

レシピ推薦サイトからの 夏冬レシピの差分抽出

青木大晟 吉清翔一 井上航 長谷部有玄

クックパッドとは

👩‍🍳 クックパッド

料理レシピのコミュニティウェブサイト



👩‍🍳 つくれぽ

登録されたレシピを基にユーザーが料理を作ったことを報告する機能

つくれぽ (52件) コメント (0件)

みんなのつくりましたフォトレポート「つくれぽ」 52件 (46人)

<p>18/07/03 お弁当です。カレー風味、めちゃうちゃ美味しいですね)^^ shiorinn</p> <p>掲載遅くてごめんなさい；味付けお口に合い感激★有難う</p>	<p>18/04/12 カリカリにおいしくできました♡ ちゅーこさん</p> <p>美味しく作っていただき嬉しいです！ればありがとう^^</p>	<p>18/04/06 ザクザクで香ばしくて正に食べたい味でした！定期的に作りそうです♪ ガオズ</p> <p>コメント嬉しいです！ぜひ機会があれば作って下さい☆ありがとう！</p>	<p>18/03/17 カレー粉がいいアクセントで、パクパク美味しく頂きました♪ ゆちのゆちこ</p> <p>カレー粉いいですね！お口に合い嬉しいです！ありがとう^^</p>
---	--	---	---

もっと見る(52件)

きっかけ

- 👨‍🍳 つくれぽを作っても報酬があるわけでもないのに作る人が多くいた。
- 👨‍🍳 つくれぽが多い料理の特徴などが気になった。
- 👨‍🍳 掲載されている料理の要素でどこに着目しているか気になった。



- 👨‍🍳 つくれぽが多い料理の特徴を集めれば料理が上手くなくても意図的につくれぽの数を増やせる？

方法

- 🍳 クックパッドのサイトから掲載されている料理データの抽出
- 🍳 要素別に分ける
- 🍳 要素データをつくれポの多少に照らし合わせる。

1



しょうがは皮付きのままスライスする。
こんにゃくの両面の表面に格子に隠し包丁を入れる。

2



2センチ角に切り、沸騰した湯でサツと茹でる。

3



ザルに上げて、鍋でプチプチ音がするまで乾煎りする。

4



豚肉は、4センチの幅に切り、しょうゆを加えてビニール袋に入れて、よく揉み、常温で30分おく。

材料 (4人分)

こんにゃく (アク抜きしたもの)

1枚 (350g)

ポン酢

大さじ1 と大さじ1/2

鷹の爪(輪切り)

1本

ごま油(炒め用)

大さじ1

方法 2

1	Menu ID	Title	Photo#	Author	Date	ReportNum	Summer	Ingredient	List
2	orgdata/00.4000000_4010000/4001772.gz	重宝！重宝！だししょうゆ		7 ひづしいか	2016/8/3	0	0	荒削りの削	しょうゆ
3	orgdata/00.4000000_4010000/4001773.gz	オイキムチを作ろう！		6 ぶくぶくママさん	2016/7/31	0	0	きゅうり	塩
4	orgdata/00.4000000_4010000/4001774.gz	フライパンで簡単！洋風焼鮭(下処理～)		3 だんどり亭	2016/8/12	1	0	銀鮭	塩コショウ
5	orgdata/00.4000000_4010000/4001775.gz	ハツDEキャベツともやしのにんにくスープ		3 ひづしいか	2016/8/1	1	1	鶏ハツ	キャベツ
6	orgdata/00.4000000_4010000/4001776.gz	とろけるマシュマロムース		0 イチカワミズホ	2016/7/31	0	0	マシュマロ	牛乳
7	orgdata/00.4000000_4010000/4001778.gz	離乳食完了期豆腐の挽肉野菜あんかけ		2 mirubin	2016/7/31	1	0	豆腐	鶏胸挽肉
8	orgdata/00.4000000_4010000/4001779.gz	若イカの生姜煮		3 くにしゅん	2016/8/1	5	0	若イカ	砂糖
9	orgdata/00.4000000_4010000/4001780.gz	薬味&野菜たっぷりの冷製うどん		7 ひづしいか	2016/8/2	0	1	オクラ	塩
10	orgdata/00.4000000_4010000/4001781.gz	新じゃがポテトサラダ		7 いたただきますクラブ	2016/8/9	0	0	じゃがいも	玉ねぎ
11	orgdata/00.4000000_4010000/4001787.gz	簡単フランスパン 3分クッキング～		0 クックJFY	2016/7/31	0	0	フランスパ	トマト
12	orgdata/00.4000000_4010000/4001788.gz	卵と豆腐と破布子の炒め物		1 週末グランシェフ	2016/7/31	0	0	卵	豆腐
13	orgdata/00.4000000_4010000/4001789.gz	かきのもとのがくの佃煮		1 新潟市	2016/7/31	4	0	かきのもと	しょうゆ
14	orgdata/00.4000000_4010000/4001792.gz	フェタチーズとチキンのサンドイッチ		4 sweeties	2016/7/31	0	0	お好みのサ	ゆでた鶏も
15	orgdata/00.4000000_4010000/4001793.gz	シンプルうまい！トマチーズトースト！		2 タンニングこしば	2016/7/31	0	0	食パン	トマト
16	orgdata/00.4000000_4010000/4001794.gz	甘酒とレモン香るカップケーキ		3 わさびママ	2016/8/7	1	0	卵	バター
17	orgdata/00.4000000_4010000/4001795.gz	簡単！サバテリ巻き		2 だんどり亭	2016/8/1	1	0	鯖	減塩醤油
18	orgdata/00.4000000_4010000/4001797.gz	ヘルシー&ボリューム大な酸辣湯		9 ひげシャガール	2016/8/6	0	1	干し椎茸	鶏ささみ
19	orgdata/00.4000000_4010000/4001798.gz	ししとうの甘辛炒め		5 たあちゃん	2016/7/31	2	1	ししとう	砂糖
20	orgdata/00.4000000_4010000/4001799.gz	マッシュルームのブルスケッタ。		2 P E U G E O T	2016/7/31	0	0	マッシュルーム	
21	orgdata/00.4000000_4010000/4001800.gz	寒天メロン		4 みっちゃん51	2016/7/31	1	1	角寒天	メロン

方法3

	A	B	C	D	E	F	G	H
1	材料	夏	夏以外	比率 (夏)	比率 (夏以外)	差分		
2	きゅうり	30	39	26	8.88%	3.40%	5.49%	
3	トマト	29	37	23	8.43%	3.01%	5.42%	
4	ゴーヤ	28	27	6	6.15%	0.78%	5.37%	
5	なす	27	20	4	4.56%	0.52%	4.03%	
6	ズッキーニ	26	24	11	5.47%	1.44%	4.03%	
7	オクラ	25	22	11	5.01%	1.44%	3.57%	
8	水	24	93	137	21.18%	17.91%	3.28%	
9	にんにく	23	33	33	7.52%	4.31%	3.20%	
10	めんつゆ	22	22	15	5.01%	1.96%	3.05%	
11	酢	21	31	32	7.06%	4.18%	2.88%	
12	豚肉	20	18	10	4.10%	1.31%	2.79%	
13	ピーマン	19	31	33	7.06%	4.31%	2.75%	
14	茄子	18	14	4	3.19%	0.52%	2.67%	
15	ごま油	17	38	46	8.66%	6.01%	2.64%	
16	ナス	16	13	3	2.96%	0.39%	2.57%	
17	オリーブオイル	15	47	68	10.71%	8.89%	1.82%	
18	そうめん	14	9	2	2.05%	0.26%	1.79%	

方法4

	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q
1	Photo#	Author	Date		ReportNum	Summer									
2	7	ひづしいか	2016/8/3	905	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0
3	6	ぶくぶくママさん	2016/7/31	908	0	0	12	47	30	0	0	0	0	0	0
4	3	だんどり亭	2016/8/12	896	1	0	4	23	0	0	0	23	0	0	0
5	3	ひづしいか	2016/8/1	907	1	1	12	47	0	0	0	24	0	0	0
6	0	イチカワミズホ	2016/7/31	908	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0
7	2	mirubin	2016/7/31	908	1	0	7	39	0	0	0	0	0	24	15
8	3	くにしゃん	2016/8/1	907	5	0	7	9	0	0	0	0	0	9	0
9	7	ひづしいか	2016/8/2	906	0	1	12	64	25	0	0	0	0	10	0
10	7	いたただきますクラブ	2016/8/9	899	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0
11	0	クックJFY	2016/7/31	908	0	0	6	29	0	29	0	0	0	0	0
12	1	週末グランシェフ	2016/7/31	908	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0
13	1	新潟市	2016/7/31	908	4	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0
14	4	sweeties	2016/7/31	908	0	0	8	17	0	0	0	2	0	0	0
15	2	タンニングこしば	2016/7/31	908	0	0	5	29	0	29	0	0	0	0	0
16	3	わさびママ	2016/8/7	901	1	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0
17	2	だんどり亭	2016/8/1	907	1	0	11	24	0	0	0	0	0	24	0
18	9	ひげシャガール	2016/8/6	902	0	1	15	87	0	0	25	0	0	0	0
19	5	たぁちゃん	2016/7/31	908	2	1	7	17	0	0	0	0	17	0	0
20	2	PEUGEOT	2016/7/31	908	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
21	4	みっちゃん51	2016/7/31	908	1	1	3	24	0	0	24	0	0	0	0
22	0	たくみんと	2016/11/11	805	0	0	0	33	24	0	0	0	0	0	0

後期の活動

- 👨‍🍳 季節を夏だけではなく、年間を通してのつくレポの要素を比較。
- 👨‍🍳 データを見てなぜつくレポを載せるのかの考察。
- 👨‍🍳 統計データに使う要素を増やす。

方法3

	A	B	C
1	count ↓↑	word ▼	
2	26875	サトウ	0.233245
3	25180	シヨウユ	0.218535
4	23048	シオ	0.200031
5	21923	ミズ	0.190267
6	16338	タマゴ	0.141796
7	14836	シオコシヨウ	0.12876
8	14036	タマネギ	0.121817
9	13483	サケ	0.117018
10	11176	ゴマアブラ	0.096995
11	10918	ミリン	0.094756
12	9548	マヨネーズ	0.082866
13	9382	オリーブオイル	0.081425
14	9365	ギユウニユウ	0.081278
15	9176	ニンジン	0.079638
16	7656	バター	0.066446
17	7078	ニンニク	0.061429
18	7046	カタクリコ	0.061152

aoki_sort (+)

	A	B	C
1	count ↓↑	word ▼	
2	29975	サトウ	0.25649
3	23982	シヨウユ	0.205209
4	23900	ミズ	0.204508
5	22867	シオ	0.195669
6	19542	タマゴ	0.167217
7	13907	サケ	0.119
8	13810	シオコシヨウ	0.11817
9	12821	ギユウニユウ	0.109707
10	12607	タマネギ	0.107876
11	11754	ミリン	0.100577
12	11546	ニンジン	0.098797
13	10806	バター	0.092465
14	9436	ゴマアブラ	0.080742
15	9229	マヨネーズ	0.078971
16	8186	ハクリキコ	0.070046
17	8140	オリーブオイル	0.069652
18	7171	カタクリコ	0.061361

kichisei_sort (+)

今後の展開

- 👨‍🍳 夏と冬と同じ材料の割合を比べて季節ごとに特徴のある材料を調べる
- 👨‍🍳 夏と冬にそれぞれ多く使われている材料に点数を付けて、その材料が多く含まれるレシピの合計点数を出す。
- 👨‍🍳 合計点が高いレシピはつくれぽの数と関係あるのか