



Newspaper in Education

静岡新聞で学ぼう



記事を読んで問いに答えなさい。

ビッグデータや人工知能(AI)を使い、食べずに捨てられる食品ロスを減らす試みが進んでいる。回転ずしでは過去データから無駄が出ないネタの量を自動で算出、スーパーではAIが天候に基づき需要を予測する。新型コロナウイルスの影響で売れ残った食材もインターネットで売買さ

れ、従来の動や経験に頼らない取引が広がる。「黄色のお皿を流してください」と。画面の色が白から黄色になると店員の声が調理場に響いた。店内の混雑具合に応じて、色は自動で9段階に変わり、何をどれだけレーンに流せばいいのかが一目で分かる。客が食べるすしの量が

①「食品ロス」とは何か。記事を参考に書きなさい。

[]

食品ロス、AIで減らせ



スシロー有楽町店の調理場で、供給量などのデータ画面を確認する店員＝6月、東京都千代田区

年間約14億皿を超えるという回転ずし大手「あきんどスシロー」(大阪府吹田市)。皿の裏にはICチップが取り付けられ、レーンを移動した距離が約350円を超える。と自動的に届けられる。いかに早く手に取っても、無駄が出ないように工夫が勝負の分かれ目提供している。データは

過去データで需要予測

②日本の「食品ロス」は国民一人当たり年間約何キロになるのか。

約[]キロ

③「食品ロス」の問題がさらに深刻になっている理由を書きなさい。

[]

経験に頼らぬ取引広がる

店舗によって異なり、郊外ならファミリー層が多く巻物がよく売れ、都心で会社員が多ければマグロがよく出るといふ。小河博副社長は「昔はどんぶり勘定だったが今は詳細に管理している。廃棄されるのは100皿に1皿あるかどうか」と説明する。

NECCは、スーパー向けにAIで客数や販売数を予測するシステムを開発した。販売データに加え、気温、湿度などを分析し、食品ごとに発注量を予測。NECCの担当者は「需要予測や発注は熟練者の経験に頼っている場

④スーパーの場合、どのような情報でAIが食品ごとの発注量を予測するのか。

[]

合が多い。効率的に適正な予測ができる」と話す。新型コロナウイルスの影響で学校給食が停止、飲食店の営業自粛も相次ぎ、各地で食品ロス問題が深刻になっている。11企業パトフ(東京)は、売れ残った食品を抱える生産者がネットで消費者に直接販売できるサイトを始めた。

フードバンク関西(神戸市)は生活が困窮する母子家庭にネットを通じて食品を届けた。農林水産省によると、日本の食品ロスの量は年間600万トンを超え、毎日大型トラック約1700台分が廃棄されている計算になる。国民一人当たりでも年間約48キロに達している。

⑤記事で、売れ残った食品を無駄にしない方法について具体例が書かれているところに線を引きなさい。

2020年7月16日夕刊

年 組 名前

作問者: 静岡新聞NIEコーディネーター 矢沢和宏

(中学校～高校/社会、総合)

記事を読んで問いに答えなさい。

ビッグデータや人工知能(AI)を使い、食べずに捨てられる食品ロスを減らす試みが進んでいる。回転ずしでは過去データから無駄が出ないネタの量を自動で算出、スーパーではAIが天候に基づき需要を予測する。新型コロナウイルスの影響で売れ残った食材もインターネットで売場を離れ、従来の動や経験に頼らない取引が広がる。「黄色のお皿を流してください」と。画面の色が白から黄色になると店員の声が調理場に響いた。店内の混雑具合に応じて、色は自動で9段階に変わり、何をどれだけレーンに流せばいいのかが一目で分かる。客が食べるすしの量が

①「食品ロス」とは何か。記事を参考に書きなさい。

(例) 食べずに(売れ残って)捨てられる食品

食品ロス、AIで減らせ



スシロー有楽町店の調理場で、供給量などのデータ画面を確認する店員＝6月、東京都千代田区

年間約14億皿を超えてという回転ずし大手「あきんどスシロー」(大阪府吹田市)。皿の裏にはICチップが取り付けられ、レーンを移動した距離が約350円を超える。自動的に届けられる。いかに早く手に取っても、無駄が出ないように工夫が勝負の分かれ目提供している。データは

過去データで需要予測

②日本の「食品ロス」は国民一人当たり年間約何キロになるのか。

約[48]キロ

③「食品ロス」の問題がさらに深刻になっている理由を書きなさい。

(例) 新型コロナの影響で学校給食が停止したり、飲食店の営業自粛が相次いだりしたから。

経験に頼らぬ取引広がる

店舗によって異なり、郊外ならファミリー層が多く巻物がよく売れ、都心で会社員が多ければマグロがよく出るといふ。小河博副社長は「昔はどんぶり勘定だったが今は詳細に管理している。廃棄されるのは100皿に1皿あるかどうか」と説明する。NECCは、スーパー向けにAIで客数や販売数を予測するシステムを開発した。販売データに加え、気温、湿度などを分析し、食品ごとに発注量を予測。NECCの担当者は「需要予測や発注は熟練者の経験に頼っている場

④スーパーの場合、どのような情報でAIが食品ごとの発注量を予測するのか。

販売データ、気温、湿度など。

合が多い。効率的に適正な予測ができる」と話す。新型コロナの影響で学校給食が停止、飲食店の営業自粛も相次ぎ、各地で食品ロス問題が深刻になっている。1人企業「パトフ」(東京)は、売れ残った食品を抱える生産者がネットで消費者に直接販売できるサイトを始めた。フードバンク関西(神戸市)は生活が困窮する母子家庭にネットを通じて食品を届けた。農林水産省によると、日本の食品ロスの量は年間600万トンを超え、毎日大型トラック約1700台分が廃棄されている計算になる。国民一人当たりでも年間約48キロに達している。

⑤記事で、売れ残った食品を無駄にしない方法について具体例が書かれているところに線を引きなさい。

解答例

2020年7月16日夕刊

年 組 名前