ティーブレイク

コンサポート

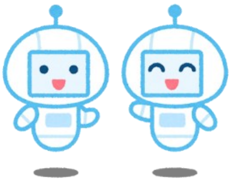
Vol. 350
2025 年 2 月号

I 生きがい見つける *Information*　C 心つながる *Communication*　T ともに学ぼう *Technology*

昨今、世界紛争や自然災害への懸念は大いにありますが、AI（人工知能）の進化が注目されていますね。Youtube でも AI の未来を予測をしているチャンネルがありますね。よかったら、ご覧になってみてください。面白いですよ～！

驚きの進化！生成 AI の最前線 飛躍的な進化とその課題 AI は人間の仕事を奪うのか (2025 年 1 月 2 日 ANN News)	2025 年超予測：生成 AI (2024 年 12 月 27 日 PIVOT 公式チャンネル)

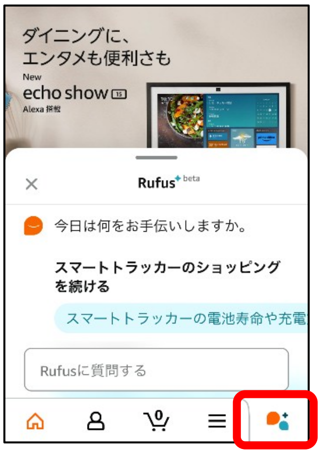
2025 年 AI の最新技術



① **自然言語処理（NLP）の進化**: 最近の NLP 技術は、コンピュータが人間の言葉を理解して生成する能力が飛躍的に向上しています。これにより、より自然な会話型 AI が登場し、翻訳アプリや英会話学習アプリ、Hey Siri、Google アシスタントなどの日常生活に役立つアプリケーションが増えたり、性能が向上したりしています。

② **生成 AI の進化**: 生成 AI は、画像や音楽、文章を生成する技術です。最新の生成 AI は、よりリアルで高品質なコンテンツを作成できるようになっています。例えば、AI が描いた絵画や AI が作曲した音楽が、すでに市場に出回っています。お馴染みの CANVA（キャンバ）でも利用できますね！

③ **AI エージェントの進化**: AI エージェントは、カスタマーサポートやパーソナルアシスタントとして活躍しています。最新の AI エージェントは、ユーザーとの自然な会話を通じて、様々な課題を効率的にサポートします。これにより、問い合わせ対応やスケジュール管理など多くの分野で活用されています。
例えば、**Amazon の Rufus（ルーファス）**では、ユーザーは 24 時間いつでもサポートを受けることができ、注文の追跡や返品手続きなどをサポートします。企業側も効率的に顧客対応を行うことができます。



④ **AI とヘルスケア**: AI は医療分野でも大きな進歩を遂げています。診断支援システムや患者のモニタリングに AI が活用され、より正確で迅速な医療が提供されるようになっています。

AI 技術が進化する中で、開発と利用に関するルールが強化され、公正で安全な AI の使用が期待されています。また、教育分野にも影響を与えており、AI を活用した個別指導や学習支援システムが増えています。さらに、労働市場でも自動化される仕事が増える一方で、新しいスキルが求められるようになり、AI と人間が協力して働く新しい形の仕事が注目されています。今年は、AI がますます日常生活やビジネスで重要な役割を果たす年になりそうですね。日本企業の活躍にも期待しましょう。

そこが知りたい！★パソコンで QR コードを読み取る方法を教えて！★

おなじみの QR コード。スマホで読み取る操作は、みなさんもうバッチリですか?!　先日、Windows パソコンで QR コードを読み取る方法を質問されたので、お答えしま～す。やってみてね！(‘ω’)ノ

QR コードが紙に掲載されている場合

① 【スタート】から【カメラ】アプリを起動します。
② カメラを【バーコードスキャン】に切り替えて、QR コードをカメラにかざします。
③ 読み込んだ内容が表示されます。クリックすると、リンク先が表示されます。

QR コードがファイルとして保存されている場合

① ブラウザを起動し、Google を表示します。
② 【画像で検索（Google レンズ）】をクリックします。
③ 【ファイルをアップロード】をクリックして、保存してある QR コードのファイルを選択します。
④ QR コードを読み込みます。右下の白い丸をクリックします。
⑤ 読み込んだ結果が表示されます。【ウェブサイト】をクリックすると、リンク先が表示されます。

パソコープ 2025 春作品展 開催のご案内

カレンダーやクリスマスカード、年賀状、パワーポイント作品動画、E テキストを利用した立体工作の写真、教室で作成したハンドメイド作品等、ご自慢の作品をぜひ皆さんにご披露ください。

◆開催期間：**１月６日（月）～２月 28 日（金）**
◆参加資格：パソコープ加盟教室の生徒様、講師の皆様
◆募集作品：・パソコンやスマホで作成した作品ならなんでも OK
・JPEG か PNG ファイルで、**一人２点まで**
・風景や人物などの写真作品は対象外、作品を撮影された写真は OK
◆参加賞有：投稿数に関係なくお１人様１点　審査員特別賞もあります。
◆投稿サイト：**https://sakuhinkan.herokuapp.com/events/51**
（注）どなたでも閲覧できる投稿サイトです。キャラクターなどの著作権の侵害にかかわるものや、個人情報は投稿しないでください。著作権侵害の可能性があるものは削除させていただく場合がありますのでご了承ください。

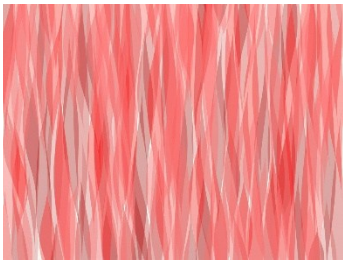
おしらせ掲示板

【カレンダー講座】

ご自身で撮影された写真やインターネットの使用可能なフリー素材サイトのイラストを各自がダウンロードして、《ラベルマイティー》という作成ソフトでカレンダーの編集方法をご案内する講座です。
皆さんの作品は大船教室の掲示板にありますので、ぜひご覧ください。
次回のカレンダー講座は、**大船教室 2月24日（月）10:00～12:00** です。

担当講師：山田

【 iPad でお絵描き講座 】



iPad の『Art Rage』アプリで、いろいろなツールを使って描き方を楽しむ講座です。
今回はインクペンで「背景」を描きました。ツールの設定を工夫して、色選びや配色を楽しみました。皆さんの作品は大船教室の掲示板にありますので、ぜひご覧ください。
次回の「お絵描き講座」は、

大船教室 2月28日（金）13:30～15:30 です。

担当講師：山田

★パソコープテキストのご紹介★

いつも、パソコープテキストをご活用いただきありがとうございます。
パソコープのテキストは創立以来、休刊月を除いて必ず毎月リリースしています。2025 年のテキストについて、1 月 5 日にテキスト委員会で打ち合わせを行いました。パソコープには委員会制度があり、それぞれの委員会で生徒向け、先生向けのイベントや勉強会などを企画しています。
パソコープのテキストは「**テキスト委員会**」と「**テキスト執筆チーム**」で作成しています。

生徒の皆様に楽しく学んでいただけるテキストを提供できるように、テキスト委員会のメンバーが集まり、事前に用意したテキスト内容を確認し案をだしながらテキスト内容が決まっていきます。
2025 年のテキストは、新しいシリーズのテキストリリース、過去に人気のあったテキストを新たに執筆してご提供などを予定しています。

内容が決まったら、テキスト執筆チームのメンバーと話し合い執筆作業に入っていただきテキストを仕上げていきます。
テキストは生徒の皆様と毎日接している先生方が作成しています。

10代から、80代・90代の生徒さんまでパソコンのスキルアップができる内容を目指しています。
2025 年のパソコープテキストをお楽しみに！！

教室 LINE を始めました

まずはお友達登録をお願いします。

今月号のお題は「私の好きな練り物はこれ」です。

練り物が大好きな私。まだまだおでんの季節でもありますし、今月号は好きな練り物を紹介してもらいました。さて、どんな物が登場するでしょう。私が好きなのは定番のちくわや蒲鉾はもちろんですが、最近は**「カニカマ」**にはまっています。サラダにも合うしそのままおつまみにもなります。きっと皆さんも本物のカニと間違えちゃうと思いますよ。ぜひお試してください。

<キリマンジャロ>

和歌山の**「なんば焼」**と**「ごぼう巻き」**です。「なんば焼」は蒸さずに焼く蒲鉾。「ごぼう巻き」はやわらかく茹でたごぼうをすり身で合わせ、すり身に使ったエソ・グチの魚皮で巻き、表面を香ばしく焼いてタレにつけ込んだ商品です。どちらもそのまま薄く切って楽しみます。地元で焼きたて、出来立てをいただくのが最高！ビールが進む～～

∞～ カモミール ～∞

【まる天】の『ちぎり揚げ』
玉ねぎの優しい甘みとすり身の旨味を堪能できる、たまねぎ天。キノコと山菜の旨味を楽しめる、山菜天。コリコリとしたタケノコの触感にお茶で色づけた緑が見た目にも綺麗な、たけのこ天。おつまみに最適な枝豆をふんだんに練りこんだ、枝豆天。「おでん」もいいけど、やっぱりそのまま少し炙って和辛子で(^^♪

：：：： 抹茶 ：：：：

関西では当たり前のようにスーパーにあり、よく食べていた**「梅焼き」**です。
魚のすり身に卵黄を混ぜ、梅の花の型に入れて柔らかく焼かれて香ばしく甘みがあります。四角い「厚焼き」と呼ばれる物もあり、おでん種としては魚の旨みが出て美味しく、そのまま切って食べるのも蒲鉾と卵焼きの中間のような食感を楽しめます。
検索する際は必ず「練り物　梅焼き」と入れてみてくださいね。

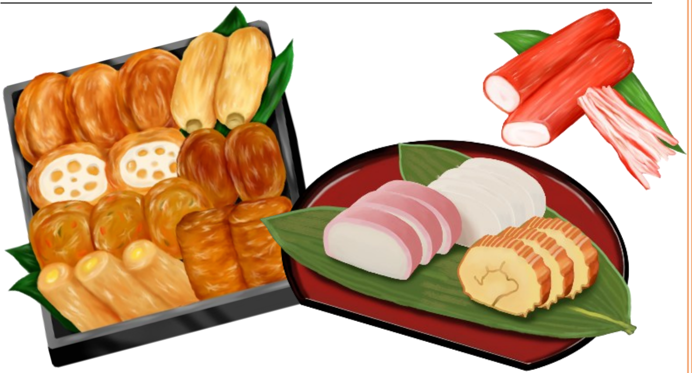
～エスプレッソ～

ウズラ卵が入った**「ばくだん」**です。だしがしみこむとその塩味がついたウズラ卵がとてもおいしくて好きです。お店によって取り扱いのないところもあるので注意が必要です。

◇ カフェオレ ◇

笹かまぼこがなんとなく好きです。何かに料理するわけでもなく、たまに買ってきてはそのままパクパクといただいてしまいます。細く切ったらサラダとかに合いそうですね。わさび醤油なんかをつけても美味しそうです。

▲茶柱▼



「ティーブレイク」Vol.350（2025 年 2 月号）
編集：パソコープ事務局 コンサポート大船・港南台教室
発行：鎌倉市大船 1-23-11 松岡大船ビル 4 階 コンサポート大船教室/港南台教室
TEL：0467-40-2330(大船教室)/045-832-1121(港南台教室)
URL：https://www.oofuna.com　E-Mail：oofuna@comspt.com
編集：小野 克美 発行責任者：小野 薫　2025 年 2 月 1 日(土)発行

パソプラ写真館
ID：pasopla
P/W：ume
パソプラ写真の写真を直接 WEB や SNS へ投稿するのはご遠慮ください。