

CES2025にみた日本のユニークな技術

◆CES2025が米国ラスベガスで開催された

2025年1月7日～10日、米国ラスベガスでテクノロジー見本市「CES 2025」が開催された。25年のCESには世界中から14万1,000人以上が来場し、1,400のスタートアップを含む4,500以上の企業・団体が出展した。来場者のうち4割は海外からで、150以上の国・地域から参加があり、来場者数は24年を上回る実績となった。

基調講演でNVIDIAのCEO JENSEN HUANG氏は、「フィジカルAI」という新たな概念を提唱した。これは、自動運転車やロボットなどに向け、実世界で自律的に判断・行動できるAIである。さらに、フィジカルAIの開発を加速するため、世界基盤モデル、動画データ収集やトレーニングなどを支援するプラットフォーム「[NVIDIA Cosmos](#)」を発表した。また、パナソニックホールディングスのグループCEO 楠見雄規氏は、AIを活用したビジネス変革を推進するイニシアチブ「[Panasonic Go](#)」を発表した。米国のAIスタートアップAnthropicとの協業で、さまざまな領域でのAI活用を広げることで、競争力の高いビジネスへと変革する。

◆ストレスなく減塩に取り組める画期的な2つのデバイス

キリンホールディングスと明治大学の共同研究の技術を搭載した、「エレキソルト スプーン」が「[CES Innovation Awards 2025](#)」を「Digital Health部門」および「Accessibility & Agetech部門」の2部門で受賞した。これは、塩分を控えたいスープやカレーなどの食事をおいしく楽しめるように開発された（図.1）。食品を介して微弱な電流を舌周辺に流すことで、ナトリウムイオンを舌の方に引き寄せ、減塩食品の塩味やうまみを増強する食器型デバイスである。



図.1 エレキソルト スプーン

出典：キリンホールディングス

コミュニケーションロボット「BOCCO」や「甘噛みハムハム」などユニークなロボットを開発しているユカイ工学は、味の素とのコラボレーションで生まれた

「電気味覚プロダクト」を共同展示した。これは、首に下げて、アゴにパッチのようなもの

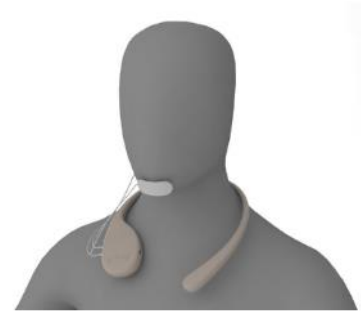


図.2 電気味覚プロダクト

出典：ユカイ工学

を貼ることで、人が口に入れた食品の味を電気刺激によりブーストする（図.2）。高血圧や腎臓病など、減塩を必要とする人が抱える食生活の課題を解決するためのデバイスである。電解質（イオン）の動きをコントロールすることで、舌で感じる「味覚」を電氣的にブーストしている。少しの塩味でも味がブーストされることで、薄味でも満足感が得られる。現在はプロトタイプである。

◆物体を持った感触や重さを感じられるハプティック（触覚）デバイス

commissureは独自の特許取得技術を活用し、NTTドコモおよび慶應義塾大とともに開発を進めたハプティックデバイス「FeelFuse」を展示した（図.3）。「FeelFuse」は振動刺激及び回転せん断刺激（皮膚の上をひねるような刺激）によって多様な感覚を提示可能なハプティックデバイスである。指先のモジュールでは振動刺激を加

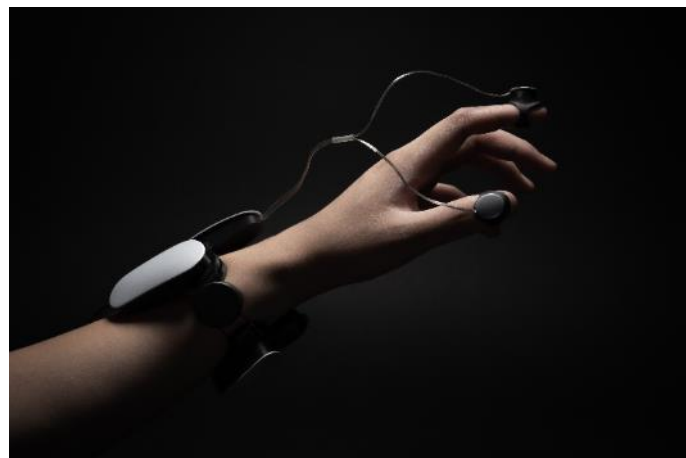


図.3 FeelFuse

出典：commissure

えることで何かを持ったり撫でたりといった身体表面の感覚を提示することが可能である。さらに手首のモジュールでは回転せん断刺激を加えることで、何かに引っ張られたり、重さを感じるなど身体内部の感覚を提示する。これらの振動刺激と回転せん断刺激が調和することで、多様な感覚を生み出し、現実に近い触覚体験を実現することができる。

展示会場では離れた空間に手を伸ばし、疑似的に動物に触れる体験や、物体を持って感触や重さを感じられるデモンストレーションを実施した。

日本企業が協業で生むユニークな技術に注視していきたい。

【成田誠】