

# 会誌編集委員会

## 女子部

Number  
41

### 未来のキッチン

最近我が家に新しい調理器具がやってきました。米国 All-Clad 社の PREP & COOK, COOKING FOOD PROCESSOR という器具です。All-Clad 社はフライパンやお鍋などの調理器具を作っている会社ですが、最近、食材のカットから調理までを全自動で行う機械を発売しました。スープやパンだけでなく、カレーやお魚の蒸し料理まで、食材を入れて、ボタンを押せば、すべて自動で調理してくれるというのです。また Wi-Fi にもつながっているため、遠隔からの操作も可能で、家に帰るころには温かいお料理ができてということも可能なのです。それぞれのレシピに合わせて、最適な食材のカットもしてくれるため、時短でお料理ができます。

ここ数年、キッチンで使える IoT デバイスが急増したように思います。

たとえば、2014 年に発売された低温調理機器の ANOVA。Wi-Fi を搭載しスマートフォンのアプリとの連携もでき、その簡便さから一般家庭に低温調理ブームをもたらしたとされています。スマートフォンのアプリを調理器と連動させて、スタートボタンを押すだけで、温度、時間設定する必要なく、指定したレシピの調理が開始されます。調理が終了するとアプリと本体ともに音でお知らせしてくれます。インタフェース

(株) シンクフェーズ 辻田 眸  
もよくできていて、使いやすいために、我が家でも夫が週末には ANOVA を使って、ローストビーフを作ってくれたりしています。

さまざまな IoT キッチンデバイスの誕生には、Kickstarter などをはじめ、クリエイティブなプロジェクトに向けてクラウドファンディングによる資金調達を行う手段が提供されているのも 1 つの要因なのではないかと思います。

以前だったら研究や試作の段階で世には出せなかったものが、クラウドファンディングという手段によって、新しい製品やサービスを提供できます。

パンに自分の書いたイラストやお天気をトーストしてくれるトースター「Toasteroid」、フライパン自体に温度センサがついて、適切な温度をモニタリングし、食材やレシピによって適切なタイミングなどを教えてくれるフライパン「Pantelligent」なども Kickstarter で話題になり、製品化されました。

現在販売されていないものや、トラブルになっているプロジェクトも多々あるようですが、キッチンデバイスの IoT 化はますます進んでいくことでしょう。

料理が苦手な筆者としては、献立決めから、調理までを全自動で行ってくれる冷蔵庫の登場に期待したいと思います。

### 読後のご意見をお送りください

本誌では、現在約 160 名の方々に毎号のモニタをお願いしておりますが、より多くの読者の皆さんからのご意見、ご提案をおうかがいし、誌面の充実に役立てていきたいと考えておりますので、毎号巻末に掲載しております所定の用紙または Web ページ (<https://www.ipsj.or.jp/magazine/enquete.html>) をお使いいただき、奮って事務局までお寄せください。

一般社団法人 情報処理学会 会誌編集部門

〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台 1-5 化学会館 4F E-mail: editj@ipsj.or.jp Fax(03)3518-8371