2014 12/23
No.1985
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—

今年１年のけがれや罪を焼き払い、新年の繁栄を願う伝統行事「秋葉山火伏（ひぶせ）祭」が６日夜、小田原市板橋の秋葉山量覚院で行われ、約30人の修験者装束の山伏らが参加、たいまつで梵字（ぼんじ）を書く儀式などを披露した。

神奈川新聞社

政経かながわ

2014 12/23 No.1985

contents

視点・点描 3
ワールド・カフェで人結び

社　会 4
「選択肢なき選挙」で与党圧勝
衆院選、有権者は動かず

経　済 6
林業、バイオマスで地方再生を
残材活用、熱利用の徹底が鍵

経　済 8
日本酒輸出を新たな販路に
「米国の食卓」狙い独自ブランド

くらし2014 10
安心して妊娠、出産を

広告珍談 12
うまい物もろもろ④
文明開化だぞ！

ＮＮＡアジア経済リポート 13

神奈川景気データファイル 14

神奈川景気データファイル 15

事務局だより

◇横浜定例講演会
2015年１月26日（月）
14時～15時30分
横浜情報文化センター　6階
「情文ホール」
講師は元ＮＨＫアナウンサー、
フリーアナウンサーの
国井　雅比古氏
演題は「小さな旅して～人との出会いと発見」

◇横浜定例講演会
2015年２月９日（月）
13時30分～15時
新横浜プリンスホテル　3階
「セレナーデ」
講師はダイヤ精機株式会社
代表取締役の諏訪　貴子氏
演題は「中小企業の経営改革と人材確保・育成」

視点点描

ワールド・カフェで人結び

アイデア出しの会議などで近年、「ワールド・カフェ」という手法が一般的になってきた。大勢の前でのかしこまった意見発表ではなく、少人数で自由な対話ができるため発言しやすく、参加者同士の交流も生まれやすい。

この手法を用いて「人むすびの場」を主宰しているのがテラ・コーポレーション代表取締役の高重和枝さんだ。「多様な〝人財〟やアイデアをつなぎ、結び合わせることが大切」との思いで〝柔らかな場〟を提供している。２００８年7月から始め、今年11月までの6年余で計76回開催した。私も過去3回参加させていただいた。

東京・恵比寿、ビルの一室。月1度、午後7時にさまざまな職業の30人前後が集まってくる。公務員、新聞記者、企業人、大学教授、ファイナンシャルプランナー、中小企業診断士…。大半は初対面同士。テーマに基づいたゲストスピーチの後、これを受けてワールド・カフェに移る。

①各5人ほどに分かれ、ごく簡単な自己紹介をしながら約20分対話。気になった言葉や気づきをテーブル上の模造紙に書き出す②各テーブル1人を残してシャッフル③残った1人が会話のあらましを説明したうえで、新たな顔ぶれで再び対話を始める―の手順。これを3回繰り返す。

人の意見を否定することはせず、多様な意見やアイデアを出し合うのが基本。あえて結論を出すことはしない。ワールド・カフェを導入した他の会議では、得てしてファシリテーターの意図的な進行に不満が出がちとも聞くが、ここでは裏方に徹してくれる。

ある日のテーマは「ファシリティマネジメントって何?!」。前述のファシリテーターと紛らわしいが、的確な訳語はまだないらしい。「建物など施設を経営戦略的視点から企画、管理、活用する経営活動」という。人口減少社会を迎え、脱ハコモノ、コンパクトシティー化も叫ばれる中、ふさわしいテーマと言えよう。

講師からは①建物には多額のコストが掛かりながら活用が低調なものが多い②建てるときはお祭りだが、時間がたつと関心が無くなる③建物は「使う側」の視点で考えるべきなのに「造る側」の価値観で造られがち―などの問題提起がなされた。

出席者からは実例を交えた報告やアイデアがたくさん。対話はその後の懇親会でも盛り上がった。

（神奈川新聞社編集委員　春名　義弘）

文明開化だぞ！

宮野　力哉

まず、図をどうぞ。

《ビーフ　ヂェリー》という商品名、牛肉のゼリーである。ゼリー？　そう、プルンプルンとしたお菓子のこと！　菓子と牛肉とどんな関係があるのか、広告はこういう。

「病室用としてのビーフヂェリーは新鮮牛肉の滋養成分」。「病人及病気の快復期には之に比すべき食品は非ざるべし」と自信満々。たしかにこんなお見舞いを持ってこられたら、病人はそれだけで元気になる。相部屋の病人たちに見せびらかして、さぞやいい気分になっただろう。なにより男の子のイラストがいい。まるい輪がよく目立つ、缶詰らしい。販売するのは全国の明治屋と薬局。広告主は東京の三共、大阪のタケチョー。どちらもクスリ業界に君臨するこ

とは、いうまでもない。

牛肉はうまい！　身体にも良さそうとだれもが知るようになって、加工品がぞくぞくと登場した。

「牛肉上中下入交白目ニ付　壱貫八百文　右牛肉ノ義当春以来、等級売仕来候処、夏向腐敗ノ憂甚敷ニ付、右ノ通リ相改メ当分五十毎ニ屠シ、翌十六マデ穴蔵ニテ保チ、其余ハ味噌漬ニ仕貯置申候。且又遠方屠日ヨリ三日路マデハ、生肉ノ味合不変様ノ味噌漬ニ仕御送リ可申候」。

なにやら難解だけど、ミソ漬けにした牛肉である。

「牛肉上中下入交白目」とは、霜降りのこと。ロースやサーロインなど、背肉が霜降り肉になるとか。広告主は官許屠牛所、つまり政府に許可された屠畜場。そこで加工したという。1872（明治5）年4月、金沢の開化新聞に掲載された。まさに文明開化の産物、だから《開化新聞》に載せたんだぞと。

牛肉の加工品はこんなのもある。「会席料理の折目正しからんより、牛店の安座鍋に独酌を安んずる今や開の時にあたりて、何がな簡易の食物を新発明して世に広めばやとさる博識にたづねしに、和製の品では時にかなわず、さりとて洋風の調理方はタアブルに究理したれば、暫く和洋の二ツを離れ、別に新製の工夫あり」

「牛店の安座鍋に独酌」とは、横浜の牛鍋屋でひとり、鍋をつついている開化オトコのこと。牛肉、これこそ文明開化を喰うことであった。「和洋の二ツを離れ、別に新製」とは、和食でも洋食でもなく、新しい製品であるぞよ。「今や開の時」とは、文明開化の時代。開化の製品だと。

（美術エッセイスト、茅ヶ崎市在住）

（図）「ビーフヂェリー」の広告・1902（明治35）年・朝日新聞掲載