

設問 1

私は人間とAIは共存できると考える。なぜなら人間とAIでは得意分野が違うからだ。

AIは一度にたくさんの情報を処理することができる。そして情報を蓄え学習することで、人間が操作しなくても思考したり行動したりすることができるようになる。最近では部屋の状況を理解する掃除ロボットや、室内の部分的な温度差を感知するエアコンなど、身近な家電にもAIは使われ始めている。その日の機嫌や体調に左右されずに安定して働くことができる点では、AIは人間の能力を上回ると言えるだろう。

一方、人間には「ぬくもり」がある。体の痛いところに手を当てるとその痛みが和らいでいくように、人間のもつ温かさは人を元気にすることができる。これに対し「人間と同じ温かさと柔らかさを備えたAIロボットを作ればいい」という人がいるかもしれない。しかし、人間の特徴は温かさや柔らかさだけではない。笑顔やアイコンタクト、心のこもった言葉のやりとりなどは人間ならではのものであり、「ぬくもり」はこれらを含むものなのだ。だから、人の心に訴えかける「ぬくもり」によって相手に安心感を与えたり励ましたりすることは、人間の得意分野と言えるだろう。

将来人間の仕事の多くがAIに奪われてしまう、という内容の記事を読んだことがある。確かに機械的な作業では、AIのほうが効率的に働けるだろう。しかし人と人との心のつながりを必要とする分野では、AIが人間の代わりをすることはできない。以上のことから、私は人間とAIはそれぞれの得意分野を生かしながら共存できると考える。

設問 2

日本の食糧自給率の低さを感じさせないほど、私たちの身のまわりは食べ物であふれている。スーパーマーケットには作り置きのお惣菜が並び、ファストフード店では短時間でハンバーガーなどが提供される。便利さを追求した結果の光景だが、調理されてから一定時間が経過した食べ物がゴミとして処分されている事実は忘れられがちである。

このような食生活のあり方を改善するために、私はまず「飲食店は必要な分だけ調理する」ことを提案する。店側としては売り上げの減少が心配になるだろう。確かに、欲しいタイミングで調理済みのものが提供されなければ客は別の店に行ってしまうかもしれない。しかし食品ロスが社会問題となっている今、店だけでなく私たちもこの問題に真剣に向き合うことが求められている。だからこそ私たち消費者側が、「調理済みの食べ物がいつでも手に入る」という意識を変えることが必要なのだ。消費者が意識を変えれば、店側も食品ロスを出している現状を安心して見直すことができるのではないか。

また、調理の素材を購入する時にも工夫できることがある。例えばその日に飲みきる牛乳を買う時に、できるだけ賞味期限に近いものを選ぶことである。賞味期限の日付が先の牛乳のほうが新鮮に感じる人がいるかもしれないが、賞味期限内であれば安全においしく飲むことができる。賞味期限に近いものを選ぶことによって、食品ロスを減らすことができるのだ。

食品は無限にあるわけではない。生産者や命を提供してくれた生き物たちに感謝の気持ちをもちながら、必要な分だけ調理する。そして、無駄にならないように考えながら購入する。これが食生活のあり方を改善するために私が考えた対策である。