料理に不慣れな人の調理支援を目的とした失敗しやすい箇所の提示に関する研究

大杉 隆文　永井 廉人　松下 光範 (関西大学)

背景

料理の失敗を低減することができる料理レシピの提示が必要

料理レシピを参考にしても自身が思った通りに料理をすることができない
ユーザ投稿型のレシピサイトでは投稿者の知識レベルを基準とするレシピが投稿される

投稿者の中の当たり前の知識の省略

料理経験者が持ってる共通の知識の省略
ex) 煮物は弱火

投稿者によって
手順の説明の粒度が変化する

第三者は料理レシピを
理解できず，失敗する

目的

料理における**失敗の定義**と**原因の分類**

提案手法

料理レシピにおける失敗の定義と原因の分類
料理をする人を対象として失敗に関する半構造型インタビューを行った

対象者：学生 8 人 (男性：2 人，女性：6 人)

質問項目

1. 料理歴はどれくらいか？
2. 普段どの程度料理をするか？
3. どうやってするか (サイト，本)？
4. 失敗した体験は？
   - 料理を始めてどれくらいの時期か
   - 失敗した結果どうなったか
   - どこで失敗したか
   - 原因
5. 何を失敗だと思うか

失敗の原因分類

不慣れ (5人該当，合計7件)	不注意 (4人該当，合計4件)	知識不足 (2人該当，合計2件)
混ぜ足りなくて お菓子が膨らまない 加減がわからず 焦がす	目を離して焦がす 時間がなくて強火で 焼いて焦がす	煮物を作る時に ナスの皮を剥かず 色がついた

確認不足 (3人該当，合計5件)	レシピの解釈 (4人該当，合計4件)	材料の準備 (3人該当，合計3件)
レシピの揚げ時間を 見ない 材料の入れ忘れ	レシピ通り作ったが ソースが辛かった 分量がトマト一缶で 量がわからなかった	肉じゃがを作る時に ジャガイモの種類を 間違え煮込み時間が かかった

失敗の定義：**味・見た目などの最終結果や調理の工程が自分の思っていたものと違うこと**

今後の展望

1.失敗事例の収集・タイプ分類

2.失敗しやすい箇所を料理レシピの中から推定，提示

連絡先

名前：大杉 隆文
連絡先：k715328@kansai-u.ac.jp
HP：https://amateras.wsd.kutc.kansai-u.ac.jp/