

2024年6月3日

土湯温泉観光協会
NTT東日本福島支店

土湯温泉におけるICTを活用した環境配慮型発酵食品製造実証ラボ 「おららの温泉納豆ラボ」のオープンについて

土湯温泉観光協会(会長:加藤 貴之)と、東日本電信電話株式会社 福島支店(支店長:畠山 良平、以下 NTT東日本)は、土湯温泉観光協会が進める環境に配慮した発酵食品の製造・販売プロジェクト「いい醸(かも)つちゆ!」の取り組みのなかで、温泉熱・ICTを活用した納豆製造実証を開始するにあたり、プロジェクトの実証ラボである「おららの温泉納豆ラボ」のオープニングセレモニーを開催いたします。

1. 「おららの温泉納豆ラボ」オープニングセレモニー 実施概要

- 日時 : 2024年6月6日(木) 11:00~12:00 ※時間は目安となります
場所 : おららの温泉納豆ラボ (福島市土湯温泉町字杉ノ下37)
駐車場 : 湯愛舞台駐車場 (福島市土湯温泉町字坂ノ上 27 番地の 3)



おららの温泉納豆ラボ

2. プロジェクトの背景と目的

土湯温泉は、土湯の温泉が「美容」と「健康」をもたらすことで古くから親しまれており、今後は「食」へのこだわりにより「美容」と「健康」を一層追求していくために「発酵食品」にフォーカスをしています。

「温泉×発酵」の力で新たな“温泉メシ”を創出するブランディング・プロジェクトの総称として「いい醸(かも)つちゆ!」と名付け、土湯温泉独自の発酵ブランド食品の製造・販売を事業の柱とし、いままです土湯温泉に縁のなかった新規顧客の獲得、および土湯温泉の知名度向上につなげていくことで既存事業との相乗効果を目指しています。

土湯温泉の所在する福島市は納豆の消費量日本一^{*1}を誇る一方で、2018年を最後に市内資本の老舗納豆製造業者は撤退しており、福島市資本として唯一の製造工場^{*2}として復活することを目指し、製造食品として納豆を選定しました。

納豆の製造過程においては、温泉熱の活用による脱炭素推進や、ICT技術の導入によるDX・効率化を

図るとともに、既存の温泉熱バイナリ発電や陸上養殖施設、ゼロカーボンパーク等のSDGs体験ツアーに並ぶコンテンツとしての要素も含んでいます。

日本古来の伝統食である納豆を、一級河川である荒川の湧き水を活用した高品質の水源と、次世代技術を活用し、温泉地で独自製造する、という他に例を見ない新規事業としていきます。

※1 2021年～2023年平均の品目別 総務省統計局家計調査より stat.go.jp(最終アクセス 2024年6月3日)

※2 他県域資本としては有限会社コープフーズ社の納豆製造工場が福島市内にて稼働しております。

TBS NEWS DIGより <https://newsdig.tbs.co.jp/articles/-/319340> (最終アクセス 2024年6月3日)

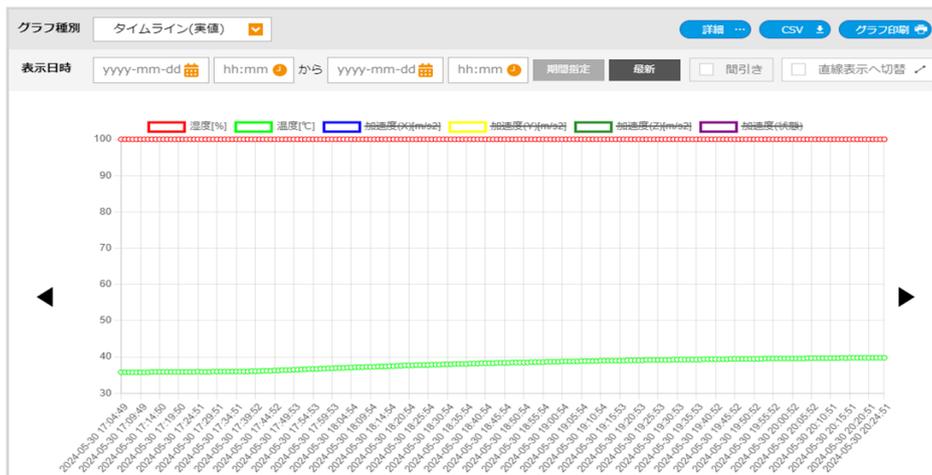
3. プロジェクト概要

本プロジェクトでは、土湯温泉観光協会が主体となり、連携・協力協定を締結している福島大学食農学類の協力・支援を受け、NTT 東日本の持つ ICT 技術を組み合わせています。

温泉熱を熱源とした納豆製造の実現性確認と食味評価、および作業の効率化、納豆製造に最適な設備構築を検討・実証します。また、製造後の流通・販売における評価も土湯温泉関連施設内の販売を通じて実施し、トータルバリューチェーン全体の観点から評価・検討を行います。

製造工程の実証を行うにあたり、少人数体制で作業にあたることから、作業時以外の発酵室の温湿度状況の常時監視や制御、および品質評価のための発酵室内環境の記録に課題があったため、NTT東日本が提供する「置くだけIoT」を活用し、発酵室内温湿度のクラウド上での常時監視・記録、温湿度条件に応じたサーキュレーターの自動制御、異常時のアラーム発報を行い、少人数での製造作業、および遠隔での製造技術指導環境の構築を図っています。

また、温泉熱の活用、および「置くだけIoT」による発酵室内制御を行うことにより、温湿度条件をデジタルデータとして蓄積することにより、環境条件が与える納豆の食味への影響評価についての検証を可能としました。

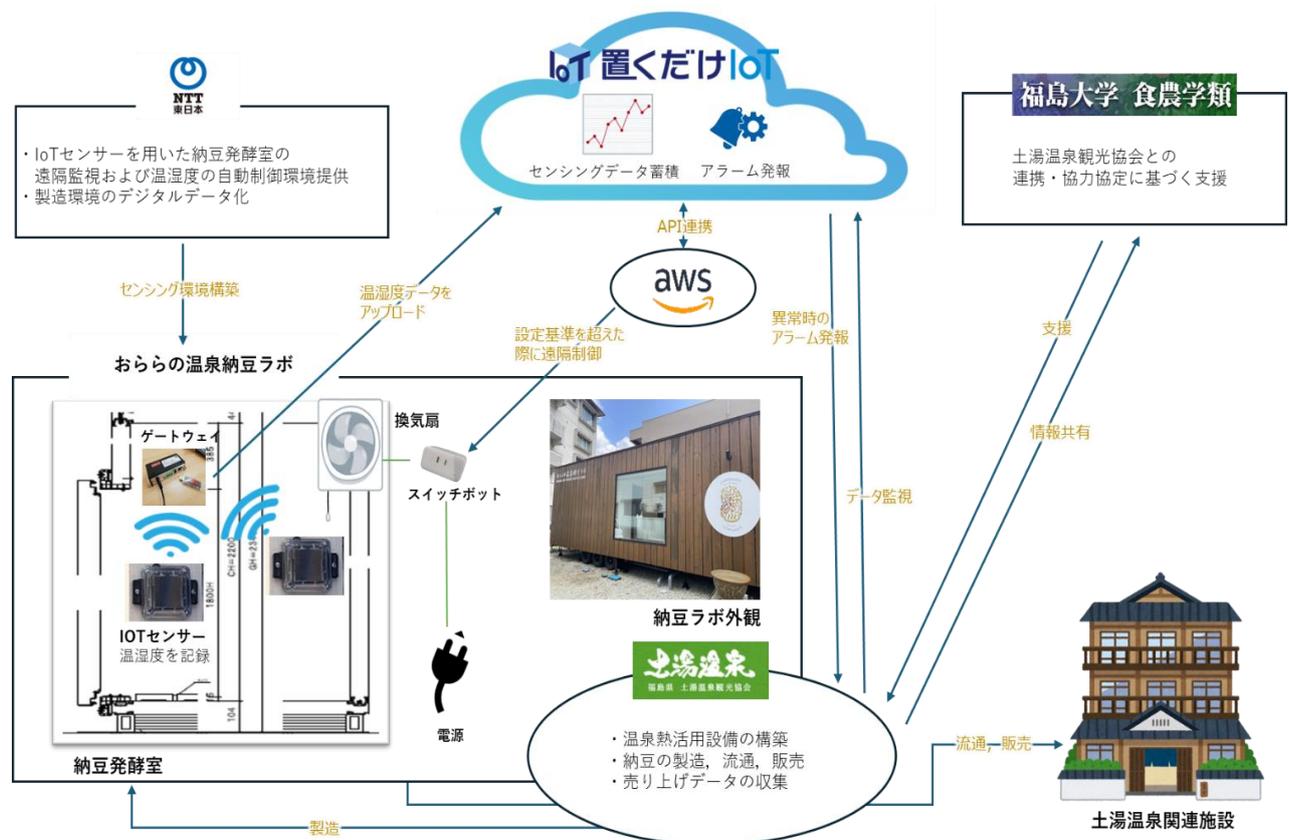


「置くだけIoT」発酵室内温湿度監視ダッシュボード_イメージ図

事業内容	温泉熱を熱源とした納豆製造実証事業
------	-------------------

実証期間	令和6年6月6日(木)～令和7年6月5日(木) ※実証期間は変更する場合があります。
実験場所	福島市土湯温泉町字杉ノ下37
実験	納豆発酵室に温泉配管による熱源および IoT センサーや換気扇等を設置し、室内環境維持のための遠隔設備制御と温湿度管理を行います。 その際に取得するデータを基に、季節・時期に応じた最適な環境構築のため温湿度の調整を行い、納豆製造の実現性確認および食味評価を実施します。
期待成果	必要最小限の稼働での生産体制を確立させ、温泉熱を熱源とした納豆製造の実現性を確認します

<プロジェクト参画団体の体制と設備構成イメージ>



4. 参画メンバーの本実証プロジェクトに対するモチベーション

<土湯温泉観光協会>

土湯温泉独自のブランド食品の製造・販売による新規顧客の獲得、および土湯温泉の知名度向上、温泉熱の活用による脱炭素推進、SDGs への貢献とサステナブルツーリズムの推進

<NTT 東日本>

土湯温泉観光協会との連携協定に基づく「観光×ICT」による土湯温泉の更なる活性化、地域資源を活かした新たな価値創造、デジタルの活用による人手不足の解消

<福島大学食農学類>

土湯温泉観光協会との連携・協力協定に基づく、食と農を活用した振興発展に向けた連携・協力の推

進

5. 今後について

本実証の結果を踏まえ、温泉熱納豆の製造工程の確立や、販売の実施、販路の拡大を目指してまいります。並びに、「おららの温泉納豆ラボ」を土湯温泉エリア内の観光コンテンツの一種としながら、土湯温泉エリアの観光客数増加に向けた施策を検討していきます。

6. その他

当日、メディア各社様で内覧・取材のご希望がございましたらお時間を確保いたします。施設が狭いため順番をお待ち頂く事となりますので、予めご了承願います。

【本報道発表に関するお問い合わせ先】

NTT 東日本 福島支店 広報担当

佐藤・本間 fuku_kisou2-gm@east.ntt.co.jp