[私立大学のミライー研究編ー]

「先端メディア」と 味覚メディア」が拓く未来

宮下 芳明

明治大学総合数理学部 先端メディアサイエンス学科教授 学科長

はじめに

そして教育を進めてきた。ドローン技術に関する授業で れらの技術が一般に広く知られる前から、 やドローンなど、広範囲にわたる分野を含む概念として の「未来のコンピュータ」のことである。FMSではこ とは、生成AI、メタバース、五感コンピューティング コンピュータ技術を研究する学科である。先端メディア (以下、FMS)は、2013年に設立された、未来の 明治大学総合数理学部先端メディアサイエンス学科 先駆的な研究、

私立大学のミライ概要

果や地域連携事例などを紹介し、様々な角度から私 盟大学の魅力溢れる活動の中から、興味深い研究成 社会貢献活動が展開されています。 す。全国の私立大学では、日々特色ある教育・研究・ たが、第三の役割として社会貢献が求められていま 立大学のミライを描き出します。 大学の使命は、歴史的には教育、研究とされてきまし 本企画では、加

で講義をし、学生た 教員がアバターの姿 スに関する授業では を飛ばし、メタバ は教室内でドローン るほどに盛り上がっ ちはその模様をX (旧 Twitter)で実況 トレンド入りす



ャ認識(数学アルゴリズムを介し、身体の動きや 表情でデバイスの制御を行う仕組み)で制御する。



「写真2]メタバースについての授業風景。教員がアバター姿で講義している。

未来のプロトタイピング

1

ピュータが視聴覚に加え味覚・嗅覚・触覚も操るようにな その後、生成AI、スマートスピーカー、 といったビジョンは、夢物語だと思われていた。しかし ようになる」「人々がVR空間で交流するようになる」 ようになった。 タ、五感コンピューティング、BCI(Brain-Computer メタバース、IoT (Internet of Things)、3Dプリン なる」「人々が移動しなくてもオンラインで仕事をする 発展する」「人々が音声でコンピュータと対話するように た。「近い将来、人工知能が人間と区別がつかないほどに あった2009年にはなかなか伝わりにくいものであっ Interface)といった言葉で、ようやく世間に理解される る」「人間の脳とコンピュータが接続されるようになる」 ‐ものをダウンロードして使う時代がやってくる」 「コン 「あらゆるものがインターネットにつながるようになる」 FMSでは、先端メディアがどのようにあるべきかを 「先端メディア」という概念は、 学科設置準備時期 テレワーク、 で

考察するために、「プロトタイプ」の試作と検証を行う。

学生たちは、この研究活動を通じて実践的 理系の学部では珍しく、 力を身につけ、 るカリキュラムとなっている [写真3]。 が生活をどのように変えるかを具体的に検証する。 して花見の際に持参し、その場でフォークをプリントす いている。 るなど日常的に使ってみることで、未来のコンピュータ 入学直後からこうした研究活動の現場を体験でき 例えば、 未来の技術を実現するためのスキルを磨 太陽電池で動く3Dプリンタを試作 1年次から研究室に配属される な問題 解 なお、 決能



「写真3]花見に持参した太陽電池駆動3Dプリンタ。 これから出力したピンで敷物を止め、同じく出力した フォークで食事している。

る

研 Tドコモとの共同 室は株式会社NT 究 フ

味覚メディアの研究

2

させる技術を用いた食器で、 究を盛んに行っている。特に、 ら発売された。 ある。電気味覚を応用して薄味の減塩食を濃い味に感じ を受賞した。代表的な成果の一つに「エレキソルト」 を変える研究は2023年のイグ・ノーベル賞(栄養学) 自在に変える「味覚メディア」の概念を提唱し、 宮下研究室では、 視覚や聴覚と同様に味覚を入出力し 2024年5月にキリ 電気を用いて味の感じ方 その研 つ ンか

味を約1.6に増強

が必要な人の食生 できるので、 減塩

[写真4]薄味の減塩食を濃い味に感じさせる食器 「エレキソルト」。お椀形状やスプーン形状がある。 2024年 内閣府「日本オープンイノベーション大賞 | 日本学術会議会長賞を受賞。

活の質を向上させ る可能性を秘めて また、宮下研究 [写真4]。 人体に影響のない微弱な電流を使 て塩

く、実際にお茶の間で追体験できるようになる。は、離れた場所にいる人同士が、同じ味覚体験を共有では、離れた場所にいる人同士が、同じ味覚体験を共有では、離れた場所にいる人同士が、同じ味覚体験を共有では、離れた場所にいる人同士が、同じ味覚体験を共有でく、実際にお茶の間で追体験できるようになる。味覚共有と

も成功した。稀少食材の味を再現・複製できることから、ペルー産チョコレートドリンクと同じ味に変えることにコートジボワール産のチョコレートドリンクを、高級なさらに、三井物産株式会社との共同研究で、安価な

ている [写真5]。 味覚メディアは食糧問

おわりに

Yルトは、研究が社会 学術的な成果にとどま らず社会実装されてい る。味覚共有やエレキ



[写真5]味を自在に変えられる味覚メディア「TTTV3」 を用いて、チョコレートドリンクの味を変化させる実験。

感を得ることができる。て、学生たちは自分たちの研究が世の中を変えている実や生活に貢献する具体例である。このような実践を通じ

豊かにしてくれるのか、とても楽しみである[写真6]。革新的な技術やサービスが、私たちの生活をどのように外生たちは、未来を予測するだけでなく、未来を自らいというは、未来を予測するだけでなく、未来を自らいといいの、大端技術の研究を通じて、近い将来訪れる



[写真6]ラスベガスにある全天球スリーン「The Sphere」を見学後、サンフランシスコでの国際学会「UIST2023」で自らの研究成果を学会発表する学部4年生たち。