

# トレーに配食 自動化

## 協働ロボで病院食

### AIHOがシステム開発



トレーメイクシステムは天井部にカメラを3台配置する

AIHO（アイホー、愛知県豊川市、寺部良洋社長）は、大病院向けに人工知能（AI）による画像認識や協働ロボットを活用したトレーメイクシステムを開発した。見かけは同じだが、入院患者によって中身や容量が異なる飯わんや汁わんをトレーの上に1人前ずつ置いていくシステム。ロボットの食器を置く速度は1個当たり8秒（毎時450個）で、ベルトコンベヤーなど備品の変更は不要という。朝食や夕食など、短時間に作業が集中する病院側の人手不足に対応する。

現状、協働ロボットはフアナック製を使用しているが、顧客の要望によりほかのロボットカーの機種でも対応可能としている。

入院患者の食事は「少量やおかゆしか食べられない」「糖尿病や高血圧などのため、ほかの人と中身が異なる」など人によりさまざま、間違えると患者の病状や健康安全に関わる。このため病院では、通常はトレーに患者一人ひとりの氏名を識別するバーコードや分量を書いた紙を張り、担当者がそれを基に中身の入った食器を置いていく。

システム全体の価格は5000万円程度。人手不足が深刻な病床400床以上の病院での利用を主に想定する。人と並んで作業できる協働ロボットの特性を生かし「食物アレルギー患者や糖尿病食など数が少ない食膳のトレー作業をロボットが担うか、逆に数が多い一般向けをロボに任せるか、いずれの場合も対応できる」（AIHO）としている。