

日本酒を好んで呑む。毎日晚酌を楽しんでいたが、最近は体のことも考えて一日おきにしている。よほど寒い日は別だが、冷で呑むことが多い。当然ながら銘柄によって味も香りも異なるので、どの地方のどの酒にするかにはこだわる。

ある朝、NHKのテレビを見ていたらこんな番組をやっていた。新潟県のある酒造メーカーが地元魚沼産のコシヒカリを使って酒を造ろうとしたが、うまく発酵しない。

そこで、生成 A I の助けを借りようと考えた。コシヒカリを原料に醸造するには、どうしたら良いか、ヒントを得ようとしたのである。

一般的な問題であれば回答を打ち出してくるであろうが、このように特定の分野に関する問題に対して、満足な答えが返って来るのだろうか。

お酒の醸造に関して、自分たちがどんな体験をしてきたか、何の情報も事前に与えずに生成 A I にこのような問いを発しても、期待しているような答えは得られないであろう。そう考えたメーカーは、生成 A I がネット上に存在する情報からすでに習得していると思われることに加えて、自分たちがこれまで具体的に行ってきた作業方法や習得済みのノウハウなどを、追加情報として予め学習させた。要するに、問題の解決に結びつくように細かな調整を行ったのである。

その上で、どうすればコシヒカリを使っての醸造がうまくゆくのかの問い（プロンプト）を発したところ、「発酵時の温度を下げろ」との答えが返ってきた。

この答えに半信半疑ながら、これまでの温度を少しずつ下げて試してみたら、4度C 下げることによって、良い結果が得られたというのだ。

このような経緯で出来たのが、「郷 (GO) Grandclass」という純米大吟醸酒で、この津南醸造が造っているお酒のなかの最高級品である。なお、同社は世界的なコンテストで受賞した経験を持っている会社だという。

伝統的な職人技の領域に A I が参入してきたのである。さて、A I の助けを得ながら生まれた酒がどんな味がするのか、呑んでみたい。