

2012 6/12

No.1924

毎月第2・第4火曜日発行

政経 かながわ

一般社団法人
— 神奈川政経懇話会 —



疫病退散を願い、約300年前から続くといわれる民俗行事「生麦蛇(じゃ)も蚊も祭り」が3日、横浜市鶴見区生麦で開かれた。カヤで編んで造った20弱の蛇体を同保存会の会員や子どもたちが担ぎ、威勢のいい掛け声とともに町内を練り歩いた。



視点・点描	3
施設存廃 まず情報公開を	
経 済	4
清貧の思想でそこそこ働く 少子高齢化と内需減少社会で	
経 済	6
今夏11%節電の可能性 原子力含めた電力構成を	
国 際	8
活気づくフィリピン経済 官民連携のインフラ推進が鍵	
くらし2012	10
処方薬のポイント禁止へ	
企業最前線	12
インドネシアへ進出加速	
広告珍談	14
～福沢諭吉のおしえ⑤ ソーライスとは？	
経済反射鏡	15
不透明感増す電力改革 政権交代にらむ経産官僚	

事務局だより

◇横須賀定例講演会

2012年6月19日（火）

13時30分～15時

よこすか平安閣

講師は、ちばぎん総合研究所
顧問の額賀 信 氏

演題は「人口動態から考える
地域活性化と中小企業経営～
三浦半島の観光振興と世帯構
成激変への対応」

◇横浜定例講演会

2012年7月17日（火）

14時～15時30分

ホテルニューグランド

講師は日本銀行横浜支店長の
竹澤 秀樹 氏

演題は「最近の金融経済情勢
について」

視点 点描



施設存廃 まず情報公開を

行政に「圧倒的なスピード感」を
求める、これも知事独特のシヨツ
ク療法と言うべきか。黒岩祐治知
事の肝いりで今春発足した神奈川
県の外部有識者組織「県緊急財政
対策本部調査会」（神奈川県臨調、
座長・増田寛也元総務相）がわず
か2回の会合をへてまとめた県有
施設のあり方に関する方針が、大
きな波紋を広げている。

学校と警察を除くすべての県有

施設について、「今後3年間で原
則全廃」するよう、今夏にも知事
に提言することを確認したからで
ある。本紙が一報したのが5月27
日付紙面。知事はこの方針につい
て直後の会見で「全部廃止すると
いうことではない」とトーンダウ
ンしたものの、「非常に重いメツ
セージ。血へどを吐く思いでやる」
との決意も表明。全廃を基本に県
有施設のあり方をゼロベースで見

直す覚悟を口にしてている。

対象となるのは県立図書館など
の県民利用施設（107施設）の
ほか、県税事務所や保健福祉事務
所といった出先機関（132機
関）、社会福祉施設（15施設）な
どに及ぶ。7月にもまとまる臨調
の「中間まとめ」でも同様の方針
が貫かれた場合、県はどう対応す
るのか。関係部局によると、こう
した施設の一つ一つについて財政
負担との兼ね合いや県民ニーズを
精査し、類似施設は統廃合▽指定
管理者制度に移行▽民間に売却▽
完全廃止▽これまで通り維持―な
どの「仕分け」をすることになり
そうだという。

県有施設のあり方について県が
見直しを急ぐのには理由がある。
高度成長期に整備を進めた公共施
設が老朽化して更新期を迎えてお
り、その建て替えや維持に要する

膨大な費用が今後、県財政に重く
のしかかりかねないからだ。

一度設けたハコモノは営々と維
持・更新されて当然―。こうした
常識にとらわれていては改革は進
まないというのが、臨調の発想の
ようだ。企業が為替変動や将来の
消費増税を経営リスクととらえて
備えをするのと同様に、自治体も
施設更新に伴う財政負担増のリス
クを事前に管理せよ―ということ
らしい。ただ、身近な施設の統廃
合となると総論賛成各論反対で着
地点を見いだすのは容易ではな
い。このまま既存施設を維持、更
新し続けた場合、それがどの程度
のコストとなるのかをまずは県民
の前にさらけ出し、理解を得る努
力が肝心だ。徹底的な情報公開こ
そが改革推進のエンジンである。

（神奈川県新聞社

統合編集局次長 宮本 敏也）

ソーライスとは？

1920（大正9）年7月、神戸本線が開通。《綺麗で、早うて、ガラアキで眺めの素敵によい涼しい電車》と新聞広告。関西弁で書いたのは、もちろん小林一三である。

小林にいざなわれて阪急電鉄の沿線に住み、神戸や大阪に通勤する人たち。車内で目を上げると、このポスターが見えたにちがいない。《西洋料理 阪急食堂 御定食 一円 一皿三十銭均一 祝儀廃止》。その年11月、大阪梅田に完成した5階建ての《阪神急行電鉄ビルディング二階にて》食堂を開業した。《会社直営》は小林の自信である。

275㎡にテーブル36。午前11時から午後10時まで年中無休。チップ無し。の伝票制。ステーク、

カツレット、オムレット、ハムサラダ、コロッケ。コーヒーツキライスカレー、どれも30銭。ライス5銭、日本酒1合瓶20銭、ビール大瓶45銭、ウイスキー10銭、サイダー20銭、コーヒーマスター5銭、果物、ケーキ10銭。料理5品とコーヒーツキ定食1円。1階でスリッパにはきかえ階段で2階へ。毎日300円から400円の売上げ。1年後の祭日には900円を記録。あまりの繁昌で1円定食中止、コーヒーツキランチ40銭に変更した。



25（大正14）年、2・3階に「阪急マーケット」開業。4・5階に食堂を移転、拡張。「清潔で、安く、おいしい」とますます評判。

29（昭和4）年、8階建ての阪急百貨店を開店。小林は「食堂中心の百貨店にする」と従業員に訓話。8階と7階全フロアが食堂。旧阪急ビルの食堂より8倍、調理師とも食堂従業員は男性259人、女性263人。洋食1皿30銭均一、コーヒーツキランチ50銭、コーヒーツキライスカレー25銭が人気。7階は普通食堂、8階は「禁酒」

食堂。翌年、50銭ランチを30銭に値下げした。

33（昭和8）年増築。食堂も約

2倍。中国から調理師を招へい、中華食堂を開設。「安くておいしい、支那料理の元祖」と新聞報道。36（昭和11）年、また増築。7・8階の食堂計3820㎡で日本一。1日客数45000人。コーヒーツキランチ30銭が15000食。コーヒーツキカレーライス20銭が13000食。カツレット20銭が9000食！

「ソーライスという一皿五銭の料理があった。これが先生の発案ということだ。皿にごはんと福神漬だけ。カレーの代わりに、ソースをかけて食べないのでソーライス。そんな庶民的ものを考え出されたということは、何という偉い人だと感心する」と喜劇役者・古川ロッパはいう。先生とは小林のこと、ライスのみはお断りがほとんどであった。

（美術エッセイスト、茅ヶ崎市在住）
「阪急食堂」の車内額面ポスター・1920（大正9）年