

AISSY (株) 代表取締役社長

鈴木 隆一

食の扉を開く人

最先端のセンサーで味を数値化、 美味しく感じる味を追求する

鈴木隆一氏は最先端の味覚センサー「レオ」を開発して食べ合わせの研究を行う他、通称「味博士」として、メディアを通じて味覚に関する知識や情報を広めています。レオの仕組みや人間の味覚についてお聞きしました。

レオを開発された経緯を教えてください。

大学在学中、目に見えないものを数値化したらおもしろいのではと思いつき、味覚を研究テーマにしました。その後、会社を設立し、以前より開発されていた味覚センサーを改良して人工知能を取りつけ、「レオ」を作ったのです。現在は主に食品会社から依頼を受け、レオを使って商品開発に携わっています。

レオは具体的にどんなセンサーなのでしょう。

人間は、舌の表面の味蕾に味の物質が入り、電気信号が変わって脳に伝わることで味を感じます。その仕組みを真似て、味蕾の代わりにするセンサーで食品から電気信号を測定し、美味しい・まずいなどの学習データをインプットさせた人工知能に伝えて、五つの基本味を定量的な数値データとして出力するのがレオです。主な使用目的は、既存の食品に何を加えれば更に美味しくなるかの分析と、食品の官能評価です。例えば、麒麟の「生茶」やアサヒビールの「クリアアサヒ」などの商品開発で、日本人好みの苦味と旨味の絶妙なバランスをレオが分析し、調整しています。人間が評価するとどうしてもばらつきが出ますが、レオによる客観的なデータによって味の指標が得られます。従来のものとは違い、より人間に近い味覚を持ったセンサーなので、コクやまろやかさの数値化、味の経時変化の測定も可能で、後味の有無、つまり“キレ”を表現することもできます。これによって、アルコールのボディ感や辛口・甘口の判別、キレを測定し、どの料理に何のお酒がマッチングするのかなどの、食べ合わせの相性度もわかります。もし、将来的に香りを感じする機能が加われば、ソムリエの代わりにすることも可能になるというわけです。

美味しいと感じる味とは、どんなものですか。

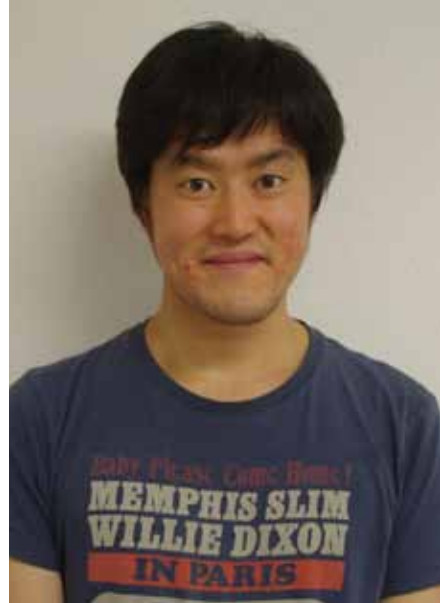
五味をクモの巣グラフで表した時に、正五角形になっては美味しくありません。我々の研究では、2~3の味がバランス良く含まれているものが美味しいとしています。例えばショートケーキの酸味と甘味や、砂糖を入れたコーヒーの苦味と甘味などが定番の黄金比ですね。日本人は昔から旨味を上手く活用してきたので、他人種よりも旨味の感度が高く、特に旨味と塩味を好む傾向にあります。逆にスパイスなどに関しては、使い慣れていないため、感度が低いですね。ただ近年は、エスニック料理が流行っていますよね。それは、日本人に辛味、酸味、旨味の組み合わせが浸透してきたということです。特に酸味は、2010年代前半から身近な味覚になってきています。確実に日本人の味覚は変わってきているということですね。これは他の人種にも言えることで、将来的には人種ごとの味覚の好みには差がなくなっていくと思います。

味覚は衰えるものなのでしょうか。

60歳を超えたら衰える可能性はあります。更にタバコを吸ってれば、もっと早まります。しかし、味覚を衰えさせないトレーニングもあります。ながら食べをせず、「この料理は苦味があるが、旨味とのバランスが取れていて美味しい」「酸味と甘味の組み合わせが美味しい」など、味覚を意識しながら食べることです。舌磨きも有効ですよ。最近は専用のブラシも販売されていますよね。

今後の展望をお聞かせください。

美味しいと感じる味は、この1年の間にも確実に変わっています。それはつまり、今、究極の味を作れたとしても、将来的には美味しく感じなくなることです。今の目標は、流行る味をレオで先読みすることですね。それができれば、さまざまな企業と組んで、ヒット商品を生み出し続けることが可能ですから。



RYUICHI SUZUKI

1982年東京都出身、10~15歳までマレーシアで育つ。2008年慶応義塾大学大学院理工学研究科修士課程を修了し、同年AISSY株式会社を設立。

<http://aissy.co.jp>



味覚センサー「レオ」。特殊な液体に食品を浸し、容器に入れて左下の円盤にセット。1μl量の物質を取り出し、分析する。



著書の「日本人の味覚は世界一」(廣済堂出版)では、なぜ世界で日本食が人気なのかや、世界一繊細と言われる日本人の味覚について語っている。