

ポイント

◆◆特集◆◆

★「冬期道路交通確保対策検討委員会」提言について★
大雪時の道路交通確保対策 中間とりまとめ
(国土交通省 道路局 環境安全・防災課 道路防災対策室)

今年の大雪を踏まえ、突発的な大雪に対する道路交通への影響を減らすための具体的な方策を検討するために設置した冬期道路交通確保対策検討委員会（委員長：石田東生筑波大名誉教授）において、5月16日に発表された大雪時の道路交通確保対策の提言について紹介する。国では、関係機関と連携し、本提言を尊重しソフト・ハード両面から対策を推進していく予定である。

◆◆道路法令Q&A◆◆

★道路法における他人の土地の一時使用★
(国土交通省 道路局 路政課)

道路法における他人の土地の一時使用について解説する。

◆◆TOPICS◆◆

★東京外かく環状道路 三郷南IC～高谷JCTの開通★
(国土交通省関東地方整備局／東日本高速道路株式会社 関東支社)

国土交通省関東地方整備局と東日本高速道路株が共同で事業を進めている東京外かく環状道路の三郷南ICから高谷JCT間が平成30年6月2日に開通した。

本稿では、今回開通した区間の概要や整備効果、事業遂行上の課題に対する取組みなどについて紹介する。

◇◆地域における道路行政に関する取組み事例◆◇

★パンフレット・チラシを活用した道路管理事務の取組み★ ～申請者にわかりやすく・担当者の負担を減らすためにも～ (北海道開発局 小樽開発建設部 小樽道路事務所)

道路事務所では日々、道路法第24条申請や道路法第32条申請などで多くの方が当事務所に訪れ、窓口担当者にて申請手続きの説明を行っておりますが、当事務所では、相談が多い申請手続きを対象に説明用パンフレット等を独自に作成し、説明に活用しております。

今回は、これらパンフレット等を活用した道路管理事務の取組みについて、ご紹介いたします。

.....

★栃木県道路照明灯LED化ESCO事業について★ (栃木県 県土整備部 道路保全課)

栃木県は約19,500灯の道路照明施設を管理しているが、その約95%を占めるナトリウム灯が更新時期を迎えていることに加え、二酸化炭素排出量を削減し、地球温暖化防止対策を図るため、早期に長寿命で省エネルギー効果の高いLED灯へ更新することが喫緊の課題となっている。そこで、今後支払うべき電気料金及び補修等を実施するための維持管理費を原資として、民間事業者の技術力、ノウハウ及び資金力を活用したESCO事業を実施することで、短期間にかつ効率的にLED灯へ更新することとした。

.....

★鹿沼市における橋梁直営点検の取組みについて★ (栃木県 鹿沼市 都市建設部維持課)

平成26年度より義務付けられた橋梁点検について、鹿沼市では約600橋の直営点検を実施しています。

現場で作成した調書や写真を整理する際に膨大な事務作業を要していましたが、タブレット端末を用いることで大幅に削減することができましたので、その事例について紹介します。

◆◆編集後記◆◆

毎週木曜日の昼食にはカレーを食べると決めています。

前日の夜からじっくりと煮込まれたカレーには、大きめに切られたジャガイモやニンジンがゴロっと入っており、真っ赤な福神漬けが添えられ、どこか昔懐かしい香りがします。私自身、カレーが大好きで飽きることはありませんが、周囲でも同様の人が多く、もはや日本人の国民食と言っても過言ではないのかもしれない。

カレーの本場といえばインドとなります。インドのカレーは、スープのようにさらっとしており、数十種類もの香辛料を使うことが特徴で、食材によって調合を変えるなど味に変化をつけています。一方で、日本のカレーは、即席ルーやカレー粉を使用することが多く、小麦粉によるドロっとしたとろみがあり、香辛料よりも食材の味を強く感じられます。どちらのカレーも甲乙つけがたい美味しさですが、個人的にはやはり日本のカレーを好んで食べています。ちなみに、日本のカレーで用いられる即席ルーは、有名な料理書「西洋料理指南」（1872年）に紹介されたイギリス風のレシピ（とろみがついたカレー）を参考に、メーカーによって開発・発売されたことを契機として、爆発的に食卓へと普及したそうです。

カレーの消費ピークは、意外にも7月と8月であり、夏に人気が高いそうです。一説によると、暑さで食欲が減退しがちな夏に、カレーに含まれる香辛料の香りが食欲をそそるからといわれています。また、年中気温が高いインドでは、毎日のようにカレーが食され、香辛料の食欲増進効果だけでなく、発汗作用によって汗をたくさんかいて体温を下げるという、昔から続く暑い国ならではの知恵であるそうです。確かに、暑いからといって冷たい飲料を大量に摂ると、一時的に清涼感を感じるものの、後になって食欲がなくなったりだるさを感じたりすることがあります。今年の夏休み、中東の一国を訪れる機会があったので、同じような習慣があるのかと確認してみたところ、熱いチャイ（紅茶）にシナモンなどの香辛料を入れて飲み、暑さをしのいでいるとのことでした。厳しい暑さの中で摂る食事方法をよく心得ていると感心しました。

毎週、昼食で食べているカレーですが、夕食のメニューにも頻繁に登場します。飽きることはないものの、かつおだしと醤油で和風に仕上げたり、即席ルーに、唐辛子やブラックペッパーなどの発汗作用のある香辛料を加えたりと、アレンジしながら楽しんでいます。今年の夏は、これまで以上に気温の高い日が続き、あまりの暑さに身体がついていけないと感じる日が多くあります。カレーを食べてたくさん汗をかき、酷暑を乗り切れたらと思っています。(K)