2015 1/27
No.1987
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—

第24回よこはま国際ちびっこ駅伝大会（神奈川新聞社など主催）が17日、横浜市港北区の日産スタジアムで行われ、駅伝とロードレースの両部門で計4181人の小学生が健脚を競った。

神奈川新聞社

政経かながわ

2015 1/27 No.1987

contents

視点・点描 3
合併で明るい展望開いて

講演録 4
シンポジウム「2015年の動向を読む」
コーディネーター　神奈川新聞社論説主幹　中嶌　弘孝
パネリスト　共同通信社政治部長　鈴木　博之
共同通信社経済部長　谷口　誠
共同通信社外信部長　儀間　朝浩

政治反射鏡 9
まだら模様の地方活性化
「全国津々浦々」はどこへ？

国　際 10
欧州覆うイスラム・テロの影
現実化する「文明の衝突」

経　済 12
10年で激変したＩＴ起業環境
日本企業はベンチャー活用を

くらし2015 14
親の家を片付けるこつは？

広告珍談 16
うまい物もろもろ⑥
透ける広告！

NNAアジア経済リポート 17

神奈川景気データファイル 18

神奈川景気データファイル 19

事務局だより

◇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

合併で明るい展望開いて

横浜の農業に明るい展望を開くよう強く期待したい。

横浜農業協同組合（ＪＡ横浜）と田奈農業協同組合（ＪＡ田奈）が今年４月に合併する。事業の効率化などが狙いで、「横浜農業協同組合」の名称を引き継ぎ、組合員数は６万２千人超となる。

ＪＡ横浜は、貸出金残高や貯金残高で全国トップクラスを誇るが、田奈が加わることで、その基盤は一層、強固なものとなるだろう。田奈の職員らは希望があれば、引き続き雇用するという。「新生ＪＡ横浜」では、両者が心を通わせて、一体となって組織の運営を進めてほしい。

ＪＡ横浜は２００３年、市内の五つの農協が合併して誕生した。以来、横浜市ではＪＡ横浜とＪＡ田奈の二つの農協が、独自に活動を展開してきた。

合併にあたっては、「県下７ＪＡ構想」を掲げる県農業協同組合中央会（ＪＡ県中央会）からの指導を受け、検討に着手。13年７月には「横浜地区ＪＡ合併推進協議会」を設置し、本格的な取り組みを一歩一歩進めてきた。そして、「横浜はひとつ、ＪＡもひとつ」を合言葉に、両者は協議を続け、昨年11月に市内で合併契約書の調印式が催され、実現にこぎつけた。

それぞれの組織に組合員の培った歴史があり、合併までの道のりもけっして平たんではなかったと思う。組織の枠を乗り越え、「都市農業の維持・発展に向けて合併は必要」と考え、尽力した組合員、関係者には敬意を表したい。

政府は農協改革の方針を示し、環太平洋連携協定（ＴＰＰ）の行方も現状では、まだ明確になっていない。農協には従来よりも厳しいものが求められる時代となっている。

そのような中、新生ＪＡ横浜には、３７０万人都市の横浜で農協が一つとなるスケールメリットを生かし、しっかりとした経営基盤を築き、組合員や地域住民から信頼され、消費者のニーズにも応える取り組みに力を入れてもらいたい。

特に望みたいのは、若手農業者の育成だ。昨年10月に厚木市内で開かれた「かながわＦＡＲＭ21発表会」（ＪＡ神奈川青壮年部協議会主催）の審査員を務め、都市農業の魅力や意義を力強く伝える県内の若手農業者に引きつけられた。ぜひ、未来を担う若手が生き生きとハマの農業を発展できるよう支援してほしい。

（神奈川新聞社経済部長　石曽根　剛）

広告珍談　うまい物もろもろ⑥

宮野　力哉

透ける広告！

まず、下の広告をご覧あれ。2つの広告だけど、1つの広告である。どうしてか？

新聞は紙である。紙は透けるのである。その特性？　を生かした広告である。

左の広告と、右の広告。新聞のウラとオモテに掲載された。つまり左の広告とおなじ位置のウラ側に、右の広告が印刷された。いわば、表裏一体の広告！

といっても、右の広告は「反転」されている。コピーを読もう。

左の広告に「何だろう？　透かして御覧」。右の広告には「裏面から透かして御覧」

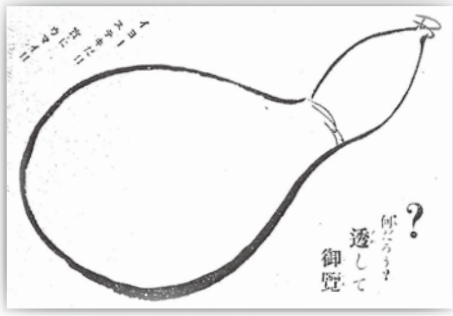
左には「イヨー　ステキだ！！　実にうまい！！」。

右には反転文字で「最高級　理研酒」、大きく「利休」。これが商品のロゴである。

新聞を透かして見ると、ひょうたんのイラストの中に、「最高級　理研酒」とロゴの「利休」が反転ではなく、正常な文字とロゴがぴったり重なって見えるという訳。みごとなアイデアではないか。

1930（昭和5）年10月31日、朝日新聞に掲出された。もちろん、同じ日である。

ひょうたんは「瓢箪」と書く。瓢はひさご、箪は竹で組まれたまるいおひつのこと。ひょうたんの中身をくり抜いて乾燥させ、酒を入れるうつわを「瓢壺（ひょうご）」という。「一瓢（いっぴょう）を飲む」とは、のんべいのボクにはたまらない語句である。



しかし酒器にするまでが、たいへんらしい。しっかり成熟するとこれが果実だったのかと思うほど、皮が固くなる。それを水に浸けて、タネなどを取り除いて空っぽにする。つぎは濃いお茶をさまして入れて2・3日、ときらも数回くりかえすと、やっと臭いがとれるという。

《瓢箪鯰（ひょうたんなまず）》という大津絵（近江国追分辺りのおみやげで、民芸的な絵画）がある。襦袢（じゅばん）1枚のオトコが、ひょうたんでナマズを取り押さえようとする図柄。ぬるぬるしたナマズを、丸っこいひょうたんで捕まえようとしても無理。つかまえどころのないものの例えである。また《瓢箪の川流れ》とは、うきうきして落ちつかない様子のたとえという。

「ひさご」とも「ふくべ」ともいうひょうたんは、おめでたい形である。正月、祝いの客にひょうたんの皿や小鉢で供すると、それだけで話がはずむ。もちろん、瓢壺で酒をすすめるのはいうまでもない。

（美術エッセイスト、茅ヶ崎市在住）

（図）透かし見る広告・1930（昭和5）年10月31日・朝日新聞掲載