

二戸「南部美人」東京の企業と実験

業界初 酒造りにAI

二戸市の酒蔵「南部美人」は1日、伝統産業の市場調査などを手掛ける「ima(アイマ)」(東京)と提携して日本酒業界では初となる人工知能(AI)を活用した酒造りの実験を始めた。杜氏が経験に基づいて判断する酒米にとって最適な吸水時間を、AIでデータ化する試みだ。

吸水は酒米を蒸す前の工程で、水に浸す時間の長短でこう

じ菌の繁殖度や酒米の溶けやすさが変化する。杜氏は酒米の種類、精米歩合、気温など複数の条件を総合して吸水時間を決め

南部美人5代目蔵元の久慈浩介さん(45)は「吸水率が1%でも変わると、酒の仕上がりは大

き異なる」と説明。杜氏の経験や勘をデータ化してAIに蓄



酒米が吸水する様子を撮影する(左から)久慈さん、三浦さん、古森さん

酒米の吸水時間 杜氏の経験 データ化

積すれば「人手不足に悩む酒蔵のためにもなる」と実験の狙いを語る。

吸水時間の測定には、東京のIT企業「ABEJA(アベジャ)」が開発した解析ツールを活用する。酒米が吸水する様子を数秒ごとに映像化。酒米の外見の変化などから、杜氏が最適と判断する時間をAIが導き出す。

ただ「AI杜氏」の誕生には課題も多い。アベジャの古森崇史さん(32)は「酒米の外見で含有水分量を測定できるかどうかポイント。測定中に水の温度が変わるなど難しい部分は多い」と語る。

実験は4日まで。IT企業などが集まるイベントで22日、成果や実現可能性を報告する。

アイマ社長の三浦亜美さん(32)は「AIは職人に替わるものではなく、あくまでも酒造りを補助するもの。東北が世界に誇る南部杜氏の技を科学的に再現し、業界の発展につなげたい」と意気込む。

2018.2.7

岩手の酒蔵 業界初の実験 杜氏の経験をデータ化

人手不足解消狙う



酒米が吸水する様子を撮影する久慈さん(左)ら＝岩手県二戸市で

日本酒造りにAI活用

話題の発掘

AI)を活用した酒造りの実験を始めた。

杜氏が経験に基づいて判断する酒米にとって最適な吸水時間を、AIでデータ化する試みだ。

吸水は酒米を蒸す前の工程で、水に浸す時間の長短で、こうじ菌の繁殖度や酒米の溶けやすさが変化する。杜氏は酒米の種類、精米歩合、気温など複数の条件を総合して、吸水時間を決める。

南部美人五代目蔵元の久慈浩介さん(西)は「吸水率が1%でも変わると、酒の仕上がりが大きく異なる」と説明。杜氏の経験や勘をデータ化してAIに蓄積すれば「人手不足に悩む酒蔵のためにもなる」と実験の狙いを語る。

吸水時間の測定には、東

京のIT企業「ABEJA(アベジャ)」が開発した解析ツールを活用する。酒米が吸水する様子を数秒ごとに映像化。酒米の外見の変化などから、杜氏が最適と判断する時間をAIが導き出す。

ただ「AI杜氏」の誕生には課題も多い。アベジャの古森崇史さん(三)は「酒米の外見で、含有水分量を測定できるかどうかのポイント。測定中に水の温度が変わるなど難しい部分は多い」と語る。

実験は四日まで。IT企業などが集まるイベントで二十二日、成果や実現可能性を報告する。

アイマ社長の三浦亜美さん(三)は「AIは職人に替わるものではなく、あくまでも酒造りを補助するもの。東北が世界に誇る南部杜氏の技を科学的に再現し、業界の発展につなげた」と意気込む。

岩手県二戸市の酒蔵「南部美人」は一日、伝統産業「京」と提携して日本酒業界の市場調査などを手掛ける。では初となる人工知能(A

AI活用 日本酒造り

酒米吸水データ化 最適な時間導く

二戸市の酒造会社「南部美人」が、酒造りの工程に人工知能(AI)を導入する実験に乗り出した。日本酒の製造工程の中でも重要とされる、最適な酒米の吸水時間を判断するデータ作りに活用する。実験の概要は22日に東京都内で開かれるイベントで発表される。

二戸「南部美人」で実験

実験は、東京のコンサルティンク会社「ima(アイマ)」が南部美人などに提案した。東京のIT企業が開発した解析ツールを活用し、酒米が吸水する様子を観察。数秒ごとの映像データをAIに蓄積して酒米

に最適な吸水時間を導き出す。吸水は、精米した酒米を蒸す前の工程で、水に浸す時間によって溶けやすさやこうじ菌の繁殖度が変化する。杜氏が最適な吸水時間を判断できるようにする。



吸水による酒米の変化を確認する職人(左)ら
(3日、二戸市福岡の南部美人で)

は10年ほどかかる難しい作業だ。

蔵元の久慈浩介さん(45)は「吸水率がほんの少し変わるだけで、酒の味が変わってしまう」と説明する。

同社がAI導入を目指す背景には、業界全体で深刻化する人手不足がある。

海外での和食ブームを追い風に日本酒の輸出は増

加。南部美人が昨年、世界最大規模のワイン品評会の日本酒部門で最優秀賞を獲得するなど、各酒蔵への注目も高まる。一方、老舗の酒蔵が若い職人の確保が難しく倒産する事例も起きている。

久慈さんは「近い将来、職人不足で倒産する酒蔵がさらに増えてもおかしくない」と懸念する。

今月1〜4日には南部美人で初めての実験が行われた。杜氏らが皿に取り出した数十粒の酒米の色の変化やひびの入り方など、外見の変化を見て作業を行う時間と映像をデータ化した。実験の概要や意義は、22日に東京・虎ノ門で開かれるAIをテーマにしたイベントで紹介する。

アイマの三浦亜美社長(32)は「職人を育てるにはとても長い時間がかかる。この技術を科学的に再現できれば、必ず業界の発展につながる」と期待している。