

くらしナビ

— ライフスタイル —

「ロブロックスしたい」と言われたら

世界中で人気のゲームプラットフォーム「Roblox（ロブロックス）」をご存じだろうか。ユーザーがゲームを開発して遊べるプラットフォームで、世界中で1日平均1億5150万人が利用する。特に子どもに大人気なのが、米国では子どもの性被害につながる事例もあり、危険性も指摘されてきた。子どもから「ロブロックスで遊びたい」と言われたら、どう対応すればいいのだろうか。

世界で人気のゲームプラットフォーム 子どもを守る注意点

次いだ。

●「学びにもなる」

「ロブロックス、ママ知らないの？」

中高生がオンラインで情報技術を学ぶことができる「STAR AI・情報塾」を運営する「チアリー」の山崎紀彦さん(46)は、小学生の長女に「ロブロックスって知ってる？」と尋ねると「知ってるよ」と即答された。

一方、妻は知らなかったことから、逆に「ママ知らないの？」と長女が聞いたのだ。

「改めて子どもと大人の情報量の差が大きいと感じました。子どもたちが見るYouTubeに、ロブロックスのゲームで遊んでいる映像が流れてくるので、知っている子は多いのではないのでしょうか」

この塾ではロブロックスを使ってゲームを作る講座もあり、山崎さんはこれらの教育コンテンツの企画を担当している。「ロブロックスは遊びにとどまらず、学びにもなります」と話す。ロブロックスでゲームを作る際には、その世界観やルール、ゴール設定、誰と遊ぶか、難易度などの設定を企画していく。

その過程で創造性が育まれ、また、プログラミングしてみたり、思い通りに動かないこともあり、試行錯誤しながら乗り越えていく力も伸ばせるという。

ただ、安全対策は必須だ。受講する生徒の保護者には、事前にロブロックスの注意点を伝えていくという。

山崎さんは「ロブロックスは『公園』です。自分だけが遊ぶ環境ではなく、不特定多数の人がいて、知らない人と(チャットで)話してしまうリスクがあります」と呼びかける。

●「利用制限」の設定

推奨している方法が、利用制限の設定を確認することだ。

「設定」↓「プライバシー」とコンテンツ制限」↓「通信機能」↓「バーチャル空間チャット」まで進み、「バーチャル空間チャット」「ダイレクトチャット」をいずれも「オフ」に設定する。

さらに、「プライバシー」とコンテンツ制限」で「コンテンツ成熟度」を選択。ゲームは暴力や流血、怖い内容が含まれているかなどの程度を示す「コンテンツ成熟度」の項目で、「極少」「軽度」「中程度」「R指定」に分類されており、「極少」に設定するといいう。

これらの設定はアップデートにより、操作が変更になる場合がある。

「なぜいけないのか」を説明して、ネットリテラシーを高める必要がある。それが理解できない子どもなら利用させるべきではない」と話す。

山崎さんは長女にまだロブロックスを使わせていない。「今は『問題あるゲーム』と『問題あるゲーム』が分かっているの、親として子どもを『公園』に1人で行かせられないと判断しています」と理由を説明する。

ロブロックスの運営会社も対策を発表している。24年に13歳未満の子どもの持つ保護者向けの安全対策を発表し、保護者のロブロックスアカウントを子どものアカウントにひも付け、遠隔管理できるシステムを導入した。

25年には、チャット機能の利用に、自分を撮影した短い動画による顔年齢確認を義務付けると発表した。年齢確認を終えれば、近い年齢層のユーザーとのみチャットできるようになる。こうして未成年者と成人のやり取りを制限するといふ。

また、運営会社は「保護者協議会の創設を発表。アジア太平洋地域のユーザーの保護者からも参加を募った。保護者協議会は今年開かれ、世界中のユーザーの保護者が、ロブロックスの安全対策を評価し、改善点があれば運営会社にフィードバックしていくという。ロブロックスに限らず、オンラインゲームでは見知らぬ相手とつながりを持つのが魅力である一方、落とし穴にもなりうる危険性をはらむ。『御園生枝里』高橋源一郎「人生相談」は休みました。

頑張ったね

福岡市に住む孫が昨年11月、市民マラソンに初めて参加すると聞いて驚いた。孫は30代半ばで、生まれたときから軽いまひがある。

この孫が保育園に通っていたころの運動会をよく覚えていた。同じクラスの園児たちは50メートルを元気に駆け抜けていった。

孫は保育士さんが両手を広げて待っているゴールまで5メートルほどの距離を、矯正の革靴を履いた脚でようやく歩いて

女の気持ち

2026.1.3

いった。涙なしでは見られなかった。

大学の芸術系の学部を出た孫は自宅で特技を生かして過ごし、学習塾の講師もしている。その孫がマラソンに挑戦するとは、保育園のころを見ていただけに想像もできなかった。

たぶん10分くらいでリタイアするだろう、と思っていた。すると、なんと「完走した」と言うではないか。もちろん、タイムは6時間を超えたそうだが。

何はともあれ、孫に「頑張ったね」と大拍手を送ったのだった。

神奈川県秦野市

片山 玲子 無職・92歳

◆ 投稿規定 本文13字×44行。郵便番号、住所、氏名、年齢、職業、電話番号を明記し、〒100-8001 毎日新聞「女・男・わたしの気持ち」係まで。投稿は未発表に限りません。掲載作品の著作権は毎日新聞社に帰属し、本社電子媒体にも掲載します。また、作品は添削することがあります。ご了承ください。

ほりえさわこさんの 食卓の一品

関東風すき焼き

1人前 609kcal、塩分4.6g

《主な材料》(2人分) 牛すき焼き用肉200g▽しらたき1袋▽ネギ1本▽生シイタケ1パック▽焼き豆腐1/2丁▽春菊1/2束▽卵・餅各2個▽A(しょうゆ・みりん各1/4カップ、砂糖大さじ1)

《作り方》

①鍋にAを入れて火にかけ、煮立てる。

②豆腐は厚さ1センチくらいに切る。しらたきはゆでてざく切

りに、ネギは斜め切りに、シイタケは石づきを取って食べやすく切る。春菊は4センチくらいに切る。

③すき焼き鍋に牛肉を並べ、①の半量を注いで火にかける。②も加えて火を通し、溶き卵をつけながらいただく。

④途中で残りの①を足し、野菜や豆腐の水分が出てきたら半分の厚さに切った餅を加えて煮る。