

電気味覚を活用した 新たな食物コンテンツの開発

—21世紀の新調味料、電気—

クリエイター: 中村裕美
(明治大学大学院
理工学研究科)

電気で、食卓に革命を

電気味覚は舌に電気刺激を与えたときに感じられる味覚です。
医療分野で活用されていたこの味覚を、飲食物の調味料に。
そして食卓を彩る、新たな技術として応用展開しました。

電気を飲食するインターフェース

人体と飲食物を回路とした食器群を開発。
個人で簡単に作れるマニュアルを公開。



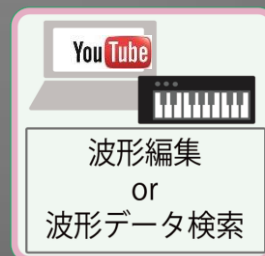
↑ 電気を飲むインターフェース

電気を食べるインターフェース ↓



電気味覚の編集と配信

既存の波形編集ツールで味を制作。
世界中の波形データが味わえます。



電気味覚で、飲食の楽しみを広げる

電気味覚で コミュニケーション

一緒に飲んで、手をつないだり、相手に食べさせたり、二人で仲良く食事をすれば、回路が完成し味が変わります。



飲食行為で インタラクション

通電状態や電圧の変化を図るだけで今、飲食しているかがわかります。味覚と共に他感覚情報提示をしたり、コントローラとして使える可能性も。

飲んだり食べたりすると同時に音や映像が変わったり

飲み物を飲むとプレゼンが進むソフトを試作！



調味料のスタンダードへ、そして世界へ

様々な飲食物に電気味覚を加えて、適する食材を調査。淡白なものには深みを与え、苦味や酸味が強いものは、その味を引き立てます。

新調味料、電気

ウェブサイトを参考にインタフェースを作り、おすすめの味を紹介してください。

電気調味料を、楽しみましょう。<http://apapababy.com/wordpress/>