Gemini APIでチャットボットを作ってみる

やること

- Gemini 1.5 Flash のAPIを使ってブラウザから使えるチャットボットを作ってみる
 - エンドポイント(リクエストを投げる先)にリクエストを送るだけなので意外と 簡単
 - APIキーとかエンドポイント,ペイロード(受け取るデータの形式)を変えれば他のモデルにも対応可能(なはず)

必要な機能

- リクエストを送って、その応答を処理する部分
 - axios で通信
 - マークダウンを返されるため, react-markdown で解析
- チャット履歴を表示する部分
 - 某SNSのように表現

処理

• GitHubにソースを公開しています



← → C ① 127.0.0.1:5173

- 0 X

My ChatBot

コーヒーについて解説してください.

コーヒーは、コーヒーノキ(Coffea属)の種子を焙煎したものを粉末にして、熱湯で抽出した飲料です。世界中で広く消費され、嗜好品としてだけでなく、カフェインによる覚醒作用も求められています。

以下、コーヒーについていくつかの観点から解説します。

1. コーヒー豆の品種と生産地:

アラビカ種: 世界で最も多く生産されている品種。 芳醇な香りと豊かな風味を持つのが特徴。 酸味や甘味に富み、 繊細な味わいを持ちます。 標高の高い地域で栽培されることが多いです。

ロブスタ種: アラビカ種に比べてカフェイン含有量が多く、苦味が強いのが特徴。コクと力強い味わいが好まれる場合に使用されます。インスタントコーヒーなどにもよく使われます。

リベリカ種: アラビカ種、ロブスタ種に比べて生産量は少ないです。独特の野性的な風味を持ちます。

エクセルサ種: ロブスタ種とアラビカ種の交雑種と言われています。酸味と苦味のバランスが良いと言われています。

生産地は、プラジル、ベトナム、コロンピア、インドネシアなど、熱帯・亜熱帯地域に広がっています。それぞれの地域や農園によって、土壌や気候、栽培方法の違いから、コーヒー豆の風味や特徴が大きく異なります。「シングルオリジン」と呼ばれる、特定の地域や農園で生産された豆だけを使ったコーヒーは、その土地固有の個性を味わうことができます。

2. コーヒー豆の焙煎:

生豆(緑豆)を焙煎することで、コーヒー豆特有の香りや風味、色合いが生まれます。焙煎度合いによって、味わいが大きく変化します。

浅煎り:酸味と香りが強く、豆本来の風味を楽しめます。

中煎り: 酸味と苦味のバランスが良く、飲みやすい味わいです。

深煎り: 苦味が強く、コク深い味わいです。

焙煎度合いは、豆の種類や好みに合わせて調整されます。

3. 抽出方法:

コーヒーの抽出方法も様々です。

ドリップ: 紙フィルターを使って、熱湯をゆっくりとコーヒー粉に落とす方法。繊細な風味を抽出できます。

フレンチプレス: 金属製のプレスを使って、コーヒー粉を直接お湯に浸し、フィルターで濾過する方法。油分も多く抽出され、濃厚な味わいが楽しめます。

エスプレッソ: 高圧のお湯を、細かく挽いたコーヒー粉に短時間かけて抽出する方法。濃厚で、様々なアレンジに使われます。

その他: ペーパーフィルターを用いないネルドリップ、エアロプレス、コーヒープレスなど、様々な抽出方法があります。

4. カフェイン

コーヒーに含まれるカフェインは、中枢神経を刺激する作用があり、覚醒作用や利尿作用があります。しかし、過剰摂取は不眠や不安、動悸などを引き起こす可能性もあるため、適量を心がけることが重要です。

5. コーヒー文化:

コーヒーは、世界各地で独自の文化を形成しています。エスプレッソ文化が根付くイタリア、カフェ文化が盛んなフランスなど、国や地域によってコーヒーの楽しみ方は多様です。

このように、コーヒーは豆の種類、焙煎度合い、抽出方法、そして文化など、様々な要素が絡み合い、奥深い世界が広がっています。 自身の好みに合ったコーヒーを見つける旅は、長く続く 楽しみとなるでしょう。

デモンストレーション

見せます

結論

- 意外とサクッと作れて、他のモデルにも応用可能
- Gemini 1.5 Flashはロングコンテキスト対応
 - pdfを文字起こししてQAチャットボットも作れる(次回実装)