

## テイスティング手順に基づくコーヒー豆選択システムの提案

内田 有咲

現在コーヒー豆は、世界 60 ヶ国以上の国で生産されており、栽培地それぞれの風土や気候にあった方法で生産されているため、酸味や苦み、香り、形、そして相性の良いフレーバーが微妙に異なっている。コーヒーショップはウェブサイトなどで豆の紹介を行っているが、味の表現が曖昧でわかりにくく、買い手はどのコーヒー豆を購入すべきなのかわからず、悩んでしまうことが多い。そこで本研究は、コーヒー豆の特徴をわかりやすく説明する手法としてテイスティング手順に基づいたコーヒー豆の選択方法を提案する。そのために、コーヒー豆選択システムを構築し、実証実験を行うことでその選択方法の有用性とシステムの利便性を検証することを目的とする。

コーヒー豆はスターバックスコーヒージャパンで販売されている 15 種類 (2018 年 9 月現在) を対象とした。これらのコーヒー豆に対して経験値の高いカフェ定員 4 名でテイスティングを行い、香り・酸味・コク・後味の強さと種類についてデータを作成した。データは 4 名の評価値の平均とした。このデータを用いてコーヒー豆選択システムを構築した。システムはユーザーに対して香り・酸味・コク・後味の種類と強さを順番に選択させ、全コーヒー豆の中から最も適したコーヒー豆を提示する。

実証実験では、カフェ店員 20 名とカフェ店員ではない 10 名にシステムを利用してもらい、提示されたコーヒーのテイスティングを行ってもらった。そして、計 30 名の被験者にシステムの利便性や選択方法の妥当性、コーヒー豆を購入する際に利用したいか等の質問をアンケートによって行った。その結果、70%の被験者がコーヒー豆の選択方法は妥当であると回答し、選択方法の妥当性が証明された。また、利便性に関する質問に対し 97%の被験者が便利であると回答したことにより、このシステムはコーヒー豆を購入する際に便利であるということが証明された。さらに、作成したデータの妥当性についてカフェ店員に質問したところ、提示されたコーヒー豆は選択結果に沿うものであることがわかった。このことから、本システムは、コーヒー豆の特徴をわかりやすく説明し、ユーザーの好みに合ったコーヒー豆を提示することができる有用性のあるシステムであるといえる。

(指導教員 宇陀則彦)