

ポイント

◆◆特集◆◆

★道路空間を活用したカーシェアリング社会実験★

(国土交通省 関東地方整備局 東京国道事務所)

本事務所では、道路空間を利活用してモーダルコネク트의強化を図り交通の利便性を高めていく手段として、民間事業者の参入が増えているカーシェアリングに着目し、車両の貸出しや返却の拠点となるカーシェアステーションを国道1号上に設置し、その有用性を確認していく社会実験を開始しました。本稿では、社会実験の概要及びステーションの利用状況等についてご紹介します。

◆◆道路法令Q&A◆◆

★道路管理者以外の者の行う工事について★

(国土交通省 道路局 路政課)

道路管理者以外の者の行う工事について解説する。

◆◆TOPICS◆◆

★阪神高速道路の交通安全対策について★

(阪神高速道路株 保全交通)

阪神高速道路(株)では、2007年度より交通安全対策アクションプログラムを策定し、交通安全対策に取り組んできました。その結果、交通事故発生件数は一旦減少傾向となったものの、ここ数年は横ばい、あるいは増加となっていることから、2017年度から2021年度までの主な取り組みを、「阪神高速道路の交通安全対策第3次アクションプログラム」として新たに取りまとめ、2017年11月1日に公表しました。本稿では、取り組みの考え方、進め方と目標についてご紹介します。

.....

★事故リスク情報の提供の試み★

(阪神都市圏交通事故リスクマネジメント研究会)

阪神都市圏交通事故リスクマネジメント研究会は、阪神都市圏をフィールドとし、事故リスク情報の活用により、都市圏全域での交通事故削減を目的として研究をおこなっています。本稿では、本研究会の検討内容や、スマホナビを用いた事故リスク情報の試験的提供の取り組みをご紹介します。

.....

## ★平成30年度「道路ふれあい月間」推進標語を募集します★

(国土交通省 道路局 道路交通管理課)

国土交通省では、毎年8月を「道路ふれあい月間」として、道路の愛護活動や道路の正しい利用の啓発等各種活動を特に推進していますが、この一環として、平成30年度「道路ふれあい月間」推進標語を広く一般から募集します。

---

## ◆◆地域における道路行政に関する取組み事例◆◆

---

### ★わった〜バス大実験について★

(内閣府 沖縄総合事務局 開発建設部 道路建設課)

沖縄県は、深刻な渋滞問題を抱えています。その要因の一つとして、過度な自家用車の依存が挙げられます。今回、自家用車から公共交通への転換や時差出勤等を促す実証実験を「わった〜バス大実験」と銘打って行い、ビッグデータを用いた交通状況の分析や、アンケート調査により参加者の意見等を取りまとめました。

.....

### ★奈良県の道路インフラの点検状況と「奈良モデル」による市町村支援★

(奈良県 県土マネジメント部 道路管理課)

奈良県では、道路インフラの老朽化が進む一方で、技術職員が減少し、限られた予算の中で、いかに効率的・効果的にインフラを維持管理していくかが課題となっており、県と市町村で連携・協働するしくみである「奈良モデル」に取り組んでいます。

本稿では、道路インフラの点検状況と「奈良モデル」の取り組みをご紹介します。

.....

### ★橋梁保全事業におけるECI方式の試行★

(奈良県 田原本町 産業建設部 農政土木課)

田原本町では、橋梁保全事業において、設計時に現地条件を熟知した地元施工者の技術協力を得ながら合理的に事業を進捗させる契約形態として、設計、施工を同時期に発注し、協定締結により三者(発注者・設計者・施工者)の協力体制を構築するECI方式(Early Contractor Involvement)に着眼し、試行しました。本稿では、当該事業の概要とともにその効果についてご紹介します。

## ◆◆編集後記◆◆

寒さ厳しい冬は鍋料理が美味しい季節です。

グツグツと煮込まれる音に心躍らせながら、家族や友人と一緒にひとつの鍋を囲んで食べると、体だけでなく心も温かくなるように感じます。

今年の冬は、普段、鍋料理に入れる食材の中でも名脇役として欠かせない“白菜”をメインとした「ピエンロー鍋（白菜中華鍋）」にハマっています。きっかけは、あるエッセイ集に掲載されていたレシピを見つけ再現してみたところ、シンプルながらコク深い味わいに感動し何度も作るようになりました。作り方はとても簡単で、干しシイタケをもどした出汁に、白菜をたっぷり入れて、豚肉・春雨と一緒に煮込みます。最後に、ごま油と塩で味を整えたら出来上がりです。自分なりに、にんにくや生姜、黒こしょうを足して風味を変えてみることもありますが、なかでも1番のおすすめは重曹で、鍋に小さじ1杯程度入れるだけで白菜が驚くほどホクホクでトロトロの食感になります。また、焦げ付きやぬめりをスルリと落とす効果があるので、食後は水を継ぎ足して沸騰させておくと後片付けの際にも重宝します。

鍋料理を家庭で楽しむことは当たり前のように感じていましたが、その歴史は意外にも浅く1969年にカセットコンロが発売されて以降といわれています。本来、鍋料理のルーツは、囲炉裏での煮込み料理といわれており、近代化が進んで囲炉裏が家庭から姿を消すと、加熱・調理しながら食べる鍋料理は家庭ではなく料理屋で食べるものとなったそうです。そこへ、ガス入りのカセットを装着し、食卓への持ち運びが可能なカセットコンロが開発されたことによって、再び家庭でも盛んに食べられるようになりました。

この季節、食卓に登場する回数が増えるため味に悩むことがあります。我が家では、肉や魚などのメイン食材と、野菜やきのこ、チーズやコーラーゲン玉など多彩な食材を組み合わせたり、スープも定番とされる醤油や味噌だけでなく、豆乳やキムチ味、トマト味などバラエティ豊かな味付けにしたりと工夫をしながら楽しむことにしています。また、インターネットの通信販売で、あんこう鍋やふぐちり鍋の具材や鍋セットなどを買うことができるので、各地域の郷土色豊かな味を楽しんでいます。さらに、スーパーやコンビニで、あごだしや塩レモンなど、様々な味のベースとなるスープや、味に変化を加えられる薬味なども手に入るようになったため、工夫の幅が広がりつつあります。今年ハマったピエンロー鍋のように、新しい味を見つけることを楽しみながら、美味しい鍋を皆で囲んで寒い冬を乗り切りたいと思っています。(K)