

AI技術を食生活に生かしてみよう

AI技術は、生産現場だけではなく一般家庭の食生活の場面でも役立っています。ここでは、日常で役立つスマートフォンアプリをいくつか紹介します。

面倒な毎日の献立をあなたに代わって提案 「リード レシピアシスタント」(株)ライオン

あえて思考停止で充実の晩ごはんを。レシピアシスタントにまず相談してみましょう。

スマホで撮影した食材画像をトークへ送信してください。なるべく真上から一つずつ送ると認識します。複数まとめて送る場合は、認識しやすいようになるべく撮影してください。

さっぱり野菜だれの唐揚げサラダ

材料 (4人分)

から揚げ	2枚分
フルーツトマト	1個
きゅうり	1本
菜の花	1/4個
水菜	1株
長ねぎ	10cm

食材や調味料に合わせた料理候補が表示される

料理の画像をタップすると、レシピが表示される

調べたい食材名や調味料を入力する

「リード レシピアシスタント」は、LINE上でチャットをしながら操作できる手軽さが特徴。食材の画像やテキストを送るだけで、その食材を使ったレシピをAIが提案。レシピは食材だけでなく、主菜や副菜といった種類、和風・洋風・中華などのジャンル、レシピアシスタントのおすすめから選ぶこともでき、それらを組み合わせることもできます。

さらに、スーパーなどのチラシの画像を投稿すると、その中の食材を使ったレシピをAIが提案してくれる機能も。



▶ リードレシピアシスタント

冷蔵庫の余った食材でもう一品 「Amarimo(アマリモ)」meuron(株)

野菜・肉・加工食品などのカテゴリーから食材を選択する(3つまで選択可)

味の付け方を選択

好みの味付けを選ぶ

選択した食材と味付けに合わせたレシピが表示される

和風でり煮

1. 鶏肉を広げりにします。
2. 人参を輪切りにします。
3. 鶏肉切り肉を食べやすい大きさにします。
4. 醤油・砂糖・みりんを1:1:1の割合で混ぜます。
5. 鍋に全ての材料と材料が浸るくらいの量の水を入れます。
6. 鍋に調味料を加えて、味をしながらお好みの具合まで煮ます。
7. 最後に塩胡椒で味を整えます。

冷蔵庫にある食材で何が作れるかを教えてくれるレシピアプリ。各カテゴリーから食材を1つから3つ選ぶと、AIが約4,000万通りの中からおすすめレシピを3つに絞って提案します。また、家にある調味料も登録できるので追加の買い物は発生しません。

検索するごとに、ユーザーの好みを学習して内容を最適化し、満足度の高いレシピを入手できます。中途半端に余ってしまった食材を使ってもう一品作ることで、家庭内の食品ロス削減にも。

アプリインストール先



▶ Android ▶ iPhone/iPad

スマホで撮影して食べられる食品を判定

「食品判定システム」(株)NTTドコモ



インバウンドの増加に伴い、さまざまな宗教や思想をもった人への対応が必要です。しかし、ムスリムやベジタリアンなど食の禁忌を持つ方への対応は、まだまだ遅れているのが現状。そうした状況を踏まえて開発されたのが、「食品判定システム」です。

AI技術を活用したもので、商品棚を撮影した画像から各食品を認識し、禁忌情報と照らし合わせ、口にできる可能性があるものを色分け表示。食品を手に取り、原材料名を翻訳するなどして解読する必要がなくなるため、購入までの手間を減らすことが期待できます。

アプリインストール先

(注)「ハラルグルメジャパン」のアプリでこのシステムを利用できます。

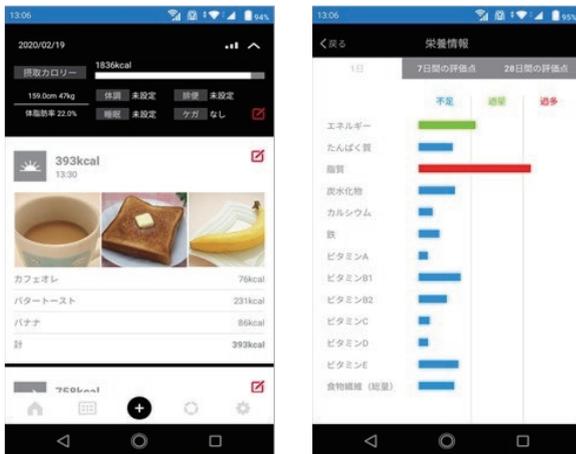


▶ Android

▶ iPhone / iPad

アスリートに必要な食トレをサポート

「food coach(フードコーチ)」オンキョースポーツ(株)



▶ food coach (フードコーチ)

「food coach」は、フィットネスクラブなどで運動に取り組む一般ユーザーや、コンディショニング、パフォーマンス向上を目指すアスリートが食事のアドバイスを受けられるAI搭載の食事トレーニングアプリ。

世界的なレスリング選手を数多く輩出した至学館大学の開発で、アプリで検索できる約10万件の食品や料理のデータにより、食べたものを選ぶだけで栄養価の計算が行えるようになっています。

さらに、トレーニングや試合などの競技情報、体重、体脂肪、筋肉量、睡眠時間、体調などの身体情報を入力。そうすると、減量や増量など、各ユーザーの目的、身体状況、食事データなどをAIが総合的に判断し、栄養素の過不足を点数やグラフで分かりやすく表示します。