

12日～14日の3日間、東京ビッグサイトで開催された「第4回スマート工場EXPO」の会場では、AIゾーン、スマート物流・搬送ゾーンが設けられ、関連企業が最新の技術や製品を紹介した。

○ イカの形状を自動認識、切断加工箇所を投影して誰でも均一に加工可能なシステム

アキューティー（渋谷区）は、イカの食品サンプルを使用した切断加工ナビゲーションシステムを紹介した。同システムの開発では、同社は画像処理のソフト開発を担当し、岩手大学が技術提供を行い、水産加工企業のサンコー食品（岩手県大船渡市）が実験協力を行っている。

イカを切る作業は、熟練者であれば均一にカットできるが、パート従業員だと大きさにバラつきが生じて廃棄率も高いという。同ナビゲーションは、形状を自動認識して体積を算出し、水産物の切断加工箇所を投影する仕組み（写真右下）で、誰でも均一に加工することが可能になる。市販のプロジェクターとカメラがあれば

使用できるという。「ゆくゆくは自動でカットする装置の開発も考えている」（同社）。

また、「検査工程省人化支援システム」も紹介し、AIが実際に不良品

を選別する実演も行った。繊維企業から布に穴が空いている場合、検出したいという要望があって開発に取り組んだもの。来場した食品関連企業からは、えびを加工していて殻が取りきれないものを検出したいと要望があったというが、サンプルがあれば可能になるという。

