

実感を得られる料理動画のためのテロップ活用方法

学生番号:1932056 氏名:佐藤旭

指導教員:山崎治 准教授

1. はじめに

近年では、Youtubeなどの配信動画の中でも、料理やグルメ関連の動画も多く普及している。しかし、映像からの情報では味覚や食感などの情報を伝えることは難しい。そこで、それらの情報をより効率よく伝えるための工夫として、映像中のテロップを利用することが考えられる。本研究では、料理動画にテロップを付与し、色やアニメーションなどを変えて、味覚や食感の情報の伝わりやすさを調査する。

2. 準備

2.1 実験動画の作成

12秒程度のカレーとケーキの動画に、動画編集ソフトAfterEffectsを使いテロップを付与した。それぞれに違う種類のテロップを付与した4種類の動画を用意し、計8本の動画を作成した(図1)。テロップの色とアニメーションは適切であると自分で判断したものを使用した。



図1 実験材料となったカレー動画

2.2 アンケートの作成

GoogleFormを利用したアンケートで7段階のSD法を用い、全8種類の動画を評価してもらった。評価項目として食感や味、匂いに関する7対の形容詞対を用いた。GoogleForm上で動画を視聴できるようにし、動画の視聴順での印象変化を避けるため、動画の視聴順のみを変えた4つのアンケートを作成した。

3. 実験

3.1 方法

実験参加者: 本学情報科学部情報ネットワーク学科4年生 13名(男性11名/女性2名)が個別に実験に参加した。

実験計画: 「テロップの表示」を要因とする1要因4水準参加者内計画で実験を実施した。「テロップの表

示」の要因は、「テロップなし」「白もしくは黒の文字のみ」「色付きの文字」「色付き+アニメーション」の4つの条件から成っていた。

材料: 料理動画に対する感性的な評価を行うためにGoogleフォームによるアンケートを実施した。料理動画としては2種類(「カレー」と「ケーキ」の約15秒程度)の動画を用いた。

手続き: アンケート形式による実験を行った。参加者には、アンケートページのURLを配布し、回答の協力依頼を行った。参加者は各自のペースで回答を行い、提出をした。

3.2 結果

カレー動画の有意差検定の結果(表1参照)、味の伝わりやすさについて、カレー動画の「温かさ」「辛さ」「甘さ」の評価に対してテロップの効果が表れ、テロップを付与したものは辛く、付与していないものは甘く感じられるという結果になった。また、色やアニメーションを加えることでテロップの効果が増すことも確認できた。その一方で、ケーキ動画では評価の違いは確認できなかった。

表1 カレー動画の有意差検定の結果(一部)

温かさ (冷たいー温かい)	アニメ≒色付き>なし≒白黒
辛さ (辛くないー辛い)	アニメ>色付き>白黒>なし
甘さ (甘くないー甘い)	なし>アニメ≒色付き

4. おわりに

本研究で、テロップを付与することによって「味」「香り」「食感」の伝わりやすさが上がることが分かった。また、テロップに色やアニメーションを付加することでその効果が増加することも確認できた。また、料理の種類によって効果が異なる可能性も確認できた。今後は、多くの種類の料理動画とテロップを用いた実験を行うことが必要であると考えられる。