2013 4/23
No.1945
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—

横浜市中区の横浜公園でチューリップが、例年よりも約２週間早く見ごろを迎えた。色鮮やかな一重咲きや八重咲きなど69品種、16万本が植えられている。ぽかぽか陽気となった５日には８割が咲き、春らんまんの公園では、写真を撮ったりスケッチをする人たちが多く見られた。

神奈川新聞社

政経かながわ

2013 4/23 No.1945

contents

視点・点描 3
先生よ先ずは常識人たれ

講演録 4
第４回神奈川ＴＯＰセミナー
「優柔決断のすすめ」
スポーツコメンテーター、
元ヤクルトスワローズ監督　　古田　敦也

政　治 8
消費増税前に選挙改革を
格差是正と定数削減は別次元

国　際 10
キプロス危機、陰の主役ロシア
対外投資の４分の１が流出

くらし2013 12
マイナンバー制度

広告珍談 14
～うまい物がたり⑬
お坊さんの賛辞

政治反射鏡 15
憲法の性格変える96条改正
手続き論でなく具体論を

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
　谷口　誠氏
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・リポート編集長　　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

先生よ先ずは常識人たれ

神奈川新聞の「自由の声」にその名前が載っているか、探すのが日課となっている。中学生のときにお世話になった恩師が常連で投稿しているからだ。

体育を担当していた現役のころ、ずるいことや人にいじわるをするようなことは絶対に許さない姿勢を貫いていた。決められたルールをしっかりと守り、常識のない行為には人一倍厳しかった。本紙に寄せられた意見を読むと、強い正義感はずっと変わっていない。

一方で、一生懸命に努力することを大切にしていた。頑張っている生徒には、とても優しく励ましていた。退職後も、さまざまな分野で働く多くの教え子を温かい目で見守ってくれているようだ。新聞記者になって、激励の手紙をいただき、恐縮したことを鮮明に覚えている。

だからこそ今も恩師を慕う人がたくさんいるのだろう。教諭とはこのように尊敬される存在であってほしい。

ところが長年、横浜市や横浜市教育委員会を取材してきて、ここ数年、一部で「かくあるべき」とは、ほど遠い教諭がいることを残念に思う。特に今月、市教委が発表した不祥事は開いた口がふさがらない。

市立中学校の臨時任用の男性教諭が先月、新3年生の成績や新クラス編成などの資料をコピーし、一部の生徒に見せていた。そればかりか、生徒の一人はスマートフォン（多機能携帯電話）で撮影し、内容はメールなどで送信されていたのだ。

市教委によると、この教諭は新クラスの編成を知りたがっていた生徒の声に応えて、情報を漏らしてしまったというが、あまりにもお粗末すぎる。問題が発覚したら、自身が責任を問われるのだけではなく、関わった生徒たちの心を傷つける恐れもあると、なぜ、気づかないのだろうか。

問題の資料は学級編成会議で配られ、学校の内規では資料をその場で回収することになっていた。ところが、この教諭以外にも資料を持ち出していた者が複数いたという。ルールを守ることを子どもたちに教える立場の人たちが、いとも簡単に破っているのは理解できない。

市教委はこれから、情報管理の徹底などを図らなくてはいけないだろう。それもさることながら、「先生よ先（ま）ずは常識人たれ」ではないか。

（神奈川新聞経済部長　石曽根　剛）

宮野　力哉

お坊さんの賛辞

新発明の味の素。当初は理解されず、売れ行きも思わしくなかった。洗い粉と思いこんで、髪の毛を洗う女性。クスリと間違えて、口に入れてはき出したり、1杯の汁に1瓶全部を入れて、高くつくとふれ回る女房などなど。クスリ業界の鈴木は、販売を薬店に委嘱していたが、食品と気がつき、乾物屋や酒屋、食料品店に路線変更。明治屋の社長からパッケージが薬臭いと指摘され、新しいデザインに。アルミの小サジも添えた。

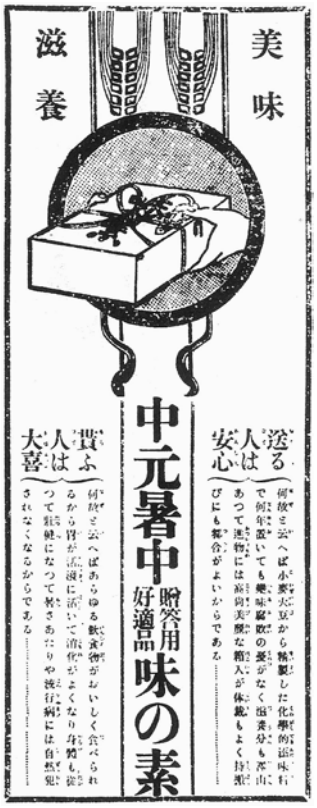
意外に早く普及したのが関西。味にうるさい料理人にも、一般家庭にも受け入れられた。ある有名かまぼこ屋が極秘で使っていたが、いつしか同業者も用いるようになった。売上げの7割は上方。東京では料理屋も家庭でも、カツオ節と昆布だしにこだわった。大量生産の安っぽいものはいやだと。ところが値上げすると、売上げが伸びたという。

お中元にふさわしいと、左の広告を掲出したのは、発売から3年後のこと。カツオ節や昆布など贈答習慣が変わったかどうか知らないが、精進料理に革命が起きた。

東京芝・増上寺の高僧、窪川弧峰がこう書いた。「味の素は、小麦を原料として精進料理の本質に適し、菜食の調理に於いて、あらゆる動植物の調味料を凌駕し、且つ其使用簡易軽便にして、兒女も猶即時に、其嗜好に応じて調味し得るが如き、まことに食料界に於ける奇蹟的発明と言ふべきである。しかもこれを提げて、精進料理の革命的宣伝を計るに至つては、ただ国民保健上の福音たるのみならず、仏教の所謂菩薩行精進道の一大飛躍と言ふも、あえて過言でないと信ずるのである。随喜のあまり、所感を録して精進料理の序とする所以である」

ありがたいこの一文を、鈴木は味の素のPR雑誌『精進料理』に掲載。試用瓶を添えて、各地の寺に発送した。京都の知恩院や西本願寺に東本願寺、高野山金剛峯寺や滋賀の延暦寺、越前の永平寺、東京の浅草寺や鶴見の総持寺など。共鳴した坊さんは末寺に推薦。信徒にも広まり、料理屋や仕出し屋でも歓迎された。仏門に起きた、料理革命である。

1917（大正6）年、その新聞広告もだした。《お彼岸の精進料理が　美味しく出来る味の素》。《味の素は生臭を嫌ふ精進料理には、最も適当な小麦の蛋白質から精製した美味と滋養の調味料であります》《京都両本願寺、其他高野山御本山金剛峰寺、浄土宗大本山増上寺等、各宗の御本山から常に沢山の御用を蒙つて居ります》と。



（美術エッセイスト、茅ヶ崎市在住）

（図）お中元に「味の素」をと・1911（明治44）年5月、朝日新聞に掲出