

食メディアデザインと感覚研究

五感で食を感じる科学的な研究が進んでいる。クロスモーダル知覚（五感の相互作用）を活用し、美味しさを増強される技術、音楽や映画のように「食」を伝送可能にする技術、アレルギーの方でも幸せな食体験を享受できる技術など、健康で豊かな食体験につながる研究について紹介する。

開催日時：2023年9月11日（月）14時～16時20分

【講演30分×3題、質疑応答各10分+クロストーク10分】

セミナー形式：**Zoom配信（定員500名、JBAwebページにて受付）**

主催：(一財)バイオインダストリー協会 **Food Bio Plus研究会 企画協力**

協賛：日本生物工学会 後援：日本農芸化学会（いずれも予定）

14:10～14:50 食の未来創造～Cooking Digitization 録食 ROKU-SHOKU～ ソニーグループ株式会社Exploratory Deployment Group 野元 知子氏

楽しさと美味しさはサステナブルな仕組みを作る上で肝となる。演者は、音楽や映像を録音・録画する如く、調理を伝送可能にする「録食」（クッキングデータの記録）システムに取り組んでいる。これが実現すると「あなたも私も食のクリエイター」になれる時代が到来し、誰もが自分の料理を流通させることが可能に。地球規模で食のクリエーションが活発となり、Novel Foodの開発にも役立てることができる。クッキングのデジタル化や食のデータ化で生み出される新産業や超未来型の食生活について展望を語っていただく。

14:50～15:30 味覚メディアの拡張と食の未来ビジョン 明治大学 総合数理学部 先端メディアサイエンス学科 教授 宮下 芳明氏

味を記録していつでも再現すること、遠くにまで伝送すること、異なる食材で同じ味を再現すること、料理を口にしたときの味の感じ方を変えるなど、かつてはSFでしかなかったことが、今や実現しつつあります。たとえば、演者が開発し今年発売予定の電気味覚食器「エレキソルト」を使うと、塩分を3割カットしてもほぼ同じ塩味を感じさせることができますし、演者が開発した味覚メディアTTTVを用いると、アレルギーを用いずに食べ物の味を再現したり、安価な力カオに味を加えることで希少な力カオと同じ味にすることができます。このような技術を考えると、これまでのように、人がレストランに足を運んだり、食材を世界中から輸入したり、希少な食材を奪い合ったりという状況が変わり、食のあり方や食ビジネスについても変革が起こることが考えられます。

15:30～16:10 クロスモーダルなHuman Food Interaction研究の広がり 東京大学 大学院 情報理工学系研究科 准教授 鳴海 拓志氏

演者は、クロスモーダルインタフェース研究の先駆的存在であり、バーチャルリアリティ（VR）や拡張現実感（AR）の技術と、認知科学・心理学の知見を融合し、クロスモーダル知覚（ある感覚の知覚が同時に入力された異なる感覚に対する刺激の影響で変化して知覚される錯覚現象）を利用して、多様な五感体験を提供するクロスモーダルインタフェースの研究を精力的に行っている。講演では、視覚・嗅覚・味覚間の相互作用を利用した味覚ディスプレイ「メタクッキー」、ARによって食品の見た目のサイズを変化させることで摂食量を変える「拡張満腹感」、「ビールのおいしさを増幅させる音楽の可能性」等について紹介する。令和4年度科学技術分野の文部科学大臣表彰（若手科学者賞）受賞。

16:10～16:20 クロストーク

Zoom参加：JBAホームページよりお申し込みください。

締切：2023年9月9日(土)

お問合せ：(一財)バイオインダストリー協会（担当：矢田、岸本）