

ポイント

◆◆特集◆◆

★道路の占用に係る入札方式の導入等に関する関係政省令の整備について★

(国土交通省 道路局 路政課)

道路法等の一部を改正する法律（平成26年法律第53号）は平成26年6月4日に公布され、また、道路法等の一部を改正する法律の一部の施行期日を定める政令（平成27年政令第20号）により、同法の施行期日が平成27年4月1日に定められ、道路の占用に係る入札方式（占用入札制度）の導入等に係る規定が施行されることとなったところで、（同法の概要については、本誌2014年8月号を参照ください。）。

これに伴い、道路法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う関係政令の整備に関する政令（平成27年政令第21号）及び道路法施行規則等の一部を改正する省令（平成27年国土交通省令第4号）が制定され、同日に施行されることとなりました。ここでは同政省令の内容について紹介します。

◆◆道路占用Q&A◆◆

★占用入札制度について★

(国土交通省 道路局 路政課 道路利用調整室)

占用入札制度について解説する。

◆◆TOPICS◆◆

★改正災害対策基本法に基づく車両の移動措置について★

(国土交通省 道路局 国道・防災課 道路防災対策室)

平成26年11月14日、大規模な災害発生時に道路管理者による放置車両・立ち往生車両の移動を可能とする規定を盛り込んだ災害対策基本法の一部を改正する法律（以下、「改正災対法」という）が成立し、21日に施行された。

本稿では、改正災対法に盛り込まれた措置の概要について紹介するとともに、今冬の降雪において、改正災対法を適用して、立ち往生車両の移動を行った事例を報告する。

◇◆地域における道路行政に関する取組み事例◆◇

★平成26年8月豪雨 広島土砂災害への道路啓開（土砂撤去）支援★ ― 被災者の方々に寄り添う気持ちで TEC-FORCE 活動 ― （中国地方整備局 広島国道事務所）

広島県広島市は、平成26年8月20日未明、豪雨による大規模な土砂災害に見舞われた。国土交通省では、リエゾンの派遣、災害対策用ヘリコプターによる上空から被害状況の把握、照明車などの災害対策車両10台を現地へ派遣した。本稿では、翌21日から被災状況等の確認とともに、救命・救助、2次災害防止に全力で取りくんだ TEC-FORCE（国土交通省緊急災害対策派遣隊）による支援活動について報告する。

.....

★兵庫県における自転車の安全対策の取組み★ ～「歩行者・自転車分離大作戦」の推進～ （兵庫県 県土整備部 道路保全課）

兵庫県では、自転車利用を取り巻く課題に対し、ハード対策・ソフト対策を総合的かつ体系的に取り組んでおり、それらの中から代表的な取組みである①歩行者と自転車の通行空間の分離等を行う「歩行者・自転車分離大作戦」、②大規模自転車道等サイクリングロードへの取組み、③自転車の安全で適正な利用に係る条例等の状況について、ご紹介します。

.....

★西宮市の橋梁長寿命化修繕計画について★ （兵庫県 西宮市 道路公園部 道路補修課）

西宮市は、管理橋梁の高齢化に伴い、橋梁の長寿命化によるコスト削減と事業費の平準化を図るため、長寿命化修繕計画を策定し、順次修繕工事に取り掛かっています。本稿では、これまでの取組みと現在抱えている課題についてご紹介します。

◇◆お知らせ◆◇

★平成27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「ふれあい月間」として、道路の正しい利用や道路愛護活動の推進に努めていますが、この一環として、平成27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。

◆◆編集後記◆◆

身の危険を感じると、敵を威嚇するために体を膨らませる姿に愛嬌があるフグですが、あたる（食中毒）と命を落とす危険もあることから「テッポウ」とも呼ばれる恐い食材です。一方で、縄文時代の食卓を囲む 5 人家族とともにフグの骨が遺跡から見つかったり、フグを食した感想や食べてしまった後の後悔などを詠んだ俳句や川柳も数多くあることから、昔から日本人に親しまれてきたことがわかります。また、命の危険からたびたび食べるのが禁止されてきた歴史もあります。

食中毒による命の危険を承知の上で人々を魅了してきた高級魚フグですが、なかでも味覚の王様と呼ばれるのはトラフグで、卵巣や肝臓に強い毒（テトロドトキシンという神経毒）を有しています。また、皮膚、肉は無毒であることが確認されていますが、食べるためには正しい知識と技術による処理を要します。このため、例えば、東京都では、試験に合格したフグ調理師以外の方がその取扱いに従事することは原則として禁止されています。なお、フグ科には、トラフグ属、サバフグ属、モヨウフグ属など数百種類もあるようですが、わが国では、22 種しか食用として認められていないようです。

食中毒とは、食事をした際に、細菌や動植物の自然毒、化学物質などが原因となって、急性におきる健康障害ですが、今では当たり前の知識となった食中毒の要因の解明は、人類の歴史とともにあり、たくさんの研究がされてきた成果です。冬になると感染の話題が多く報道されるようになったノロウイルス（感染性胃腸炎）もそのひとつで、ノロウイルスは、貝殻が 2 枚ある二枚貝（牡蠣、蛤、ムール貝など）に潜み、貝の中では増殖せず、人間の腸管でのみ増殖するといわれています。

これからどんどん暖かくなり、梅雨時から 9 月頃までは高温多湿な状態が続き、細菌がもたらす食中毒が多く発生します。少しの油断によっても引き起こされるのが食中毒です。「つけない！増やさない！やっつける！」ことを徹底し、菌やウイルスを予防していかなければなりません。最後に、余談となりますが、ここ何年もの間、インフルエンザに感染することなく冬を乗り切ってきましたが、今年は、少しの油断から、インフルエンザ A 型に感染してしまいました。高熱に伴う頭痛が辛く、とても苦しい思いをしました。ノロウイルスは、発熱だけではなく、おう吐や下痢などの症状も同時に引き起こすようなので、感染したくないウイルスのひとつです。インフルエンザとノロウイルス、つづげざまに感染して苦しんだ会社の先輩の苦労話が記憶の片隅によみがえりました。(U)