

## ■ 発表概要

宮津市との連携協定の元、毎年実施している学生レストランin宮津の取り組みを発表。猫型配膳ロボットと生成AIを導入し、DXと人間のおもてなしの共存を探求した。

## ■ 実施概要

### 開催実績

- ・ 2024年8月：3日間で157名来客
- ・ 2025年2月：2日間で61名来客
- ・ 参加学生：調理・製菓専門24名
- ・ 顧客満足度：100%（十分満足87.5%）

### DX活用

- ・ 配膳ロボット：スタッフの補助として活用
- ・ 生成AI：メニュー考案に活用（食材相性・旬の調査）
- ・ 地産地消：鯛・サワラ・タコ・夏鹿・野菜など宮津食材
- ・ 和洋折衷フルコースを学生が一から考案

## ■ 最大の発見：ロボットの使い方の転換

当初はファミリーレストランのように「ロボットが客席まで料理を運ぶ」運搬主体の設計だったが、現場で再考。

- ・ 新方式：ロボットをスタッフの補助として活用（カトラリーや追加皿の運搬）
- ・ 3名以上のテーブルではロボットを同行させ、追加皿をロボットに乗せて同時提供
- ・ 厨房との往復がなくなり、お客様と向き合う時間が大幅に増加
- ・ 料理説明・リピーター対応など「人間ならではのおもてなし」が深化

## ■ 学びの核心

「DXとは人間性の代替ではなく、人間性の進化である」。ロボットが余裕を生み、その余裕が丁寧なおもてなしを実現。テクノロジーと人のつながりを最大化する好循環が現場で生まれた。生成AIは食材の相性調査や旬の把握に有効。AIが提示した候補に料理人の感性を重ねることで、新たな創造性を発揮できた。

## ■ 学生の声

- ・ 「自分たちで考える力がとても身についた」
- ・ 「学校とは違う環境で、緊張感や責任感を学べた」
- ・ 「メニュー考案という貴重な体験ができた」

## ■ 審査員コメント

「DX技術の使い方を現場で考え、人間が担うべき価値を見極めた結果が素晴らしい。定期的な開催への発展、地元高校や養殖業者との連携にも期待」（杉岡審査員）

