

◆◆特集◆◆

★大橋“グリーン”ジャンクションの環境への取り組み★
～地域との共生による“みち”づくりと“まち”づくり～
(首都高速道路株式会社 計画・環境部 環境課)

平成22年3月、高速3号渋谷線から高速4号新宿線間の山手トンネルが開通し、高速3号線と山手トンネルが大橋ジャンクションにより接続された。当該ジャンクションは渋谷駅周辺という高度に市街化された箇所に設置されることから、環境に配慮した“みち”づくりと“まち”づくりが求められ、コンパクトな道路計画やカバー化、再開発事業と一体となった街づくりや先駆的な緑の取り組みと地域との共生など、様々な環境への取り組みを行っている。

本稿では、これらの取り組みについて報告する。

◆◆道路占用 Q&A◆◆

★復興関係事業として実施する道路の嵩上げ工事に伴い
必要となる占用物件の移設に要する費用の取扱いについて★
(国土交通省 道路局 路政課 道路利用調整室)

復興関係事業として実施する道路の嵩上げ工事に伴い必要となる占用物件の移設に要する費用の取扱いについて解説する。

◆◆TOPICS◆◆

★「ちがさき法定外路面標示有効活用社会実験」について★
(茅ヶ崎市 都市部 都市政策課)

自転車と自動車が混在した空間において自転車が安全、快適に走行できる環境を作るためには、どのような方策が考えられるのか。路面標示のデザインを含めた茅ヶ崎スタンダードを確立し、全市的な展開を見据えた「ちがさき法定外路面標示有効活用社会実験」についてご紹介します。

◇◆地域における道路行政に関する取組み事例◆◇

★那覇空港自動車道豊見城東道路の整備について★

(内閣府 沖縄総合事務局 開発建設部 道路建設課)

沖縄県は、陸上交通の大半を自動車交通に依存していることから、全国でも渋滞の著しい地域であり、沖縄総合事務局では、交通問題を解消への取組を実施しています。本稿では、「ハシゴ道路」、那覇都市圏の渋滞対策を目的とした「2環状7放射道路」の一環として進めている豊見城東道路の整備について紹介します。

.....

★道路施設の長寿命化への取組について★

(京都府 建設交通部 道路管理課)

京都府では、道路施設の老朽化に伴う維持管理費の増大に対応するため、限られた財源を最も効果的・効率的に活用ができるよう「京都の道・長寿プラン」を策定しています。更に、道路施設には橋梁・舗装・トンネルなど多くの管理対象施設があることから、それぞれの重要度や目的に応じた「道路維持管理実施計画」を策定し、補修・更新費用の平準化やライフサイクルコストの最小化に取り組んでいます。

本稿では、維持管理実施計画に基づく（1）長寿命化の推進、（2）維持管理の重点化、（3）情報管理、（4）府民協働の推進と道路資産の有効活用、（5）維持管理システムの5つの施策の取組み状況を報告します。

.....

★「京都府市町村橋梁長寿命化修繕計画推進協議会」の取組★

(京都府 建設交通部 道路管理課)

京都府では、平成21年度に、公共施設の経営管理、橋梁構造技術、道路政策全般に係る有識者や市町村の道路担当課長などで構成する「京都府市町村橋梁長寿命化修繕計画推進協議会」を設立し、毎年、「講演会」、「研修会」、「現地点検実習」、「補修工事現場視察」を実施し、きめ細やかな取組を推進するため、市町村職員の方々と意見交換しています。

本稿では、これまでの本協議会の活動の取組における工夫点などを紹介させていただきます。

◆◆編集後記◆◆

梅雨があけたとたん、猛烈な暑さに見舞われて、気温が35度以上となる猛暑日が各地で観測されています。つい、空調を効かせてしまいたくなりますが、室内外の温度差が激しいと、体温調節が難しくなり、自律神経のバランスが乱れ、食欲不振や体力低下を招く“夏バテ”になる人が増えてきます。

昔から暑い時期に、梅干し・ウリ・うどん・うなぎなど「う」の字がつくものを食べると、夏負けせず元気に過ごせるといわれます。酸味がある梅干しは、唾液の分泌が促進され食欲不振を解消し、また、エネルギー代謝を高める働きがあるため疲労回復に役立ちます。スイカやキュウリなどのウリ類は、体内の余分な熱を冷ます効果や利尿作用があり、むくみを解消してくれます。のどごしがツルツとしたうどんは、食欲のないときでも食べやすく、消化吸収に優れた食材です。なかでも滋養強壯の代名詞とされる“うなぎ”を食べる日として広く知られているのが「土用の丑の日」。毎年、たくさんの方が店先に長い行列を作る姿を目にします。

諸説あるようですが、土用の丑の日とうなぎを食べるようになったのは江戸時代だといわれています。もともと、うなぎの旬は晩秋から初冬であり、夏は味が落ちるとされてきました。そのため、うなぎ屋は夏場になると売れ行きが悪く困り果てていたとのこと。そこで店主は、当時、知識者として有名だった平賀源内（発明家・蘭学者）に夏でもうなぎが売れるようになる良い方法はないかとアイデアを授かりに行くことに。相談を受けた源内は、暑い時期に“「う」の字がつく物を食べると夏負けせず元気に過ごせる”と言われていたことにヒントを得て、「本日、丑の日」と書いた貼り紙を店先に貼ることを勧めました。店主が貼り紙をすると、新しいもの好きの江戸庶民の間で大変評判となり繁盛したとのこと。その後、他のうなぎ屋も真似るようになり、土用の丑の日とうなぎを食べることが定着したといえます。

実際に、うなぎには体の抵抗力を高めるビタミンA、エネルギー源となる脂質のほか、風邪の予防となるB1、B2、D、EやDHA、ミネラル（鉄、亜鉛、カルシウム）などがバランス良く含まれているため、体力低下防止や疲労回復の効果が期待できます。夏の疲れた身体に必要なとされる栄養豊富なうなぎだからこそ定着した習慣と言えるでしょう。

2013年の「土用の丑の日」は、7月22日（一の丑）、8月3日（二の丑）の2回。観測開始以来1番の記録的な“猛暑”になると予測されている今年の夏。夏バテせず、暑い夏を乗り切るために、土用の丑の日には栄養豊富なうなぎを食べたいと思います。（K）