

◆◆特集◆◆

★踏切道改良促進法等の一部改正について★

(国土交通省 道路局 路政課)

踏切道改良促進法等の一部改正について解説する。

★「新宿駅南口地区基盤整備事業」について★

(東京国道事務所)

国とJR東日本が共同事業として国道20号(甲州街道)に隣接する新宿駅南口で事業を進めた新宿駅南口地区基盤整備事業について、核となる交通結節点が平成28年4月4日開業した。本稿では、本事業の概要と意義等について紹介する。

◆◆道路占用Q&A◆◆

★道を活用した地域活動の円滑化のためのガイドライン改定版について★

(国土交通省 道路局 路政課 道路利用調整室)

道を活用した地域活動の円滑化のためのガイドライン改定版について解説する。

◆◆TOPICS◆◆

★新東名高速道路(浜松いなさJCT～豊田東JCT間)の開通とその効果★

(中日本高速道路株式会社 名古屋支社)

新東名高速道路の浜松いなさJCT～豊田東JCT間の約55kmが、2016年2月13日(土)15時に開通しました。当該区間の開通により、新東名高速道路は、2012年に開通している御殿場JCT～浜松いなさJCT間の約145kmと合わせ延長約200kmとなり、東名高速道路とのダブルネットワークが拡大しました。本稿では、開通区間の概要とともに、ダブルネットワークによる効果や今後期待されるストック効果等について報告します。

## ◇◆地域における道路行政に関する取組み事例◆◇

### ★沖縄の魅力が満載！

沖縄本島北部地域の個性豊かな「道の駅」のご紹介  
(内閣府 沖縄総合事務局 開発建設部 道路管理課)

沖縄県を訪れる観光客は平成 27 年度に過去最高となる約 793 万人を記録、特に外国人観光客が大幅に増加しております。沖縄観光はレンタカーや観光バス、タクシー等が主流となっていますが、「道の駅」は駐車場も整備されており、観光案内、休憩所、物産販売所、レストラン等の施設が多く観光客に利用されています。

本稿では、自然豊かな沖縄本島北部地域（通称：やんばる）にある 4 箇所の道の駅について、観光支援や地域への貢献、新たなニーズへの対応等の取組みをご紹介します。

.....

### ★東京都における無電柱化の取組みについて★

(東京都 建設局 道路管理部 安全施設課)

東京都は都内全域で無電柱化事業をより一層展開していくため、平成 26 年 12 月に「東京都無電柱化推進計画（第 7 期）」を策定した。本計画は平成 26 年度から 5 か年の整備目標や実施箇所を定めたものであり、本稿では計画の内容を踏まえ、東京都の無電柱化事業の取組みと今後の方策等について紹介する。

.....

### ★府中市の進める道路等包括管理事業について★

(府中市 都市整備部 管理課)

府中市では、市で行う道路管理業務に複数年間包括的に民間活力を導入する、「道路等包括管理事業」の導入に取り組んでいる。本事業は、全国でもあまり事例がないことから、平成 26 年度から試行的な取組みとして実施している。事業を開始して一年が経過した時点で中間評価を行い、今後の方向性を検討した。

## ◆◆編集後記◆◆

6月が近づいてくると曇りや雨の日が多くなり、いよいよ「梅雨（つゆ）」の季節がきたと感じます。

「梅雨」という言葉は“うめ”の“あめ”と書きます。これは、ちょうど梅の実が熟す時期に長雨が降ることから梅の字が使われるようになったという説があり、5月下旬から6月中旬にかけて、青々とした梅の実がスーパーに並ぶ様子をみかけます。「梅雨」になると、高温多湿な日が続く、ジメジメとして気分が沈みがちとなりますが、この時期に旬を迎える梅を使って“梅酒づくり”を楽しむことにしています。

“梅酒づくり”に必要なものは、①梅の実、②氷砂糖、③お酒（アルコール20度以上のもの）④保存用瓶（密閉できるもの）の4つだけとシンプルです。すべての材料を保存用瓶に入れて密閉し、風通しの良い冷暗所に置いて、氷砂糖が溶けたら（約3ヶ月）飲めるようになります。とても簡単ですが、失敗しないコツが2つあります。まず1つめは、保存用瓶を熱湯消毒してしっかりと乾燥させることです。水気が残っているとカビの原因となり、長期熟成・保存には向きません。2つめは、竹串を使って、梅の実のヘタを取ることです。ヘタを取らずに漬けると梅酒の色が濁ったり、エグ味や渋味が残って後味が悪くなったりします。このポイントさえ守れば、琥珀色の美味しい梅酒に仕上がります。ちなみに、梅の実に5・6カ所の穴をあけておくと、シワにならずまん丸のまま漬けることができます。そのまま食べればじわっと染み出す梅酒が美味しく、ほかにも、青魚を煮る際の臭み取りや、梅ジャムにするなど、梅の実を使ったお料理も楽しむことができます。

10年前のことですが、果実酒づくりを得意としている母に習ったことがきっかけで、毎年、梅酒をつくるようになりました。きちんと密閉し、風通しの良い場所に保存しておけば、賞味・消費期限なく飲むことができます。3ヶ月程度の熟成期間が短いものは、あっさりとした口当たりとなり、1年、2年と長い期間寝かせるほどに、味にコクや深みができるなど、味わいの変化を楽しめるのが自分でつくることの魅力です。母の梅酒には20年物があります。飴色でとろりとしており、凝縮された梅の味と芳醇な香りを味わうことができます。私も長い年月をつくり続け、味の違いを比べてみたいと思うものの、いつも早々と飲みきってしまうため、実現には至っていません。また、材料であるお酒を、自分好みの味や風味に変えられるのも楽しみのひとつです。一般的には、ホワイトリカーのような癖のないお酒を使いますが、過去には、ウォッカやラム酒で漬けたことがあります。ウォッカ梅酒は、ツンと鼻から抜けるようなスッキリとした後味となり、ラム梅酒は、まろやかで甘い風味が口の中に広がります。今年は、白ワインのような味わいになると言われる日本酒でつくってみたいと思っています。

これから迎える「梅雨」の季節に“梅酒づくり”をすると、残暑厳しい夏の終わりには飲むことができます。ロックや水割り、ソーダ割りが飲み方の定番だと思いますが、私のおススメは、麦茶割りです。麦茶独特の香ばしい風味が病みつきになります。みなさんも挑戦してみたいはいかがですか。（K）