

2014 11/11

No.1982

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 —



さがみ湖リゾートプレジャーフォレスト（相模原市緑区若柳）で1日、発光ダイオード（LED）約500万個が彩る「さがみ湖イルミリオン」が始まり、静かな山あいに幻想的な空間が浮かび上がった。2015年4月12日まで。



contents

視点・点描	3
「平和の冠」が似合う人々	
講演録	4
「タニタの経営論～世界初・家庭用体脂肪計、 タニタの社員食堂誕生の秘話を交えて」 株式会社タニタ前代表取締役会長 谷田 大輔	
経 済	8
日本再興へ技術・社会の革新を 地域活性化は農業、観光が鍵	
政 治	10
参院、1票の格差で「重大な危機」に 今こそ問われる議長の役割	
企業最前線	12
薬局で手軽に血液検査 規制緩和でサービス拡大	
くらし2014	14
自己責任型の年金で穴埋め？	
広告珍談	16
うまい物もろもろ① 子供は知っている	
NNAアジア経済レポート	17
会員のページ	18
設立50周年は2年後に（その5）講演会② 会員の動き	
会員のページ	19
設立50周年は2年後に（その5）講演会②	

事務局だより

◇横浜定例講演会

2014年12月12日（金）

横浜ベイシェラトンホテル&
タワーズ 4階「清流」

▽講演会 11時～12時30分。

演題は「2015年の動向を読む」。講師は神奈川新聞社論
説主幹の中嶋 弘孝氏、共同
通信社政治部長の鈴木 博之
氏、同社経済部長の谷口 誠
氏、同社外信部長の儀間 朝
浩氏

▽交流会 12時40分～14時

視点 点描



「平和の冠」が似合う人々

ブラッドフォードは英国中部の田舎町である。有名な観光資源はなく、町並みに特徴もない。何の変哲もない地方都市、通りを吹き抜ける秋風が身にしてみた。ここに平和に関心のある世界の若者、ときには中高年もやってくる。ブラッドフォード大学の平和学部（現在は学科）で学ぶためだ。「平和」を冠した学部・学科は世界でも珍しい。南アジアからの移

民も多く、町中に本格的なインド、パキスタン料理店がある。平和学修士課程の日本人留学生はある日、学内でベルタ・フォン・ズットナーというオーストリア人女性の小さなパネル展を見た。日本ではあまり知られていないが、アルフレッド・ノーベルの秘書を務め、「平和賞」の創設に影響を与えたとされている。2014年は没後100年にあたる。

ベルタの小説「武器を捨てよ！」は、欧州ではベストセラーになった。日本人留学生は、ベルタの名前も小説も、パネル展で初めて知ったのだという。平和をめぐる欧州の歴史の奥深さを知るきっかけにもなったそう。

平和学部や大学院で学んだ学生たちの多くはその後、世界各地のNGO、国際機関、教育、メディア、政治の分野で、人々を痛みから解放する活動を続ける。

ことしの平和賞には、パキスタンで女子教育の権利を求め、銃撃されたマララ・ユスフザイさん、インドで児童労働根絶に取り組むカイラシュ・サトヤルティさんの2人が選ばれた。貧困や紛争の絶えない南アジア。ともに過酷な現実を身をもって伝えた。多くの人が納得した受賞ではないか。30年ほど前のインド・カルカッ

タ、修道女マザー・テレサが運営する「死を待つ人の家」を訪れた。行き倒れになった路上生活者を収容し、「尊厳ある死」を迎えてもらう施設である。

ほとんど身動きのできない収容者が静かに手を上げる。シスターやボランティアが駆け寄り、手を握りしめ、かすかな言葉に耳を傾ける。人の命が最期を迎えることに対し、真摯な姿勢が印象に残った。マザーも平和賞を受賞した。

「平和」という言葉が似合う人たちである。控えめで献身的で、人の痛み想像力を働かせることが比較的得意で、命に尊敬の念があつて、と共通点がある。威勢よく「平和」を口にするどこかの国の旦那とは随分と違うな。そう思うのはわたしだけだろうか。

（神奈川新聞社編集局次長

小野 明男）

子供は知っている

小学校の子供たちは、日本新聞協会が推進する「教育に新聞を取り入れる運動」、NIE (Newspaper In Education) によって、学校で新聞を作っている。大人は新聞ばなれだ、文字ばなれが進むと騒いでいるが、子供たちにとって、新聞は身近にあり、広告も存在しているのである。

子供たち向けの「広告」の本がある (本誌1908号をどうぞ)。「新聞広告で見つけよう 明治から平成 ぐらしのうつりかわり」というシリーズ。《食べもの》《電化製品》《ファッション》《乗りもの》《遊び・レジャー》の5冊。聖心女子学院初等科の先生が執筆、くもん出版が刊行した。

《食べもの》特集のなかに、洋

食の歴史というページがある。略記しよう。



パからタマネギを輸入。北海道で栽培を始めた。

72 (明治5) 年、肉食奨励のため、明治天皇が初めて牛肉を召し上がった。

長崎でアメリカ式のハムを製造した。

74 (明治7) 年、あんパンが発売され、カレーライスが考案された。

81 (明治14) 年、一般家庭へ牛乳配達が始まる。

85 (明治18) 年、フランス方式でバターの本格的製造が始まる。

87 (明治20) 年、西洋料理の調理法を解説した『手軽西洋料理法』が出版された。

89 (明治22) 年、日本最初の学校給食が始まる。

93 (明治26) 年ころ、マヨネーズやロールキャベツ、コロッケの記事が新聞に掲載。

1871 (明治4) 年、ヨーロッパ

洋料理店が開業。

1900 (明治33) 年、静岡駅で「西洋弁当」の発売。

01 (明治34) 年、東海道線に洋食専門の食堂車が登場。

08 (明治41) 年、この広告が掲載された。「やんやと御評判のある先生いらすのおけいこ本」。

日本独特の家元制度は、江戸時代に確立した。生花・茶道・舞踊や能・狂言など。日本料理の先生は、いまや神さまのごとし。

広告の下段の裁縫とタビ以外は料理関係。惣菜・豆腐・さつま芋・漬物・和洋菓子、そして洋食の「おけいこ」。「絵入総かなつき、価格28銭」。この本がよく売れるのは、牛肉だけでなく身近な材料で、10歳代のおじょうさんも上手にできる調理法ですと。洋食作りはついに家庭にも浸透してきた。

(上図) 1908 (明治41) 年11月、国民新聞掲載