリジェンス寄付講座共同代表・特任准教授

2015 年～産総研 AI センター企画チーム長

人工知能、ディープラーニング、Web マイニングを専門とする。

<プレスリリースに関するお問い合わせ>

株式会社 ima 担当：巽 立井 電話：03-6883-9669 Email：info@i-ma.jp