

家庭での食品ロスを減らすための 献立提案システム開発についての検討

木村 真夕実

chez_toi@mediacat.ne.jp

開発における問題点

献立を、前もってではなく、その時の「気分」で決める人も一定数いるが、期限に近い食材を、「気分」にあわずに消費できないと、食品ロスになってしまう。食品ロス削減のための献立提案システムについて、提案した献立の実施を左右する顧客の感情面も含めた要求を分析して仕様検討する必要がある。

手法・ツールの適用による解決

- ・ユーザ像を想定したペルソナを検討し、ペルソナによるシステム利用とその前後の行動・思考・感情から要求を分析するカスタマージャーニーマップを活用して、「気分」を左右する要求の獲得を行った。
- ・獲得した要求をもとに、画面イメージ検討、システムの設計、プロトタイプ作成を行った。

アプローチ

要求獲得

- ・ペルソナ
- ・ユーザストーリーマッピング
- ・カスタマージャーニーマップ

仕様検討

- ・動作シナリオ
- ・ユースケース図
- ・画面遷移図
- ・クラス図

試作・評価

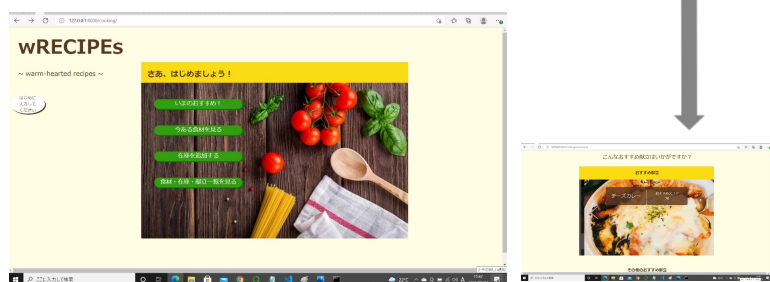
- ・UX/UIデザインプロトタイプ
- ・システム動作確認

ビジネス検証

- ・リーンキャンパス

獲得した要求～プロトタイプ実装

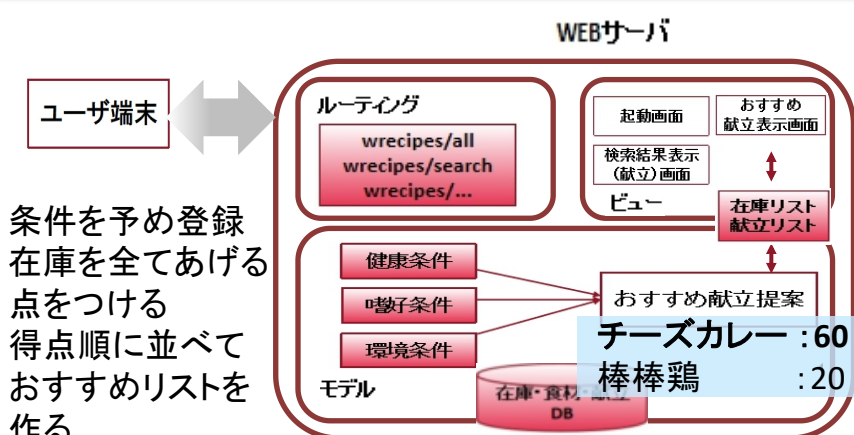
- ・嗜好・健康・気温条件をもとに献立検索
- ・期限に近い食材を多く使う献立



TOP

おすすめ献立表示

システム構成図



条件を予め登録
在庫を全てあげる
点をつける
得点順に並べて
おすすめリストを
作る

総括・今後の検討

総括

- ・講義で習得した手法を活用して要求分析、システム設計・プロトタイプ実装を行うことができた。
- ・プロトタイプ結果からの評価検証を行った。

今後の課題

- ・おすすめ献立提案のバリエーションを増やし、獲

得した要求についての第三者のフィードバックを得て、仕様へ反映。

・動的に変化する情報(健康状況など)や、献立の依存関係・連続性の扱いについても検討。

・おすすめ献立検索条件に関するデータの拡張性・他のヘルスデータとの連携の検討。