

2013 4/9

No.1944

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 —



桜も人も満開—。お花見日和となった23日、横浜市中区の根岸森林公園でも約350本のソメイヨシノがほぼ満開となり、大勢の花見客が訪れた。桜の木の下や桜がよく見える場所でお弁当を広げたり、ボール遊びなどを楽しむ家族連れの姿が多く見られた。



contents

視点・点描	3
神奈川球界の画期的試み	
経 済	4
アベノミクスの公共事業に限界 新設から更新投資へ転換を	
経 済	6
全国新設法人2年連続で増加 震災支援背景に東北がトップ	
It's 小タイム	8
日本国憲法を殺すな	
政治反射鏡	9
改憲発議できず 区割り確定後、衆院解散を	
くらし2013	10
高まるか製薬会社の倫理	
企業最前線	12
激化する「カフェ」戦争	
広告珍談	14
～うまい物がたり⑫ グルメ作家の手紙	
海外都市事情	15

事務局だより

◇横浜定例講演会

2013年4月24日（水）

13時30分～15時

新横浜プリンスホテル

講師は共同通信社経済部長

永井 利治氏

演題は「参院選を見据えた安倍政権の経済・財政運営」（仮題）

◇横浜定例講演会

2013年5月15日（水）

13時30分～15時

ロイヤルホールヨコハマ

講師はコリア・レポート編集
長 辺 真一氏

演題は「どうなる 核実験後の朝鮮半島情勢と日本への影響」（仮題）

視点 点描



神奈川球界の画期的試み

e N A) に変わり、指揮官にも、絶好調男の中畑清氏を迎えて注目度ではトップクラスだった。

県交流戦が実現したのは昨年、プロ側から「地域の野球振興を図りたい」と大学、社会人側に呼び掛けたのがきっかけ。新しい発想から12球団初の試みが生まれた。

プロとアマの交流は1961年、プロ側が社会人選手を強引に引き抜いて問題になった「柳川事件」から断絶。社会人は92年から雪解けが進み、大学も2010年から練習試合を認められている。また、神奈川では大学と社会人の

対抗試合を09年から行ってきた。それぞれの交流が進むだけに、一堂に会する機会もほしかった。

一流のアマチュアが所属する神奈川ならではのハイレベルな戦いが、第1回から見られそうだ。

だが、神奈川のファンなら、この場に高校生も加えてほしいの本音だろう。特に今年は、昨夏の甲子園を沸かせた松井裕樹投手（桐光学園）がいる。あのスライダーがどれだけ通用するのだろうか？

かつては交流などあり得なかった高校とプロだが、03年に始まったシンポジウム「夢の向こうに」の中で、高校球児を現役プロ選手が直接指導できるようになった。直接対決はまだ遠いかもしれないが、県交流戦はその夢の受け皿になってくれるのではないか。

(神奈川新聞社

運動部長 岡部 伸康)

この夏、野球どころの神奈川ならではの画期的な大会がスタートする。プロ野球横浜DeNA(2軍)と社会人、大学が同じ土俵で戦う「県野球交流戦」(8月20、21日・横須賀スタジアム)。3月に開催が発表された。昨年の神奈川アマチュア球界は「野球王国」と名乗るにふさわしい派手な活躍が目立った。社会人のJX-ENEOSは都

市対抗と日本選手権を制覇。2冠獲得は東芝以来、24年ぶり2度目の快挙だった。大学では、桐蔭横浜大が秋の明治神宮大会で、創部7年目にして初優勝を飾った。神奈川大学連盟のチームが全国制覇するのも初めてだった。5年連続最下位に終わったプロ野球は成績面では胸を張れないが、オーナー会社が交流サイト運営大手のディー・エヌ・エー(D

◇県野球交流戦(8月)◇

横浜DeNA	20日	}
神奈川大学1位	21日	
東芝	21日	
JX-ENEOS	21日	
三菱重工横浜	20日	}
神奈川大学2位	20日	

グルメ作家の手紙

明治の中頃、平塚に村井弦斎という有名な作家が住んでいた。その人の小説『食道楽』がおもしろい。600もの和洋中のレシピ。食材や調理法、食器選びに盛りつけまで、まさにグルメ百科のごとし。10万部ものベストセラー、歌舞伎座で芝居にもなった。

妙にして毎朝食卓に欠くべからざるものに相成申候」。また、ソースの原料にもよろしい。急場にはすこぶる便利であり、とにかくこ

「苦い」のほかに、「うまい」と感じる味覚があると考えたのは東京大学教授の化学者・池田菊苗。1907（明治40）年のある日、女

業した製菓所を引きつぎ、明治41年から発明品の製造に着手した。ネーミングは、池田博士が「味精」と名付けた。ほかにも「だしの元」「鰹の元」「味の王」「味素」「味の元」と候補があった。ふたりに改め、「味の素」にしようとした。

ゲンサイ先生の広大なお屋敷に集まったのは政界の重鎮・大隈重信や、コスモポリタンの教育者・新渡戸稲造をはじめ、財界から三菱の岩崎弥太郎、日立製作所の小平浪平、森永製菓の森永太郎、実業の日本の増田義一など、まさに食通？サロンであった。

の「発明品は家庭料理に便利至極のもの」と存候」と。先生がほめた発明品とは「味の素」である。1909（明治42）年5月、この1文は味の素、最初の新聞広告に掲載された。（図の右下）つまり、食通で天下に知ら

れるゲンサイ先生が推薦してるよと、これに勝るお墨付きはない。発明のいきさつはこうだ。飲食物には、「甘い」「酸っぱい」「苦い」のほかに、「うまい」と感じる味覚があると考えたのは東京大学教授の化学者・池田菊苗。1907（明治40）年のある日、女

広告の左下に《宮内省大膳寮厨司 赤堀吉松先生》の手紙もある。宮中のシェフと、グルメ作家の推薦文をそえて、『食料界の大改革』を一般家庭にどう普及させるか、食文化史から見ても興味深い広告展開がスタートした。新しい時代の象徴ともいえる、白いエプロン姿のイラストは、新富町の美妓をモデルに描かれた。今までに例がない登録された「美人商標」で、長年使用された。

先生はメンバーの1人、鈴木三郎助にこんな手紙を出した。「味いろいろと使ってみました。味噌汁に加味候は、味を出すこと最

の新聞広告に掲載された。（図の右下）つまり、食通で天下に知ら

功したのが鈴木であった。商品化に成

（美術エッセイスト、茅ヶ崎市在住）「味の素」最初の新聞広告。1909（明治42）年5月掲出

