

氏名	Sakay Rodriguez Oscar Eduardo		
学位の種類	博士（感性科学）		
学位記番号	博甲第 10327 号		
学位授与年月	令和 4 年 3 月 25 日		
学位授与の要件	学位規則第 4 条第 1 項該当		
審査研究科	人間総合科学研究科		
学位論文題目	The Role of Photographic Expression on Deliciousness Expectation A case study using Cheeseburgers (視覚刺激で引き起こされる美味しさの予想における写真表現 の影響 チーズバーガーを使用したケーススタディー)		
主査	筑波大学教授	Ph.D. (Psychology)	小山 慎一
副査	筑波大学准教授	博士（感性科学）	山田 博之
副査	筑波大学准教授	博士（医学）	増田 知之
副査	筑波大学教授	博士（工学）	山本 早里

## 論文の内容の要旨

Sakay Rodriguez Oscar Eduardo 氏の博士学位論文は、写真表現が料理のおいしさの予想に与える影響について検討したものである。その要旨は以下のとおりである。

始めに研究の背景として、カメラ付き携帯電話の普及により料理の写真の撮影が多くの人によって日常的に行われるようになった一方で、撮影者の多くは写真撮影のトレーニングを受けていない者であり、表現技法の探求も十分に行われていないという問題を指摘している。このため、本研究において著者は文献調査、インタビュー調査および 2 種類の心理実験を行い、写真表現がおいしさの予想に与える影響について「見られる側の要因（写真）」と「見る側の要因（人間）」の 2 つの観点から詳細に検討することを試みている。

著者は最初に文献研究を行っている。19 世紀から 20 世紀にかけての料理の写真の表現手法の変遷を分析し、Talbot を代表とする 19 世紀の料理の写真では静物画の表現手法の影響が強く見られたものの、20 世紀の写真では食器やキッチンテーブルなどの文脈情報が描出され、静物画の表現技法よりも料理本や広告の表現技法が顕著であることを明らかにしている。さらに、著者は最近の事例の分析を通じて、カメラアングル、照明色、背景、光源、装飾要素が料理の写真における主要な表現技法であることを報告している。

次に著者は 15 名の写真家を対象としたインタビュー調査を行い、料理の写真を撮る際に常に操作する変数の特定と、それらの詳細な分析を試みている。その結果、料理の写真を撮る際に常に操作する変数は、文献調査によって明らかとなったカメラアングル、照明色、背景、光源（の数）、装飾要素に加え、料理の視覚的特徴、料理の色であることを見出している。さらに、著者はカメラアングルが低角度、中程度の角度、高角度の 3 段階で操作されることを確認するなど、それぞれの変数の操作の詳細を明らかにしている。

2種類の心理実験のうち最初の実験では、著者は学生を対象に、これらの変数の値および複雑さの異なる32枚の料理の写真を用いておいしさの予想値を計測している。画像の複雑さは主観評価およびShannonのエントロピーを用いて評価しており、その結果、背景の種類がおいしさの予想に影響することと、主観評価およびエントロピーによって計測された画像の複雑さが、おいしさの予想値と有意な弱い相関があることを明らかにしている。

次の実験で著者は、照明色、装飾要素の種類と数を系統的に変化させて作成したチーズバーガー画像（コントロール画像）を実験刺激として使用し、被験者（学生）のおいしさの予想を主観評価を用いて計測している。加えて、被験者が日常的にチーズバーガーを食べているかどうかの経験と、回答時の空腹感について尋ねている。その結果、照明色および装飾要素の数と種類は、おいしさの予想値に影響することを明らかにしている。さらに、これら3つの要因の相互作用がおいしさの予想に影響を与え、参加者の経験もおいしさの予想に影響を与えることを見出している。空腹時と非空腹時で、写真に対するおいしさの予想に有意差は見られないが、空腹時の方が空腹でない時よりも明るい色の影響を受けやすいことも著者は明らかにしている。続いて著者は、料理にその料理とは関係のない装飾を施した場合、経験のない被験者はおいしさをより多く予想し、食品そのものよりも装飾要素の種類によって、おいしさの予想に大きな変動が引き起こされることも見出している。照明色に関係なく、その食品を食べた経験のある参加者は、より高いおいしさ予想を示すこと、その食品に関連する装飾要素がある場合、おいしさ予想値がより高くなることも著者は報告している。さらに、写真表現に用いた光の色に関わらず、装飾物の数が多いほどおいしさ予想値が高まることも観察している。チーズバーガーを用いた以上の実験結果から、著者は料理の写真におけるおいしさの予想値は、照明色や装飾要素といった写真の表現技法と、見る人の経験や空腹感との相互作用によって生じているが、他の料理については今後詳しく検討する必要があると考察している。

## 審査の結果の要旨

### （批評）

本研究では料理の画像の複雑さや照明色をShannonのエントロピーや色温度といった定量的な指標を用いて客観的に計測することによって、写真撮影の技法を客観的で再現可能な方法で説明することに成功している。特に、2番目の実験では照明色や装飾要素を系統的・段階的に変化させることによって信頼性の高い指標を得ることに成功している。今回の研究で用いた題材はチーズバーガー一品であり、一般的な結論を述べるためには他の食材を用いたさらなる研究が必要であるものの、料理の写真の表現技法を定量的な指標を用いて詳細に分析し、料理の写真の撮影に有益な成果を得た点は高く評価できる。

令和4年1月26日、学位論文審査委員会において、審査委員全員出席のもと論文について説明を求め、関連事項について質疑応答を行い、最終試験を行った。その結果、審査委員全員が合格と判定した。

よって、著者は博士（感性科学）の学位を受けるのに十分な資格を有するものと認める。