

ポイント

◇◆特集◆◇

★平成22年度道路交通管理統計の概要★

(国土交通省 道路局 道路交通管理課)

道路交通管理統計は、毎年、全国の道路管理者に調査のご協力をいただいて作成し、道路の管理体制等を的確に把握するとともに、道路の実態に即した望ましい道路交通管理のあり方を検討するための基礎資料としている。

本稿においては、平成22年度調査の結果について検証し、今後の課題を探る。

◇◆訴訟事例紹介◆◇

★自動車で行中、民家から道路に突き出ていた鉄筋に右後輪が接触し破損した事故について、道路管理者に管理瑕疵があったとして後輪タイヤ2本分の交換費用を請求した事例★

<平成22年12月24日 福岡簡裁判決>

(国土交通省 道路局 道路交通管理課)

【事案の概要】

原告が自家用車で市道を走行中、民家のブロック塀に沿って右折しようとしたところ、民家の駐車場出入口に設置された敷石スロープの右先端上部から突き出ていた鉄筋に右後輪が接触しタイヤが破損した事故について、道路管理者に対して不法行為に基づく損害賠償請求として、破損したタイヤの交換のほか、タイヤバランス上もう一方の後輪タイヤをも同時に交換する必要があったとして、タイヤ2本分の交換費用の支払を求めたもの。

【判決要旨（一部認容）】

本件現場の市道について管理責任があり、市道を常に良好な状態に保つ義務があるといふべきであるところ、被告が長年にわたり、道路の巡視等による発見・撤去を怠っていたと認められるから、被告は管理責任を免れないといふべきである。

本件事故によって破損した原告車のタイヤは右後輪の1本のみであり、後輪のタイヤを2本とも交換しないと現実に原告車の走行に著しい影響があるとの事実を認めるに足る証拠はない。

◆◆TOPICS◆◆

★常磐道守谷SA防災拠点化実証訓練について★

(東日本高速道路株式会社 管理事業本部 管理事業統括課)

東日本大震災では、自衛隊や消防などが被災地へ向かう前線基地として高速道路の休憩施設(SA・PA)を利用したが、被災地近くでのSA・PAでは、地震の影響で電力、通信、情報、燃料補給などがうまく機能せず、万全な后方支援が行えなかった。

NEXCO東日本ではこの経験と反省を踏まえ、広域災害が発生した際の全国からの救援・救護が迅速かつ効果的に被災地へ進出できるよう、高速道路休憩施設がどうあるべきかを検討することから始めている。

本稿では、陸上自衛隊、DMATなど17機関が参加・協力を得、平成24年9月12日に実施した「守谷SA防災拠点化実証訓練」について報告する。

◆◆地域における道路行政に関する取組み事例◆◆

★橋梁の長寿命化に向けた取組み★

(東北地方整備局 道路部 道路管理課)

東北地方整備局では、橋梁の長寿命化と補修・架替え費用の縮減を図るとともに、重要な道路ネットワークの安全性・信頼性を確保するため、損傷が軽微な段階で対策を行う予防保全の推進や危機管理のための体制づくり、また整備局職員をはじめ自治体職員などが参加できるセミナーやシンポジウムの開催などを行っており、これらの取組みについて紹介する。

.....

★県民が主役の、県民とともに進める土木建築行政★

～暮らしの道再生事業、昭和通り交差点のバリアフリー化の検討について～

(大分県 土木建築部 道路保全整備室)

大分県では、「県民が主役の、県民とともに進める土木建築行政」を掲げ、「1hourand 1day response」など独自の取組を通じ、県民中心の県政を具現化しています。

本稿では、地域住民の要望に対し、ちょっとした工夫で速やかに対応を行う「暮らしの道再生事業」や、県民の声を受け、試行運用を行っている「昭和通り交差点のバリアフリー化の検討」について事例紹介します。

.....

◆国際観光温泉文化都市「別府」◆

～市街灯まるっとLED化～

(別府市 建設部 道路河川課)

別府市内の生活道路に設置されている街路灯(約5,500基)を短期間に集中してLED照明に切り替えることで、温泉都市にふさわしく環境にも配慮し、また、事業効果も市民に説明しやすい事業として、本市が取り組んでいる事業について概要をご紹介します。

◆◆編集後記◆◆

毎年、この時期になるとスーパーの店頭には新米が並び始め、実りの秋を実感します。

みなさんはもう召し上がりましたか？

日本人は、古来よりお米を炊き、ごはんを主食としてきました。ところが、明治以降、外国から小麦が輸入されるようになり、パンやうどんなど小麦を使った料理が主食として食卓に並ぶことが多くなりました。2011年の総務省の家計調査では、2人以上の世帯が「お米」を購入した金額が「パン」に初めて抜かれたとのこと。特に、時間のない朝の食事には、手軽に手早く食べられ、準備・後片付けが楽であることもあり、ごはん派よりパン派が増えている傾向にあるようです。お米の主食としての地位が揺らいできているのかも知れません。

世界中で栽培されているお米の種類は1000を超えるといわれ、大きくわけて3つに分類されます。丸みを帯びた形の「ジャポニカ米（日本型）」は、主に東アジアで食べられており、熱を加えると粘り気が出て、炊いて調理をします。主食「ごはん」としてお米を食べる地域で多く栽培されているのが特徴です。細長くパサパサとした食感の「インディカ米（インド型）」は、一般的に“タイ米”と呼ばれており、世界のお米の生産量の約8割を占めています。パエリアやピラフなどのように煮る調理に適し、多くの地域では主食ではなく、野菜のような“添え物”として食べられています。残る1つは、あっさりとした味わいの「ジャバニカ米（ジャワ型）」で、ジャワ島などのごく一部の地域でしか作られていない珍しい種類です。

日本で栽培されているのは、ほとんどがジャポニカ米で、有名な銘柄米や産地特定の県産米など、なんと300以上の品種が作られているようです。

これまで、ごはんを食べると太るというイメージを持っていましたが、お米には、炭水化物やたんぱく質の他にもビタミンやミネラルなどが含まれていて、栄養バランスがとても良く、身体の中でゆっくりと消化・吸収されていきます。そのため、お腹がすきにくくなり、間食が少なくなるようです。また、体に脂肪を溜めるホルモンの分泌がゆるやかで、体脂肪の蓄積が抑えられるなどの効果があり、実際には、太りにくい食材であることがわかりました。

新米の流通が始まる秋、美味しい秋を実感できるとともに、日本人で良かった！と思える瞬間です。また、美味しい「ごはん」にこのような効用があったなんて、嬉しい限りです。

2011年3月号の編集後記で、道の駅で販売されている“米粉パン”についてご紹介しましたが、パンや麺類の原料となっている小麦は大半を輸入に頼っており、食料の安定供給や自給率をあげるために、水田の有効活用方法の1つとして米粉用の米の栽培が推奨されているとのこと。この秋は、新米を味わいながら、米粉を使った新しい料理にチャレンジしてみようかな。(K)