

ネットライフ

先読み ウェブワールド

野呂エイシロウ(放送作家・戦略PRコンサルタント)



新潟県の佐渡島にユニークな日本酒づくりをする酒蔵がある。「尾畑酒造」という酒蔵で、筆者も幾度か足を運んだ。地元の廃校を仕込み蔵に改装し、「学校蔵」と触れ込んで酒造りや交流の場にあてている。活用するのは100%の自然エネルギーだ。校舎脇のプール跡やグラウンド跡には太陽光発電のパネルを設置している。

農業IoT、酒づくりにも活用



酒造りに一役買うロボット「モロミ君」と尾畑酒造の尾畑専務

醗の温度、ロボがお知らせ

00%を再生可能エネルギーで賄う。そんな酒蔵に新たに加わったモノがある。ロボット「モロミ君」だ。「このお酒は、佐渡のお米と佐渡の太陽のエネルギーで造ってるんだ」。可愛い声で会話するロボットだ。

「タンク4号の温度は25度計を示す。ポート1が11.3度、ポート2が10.8度です。データを受信時刻は8月25日9時58分です。タンクに入っている醗(もろみ)の温度を伝えてくれる。センサーが2つタンクに入っており、ポート1と2は、それぞれの

温度計を示す。タンク内の温度は場所により一定ではないため、2つのセンサーをつけて測定。通信して、離れたところに置かれたモロミ君に測定結果が届く仕組みだ。それをモロミ君が人に伝えてくれる。杜氏の技は経験で得た

尾畑氏は話す。実はこのモロミ君は、酒蔵専用ロボットではない。NTT東日本の「ロボコネク」サービスを応用している。ロボは「ota」という。NTT東日本ビジネスイノベーション本部の下、高原広光氏によると、も

「アグリ」とは、温度、湿度、照度などのセンサーを農地などに設置。そのデータ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れるという。「将来は自宅の生産効率を高めたり、これまで人力で夜通し見張っていた防霜対策などを遠隔地でできたりするようになったという。

尾畑氏が引く張る学校蔵の交流イベントには全国から人が集まってく。その技術をお酒に活用。さらにロボットに接する。インターネットなど。さらにロボットに接する。インターネットなど。さらにロボットに接する。インターネットなど。

データの蓄積の裏付けが、あつてその判断が決め手。尾畑酒造では15分ごとに温度や湿度を測定し、自動的記録し、細かい状況変化を把握しているという。それを支えるのがモロミ君だ。モロミ君の「自宅など遠隔地にいても状況がわかるのも安心」と

「eセンシング・フォア」とは、温度、湿度、照度などのセンサーを農地などに設置。そのデータ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れるという。「将来は自宅の生産効率を高めたり、これまで人力で夜通し見張っていた防霜対策などを遠隔地でできたりするようになったという。

尾畑氏が引く張る学校蔵の交流イベントには全国から人が集まってく。その技術をお酒に活用。さらにロボットに接する。インターネットなど。さらにロボットに接する。インターネットなど。

尾畑氏が引く張る学校蔵の交流イベントには全国から人が集まってく。その技術をお酒に活用。さらにロボットに接する。インターネットなど。さらにロボットに接する。インターネットなど。