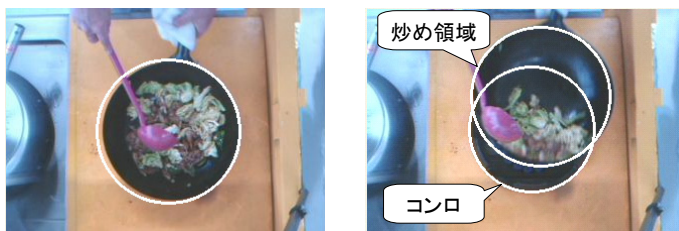


## 中華炒め調理作業における匠の技の画像解析

芝浦工業大学/赤木 陽子 慶應義塾大学/青木 義満 味の素㈱/川崎 寛也・笠松 千夏

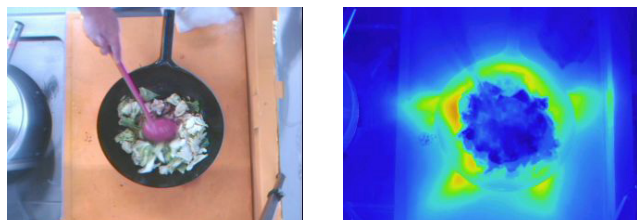


第 2 図 実験の様子



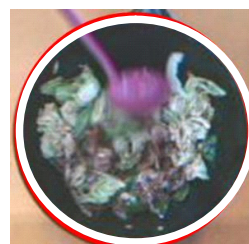
(a) 炒め領域抽出 (b) コンロの出現シーン

第 5 図 炒め領域抽出画像



(a) 可視画像 (b) 熱画像

第 3 図 撮影画像



(a) 炒め領域画像



(b) 黒領域マスク (c) 分割マスク (d) お玉マスク

第 6 図 マスク画像



(a) 鍋肌抽出 (b) 具材抽出 (c) お玉抽出

第 7 図 抽出結果

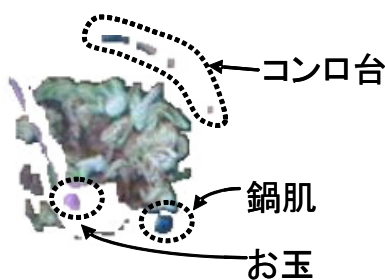


第 8 図 鍋肌の指定領域



(a) 鍋肌抽出 (b) 具材抽出 (c) お玉抽出

第 9 図 課程調理者における抽出結果



第 10 図 誤抽出画像