

あらすじ

東日本大震災を経て、仙台で再出発を決意したケン は、6年前COEDOビールに感じた衝撃を追い求め、ビール職人の世界へ飛び込む。醸造技術を磨き、副原料ビールで頭角を現すケン は、AIクラフトビールプロジェクトのリーダーに抜擢。NECとタッグを組んで、絶妙なバランスの「人生醸造craft」第2弾を開発し、職人×Agentic AIのビール革命を起こす！

この物語は、コエドブルワリーのビール職人、渡邊賢氏の実話である。

COEDOビールとの出会い

2016年、リオ五輪で繰り上げられる日本選手の活躍が日本中を興奮の渦に巻き込んでいた。そんな熱気が残る中、24歳のケン は東京で働いていたが、宮城県仙台市に住む両親と観光も兼ねて、埼玉県の川崎市に足を運んだ。川越には兄が勤めていて、川越まつりを一緒に見物しようとなったのである。街のそこかしこにCOEDOビールののぼりが堂々と掲げられていた。

兄に勧められ、ケン は初めてCOEDOビール「毬花(Marihana)」を口にした。それまでビールは苦くて画一的な飲み物だと思っていたケン にとって、それはもう衝撃的な体験だった。口に広がるグレープフルーツを感じるフルーティな香り、そして見事なバランスの苦味は、彼のビールの概念をひっくり返した。ケン はその美味しさを噛みしめながら、静かな感動を味わっていた。この出会いの瞬間、彼が数年後にビールの世界へと足を踏み入れる運命が待ち受けていることなど、知る由もなかった。

生い立ちと震災

1992年、ケン は宮城県仙台市に産声を上げた。幼いときからモノづくりへの興味を持ち続け、その興味は地元の工業高校の機械科での学びへと発展していった。念願叶って工業大学への入学が決まり、新しい生活への期待に胸を膨らませていた。しかし、2011年3月11日14時46分。それは起こった。マグニチュード9.0という日本国内観測史上最大規模の地震が発生。東日本大震災である。この地震により、最大遡上高40.1メートルという巨大な津波が発生し、岩手、宮城、福島各県を中心に東日本の太平洋沿岸部を襲った。

ケン の自宅は山側にあり、津波の脅威が直接及ぶことはなかったものの、凄まじい崖崩れによって住居は全壊した。天災の威力の凄まじさを目の当たりにしたケン の目に、無残な家屋の記憶が染み付いた。ケン や家族は幸いにも命を落とさずに済んだが、友人たちの安否は、彼を深い悲しみへと陥れた。津波の犠牲となった友人の知らせが届き、ケン の胸に癒やし難い喪失感が広がった。この未曾有の悲劇は、前に進むことの難しさを感じさせながらも、ケン の心に将来への眼差しと、自分が成し遂げるべきは何かという思いを心に強く刻んだのだった。

転職と葛藤

大学では知能エレクトロニクス学科で電子工学を学んだケン にとって、2011年当時の技術動向はワクワクする進化の連続だった。ビッグデータやクラウドコンピューティングが勢いを増し、AI(人工知能)という言葉が初めて一般にも認識され始めた頃である。電子工学を究めたケン は、その延長線上として電気系の会社に就職し、電気設備の施工管理の業務に就いた。

2018年、「働き方改革」関連法が成立したことで、日本全体で労働時間の見直しと多様な働き方への移行が始まった。ケン にとっても、この変革のタイミングは、自身の人生設計について今一度深く考えるきっかけをもたらした。26歳になっていたケン は家庭の事情で、東京から仙台へと生活拠点を移し、地元の電線ケーブル会社に職を得た。工場で製造の歩留まり改善や品質向上させる工程設計の業務に携わったが、仕事に打ち込む日々の中で、心とある感情が芽生えてきた。「これで本当によかったのだろうか。自分が心からやりたかったことは、もしかすると他にあるのではないか」という自問自答が繰り返し彼を襲った。

3年の月日が流れた2022年、仙台に新しく誕生したビール工場のマイクロブルワリーを目の当たりにし、ケン の心は動かされた。最新鋭の設備と職人たちの真剣な眼差しに、自分の鼓動が速くなるのを感じた。その時、社会人2年目の2016年、川越まつりで家族と初めて飲んだCOEDOビールが鮮烈な思い出として甦った。6年前のあの瞬間、味わった幸福感、そしてビールを通じて感じた人の楽しみに直結する仕事の魅力が、彼の心を駆け巡った。「自分がやりたかったことは、これかもしれない」と強く感じる瞬間だった。ビール職人という新たな道に進む動機が、今、彼の目の前に希望となって明確になった。

ビール職人への転身

心が定まった瞬間、ケン の足は迷うことなく次のアクションへと踏み出した。COEDOビールを経営する協同商社の求人、ビール職人の募集を見つけ、早速応募したのだ。前職の経験である電気や機械設備に関する自分の専門性が、ビール醸造の現場で重宝されることを強くアピールした。ケン が届けたいのは、かつて川越まつりで家族と分かち合ったあの感動、そしてあの時感じた「人の楽しみに直結する」ビールの世界だったのだ。

最終面接では、社長から直接「これからよろしくお願いします」との言葉を伝えられ、想定外の突然の合格の知らせに戸惑いながらも喜びが抑えきれなかった。

未知なるビール職人としてのライフキャリアを歩み出したケン は、まずビール醸造の工程を一から学ぶところから始まった。設備の操作方法を紐解くのは、簡単な作業ではなかった。それでも、自分の手でビールを直接創り出すプロセスの一つひとつに新鮮な驚きと、手に職をつけるやりに喜びを感じていた。

職人のこだわり

ビール職人としてのケン のこだわりは、醸造の各段階における緻密な温度管理に集約される。ビールの要諦は、「仕込み」工程での温度調整にあり、糖化温度の設定、透明なビールを作るためのろ過効率を考慮したサーキュレーションの徹底と、全てのプロセスに神経が行き届いていた。発酵タンク内では、酵母がさながら彼の創作パートナーのようだ。生き物と対峙し、タンク内の環境を適切に維持することで、澄んだビールを実現するために酵母の活動を絶妙にサポートする。低温での熟成期間に酵母を減少させることで、まろやかな味わいを引き出す。

さらに、ケン は副原料を使用したオリジナルビール造りを得意としている。過去には、桜葉を使ったラガービール(※)、特色豊かなスパイスやハーブをまとったヴィットビール(※)、柚子果汁の爽やかな風味が効いたフルーツサワービール(※)など、独創的なレシピを世に送り出してきた。彼の副原料の使用バランスの良さは定評があり、これはエンジニア的思考と実験的精神が合わさった証といえるだろう。

ケン のキャリアは、理系のバックグラウンドと、若き日のCOEDOビールとの偶然の出会い、そして人々の楽しみを生み出すものづくりに対する根源的な願望が幾重にも絡み合っ、ビール職人という天職へと結びついた。彼の造るビールの一滴一滴には、そんな情熱と技術の調和が惜しげもなく注ぎ込まれている。

AIプロジェクト始動

2024年11月、ケン は社長から予期せぬ提案を受けた。「AIクラフトビールのプロジェクトリーダーをやってみないか？」この言葉にケン の心は動かされた。ケン が協同商社のコエドブルワリーに就職する2年前の2020年、NECとの協業によるAIを活用したクラフトビールの開発の話は、先輩たちから伝え聞いていた。

あれから5年、世界は大きく様変わりし、「生成AI」というキーワードが人々の話題の真ん中に置かれるようになった。以前とは比較にならないほど、AIは私たちの生活と密接に結びつき、その距離は確実に縮まった感がある。そんな時期、社長が新たなビジョンを掲げ、このプロジェクトが再始動したと説明してくれた。お客様により一層喜んでもらえるクラフトビールを生み出すために、人間とAIの共創を深める道を模索していたのだった。

ケン は初めて触れる生成AIのコンセプトに、不安を覚える一方で、強い興味とワクワク感が心の中で広がった。「生成AIでクラフトビールを創作する？いったいどんなビールがこの手から生み出されるのだろう。しかし、間違いなくこのプロジェクトは面白いものになりそうだ！」彼の心は、この新たな挑戦へと掻き立てられた。

Agentic AIの開発

AIクラフトビールプロジェクトのリーダーに任命されたケンは、NECのデータサイエンティストたちとタッグを結成した。彼らのミッションは、レシピを考案するためのAgentic AIの開発である。まずは、ビール職人の知見をAIに吹き込むべく、日々の醸造業務においてレシピを生み出すプロセスが詳細に説明された。

職人たちが暗黙のうちに理解しながら実行する思考プロセス、その勘と経験則をAIに学習させるために、社内に蓄積された過去のレシピ情報を精査する作業に取り掛かった。それらのレシピには作成者によってフォーマットに相違があり、AIに学習させるためには形式を整える必要があった。通常の醸造業務も同時進行する中、ケンはコツコツと、整理統合の作業を進めていった。

これに加えて、ケンたちは世界中のオープンデータベースにもアクセスし、ビール造りに関連する情報を意欲的に集めた。

やがて、2025年1月中旬、NECから待望の知らせが届いた。「Agentic AI試作品が完成したので触っていただきたい。」3月末にはビールの発表が控えており、レシピの開発に費やせる時間は、残りわずかであった。試作品がどんなレシピを見せてくれるのか、期待と不安が交錯した。

ケンは自分のパソコンにそのAgentic AIのURLを打ち込み、アプリケーションの画面と向き合った。例示されたプロンプトを試しに入力すると、これまで感じたことのないような速度で文字が刻み始められた。Agentic AIが生成したレシピは、ビールの製法に深く精通したプロが書いたようにリアルで、ケンの心を一気に驚嘆みにした。画面上に浮かび上がったビールはどれも、そのまま造ったら相当に美味そうなものばかりで、AIの可能性にケンは驚かざるを得なかった。

だが、その一方で、ケンには押さえておきたい点があった。ビールの味わいと切っても切れない関係である苦味 (IBU:国際苦味単位) の設定だ。各ビアスタイルにはどの程度の苦味がマッチするのか。それにもっと様々なレシピが見てみたい。プロンプトをいちいち入力しなくてもいいインターフェースだとありがたい。NECへ改善ポイントのフィードバックが繰り返された。

幸い、このプロジェクトはアジャイル開発方式が採用されていたため、機能の実装は迅速に進んだ。1週間もしないうちに、ケンの望む機能が実装された。生成されたレシピには苦味 (IBU) が表示されるようになり、さらにボタンを押せば次々と異なるレシピが飛び出してくるよう改善された。この変更により、レシピのランダム性が高まり、まるで無数に泡が浮かぶように、新しいビールのインスピレーションがケンの脳を刺激した。「これなら、3月末のビール発表会には何とか間に合いそうだ。」ケンは確信に近いものを感じ取った。

Agentic AIと職人たちの協働

20代をイメージしたものとしてAIの提案から具体化し始めたアーバンピンクヘイジーIPA(※)のコンセプトは、ケンの脳裏に鮮やかな色とフレーバーを描き出した。20代のペルソナに合わせた冒険心をくすぐるこのビールは、職人仲間たちとの議論を通じて、さらなる深みへと進化を遂げる。

職人仲間の一人、ゴトウはクラフトビール工房に併設するレストランで働いていた経験から、20代のビアテイストの好みに関する知見を共有した。ホップ由来のフルーティさに加えて、果汁投入の必要性が明確に示され、ケンのレシピに現実的な視点を持ち込んだ。また仲間の一人、日本酒をつくる蔵人からビール職人となったソメヤが指摘した「写真映え」というキーワードも、ケンの考えていた範疇を越え、具体的にピンクグレープフルーツやライチ果汁の活用という形で提案され、ビジュアル的なビールが強く印象に残った。ケンは、ホップ重視の当初の構想を改め、果汁を取り入れることに前向きになり、桃のピューレを入れ甘酸っぱさをビールに宿すことを決意した。ビジュアルに関して、ピンク・トロピカルなカラーを強調し、ハイビスカスを利用することで、視覚的にもインパクトのあるビールを目指した。さらに、モルトバランスを見直し、Agentic AIからウィートやオーツ麦の追加を提案されたことから、口当たりのまろやかさを実現するためのビール全体の調和を重視する新しいアプローチが見えてきた。ウィート、オーツ麦を加えることで、まろやかさと滑らかさを口当たりに与え、ラクトースの使用によりボディ感を持たせた。こうして、ケンと職人仲間たちの手により、当初はAIの提案からスタートしたビールは、20代の心をつかむための要素をふんだんに盛り込んだ、渾身の作へと生まれ変わったのである。

五感を込めた醸造

ケンの脳裏に完璧なレシピが焼き付くと、すぐさま仕込みの作業に取り掛かった。まず、麦芽を粉碎し、ビールの命とも言うべき麦汁を作り出す。精化、ろ過の各工程を経て、麦汁は少しずつその姿を変えていく。そして、煮沸の工程は緊張する場面だ。このタイミングで、麦汁に甘さを加えるラクトースを投入し、その後のワールプール工程では、鮮やかなピンク色をつけるためのハイビスカスを加える。この目にも楽しい瞬間が、ビールのビジュアル的特徴を引き出す鍵となる。

発酵タンクへ酵母を投入すると、いよいよ発酵の開始だ。今回は、20代向けのビールはアルコール度数を他の3種よりも最も低く抑える仕様のため、温度管理には特に気を配った。発酵の進む速さに注意しながら、最適な状態を保つことが肝要である。

発酵後の貯酒・熟成工程で、ケンは桃のピューレを投入し、甘酸っぱさの要素を加えた。この桃のピューレがビールに深みをもたらし、味の調和を生み出す。こうして、各工程でケンの情熱が注がれ、徹底的に温度管理されたヘイジーIPAは、着々と完成の日を迎える。

ビールの完成と未来

桃の甘酸っぱさと、ヘイジーIPA特有のジューシーさが絶妙に調和したビールは、ここに満を持して完成した。この一杯は、単なるフルーティさを越えた、多層的な魅力に満ちていた。桃のニュアンスが柔らかく広がり、滑らかな口当たりと豊かに広がる香りが、すべての要素をまとめて上げた唯一無二のクラフトビールである。

ケンとこのビールを手掛けた職人たちは、幾多の困難を乗り越えた末、20代を強く惹きつける魅力的な一品を作り上げた。その過程では、時に議論が行き詰まり、悩み苦しむ瞬間は少なくなかった。しかし、そんな時に頼れる存在が、Agentic AIだった。Agentic AIは、職人たちにとって頼りになるBuddy(相棒)として、共にアイデアを出し合い、問題を解決へと導いた。ケンの「ベリーの香りを出すのに使えるホップは?」「色の赤みを強める別の製法は?」といった質問に対し、的確にレシピを再作成してくれた。さらには、「20代ビールにふさわしいアルコールの度数は?」といった要点についても、具体的な提案とその根拠を示してくれた。20代だけでなく、30代、40代、50代をイメージしたビールが如何にして生まれたか?それについてのお話は、また別の機会に譲ることにしよう。

人生醸造craftプロジェクトは、単にクラフトビールを提供するだけでなく、人々が集う空間での会話のきっかけや、コミュニケーションの媒体としての楽しさを提供することを目指している。20代から50代、それぞれの時代を背負った人々が、職場の飲み会やクラフトビールのバーで、このビールを囲んで語り合う光景が、ケンには容易に想像できた。

「このビールは、こんな味だね。もっとこんな味でもいいよね」と、ビールを前に自由に思いを吐露する人たちがいる。そんな瞬間こそ、ケンとAIが共有したい空間だ。その場に参加し、直接意見や感想に耳を傾け、それを次なるビールへと反映していく。ケンの夢は、そんなリアルなフィードバックループの中にある。

今後の展望として、ケンはビールの成分分析データや、各世代の飲み手の官能分析のデータをAIの学習データとして取り込むことを計画する。データを深く読み解き、各世代によりマッチしたビールを生み出す。その道程には、得意とする副原料を活かしたビール造りが必ず含まれることだろう。そして、ケンが情熱を注ぐIPA(※)を、名実ともにスタンダードと認められるものに育てていくことも、大きな目標の一つだ。多様な酵母を操り、様々なビアスタイルへと挑戦を続ける。ケンが描き出すビアスタイルの将来は、まるで大空のように無限に広がる可能性に満ちている。ケンのビール醸造の道は、まだ始まったばかり。一歩一歩、成長の歩みを刻み続けていくのだ。

※ビールスタイルの説明

・ラガービール

冷却発酵で造られ、クリーンな味わい、軽いボディ、そしてホップの苦味が控えめな特徴

・ヴァイツビール

小麦と酵母の独特の香りを持つビールで、バナナやクローブを思わせる風味が特徴

・フルーツサワービール

主たる発酵完了後にフルーツ果汁を加え、乳酸菌発酵による酸味が顕著で、飲みやすいフルーティな味わいが特徴

・IPA (インディア・パールエール)

高いアルコール度数と豊富なホップのアロマで知られている。もともと保存性を高める目的で設計され、苦味が強く、香り高く、コクが特徴

・ヘイジーIPA

IPAの一種であり、その濁った外観とホップによるトロピカルまたはシトラス風の香りが特徴。

