









アダムのコラム

バックナンバー

Adam Simmonds



アダムとハウンの  
インターナショナルリレーコラム

## 「チャッピー」と「clanker」

最近、ChatGPTなどの生成AI(以下「AI」)を「チャッピー」という愛称で呼び、友人のように恋愛相談などを持ち掛ける人もいます。この言葉が2025年の流行語大賞にノミネートされるほど、日本ではAIとの会話を楽しんでいる人が増えているということです。

一方、辞書出版社コリンズが発表した2025年の英語の「年の言葉」の候補に「clanker」という言葉がありました。clankerは映画の『スターウォーズ』でロボットを侮辱する表現として知られています。日本語吹き替えでは、「ブリキ野郎」と訳されていますが、語源は金属がぶつかったり落ちたりする音「clank(カランカラン)」からきています。また、ロボット以外にも、質の悪い回答をするAIへのいら立ちを表す言葉としても使われています。

アメリカなどでは、移動式ごみ箱のような形をした無人配達ロボットが街中を動き回っていて、歩行者や車両の通行を妨げると運転手などから「clanker！」と怒鳴られることもあるそうです。

AIを相棒のチャッピーと呼ぶほど愛着を持つ人もいれば、人工知能やロボットに対して不信感を抱く人もいます。AIは「チャッピー」にも「clanker」にもなり得るのです。



▲AIがチャッピーかclankerか迷うアダム



アローブ図書館

2月の休館日 16(月)

☎(48)1808

開館時間 9:00~20:00



今月の  
一冊

『ことばコレクター』

ピーター・レイノルズ／作 なかがわちひろ／訳  
ほるぷ出版



ジェロームは「ことば」のコレクター。ある日、集めたことばが転んだ拍子にごちゃまぜになってしまいます。でも、そのことばをつないでみると…。自分の心の中にある大切な「ことば」を誰かに伝えたい絵本です。

## 図書館Pick Up

CD・DVDの特集を始めます

特集第1弾は、2025年の紅白歌合戦・レコード大賞など、年末年始を盛り上げたアーティストの特集です。2026年の推しのアーティストを見つけませんか？

▶場所 入口正面テーブル ▶特集期間 3/15(日)まで

## 12月予約ランキング

1. 暁星 湊かなえ / 双葉社
2. アフター・ユー 一穂ミチ / 文藝春秋
3. 白露 今野敏 / 幻冬舎
4. イン・ザ・メガチャーチ 朝井リョウ / 日経 BP 日本経済新聞出版
5. 暗闇法廷 下村敦史 / 双葉社

## 図書館イベント

読み聞かせ

2/3(火)・17(火)・18(水)	11:00~
2/7(土)・21(土)・22(日)	14:00~
(低学年向け)2/14(土)	14:00~
ストーリー・テリング(5歳以上) 2/14(土)	10:30~
わらべうた 2/12(木)・26(木)	11:00~
紙芝居 2/28(土)	11:00~
朗読(小学生以上) 2/1(日)	14:00~



国立長寿医療研究センターが手術支援ロボット「ダビンチ」を導入  
最先端の技術で、安心できる地域医療を

企画広報戦略課 ☎(45)6212

国立長寿医療研究センターでは、4月から手術支援ロボット「ダビンチ」が導入されます。医師が「ダビンチ」を使用した精密な手術を行うことによって、体への負担が少ない手術を、身近な医療機関で受けられるようになります。

市は、導入にあたり、国立長寿医療研究センターに対し補助金による支援を行いました。今後も関係機関と連携し、地域医療体制の充実に取り組んでいきます。

「ダビンチ」導入記念式典と、  
親子体験会を開催します。

▶日時 3/8(日) ①10:00(記念式典あり)  
②13:00 ③15:00

▶場所 国立長寿医療研究センター

▶対象 市内在住の小学4~6年生とその保護者

▶定員 各10組(こどもと保護者各1人・抽選)

▶料金 無料

▶申込 2/16(月) 17:00までに上のQRコードから。

問い合わせ 国立長寿医療研究センター総務課 ☎(46)2311



## サツマイモのミルクシチュー



▶▶ 材料(4人分)

鶏肉	40㌔	バター	大さじ1
ニンジン	40㌔	小麦粉	大さじ1と1/3
サツマイモ	100㌔	水	200ml
玉ネギ	100㌔	牛乳	120ml
エリンギ	25㌔	「洋風だしの素」	小さじ1
ハクサイ	100㌔	④塩	小さじ1/3
		⑤コショウ	少々

▶▶ 作り方

- ① 鶏肉は一口小サイズ、ニンジン・サツマイモはいちょう切り、玉ネギは5㍥幅、エリンギは短冊切り、ハクサイは1.5㍥幅に切る。
- ② 鍋にバターを入れ、弱火で溶かし小麦粉を加え、炒めてルーを作る。
- ③ 別の鍋に油(分量外)をひき、鶏肉を炒めニンジンと玉ネギを加え、火が通ったら水を加え加熱する。
- ④ サツマイモ・エリンギ・ハクサイ・④を加え、味を調える。
- ⑤ ②を加え、とろみがついたら牛乳を入れ、ひと煮立ちさせて火を止める。



給食では、有機農業で栽培された大府市産のサツマイモを使用しました。

手作りのルーや牛乳を加えることで、まろやかな味わいになります。バターと小麦粉を弱火で炒め、ルーを作ってください。

※12/3に市立小学校で提供したメニューです。

冬散歩

「おはよう」だけで あたたかい

今月の幸齢者川柳

あなたも一句！  
投稿はこちら

