

複数レシピの並行調理に関する基礎調査

下鶴瀬 里菜[†] 上田 真由美[†] 中島 伸介^{††}
[†] 流通科学大学経済学部 ^{††} 京都産業大学コンピュータ理工学部

1. はじめに

インターネットや書籍等、様々な形式で料理レシピが提供されているが、それらは一品の料理に対するものが多い。しかし、家庭での食事では、一度に複数の料理を作る必要がある。手際よく複数の料理レシピを統合して、一連の流れにすることは、調理に慣れていない人にとって困難と言える。そこで、本研究では、複数レシピに対する並行調理手法の実現を目指し、複数レシピから一連の調理手順を作成する際の傾向を調査する。

2. 並行調理手法実現のための基礎調査

2.1. 複数レシピの調理工程の統合

既存の料理レシピは料理一品の調理手順を示したものである。しかし、実際の調理場面では、複数の料理レシピを並行に調理する必要がある。そこで、本研究では、複数の料理レシピから一連の調理手順を記載した統合レシピを構築する手法の実現を目指す(図1)。

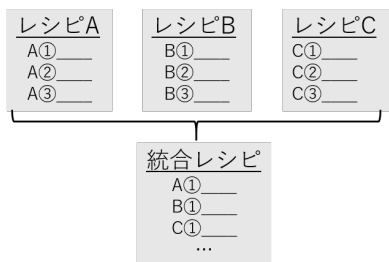


図1: 複数レシピの調理工程の統合

2.2. 並行調理に関する予備調査

複数料理レシピを統合する手法を検討するため、調理に慣れている人・慣れていない人が調理工程の統合の際に、どのような傾向があるか調査をした。

<p>レシピA A① ねぎは斜め切りにする A② 胡麻油で炒める A③ 出し汁の中に①を入れて5分ほど中火で煮る A④ ③をミキサーに入れてかける A⑤ ④を鍋に戻し、味噌、薄口醤油、塩、おろし生姜を入れて、味を調える</p> <p>レシピB B① サラダほうれん草は3cm幅に切り、蓮根とごぼうは2mm程度にスライス B② 蓮根とごぼうをなたね油で素揚げする B③ ベーコンを短冊切りにし、炒める B④ ボールにB①とオリーブオイル、塩、胡麻を入れ、混ぜ合わせる B⑤ 皿に盛り付け粉チーズをふりかける</p> <p>レシピC C① じゃがいもをひと口大に切る C② 鍋にサラダ油を入れ、①のじゃがいもを炒め、焼き色がついたら鶏ひき肉も入れて炒める C③ ②に水、砂糖を入れて少し煮る。さらに味噌を加え、落とし蓋をして15分ぐら煮る C④ 煮汁がなくなったら、すり胡麻を加えて混ぜる C⑤ 器に盛り付け、塩茹でした いんげんを5cmの長さにきり、添える</p>

図2: 予備調査に使用した3つの料理レシピ

ここでは、図2に示す3つのレシピを被験者に提示し、完成のタイミングが揃うように一連の調理工程を統合するよう指示をした。なお、被験者は、調理に慣れている人とし

て、日常的に調理をしている40~50代の女性20名、調理に慣れていない人として、日常的に調理をしていない10~20代の男女20名である。

2.3. 調査結果

レシピの統合処理にかかった時間を調査したところ、調理に慣れている人は平均4.85分、調理に慣れていない人は4.52分と平均で見るとあまり差は見られなかった。しかし、調理に慣れている人は4~6分の間で統合処理が終わったのに対し、調理に慣れていない人は2~8分と時間のばらつきが見られた。

図3に統合処理の結果を、調理操作の種類によって色分けしたものを示す。左が調理に慣れていない人、右が調理に慣れている人の結果である。図3左の調理に慣れていない人は、同じ色が集中しているのがわかる。一方、右の調理に慣れている人は、色が集中することなく散らばっている。

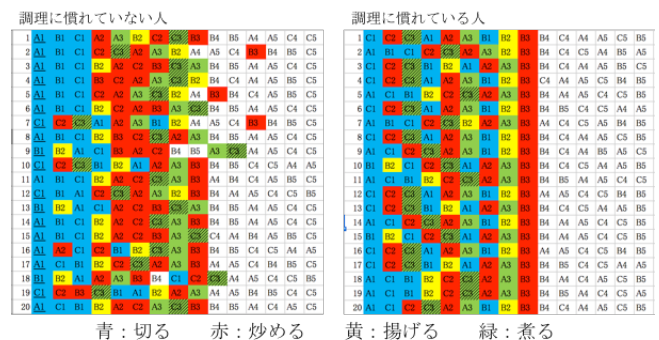


図3: 統合処理の結果

2.4. 考察

上記の結果から、調理に慣れていない人は、「切る」や「炒める」といった調理操作毎にまとめて調理を進めるのに対して、慣れている人は、「煮る」といった手を放すことのできる調理操作を基準に調理を行うことがわかった。

3. まとめ

本稿では、並行調理手法の実現のため、複数レシピから一連の調理手順を作成する際の傾向を調査した。調理に慣れている人の傾向から、調理中に手を放すことのできる調理操作を基準に統合していることがわかった。したがって、今後、料理オントロジー[1]で収集されている調理操作の分類を行い、並行調理手法の実現を目指す。

参考文献

[1] 料理オントロジー構築プロジェクト, <http://www.ls.info.hiroshima-cu.ac.jp/cgi-bin/cooking/wiki.cgi>