

いきなり問題!

A

どちらが「特上」のたらこ?
※答えは下。

B

びっくりスグー WAO

すごいぞ! AI (人工知能)

たらこ選別機

「A」が人間の仕事をうばう? いえいえ、仲良く助け合っている例もあるんです。

▼これまでは20人ほどが手作業でたらこを選別していた。

▼「A」たらこ選別機の導入後は、3人ほどがコンベヤーにたらこをのせる作業を行う。

↓これが「A」たらこ選別機!

きみはChatGPTを使ったことはあるかな? 例えば「小学3年生の夏休みの自由研究にぴったりのテーマは?」と聞くと、具体的なアイデアを出してくれる。このChatGPTは「AI(人工知能)」の一種。発展めざましいAIは将来、人間の仕事をうばうかも? と言われている。きみのお父さんやお母さんの仕事がうばわれたら、困っちゃうよね。

そんなAIを上手に生かしている会社がある。辛子明太子の製造・販売をする、やまやコミュニケーションズ(福岡県)だ。「たらこのグレード(品質)をAIに判定させています」と話すのは、やまやの矢山健さん。以前はベテランの職人が、過去の経験と知識を生かして、瞬時にたらこを選別していた。

しかし職人の高齢化や人材不足などの問題が出てきた。しかも「人前の職人を育てるには、3〜5年の時間が必要なんだ。これらの問題を解決すべく、2018年にAIの開発をスタート。AIに40万枚以上のたらこの写真を見せて、「これは特上」「これはB級」というグレードと、「これは色がよい」「これは形が悪い」などの情報をひたすら学習させた。

そして2021年、AIたらこ選別機の実用化に成功。20人ほどで選別していたのが、3人で済むようになった。えっ! 残りの17人はどうなっちゃうの? 「人が不足している他の作業に回してもらいました」と矢山さん。仕事があふれなくなるか全体の効率が上がったそう。AIと仲良くする方法もある!

辛子明太子ができるまで

① 塩漬け
スケトウダラの卵を解凍し、塩で漬ける。「たらこ」ができる。

② 選別
たらこを色、形、大きさなどで7段階のグレードに分ける。

③ 調味液漬けこみ
唐辛子やユズ、昆布、酒などを加えた漬けこみ液「匠のたれ」に168時間(7日間)漬ける。

④ 計量・袋入れ
明太子の形がくずれないように、人間の手で重さを量って袋に入れる。

できあがり!

取材したのは…… やまやコミュニケーションズ

1974年創業の辛子明太子メーカー。本社に併設された「やまやファクトリーテラス」では、工場見学や明太子の漬けこみ体験ができる。

<https://www.yamaya.com/>

【クイズの答え】 特上は⑥。味が自立たす、色と形が良い。

協力・写真 / やまやコミュニケーションズ デザイン / タナカデザイン