



職人さんの手仕事を応援する

クラウド×酒蔵 挑戦記

新連載

羽角 均

第1回 職人さんを応援するIoT温度管理システム



写真1 鳥根県出雲市にある「旭日酒造」の職人さんの酒造りをITを使って応援する

本連載では、鳥根県の小さな酒蔵 旭日酒造(写真1)を舞台に開発しているIoTシステム(写真2、図1)について紹介し、システムのさらなる成長の様子をリアルタイムに近いかたちでお届けします。

始まりは旭日酒造の寺田副杜氏から、「酒造りの温度管理をもっとスマートにやりたい」と相談を受けたことでした。現場での実証実験からシステムの稼働まで2年間を要しました。

課題

1回の仕込みのために麴を1回作り、これを酒造期間(旭日酒造では例年11月から翌年3月)の間に何度も

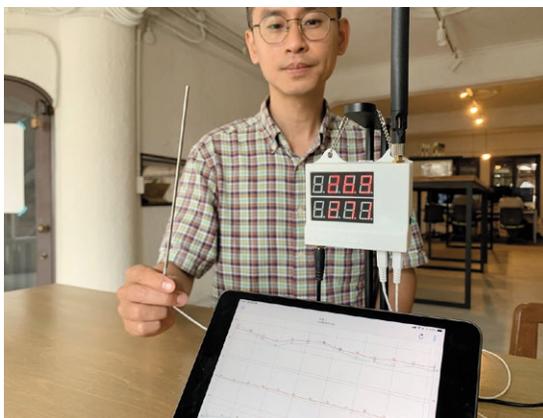


写真2 センサ値をクラウドにUPして確認できるIoTシステムを作る

繰り返します。丸2日または3日かけて麴を育てる間、担当者は昼夜を問わずその様子を見ます(写真3)。麴の品温は、成長具合を端的に示すパラメータです。麴室は高温多湿に保たれていますが、その外は冬の山陰地方です。蔵人の体力的な負担が想像できるでしょう。

蔵人から聞き取り、酒造りの現場を見て、筆者がまとめた課題は以下の2つに大別できます。

- 1, 製麴工程において品温を頻繁にチェックしたいが、そのたびに麴室へ行くことの負担が大きい
- 2, 長く続いている酒蔵のワーク・フローや製造設備に新たなシステムを導入するのは容易ではない

蔵人を応援するIoT温度管理システム

図1に現時点のシステム概要を示します。蔵人は麴室へ行かなくとも、手元のスマートフォンで温度を確認できます。また閲覧の容易なデータを蓄積することは、翌年の品質向上や後進の指導・育成にもつながります。このシステムを筆者らは「kamos」と呼んでいます。「醸す」という意味です。