

フードテックスタートアップの挑戦

沢登 哲也 (さわのぼり てつや) コネクテッドロボティクス株式会社 代表取締役

要約 私たちコネクテッドロボティクス㈱は、「調理をロボットで革新する」をテーマに、飲食店のキッチン向け調理ロボットサービスの開発を行っているスタートアップです。日ごろ私たちが取り組んでいることや、「なぜロボットなのか」「なぜ調理や食の現場にこだわるのか」、そして「海外の調理ロボットや最新テクノロジーの現場ではどんなことが起きているのか」をお伝えできたらと考えています。なお本記事は(一社)日本厨房工業会発行の月刊『厨房』2021年7~9月号に掲載された連載(全3回)を集約したものになります。

転載元:(一社)日本厨房工業会 <https://www.jfea.or.jp/>

創業のきっかけ

私は学生時代にコンピュータ科学やロボットなど、とにかく新しいテクノロジーや技術に夢中で過ごすという日々を過ごしました。在学中、ロンドンのスタートアップでのインターンシップをする機会があり、そこで起業家という存在に触れて、いつか自分も新しい事業を立ち上げてみたいという想いを強く持つようになりました。仲間とITサービスの会社を始めてみたものの、その事業を通じて誰かを喜ばせているという実感が持てずにいました。そこで卒業後の就職先として選んだのが、外食チェーンの企業です。実は、自分の祖父母が飲食業を営んでいて子どもの頃から身近に感じていたということ、お客さまに食べる喜びと食を通じて、人が出会って語らう楽しさ、触れ合いの場を提供する飲食店に魅力を感じた、というのがその理由です。「いつか、自分がイメージするカッコいいお店、新しいコンセプトの飲食店を経営したい」、そんな思いもあって飲食業を選びました。ただ、実際に働いてみると、現場は想像以上に大変なものでした。長時間にわたる勤務や重労働に、本来楽しさや喜びを提供するはずのスタッフの負担が大きく、人材確保も厳しいということを実感したのです。この飲食店での原体験が、コネクテッドロボティクス創業の原点となりました。

なぜロボットなのか

飲食店での経験を経て、やはりテクノロジーの面白さに触れていようと、米国発のベンチャー企業で産業用ロボットコントローラーの開発に従事することになりました。そこで働く中でロボット制御のノウハウを学ぶと同時に、ロボットの可能性やいくつもの大きな変化が訪れようとしていることにも気付きました。

その変化とは、まず従来の工場の中で使われている産業ロボットに加えて、人間と一緒に働くための協働ロボットが世界各国で現れ始めたこと。従来の産業用ロボットは、柵に囲まれた環境でないと稼働させられません。一方で、協働ロボットはサイズも小型で、人間と同一空間内でロボットと一緒に作業することが可能になりました。

次に、中国をはじめとして大量にロボットが製造されるようになり、比較的価格が抑えられるようになってきたこと。これならば大企業が工場で活用するだけでなく、比較的小規模な企業や店舗でも導入が可能になるのではないかと感じました。

そして最も大きな変化は、新しい技術の登場です。IoTといった機器間のコミュニケーションやデータ活用がよりスムーズになってきたこと、同時に人工知能(AI)画像認識、ディープラーニングといった技術が登場したことです。これによって、さまざまな機器が連携して価値を生み出す、コネクテッドなロボットシステムが人間にとって身近なものになっていくのは間違いないと確信するようになりました。

では、どんな場面で人とロボットが共に働くかを考