

◆◆特集◆◆

★高速道路を「賢く使う」渋滞対策について★

(国土交通省 道路局 企画課)

人口減少による地域の存続や巨大災害の切迫等、国土を巡る状況が変化する中、必要なネットワーク整備とともに、今ある道路を賢く使って課題を効率的に克服していくことが必要となってくる。

本稿では、既存の道路ネットワークを賢く使う取組の中でも、社会的に大きな損失を生んでいる高速道路の渋滞対策について紹介する。

◆◆道路法令 Q&A◆◆

★道路附属物について★

(国土交通省 道路局 路政課)

道路附属物について解説する。

◆◆TOPICS◆◆

★首都直下地震を想定した道路啓開について★

(国土交通省 道路局 国道・防災課 道路防災対策室)

本稿では、首都直下地震を想定した道路啓開計画“八方向作戦”の検討状況について紹介します。

◆◆地域における道路行政に関する取組み事例◆◆

★出張所における維持管理業務と地元中学生による職場体験について★

(国土交通省 近畿地方整備局 大阪国道事務所 北大阪維持出張所)

近畿地方整備局では、「魅せる！現場」として、一般市民を対象にした工事現場の見学会を各事務所で実施しているところです。

(参考：<http://www.kkr.mlit.go.jp/plan/genbakengaku/index.html>)

このような積極的な広報の一環として、大阪国道事務所では地元中学生を対象に、継続的に職場体験イベントを実施していますので、その内容を紹介します。

.....

★暴風雪時の通行規制情報等の取組みについて★

(北海道 建設部 建設政策局 維持管理防災課)

平成25年3月に、前線を伴った低気圧が急速に発生し北海道を通過し、長時間にわたり暴風が続き、道東を中心に立ち往生した車は約900台、9名の方が亡くなりました。そのため、道路管理者として通行規制情報伝達の迅速化などに対する取組みを進めています。

.....

★札幌市北3条広場の整備★

～新たな憩いとにぎわい創出の空間へ～

(札幌市 市民まちづくり局 都心まちづくり推進室)

札幌市では「都心まちづくり計画」等に基づき、世界に向けて札幌の魅力を発信し、市民生活を豊かにする都心の創出を目指しています。本稿では、札幌の都心部に新たに整備された、「道路」と「広場」の機能を併せ持つ施設「札幌市北3条広場」の概要についてご紹介します。

◆◆編集後記◆◆

天高く馬肥ゆる秋。実りの秋、収穫の秋がやってきました。

「はじめチョロチョロ、中パツパ、赤子泣いてもフタとるな」これは、かまどでお米を炊くときの火加減について、言葉を用いて表現したものです。初めて飯盒炊きを体験した小学生の時に級友に教えてもらい、私だけがこの言葉を知らなかったため、とても強く印象に残っています。しかしながら、この言葉には何か足りないと感じていたところ、全文は、「はじめチョロチョロ、中パツパ、ぶつぶついう頃火を引いて、ひと握りのわら燃やし、赤子泣いてもフタとるな」となるようです。

国産の自動電気炊飯器が発売されたのは1955（昭和30）年のことで、それまでは、かまどを用いて炊飯がされていました。寝ていてもご飯が炊ける炊飯器の登場は、炊事時間の大幅な軽減に寄与したことと思います。今では、保湿・火加減の自動調節など、新たな機能を持つ機種が次々と開発され、さらにおいしく炊く時代へと技術革新を遂げています。最近では、国内の高級炊飯器の需要が伸びるとともに、訪日客がお土産として購入していくケースが増えているようです。持ち帰る重さの心配はさておき、お米は、その味がシンプルだけに、炊き方ひとつでその美味しさが変わります。そのため、高性能な日本製の炊飯器が選ばれているようです。

お米を美味しく炊くためには、火加減もさることながら、水加減も重要です。炊飯器に内蔵されているお釜には、水分量の目盛りが印字されているので、目盛り通りに水を入れれば、あとはスイッチひとつで好みの硬さのお米を炊き上げることができます。しかしながら、炊飯器の登場以前は、人差し指の第2関節まで、また、手のひらがひたひたになる程度という方法で水が量られていました。炊飯器でお米を炊くのが当たり前になった今では、この手法で水を量る人は少ないと思いますが、いざという時には、是非思い出したい知識です。

その他、お米にまつわる話では、「米粒を残したら、目が潰れる」「お米には7人の神様がいる」というように、お茶碗についたお米は1粒も残さず食べることを教えられてきました。これは、作ってくれた方への感謝の気持ちを表すとともに、お米を主食としてきた日本人の美德であると思います。お米の話を考えていたら、美味しいお米が食べたくなってきました。このような話を書いていること自体が幸せなことではありますが、美味しいお米を食べられることにも幸せを感じています。緑色のじゅうたんから様相を一変させ、黄金色の稲穂が秋風に揺らいで波を打っている田園風景を思い浮かべながら、お米の美味しさを堪能したいです。(U)