

AIと職人の協業 食業界未来を探る

南区でセミナー

AI(人工知能)を活用した食の製造現場や食文化の将来を考えるセミナーが11日、京都市南区のホテルで開かれた。AI搭載の職人ロボットを開発した製菓会社の経営者と研究者が、AIと職人の協業やAIの技術活用の展望を探った。

府南部の関西文化学術研究都市で食関連の「フードテック」拠点開設計画が進んでいることを踏まえ、学研都



食の製造現場や食文化におけるAIの役割について対談する松原教授(右)や河本社長(中央)＝京都市南区・都ホテル京都八条

市推進機構が主催。約90人が参加した。バウムクーヘンのAI職人「T.H.E.O.(テオ)」を開発したユーハイム(神戸市)の河本英雄社長は、「テオは職人とほぼ遜色のないものを作ることができ」と強調しつつ、「どうすればおいしくなるかを判断するのは職人の仕事。AIはあくまで職人を手助けする装置」だと述べた。

一方、後継者不足の対策として活用が広がっているとして「業界の構造や職人のあり方を変える可能性がある」と語った。

AI研究者の松原仁京都橋大教授は、職人の技能を言葉で書かれていない「暗黙知」と定義。「AIは細かな状況把握や『なぜ作るのか』といった意味創出が困難。暗黙知を人間のよりに学ぶことは難しい」と限界を指摘した。

人間の職人の役割はなくなり「作る人から教える人、作者から設計者へ、というように変化する」と展望し、「AIは価値判断はできない。人間が自ら考え、意思決定することがさらに大切になっていく」と強調した。

(近藤大介)