

ポイント

◆◆特集◆◆

★東京湾アクアライン開通20周年を迎えて★

(NEXCO 東日本 関東支社 総合企画部 総合企画課)

東京湾の中央部を横断する東京湾アクアラインは、平成9年12月18日の開通から今年で20周年を迎えます。東京湾を道路でつないだこのプロジェクトは、調査に約20年、建設に約10年をかけ、総事業費に約1.4兆円を要した大型民活プロジェクトでした。本稿では、このプロジェクトが進められた経緯や工事の概要を改めて振り返るとともに、開通後の状況、地域の変化等を紹介します。

◆◆道路占用Q&A◆◆

★無余地性の基準について★

(国土交通省 道路局 路政課 道路利用調整室)

無余地性の基準について解説する。

◆◆TOPICS◆◆

★東名阪自動車道における新たな渋滞対策ドライブ・アシスト・ライトの運用★

(中日本高速道路株式会社名古屋支社 保全・サービス事業部)

NEXCO 中日本が管理する東名阪自動車道では、これまでも様々な渋滞対策を実施し、一定の効果を得ている。今般、更なる渋滞対策として2017年9月より東名阪自動車道(上)の鈴鹿IC付近の約4.5kmでLEDライトを用いた走光型視覚誘導システムによる渋滞対策「ドライブ・アシスト・ライト」の運用を開始した。本報文では、ドライブ・アシスト・ライトの概要とその特徴について紹介する。

★オフィス街ロードクリーン2017★

(国土交通省 道路局 国道・防災課)

10月26日(木)朝、霞ヶ関・虎ノ門・永田町周辺の中央官庁や民間のビルに勤務する人たちや地元町会などのボランティアによる歩道の清掃が行われました。

約900名の方が参加して、総延長10,930mの歩道において、熱心に落ち葉やゴミの清掃に取り組んでおられました。

◆◆地域における道路行政に関する取組み事例◆◆

★国道 15 号・品川駅西口駅前広場の整備★  
～国道上空を活用した官民連携によるまちづくりの取組～  
(国土交通省 関東地方整備局 東京国道事務所)

品川駅西口駅前は、狭小な駅前広場・歩行空間に多くの自動車交通や歩行者、公共交通が慢性的に集中しており、快適な空間となっていないだけでなく、交通安全性にも課題があることから、計画段階から官民連携を図り、「これからの日本の成長を牽引する国際交流拠点・品川」の実現に向けた検討を行っています。本稿では、全国初の取組みとなる国道上空空間の整備について、整備方針、事業協力者の公募等をご紹介します。

.....

★除雪体制確保における道路管理者間の連携に向けた取組について★  
(北海道 建設管理部政策局 維持管理防災課)

北海道では道路管理者間及び関係機関との連携強化に力を入れており、異常気象時などにおいては、市町村への応援除雪を実施しています。本稿では、近年取り込んできた「道路管理者間の連携除雪」、「市町村への応援除雪」の事例を紹介します。

.....

★主要道道西野真駒内清田線（こばやし峠）道路整備事業★  
(札幌市 建設局 土木部)

主要道道西野真駒内清田線（こばやし峠）において、バイパスとして札幌市が事業を進めていた盤溪北ノ沢トンネルが、平成 29 年 2 月に開通となりました。この道路は、道央都市圏の骨格幹線道路網『2 高速・3 連携・2 環状・13 放射道路』のうち、外環状道路を形成し、整備効果は、交通円滑化のみならず、道央都市圏全体の産業・流通・観光の各拠点間の連携強化に寄与するものとなります。

## ◆◆編集後記◆◆

秋はきのこの季節です。

菌類であるきのこは、朽木や落ち葉を栄養源として育つ「腐生性」（しいたけやえのきだけ）と生きた植物の根などと共存しながら育つ「菌根性」（マツタケや本しめじ）の大きく2つに分けられます。「腐生性」のきのこは、人工的に栄養源を与えて育てることができるので、ハウスや工場での計画的な生産が可能となり、秋以外の季節でも手に入れることができるようになりました。一方で、「菌根性」のきのこは、生木から栄養を摂取するため、人工栽培は難しく、自然に発生したものが収穫されています。そのため、秋にしか入手できないマツタケや本しめじがスーパーの店頭に並び始めると秋の訪れを感じます。

きのこは大好きな食材ですが、マツタケや本しめじは希少なため値が張ることも多く、滅多に購入できません。そこで、手軽で安価なぶなしめじやえのきだけを購入することが多くなります。焼いたり煮たりと様々な料理に使うことができるため、多めに購入して冷凍庫で保存をしています。きのこは冷凍した方が美味しくなることをご存知でしょうか。食品は冷凍すると味が落ちてしまうというイメージがありましたが、きのこの場合は、細胞が破壊されることでグルタミン酸等のうまみ成分が溶け出して約3倍に増えるそうです。食してみると、とろみと風味が増し、味わいが深まったように感じられました。ちなみに、風味を保つために洗わずに冷凍すること、うまみ成分を逃さないために解凍せずに調理することがポイントです。

最近、毎日の食事にきのこを取り入れる「菌活」という言葉を耳にします。きのこはビタミンやミネラル、食物繊維などの栄養を豊富に含み、低カロリーであるため、健康や美容に効果が高く積極的に取り入れたい食品です。また、二日酔い予防に効果があるオルニチンもシジミの5～7倍含まれているので、これからの忘年会や新年会に役立ちそうです。この秋から冬にかけては、美味しくきのこをいただきながら「菌活」に取り組んでみたいと思っています。(K)