今年のＮＨＫロボコンはおそばの出前

今年の高専ロボコンの競技課題名は『出前迅速』（でまえ・じんそく）です。ロボットによるおそばのせいろの『出前』です。赤・青二チームに分かれて対戦します。

フィールドで戦うのは各チーム一台の出前ロボットと三人の高専生（注文人・店主・操縦者）です。出前ロボットは、お盆に高く積み上げられた三十枚（三十枚ですよ！！）のおそばのせいろを三つの障害物（すごい急カーブのスラローム、90センチ角の角材三個を乗り越える、15度の傾斜を昇り降りする）を、乗り越えて運ばなければいけません。

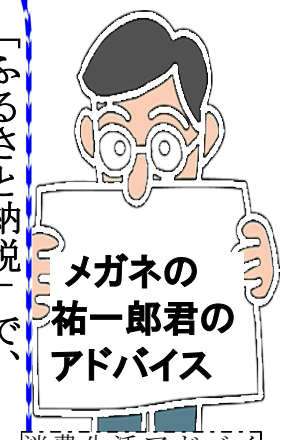
競技時間三分間で、少しでも多くのせいろを出前したチームが勝利となります。せいろをくずれないようにおさえたりして拘束してはいけません。ロボットのお盆の上にせいろをのせるだけです。足場の悪い条件下（前後、左右、上下に相当大きな加速度つまり力が生じます）で、ロボットがいかにせいろをくずすことなくたくさん運びきれるかがポイントになります。

戦略としては三十枚のせいろを何回かに分けて運ぶことは当然考えられます。しかし本校の学生に限らず、三十枚のせいろをいっぺんに運ぶことが、技術的に可能かが高専生のアイデアの出しどころです。三十枚のせいろを積み上げると二メートル位の高さになります。それを何の拘束もせずに、全速力で上下、左右、前後の衝撃に耐えて運ぶのはたいへんな技術力を必要とします。おそらくわれわれの常識を超えた素晴らしいロボットが開発されると思います。

今年はロボットの移動手段やコントロール方法などにこれまでのような制限を設けていません。最近は歩行ロボットでしたが当然車輪でもかまいません。高専生と一緒に元気に働く「ユニークでタフなロボット」にご期待ください。

今年のロボコンルールが発表されたあと，本校の学生・教職員がいつもお世話になっている，汐入のお蕎麦屋・松本屋さんに、ロボ研の学生三十数人と伺いせいろを食べました。松本屋さんおいしいせいろをありがとうございました。

なお、今年のロボコン関東信越地区大会は10月19日（日）午後千葉ポートアリーナです。また全国大会は11月23日（日）午後両国国技館です。年末年始に繰り返し放送されますのでご覧いただければ幸いです。



「ふるさと納税」で、「お楽しみ＆おトク」を体験

消費生活アドバイザー佐藤　祐一郎

こんにちは。南千住５丁目・メガネのサトウ四代目です。今回は、最近注目を集めている「ふるさと納税」についてのお話です。皆様のところにも、先日、住民税（特別区民税・都民税）の通知が届いて、その金額を見て思わずため息が（？）出てしまった方もいらっしゃると思います。しかも、今年から、「東日本大震災復興支援基本法」に基づき、一律１千円の増税になっているそうです。ところで、なぜ今「ふるさと納税」が注目を集めているのでしょうか？まず、ふるさと納税の概要は次の通りです。

◆都道府県・市区町村に対して寄附（ふるさと納税）をすると、寄附金のうち２千円を超える部分について、一定の上限（＝個々の状況により異なるが、個人住民税所得割額の概ね１割）まで、原則として所得税・個人住民税から全額控除される。
◆控除を受けるためには、寄附をした翌年に、確定申告を行うことが必要。
◆自分の生まれ故郷や応援したい自治体など、どの自治体に対する寄附でも対象となる。
※詳しくは、総務省のホームページ等でご確認願います。

ふるさと納税とは、正確には「寄附」行為なのですが、寄附を受けた自治体によっては、寄附者に「お礼の品」を送るところがあります。中には、かなり豪華な品物を用意している自治体もあり、１万円の寄附で何とお米20㎏を進呈する長野県阿南町（あなんちょう）のような例もあります（※あまりの人気で、今年の受付は既に終了しました）。お礼の品は、地域によってバラエティ豊かで、まるでカタログギフトのように選ぶ楽しみがあります。ここに、自己負担額の２千円を大きく上回る価値があることから、あたかも「節税」のように受け止められて、テレビ番組や、個人のブログなどで話題として取り上げた結果、ふるさと納税への関心が高まっているのです。

私も、これまで訪ねたことのある地域を選んで、寄附をしてみました。愛媛県松山市からは箱いっぱいのソラマメが、山形県最上町からは季節の山菜とそばの詰め合わせが届き、大変美味しく頂きました。他に、新潟県と、茨城県石岡市にも寄附を行いました。こちらのお礼の品も楽しみにしています。

賛否はあるようですが、過疎化で税収減少に悩む地方の自治体にとっては、お礼の品に多少費用が嵩んで寄附金が目減りしたとしても、地域を知ってもらう機会になり、結果的には地元産品が「売れる」のですから、熱心になるのも頷けます。寄附を行う一般の納税者にとっても、税の使い道や、自治体の施政について考えるきっかけになり、しかも地方色豊かなお礼の品を頂くこともできますので、興味をお持ちでしたら試されてみてはいかがでしょうか。