

「100年時代を迎えた人生戦略」 第9回 おいしい健康 野尻哲也 氏

AIを使った画像診断、診療データのAI解析の話題など、医療とデジタルは欠かせないテーマになってきている。一方、日常生活ではスマホをもつことが一般的になり、私たちの運動や健康に関わるデータも知らず知らずのうちに記録されている。たとえば、1日の歩数や、画面を見ていた時間が自動的に記録されているし、アプリなどを使い、さらに積極的に自分の生活をデータ化している人も多いのではないか。

今回、お目にかかったのは「おいしい健康」という食事支援サービスを開発している会社の野尻哲也社長。人生100年時代を見据え、病気や加齢を経てもずっとおいしく食べられるような食事支援アルゴリズムの構築に挑むエンジニアや、食事メニューを開発する管理栄養士がともに机を並べるオフィスで、レシピや献立をデータ化し、日々の食行動を可視化する技術と、その目指すところを伺った。



生活者の食行動を可視化して おいしさと健康を両立する

食事の課題をアプリで解決！ 専門家のデータに基づいた食事を食卓に

内藤 今日は、株式会社おいしい健康の野尻哲也社長をお訪ねしています。私は、消化器科のなかでも内視鏡など専門の医者ですが、実はさまざまな食べ物の研究をしています。たとえば、「こいくれない」という、京都の金時人参の赤いニンジンのリコピンの機能性に着目して開発されたニンジンがあるのですが、農林水産省の研究費で、カロテノイド類の生体調節機能に着眼した抗メタボ食品として、ベンチャー企業とともに開発しました。今はその食品の効果の実証研究などもしています。その他にも、機能性食品の開発とか、ポリフェノールやアスタキサンチンなど、そういう機能性の研究に多く携わっています。

野尻 こんにちは。今日はよろしくお願ひします。そのニンジンもう販売されているんですね。素晴らしいですね。

内藤 食品に関わってよくわかったのが、患者さんも、一般の方も、日本人の食事は人それぞれなので、分析や計測することが難しいということです。今日は、そんな難しい食事をテーマにアプリを開発されているということで、どんなアプリなのか伺いたいと思います。野尻さんの会社のアプリなどを拝見したのですが、失礼ながら、こういうメニューを提案するアプリって似たようなものがあるのでは？ と思ったりしたのですが。