



茶道における抹茶攪拌の動作解析

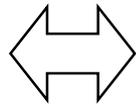
熟練者と非熟練者の抹茶の泡立ちに大きな違い



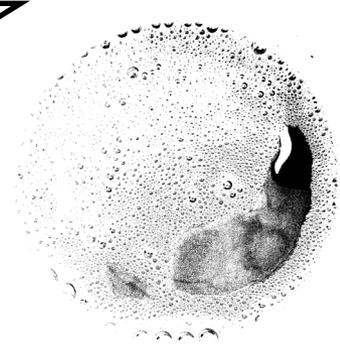
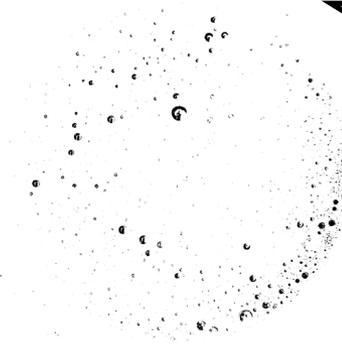
熟練者



非熟練者

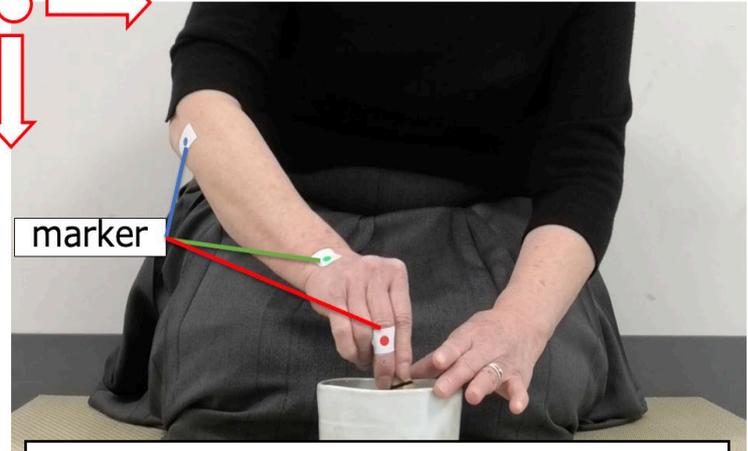
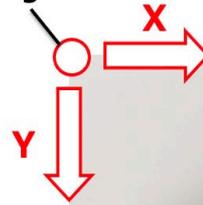


二
値
化



二値化することで抹茶の
仕上がり評価を可能に

origin



marker

座標設定して3点の動きを解析

目的

抹茶の泡立ちの
メカニズムを攪拌操作
という視点から
解明する