

果物の味覚 切らずに評価

AI画像で甘味や酸味判定

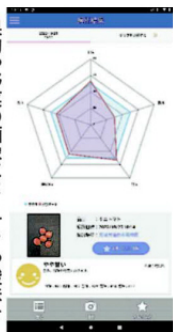
スマートフォンで撮影した果物や野菜の画像により、人工知能（AI）が甘さや酸味を判定するアプリを農業関連システムのマクタアメニティ（福島県伊達市）が提供している。甘味と酸味、うま味、苦味、塩味の計5項目の味覚を、果物や野菜を切ったり傷つけたりせずに数値で評価する。スーパーや農家が利用している。

温州ミカンやトマトなど計19品目の判定ができる。「甘い」や「酸っぱい」、「苦い」など言葉による味わいの総合評価も示す。このほか、西洋ナシ（ラ

・フランス）とアールスメロンは食べ頃が分かる。利用料は月5千円から。2008年に開発を始めた。果物や野菜を撮影して赤、緑、青の光の三原色で分析し、撮影後にすりつぶして5項目の味覚を記録した。数万件のデータをAIに学習させると、三原色と味覚の相関関係が分かったという。

山形大学の野田博行准教授の研究室が味覚を記録する作業に協力した。伊藤園はこの技術を活用し、製茶される一步前の荒茶のうま味を評価するアプリを開発した。契約栽培先などの茶農家に使ってもらい、品質の向上に役立てる考えだ。

マクタアメニティの幕田武広社長は「アプリを使っている人からは実際の味と比べ、ほとんど違和感はないと評価されている」と話す。「形が悪くてもおいしい野菜や果物がすぐに分かる」としている。



果物や野菜の画像により甘さや酸味を評価するAIアプリの判定画面

（マクタアメニティ提供）