

中小酒造り現場の伝統を守る製麹工程IoTシステム

【地域課題】

中小の清酒製造業の現場では、ベテラン杜氏・蔵人が高齢化する中、職人による夜を徹した監視が必要な製麹工程が大きな負担となり、伝統的製法の持続的な継承に不安を抱えている。

【解決手法】

酒造メーカーとIoTソリューション企業、大学が連携し、伝統的な製法を維持しながら、データ蓄積と麹温度制御により作業負担を軽減するシステムを確立し、将来的にはAIを用いた自動制御を目指す。

【開発を目指すシステム】

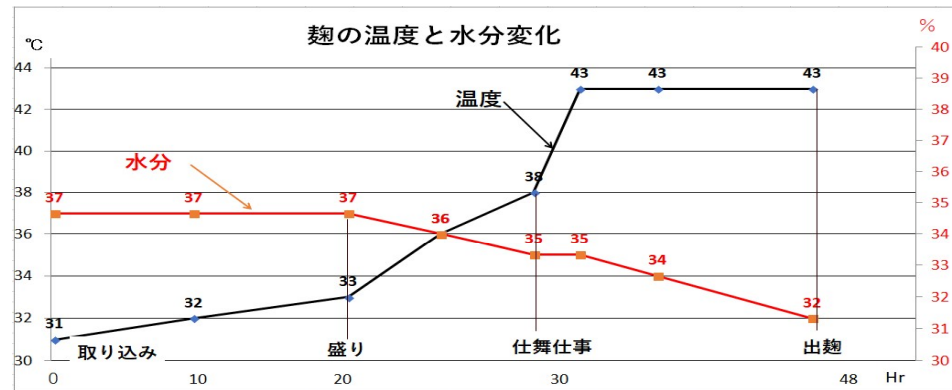
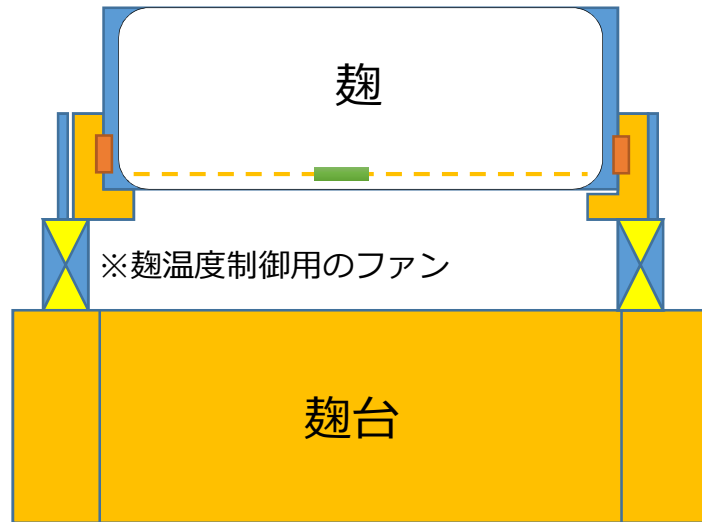
【麹室でのセンシング】

※ 麹の温度計測センサーにICセンサー採用

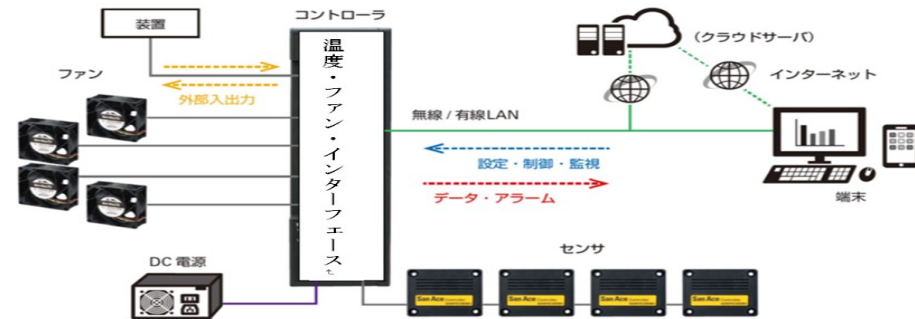
■ 半導体温度センサー

※ 歪センサーで水分量計測

■ 歪みセンサー



【システム全体像】



事業実施主体
(コンソーシアム構成員)

柳井電機工業 (株) (大分市)、八鹿酒造 (株) (九重町)
国立大学法人大分大学 (大分市)