

# 画像解析による野菜等の食味判定システム

温室効果ガス

農薬

肥料

有機農業

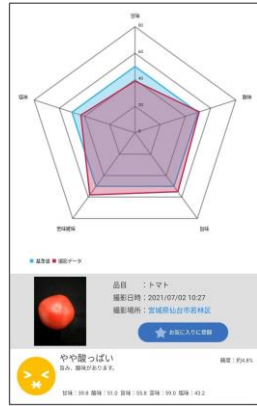
その他  
(食品ロス削減)

消費 品目：野菜・果実・茶等19品目

## 技術の概要

スマホ等の撮影画像から野菜等の5つの味覚（甘味、塩味、酸味、苦み、うま味）を瞬時にグラフ化し、さらには数十種類の「おいしさ」を指標化することで、需要者、消費者等に品質情報を提供する。味覚センサーや近赤外線糖度計等高額な機材は不要であり、選果場や分析機関に持ち込む必要がなく任意な場所での計測が可能である。対象品目は、19品目（2023年10月現在）。

可視光での画像から光の三原色（RGB）に分光してビックデータ化した個体情報と、別途味覚センサーや糖度計等で得た味覚要素との相関が強い（相関係数が原則0.7以上）ものを採用。非破壊での測定が可能であり、また解析はクラウド上のAIで行われ専用アプリで操作できるため、ITに不慣れな方でも簡便に利用できる。農家や小売業者等が「おいしさ」の情報を添付して販売することで、農産物の規格見直しに繋がり食品ロス削減に貢献する。



### 【対象品目】

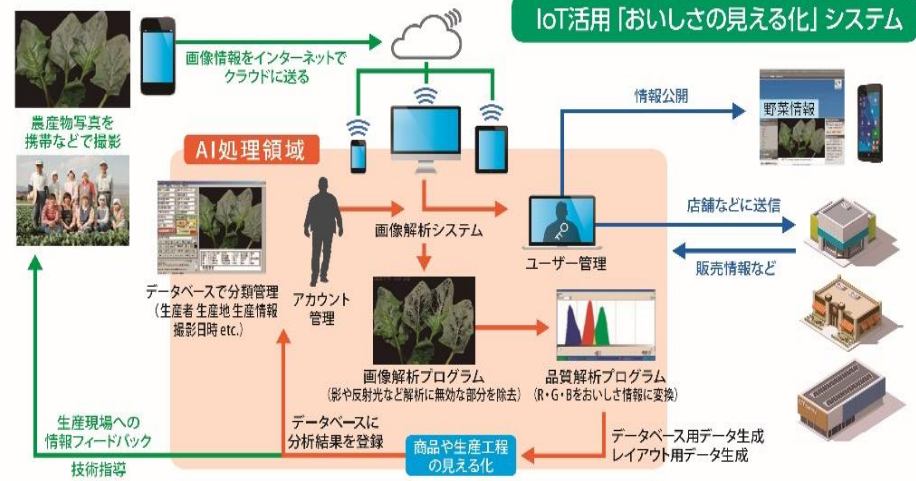
きゅうり、アスパラガス、はくさい、トマト、ミニトマト、こまつな、ほうれんそう、かぶ、ブロッコリー、キャベツ、レタス、にんじん、イチゴ（とちおとめ）、さくらんぼ、温州みかん、ぶどう（シャインマスカット、巨峰）、リンゴ（ふじ）、もも（あかつき）、茶葉  
 ※品目中、特異な色等の品種は除く（たとえば、イエローミニトマト）



## 効果

### ◎食品ロス削減

慣行的に行われている等・階級による出荷規格ではなく、見た目や形が悪い場合でも味が「おいしい」という情報を付加することで、食品ロスの削減に繋がる。



## 導入の留意点

### ・室内での使用を推奨

蛍光灯やLEDの白色系の照明下で、極端な明暗がない場所で撮影を推奨。

## その他（価格帯、研究開発・改良、普及の状況）

### ●価格帯

団体・法人・業務需要（1ID）：  
 初期費用8万円、月額使用料1.5万円から。（個人農家で使用の際は別途応談）サブスク（従量課金制）方式により課金。

### ●適応地域

通信環境があれば世界で利用可能。JICA事業でインドで実証済。

## 関連情報

- ・（独）農畜産業振興機構 調査・報告（野菜情報2018年10月号）「野菜のおいしさの見える化システムの開発について」
- ・マクタアメニティ株式会社HP（技術説明資料、該当品目等参照）

