



相良教授の

TECHNO COLUMN

テクノコラム

Vol. 2

冷蔵庫未来考 ~ユビキタス時代を迎えて~

20世紀後半から、資源を取り巻く南北問題、エネルギー・環境問題などが地球規模で顕在化してきた。食生活の面では狂牛病や鳥インフルエンザなどの食害対策が緊急な社会問題としてクローズアップされている。他方、少子高齢化社会の急速な到来による社会不安も深刻であり、生活習慣病の予防策として、食生活の改善を図る「食育」が推進されている。このような情勢を背景にして、業務用・家庭用を問わずこれからの冷蔵庫に求められる機能をキーワードで示すと「安全・安心・食育」であると考えられる。

他方、情報技術の進展は急速であり、冷蔵庫も「ユビキタス (Ubiquitous)」ネットワークに組み込まれることが予測される。ちなみに、ユビキタスとは「あまねく存在する」という意味のラテン語であり、その概念をイメージすると、“身の回りにある物”が情報の検索や計算をしていて、「人間の行動に従って“物”が気を利かせる」状況と

いうことになる。そこで、2020年に70歳を迎えた高齢者が購入した家庭用ユビキタス冷蔵庫との同居状況を夢想してみた。

冷蔵庫の血液が環境に優しい自然冷媒となって久しいが、この冷蔵庫の“うたい文句”は多様な対話型情報交換にある。エステ中の妻は携帯電話で冷蔵庫を呼び出し、在庫情報を入手してから、コンビニで食品を購入する。帰宅して冷蔵庫に包装容器を見せると、生産者、流通経路、栄養価、最適貯蔵場所および賞味期限などが表示される。たとえば、夫が腎臓病を患っている場合、そのメニューと調理法は、病院と栄養士によって作成された「標準メニュー」と、それに加えて冷蔵庫に保蔵されている食材を利用した「個人別メニュー」も提供される。調理がおっくうな時には、「宅配弁当コンテンツ」を選択して注文することも可能である。そして、これらの「対話」が途切れた家庭には、地域社会に設立された「フードサプライセンター」の介護職員が安全確認のために派遣されるようにもなるだろう。



相良 泰行 (さがら・やすゆき)

1946年生まれ。東京大学教授、農学博士。フリストライの世界の権威として著名。2002年に第13回国際乾燥シンポジウムにてクリオファルマ凍結乾燥賞を受賞している。近年は食感性工学の第一人者として活躍中。モダンジャズにも造詣が深い趣味人でもある。好きな食べ物はそば。