

2015 3/10

No.1990

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 —



西平畑公園（松田町松田惣領）の河津桜が見ごろを迎えている。好天に恵まれた2月28日、菜の花の甘い香りが漂う園内には大勢の観光客が訪れていた。午後5時から9時までライトアップも行われている（3月15日まで）。



contents

視点・点描	3
三角おむすびは川崎発祥	
講演録	4
「中小企業の経営改革と人材確保・育成」 ダイヤ精機株式会社代表取締役社長 諏訪 貴子	
国際	8
リビアが「第2のシリア」に イスラム国、混乱狙い分派創設	
経済	10
実質賃金上昇で景気拡大続く 日銀、追加緩和姿勢の修正へ	
企業最前線	12
大震災から4年 支援ニーズに対応 被災企業に成長資金提供	
暮らし2015	14
4月から年金が大幅目減り	
広告珍談	16
うまい物もろもろ⑨ お雛さまに！	
NNAアジア経済レポート	17
会員のページ	
設立50周年は来年4月に（その9）役員② 会員の動き	18
会員のページ	
設立50周年は来年4月に（その9）役員②	19

事務局だより

◇横浜定例講演会

2015年3月11日（水）

富士ゼロックス神奈川株式会社と共催

ホテル、ニューグランド「レイ
ンボーボールルーム」

▽基調講演 15時30分～16
時30分。講師はクラウドワー
クス代表取締役社長の吉田
浩一郎 氏、演題は「企業の
あり方を変える“クラウドソー
シング”」

▽特別講演 16時40分～17
時40分。講師はサッカー解説
者の中西 哲生氏、演題は
「キャプテンマークをつける意
味～チームに与える影響力～」
▽懇親会「神奈川情報交流会」
17時50分～19時30分、「ペ
リー来航の間」

◇横浜定例講演会

2015年4月13日（月）

13時30分～15時

ロイヤルホールヨコハマ 5階
「リビエラの間」

講師は富士通総研経済研究所
エグゼクティブ・フェローの
早川 英男 氏

演題は「アベノミクス3年目
の課題」

視点 点描



三角おむすびは川崎発祥

東海道川崎宿は2023年、宿場制定から400年を迎える。その節目を盛り上げようと発足した「東海道川崎宿2023まつり実行委員会」は、「三角おむすびは川崎宿が発祥」という伝説にあまり、4月に三角おむすびレシピコンテストを実施する。その伝説とは？ 川崎市史の「川崎宿御紋むすび伝説」で確認しよう。

江戸時代中期、紀州藩主の徳川

吉宗の一行が、8代将軍に就任するため江戸に向かう途中、川崎宿に宿泊した。近在の農家には事前に「白米1升を飯に炊き、川崎に持参するものは、2升分の値を取らず」という「お触れ」が回され、一行におにぎりが振る舞われた。以降、吉宗の命で、紀州藩主が川崎宿を通る度に従者におにぎりが出され、名物になっていった。

当時、丸く握るのが定番だった



おにぎりを三角形に握り、円形のお盆に3個ずつ並べて徳川家の葵の御紋に見立てたことから「御紋むすび」と呼ばれた。これが、川崎宿が三角おむすびの発祥の地とされるゆえんだ。

募集するおむすびは、①三角形 ②サイズは大人の拳程度（ごはん約120g）の2条件をクリアしていれば、ご飯や具材、巻くものなど、全て応募者の自由な発想

でOK。ただし、応募できるのは川崎市内在住・在勤・在学者。

書類審査で3点を選び調理業者が再現。4月5日に稲毛神社（川崎区）で開催される「東海道川崎宿2023まつり」の会場で投票券付きで限定販売し、審査員らの投票と合わせ優秀作品などを決定する。入賞レシピは川崎区役所のホームページで公開し、市内飲食店での商品化の可能性を探る。

応募の締め切りは16日（必着）。応募用紙に必要事項を記入し、作品の写真とともにメール（info@city.kawasaki.jp）か、〒201-8570、川崎市川崎区東田町8、東海道川崎宿2023まつり実行委員会事務局まで郵送する。問い合わせは、同事務局 ☎044(201)3136。

（神奈川新聞社川崎総局長

小松 裕史）

お雛さまに！

雛祭りに飾る「有平糖」は、

室町時代末期に渡来した南蛮菓子

の一つ。このふしぎな名は、ポ

トガル語で砂糖の意味をもつ、ア

ルフエロアが語源という。「南蛮

菓子」は、ポルトガルやスペイン

やオランダから伝わった。金平

糖（ポルトガル語のコンフェイト

が転化した）やポーロ、カステラ

やカルメラなど。洋菓子かとい

とそうでもなく、かといって和菓

子でもない。日本に定着している

が、やっぱり異国の雰囲気をもつ

ている。

油で揚げたサカナや肉を、あわ

せ酢に漬けた「南蛮漬」もそうだ。

トウモロコシは「南蛮きび」、ト

ウガラシは「南蛮からし」、野菜

や鶏肉を油で炒めて煮ると「南蛮

煮」という。どれもこれも少しだ

け、異国風を感じさせる。

雛祭りにもどる。雛壇に飾るの

だから子供も飲んでもいいのだろ

うけれども、「白酒」とはなに？

蒸したモチゴメと米コウジを、

ミリンにまぜて1カ月ほど熟成さ

せて、すりつぶしてつくる。ミ

リンではなく、清酒や焼酎も用いる

とか。ほんとに、子供に大丈夫な

の？

雛壇に供える「菱餅」は、桃色・

白・みどり色の餅を菱形に切って、

3段に重ねる。なんで菱形なのだ

ろう。ふんわりとした「雛あられ」、

もいいな。「こぼれ梅」もいいな。

この優雅な名は、ミリンの酒粕の

こと。

雛祭りは室町末期、京都ではじ

まった。タタミの上に毛氈を敷い

て飾った。関東とは違って、右に

男雛、左に女雛。菱餅・白酒のほ
か「引千切」も供える。これも菓
子のひとつ。よもぎ餅で杓子形を
つくり、柄を短く引きちぎったよ
うにして、くぼみにあんこをのせ

のおしたし、ばら寿司でお祝いを
する。もちろん白酒も参加するが、
京都では山川酒という。なぜか知
らない。

「ひいなぎぬ」というやさしい

語句は、お雛さまに着せる

衣のこと。「雛菊」も

「雛桔梗」も「ひなげし」

も美しくかわいい。「ひな

形」と「ひな型」は模型の

こと。「雛荒し」とは、子

供たちが雛祭りの供え物を

もらい歩くことだよ。

『広辞苑』を持ってきて

「雛」の字を追いながら、

孫たちと遊んだ「ひいなま

つり」も、もうおしまい。

それぞれ薄紙に包んで片づ

ける「雛納め」は、つくづ

く面倒だ。そろそろ孫たち

もお手伝いができるだろう。

（美術エッセイスト、茅ヶ崎市在住）

（図）白酒の広告・1928（昭和3）年3月、朝日新聞掲載

