

データ分析による酒造りへの 挑戦を始めた尾畑酒造

尾畑酒造(佐渡市、平島健社長が、酒造りに、ビッグデータを活用するプロジェクトを始めた。温度、糖度、濃度など酒造



平島健社長

りに関わる様々なデータを集集・分析することで、効率的に高品質の酒造りができる体制を確立するのが狙い。

第一弾として、今年7月、NTT東日本が開発したセンサー「酒蔵センシング」を導入し、タンク内や、麹室、仕込み部屋内に設置し、温度や湿度などのデータを収集した。今後は、温度や湿度以外の様々なデータ収集も行ない、ビッグデータを活用した高品質な酒造りができる体制構築を目指す。

プロジェクトは、廃校になった佐渡市内の小学校舎を使い、夏期(5月から9月)に酒造りを行っている同社の蔵学校蔵で始めた。3基あるタンクに2カ所ずつ温度を計測するセンサーを設置したほか、麹室や仕込み部屋内にも設置し、タンク内の温度などを自動で計測した(タンク内の温度は場所により異なるため、2つのセンサーで測定した)。その温度情報を無線LANでパソコンに送信した。これまで、1日数回行っていた温度チェックを、タンクまで行くことなく行えるようになったため、作業の効率化につながったという。

だが、センサー導入の長期的な目的は、別の所にある。温度や湿度以外にも様々なデータを継続的に収集できるようにし、美味しい酒造りに活用していきたいという狙いがあ

るのだ。「このような経過をたどった酒は、こんなにおいしくなった」ということをデータ分析してビジネス化したい。美味しい酒の製造過程がわかるということには、こういう経過をたどればよい」ということが分かるという事です。技術的に可能であれば、今後、糖度、二酸化炭素濃度など様々なデータを収集していきたいと考えます(平島社長)

なお今年のは、センサーの設置場所などを確定することを重点を置いてきたが、今回の実験で、おおよその位置が分かっていた。これを受け、来年度以降は、本格的なデータの収集に取り組むという。

同社が使ったセンサーは、もともと農業に使われている「eセンシング・フォー・アグリ」という技術。eセンシングは、温度、湿度、照度などを計測するセンサー。農地内に設置し、それらのデータを無線通信で、自宅や事務所、スマートフォンなどに送るシステムだ。農作物の生産効率を高めることができる。今回の酒造りへの応用は、尾畑酒造とNTT東日本の議論の中で持ち上がったという。



同社ではこれまでに全国新酒鑑評会「金賞」11回(2007、2014、2015)インターナショナル・ワイン・チャレンジ「ゴールドメダル」など多くの賞を受賞している