

# AI的な料理画像 おいしそうさ推定

ご購入はこちら

道満 恵介, 井手 一郎



(a) 魅力度：高(色彩が鮮やか)



(b) 魅力度：低(大部分が茶色)

写真1 料理の写真がおいしそうかどうかを判定するのは簡単じゃない…ぼやけていたら色彩が鮮やかなほうが魅力的だったが…

デジタル・カメラやスマートフォンの普及によりさまざまなものを気軽に撮影し、FacebookやInstagramなどのSNSで共有できるようになりました。例えば、旅行先のレストランで食べた料理を撮影して投稿するユーザは多く、料理コンテンツを介したコミュニケーションが活発に行われています。このようなシーンでは、通常、料理の魅力が伝わるように、つまり料理をおいしそうに撮影することが望まれます。

一方で、産業界においても、料理をおいしそうに撮影することには高い需要があります。例えば、レストランで提供するメニューやウェブ・サイトに掲載する料理写真が魅力的であるほどそのお店の注目度が高まり、売り上げに大きな影響を与えます。

## 魅力的な料理写真とは

魅力的な写真を撮影するには、写真撮影に関する専門的な知識やスキルが必要です。それだけでなく、料理特有の撮り方を熟知している必要があります。

### ● 審美的でもおいしそうに見えるとは限らない

例として、ある料理をぼかして撮影した写真を

写真1に示します。写真1(a)では左から赤、緑、黄と色鮮やかなものが皿上にきれいに配置されています。一方、写真1(b)では、茶色のものが皿上の大半を占めています。この2枚の写真を見比べると、色彩の鮮やかさの観点から写真1(a)の方が魅力的に写っているといえるでしょう。

ここで、同じ料理をぼかさずに撮影した写真を写真2に示します。こちらではどうでしょうか、これがビーフシチューを撮影した写真であることが分かると、主菜であるビーフが前面に強調されている写真2(b)の方が魅力的に写っていると感じると思います。

このように、対象が料理である、つまり食べ物の場合には、写真が審美的であるかどうかというよりは、主菜/副菜の配置および強調の仕方を考慮してそれがおいしそうに写っているかという要素が関係してきます。このため、一般的な情景写真の審美性を評価する手法を、そのまま料理写真に適用してもうまくいきません。

### ● 構図が重要なパラメータになる

魅力的な料理写真を撮影するには、撮影角度、ぼかし、スケール、ライティングなど、さまざまな撮影パ