

2015 4/28

No.1993

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 —



食用の八重桜で全国有数の生産量を誇る秦野市千村地区で9日、市立しぶさわ幼稚園の園児ら62人が花の摘み取り作業を体験した。花は塩漬けに加工され、5月以降に店頭に並ぶ。



contents

視点・点描	3
期待高まるラグビーW杯	
経 済	4
米外食チェーン、相次ぎ日本上陸 東京五輪、訪日旅行者に照準	
経 済	6
大学生の就職活動、本格化 採用担当者4人に匿名で聞く	
経 済	8
大企業がベンチャーへ積極投資 脱「自前主義」で開発加速	
くらし2015	10
現金だまし取りに注意	
広告珍談	12
うまい物もろもろ ^⑫ インスタントでどうぞ	
NNAアジア経済レポート	13
神奈川景気データファイル	14
神奈川景気データファイル	15

事務局だより

◇横浜定例講演会

2015年5月13日(水)

13時30分～15時

ホテルキャメロットジャパン

5階「ジュビリー」

講師は共同通信社客員論説委員、
星槎大学客員教授の

佐々木 伸 氏

演題は「日本人がテロの標的に
世界を揺るがすイスラム国の脅威」(仮題)

◇横浜定例講演会

2015年6月3日(水)

13時30分～15時

新横浜プリンスホテル

3階「ファンタジア」

講師は日本個人情報管理協会
理事長の 中島 洋 氏

演題は「経営者がカギ握るマイ
ナンバーへの対応～厳格に
なるプライバシー管理とトップ
の責任」(仮題)

視点 点描



期待高まるラグビーW杯

ラグビーの2019年ワールドカップ（W杯）日本大会の開催12会場が3月に決定し、横浜市港北区の横浜国際総合競技場（日産スタジアム）も選ばれた。翌年に開催される東京オリンピック・パラリンピックへの試金石としても注目されるが、知名度不足など課題も残されている。

1987年から始まったラグビーW杯は4年に一度開かれる。

特に欧州と南半球の人气が高く、サッカーW杯、オリンピックに次ぐ世界3番目の規模といわれる。今年はいングランドで開催される。アジアで初めてとなる日本大会は20チームが参加し、19年9月から10月にかけて、約7週間にわたって熱戦が繰り広げられる。新国立競技場（8万人収容）で開幕戦と決勝が予定されている東京都の試算では、東京都開催に伴う需要

増加額は約549億円に達すると見込んでいる。

内訳は、大会運営費180億円、大会参加者や観戦客の支出220億、記念グッズやテレビの購入といった家計消費支出59億円など。さらに、経済波及効果は約866億円と試算している。

横浜国際の収容人員は約7万2千人で、新国立に次いで2番目に多い。このため、6万人以上の収容が必要とされる準決勝か3位決定戦が行われる可能性が高く、盛り上がり次第ではかなりの波及効果が期待できる。決定を受け、県

と共同で開催都市に立候補した横浜市の林文子市長は「さらなるシテイセールスをしていきたい」と意気込みを示した。

ちなみに横浜は日本のラグビーの発祥地。1899年にケンブリッジ大に留学歴のある実業家の

田中銀之助氏が、英国人教師のクラーク氏とともに横浜で始めたと伝えられる。

しかし、ラグビーW杯の認知度は高いとはいえない。県ラグビー協会の幹部が「19年に日本でW杯をやることすらあまり知られていない。マスコミの扱いもサッカーやオリンピックに比べて少ない」とぼやくほどだ。

4年後の大会の成否は、今秋のイングランド大会での日本代表の活躍が鍵を握る。これまで日本代表はW杯の過去7大会で1勝しかしていない。予選リーグの対戦相手は南アフリカ、スコットランド、サモア、アメリカと強豪ぞろいだ。2位以内に入って悲願の決勝トーナメント進出を果たせば注目度が高まるのは間違いない。

（神奈川新聞運動部長

佐藤 浩幸）

インスタントでございぞ

カレーもシチューも、一般家庭

発売された。

に普及してきたのは明治後半。さあ、そうなるにグツグツ長時間、煮込まないで簡単にできる調理方法があるよと、インスタント食品が登場した。

インスタントといえば、ラーメン。ところがはるかな昔から、水や湯でもどして食べるご飯、ホシイ(糰)があつた。乾飯・干飯とも書いて、米飯を日かげで乾燥したもの。パサパサだから携帯食にもなり、保存食でもある。

インスタント・ラーメンは1952(昭和25)年に登場、58年には日清食品の《チキンラーメン》が大ヒット。71年、《カップヌードル》でまたまた大ヒットした。インスタント食品はコーヒーや紅茶、即席みそ汁など、ぞくぞくと

その先駆けが下の広告、右から「軽便ライスカレー種」。種とは、

カレーを乾燥して固形にしたもの。イラストのように、お湯をかけるとカレーになった。コピーがいい。「本種はカレー粉及極上生肉等を調合乾燥し、個形体となしたる故腐敗の憂なく、製造は熟練なるコック担任せるを以て其味美に、其香芳しく、用法は熱湯を以てドロドロに溶き、温き御飯にかけて食るのです」、なるほど。

このころ、種ばやりで「シチュー種」もあつた。そのコピーもい。「是は空前の発明でシチューをそのまま固めたものです。熱湯でドロドロに溶けば肉あり野菜あり、試みに之を味へば帝都一流の料理店に遊ぶの思あり」と。

左の広告は「ハヤシライスの素」、素とは種のことらしい。

バリみやげとあるけど、ほんとかな。東京日本橋の丸善でハヤシライスを食べたとき、創業者・

早矢仕有的が発明したと聞いた。福沢諭吉の門下生・早矢仕は18



69(明治2)年、横浜で丸屋を創業。洋書やクスリや万年筆を輸入販売した。78(明治11)年、日本で初めてインクを製造した。88

(明治21)年、東京に移転。丸善と改称した。そのときからハヤシライスを売り出したらしい。丸善

が現在の建物になる以前、屋上にバラックのような食堂があつた。もちろんハヤシライスが目玉、美味しさはいまとかわらない。

ところでインスタントと即席はどちがうのか、広辞苑によると同じ。もうひとつ、ライスカレーとカレーライスは？ また広辞苑を見るとどちらも同じで、和製語とか。ボクは懐中しるこが大好き。

もなかの皮にお湯をかけると、ぽこつとかわいい都鳥が浮かぶ。

(美術エッセイスト、茅ヶ崎市在住)

(図) ライスカレーは1903年、朝日新聞。ハヤシライスは24年、読売新聞掲載