



**「情報家電ビジネスパートナーズ（DCP）オープンフォーラム」
【未来型ICTクラスター創出フォーラム】
～関西の大企業が求める技術ニーズと関西が向かう夢～**

**異業種異分野連携の横串発想による情報家電イノベーション
(関西の個性を活かせる白物調理家電と食のコンテンツを例に)**

2月19日(火)20日(水)

**パネルディスカッション
パネラー 廣 常 啓 一**



ICIC 新産業文化創出研究所
Institute of Creative Industries and Culture

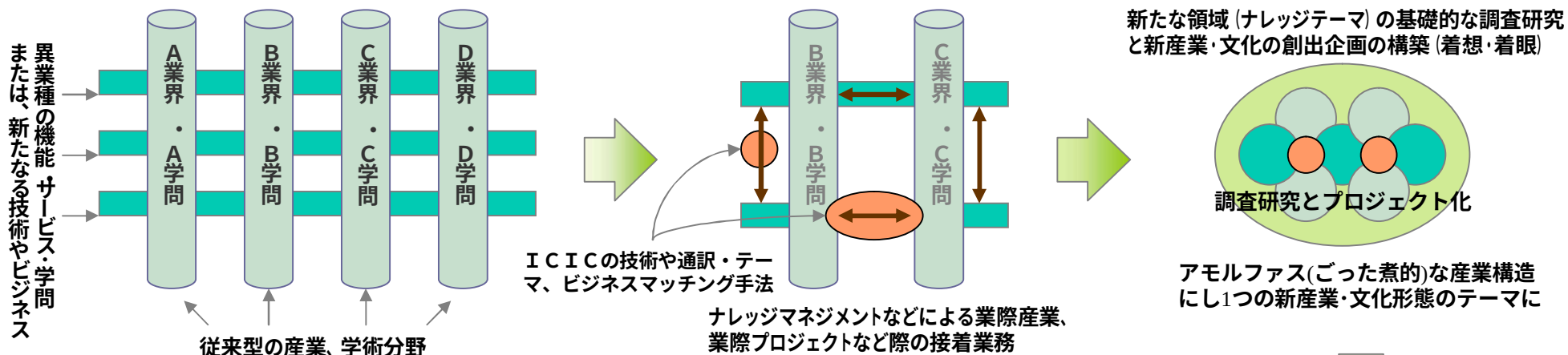
〒101-0021 東京都千代田区外神田4-14-1 秋葉原UDX 4F
TEL : 03-5297-8200, FAX : 03-5297-8203

URL [http ://www.icic.jp](http://www.icic.jp)

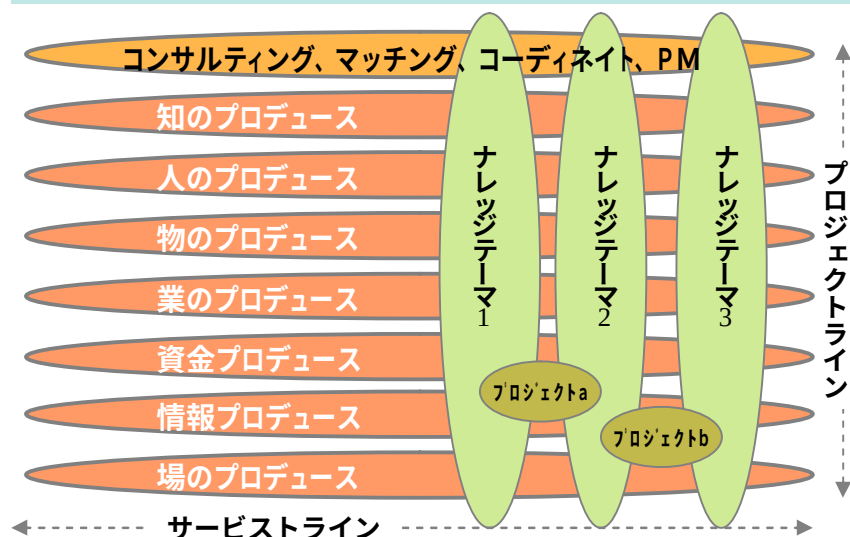
ICICが取り組む、新たな産業や学術文化の領域としての考え方とナレッジテーマの提言とプロジェクト化

2つのクロスマトリックスの組合せ

①これまでの産業や文化の分類、または業界、学界、研究カテゴリーを縦軸に異業種の機能やサービス、または、新たな技術やビジネスを横軸にとらえた、新産業、新文化の領域



②新領域のプロジェクトなどを更に縦軸に置き、ICICのプロジェクトマネジメントとしてプロデュースやコンサルティング、マーケティングなどのサービスラインを展開し、市場創造、市場導入を推進。



価値の創造により、新たな産業や文化、市場の創出とこれまでの産業の再生、活性化を図ります。

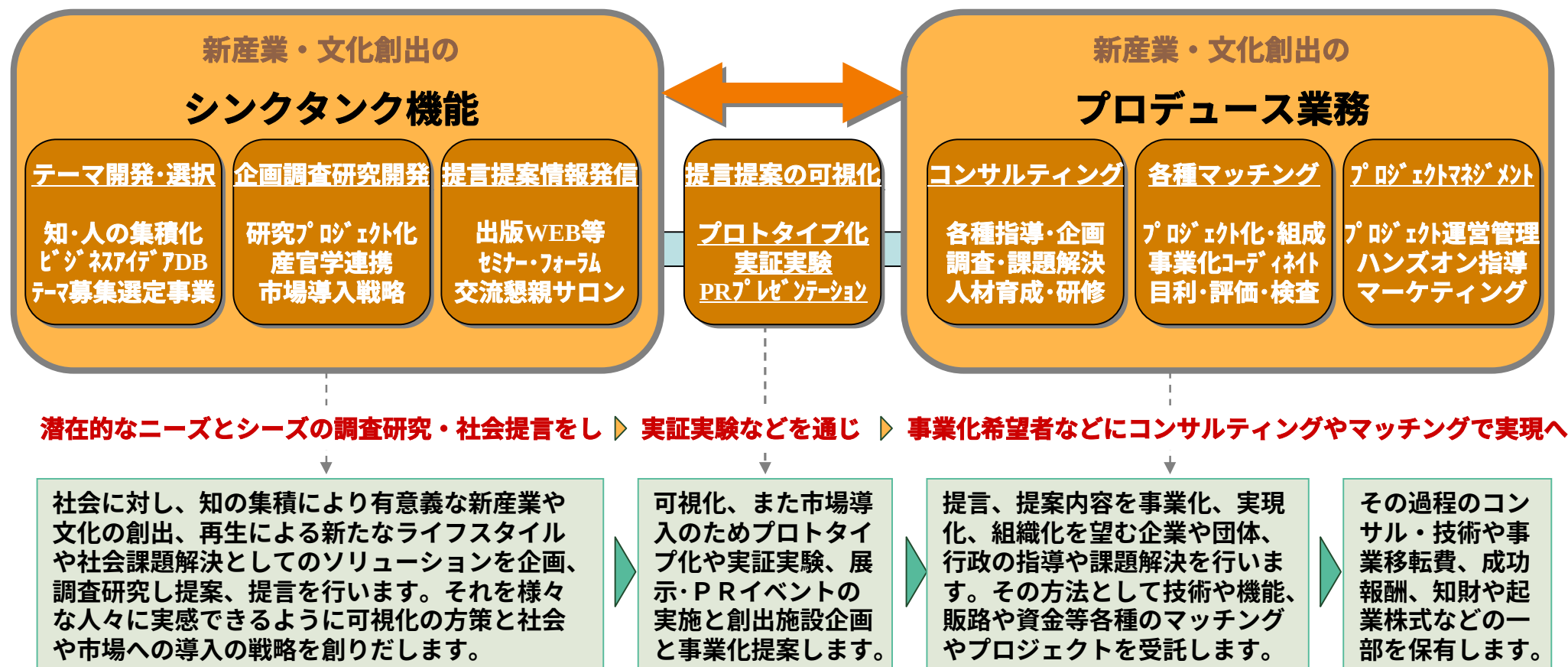
上記でクロス融合した新たなナレッジテーマは、潜在的ニーズ・ウォンツを顕在化し様々なシーズとマッチングするためのプロジェクトとしてコンソーシアムや研究会を形成。企画調査、研究開発、実証実験、コンサルティング、ビジネスマッチング、新市場やライフスタイルの開発、マーケティング、人材育成を通じて事業化し技術、産業や文化・学術領域の価値を高めます。

更に違ったナレッジテーマの縦横組合せにも発展

●ナレッジテーマの提言とテーマ内のビジネスを含むプロジェクトマネジメント

ICICの特徴はシンクタンクとしてその提言テーマや内容、コンセプト化されたプロトタイプビジネスモデルや商品、作品は実証実験やデモンストレーションなど様々なプレゼンテーションにより可視化し社会提案します。可視化や普及啓発の方法の一つには実施事業組織の組成や指導の他、街や施設に導入した実証実験または情報発信するプロトタイプタウン計画などの手法も駆使します。

更に事業実現のためのプロデューサー型のコンサルタント機関として提言アイデア・内容の実現を望む依頼者(複数クライアントやコラボレーション含む)とプロジェクトを形成し、調査・研究開発、マーケティングや事業指導などのビジネスコンサルティング、産官学民連携や他社とのコラボレーションや組織化・起業などのプロジェクトマネジメント、知、技術、部材などのシーズ間やシーズとニーズのマッチング、また、ビジネスモデルとハード・ソフト・コンテンツ、人材、資金、販路マッチングや街づくりへの応用などのプロデュースや事務局業務を行います。



■「あったらいいなあ」の次世代のライフスタイルを実現するために 3・4 たたとえば・・・こんな日記が

■デジタルキッチンプロジェクトが目指すもの

●2009年2月26日 「マリコ」プロフィール：女 一人暮らし3年 九州出身 都内の輸入家具の商社で働いてます！

おばあちゃんのあの味をデータ化して再現。

著作権がいずれは財産に。

一人暮らしにもずいぶん慣れて来たけど、ときどき食べたくなるのが、おばあちゃんがよく作ってくれた「自家製筑前煮」。トライは何度もしてる。でも、失敗ばかり！ で、九州のレコーディング厨房でおばあちゃんに作ってもらったわけ。すると、野菜の状態から、みりんの種類、調味料を入れるタイミングまで…ぜ～んぶレシピ化されて、送られて来たの！このとおりに作ったらゲキウマ！ 実はへこんでるときだったから、ちょっぴり涙なんて出ちゃいました。友だちに出しても大好評！ というわけで、このレシピに著作権をとってもらうことにしたの。著作権料で、おばあちゃんに温泉連れてってあげる～って言ったら、ハワイの方がいい！ だって！

※レコーディング厨房……材料はもとより、調理人の動きすべてを測定できるキッチン。
 ※※ぜ～んぶレシピ化……レコーディング厨房でとったデータをレシピ化。使用食材の情報とも連動。
 ※※※レシピに著作権……従来存在しなかったレシピの著作権化。これによって、流されたデータが財産となる。

●2012年4月2日 「千恵」プロフィール 女 30歳 主婦 都内在住 趣味／テニス、フラワーアレンジメント

テレビで冷蔵庫の残り物と健康状態も同時にチェック。

おいしくってからだにいいレシピがキッチンに。

ゆっくり起きた日曜の朝。今日は雨。

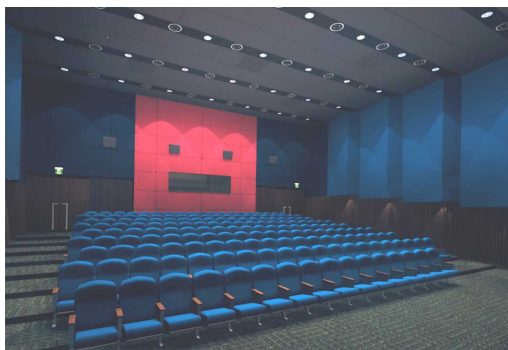
とりあえず、テレビで冷蔵庫の中のありものをチェックしてみた。トマトにツナに・・・と、こちらが考えるまでもなく、それでできるお料理を紹介する料理番組がオンになる。その中から、今日のメニューは鉄人シェフの「春のトマトのニョッキ」に決定。これなら、夫の健康状態にもぴったりと、ドクターズキッチンのお墨付きでもある。さっそくキッチンへ。デジタルレシピをもとに、作ってみたら、う～んいいお味。

冷蔵庫の中の食品の消費期限も残り野菜も管理できるから、とっても効率的だし、無駄もなし。これって、おサイフにも環境にも優しいと思う。

※冷蔵庫の中のありものをチェック……オンデマンドで好きな時に我が家の情報をテレビでチェックできるシステム。
 ※※料理番組がオン……在庫にあったメニューを紹介する番組を検索できるシステム。
 ※※※夫の健康状態……居室内に設置されたセンサーで健康状態をチェックできるシステム。
 ※※※※ドクターズキッチン……我が家の健康状態が医師と直結。最適なメニューを紹介するシステム。

秋葉原先端ナレッジフィールド（知の集積交流創造拠点）

家電、コンピューター、コンテンツの街から次世代の情報家電ネットワークの街としてのプロトタイプパビリオン



秋葉原先端ナレッジフィールド・実証実験施設とプロジェクトの概要

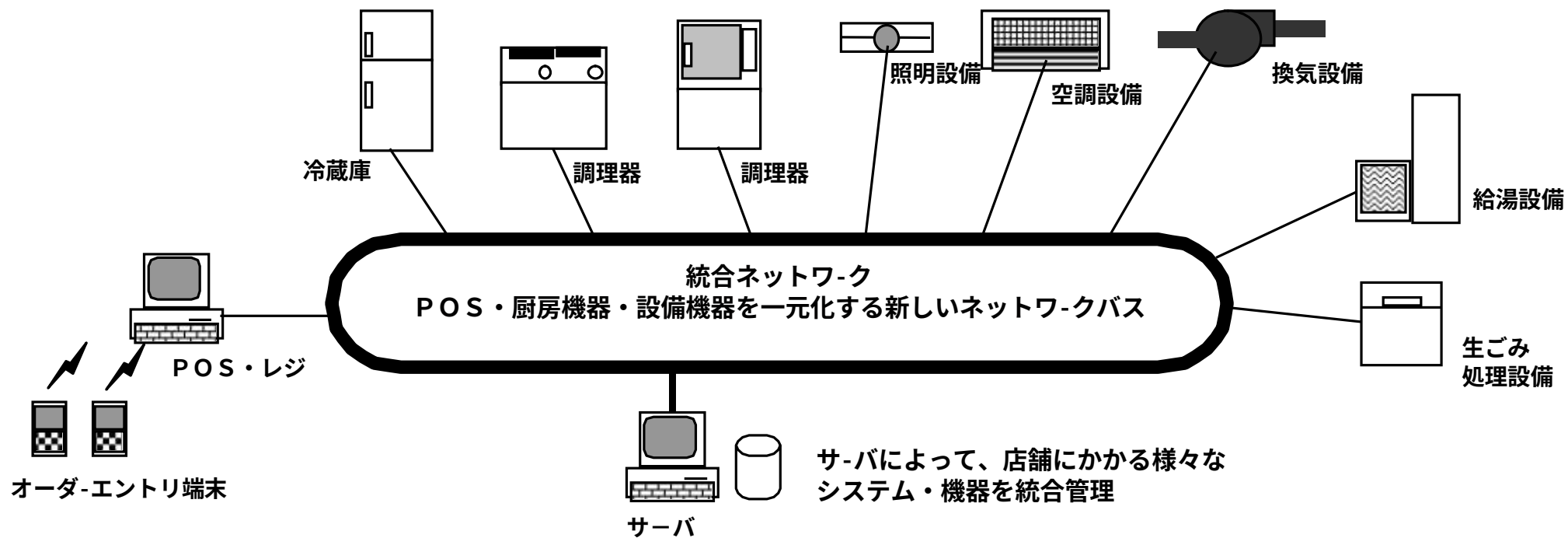
秋葉原開発プロジェクトITセンター「秋葉原クロスフィールド・UDXビル」、その他秋葉原地区における新たな次世代IT産業（ビジネス）、文化創出と再生機能、及び人材育成機能と、地域振興・地域ブランディング、価値創造としての「秋葉原先端ナレッジフィールド」と各実証実験プロジェクト、コンソーシアムの事業計画



ワンセグ時代の地上波デジタル放送・ブロードバンドとホームネットワーク
家庭と街、そして個人とのデジタルネットワーク・イメージ

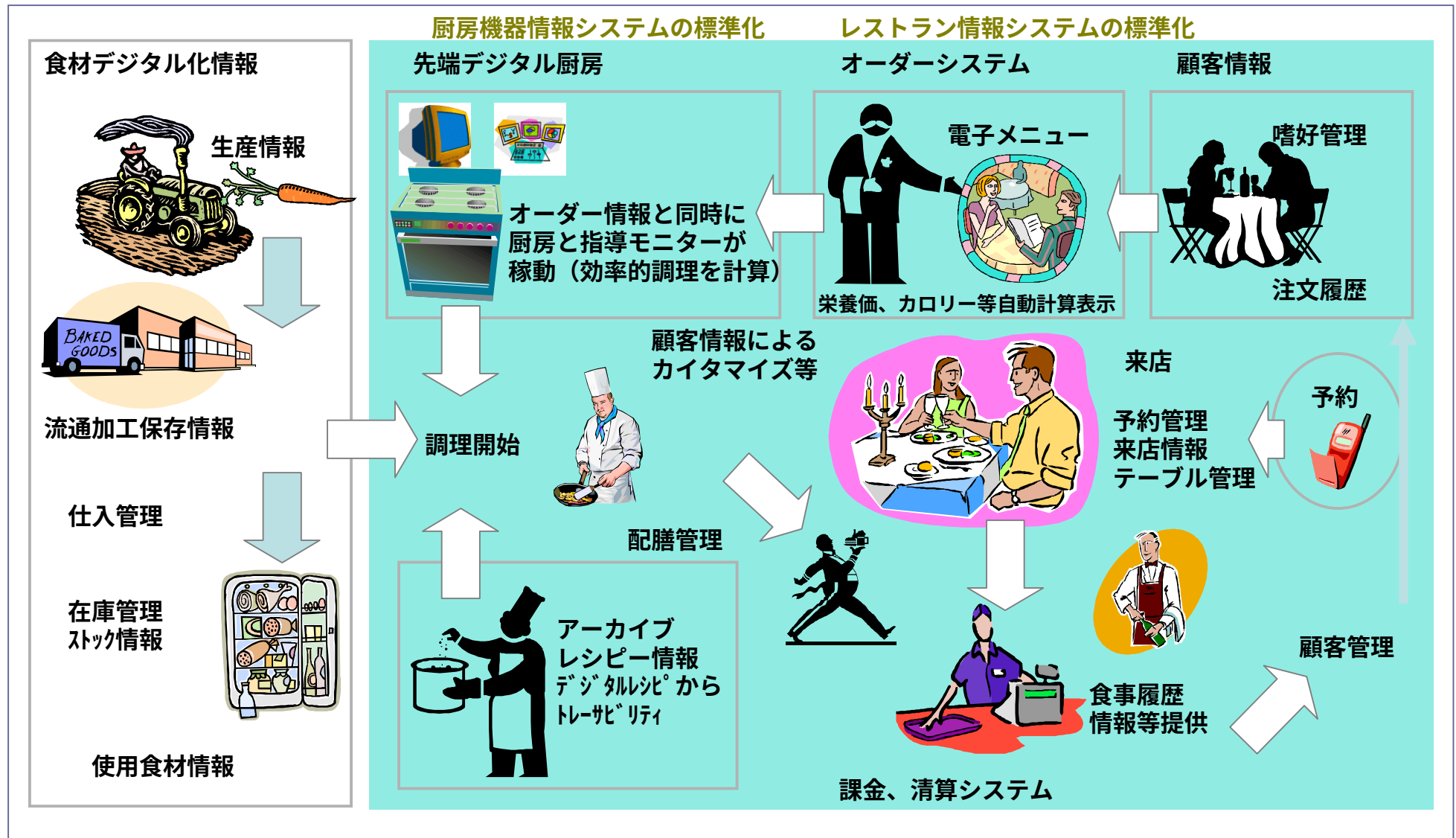


■将来の統合されたハードウェアイメージ

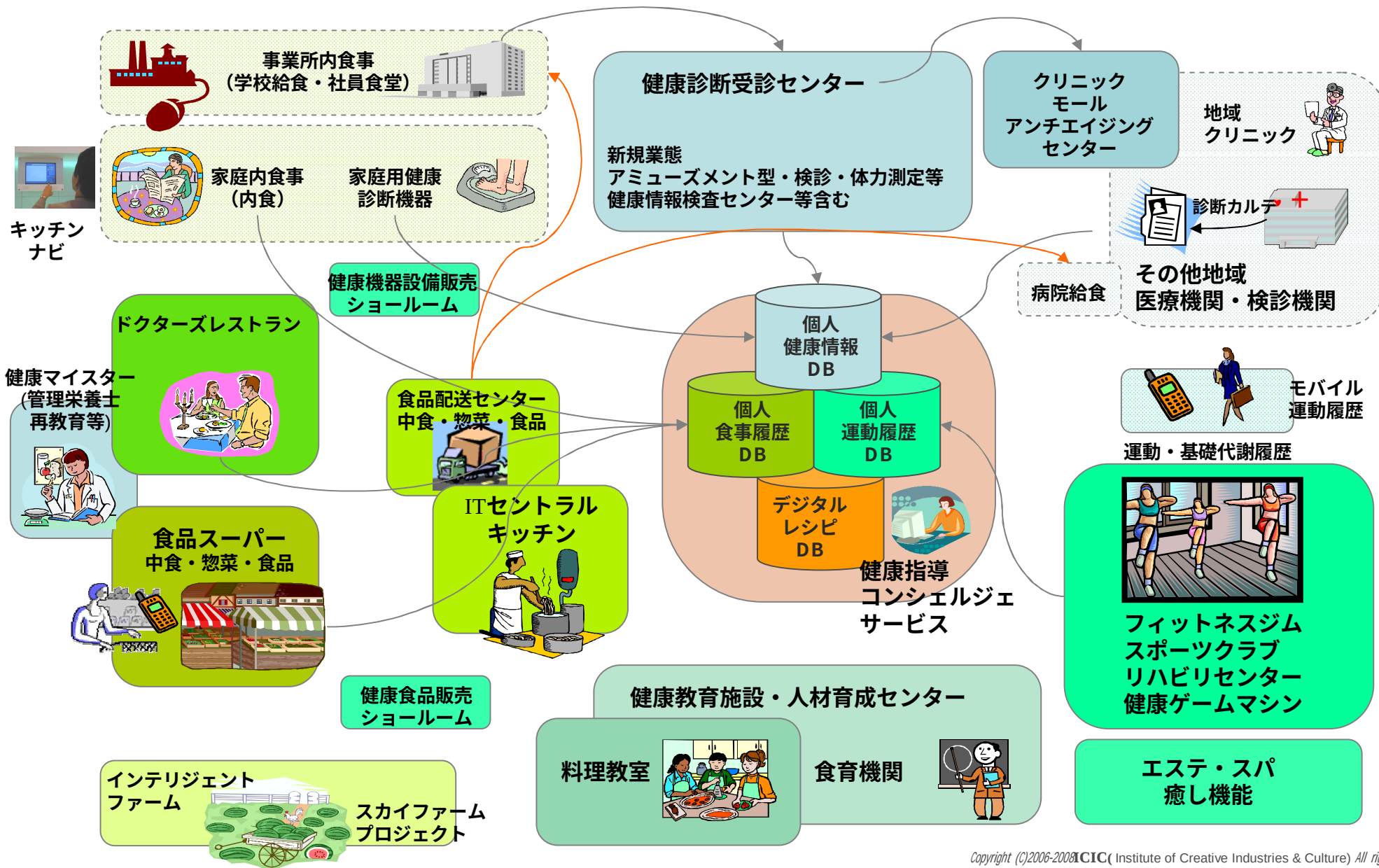


サ-バによって、店舗にかかる様々なシステム・機器を統合管理

次世代POSシステム、オーダーシステムシステムなどと電腦厨房制御システムと連動した先端デジタル厨房事業の可能性



厨房システム、POS、オーダーシステム、課金端末、受発注システム、顧客管理システム等の標準化とネットワークの実現による新ビジネス



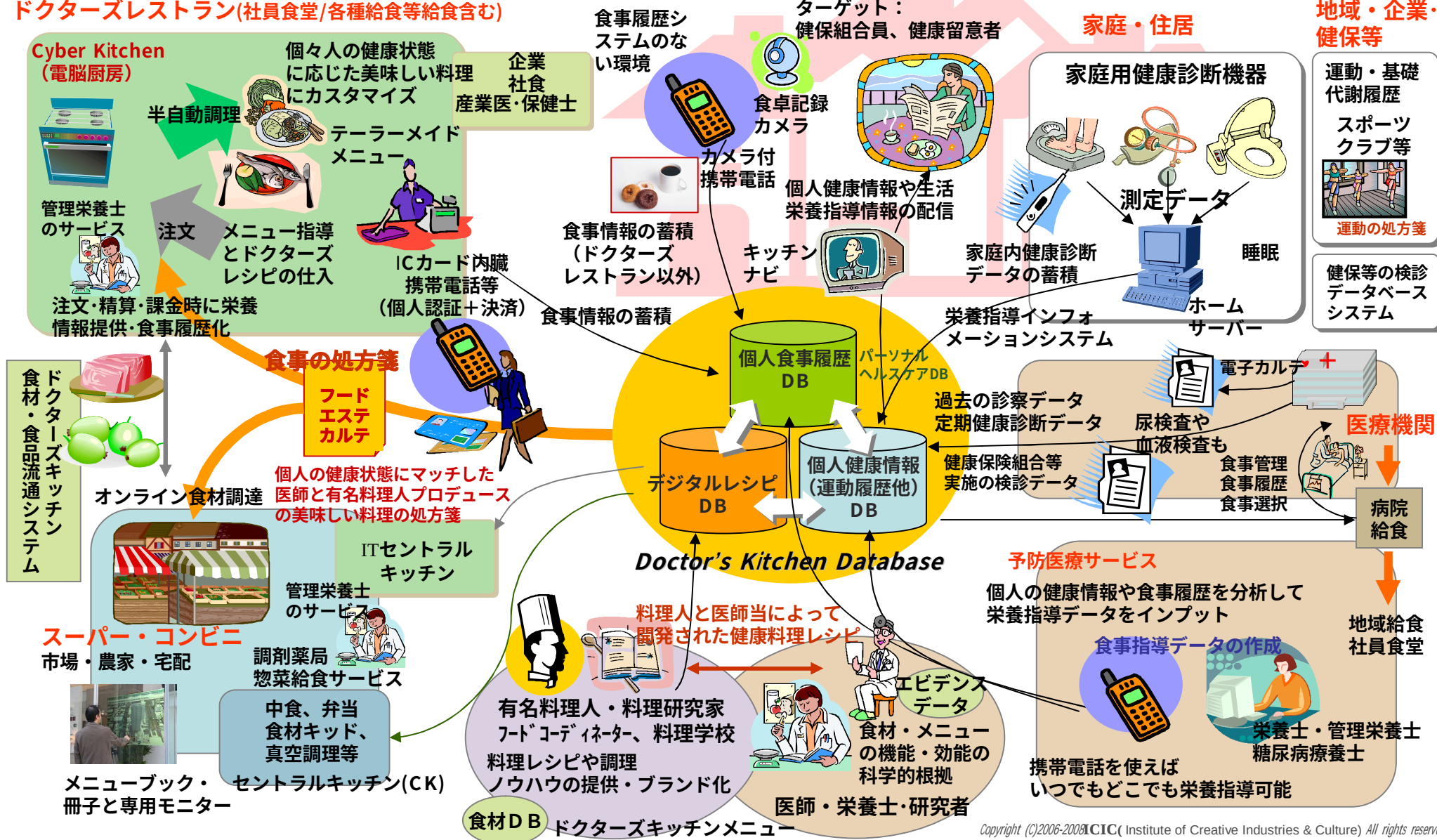
家庭にいて常に健康状況がデータベース化され、病院・栄養士と繋がり、そのデータにそった医療・食事サービスが提供される事業データに基づいた食事を体験できるレストラン事業も展開。いつでもどこでもヘルスケアが提供されるユビキタス環境。

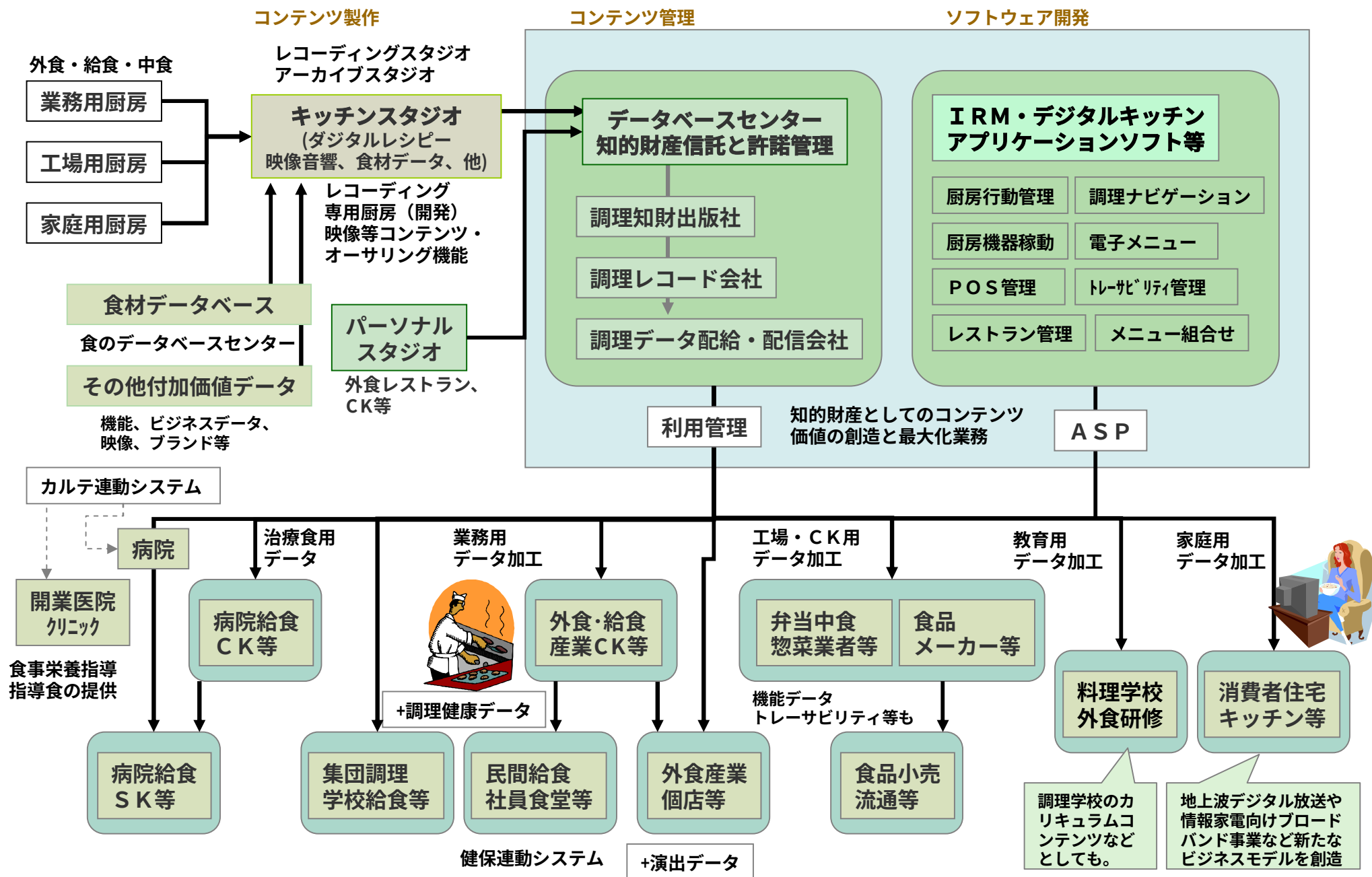
食事履歴シ
ステムのな
い環境

ターゲット：
健保組合員、健康留意者

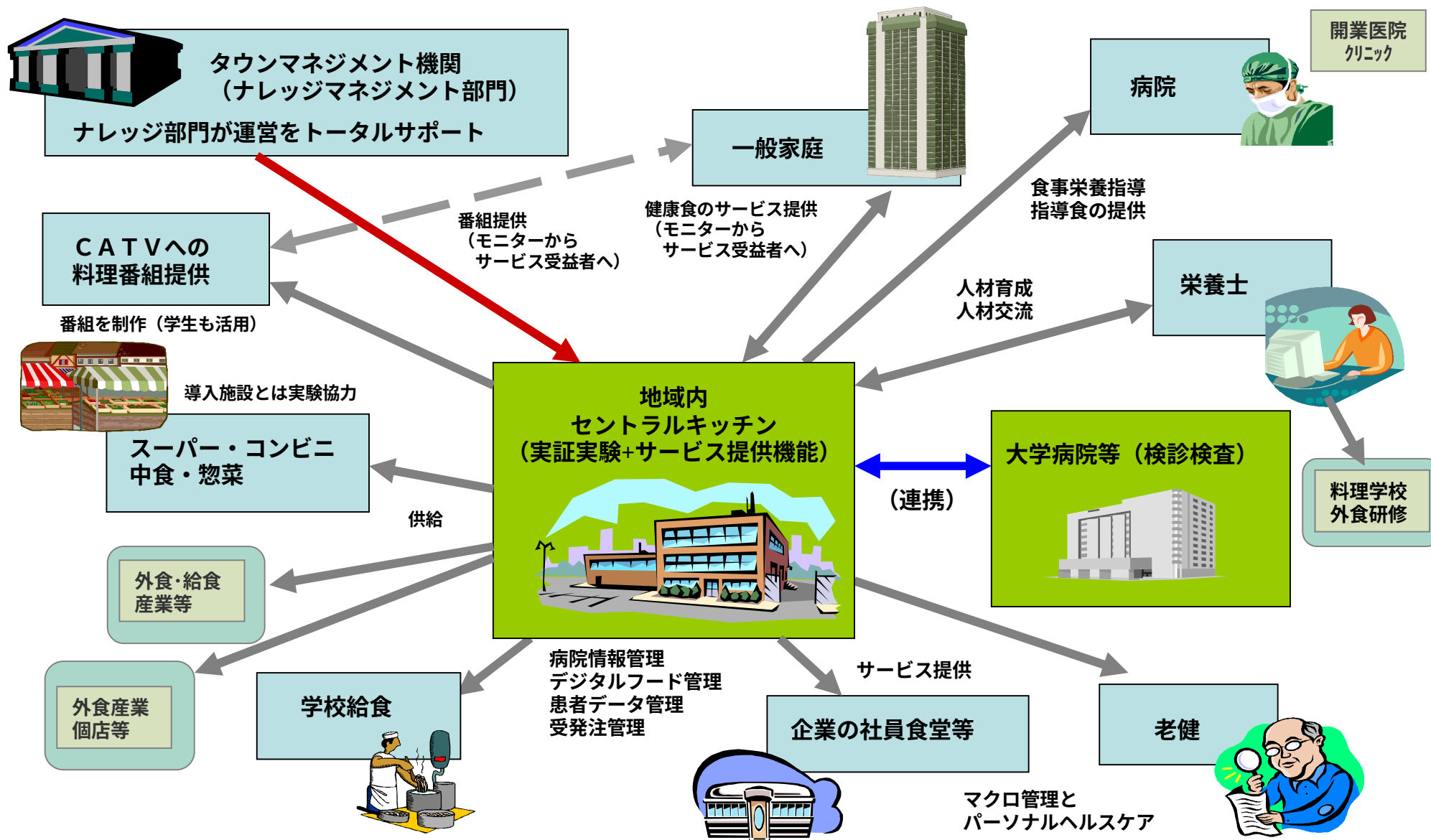
家庭·住居

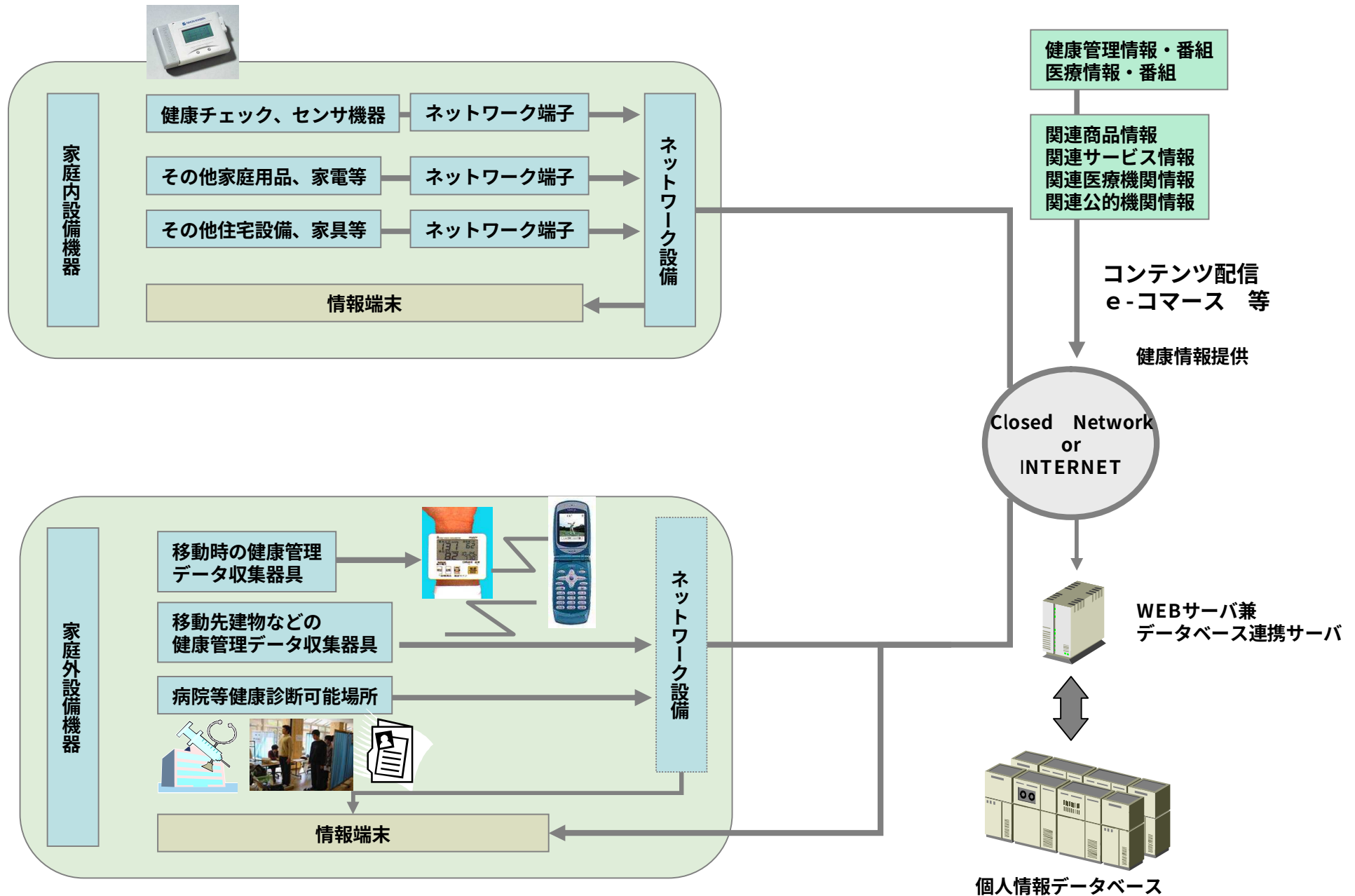
地域・企業・
健保等





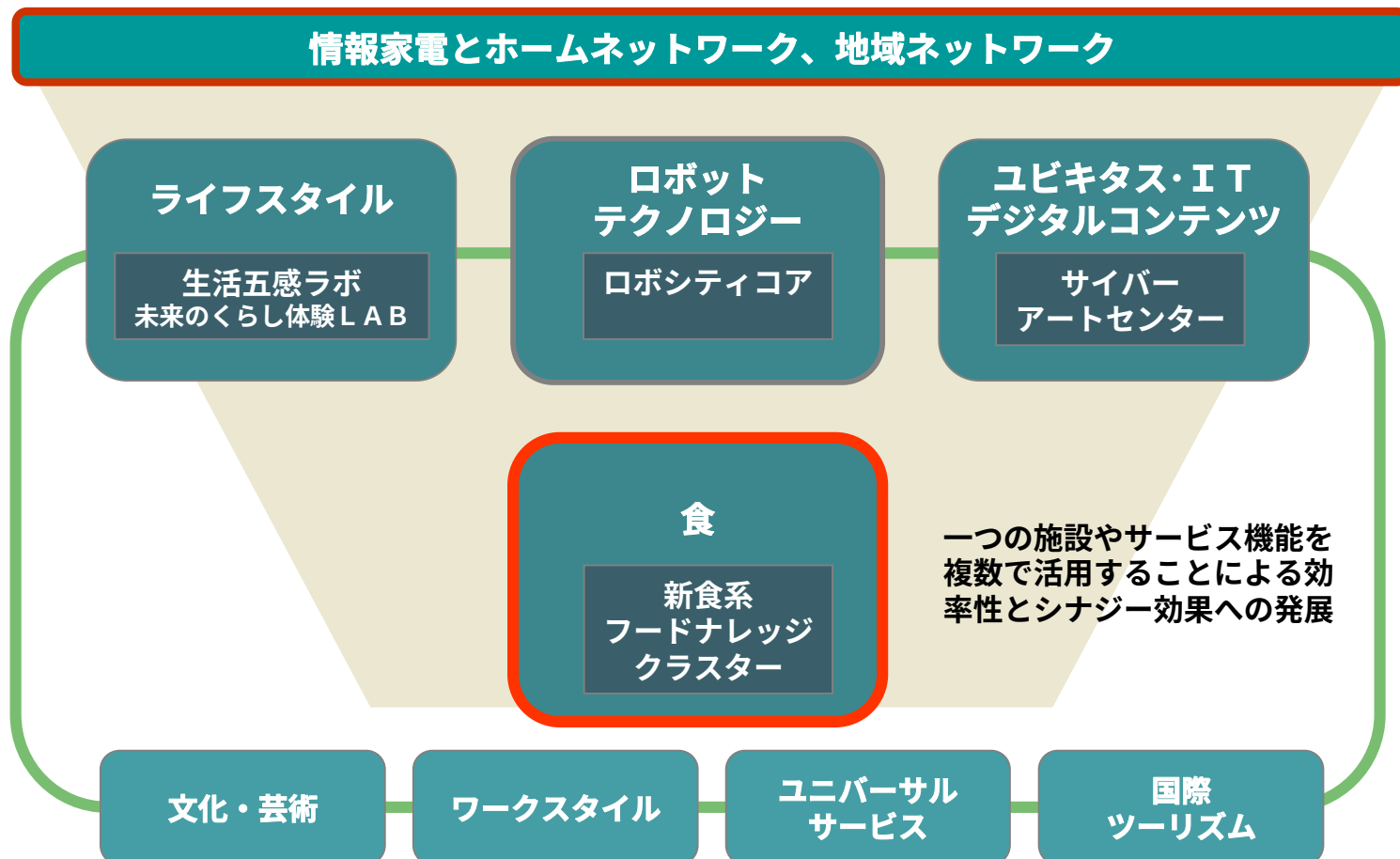
タウンマネジメント機関が、産官学公民連携を通して、『知の拠点』全体でおこなう実証実験の成果から、様々なサービスを実際に各分野に提供していくことで、その対価を収益源とし、自立運営をおこないます。





白物調理家電（情報家電）と食（キッチン）、可憐産業や技術とのシナジー連動の重要性

関西の大手企業とのマッチングにおいて関西ならではのナレッジ、またそのコンテンツとの連動や関連産業とのシナジーを考える機会として、大阪梅田北ヤードのナレッジキャピタルゾーン（知的創造拠点）の活用とそこでのマッチング機会が重要となってきます。（本計画は2011年竣工予定、それまでに食やIT、情報家電の研究組織が組成されてきます。）



なぜ大阪梅田北ヤードなのか？

食の課題解決のために新しい食の体系が必要

『新食系』とICTのために

物、技術、人材など食に関わる
全てが集められる場所が必要

課題解決の糸口となる豊富な情報（消費者のニーズ等）は、実際の生活活動に即した中で取得される必要があり、これらのデータ収集、実証実験は実社会に近い環境で行わなければならない。つまり、食に関するあらゆる実験やプロモーションを円滑に行うことができる環境が必要となる。

これだけの情報と技術、人材を集積するためにも、まず一定以上の敷地にあらゆる機能を埋め込まなくてはならない。

人が集まりやすい場所、集めやすい環境でなければならない

実証実験や市場調査で得られ新食系で蓄積されるべき情報は、一定以上の量を持ち、信憑性、信頼性が高くなくてはならない。つまり、一定の消費人口が常に存在し、そこからの集客が望める環境が必要となる。

また、情報集積の場としてだけでなく、食の情報発信地としても成り立つために、日本各地、世界各国との交流が盛んである必要がある。このため、交通網や情報網が発達している地域である必要がある。

大阪は「天下の台所」として
食に対する造詣が深い土地柄

大阪は古くから「天下の台所」として食に対する造詣が深い土地柄である。東京に次いで飲食店数が多く、また卸売り、小売業も全国2位となっている。消費者に近い「食」産業の発達した地域である。

街づくりや地域おこし、産業の活性の中核として食が機能している事例は多い。食への関心の高い大阪で「食を中心とする機能」を持たせることは、地域性に適合する。

これらの条件を満たす場所として

梅田北ヤードに世界に類を見ない食の知の一大拠点

【参考イメージ】

- ◆食のエプコット
- ◆食文化産業の創造
- ◆食のシンクタンクと実証実験機能
- ◆食のプロモーション、新たなプロトタイプの紹介機能
- ◆食の総合的な専門職大学院、国際的教育機関の機能
- ◆食の国際的な競技場、食のワールドカップ会場
- ◆国際的な集客・観光拠点
- ◆市民への食の情報発信、情報収集機能
- ◆食の各種ワンストップサービス
- ◆買い物、外食の新タイプの施設 等



図6 梅田北ヤード周辺地図

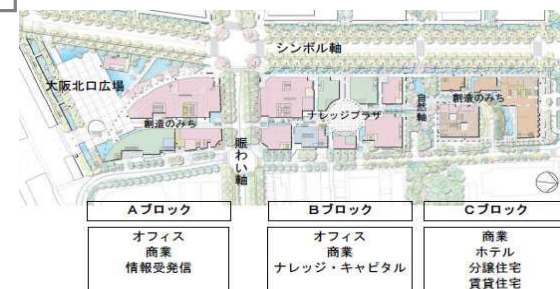


図7 梅田北ヤード建設予定地図