

酒造り デジタルで未来へ

県工業技術センターと県内3酒蔵連携

県工業技術センターが県内酒蔵3社と連携し、デジタル技術で杜氏の「技」を数値化する取り組みが、着実に成果を挙げている。造り手の感覚に頼る部分が大きい醸造技術を未来に承継するための研究で、杜氏の負担軽減にも役立つ。同センターは今後、導入酒蔵を増やし、ノウハウを蓄積して技術指導に役立てる考えだ。

デジタル技術を活用した 3〜25年度までの3年間、のは、仕込み工程の遠隔監視、酒米の溶け具合の数値化、画像解析によるもろみの発酵判定などの分野。杜氏の経験や感覚だけに頼らず、客観的な数値を蓄積



温度を遠隔地から確認できる機器を導入した、男山酒造の高橋信一醸造部長（右）＝山形市・同社

杜氏の「技」を数値化 / 負担減にも一役

特に杜氏の負担軽減につながったのが、こうじ造りでの活用だ。2昼夜にわたる温度管理の徹底が求められ、従来は蔵人が小まめに温度を手書きで記録していた。男山酒造では、複数の測定機器をこうじ室に設置。高温になるとスマートフォンに通知が届くようにした。高橋信一醸造部長は「温度を見に何回もこうじ室まで行かなくて済み、睡眠が取れるようになった」と話す。

温度把握のシステムを導入した酒蔵は、本年度で7社まで増えた。Wi-Fi環境の整備などで60万円ほどの初期費用がかかるが、宿直勤務が半減した酒蔵もあり、人件費削減に寄与している。

伝統的な製法を守る小規模な酒蔵の経営は厳しく、培ってきた醸造技術が途絶えてしまう恐れがある。同センター企業支援部の多田伸吾開発研究専門員は、仕込みがうまくいった年のデータを指導に生かす考えで、「売れる酒が造れるよう継続的に支援し、底上げを図りたい」と話している。

(上村耕平)