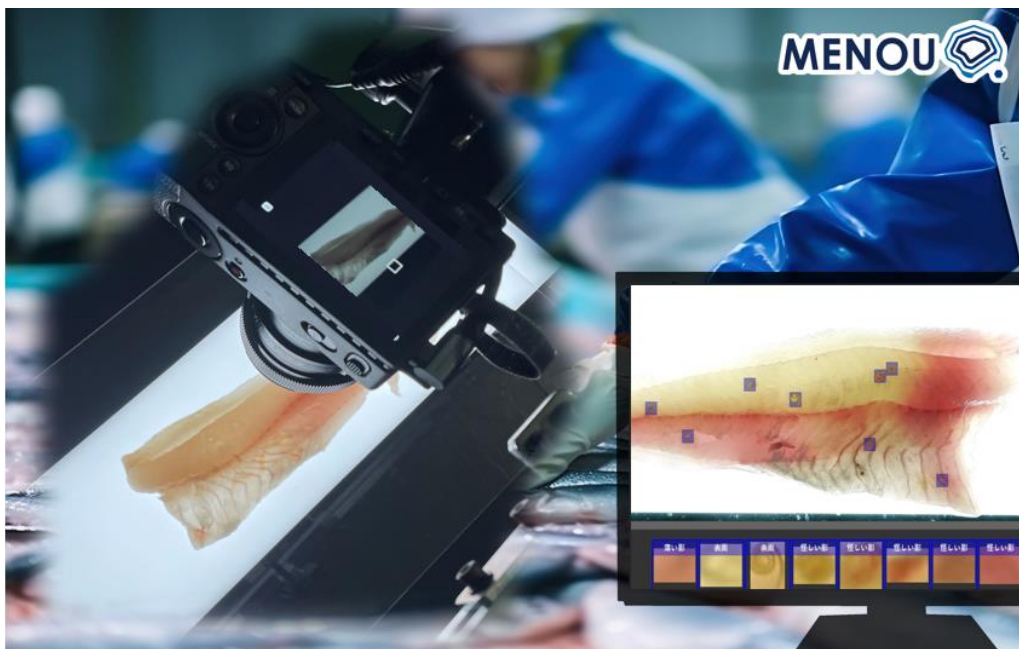


検査 AI、アニサキス検知に採用
北海道根室から日本の生食の安全を守る

～6月19日(水)東京開催「ものづくりワールド」にて特別講演～

AIを用いて人の目（ME）と脳（NOU）に代わる画像検査ソリューションを提供する株式会社 MENOU（メノウ 本社：東京都中央区、代表取締役 CEO：西本励照、以下 MENOU）の「検査 AI MENOU」が、新鮮な海産物の販売、及び水産加工食品の製造販売事業を展開する株式会社カネコメ高岡商店（本社：北海道根室市、代表取締役社長 高岡義久）にて、アニサキスの検知システムとして採用されたことをお知らせいたします。

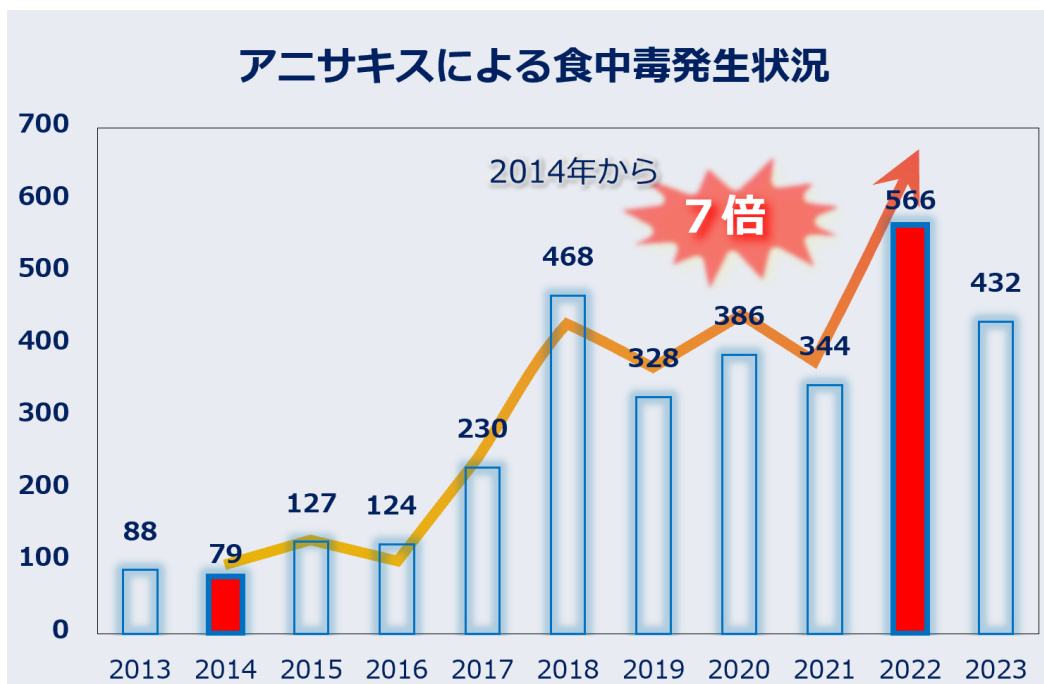


本検知システムは、解析用コンピューター提供および検知システム設計支援にアプライド株式会社（本社：福岡県福岡市、代表取締役会長兼社長 岡義治）と、装置化及びアニサキス検知 AI 学習などの技術に株式会社アイエムパック（本社：北海道札幌市、代表取締役 水口昌巳）の協力のもと提供しています。

■アニサキス起因の食中毒は10年で7倍に急増

日本では刺身などの生食文化により、生魚に潜むアニサキスによる食中毒被害が多く、厚労省発表の「食中毒統計資料」では、2019年から2023年までの5年間で発生した食中毒の内およそ半数の45.8%が寄生虫による食中毒であ

ることがわかっています。また、同資料から 2013 年から 2023 年の 10 年間でのアニサキスによる食中毒被害件数は、1 番少なかった 2014 年時の 79 件から 2022 年には 7 倍の 566 件に増加していることが報告されています。この急激な増加は、昨今の輸送技術の向上によって、魚を冷凍せずに全国に輸送することが可能となり、アニサキスが生きたまま運ばれるようになったことが原因と考えられています。また、これまでのアニサキス検査は、人による目視検査が主だったため、すべてのアニサキスを検出・排除をすることができず、日本では年間を通し食中毒被害が発生し続けている状況です。



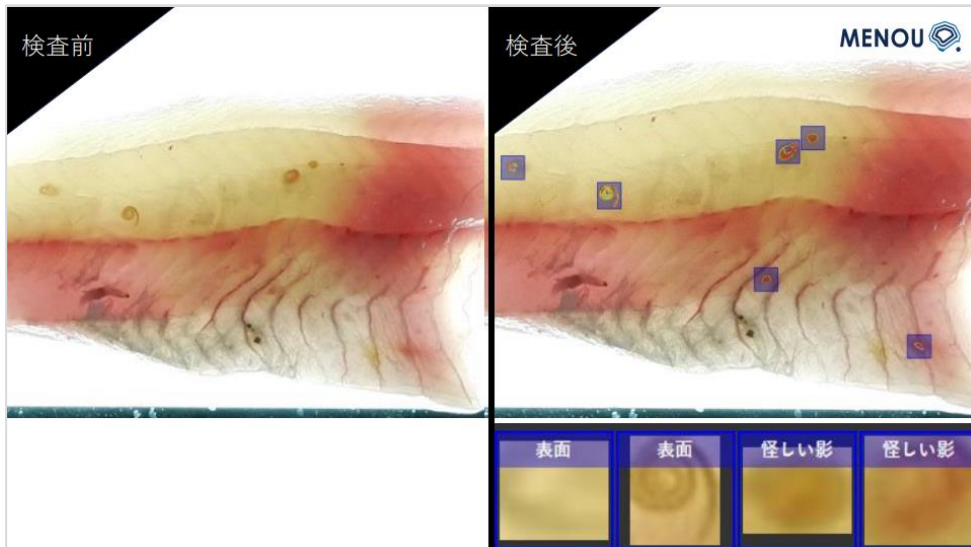
出典：厚労省「食中毒統計資料」2013 年～2023 年「食中毒発生状況」アニサキス事件件数より作成

■ 熟練検査員の高度なノウハウを AI に置き換え、高精度検査を自動化

検査 AI MENU は、これまで人が行っていた目視検査を AI を用いて自動化します。アニサキスが付着している生魚の画像数枚から、熟練検査員の暗黙知やノウハウを検査 AI に学習させることが可能です。これにより人の行っている高度な検査を自動化し、業務負担の軽減による省人化と人による検査精度のバラつきをなくします。また、検査 AI は、特徴を捉えることに優れており、形状や大きさの異なる寄生虫や、目視検査では検知が難しい微細な寄生虫も高精度で検知し、検査の効率だけでなく検査レベルを高精度で保ち、品質を守ります。

検査 AI MENU の効果とメリット

- ・ 個体ごとに形状や大きさの異なる寄生虫も逃さず検出
- ・ 検査の自動化により、負担軽減と省人化を可能に
- ・ 目視検査によるバラつきを無くし、検査精度の向上と維持を実現
- ・ 顕微鏡検査などの小さい物質にも活用可能



検査 AI MENOU が、魚の切り身画像からアニサキスを検知する様子

■株式会社カネコメ高岡商店 代表取締役専務 高岡義政さまコメント



「私どもの会社は、『根室の味を全国へ』をモットーに、新鮮な海産物を日本全国に届けてまいりました。新鮮で安全な海産物を消費者の皆さんへ提供するため、毎日数百匹のアニサキス検査を一つ一つ手作業で行いますが、検査には非常に神経を使い、業務効率化や人材不足の課題も抱えていました。今回の AI 検査システムは、アニサキスを瞬時に検出し、人の目だけでは見逃してしまうような微細なものも逃しません。将来的には検査ラインの自動化を目指し、今まで以上に安心、安全な商品を提供できることを期待しています。」

本アニサキス検知のシステム化の取り組みについては、「ものづくりワールド[東京]2024」の特別講演にてご紹介いたします。

<講演・出展概要>

◆特別講演※日英同時通訳付き

『ブラックボックスを最小化し使い続けられる AI 検査へ ～検査に求める透明性と品質向上のカギは内製～』

イベント名称：ものづくりワールド[東京]2024

講演日時：6月19日（水）10：00～10：45

講演会場：東京ビッグサイト 東7ホール

登壇者：西本励照（MENOU 代表取締役 CEO）他

※本取り組みの技術協カアイエムパック社も登壇予定。

お申込みはこちら：https://biz.q-pass.jp/f/8451/mwt24/seminar_register#seminar70545

◆出展

ノーコードで誰でも AI が作れる「検査 AI MENUU」を展示

出展日時：6月19日（水）～21日（金）10：00～18：00（最終日は17：00まで）

出展会場：東京ビッグサイト 東1ホール（コマ番号：E9-29）

ものづくりワールド[東京]2024 HP：<https://www.manufacturing-world.jp/tokyo/ja-jp.html>

■株式会社 MENUU について

「検査に付加価値を」をミッションに、AIを用いた外観検査における課題を解決するためのソリューションの開発および販売を行う。

会社名 株式会社 MENUU

浜松町オフィス 東京都港区浜松町 1-12-4-2F

代表者 代表取締役 CEO 西本励照

設 立 2019年6月

H P <https://menuu.co.jp>