

悩ましい「食事の用意」をテクノロジーで支援する

日本が直面している社会課題を解決するためにビッグデータの活用を提案する野村総合研究所ICT・メディア産業コンサルティング部の鈴木良介主任コンサルタント。弊誌では、毎回違うテーマで「社会課題を解決するビッグデータの活用」を鈴木氏に提案してもらう。第35回は「悩ましい『食事の用意』をテクノロジーで支援する」である。

文：鈴木良介

bigdata
@nri.co.jp

株式会社野村総合研究所 ICT・メディア産業コンサルティング部
主任コンサルタント

1 1日に3度の意思決定と実行

食事の準備はとてもクリエイティブな行為だ。

予算、時間的制約、栄養のバランス、見栄え、味付けと、同時に勘案しながら、一つのアウトプットを作らなければならない。さらに、食器や音楽、誰と食べるのか、という点まで考え始めれば、一回一回の食事が一大プロジェクトであるとも言える。プロはプロなりに、家庭は家庭なりの難しさがある。また、食事は1日3回という点もユニークだ。1日に3回、自炊するにせよ外食するにせよ、なにがしかの意思決定と実行を迫られることになる。

このような複雑な手続きが、さしたる訓練をされることもなく、うまくできるということが無理な話ではないだろうか。さまざまなテクノロジーを活用することによって、食事の用意を高度化する取り組みが増えている。レシピ・献立サイトのクックパッドはすでによく知られたものであるが、食事の用意を楽しく、効率的にするための仕組みについて紹介する。

2 レシピ・献立提示にとどまらぬテクノロジーによる支援

パナソニックが運営する WeekCook ナビは、一週間単位で献立の計画と下ごしらえをするためのコースを示す。一皿

一皿のレシピだけでなく、「子育て応援献立5日間」や「一人暮らし簡単晩ご飯」といったテーマを設定し、一週間の献立スケジュールを示す。それに基づいて休日の食材まとめ買いと下準備、平日の仕上げをどのように行うかが示される。時間、労力、お金の節約を目指すとしている。一皿一皿の作り方を示す「レシピ」と、それらを組み合わせて一回の食事を作る「献立」は別のものであるが、一週間単位での買い物と下ごしらえを前提とした、WeekCook ナビのようなサービスも、単独の献立とは異なるニーズを満たす。

サイバーエージェントが提供する「ペコリ」は、手作り料理の写真投稿を目的にしたアプリケーションだ。作った料理の写真を投稿し、「おいしそう♪」ボタンで褒めてもらうというサービスだ。投稿した写真がおいしそうに見えるようにするための画像フィルタも「魔法のカメラで、おいしさ3割増し！」として提供している。

このサービス提供の背景として、料理をしている人がちゃんと褒められるプラットフォームをつくらうという意図があったという。サービス提供者はインタビューにて、本サービスを「ペコリを報われる場所にしたかった。ペコリで褒められて、自己顕示欲が満たされて、お料理が頑張れる場所にするというのはコンセプトとして大切にしました」と位置づけ

ている。

Facebookの「いいね!」ボタンもすっかり定着したが、それぞれの消費者が何をどのように承認してほしいと考えているのか、そしてスムーズに承認してもらうための手続きをどのようにサービスに組み込んでいくのか、という点はますます重要となるポイントである。

ネットを介したデータのやり取りだけではなく、少し面倒な凝った料理を手助けするスマートデバイスも登場している。Pure Imagination社は、お菓子作りを手助けするための PerfectBake も販売する。これはスマートデバイスと連動する計量器だ。お菓子作りは、分量がいい加減だとまちがいがなく失敗するものであるが、その工程を簡易なものにする。作りたいレシピを指定すると、次の工程でなすべきことが示される。クッキーの枚数からカップケーキの個数まで、欲しい数量に合わせてすべての材料の分量が計算される。「牛乳を注げ、まだ注げ、もうストップだ」といった指示がなされ、わかりやすく工程を進めることができる。計量カップの利用が減ることにより後片付けが楽になることも訴求点の一つとしている。

なお、同社は同じラインナップで PerfectDrink という計量器およびシェイカーも販売している。これは自宅で気軽にカクテルを楽しむためのデバイスで、

先の PerfectBake 同様、作りたいカクテルを指定すると、そのために必要な工程を指示してくれる。自宅でカクテルを作ろうとする場合、店とは違い、多種多様なドリンクのストックは通常ない。本アプリケーションでは自宅のストックを登録しておく、それらの在庫から作ることができるカクテルをお勧めしてくれる。

Anova は自宅で気軽に真空調理法を試すことができる機器として、Anova Precision Cooker を販売する。真空調理法は、パックされた食材を湯煎により低温で調理する調理法だ。過度の加熱より肉や魚が硬くなることを防ぎ、ジューシーな食味を得ることができる。Anova Precision Cooker はスマホなどのアプリケーションからレシピを選択すると、鍋の温度を加熱コイルと攪拌装置によって湯煎する鍋の温度を一定に制御し、ボタンひとつで最適な調理状態をつくってくれる。

スマート調理家電の開発に関する取り組みとして GE と米国のベンチャー企業 Quirky (クワーカー) の提携が挙げられる。Quirky はユーザーが投稿したアイデアを製品化し、自社ブランド製品として展開するサービスを展開している。その Quirky に GE は数千という家電関連の特許を開放し、「Wink」というコラボレーションブランドでの製品展開を始めた。製品を販売してできた売り上げは、最初のアイデア提案者と製品化の過程に参加したクワーカーの会員らが、それぞれ貢献度によって分ける。最初のアイデア提案者が、該当製品の売上げの 3.5% を、その後、会員らは、貢献度によって売上げの 7.5% を、毎年受け取る。売上げの残りの 89% は、製品コストとクワーカーの取り分となる。

このような仕組みを活用しながら、さまざまな調理支援のスマートデバイスを開発する取り組みが盛んになっていくと期待される。

③ データがメニューを決定する

食事を作る工程に関する事例を中心に紹介してきたが、外食の世界ではメニューや食事の出し方自体をデータに基づいて最適化しようとする動きも出てきている。ファミリーレストランのすかいらくはデータを活用してメニューや提供方法の工夫を始めている。数百億件の過去の注文データからステーキキャンペーンのメニューを導いた。中年男性には鉄板に乗ったステーキ、中年女性には白い皿に盛ったピラフとステーキのメニューが訴求すると見込み、実際に狙い通りになったという。

これは事業者における取り組みであるが、このような取り組みがそれぞれの家における食事のメニュー決定にもやがて影響を及ぼしてくることだろう。味に関する嗜好はもとより、高血圧かどうかの健康状態や、暑い日が続いているなどの気象状況、給料日前なので少し節約メニューにしたいという経済的事情や、昼は外食でカレーを食べたという事実など、さまざまな要素を勘案した上で3つ程度の選択肢を示してくれるようなサービスはいつ出てきてもおかしくない。小売店などが次店舗への誘引を測るためのツールとしても有用だろう。

節約・健康など、さまざまな領域でデータを活用して見える化が進んでいる。しかし、見える化だけでは意味がない。見える化した上で、状況をより良いものにするための働き掛けが不可欠だ。その働き掛けの方法として「食事の用意」への関心はますます高まっていくと考えられる。

1日3回という高頻度での取り組みであることに加えて、エンゲル係数に象徴されるように食に関する支出は大きな割合を占める。多くの人は食事の用意のために、生鮮食品を求めてスーパーには週に何度か足を運ぶ。これは月に一度の訪問しかない金融機関とすればうらやまし

い限りだろう。

当然、健康と食は不可分だ。よくいわれるように、我々は昨日までに食べたものでできている。今日、何を食べるべきであるのか、ということは健康に大きく効いてくるだろう。

このような取り組みを進める上で、大切なことはペコリの事例に見られるような観点だ。すなわち、消費者がどのような状態を心地良いと感じるのか、ということの見定めと、ストレスなくそのような状態を実現してあげるための手練手管の開発である。それこそがこの種のサービスの有効性と勝ち負けを決めることになるだろう。

食と健康というテーマはしばしば合理性だけを追求することになりがちであるが、それだけではストイックな人しかついてこれない。「頑張って成果が出た」という結果追求だけでなく、「頑張っているプロセス自体を褒め続ける」ことこそが必要とされている機能であると言えるだろうか。

【主要参考文献】

- ・「ウィーククックナビ」<https://www.weekcook.jp/> パナソニック (2015年3月閲覧)
- ・「[ペコリ]」<https://www.cyberagent.co.jp/service/detail/id=3964> サイバーエージェント (2015年3月)
- ・「「デザインがカッコよすぎて80%が離脱」サイバーエージェントのお料理日記アプリ「ペコリ」がハマった意外な落とし穴」、アプリマーケティング研究所 <http://apmarketinglabo.net/pecoly/> (2014年10月)
- ・「Perfect Bake」, <http://perfectbakeapp.com/> (2015年3月閲覧)
- ・「Perfect Drink」, <http://perfectdrinkapp.com/> (2015年3月閲覧)
- ・「真空調理法とはどんな調理法?」日経レストランオンライン <http://nr.nikkeibp.co.jp/hanjo/menu/20060427/> (2006年4月)
- ・「Quiky」, <https://www.quirky.com/>, (2015年3月閲覧)
- ・「GEが100年にわたりイノベーションを生み続けられる秘訣とは」, http://monoist.atmarkit.co.jp/mn/articles/1401/15/news033_3.html (2014年1月)
- ・「『最高の製品は会議室ではなくリビングで生れる』米クワーカー創設者カフマン氏が来朝」東亜日報 (2014年3月26日)
- ・「(ザ・テクノロジー) おいしいビッグデータ」朝日新聞 (2014年6月8日)

【これまでのテーマ】

- 第1回「自殺」、第2回「孤独死」、第3回「交通事故」、第4回「溺死」、第5回「食品ロス」、第6回「万引き」、第7回「病氣」、第8回「選挙」、第9回「東日本大震災(前)」、第10回「東日本大震災(後)」、第11回「肥満」、第12回「不眠・睡眠不足」、第13回「買物難民」、第14回「こらぶ」、第15回「アルコール有害使用」、第16回「火災」、第17回「電気の無駄使い」、第18回「故障対応」、第19回「働きたくない」、第20回「頻度の低い大災害」、第21回「ケリラ豪雨・洪水」、第22回「喫煙」、第23回「自転車事故」、第24回「スポーツ中の事故」、第25回「脱税」、第26回「税金の無駄遣い」、第27回「家計の無駄遣い」、第28回「無駄な会議」、第29回「ごみの処理」、第30回「蚊」、第31回「水の無駄遣い」、第32回「離婚」、第33回「混雑」、第34回「勉強」