

2021 年度 森泰吉郎記念研究振興基金 研究助成金「研究者育成費」成果報告書

食品画像が持つ光沢感と鮮度知覚の関係性の検討

慶應義塾大学大学院 政策・メディア研究科

修士課程 1年 小梶 直

nk51@sfc.keio.ac.jp

要旨

本研究の目的は、新鮮な食品が持つ光沢感に着目し、食品画像の画像統計量と鮮度知覚との関係性から、人間が視覚による鮮度評価をどのように行なっているかを明らかにすることである。また、人間の鮮度知覚判断の傾向を理解しながら、鮮度が落ちているにも関わらず食べてしまうことを防ぐ方法論についても検討する。本研究が取り組む、新鮮な食品が持つ特性と人間の鮮度知覚の関係性を導く試みは、我々がどのくらいの光沢感で鮮度を知覚し、判断しているのかを明らかにすることに貢献する。この知見を応用することで、実際の鮮度と比較して、鮮度が低く見えてしまうことを防ぎ、不必要な食品破棄を減らすことに寄与する。

目的

食品の品質を推定する場合、視覚情報は消費者の選択に大きく影響を与える。中でも食品の購買において、鮮度は重要な判断要因である。しかしながら、鮮度は外観に基づく、主観的な印象評価に留まっている。そこで、人間が視覚による鮮度評価をどのように行なっているかを明らかにする。本研究では、新鮮な食品が持つ光沢感に着目し、食品画像が持つ画像統計と人間の視覚による鮮度知覚との関係を検討する。

*本研究課題は未発表データが含まれるため、詳細な結果およびデータの公開を控えさせていただきます。

成果

査読付きオープンアクセスジャーナルの出版社 **Frontiers Media** が発行するジャーナル **Frontiers in psychology, Eating Behavior** より、論文が採択・出版された。

[投稿論文]

Kokaji, N., & Nakatani, M. (2021). With a Hint of Sudachi: Food Plating Can Facilitate the Fondness of Food [Original Research]. Frontiers in Psychology, 12. <https://doi.org/10.3389/fpsyg.2021.699218>

当該論文と本研究課題の結果をもって、研究全体を結論づける予定である。

謝辞

森泰吉郎記念研究振興基金 研究助成金より、本研究の実験に使用する機器や渡航費を支出いたしました。University of Oxford や Delft University of Technology の教授との共同研究の打ち合わせや、2022年8月にオランダ・アムステルダムで行われる **The Visual Science of Art Conference (VSAC) 2022** での国際学会発表参加（予定）に繋げることができたのは、森泰吉郎記念研究振興基金 研究助成金によるご支援のおかげです。引き続き、本研究課題を遂行すべく、精進してまいります。採択・助成いただきましたこと、この場を借りて深く感謝申し上げます。