

# 消費者好む味 AI分析

## 穀平味噌醸造場

穀平味噌醸造場（長野県小布施町）は人工知能（AI）を活用し、消費者の意見を分析して好みを反映させた「絆味噌」を販売する。1月末まで実施するクラウドファンディングで参加者を募り、3種のサンプルを送付して味を評価してもらう。伝統的な醸造手法と最新のIT技術を掛け合わせ、購入者の嗜好に合った味噌を開発する。

大豆、米こうじ、塩の配分比率が異なる3つのサンプルを参加者に味わってもらう。塩味、甘み、うまみ・コクについて5段階で評価してもらう。回答を基に最適な比率を算出して味噌を仕込む。アンケートの質問項目や、回答結果から配分比率を割り出す計算式を決めるのにAIを活用した。「米こうじを多く含んだ味噌の甘みを生かす」ことを前提条件に設定した上で、回答者の多くが満足できる配分比率にするにはどうすればよいか、AIが出した案を参考にした。

その上で「香り」に対する感想など定量的な評価が特に難しい項目を排除。塩分は濃度が低すぎるとうまみが出にくくなることを考慮して下限を8%に設定した。計算方法は重回帰分析を採用した。エラーの修正を含め2週間ほどでシステムを完成したという。アンケートではサンプルの食感について尋ねる項目も設けた。3つのサ

## 大豆・米こうじ・塩 最適比率 サンプル送り算出

サンプルは大豆の食感を残したものと、すりつぶしてなめらかにしたものに分かれていた。回答結果の複雑な分析はしないものの、判断材料にして食感に反映する。

クラウドファンディングを通じて資金調達し、出資者にはサンプルを送ってアンケートに協力してもらう。支援内容に応じて完成品を届ける仕組みで、3480円のプランでは500gを送る。31日まで申し込みを受け付け、2月にサンプルを送る。3月には回答に基づき配分比率の味噌を仕込み、9〜10月に完成する予定だ。



生成AIで作成した「絆味噌」の完成イメージ画像



味噌を構成する大豆などの配分比率を算出する

穀平味噌醸造場は1784年創業の老舗味噌店。プロジェクトを担当するのは社長の息子の小山裕暉氏で、同社で製造や販売に携わりつつフリーランスのAI活用コンサルタントとして企業の業務効率化などを手掛けてきた。

クラウドファンディングの返礼品では小山氏が生成AIを活用して作成した絵図も選択できる。AIの精度については「仮の回答を基に算出した配分を社長に確認して

もらうなど、専門的な知見も得ており変な味にはならないよう工夫した」と説明する。今後は客層を拡大する製品開発でもAIの活用を検討していく。これまでの消費者は高齢者が中心だったが、データに基づいて味噌の特徴を決める手法を応用すれば「20代男性が好む味」などターゲットの嗜好に合わせて開発ができるの見込み。味噌市場全体で消費量が落ち込むなか、新たな市場開拓のきっかけにしたい考えだ。