

2023年5月吉日

TBWA\HAKUHODO が企画・開発 落合陽一氏と目指す視覚に頼らない食体験 寿司からヒントを得た「DIVERSUSHI (ダイバースシ)」 ～食事会開催のクラウドファンディングを 5/15 からスタート～

株式会社 TBWA\HAKUHODO（本社：東京都港区、代表取締役社長兼 CEO: 今井明彦）は、メディアアーティストの落合陽一氏と社会起業家で“世界一明るい視覚障がい者”の成澤俊輔氏が発起人となる「DIVERSUSHI (ダイバースシ) プロジェクト実行委員会」のメンバーとして、視覚障がい者の食事をする際の課題解決と、目の見えない人も見える人も一緒に食事を楽しめる世界を目指し、手で直接、一口で食べられる新しい食体験「DIVERSUSHI」を企画・開発していきます。

「DIVERSUSHI (ダイバースシ) プロジェクト」のスタートにともない、本日 2023年5月15日（月）より、第1回目となる食事会の開催（7月2日）を目標にしたクラウドファンディングサービスを開始します。



・クラウドファンディングサイト：<https://readyfor.jp/projects/DIVERSUSHI>

■ 見えにくい人、見えない人、そして見える人も一緒に楽しめる新しい食体験「DIVERSUSHI」とは
「DIVERSUSHI」とは、「Diversity（多様性）」と「Sushi（寿司）」による造語です。寿司そのものではなく、その食べ方にヒントを得た、誰もが食べやすい食事方法を意味して作られました。
プロジェクトがスタートしたきっかけは、2019年に落合陽一氏が視覚障がい者である成澤俊輔氏との会話で「なんでも食べていいと言われたら何が食べたいですか？」という質問をした際、成澤氏が「寿司が良いです。」と答えたこと。そ

の答えは、単に寿司が好きだからということだけではありませんでした。視覚障がい者の方が箸やフォークを使う場合は、その位置や距離感、高さを把握しなければなりません。寿司は、直接手から口へ運んで味わえるため、とても食べやすい食べ方だったのです。

そんな会話の発見から辿り着いたのが、「DIVERSUSHI」です。日本で生まれた寿司の「手で直接、一口で食べられる」という食べ方をフランス料理やイタリア料理、中華などあらゆる料理にインストールすることで、誰もがより楽しく食事を楽しんでいただける新しい食の体験づくりに挑戦します。「DIVERSUSHI」という食べ方が、ハラールやヴィーガン、コーシャのように、世界中のレストランに導入される日を目指して。

まずは第一弾として、ミシュランを11年連続で獲得した鬼才 村山太一シェフと和の料理人 五十嵐美雪シェフとともにお届けする「DIVERSUSHI」の食事会イベントを開催するため、クラウドファンディングを実施いたします。その後も本活動を全国的に展開していくことを目指しています。



■ クラウドファンディングについて

2023年7月2日（日）に東京都内で「DIVERSUSHI」の食事会を開催することを目指しています。食事会には、視覚障がい者の方はもちろん、そうでない方にもご参加いただき、多くの方に体験いただきたいと考えています。さらに今回のイベントをきっかけにこの活動を全国に広げていくことを目指します。ご支援いただいた皆様には食の新しいカタチの体験を、また、当日体験できない方もこの活動のサポーターとして見守っていただけたら幸いです。

- ・実施媒体：READYFOR
- ・実施期間：2023年5月15日（月）10:00～2023年6月16日（金）23:00
- ・目標金額：700万円
- ・実施 URL：<https://readyfor.jp/projects/DIVERSUSHI>

■ 「DIVERSUSHI」という新しい食体験ができるまで

「DIVERSUSHI」のメニュー開発については、当プロジェクトに賛同いただいた村山シェフと五十嵐シェフが担当。さらに、実業家の遠山正道さんが、アドバイザーとして加わってくださることになりました。プロジェクトメンバーと協議しながら、次の3つのポイントを元に開発を進めています。

<DIVERSUSHI の特徴>

- ① 食器を使わず、手で食べられること
- ② こぼす心配なく、一口で食べられること
- ③ 視覚に頼らない工夫をすること

① 食器を使わず、手で食べられること

「目が見えなくても、箸やフォークなどの食器と口の距離に戸惑わないから食べやすい」という言葉をヒントに、手づかみで食べる料理を目指しました。

私たちは普段、ほとんどが食器を介して料理に触れますが、「手ごたえ」と「歯ごたえ」といっしょに楽しんでいただきたいと思います。

② こぼす心配なく、一口で食べられること

「外食をする際に、自分がこぼさず、ちゃんと綺麗に食べられているか常に不安を感じている」という言葉をヒントに、ひと口で食べられることにこだわりました。不安に感じているものを取り除くことで、食材本来の美味しさや口の中で広がる冷たい、温かいなどの温度の違いを楽しんでいただけます。

③ 視覚に頼らない工夫をすること

不安を解消するだけでなく、食事が楽しくなる体験を加えられたらと考え、落合陽一氏と共に**素材の音や調理の音をテクノロジーと組み合わせた空間演出**も行います。これまでにはない、感覚を総動員させる食体験を提供します。

さらに、落合陽一氏ならではの取り組みにも挑戦します。

<人工知能 AI アプリ「ochyAI」が生み出す、特別メニュー>

さらに、今回は特別に成澤氏をはじめ、全盲の弁護士として活躍されている大胡田誠氏、元ブラインドサッカー日本代表の落合啓士氏にヒアリングを重ね、視覚障がい者の方が食べたいものを探求するための AI アプリ「ochyAI」を開発しました。「ochyAI」は、視覚障がい者の方が普段食事をする際に感じている「食べたいもの」「難しいこと」「困ったこと」「楽しかったこと」「驚いたこと」などを入力するだけで、世界に一つだけのレシピを生成する AI アプリです。今回の食事会では「ochyAI」が生成したレシピを元に、村山・五十嵐シェフが食べられるようにするだけでなく、美味しく、そして、インパクトのある料理へと定着させるという試行錯誤を通じて本番へ臨もうとしています。

<試作中の料理>

2回の試食会を経て、食事会では、全部で4~5品の料理を提供予定です。

※写真は開発中のものであり、本番で提供する料理とは異なります。



和牛フィレ、朴葉スパイシー



甘鯛の極高温レア



揚げるスープ



ハリネズミ饅頭

■ プロジェクトメンバーコメント

発起人 | 落合 陽一 (メディアアーティスト)



1987年生まれ、東京大学大学院学際情報学府博士課程修了(学際情報学府初の早期修了)、博士(学際情報学)。筑波大学デジタルネイチャー開発研究センターセンター長、准教授・JSTCREST xDiversity プロジェクト研究代表。2020-2021年度文化庁文化交流使、大阪・関西万博テーマ事業プロデューサーなどを歴任。(photo: Ninagawa Mika)

コメント：人にとって食事というのは、あらゆる障がいを抜きにしても、もっとも根源的な行為の一つなので、それを多様にする挑戦をいっしょにしてくれる仲間を集めています。

発起人 | 成澤 俊輔 (世界一明るい視覚障がい者)



1985年佐賀県生まれ。世界一明るい視覚障がい者というキャッチコピーのもと、経営コンサルタント兼アーティストとして国内外60以上の会社やプロジェクトの伴走を実施。10年以上複数の法人を経営し、現在は主に経営者との対話をしながら、経営者の人生と経営のとらえ直しをサポートしている。

コメント：目の見えない僕らはやりたいことより出来ることを優先してしまいます。その壁を超えて、そもそも美味しいこと、やりたいことに挑戦できたらと思います。

シェフ | 村山 太一 (料理人・経営コンサルタント)



東京に「レストラン ラッセ」をオープン。開業と同時に日本最速で一つ星を獲得、11年連続保持。note『目黒の星付きイタリアンのオーナーシェフは、サイゼリヤでバイトしながら2億年先の地球を思う。』が26万PVを記録し話題になる。書籍「なぜ星付きシェフの僕がサイゼリヤでバイトするのか？」3万部突破。2021年NHK逆転人生出演。

コメント：口に入れた瞬間の音、食感で美味しいってならないと味としては成り立たない。視覚障がい者の方に、どれだけ食の楽しみを伝えられるかに挑戦します。

シェフ | 五十嵐 美雪 (料理人・茶の湯者)



大学卒業後、日本文化を深めたく京都で板前の道に進む。5年半懐石料理を学んだ後、東京ではイタリアンのレストランラッセで副料理長を経験。令和2年福井県にUターンし、週2日限定の料理屋“むつのはな”を経営。多国籍な料理技術や茶の湯の感性を取り入れた懐石料理を提供している。

アドバイザー | 遠山 正道 (実業家)



1962年東京都生まれ。慶應義塾大学卒、三菱商事を経てスマイルズ、The Chain Museum、新種のimmigrations代表。「Soup Stock Tokyo」のほか、「giraffe」「PASS THE BATON」「100本のスプーン」などを展開。女子美術大学教授。六本木で「アートかビーフンか白厨」をオープン。

■ DIVERSUSHI プロジェクト実行委員会



メディアアーティストの落合陽一氏と視覚障がい者の成澤俊輔氏による会話をキッカケに生まれたDIVERSUSHI (ダイバースシ) という「見えない人も、見える人も、みんなで楽しめる」新しい食体験を開発し、広めるために立ち上がった実行委員会です。

【TBWA\HAKUHODO Creative Director 宇佐美 雅俊 コメント】

企画協力した落合陽一×日本フィルハーモニー交響楽団プロジェクト《耳で聴かない音楽会》では、耳の聞こえる・聞こえないに関わらずみんなで楽しめるコンサートを目指した「聴き方のデザイン」でした。今回挑戦する『DIVERSUSHI』は、目の見える・見えないに関わらずみんなで楽しめる食体験を目指す「食べ方のデザイン」です。この概念が、新しい食事の楽しみ方を生み出し、世界に広がることを望んでいます。

【TBWA\HAKUHODO プロジェクトメンバー】

Creative Director	宇佐美 雅俊
Senior Art Director	伊藤 裕平
Art Director	森 玲於奈
Designer	砂田 肇
Copy Writer	内田 翔子
PR Planner	橋本 恭輔
Producer	工藤 泰介
Producer	佐々木 駿
Movie Director	川村 真優香

■ TBWA\HAKUHODO (TBWA 博報堂) について

2006年に博報堂、TBWA ワールドワイドのジョイントベンチャーとして設立された総合広告会社です。博報堂のフィロソフィーである「生活者発想」「パートナー主義」とTBWA がグローバル市場で駆使してきた「DISRUPTION®」メソッドを中心とした独自のノウハウを融合。質の高いソリューションを創造し、クライアントのビジネスの成長に貢献します。「DISRUPTION®」は既成概念に縛られず、常識を壊し、新しいヴィジョンを見いだすTBWA\HAKUHODOの哲学です。マーケティングに限らず、ビジネスにおけるすべての局面でディスラプションという新しい視点を武器に事業やブランドを進化させるアイデアを生み出します。

<https://www.tbwahakuhodo.co.jp>