

メディアラボには、「カウンターインテリジェンス」と呼ばれる研究プロジェクトがある。未来のキッチンを開発するプロジェクトだ。台所にあるすべてのものをコンピュータで操作する、一風変わった研究である。

考える台所が出現する

台所は家庭の中心だ。家のすみっこにあったとしても、最もアクティブな場所だ。だから、いちばんデジタル化すべきところである。このプロジェクトを立ち上げたマイク・ホーリー教授は、「ここ100年の技術インパクトが最も明白に現れたのが台所だ。水道、電気、ガス、電化製品は、台所での困難な作業を減らしてきた。でも、まだ危険で乱雑だし、もっと文化的であっていい」という。現在は、テッド・セルカー教授が主任をつとめている。

まず開発したのが、多機能台所カウンターである。白いカウンターの上に、CGの映像が投影されて、その日のメニューを提供してくれる。メニューから献立を選べば、その作り方を映像で教えてくれる。スープに入れるニンジンとタマネギの刻み方を教えてくれる。調理台の下にはセンサーが備わっていて、皿の位置や重さや温度がわかるので、指示の内容もそれに応じて変わる。分量を間違えることもないし、カロリー計算までしてくれるので、女性の強い味方だ。



多機能台所カウンター

忠告をしてくれる計量スプーン

賢いコーヒーメーカーもある。コーヒーカップをプレートに置くと、コーヒーを自動的に注ぐ。コーヒーメーカーがカップの底に取り付けられたタグの情報を読み取り、その人のお好みテイストのエスプレッソやカプチーノを注いでくれる。

このキッチン、作り方を教えてくれるだけではない。料理に使うマグカップは温度によって色が変わり、安全かどうかのメッセージを出してくれる。オーブンもグラタンの温度を感知して焼き加減を声で知らせる。「火事だ」「もう一度温めた方がいい」「もう食べられる」「10分後に味見して」などだ。コンロのふきこぼれや空だきはアラームで警告してくれる。バターや塩分の分量やドレッシングの酸味を感知するスプーンは、そのくらいの分量でやめておいた方がいいと忠告してくれる。まさに考える台所だ。

いいニュースがネットで入ってきたら、ミントの香りが部屋に立ちこめるシステムも作っている。いやなニュースはレモンである。ディスプレイで映像を表示して、スピーカーで音を出力するように、ニオイ表示装置が嗅覚に刺激を与える。ニオイをファイルで送る手段も考えているという。味覚の送受信に取り組んでいる学生もいるらしい。

台所は外と通信もする。レンジは料理教室のサイトからレシピをダウンロードする。スプーンは家族の健康情報をホームサーバで確認する。オフィスのイスから連絡を受けた自宅の冷蔵庫は、足りない材料を認識して、クルマに知らせる。クルマは帰り道にあるスーパーに材料をオーダーし、交通情報センターと相談して、最短ルートをたどらせる。スーパーに着くと買うべき材料をウェアラブルのメガネが伝えてくれる。



冷蔵庫の認識システムを作っているのはジョー・パラディソ教授だ。彼の部屋のピンやカンツメには極小のチップが埋め込まれていて、それぞれIDを持っている。賞味期限がウェブ経由で得られる。それで冷蔵庫が中身を認識できる。

自分で作ったメニューをデリバリーしてくれるサービスもある。バーチャルなお皿で、好きなように料理をする。ハンバーガーを作りたかったら、バーチャルなパンの上に、レタスと、チーズとピクルスと肉を置く。するとハンバーガーが届く。

賢いのは台所だけではない。スーパーの買物カゴも考える。PDAとセンサーが取り付けられている買物カゴがある。これもマイク・ホーリー教授の作品だ。バーコードをなぞると、値段がPDAに表示される。3個で15%引といった情報もサーバから引き出せる。風邪薬をなぞると、使用上の注意が表示される。どこでもコンピュータ、ユビキタスの実用例だ。カゴのパソコン化、商品のビット化、スーパーのデジタル化が実現されているのだ。



買い物かご

キッチンという。「後片づけくらいは自分で」と？

料理は表現である。家庭によって味も盛りつけも変わる。台所は、クリエイティビティが爆発する場所なのだ。だから、便利にするだけでは不十分だ。考えたり、作ったり、見せたり、踊ったりできる場所にしなければならない。自動化して、負担を軽減するだけならば、外食産業と出前のシステムを整えればいい。しかし、そうではなく、作る喜びを高め、居場所として、表現の場としての環境を考える必要がある。

何をどうしたらいいか教えてくれるだけではなくて、料理を通じて考える学習環境にすることが求められる。冷蔵庫の残り物と、ここ1週間の献立からみて、今夜のおかずは何がいいかを台所と相談する。創作料理を台所と一緒に考案してくれる。

エンターテインメントもほしい。スパゲティの袋を取り出せばカンツォーネが聞こえ、ワインをテーブルに置けばシャンソンが流れる。コーヒーが入るまで、コーヒーメーカーは朝のニュースを教えてくれ、届いたメールを読み上げる。

メディアラボで開発されたトースターは、朝のあいさつや、今日の運勢、株価までインターネットから引き出して、食パンに焦げた文字を焼き付けてくれる。

* * *

台所はフルデジタルになる。自ら感知して、考える台所になる。

でも、後片づけをしてくれるキッチンは、まだ開発されていない。

「それくらい自分でしなさい」賢いキッチンなら、そう言うかもしれない。