

HI-COOK

NEWS LETTER FROM ASAHI SOSETSU co.,ltd. vol.016

Café



TOPICS

HI-COOK Trend

ChatGPTが仕事を変える

HI-COOK Report

タイ展示会「Meat Pro Asia 2023」

世界最大級の食品製造総合展
「FOOMA JAPAN 2023」に出展します

こだわりびと

photo / 国際高等専門学校 白山麓キャンパス(石川県白山市)

全寮制の白山麓キャンパスは、学生、教員、スタッフが生活を共にしながら、学習や課外活動に取り組む「欧米型ボーディングスクール」。今回は特別に、キャンパス内のカフェスペースをお借りして、表紙の撮影を行いました。

SNSもやってます!



ChatGPTが 仕事を変える



AIとはなにか？AIとはArtificial Intelligence(アーティフィシャル・インテリジェンス)の略称であり、人工知能という意味である。その定義は研究者ごとに異なり、明確なものはないが、「人間のような知能を人工的に再現したシステム」と考えると少し理解がしやすいかもしれない。

その歴史は古く、1950~1960年代にはすでに第1次AIブームが起こっている。1956年に開催された「ダートマス会議」でAIという言葉が生まれ、コンピュータによる「推論と探索」が研究された。チェスや定理証明などの明確なルールや定義のある課題に対応できるようになったが、現実で直面する不確定要素の多い課題を解くことは難しく、ブームは去っていった。その後、第2次AIブームが1980年代に到来。そこで注目されたのは、「エキスパートシステム」と呼ばれるもので、専門分野の「知識」をコンピュータに入れ込み、推論することで、その分野の専門家のように振る舞うシステムだった。しかし、コンピュータ自身ではなく人の手で膨大な情報をコンピュータが理解できるように入れ込むことは現実的ではなく、さらに知識同士の矛盾や一貫性の無さが発生し、曖昧な事例に対しては判断が難しいことから、そのブームも下火となった。第3次AIブームは、2000年代から現在まで続いており、ビッグデータからAI自身で知識を獲得する機械学習の実用化が進んだ。さらに予測や分析の精度を上げていくために必要な特徴量(数値データ)をAI自身が習得するディープラーニング(深層学習)の登場をきっかけにして、画像認識や音声認識など様々な分野で性能が向上している。近年では、テキストやデータを入力す

ることで、AIが自動的に画像を生成する「画像生成AI」技術や対話形式で文章の生成や要約、情報収集などをしてくれる「AIチャットボット」など専門的な知識がなくとも、手軽に活用できるAIが急速に普及し始めている。

ChatGPT

AIチャットボットである「ChatGPT」は、アメリカAIベンチャーのOpenAIが開発したAIチャットサービス。2022年11月にリリースされ、2023年2月には1億ユーザーを突破し大きな話題を集めている。その利用も簡単で、OpenAI社の公式HPでアカウントを作成するだけで使用することができる。もちろん日本語での利用が可能だ。まずは何でも良いので、質問して遊んでいくとその傾向がすぐに掴めるはずである。

何ができるのか？

ChatGPTでできることは多く、質問に対しての回答はもちろん、文章の作成に関することは全般的に可能で、小説や読書感想文なども書くことができる。さらには、プログラミングやexcelの関数をつくることも可能だ。ただ、100%のものができるわけではない。試しにRPAのプログラムを作成させてみたが、エラーのない状態まで持っていくことはできなかった。方法にもよるのだろうが、ある程度できたものを修正していった方が効率的だと感じられた。文章の作成についても同様であるが、完成までのプロセスを大幅に短縮することができるため、非常に有用なAIであることは間違いない。

ChatGPTはウソつき？

ChatGPTは、質問の中に『世の中に存

在しない言葉がある場合』や『存在しても学習していないもの』について、「分からない」とは言わない。学習している情報を組み合わせて何かしらの答えを出す傾向がある。これがウソつきと言われる所以である。私が勝手に作った造語に対しては答えを出してくる従順さである。

良い質問ができるか？

その上でChatGPTを使いこなす為に重要なのは、「良い質問ができるのか？」ということである。質問が具体的で明確であればあるほど、求めるものに近い答えになっていく。検索サイトでも、うまく検索できる人がいるが、要領は同じである。また、チャット形式で進んでいくため、答えに至るまでの道筋を構築する力も必要になってくる。活用方法については様々なサイトがあるので、参考にしながら使ってみると良い。

ChatGPTの活用

レポートや読書感想文の作成に活用することに関してネガティブな意見も多いが、私は今のところは、問題ないと感じている。まず認識しなければならないのは、ChatGPTの普及は止めようがなく、その普及速度は急激である。大切なことは、その特徴・特性をいち早く理解し、活用しに舵を切ることである。活用により業務プロセスが効率化されることは間違いないため、短縮された時間をそれらの完成度を高めるために使っていくことができ、活用することによるリスク以上に、メリットの方が大きい。ChatGPTを使わない方が非効率で考えられないと言われる時代はすぐそこまでやって来ている。試しに次回のHI-COOK Caféは、ChatGPTを使って書いてみようか…。

タイ展示会 「Meat Pro Asia 2023」に 出展 | 広報部レポート |

3月8日から10日にかけて、
タイ主要の展示会場「インパクト・ムアントーンターニー」にて
『卵、鶏肉、肉、魚介類、食品の加工および包装』の専門展示会
「Meat Pro Asia 2023」が開催されました。
弊社も初めてこの展示会に出展しましたのでご報告します。



予想を上回る海外からの来場者

現在、世界規模で行動制限緩和が進んでおり、新型コロナがビジネスに及ぼす影響は減少し、対面式コミュニケーションが活発化しています。「Meat Pro Asia 2023」は世界89カ国から8,894人を集客。ASEANで最も影響力のあるFeed to Foodの国際展示会「VIV Asia 2023」との併催であったことから、来場者は合計で112カ国/47,527人となりました。海外来場者の多くは近隣のASEAN諸国、インド、中東からで、「タイ展示会にコロナ前を上回る人が戻ってきた!」と確信できるほどの賑わいでした。弊社ブースに立ち寄って下さったお客様のうち、約7割が海外からの訪問という結果に驚かされました。今回展示した、タイ産のガス式フライヤー「TDC-FSL型」とインピンジメントオープン「TIMPJ-BS型」、真空成形機「PF型(Wedge)」は来場者の関心も高く、初めてHI-COOK製品をご覧になる方からも高い評価をいただきました。お客様から自国の価格感、技術および生産ニーズを伺う中で、新規開拓の可能性も感じられました。

成長を続けるタイ食肉生産・加工市場

「Meat Pro Asia 2023」の出展企業は100社を超え、タイ企業の他、中国、オランダ、マレーシアなどの海外からの出展も目立ちました。*タイは食肉生産・加工において世界でも有数の輸出国です。中でも鶏肉加工品においては世界最大の生産国であり、生産量の約95%は輸出用、残りは国内消費用です。昨今の新型コロナの影響で輸出は大幅に減少しつつも、世界市場シェア率は28.9%(数量ベース)を占め、主な輸出先は日本やイギリス、オランダなどで、今後も

生産拠点・輸出国としての成長が期待されます。食肉生産・加工に適した機器や技術を必要とする食肉生産者や食肉加工業者、食品小売業者、輸入業者など多くの人々が集結する会場から、世界的な注目がタイに集まる様子を感じ取ることができました。

*VIV Asiaは57カ国から1,186 企業が出展

将来に向けた新しい食品製造

世界人口は2050年には約100億人まで増加すると予測され、食糧不足回避が世界共通の課題となっています。本展示会は豚・鶏など食肉生産・加工関連がメインですが、2050年問題の解決手段として、植物由来肉の食品製造ソリューションを提供する企業も見受けられました。消費者の健康志向からヘルシー素材や植物由来肉、昆虫由来加工品といった食肉代替品に高いニーズがあり、さらにはタイではビーガン市場が世界最速ペースで拡大しています。世界規模の課題、トレンド、お客様ニーズ、新しい食品製造の学びを得ることが出来るのも国際的な展示会に出展してこそと実感しています。この4日間で多くのお客様とお話をさせていただきました。この場をお借りし、ブースにお越しいただきました皆様に心から感謝申し上げます。

弊社は幅広い製品ラインナップで「自動化」「生産効率化」「省エネ」といった生産現場が抱える課題、お客様独自の課題を解決するソリューション提案を行っています。今後、新たな分野の食品生産に対しても柔軟に対応し、新しい生産技術を持ってお客様のご要望にお応えしてまいります。



2023タイ展示会 出展予定

■THAIFEX – Anuga Asia 2023

会期:5月23日(火)~27日(土)
会場:インパクト・ムアントーンターニー

■Propak Asia 2023

会期:6月14日(水)~17日(土)
会場:バンコク国際展示場(BITEC)

世界最大級の食品製造総合展

FOOMA JAPAN 2023

INTERNATIONAL FOOD MACHINERY & TECHNOLOGY EXHIBITION

- 会 期 / 2023年6月6日(火)～9日(金)
- 開場時間 / 午前10時～午後5時
- 会 場 / 東京ビッグサイト 東1～8ホール 〒135-0063 東京都江東区有明3-11-1
- 小間番号 / 東6ホール 6M-56

弊社ブースでは過熱水蒸気オープン、連続式ガスフライヤー、パン粉付け機、真空ミキサーなど食品加工調理機械を数多く展示し、お客様の商品に合った生産ラインをご提案します。食品製造現場の自動化・省人化・省力化のサポートはもちろんのこと、お客様独自の課題解決に繋がるソリューションをご紹介します。皆様のお越しを心からお待ちしております。

出展機種

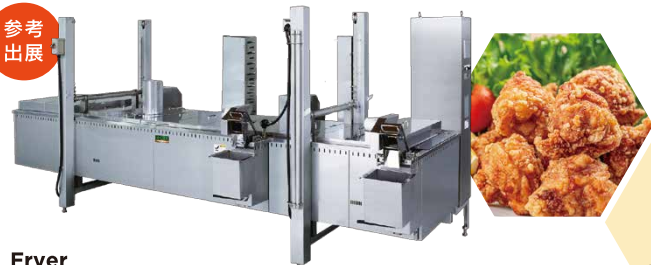


Oven 過熱水蒸気オープン BSC-E型

- 庫内温度、風速、水蒸気量を独立してコントロール。焼きから蒸しまで幅広い調理
- 野菜は色鮮やかに、肉や魚はジューシーに調理
- 余分な油や塩分を落とすヘルシーな焼き上がり
- 独自の内部循環システムによって必要最小限の蒸気量で省エネ調理
- 熱風オープンとしても使用可能



SICヒーター
焦げ目付け機
YOS型
※写真はYOB型です



Fryer 連続式ガスフライヤー DBC-B型

【新開発】安全性向上モデル 幅広タイプ

- 作業をより安全に、消費者に安全な商品を提供する新・安全性向上モデル
- プラスト方式で省エネルギー性に優れ、高効率な揚げ調理
- 3ヶ所の温度コントロールでカラッと美味しく揚げる
- 最小限の張り込み油量と高い新油回転率を実現。きれいな油で揚げる
- キャタピラコンベヤ採用で天ぷら、かき揚げなど衣付け商品も



真空濾過機
KH型
※動画上映予定

ミキサー



真空ミキサー
WM型

成形機



プレート式成形機
PF型

打ち粉付け機



微粉・打ち粉付け機
PDM-F型



ドラム式打ち粉付け機
MLP型

バター付け機



潜行式バター付け機
HBA-G型



シャワー式バター付け機
HBSN-F型

粉付け機



微粉・ドライパン粉付け機
BRC-F型



生パン粉付け機
BRG-F型

予告なく展示機を変更する場合がございます。ご了承ください。

こだわりびと vol.16

CS部部長 澤山 享生

CS部を纏める澤山は勤続30年を迎えるベテラン社員である。入社をきっかけは就活中の求人企業名簿だ。「あ」行から閲覧して、すぐにアサヒ装設の名が目飛び込んだ。会社名は「覚えやすく、電話帳や名簿のトップに掲載される名前」という創業者の思惑が功を奏し、縁が繋がったのだ。製造や資材・調達の経験を積み、若くしてCS部部長に抜擢。当初は人を管理する難しさを感じながらも、業務を割り振り、出荷ミスのない体制づくりに尽力した。今、円



滑な出荷を実現する強いチームに成長したのは、持ち場を守り、協力を厭わない部員みんなのおかげと感謝する澤山。

「自ら方法を見つけ、アイデアと工夫で業務を完成させてほしい。全て教えられて完遂した業務以上に、心に残り、糧になる」。澤山から部員への切実なメッセージだ。「社会に出れば、出来て当たり前、間違えば減点される評価システム。良いところ・出来たことを自身で“加点”に変えて楽しんでほしい」と若い社員にもエールを送る。時間に追われる毎日でも仕事や子供とのおにごっこも全力で楽しむ澤山の流儀に、優しさど計り知れないエネルギーを感じた。



アサヒ装設株式会社

本社・工場 〒924-0017 石川県白山市宮永町1863-1
水島研究所 〒924-0855 石川県白山市水島町500-3
東京営業所 〒108-0023 東京都港区芝浦4-15-33 芝浦清水ビル2F
大阪営業所 〒532-0011 大阪府大阪市淀川区西中島7-1-26 オリエンタル新大阪ビル1403号室
福岡営業所 〒816-0922 福岡県大野城市山田2-12-5 シャルマン1F

TEL.076(275)8159
TEL.076(277)8159
TEL.03(3453)8159
TEL.06(7662)8159
TEL.092(574)1802

〈代理店〉
北海道地区(有)ヤスダ 〒065-0020 北海道札幌市東区北二十条東18-7-21 TEL.011(785)1768
東北地区(有)明恒装設 〒985-0063 宮城県塩竈市栄町8-9 TEL.022(363)2521
千葉地区(株)京葉フーズマシーン 〒264-0016 千葉県千葉市若葉区大宮町3218-5 TEL.043(262)8466
静岡地区(株)SK システム 〒422-8055 静岡県静岡市駿河区寿町12-30 TEL.054(281)8581

〈関連会社〉
(株)HI-COOK / 韓国アサヒ装設(株) / HI-COOK(Thailand) Co.,Ltd. / Asahi Sosetsu(Thailand) Co.,Ltd.