









近い将来、調理器に希望の料理を告げると、食品センサーから必要なデータベースがインターネットで届き、望む味の料理をしてくれる日が来るであろう。情報家電の普及である。人類が宇宙に飛び出そうという現代、月基地や火星基地、宇宙に浮かぶスペースコロニーと食譜(食品の譜面)を共有することで、地球上と同じ食を楽しむこともできる。味覚センサーはこれまで全く未踏の地であった、人の味覚という感性を再現することに成功した。生物の機能を取り入れ、誰にでもわかる感性情報のグローバル化を目指したものである。我が国の直面している超高齢化社会では、医・食・住のあらゆる面で人にやさしい技術がますます要求されることであろう。ここで紹介した味覚センサーはこのような社会に大きな福音をもたらすものである。

#### 参考文献

- (1) K. Toko, ed: *Biochemical Sensors - Mimicking Gustatory and Olfactory Senses*, Pan Stanford Publishing, Singapore (2013)
- (2) 都甲 潔, 小野寺 武, 南戸秀仁, 高野則之: センサのキホン, ソフトバンククリエイティブ, 東京 (2012)
- (3) 都甲 潔, 飯山 悟: トコトン追求 食品・料理・味覚の科学, 講談社, 東京 (2011)
- (4) Y. Tahara and K. Toko: *IEEE Sensors Journal*, 13, 3001 (2013)
- (5) Y. Kobayashi, M. Habara, H. Ikezaki, R. Chen, Y. Naito and K. Toko: *Sensors*, 10, 3411 (2010).
- (6) K. Toko, D. Hara, Y. Tahara, M. Yasuura and H. Ikezaki: *Sensors*, 14, 16274 (2014)
- (7) 都甲 潔, 陳 榮剛, 羽原正秋: 日本海水学会誌, 58, 57 (2004)
- (8) 都甲 潔, 陳 榮剛, 羽原正秋: 日本海水学会誌, 59, 262 (2005)

#### 講演者略歴

都甲 潔(とこう きよし)九州大学大学院主幹教授

昭和 55 年 3 月九州大学大学院博士課程修了、九州大学工学部電子工学科助手、助教授を経て、平成 9 年 4 月より、九州大学大学院システム情報科学研究院教授。平成 20 年～23 年、システム情報科学研究院長。21 年より、主幹教授。25 年より、味覚・嗅覚センサ研究開発センター長。1953 年生まれ。

#### 著書

- 1) 都甲 潔編著: 「食品・医薬品のおいしさと安全・安心の確保技術」, CMC 出版 (2012)
- 2) 都甲 潔: 「ハイブリッド・レシピ」, 飛鳥新社 (2009)
- 3) 都甲 潔: 「プリンに醤油でウニになる」, ソフトバンククリエイティブ (2007)
- 4) 都甲 潔・坂口光一編著: 「感性の科学」, 朝倉書店 (2006)
- 5) 都甲 潔: 「感性の起源」, 中央公論新社 (2004)
- 6) 都甲 潔: 「味覚を科学する」, 角川書店 (2002)
- 7) 都甲 潔: 「感性バイオセンサ」, 朝倉書店 (2001)