

# キリンの新スプーン、電流で塩味増幅 「感覚制御」進化

2024/05/20 12:30 日本経済新聞電子版 1533文字

キリンホールディングス（HD）は20日、人体に影響のない微弱な電流を流して食べ物の塩味を増幅するスプーンを発売したと発表した。感じる塩味を最大5割高められる技術を搭載した。価格は1万9800円。味覚や視覚といった人間の感覚を操る技術が進化し、商品開発に生かすメーカーの動きが相次いでいる。

「食事に塩を振るような感覚でお楽しみください」。20日、都内で開いた記者会見で、キリンHDヘルスサイエンス事業部の佐藤愛氏はこう話した。

キリンHDが20日発売した「エレキソルト スプーン」は、流す電流の強さで感じる塩味を変えられる。特殊な波形の電流を流すことで食品や唾液に含まれるナトリウムイオンを舌にある味覚の受容体に集め、塩味を強く感じるようにした。明治大学との共同研究をもとにキリンHDが開発しており、専用サイトを通じて、まずは200台限定で抽選して販売する。

日本人は塩分を取り過ぎている。2019年の国民健康・栄養調査によると、20歳以上の1日当たりの食塩摂取量は10.1グラムで、世界保健機関（WHO）が掲げる推奨量（5.0グラム）と比べて2倍だ。一方、減塩食はおいしくないといった不満を抱える消費者も多く「いつまでもおいしい食事のある人生を送りたい」といった消費者をサポートしたい」（佐藤氏）

抽選販売に加えて、6月中旬からはハンズ新宿店、梅田店、博多店の3店舗で数量限定で販売する。健康経営をうたう企業や自治体にも提供し、5年後に国内外でのべ100万人に使用してもらおうことを見込む。

人間の感覚を制御する技術に着目し、商品化につなげようとする発想自体は以前からあった。機器やデータ処理能力の発達にくわえ、感覚を対象にした研究が飛躍的に進み、商品として実用化される事例が相次いでいる。

「噛むこと研究部」を設置しているロッテは、ガムをかむ力を数値で示すサービス「咀嚼（そしゃく）チェックアプリ」を始めるなど、かむことへの健康面への影響についての知見を蓄積している。サッポロビールは食品を飲み込んだあとに鼻から抜ける香りを分析機器で測定し、商品開発に役立てているという。

聴覚と味覚など、複数の感覚の相互作用によって人の行動や感情が変化することを「クロスモーダル」と呼ぶ。博報堂は23年、東京大学と共同でクロスモーダルを新商品開発や消費意欲の喚起に結びつけるサービス「Human X Experiment（ヒューマンクロスエクスペリメント）」を始めた。

博報堂は全国のファミリーマート3000店で「ビールのおいしさを増幅させる音楽」の実証実験を実施し、ビールの映像とおいしさを増幅する音楽を流したところ、6割の消費者が「ビールを飲みたくなった」と答えたという。

花王は社内組織の「感覚科学研究所」の研究成果をもとに、23年には主力の入浴剤ブランド「バブ」の新シリーズ「あふれるのはきっと、お湯だけじゃない」を発売した。入浴剤をお湯に入れると通常の商品と比べ心地よい泡の音が生じ、入浴中のリラックス効果が高まるという。

感覚を生かす研究開発が活発化する中、東大大学院情報理工学系研究科の鳴海拓志准教授は「（感覚を制御する）新商品やサービスを打ち出す場合、未解明な部分も多かったり、個人差があったりという点を含め消費者にしっかり認知してもらうことが今後の普及に向けた課題となる」と指摘する。

「感覚を活用することで、心にアプローチする体験をつくることは可能だ。より楽しく、よりおいしくなど、心豊かな暮らしに対する需要は高まる」（博報堂研究デザインセンターの金じょんひょん上席研究員）とみられるだけに、客観的なデータで示しながら五感で味わう消費を訴えることが求められる。

（八木悠介、出口広元）

## 【関連記事】

- ・ 触覚で美味、視覚で涼感 脳びっくりの「五感掛け算」
- ・ 電流流した箸で味変化 日本人にイグ・ノーベル賞



許諾番号30099242 日本経済新聞社が記事利用を許諾しています。

本サービスで提供される記事、写真、図表、見出しその他の情報（以下「情報」）の著作権その他の知的財産権は、その情報提供者に帰属します。  
本サービスで提供される情報の無断転載を禁止します。  
本サービスは、方法の如何、有償無償を問わず、契約者以外の第三者に利用させることはできません。  
Copyrights © 日本経済新聞社 Nikkei Inc. All Rights Reserved.