

農&食テック革命 (8)

農業や食品分野における先端技術の大衆化は「DIYバイオ」とどまらない。自分のDNAや病状に合った食事、不足している栄養を補う食事を自宅で3Dフードプリンターを使って作る――。3Dプリンター技術と遺伝子解析技術の進展で、そんな時代が目の前にきている。

3Dプリンターは、金属やプラスチックなどの素材で立体物を作るだけではなく、食の領域にも拡大している。今市場に出回っている3Dフードプリンターは、ペースト状の食材が入ったカートリッジを装填すると、あらかじめ設定した形状と食感が再現された料理を作り出してくれる。現在は平面(2D)を積み重ねた層構造で成形するものであるが、人の手では再現するのが難しい複雑な模様を創造できるため、料理にこれまでにない斬新な演出ができるようになった。

欧米では既に食品メーカーやレストランなどが導入している。世界初の3Dフードプリンターで作った料理を提供する出張レストランの英フード・インクをはじめ、

3Dフードプリンターで製造したアイスクリームを出す米スターバックスの一部店舗、ミシュラン2つ星レストランの米Melisseなどが利用し始めている。

3Dフードプリンターの食品生産技術は、世界中のシェフやメーカーだけではなく、米航空宇宙局(NASA)からも高い注目を集めている。NASAは宇宙飛行士が個人の嗜好に合った新鮮でおいしい食事ができるよう、米システムアンドマテリアルズリサーチ社に出資し、2013年から実現可能性を調査検討している。

音楽と同様、料理をデータ化してシェアする取り組みも始まっている。電通、山形大学、デンソー、東北新社で構成される産学協同オープンイノベーションチーム「OPEN MEALS」は、食材の味覚、食感などをデータ化し、ゲル性の極小ピクセルで食材データを再現するロボットアーム型の3Dフードプリンターを開発中である。

3Dフードプリンターが脚光を浴びる理由の一つにマーケティングの転換がある。消費者ニーズの多様化とともに、広告・宣伝、販売の手段がデジタル化、パーソナライズ化され、従来の画一的な手法から大きく変化し始めている。3Dプリンターなら冒頭のように、料理を個人ごとに自動的に作ることができる。

現在販売されている3Dフードプリンターは、FOODINIが4000ドル(約45万円)、Focus 3D Food Printerが3300ドル(約43万円)と、個人で手が出せない価格ではない。料理はデータで再現可能な科学である。近い将来、調理家電として、冷蔵庫などと一緒に家庭用3Dフードプリンターが並んでいるかもしれない。

3Dプリンターで健康食

