

古いコンテンツを新しいプラットフォームに入れる ～「江戸料理レシピデータセット」 クックパッド公開の顛末～

北本 朝展 (KITAMOTO Asanobu)

情報・システム研究機構 データサイエンス共同利用基盤施設
人文学オープンデータ共同利用センター

国立情報学研究所 コンテンツ科学研究系

<http://codh.rois.ac.jp/>

@rois_codh

自己紹介



@kitamotoasanobu

- 研究分野は**情報学**。画像処理や画像データベースの研究が出発点。
- **気象情報**、**地球環境情報**、**人文科学情報**などの分野で、データ駆動型サイエンスの研究を進める。
- 最近はおープンサイエンスの活動にも関わる。

今日の問いかけ

聖書「新しいぶどう酒を新しい革袋に入れる」
→「古いものに新しいものを継ぎはぎして、それでうまくやっていると考えているが、それによって古いものをも新しいものをも駄目にしてしまうようなことをしてはいないのか」



古いものに新しいものを継ぎはぎして、うまくやろうとしていないか。これはデジタルアーカイブにも通じる問いかけではないか。

参考：日本キリスト教会 南柏教会, 新しいぶどう酒は、新しい革袋に, <http://minami-kashiwa.sakura.ne.jp/2015/08/02/704>

人文学オープンデータ 共同利用センター (CODH)



人文学オープンデータ 共同利用センター

CODH <http://codh.rois.ac.jp/>

- 情報・システム研究機構 データサイエンス共同利用基盤施設内に、2017年4月1日に正式に発足。 **研究員を募集中！**
 1. **情報学・統計学の技術を用いて人文学の研究を行う。**
 2. 人文学のデータを用いて情報学・統計学の研究を行う。

データ駆動型
サイエンス

深める

研究者

増やす

機械

オープンサイエンス

市民参加型サイエンス
(シチズンサイエンス)

人間と機械の競争
vs. 人間と機械の協調
(チームング)

オープンサイエンスの共創
トライアド

市民

広げる

CODH / NII / 国文研の共同研究

人文学オープンデータ
共同利用センター
人文学データの研究者
や市民による利用を促
進するオープン化拠点。

歴史的典籍NW事業
日本の歴史的典籍30
万点をデジタル化し、
国際共同研究を推進す
る大型プロジェクト。

情報・システム研究機
構およびNII・統計数
理研究所が関わる。

人間・文化研究機構
国文学研究資料館が中
心的な役割を果たす。

情報学と人文学の協働により歴史的典籍の課題を解決。

研究者のためのオープンデータ

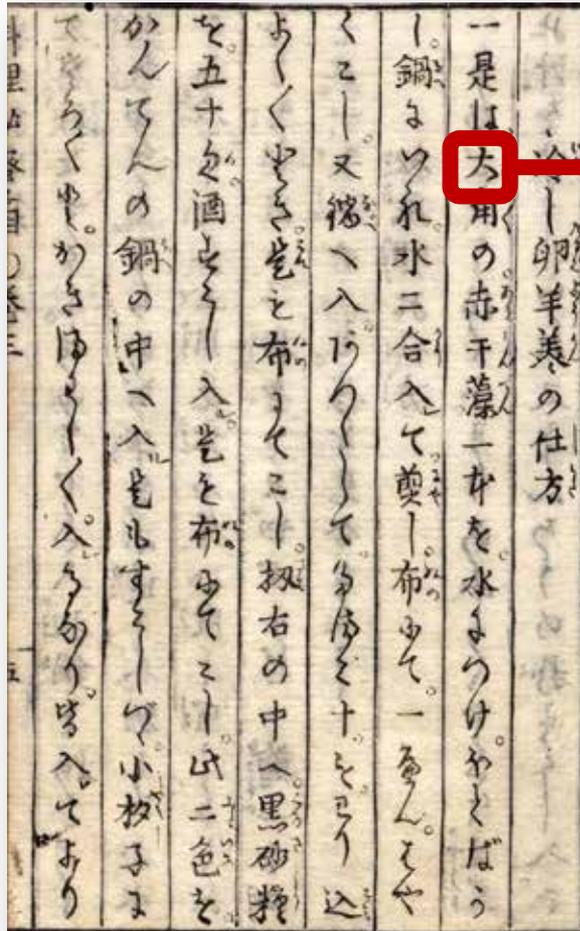
<http://codh.rois.ac.jp/pmjt/>



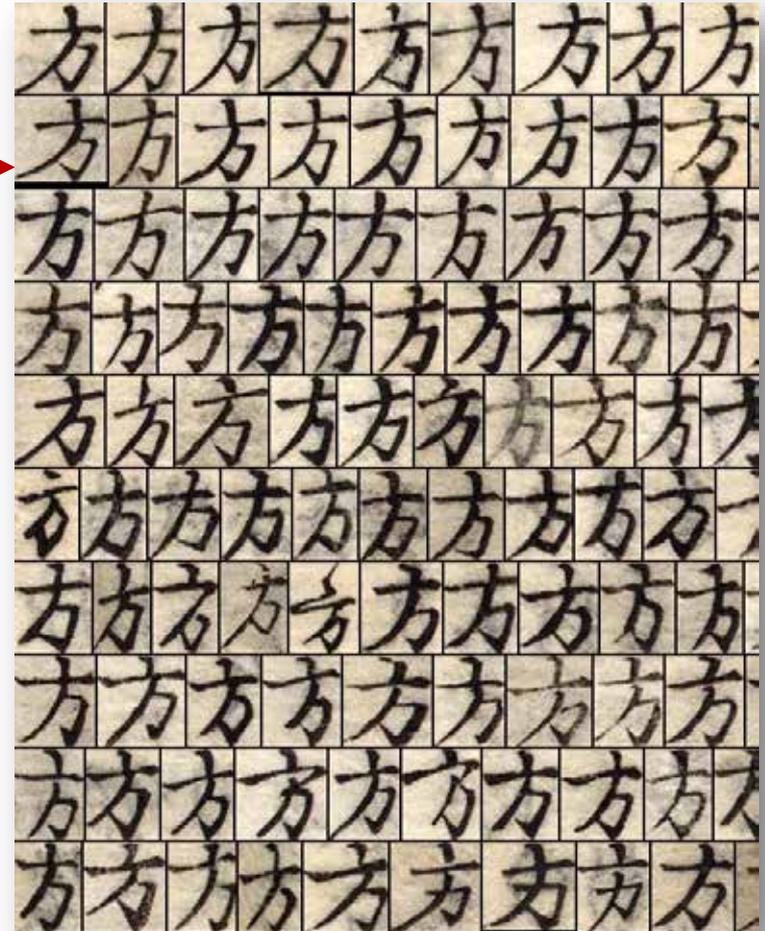
日本古典籍データセット（国文研所蔵）

機械のためのオープンデータ

<http://codh.rois.ac.jp/char-shape/>



日本古典籍データセット
(国文研所蔵)



日本古典籍字形データセット
(国文研所蔵・CODH加工)

くずし字チャレンジ！

<http://codh.rois.ac.jp/char-shape/>

第 21 回パターン認識・メディア理解研究会
アルゴリズムコンテスト

この文字読めますか？
～くずし字認識にチャレンジ！～

古典籍画像の指定領域に含まれるくずし字を認識して、各字の Unicode を出力する課題です。

使用言語：C++ / Python
開発・実行ができる
仮想環境を配布します



詳細はアルコン HP にて

サンプル公開：2017 年 4 月末
応募開始：2017 年 5 月 31 日
応募締切：2017 年 8 月 31 日



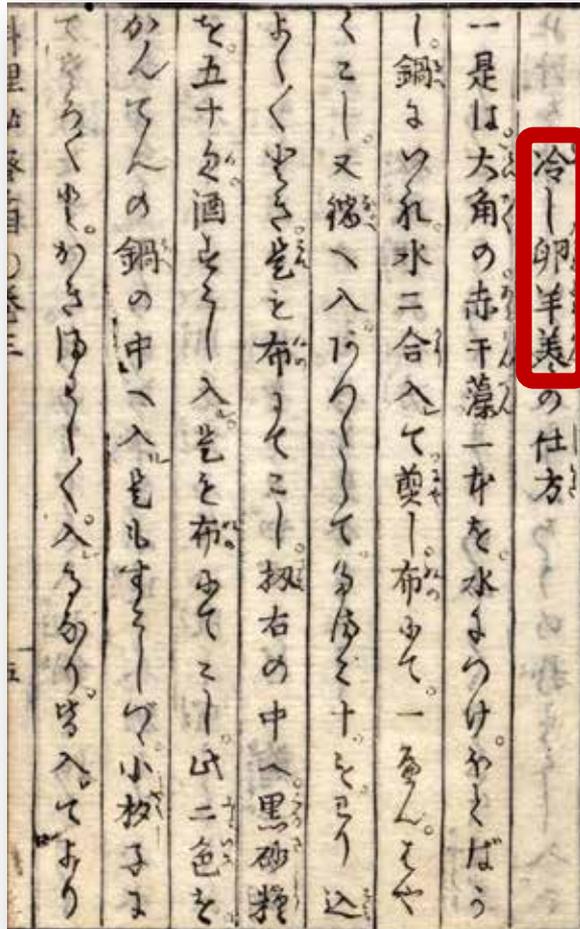
@alcon2017prmu

主催：電子情報通信学会 / パターン認識・メディア理解研究会
後援：国文学研究資料館
情報・システム研究機構 / データサイエンス共同利用基盤施設 / 人文学オープンデータ共同利用センター
情報処理学会 / 人文科学とコンピュータ研究会
データ提供：国文学研究資料館 / 人文学オープンデータ共同利用センター

- **人工知能**を使って、コンピュータに文字を読ませてみた。
- **文字認識 (OCR)** は、現代の印刷文字だと、かなりできる。
- くずし字はまだまだ難しい。**みんな**で**チャレンジ**しよう！

市民のためのオープンデータ

<http://codh.rois.ac.jp/edo-cooking/>



日本古典籍データセット
(国文研所蔵)



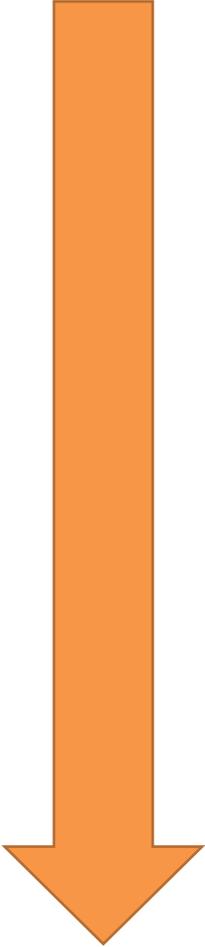
江戸料理レシピデータセット
(CODH制作)
日本古典籍データセット
(国文研所蔵)を翻案

江戸料理レシピデータ セットの構築

アイデアの現実化

- 
1. 2015年12月 アイデアソン「じんもんそん」で料理本の存在を初めて知り、今回のアイデアを発案する。
 2. 2016年1月 クックパッドを訪問し、協力を依頼。
 3. 2016年11月24日（和食の日）江戸料理レシピデータセット公開 + クックパッドでもレシピ公開。
 4. 2017年6月 レシピを増やす。

江戸料理レシピデータセット

- 
1. 江戸の料理本をデジタル化
 2. くずし字を翻刻
 3. 翻刻を現代語訳
 4. 現代語訳をレシピ化・公開
 5. クックパッドでもレシピ公開
 6. つくれぽで個人の経験を共有

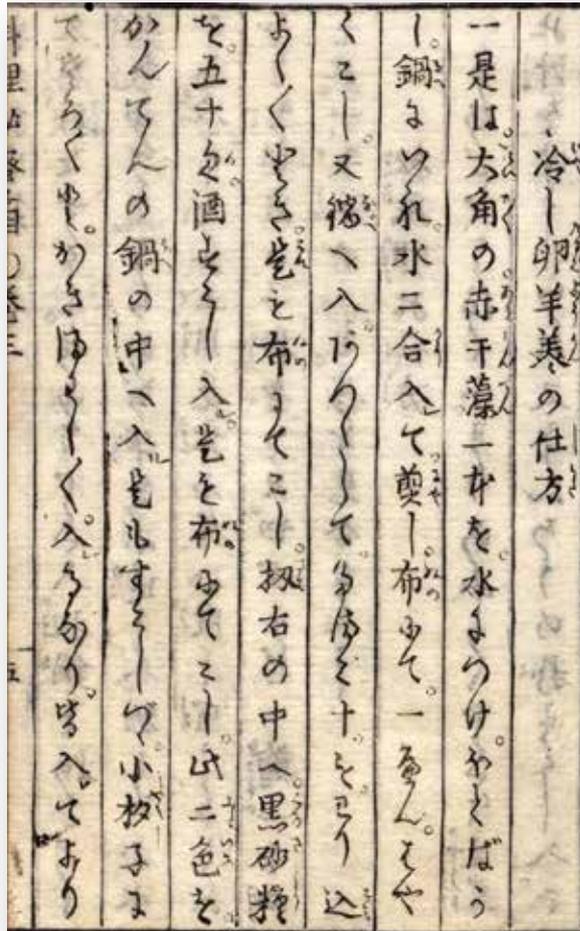
1. 江戸の料理本をデジタル化



日本古典籍データセット
(国文研所蔵)

- 『**万宝料理秘密箱** (まんぼうりょうりひみつばこ)』初版は1785 (天明5) 年。
- 「**卵百珍**」：素材としての卵一種で100の料理のバリエーションを楽しむ。
- 「**百珍物**」：食べるための食事から、食を楽しむ生活への変化という時代背景。

2. くずし字を翻刻

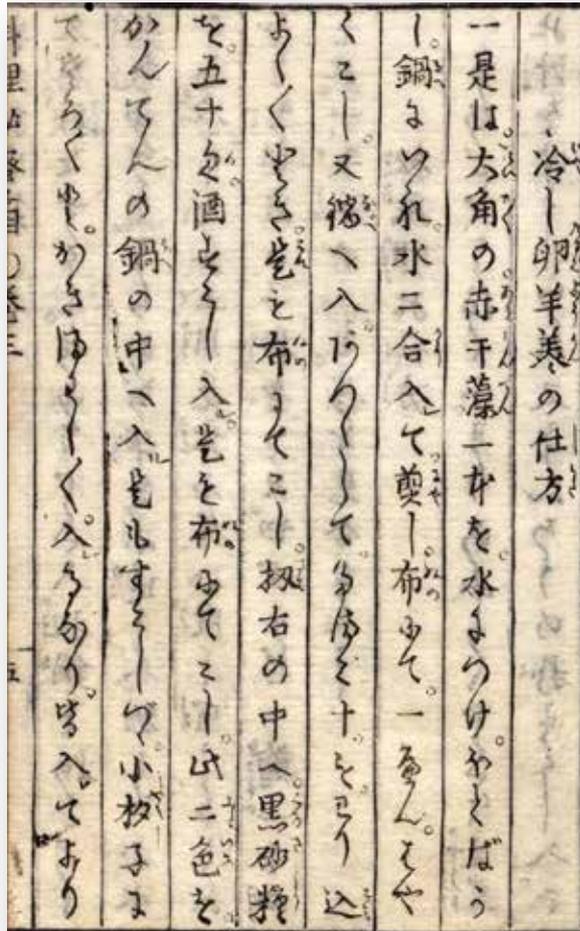


日本古典籍データセット
(国文研所蔵)

1	是は大角の赤干藻一本を水につけほとばかし
2	鍋にいれ水二合入して煎し布にて一へんはやくこし又鍋へ入れあつくして
3	たまご十ウをわり込よくよくとき是も布にてこし
4	扱右の中へ黒砂糖を五十匁酒すこし入ル是も布にてこし
5	此二色を かんてんの鍋の中へ入ル
6	是もすこしづつ小杓子にてそろそろとかきまわしかきまわし入れるなり
7	皆入してより又葛粉をすこし水にてとき入レ
8	扱鍋をぬき早く折敷にてもうちあげ平めに延し入レ物ともに水に入レ冷し遣ふ

江戸料理レシピデータセット (CODH制作)

3. 翻刻を現代語訳

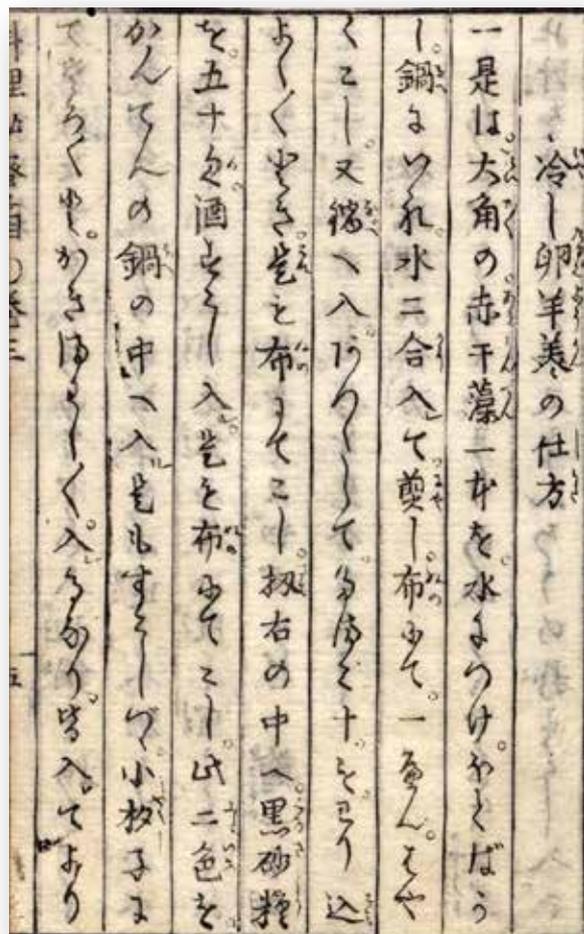


日本古典籍データセット
(国文研所蔵)

1	大きな赤寒天を1本水に付けてふやかす。
2	鍋に寒天と水2合(360cc)を入れて煮溶かす。
3	を一度布で素早く漉し、再び鍋に入れて熱する。
4	生卵10個をよく溶き、布で漉す。
5	の中に黒砂糖50匁(200g)と酒少しを入れ、布で漉す。
6	を寒天の鍋に入れる。小さな杓子で少しずつそろそろと混ぜながら入れる。
7	を全て鍋の中に入れたら、葛粉を水で溶き、鍋に入れる。
8	鍋を火から上げ、素早く中身を容器(折敷)に広げ、平たく延ばし、容器ともに水で冷やす。

江戸料理レシピデータセット(CODH制作)

4. 現代語訳をレシピ化



日本古典籍データセット
(国文研所蔵)

1	寒天を水につけて、ふやかします。
2	生卵をよく溶きます。
3	溶いた生卵を布でこします。
4	黒砂糖と酒を入れ、溶かします。
5	4を3に入れ、再びこします。
6	鍋に寒天と水(180cc)を入れて煮とかします。
7	6を布などでこし、再び鍋に入れて熱します。
8	7の熱した寒天の中に、5の卵液を少しずつ入れます。
9	全て入れ終わったら、水でといた片栗粉を鍋に入れてさっと混ぜ合わせます。
10	鍋を火からあげ、中身を容器に入れます。
11	冷蔵庫で、2時間程度冷やします。

江戸料理レシピデータセット (CODH制作)

文字と写真による調理手順



現代の状況に合わせたレシピ

1. **材料の違い**：「葛粉」を「片栗粉」へと、現代でも入手しやすい材料に変える。
2. **道具の違い**：「容器ごと水で冷やす」を「冷蔵庫で2時間程度冷やす」へと、現代の道具に合わせて変える。
3. **分量の違い**：「卵10個」を「卵5個」へと現代の生活にあった分量に変える。

現代の文化を反映したレシピに「翻訳」

過去のことば・道具・文化

- **ト活卵**：蒲鉾を藁の太さ程に切る。
- **小豆餅卵**：ゆで卵を水飴の中に入れ、表面にくるりと塗る。
- **鶉卵**：鶉か鳩か　か雲雀か鴨か、その他どのような鳥にしても、鳥肉を丁寧によく叩く。
- **家主貞良卵**：上には、行灯の火皿を乗せ、この中に灰をうすく引き、火を入れて焼く。

江戸時代の文化を感じさせる記述から、過去の生活への想像を膨らませる。

江戸料理レシピデータセット



1. 翻刻：全107点
2. 現代語訳：翻刻107点中40点
3. レシピ化：現代語訳40点中15点（件数としては20点）

オープンデータ（CC BY-SA）
としてウェブサイトで公開。

<http://codh.rois.ac.jp/edo-cooking/>

クックパッド公開の顛末

人々の典型的な反応



私：「こんど江戸料理のレシピをウェブサイトで公開するんだ。」
相手：「ふーん...」
（関心なし）



私：「江戸料理のレシピはクックパッドでも公開するんだ。」
相手：「それはいいね！」
（顔が輝く）

クックパッドでもレシピ公開

クックパッドと日本家政学会 食文化研究部会が運営する「クックパッド江戸ご飯」に参加。



レシピは写真つき、現代語訳は写真なし。元文献の記述やCODHページへのリンクも加えて公開。

The screenshot shows a recipe page on the Cookpad website. The title is '江戸時代のスイーツ 甘さスツキリ冷卵羊羹'. The ingredients list includes: 卵 (Egg) 5個, 寒天(赤) (Red Agar) 1本(4g), 黒砂糖 (Black Sugar) 100g, 水 (Water) 180cc, 片栗粉 (Cassava Starch) 適量, and 酒 (Sake) 適量. The page includes a main image of the finished dish and a series of numbered steps (1-8) with small images and text instructions for the preparation process.

<http://cookpad.com/recipe/4153357>

平成 28 年 (2016 年) 11 月 24 日

江戸の文化を現代に取り込む「江戸料理レシピデータセット」を整備
～江戸時代の料理本を「レシピ化」し、クックパッドでも公開～
国立情報学研究所・国文学研究資料館

大学共同利用機関法人情報・システム研究機構 国立情報学研究所 (NII、所長：森川 徹、東京都千代田区)と大学共同利用機関法人人間文化研究機構 国文学研究資料館 (国文研、館長：今西 祐一郎、東京都立川市)は 11 月 24 日より、江戸時代の料理本に書かれた調理手順をデジタル化し、現代の人々でも使える形式に整備した「江戸料理レシピデータセット」の公開を始めました。また、現代籍誌、および、現代の「レシピ」形式に編集したデータを、同日から料理レシピ投稿・検索サービスの「クックパッド」^(*)でも公開します。

NII と国文研は日本の学術コミュニティのオープンサイエンスを推進するため、協働して歴史的典籍のオープンデータ化に取り組んでいます。本年 11 月 10 日に今回の「江戸料理レシピデータセット」の原典を含む古典籍 700 点の画像データと書誌データなどを「日本古典籍データセット」^(*)として公開し、同 17 日には古典籍で使われているくずし字の字形データによる「日本古典籍字形データセット」^(*)も公開しました。両データセットとともに、情報・システム研究機構の「人文学オープンデータ共同利用センター」準備室^(*)のサイトで提供しています。

一連のデータセット公開の第三弾となる今回は、日常生活に密接に関連したテーマである料理が対象です。日本古典籍データセットで公開した料理本はくずし字で書かれており、しかも用語や素材などを理解するには当時の文化に関する知識が必要となるため、料理本の画像データを公開するだけでは誰もが江戸料理を作るわけではありません。そこで NII と国文研は、これを現代のレシピ形式に整備して公開することにしました。さらに NII と国文研は、クックパッドと一般社団法人日本家政学会 食文化研究部会が運営する「クックパッド 江戸ご飯」(<http://cookpad.com/recipe/list/14604664>)に参加し、本データセットを「クックパッド 江戸ご飯」にも掲載して公開することにしました。クックパッドでレシピデータを公開することで、多くの方が既になじんでいるウェブサービス (アプリ) からも江戸料理のレシピを利用できるようになります。

NII と国文研は、本データセットが提供するレシピが、ユネスコ無形文化遺産にも登録された「和食」の歴史と文化を理解する一助になることを期待しています。

記者会見

2016年11月24日
(和食の日)

江戸の文化を現代に
取り込む「江戸料理
レシピデータセッ
ト」を整備～江戸時
代の料理本を「レシ
ピ化」し、クック
パッドでも公開～

<http://www.nii.ac.jp/news/release/2016/1124.html>

極めて大きな反応

人文学オープンデータ共同利用センターさんがリツイート

うすら @caille2006 · 11月26日
このプロジェクトがすごいのは、古文書の情報をさらに現代の生きた情報にするために、クックパッドにアカウントを開設してレシピを公開し「つくれぽ」も受け付けていること。江戸ご飯とつくれぽというこの未来感パネい。 cookpad.com/kitchen/146046...



クックパッド江戸ご飯 のキッチン

プロフィール

トップ	レシピ 32	つくれぽ 0	献立 0
-----	-----------	-----------	---------

レシピを検索

7317 リツイート

<https://twitter.com/caille2006/status/802575840819089409>

2017/6/18

人文学オープンデータ共同利用センターさんがリツイート

NII 国立情報学研究所(NII) @jouhouken · 11月24日
[プレスリリース]
江戸の文化を現代に取り込む「江戸料理レシピデータセット」を整備～江戸時代の料理本を「レシピ化」し、クックパッドでも公開～
nii.ac.jp/news/2016/1124



← 1 1,074 971

1052 リツイート

<https://twitter.com/jouhouken/status/801693251052781568>

作って食べてみた

The screenshot shows a news article on the News24 website. The main headline is 「江戸ご飯レシピ」再現、作って食べてみた (Recreation of Edo-style rice porridge recipe, made and eaten). The article is dated 2016年11月30日 21:05. A video player shows a close-up of a bowl of dark red rice porridge topped with a halved soft-boiled egg. The video is labeled 「江戸ご飯レシピ Hot Word」. Below the video, a text snippet reads: 「11月28日、「江戸ご飯レシピ」という言葉を含んだツイートが大きく伸びました。」 (On November 28th, a tweet containing the phrase 'Edo-style rice porridge recipe' saw a significant increase in views.)

0テレ NEWS24
2016年(平成28年) 12月5日(火) 今日天気 仙台

UR賃貸住宅 社宅も UR
礼金 ¥0 手数料 ¥0 更新料 ¥0 保証人 不要

トップ 社会 エンタメ 国際 政治 経済 スポーツ 投稿 ブログ 特集 地方 天気 地震 防災

トップ > 社会 > 「江戸ご飯レシピ」再現、作って食べてみた

0テレ NEWS24 「江戸ご飯レシピ」再現、作って食べてみた
ツイートする シェアする 2016年11月30日 21:05

江戸ご飯レシピ Hot Word

全文

11月28日、「江戸ご飯レシピ」という言葉を含んだツイートが大きく伸びました。

「いま見るべき」「いま知るべき」厳選ニュースをメルマガでお届け

ニュース検索 検索

カレンダー検索

★ アクセスランキング 社会

- 1 豊中市強請刑給「殺意はなく事故」と否認
- 2 電車で女性の髪切り「オークションで売る」
- 3 千葉大医学生3人の英名公表 医師も逮捕
- 4 女性の裸画像「ばらまくぞ」航空自衛官逮捕
- 5 重慶の乗組スタッフ偽り「おいせつ」逮捕

<http://www.news24.jp/articles/2016/11/30/07347892.html>



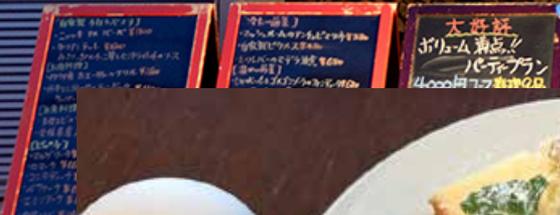
料理研究家の写真

協力：グルメクッキングファクトリー





協力：ピッツェリア ジオ・ピッポ



3. 江戸時代の和菓子再現＝「卵ようかん」料理本から情報研（時事ドットコムニュース）
4. 「江戸料理レシピデータセット」公開、天明5年刊行の料理本から卵料理107点をデジタル化 現代向けにアレンジしたレシピも「クックパッド」で公開（INTERNET Watch）
5. 江戸時代のスイーツなどのレシピ投稿サイトで公開（NHK NEWS WEB）
6. 東京 江戸時代の料理レシピを公開 国文研など（朝日新聞デジタル）, 朝日新聞 朝刊23面 2016-11-25
7. 江戸の菓子や料理のレシピ公開…冷卵羊羹など（YOMIURI ONLINE）, 読売新聞 朝刊39面 2016-11-25
8. 情報学研など、クックパッド活用－「和食」の歴史と文化普及へ、江戸時代のレシピ公開（日刊工業新聞電子版）, 日刊工業新聞 朝刊4面 2016-11-25
9. 国立情報学研究所と国文学研究資料館、「江戸料理レシピデータセット」を公開（カレントアウェアネス）
10. これは試したい！クックパッドで江戸時代の料理本レシピが公開「江戸料理レシピデータセット」（Japaaanマガジン）
11. 何これ、美味しそう！江戸時代の料理本がレシピ化され、クックパッドで公開（IRORIO）
12. Recipes for Edo-Period cuisine offered online（NHK WORLD）
13. 江戸時代のスイーツはどんな味？200年前の料理本レシピがクックパッドに 江戸時代の味がお家で！「つくれば」も大歓迎（BuzzFeed）
14. お料理で江戸を体験。国立情報学研究所が江戸ご飯レシピを公開（GIZMODO）
15. 18世紀の料理本に記載されたレシピがクックパッドに 見た日も美しい江戸時代の卵料理にチャレンジしてみよう？（なとらば）
16. 11/24の和食の日に合わせて、江戸時代の料理本「万宝料理秘密箱」の卵料理レシピ107点が公開。このプロジェクトがすごいのは、古文書を現代の生きた情報にするために…（ツイナビ）
17. 「江戸ご飯レシピ」再現、作って食べてみた（日テレNEWS24 2016年11月30日）
18. 江戸時代の人々のグルメっぷりに舌を巻く！当時の料理本を現代語に訳したレシピ約30点がクックパッドに公開（Pouch）
19. 江戸時代のオムレツって？ 昔のレシピ、クックパッドにも掲載（OVO）
20. クックパッドに掲載「江戸料理レシピデータセット」担当者生解説（フジテレビ「ホウドウキョク」2016年12月6日）
21. 江戸っ子の味を現代に。クックパッドで江戸料理！（TOKYO FM+ 2016年12月15日）
22. 読売新聞「おあしす」2016年11月25日
23. 日本情報産業新聞「くすし字を現代語訳 江戸時代のレシピを再現」, 朝刊2面, 2016年11月25日
24. ジャパンナレッジNEWS「江戸料理を作ってみよう！」, 2016年11月29日
25. 科学新聞「江戸時代の料理本 手順をデジタル化」, 6面, 2016年12月9日
26. InterFM897「Happy Hour!」2016年12月8日
27. TBSテレビ「白熱ライブ！ビビット」2016年12月15日
28. 日テレ「ズームイン！！サタデー」2016年12月17日
29. 朝日学生新聞 2016年12月21日
30. 江戸ガールもスイーツに夢中！ 江戸時代のベストセラーレシピが公開【お正月】（wotopi）
31. FMヨコハマ「Lovely Day」, 2017年1月2日
32. 日本経済新聞「文化往来 江戸料理のレシピ、クックパッドで公開」, 朝刊（36面）, 2017年1月6日
33. J-WAVE POP UP!「7-ELEVEN GOURMET-3」, 2017年1月12日
34. 読売新聞深読みチャンネル「クックパッドに「江戸ご飯」が掲載された深い理由」, 2017年1月13日
35. 読売新聞「江戸時代の卵料理再現」, 2017年3月20日
36. えくてびあん「作ってみました『江戸ご飯』」1～4, 2017年1月～2017年4月
37. BS日テレ「料理はじまり帖」第5段, 2017年1月28日
38. Jチャンネル山口「江戸料理レシピデータセット066 長崎卵飛龍頭」, 2017年2月8日
39. アサヒ「古典籍のオープンデータ700点余」, 2017年3月2日
40. 月刊江戸堂4月号「江戸のスイーツ特集」, 2017年3月20日
41. ニュースイッチ「いにしへの知見を現代に！国文研、古典文献30万点を画像化 医学や生命科学、自然災害など異分野の融合研究を促し新分野の創造」, 2017年5月9日
42. クックパッドニュース「【DAIGOも絶賛】「もしかしてズレてる？」で紹介された！超簡単おつまみレシピ」, 2017年6月12日

広がり続ける 反響

- メディアの取材はテレビ、ラジオ、雑誌、タウン誌など様々。
- 女性誌、料理番組など従来にない取材も。
- 6/12：DAIGOさんがテレビ取材→クックパッドニュース掲載→レシピ閲覧数増加。

<http://codh.rois.ac.jp/news/>

公開方法と反響の大きさ

1. 『万宝料理秘密箱』のデジタル化と公開 → **全く反響なし。**
2. 江戸料理レシピをCODHサイトで公開 → **少しは反響があるかも？**
3. 江戸料理レシピをクックパッドでも公開 → **予想もしなかった大反響！！**
4. つまり、価値はクックパッド公開にあり、データ公開そのものではない？

なぜ人々の顔は輝くのか？

1. クックパッドと聞くだけで、**データの
利用方法**が自動的に思い浮かぶ。
2. クックパッド形式にデータが整備されると、**料理の再現性**に確信が持てる。
3. 馴染みのプラットフォームに入ると、
「**自分たちのデータ**」と感じる。
4. クックパッドという現代と江戸料理と
いう過去の**ギャップ**に意外感がある。

自分たちのデータ

1. クックパッドと自分との心理的距離は近い = データとの心理的距離も近い。
2. データ検索など、クックパッドの多様かつ充実した機能がそのまま使える。
3. 「つくれぽ」を投稿すれば、他の料理と同様にコミュニケーションできる。
4. データを使うのに、何も新しいことを覚えなくてよい。



「つくれぽ」における創作の連鎖

1. 「つくれぽ」によるコミュニケーションが、**創作の可能性**を広げる。
2. カレーに入れたり弁当に入れたり、**現代の生活**に取り込んでいる。
3. **行動可能なデータ**に対して、**行動を誘発するメカニズム**を備える。

<https://cookpad.com/recipe/3867392/tsukurepos>

2017/6/18

現代と過去のギャップ

うすら @caille2006 - 11月26日

このプロジェクトがすごいのは、古文書の情報をさらに現代の生きた情報にするために、クックパッドにアカウントを開設してレシピを公開し「つくれぽ」も受け付けていること。江戸ご飯とつくれぽというこの未来感バネい。 cookpad.com/kitchen/146046...

<https://twitter.com/caille2006/status/802575840819089409>

1. クックパッドという**現代のプラットフォーム**に**過去のデータ**という意外感。
2. 現代的なプラットフォームでは、過去のコンテンツは、「**見たことのない**」**新鮮なコンテンツ**に反転する。

みんなで翻刻してみた



1. 地震史料の翻刻とニコニコ動画とのコラボレーション企画。
2. ニコニコ超会議2017でのブース出展。
3. 運営側が積極的に関わるのも、**現在と過去のギャップ**に可能性を感じるから？

<http://live.nicovideo.jp/watch/lv290610859>

クックパッド公開から 学ぶ教訓

今日の問いかけ

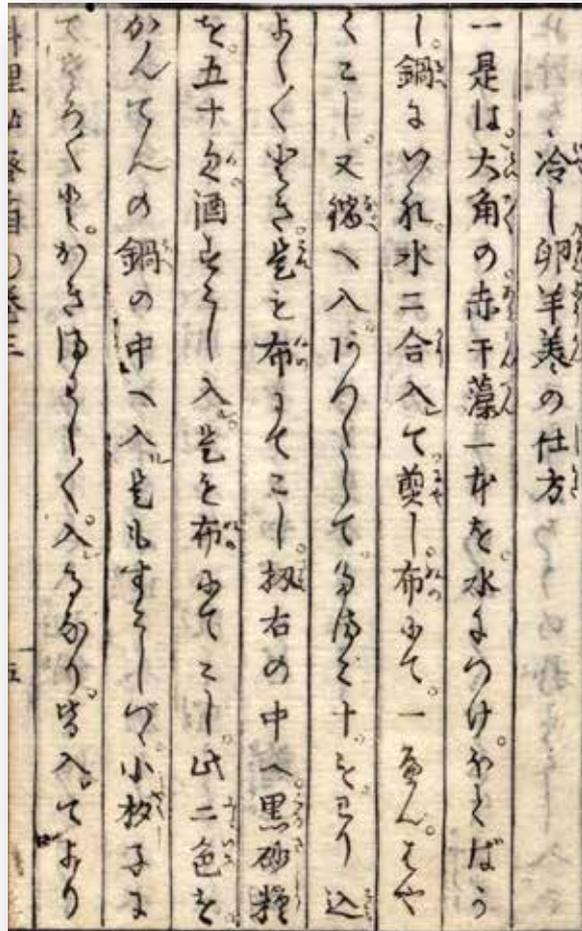
聖書「新しいぶどう酒を新しい革袋に入れる」
→「古いものに新しいものを継ぎはぎして、それでうまくやっていると考えているが、それによって古いものをも新しいものをも駄目にしてしまうようなことをしてはいないのか」



古いものに新しいものを継ぎはぎして、うまくやろうとしていないか。これはデジタルアーカイブにも通じる問いかけではないか。

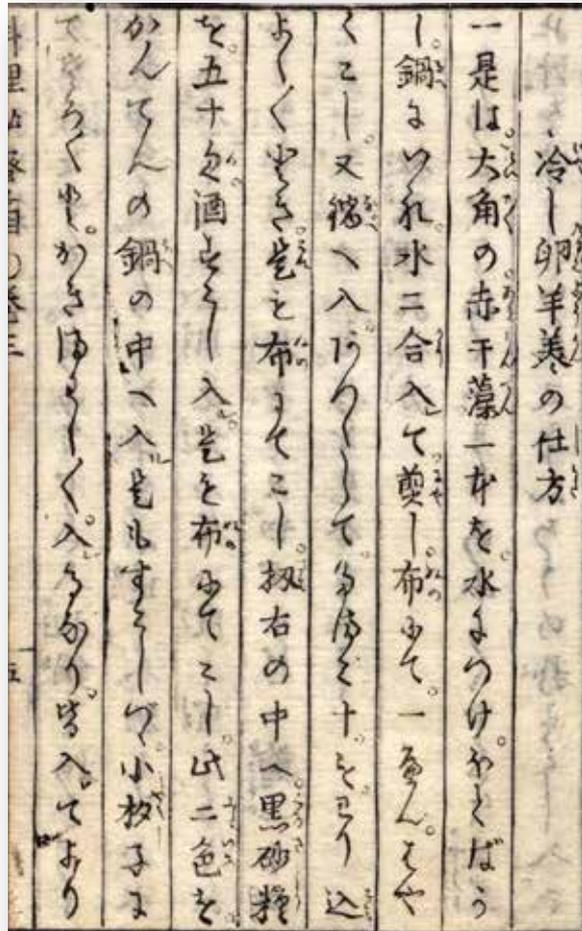
参考：日本キリスト教会 南柏教会, 新しいぶどう酒は、新しい革袋に, <http://minami-kashiwa.sakura.ne.jp/2015/08/02/704>

古いコンテンツを 古いやり方で



- 書籍をデジタル化しても、**アトムをビットに変換**したに過ぎない。
- 情報の形式は昔のまま。たとえ翻刻しても、この点は改善しない。
- **古いもの（本）に新しいもの（ウェブ）を継ぎはぎ**したただけではないか？

古いコンテンツを 新しいやり方で



どのプラットフォームを選ぶべきか？

新しいプラットフォームの仕様に合わせて、どのように情報形式を変換するか？



情報形式の変換

形式の構造化

- テキストから箇条書きに。
- 箇条書きからCSV/XLS形式に。
- 「意味」を含めてRDF/LOD形式に。
- **機械可読性の向上。**

意味の構造化

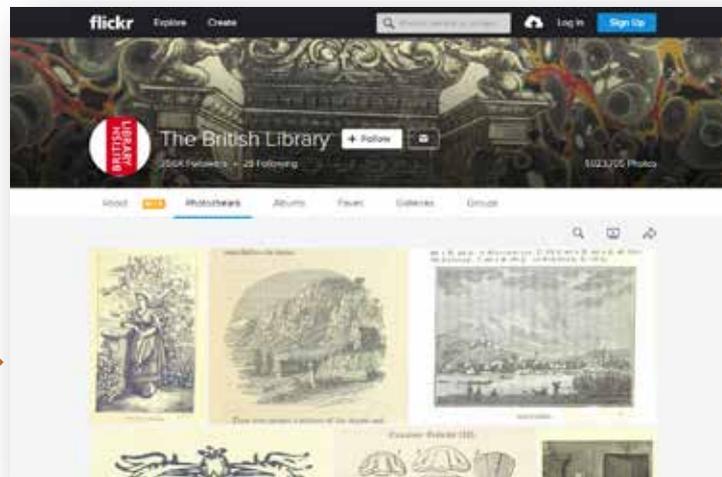
- 文化的な文脈を考慮した書き換え。
- 利用者に合わせて表現の選択。
- 欠落した情報の追加・修正。
- **再利用性の向上。**

自サイト以外でのデータ公開

- **フロー重視**：Twitter等のSNSに投稿することで、発見可能性を高める。
- **ストック重視**：Wikipedia等に投稿することで、参照可能性を高める。
- **ドメイン重視**：クックパッド等に投稿することで、利用可能性を高める。
- **運用重視**：相互運用性を高めつつ、一部（全部）のリソースを外出しする。

フロー重視

<https://www.flickr.com/photos/britishlibrary/>

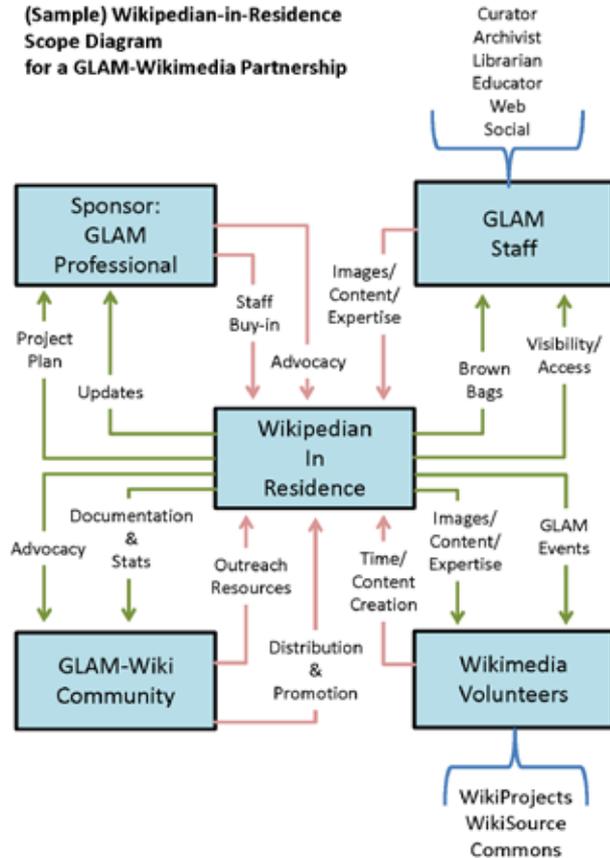


<http://mechanicalcurator.tumblr.com/>

<https://twitter.com/MechCuratorBot>

ストック重視

(Sample) Wikipedia-in-Residence
Scope Diagram
for a GLAM-Wikimedia Partnership



- Wikipedia等のストックを充実させるための**情動的な貢献**。
- 利用者からのデータの**参照可能性と信頼性**を高める。
- **外部のコミュニティと連携**したデータ公開が必要になる。

By PKM after Lori Byrd Phillips – 投稿者自身による作品, CC 表示-継承 3.0,
<https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=21701740>

ドメイン重視



- 料理はクックパッド。では観光は？絵は？写真は？歴史は？
- **ドメインごとのプラットフォーム**を活用する。
- 科学分野でも、**ドメインの拠点**となるリポジトリへのデータ投稿は一般的に行われる。

The screenshot shows the Europeana Collections interface. At the top, there's a navigation bar with 'OUR SITES' and 'LANGUAGE'. Below is a search bar and a main image area displaying a manuscript page with a detailed illustration of a rooster and Japanese calligraphy. The page title is 'Kyōka surimono / III. Katsushika Hokusai, Keisai Eisen, Utagawa Toyokuni, Utagawa Kunisada, Utagawa Sadahide 狂歌摺物 / 葛飾北斎、濱田英泉、歌川豊國、歌川 國貞、歌川 國安、歌川貞秀画、Japonais 381 (143)'. The description indicates it's a 'Manuscript' in French. The provenance is listed as 'Bibliothèque nationale de France, Département des manuscrits, Japonais 381 (143)'. There are also social media share buttons and a 'SHARE' section.

運用重視

- クラウドの普及と、運用負荷の低減。
- データをすべて外部にデポジット。
- 相互運用可能なAPIをポータルに提供。
- 市民に近いプラットフォームを活用。

http://www.europeana.eu/portal/en/record/9200365/BibliographicResource_3000094948622.html

市民のためのデータ公開

- FAIRデータ原則：Findable + Accessible + Interoperable + Re-usableなデータ。
- 馴染みのプラットフォームへのデータ掲載は、市民にとってのFAIRデータ？
- まず目に触れなければ、関心を引くことはない。目に触れる機会をどう作るか？
- 何をどこでどう見せるのか、ミュージアムの展示から学べるのではないか。

クックパッドへの「展示」



- たまたま手元にあったデータをアップロードしたのではない！
- 書籍の選定、料理の選定、手順記述、テキスト表現、写真撮影など。
- 最初からクックパッドへの掲載を想定した方針決定を行っている。

デジタルキュレーターの役割

1. 誰に向けてどのデータを選択するか？
 2. どこにデータを持っていくか？
 3. どのようにデータを変換するか？
- デジタルデータ公開を「**基礎価値**」とすれば、クックパッド公開は「**付加価値**」。
 - 自分が保有するコンテンツを素材に、どんな展示を組み立てれば新たな価値を見出せるか → **キュレーターの役割**が必要。

おわりに

江戸料理レシピの今後

- 2017年6月更新で『**卵百珍**』の**レシピ化は打ち止め**。全制覇は目標ではない。
- 教育や観光など、他の目的と連動した**レシピ化作業は可能性あり**。
- 料理本は多数。**興味ある方は挑戦を！**
- 「**古いコンテンツを新しいプラットフォームに入れる**」という**方法論を、別のターゲットに試してみたい**。

古いコンテンツを 新しいプラットフォームに

- 古いものに新しいものを継ぎはぎして、うまくやろうとしていないか？
- アナログ時代（古い）からネット時代（新しい）へ、古いやり方がそろそろ限界を迎えていることがトレンドの真因。
- 新しいものには新しいやり方が必要。やり方を変えないと真の効果は得られない。
- 付加価値を見極め、新しいやり方に転換。

オープンサイエンスの潮流

- サイエンスの世界でも、アナログ世界で確立した秩序を、**ネット世界の特性に合わせて大胆に組み替え**（例：学術出版）
- **アンバンドル・再バンドル**の可能性を追求するには、オープンな環境の中で**試行錯誤**していく必要がある。
- **短期的な損得より長期的な視野と根本的な価値観**を重視し、**考えつつ前進**したい。

参考情報

- **人文学オープンデータ共同利用センター**
 - <http://codh.rois.ac.jp/>
- **江戸料理レシピデータセット**
 - <http://codh.rois.ac.jp/edo-cooking/>
- **オープンサイエンス**
 - <http://agora.ex.nii.ac.jp/~kitamoto/research/open-science/>
- 『万宝料理秘密箱 卵百珍』には『日本古典籍データセット』（国文研所蔵）を利用しています。
- クックパッド 江戸ご飯プロジェクトは、クックパッドと日本家政学会 食文化研究部会が運営しています。
- 江戸料理レシピデータの構築には、合同会社AMANE、グルメクッキングファクトリー、ピッツェリア ジオ・ピッポの協力を得ました。