

港区中小企業応援情報誌

コリアージュ

交流

CONTENTS

- 1 一流企業TOPインタビュー
日本甜菜製糖株式会社
- 2 INFORMATION
- 3 5分でエッセンスが分かるビジネス書
- 3 5分で分かる! ビジネスキーワード
- 4 [みなとく名店] 福島屋
- 4 [未来に託す技巧] 合同会社アーキロイド

No.140

2019.6.25

編集・発行
港区産業振興課
〒105-8511
港区芝公園1-5-25
03-3578-2111(代表)

中小企業応援情報満載! **MINATO あらかると** (<http://www.minato-ala.net>)

本誌バックナンバー、観光・中小企業応援情報メールマガジンの申し込みもこちらからどうぞ



TOP INTERVIEW

てんさい 日本甜菜製糖株式会社

えもと つかさ
取締役社長 惠本 司 氏



てん菜(ビート)

砂糖の原材料は? と聞かれれば、サトウキビが思い浮かぶかもしれませんが、もう一つ大事な作物があります。それは北海道で栽培されている「てん菜(ビート)」です。大正8年(1919年)に創業した日本甜菜製糖株式会社は、今年6月、100周年を迎えました。「日本にも国産の甘味料を」という使命から長い歴史を歩んだ同社。今回は同社惠本司社長に、これまでの事業展開を振り返りつつ、新たな時代に向けた、てん菜糖事業への取り組みについて語っていただきました。

100年 続く企業の柱は 北海道の農業振興と開拓者精神

同社はこれまで、戦中戦後の食糧難、高度経済成長、オイルショック、バブル崩壊など、変化する社会環境の中で、時代に対応し、常に新たな事業展開を模索し続けてきた歴史をもっています。そして現在では、オリゴ糖等食品素材の製造・販売、農業資材の販売、さらには不動産賃貸事業などさまざまな事業を展開しています。

惠本社長は、これまでの歩みについて「当社の創業は第一次世界大戦で世界的に砂糖の価格が高騰したことがきっかけです。当時、欧米からてん菜の種を輸入し、北海道での栽培に挑んだ先人たちのご苦労は大変なものだったと聞いています。今やてん菜は北海道農業の基幹的作物になりました。私は先人たちの思いを引き継ぎ、そして100周年を迎える時に社長に就任し、身の引き締まる思いです」と語ります。

てん菜を有効的に活用した製品を徹底的に研究・開発

さまざまな事業に挑戦し続ける同社の根底にあるのは、「北海道の農業振興」と「開拓者精神」。てん菜に限らず、多様な製品の開発も進めています。

「当社は年間150~160万トンのてん菜を扱っています。てん菜1キロからは170gのビート糖が取れるのですが、残りの絞りかすは何もしなければただの廃棄物になる。しかしてん菜は有効的に使えば、捨てる場所がない優れた作物です。そこで当社は帯広

ビート糖製造から派生したさまざまな製品群



に研究所を設け、てん菜を使った新しい製品開発を行い、常に新たな可能性を追求しています」

例えば、てん菜の搾りかす(ビートパルプ)を牛用の飼料として使用。さらにてん菜から天然オリゴ糖、アミノ酸や食物繊維も抽出して販売しています。最近では外国人観光客の訪日増加にあわせて、ハラール認証[※]を取得したてん菜糖も発売しています。

また、てん菜栽培を支える育苗用の資材も開発しています。「ペーパーポット」は、てん菜の安定的な収穫を図るため生み出されました。さらにネギなどの作物を植えるのに適した「チェーンポット」の需要も伸びているそうです。最近では台湾のお茶の栽培に使われるなど、SNSの効果で海外からの引き合いも高まっているとか。

これをきっかけに海外への販路拡大に向け、有機栽培用の商品開発も進めています。

「当社でしかつくっていないオンリーワンの製品も多いんですよ。帯広の大学教授が地元のエゾヤマザクラから発見したイースト菌を培養した、ドライイーストもその一例です。当社の社には「開拓者精神を貫き、社会に貢献しよう」とありますが、こうした商品開発も開拓者精神に基づいた挑戦と言えるでしょう」

減少する砂糖需要を 食い止めるため ポジティブキャンペーンを展開

しかし近年、砂糖を取り巻く環境は厳しい状況にあります。(独)農畜産業振興機構の推計によると、砂糖の需要は世界規模では伸びているものの、日本では減少傾向が続いているのです。その原因の一つは、「甘いものは体に悪い」というイメージが出ていること。「砂糖は適切に摂取すれば体へのエネルギー補給に優れた食品なんです。そこで、砂糖メーカー・販売代理店が一丸となって『よく考え、よく働き、よくとろう』をスローガンに、『シュガーチャージ』というキャンペーンを行っています。農水省でも『ありが糖運動』を行い、砂糖の効果を伝えています」

こうしたキャンペーンに力を入れることは、生産者を守るということにも

つながると惠本社長。

「てん菜をつくっている生産者を守るためにも、需要を増やしていくことは我々の使命でもあるのです」

てん菜の生産者を 増やすためのチャレンジも

惠本社長は就任以来「チャレンジと新しい価値の創造」を言い続けているそうです。「『チャレンジ』とは社にもある開拓者精神。『新しい価値の創造』は、ご紹介したように、てん菜からオリゴ、食物繊維といったように新しい何かを生み出すこと。そして、需要の創造の意味もあるのです」

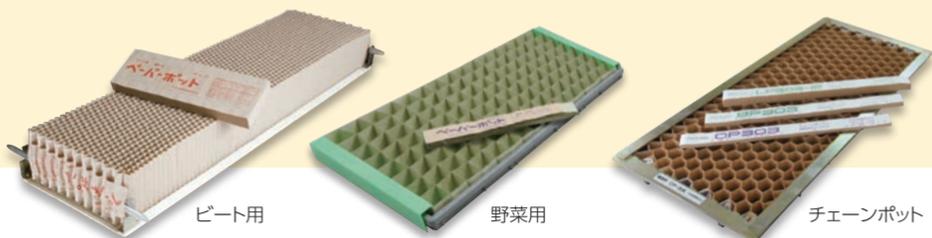
今後は「生産者の創造」にも力を入れようとしています。北海道でも農業の後継者不足は深刻です。そこで農業と福祉の連携など新たな生産体制の確立にも挑戦していきたいと語ります。

「てん菜なくしては我々の事業は成り立ちません。てん菜の需要を増やし、そして農家の方々には数ある作物の中から、てん菜を選んで栽培してもらわないといけない。そのためには、生産地域と一体になって、生産基盤をつくることも我々の使命だと考えています」

北海道の農業振興と国内甘味資源の確保のため、常に新しいことに挑戦する同社には、時代を経ても「開拓者精神」が脈々と引き継がれています。

[※] ハラール認証…イスラム教の戒律に則って調理・製造された商品であることを保証する制度

日本甜菜製糖株式会社
住所: 港区三田3-12-14
ニッテン三田ビル
電話: 03-6414-5522
<http://www.nitten.co.jp/>



ビート用

野菜用

チェーンポット

特殊加工した紙で作られた折りたたみ式のペーパーポット。使用時に広げて種を植える

港区

「SDGsで未来をつくろう!」をテーマに「協働」に関するパネルディスカッション・交流会を開催します!

協働やNPO等の団体活動の維持・発展のきっかけとなるよう、団体活動をしている方だけでなく、活動を支援する側の立場の方々など、講師、パネリストを交え、ご参加のみなさんで意見交換を行います。SDGsの取り組みや社会貢献活動に興味や関心のある方は是非ご参加ください。

- ◆日時 令和元年8月27日(火) 午後5時～8時
- ◆会場 港区立芝浦区民協働スペース 多目的室
みなとパーク芝浦 1階(港区芝浦1-16-1)
- ◆対象 区内企業 CSR(社会貢献活動)担当者、協働や社会貢献活動に関心のある方、NPO等の団体設立を考えている方、既に活動を始めている団体(主に区内に拠点を有する団体)等
- ◆費用 無料
- ◆内容 「SDGsで未来をつくろう!」～地域の絆で誰一人取り残さない社会を実現するために～
午後5時～:講演・パネルディスカッション
午後7時～:交流会(意見交換会)
- ◆講師 跡見学園女子大学 鍵屋 一 教授
- ◆パネリスト
 - 特定非営利活動法人 ジービーパートナーズ
 - 東京青年会議所 港区委員会
 - チャレンジコミュニティ・クラブ
 - 東海大学高輪教養教育センター
 - 区内企業 CSR
- ◆申し込み
令和元年7月22日(月)から8月20日(火)までに電話で申し込みください。所属団体名、代表者名もしくは個人名、参加人数、連絡先をお知らせください。
みなとコール 電話:03-5472-3710
午前9時～午後5時・初日のみ午後2時から受付となります。

問い合わせ

地域振興課
区民協働・町会自治会支援担当
電話:03-3578-2557

省エネセミナーを開催します!

区では、地球温暖化防止のため、中小規模事業所の省エネ対策を推進しています。この度、省エネセミナーを開催することになりましたので、ぜひご参加ください。

- ◆日時 令和元年7月11日(木) 午後3時～5時
- ◆会場 港区エコプラザ(港区浜松町1-13-1)
- ◆対象 港区内事業者
- ◆費用 無料
- ◆内容
 - ①明日からできる夏の省エネ対策
光熱水費は、実はもっと減らせる!? 今すぐできる夏の省エネ対策についてお話しいたします。
 - ②「港区中小規模事業所における省エネ取組推進支援事業」について
光熱水費削減につながる省エネ取組を応援する「省エネ診断」等についてお話しいたします。
 - ③個別相談会
「光熱水費を減らしたい」、「正しい省エネ対策を知りたい」、「省エネ設備への改修や補助金について相談したい」等、お気軽にご相談ください!

- ◆定員 40名
- ◆申し込み
電話またはMINATO あらかるとの申込みフォームからお申し込みください。

問い合わせ

環境リサイクル支援部 環境課
地球温暖化対策担当
電話:03-3578-2564

省エネによる光熱水費削減を港区が支援します!

区では、中小規模事業所に省エネ相談員を派遣し、光熱水費削減に向けた省エネ対策を提案します。また、省エネに取り組んだ事業所を「港区省エネ推進モデル事業所」として区が認定し、貴社の取組をPRします。「光熱水費を減らしたい」、「正しい省エネ対策を知りたい」、「自社の取組をPRしたい」等お考えのビルオーナーやテナント事業者の方は、ぜひご利用ください。なお、本事業をご利用いただくと、省エネルギー診断結果に基づく設備改修助成をご利用いただけます。

- ◆対象 区内で所有または使用している中小規模事業所
- ◆費用 無料
- ◆実施予定数 15事業所
- ◆主な支援内容
 - 光熱水費の削減に向けての相談
 - 東京都地球温暖化対策報告書を作成しながら、エネルギーの使用状況の整理・検証・説明
 - エネルギーの使用状況にあわせた手間のかからない省エネ対策の提案
 - 助成金等の情報の案内
- ◆申し込み
事業の詳細と申込方法については次のURLをご参照ください。
<http://www.city.minato.tokyo.jp/chikyundanka/syoueneshien.html>

問い合わせ

環境リサイクル支援部 環境課
地球温暖化対策担当
電話:03-3578-2564

その他

第2回

「港区くらしと事業の無料相談会」開催

あなたのお悩みに専門家がチームでお応えします! 弁護士・税理士をはじめ、法律・登記・許認可・労務・土地・建物・建築・会計・特許の専門家が、区在住在勤の方々へ、さまざまなお悩みについて無料でご相談に応じます。

- ◆日時 令和元年6月29日(土)
午後1時30分～4時30分
※来年度も開催を予定しております。
- ◆場所 東京都立中央図書館4階
多目的ホール(南麻布5-7-13)
- ◆費用 無料
- ◆主催 港法曹会、弁護士法人三田パブリック法律事務所、東京税理士会麻布支部・芝支部、東京司法書士会港支部、東京都行政書士会港支部、(一社)東京都建築士事務所協会港支部、東京土地家屋調査士会港支部、東

- ◆後援 京都社会保険労務士会港支部、日本公認会計士協会東京会港会、日本弁理士会関東会、(公社)東京都不動産鑑定士協会
- ◆協力 東京都立中央図書館
- ◆申し込み
事前予約制となっております。
令和元年6月3日(月)～28日(金) 平日午前10時～午後4時まで、下記問い合わせ先にて、お電話で予約を受け付けております。

問い合わせ

(公社)東京都不動産鑑定士協会 事務局
電話:03-5472-1120

「消費税軽減税率制度説明会」のご案内

令和元年10月1日に消費税率が10%へ引き上げられると同時に、消費税の軽減税率制度が実施されます。芝・麻布税務署では制度の実施に向け、「消費税軽減税率制度説明会」を開催いたしますので、ぜひご参加ください。

- ◆対象 区内事業者
- ◆費用 無料

問い合わせ

- 芝税務署
法人課税第2部門(芝5-8-1)
電話:03-3455-0551
- 麻布税務署
法人課税第2部門(西麻布3-3-5)
電話:03-3403-0591

7月16日(火) 午後3時30分～4時 麻布税務署 別館会議室 西麻布3-3-5	麻布
7月17日(水) 午後4時10分～4時40分 芝税務署 5階会議室 芝5-8-1	芝
7月26日(金) 午後1時30分～2時30分 麻布税務署 別館会議室 西麻布3-3-5	麻布
8月7日(水) 午後4時10分～4時40分 駐健保会館 4階大会議室 芝3-41-8	芝
8月21日(水) 午後4時～4時30分 麻布税務署 別館会議室 西麻布3-3-5	麻布
8月28日(水) 午後1時30分～2時30分 麻布税務署 別館会議室 西麻布3-3-5	麻布
9月11日(水) 午後4時10分～4時40分 芝税務署 5階会議室 芝5-8-1	芝
9月12日(木) 午後4時10分～4時40分 芝税務署 5階会議室 芝5-8-1	芝
9月19日(木) 午後1時30分～2時30分 麻布税務署 別館会議室 西麻布3-3-5	麻布
9月25日(水) 午後3時30分～4時 麻布税務署 別館会議室 西麻布3-3-5	麻布

東京信用保証協会・専修大学大学院との共同公開講座のご案内

東京信用保証協会では、産学連携の取組みの一環として、専修大学大学院と共同で公開講座を開催しています。

16回目の開催となる今回の講座では、「中小企業のASEAN展開～人材活用のチャンスとリスク～」をテーマに、ASEAN市場へ進出を果たした企業の事例を交えた講演会やパネルディスカッションを行います。事業戦略の情報収集の機会としてご利用いただきたく、多くの皆様のご参加をお待ちしております。

- ◆日時 令和元年8月3日(土) 午後1時～5時
- ◆会場 専修大学神田校舎
7号館731教室(千代田区神田神保町3-8)
- ◆費用 無料
- ◆定員 100名(先着順・事前申し込み要)
- ◆プログラム
 - 講演会
 - 第1部「中小企業進出と異文化リスクの
マネジメント」
講師：専修大学大学院商学研究科
商学部教授 上田 和勇 氏
 - 第2部「人口減少社会における中小企業の
ダイバーシティ経営」
講師：田中産業株式会社
代表取締役 田中 公典 氏
 - 第3部「地方の小規模建設業が実現した海外進出」
講師：株式会社ミカド交設
代表取締役 吉野 一彦 氏
- 東京信用保証協会から「海外展開」に関する
ご案内
- パネルディスカッション
テーマ：「中小企業のASEAN展開
～人材活用のチャンスとリスク～」
コーディネーター：
専修大学大学院商学研究科
商学部教授 高橋 義仁 氏
パネリスト：
専修大学大学院商学研究科
商学部教授 上田 和勇 氏
田中産業株式会社
代表取締役 田中 公典 氏
株式会社ミカド交設
代表取締役 吉野 一彦 氏

◆申し込み

- ①ファクシミリ/郵送申込
東京信用保証協会の各支店に配置された申込書
に必要事項をご記入の上、事務局までお送りくだ
さい。
- ② Web 申込
東京信用保証協会ホームページより、所定の申込
フォームに必要事項をご入力の上、お申込みくだ
さい。

問い合わせ

東京信用保証協会 経営支援部 経営支援統括課
〒104-8470 東京都中央区八重洲2-6-17
電話：03-3272-2276 FAX：03-3272-3999
<http://www.cgc-tokyo.or.jp>

第5回

●企業巡回相談員(中小企業診断士)によるコラム●

活用しよう! 新技術活用支援事業補助金

中小企業診断士/ギタリスト
坂野(ばんの)直人



港区には多くの補助金制度があります。今回は、その中でも港区が特に「もっと広く皆さんに知っていただきたい」と思っている補助金についてご紹介します。その筆頭が「新技術活用支援事業補助金(以下、新技術活用補助金)」で、耳慣れない人も多いと思います。この補助金は「地方独立行政法人東京都立産業技術研究センター(以下、産技研)」の「機器利用」「依頼試験」「実地技術支援」利用料を補助する制度です。「産技研」を初めて聞いたという人は、ぜひ当センターのホームページ(<https://www.iri-tokyo.jp/>)をご覧ください。東京都における、いわゆる「公設試(公設試験研究機関)」です。ものづくりに関わっている企業のほか、食品や医薬品・化粧品など、材料の成分分析が求められる商材を扱っていれば、何らかの形で該当するかと思います。新技術活用補助金は、産技研の試験装置などを借用したり、依頼試験を行ったりした場合の利用料の3分の2を、上限10万円まで補助します。また、産技研の

専門家を事業所に呼んで指導を受ける場合にも、1回あたり11,500円を年間8回まで補助します。なお、補助金は予算の範囲内となります。産技研は、江東区青海に本部があり、城東、城南、墨田、多摩テクノプラザ、そしてバンコクにも支所があります。港区の企業は、本部のほかに城南支所(大田区南蒲田)が地理的に便利だと思えますが、新技術活用補助金は産技研の支所を限定していません。各々の支所が得意とする分野で、利用する支所を選べるという利点があります。例えば多摩テクノプラザには「複合素材開発セクター」という部門があり、高機能繊維材料や繊維強化複合材料(CFRPなど)を専門に取り扱っています。繊維素材やその応用に関する技術、テキスタイルデザインおよび染色や加工技術を担当しているのも、港区の特徴であるファッション関連産業やクリエイティブ産業との関わりが大きいのではないかと思います。

中小企業で働く人のための



5分でエッセンスが分かる
ビジネス書 No. 37



52の事例から読み解く採用の原理原則
採用に強い会社は何をしているか
青田 努

「いい人」に入社してほしいなら
採用に強い会社は何をしているか
52の事例から読み解く採用の原理原則

青田 努(著)/ダイヤモンド社/1,836円

株式会社リクルートコミュニケーションズの採用担当や「リクナビ」の学生向けプロモーション、求人広告の制作ディレクターを務めるなど、求人・人事のプロとして活躍してきた著者が、採用について丁寧に紐解いた本書。

採用したい人と「出会う」「見立てる」「結ばれる」の3つをキーワードに、採用担当者の悩みと解決策をわかりやすく説明しています。また、ほかの企業が挑戦している採用事例や成功事例を多く紹介しています。来年度の採用から一つでも試してみたいと思わせるヒントがたくさん詰まった一冊です。



沢渡あまねの
業務デザインの発想法
「仕組み」と「仕掛け」で最高のオペレーションを創る

自分でハンバーガーショップを運営するなら?
業務デザインの発想法
「仕組み」と「仕掛け」で最高のオペレーションを創る

沢渡あまね(著)/技術評論社/2,462円

これまで職場の悩みを改善する『問題地図』シリーズで累計21万部を突破した著者。

「業務改善・オフィスコミュニケーション改善士」が手がけた最新作は、ハンバーガーショップの運営を例に、読者が自分の仕事として業務を設計していくイメージで読み進めることができる一冊に仕上がっています。

既存の業務を改善したい時、または新規事業を立ち上げる際に起こりうる「どうすればいいの?」といった数々の疑問に対応し、読者自身の生産性やマネジメント力の向上を目指します。



中小企業で働く人のための

5分で分かる! **ビジネスキーワード** No. 37

AGI Artificial General Intelligence



AGIとはArtificial General Intelligence (アーティフィシャル・ジェネラル・インテリジェンス)の略で、「汎用人工知能」と訳されます。

近年、世界各国でAI(人工知能)の開発・活用が進んでいますが、今はまだ特定の分野に特化した「特定型AI」の開発が進んでいる段階です。

「特定型AI」の代表的なものといえば、自動車の自動運転機能や将棋が強いロボットが話題になりました。もっとも身近なところだと、Googleなど検索エンジンにもAIが利用されています。

一方、AGIはAIを研究する研究・技術者が最終的に目指している機能です。学習した内容をただ実行するだけでなく、人間と同じように考え、文脈を理解して会話ができ、そして感情を持つAI、例えるなら鉄腕アトムのような知能を持った、限りなく人間に近い人工知能です。

AIの進化が進むことで、将来、人間の仕事にとって変わられるのでは?と不安を持つ人も多いようです。

2013年にオックスフォード大学で発表された論文では「今後10～20年間に残る仕事となくなる仕事」が掲載されました。それによると、「なくなる仕事」とされているのはデータ収集・解析、コールセンター、窓口業務、運輸・物流、審判など。残りそうな仕事としては、医者など医療関係者、療法士、心理療法士、小学校教師、栄養士など、主に人と「心」で接する必要がある仕事であるとされています。

では、AGIが実現するのはいつになるか、現在の技術では当面先のことになると考えられています。米国の未来学者、レイ・カーツワイルによると、AIがチューリングテスト(コンピューターが人間であるかどうかを判定する質疑応答形式テスト)をパスするのが2029年、人間の知能を超える技術的特異点(シンギュラリティ)に達するのが2045年になると言われています。

福島屋



代表 藤田 剛生 氏

お店の入口には食べ頃に煮込まれたしょう油味の『昔おでん』がずらり。その奥には調理前の自家製さつま揚げも売られています。
「私の祖父が大正初期に福島から静岡の蒲鉾屋へと修行に出て技術を教わり、大正10年に東麻布で創業しました。そして戦後に麻布十番で復興したのが今のお店だと聞いています」と、藤田剛生氏は言います。
祖父から父へ、さらに母へと受け

大正10年創業の老舗蒲鉾店が令和に承継する伝統と革新の味



発売4周年を迎えた「牛すじ味噌おでん」は「昔おでん」と並び自信作に成長



ランチ用に、父上の友人(中華料理屋店)が教えてくれた絶品のしゅうまいと豚の角煮



漁獲高などに影響されやすい魚の練り製品をいかに安定してお客様に届けるかが商売の要

継がれた福島屋。藤田氏が4代目になったのは約15年前のことでした。
「私は両親から一度も店を継げと言われたことがなく、自分にできることを自由に探しながら生きてきました。でも父の死後、母が懸命に切り盛りするお店を『お前が継がなくてどうする?』と父ゆかりの方々から言われて、考え抜いた末に承継すると決断したんです」

変わらぬ味と変える店舗経営 4代目はチャレンジャー

藤田氏は、まずおでんの仕込みを一から学びました。
「母から魚の水分量や練り具合、調味料の細かいさじ加減まで教わり、現在もすり鉢などを使いながら自家

製さつま揚げを作っています」
テレビで老舗店の特集を見て、『変えていくことが伝統であり老舗たる所以である』と店主の皆さんが異口同音に語っていたのが印象的だと感じた藤田氏。経営者として、福島屋でも革新の連続を実行しようと肝に銘じました。その後あらゆる挑戦の毎日がスタート。
平成18年までは持ち帰りのみだった店内を食事可能な場所に変更し、ランチを始めるために、おでんだけでなく定食やご飯に合う新メニューの開発にも着手しました。
さらに、平成26年に改築リニューアルオープンした新生・福島屋は1階がおでんや練り物製品の買い物スペース、2階では定食ランチや夜のおでんとちょっと一杯が楽しめる居酒屋

になっています。
「さつま揚げや練り製品を作り続ける、それだけはいくらでも変えない所でしょうね」と言う藤田氏は、今日も伝統と革新の店舗づくりについて思いを馳せながら、すり鉢で丁寧にすり身を仕込んでいます。

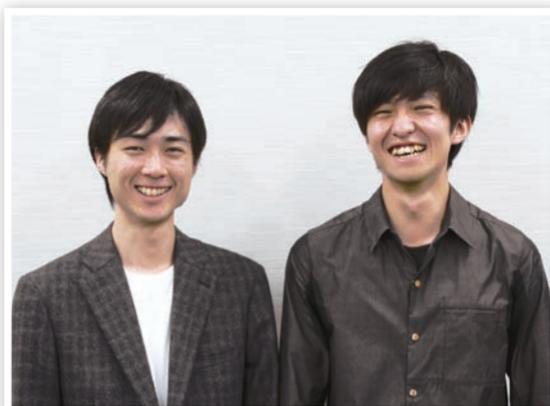
● お問い合わせ ●

住所：港区麻布十番 2-1-1
電話：03-3451-6464
<http://www.azabujuban.or.jp/shop/food/242/>



未来に託す **技巧**

合同会社アーキロイド



共同代表 (右) 佐々木 雅宏 氏
(左) 藤平 祐輔 氏

共同代表を務める2人は、大学の研究室にてアルゴリズムックデザイン^{※1}を研究。そこで佐々木氏は、研究室で開発してきた木造住宅の自動設計技術を元に、人工知能建築家「アーキロイド」を開発し、実務への活用を目指して、藤平氏を含む同じ研究室の仲間4人と起業しました。
「アーキロイドには建築家が設計した住宅データが大量に読み込まれており、新築住宅を検討中の人が敷地面積や建坪などさまざまな条件を入

AIだからできる 住宅設計の自動化システムを開発

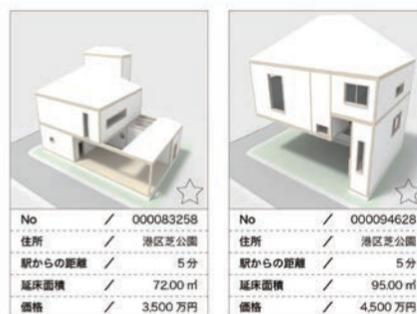
力すると、その情報にあわせてAIが自動的に何千通りと設計します。さらに地元の工務店に建築依頼できるマッチングサービスにも対応したいと考えています」(佐々木氏)
学生時代、実際に工務店とやりとりしながら木造建築物の設計を担当した佐々木氏。

「修正のたびに、大量の図面の直しや事業者との打ち合わせが必要で、とにかく大変だった」という経験から、さまざまなパターンを自動的に作り最適な設計を見出し、かつその設計の効率化を図ろうと研究開発を続けてきました。
「このサービスを利用していただくことで、お客様がどんな住宅が欲しかったのかという情報を得られる。そうして集まった建築データを形式知化し、たくさんの設計パターンを検討した上で購入できるようにしていきたいです」(佐々木氏)

新築したい条件を入力すると、AIが大量の住宅モデルを設計してくれる

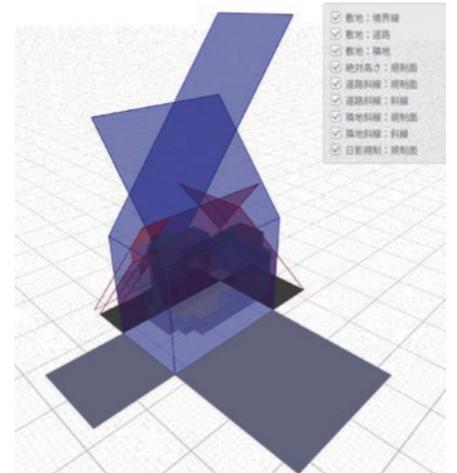
用途地域ごとの高さ制限を自動で3D化

これと並走して2019年3月にサービスを開始したのが「高さ制限.com」です。敷地情報を指定のフォーマットに入力すると、建築の高さ制限(絶対高さ、斜線制限、逆日影)を画像で確認できるウェブサイトです。
建物の高さや規模はその用途地域^{※2}によって制限されていますが、地域ごとにルールが異なり、設計する側にとって、その確認は高価で手間がかかるものでした。
「このサービスは低価格でダウンロードできるようにして、小規模な設計事務所さんや不動産屋さんにも使っていただきたいと考えています」と佐々木氏。



港区の匠を伝える

左かさ制限.com



港区の「新製品・新技術開発支援補助金」を利用して開発された「高さ制限.com」
<https://heightlimit.archiroid.com/>

現在はβ版として無償提供しており、使い勝手などフィードバックをもらいつつ入力情報を収集。「ゆくゆくは国土地理院の地番情報との連携も行って利便性を高めたい」と藤平氏。今年の秋頃までに正規版のリリースを目指しています。

※1 アルゴリズムックデザイン…コンピューターを使ったデザイン手法。
※2 用途地域…建築できる建物の種類や用途の制限を定めた規定。

● お問い合わせ ●

住所：港区芝浦 1-6-41-1516 号
Mail: info@archiroid.com
<https://archiroid.com/>