

2025 年度 秋季大会 講演 1

『録食（調理のデータ化）により生み出される新産業』

野元 知子

野元氏はソニーグループにおいて6年間にわたりフードテック「録食」の研究開発を率い、その事業化のために設立された味わう株式会社の代表を務める。2025年大阪・関西万博のパビリオンへの技術協力や、フォーブスジャパン「食の未来を輝かせる25人」への選出など、注目を集めつつある。

音楽を記録するのが録音、映像を記録するのが録画であるように、調理を記録する技術が「録食」である。音楽産業は記録と配信によってアーティスト本人が歌っていない場でも価値を生み、宮廷音楽の時代から何万倍にも拡大した。一方調理の世界では、シェフが体調を崩せば売上にならないという厳しい産業構造が続いている。調理を記録できれば「食のSpotify」のようなビジネスが創出でき、食はIPビジネスとして大きく成長しうる。

システムはセンサー付きIHコンロと調理ナビゲーションで構成され、鍋の中の状態を1秒・1度・1グラム単位で高精度にセンシングしながら火力を自動調整する。シェフの調理をレコーディングスタジオで記録し、編集して再生可能なデータにする。この編集・再生技術とビジネスモデルで知財を確保した。レシピそのものには著作権がほぼ認められないが、調理データであれば著作権化できると考えている。再現性は高く、ミシュラン三つ星シェフが素人の再現調理と自身の料理の区別がつかないほどで、「自分より自分」と評される。体調に左右されず常に同じ味を再現できるため、シェフの新しい働き方にもつながる。

応用の構想は幅広い。複数店のシェフの料理を一つのコースに再構築する「食のキュレーター」、閉店した名店の味を後年に再現する「食のタイムマシン」、思い出

の味を法事に届けるサービス、家事代行による「我が家の味」の継承、店舗を持たない「食チューバー」の料理配信などである。

ビジネスモデルの中核は、調理スキルを持たないスタッフが一流の味を提供できる点にある。客単価5000円以上でシェフ不在の業態はほぼ存在せず、多店舗展開も困難だったが、録食はこれを可能にする。実際、東京・八重洲で10週間限定の録食レストランを運営し、シェフ不在で平均客単価8000円超を達成した。さらに、後継者不足で消える名店「絶メシ」の味の事業承継、リゾートホテルでの調理体験型モデル、ナビゲーションに表示される食材の広告モデルなども構想している。調理データ自体を輸出対象と捉えれば、農水省が掲げる将来的な食の輸出額の目標にも貢献しうる。

質疑では、食材の差異について「コモディティ食材は加熱による化学変化を経ると最終的な味への影響が小さく、産地指定のある食材のみ流通範囲が制約となる」こと、シェフの抵抗感については「形式知化を拒む美学を持つシェフもいるが、再生されるほどオリジナルのシェフに会いに行きたくなる心理が働き、ファン化が起きる」ことが語られた。再現の検証は、複数台での同時調理と官能評価、シェフ自身による確認で行っているという。2026年春以降いよいよ事業化を迎える、注目のスタートアップである。

野元 知子

味わう株式会社 代表取締役

ソニーグループ株式会社 食プロジェクトリーダー（2025年登壇当時）