

CASE
09

浜地酒造株式会社

採択年度
27 28IoT活用による技術伝承と
AIを用いた
トレンド酒の開発

日本酒ブームの中、酒造りを担う杜氏の減少で技能の伝承が難しくなっています。最新設備の導入で後世に必要な記録を残すと同時に、新たな酒造りの仕組みを築くためAIを活用したシステムを取り入れました。

常務取締役 浜地 浩充



DATA

浜地酒造株式会社

代表者 代表取締役
浜地 英人

所在地 〒819-0385
福岡市西区元岡1442

TEL 092-806-1186

FAX 092-807-9051

URL <http://www.suginoya.co.jp/>

業種 酒類製造・販売

資本金 1000万円

設立 1870年

社員数 20人

1 PICKUP STORY
酒造りの技術を
どのように残し、
生かしていくか

1870年の創業です。「^{すぎのや}杉能舎」ブランドの日本酒や地ビールなどを手がけています。

全国各地に酒蔵がある中、その多くは杜氏による長年の経験や知識によって支えられています。後の世代に目に見える形で技術を伝えつつ、多様化する消費者のニーズに応えていくため、浜地浩充常務は「記録を残し、応用することで、造り手主導から飲み手主導の酒造りにならないか」と感じていました。

2 PICKUP STORY
醸造工程の記録と
応用に向けた設備導入
とシステムの構築

酒造りの記録を残すために進めたのは、IoT（モノのインターネット）活用による醸造設備のネットワーク化でした。もともと倉庫だった場所に蒸米装置、製麹装置、発酵タンクを新たに導入し、酒造りに欠かせない温度や湿度、圧力などの情報を遠隔監視できる体制を構築しています。データを1分ごとに数値化して蓄積していくことで、毎回変わる酒造りの傾向をつかむ取り組みを進めています。

蓄積していくビッグデータ（大量データ）の応用方法も考えました。そこで導入したのが人工知能（AI）を活用したシステムです。検索条件から味や香り、原料などを設定し、過去の仕込み情報を導き出す仕組みとなっています。

最新技術の導入で酒造りの高度化に挑戦

3 PICKUP STORY
醸造工程の「見える化」と
新たな酒造りの
基盤を構築

醸造設備のネットワーク化による最大の効果は感覚でしか分からなかった酒造りの流れが数



値によって「見える化」したことです。温度変化などの経過がリアルタイムで把握でき、現場の急激な状況変化にも対応できるようになっています。その上、仕込み情報がデータとして蓄積していくため、出来上がった酒がどんな経過をたどったのかといった検証をすることも可能です。

AIを活用した酒造りへの体制づくりも少しずつ進めています。今後、仕込み情報のさらなる蓄積によって検索結果の精度を高



めつつ、最終的にキーワード入力にも対応できる仕組みを構築し、過去の仕込み情報を参考にした製品作りを目指していきます。

COLUMN

消費者のトレンドをつかんだ酒造りへ

QUESTION 1 設備やシステムの導入を進めたきっかけを教えてください。

酒造りでの暗黙知をつまびらかにしていくには設備、システム双方から柔軟な現場を築く必要があると思っていました。経験のない取り組みですが、新たなことを進めるには二の足を踏んでられないとも感じていました。

QUESTION 2 AIに着目した理由を教えてください。

現在の酒造りは出来上がった商品が判断基準となるため、製造段階で消費者の声を反映するのは難しい状況です。飲み手主導の酒造りを進める上で、AIで酒造りの工程と顧客の評価をつなげられないかと考えました。

QUESTION 3 将来的にどんな酒造りを目指しますか？

顧客から集めたさまざまな意見をAIで分析し、トレンドをつかんだ酒造りをしたいと考えています。消費者としても自分たちの声が反映されたという参加意識が生まれ、商品の付加価値向上にもつながると思います。



ここがポイント

酒造りの在り方を変えるきっかけに

職人技が左右してきた酒造りの現場で今までのやり方を変えることは時に困難を伴います。ただ、どう伝統を伝えるかを第一に考え、記録を残すだけでなく応用まで意識したことが、最新技術の導入につながりました。

