

## 野菜・果物の画像解析で

# おいしさを見える化

福島県伊達市のマクタアメニティ

社長」とソフトウェア設計などを手がけるSJC（仙台市若林区）が共同で開発した。来年の実用化をめざしている。

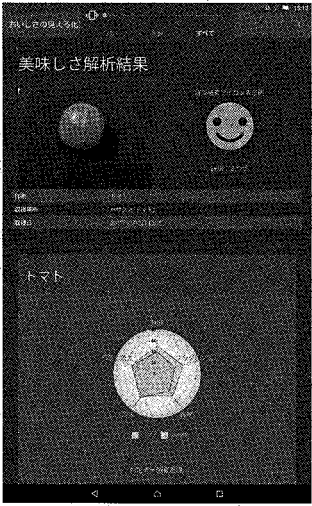
\*\*\*

利用者は農産品をスマートフォンやタブレット端末などで撮影し、専用のアプリを使って送信。画像は赤・緑・青の三原色に分解され、解析結果がデジタル化される。これを、あらかじめクラウドサーバー上のAI（人工知能）に蓄積していた膨大な味や成分、色のデータと照合。「甘み」や「うまみ」など味の特性を数値化し、利用者の端末にグラフで表示する（写真）しくみ。画像と同時に栽培情報も送信し、総合的に判定する。

画像送信から結果表示まで10秒もかからない。分析のために農産物をすりつぶす必要もなく、高価な検査機器も不要なので導入コストを抑えられる。果物などが箱詰めされた状態でも計測可能で、圃場、選果場、卸売市場、スーパーのバックヤード、売場など、さまざまな場所でも利用できる。

また、判定結果を生産現場へフィードバックし、栽培方法の改善や生産指導にも活かせる。

「青果は需給バランスやブランドイメージで価格が決まってしまう。従来からある等級や光センサーで計測した糖度以外に、質の情報を加えて流通させることができれば、おいしさに見合う価格での取引が実現できる」（幕田社長）と、2007年に開発をスタート。東日本大震災で一時中断したが、風評被害などで福島農産品市場が影響を受ける中、新しい技術で復興に貢献しようと開発を再開した。



分析項目は「甘み」「うまみ」「酸っぱさ」「苦み」「色」など、対象物に合わせて選択できる。

ルなどで実証実験を重ねてきた。来月初めての消費者向けデモンストレーションを、伊勢丹新宿店（8日〜14日）で行う。

シオンを、伊勢丹新宿店が開催するトマトフェア（8日〜14日）で行う。