

ポイント

◆◆特集◆◆

★平成29年度道路関係予算概算要求概要★

(国土交通省 道路局 総務課)

平成29年度道路関係予算概算要求の概要について紹介します。

◆◆訴訟事例紹介◆◆

★自転車で走行中、車道と歩道との段差を解消するブロックの破片が  
車道側に移動して放置されていたところに乗り上げて、転倒し、  
負傷した事故について、道路の設置・管理瑕疵が争われた事例★

<平成27年8月20日 宇都宮地方裁判所判決>

(国土交通省 道路局 道路交通管理課)

【事案の概要】

本件は、自転車で走行中、車道と歩道との境界に設置されていた段差解消ブロックの破片が車道側に移動して放置されていたところに乗り上げて転倒し、この転倒事故は、被告の管理する道路の管理に瑕疵があったために発生したものであると主張し、道路管理者に対して、国家賠償法1条1項又は同法2条1項に基づく損害賠償請求をした事案。

【判決要旨（一部容認）】

本件道路に本件ブロックが設置された状態自体が直ちに道路法42条1項又は43条2号に違反するものとはいえず、設置状態を捉えて本件道路の管理に瑕疵があったということはできないが、少なくとも本件事故発生直近数か月間に実施した定期的な道路巡視作業において、本件ブロックの異常な状態を発見する機会は十分あったと認められる。なお、被告は、本件道路の瑕疵を否定する事情の一つとして、行政代執行を行うための相当長期に及ぶ手続きを指摘しているが、本件事故が発生するまでには少なくとも数か月に及ぶ空白期間があったことに鑑みれば、本件ブロックの所有者が不明であっても、所定の手続きを踏んで撤去を完了するのに必要な時間的余裕がなかったとまでは認め難い。以上のことから、被告は、国家賠償法2条1項に基づき、原告に対し、原告が本件事故により被った損害を賠償する責任を負う。

◆◆TOPICS◆◆

★「水木しげるロードリニューアル事業」について★

(境港市 建設部 水木しげるロードリニューアル推進課)

平成4年、衰退する商店街の活性化を目的に一部歩道の拡幅とあわせ、本市出身の漫画家水木しげる先生の代表作である「ゲゲゲの鬼太郎」に登場する妖怪などのブロンズ像を歩道内に設置し、

親しみの持てる街路としての整備が開始されました。妖怪のキャラクター（着ぐるみ）も毎日登場するなど、「無料のテーマパーク」として、連日にぎわいを見せています。この連日の賑わいを将来にわたって継続させるため、平成 25 年度よりリニューアル事業に着手することとしました。本稿では、当該事業の基本構想や社会実験の概要等について報告します。

## ◆◆地域における道路行政に関する取組み事例◆◆

### ★九州道路啓開計画(初版)「九州東進作戦」の策定 及び熊本地震の概要について★

(国土交通省 九州地方整備局 道路部 道路管理課)

九州では南海トラフ地震における道路啓開について九州管内の道路管理者及び関係機関等で構成する「九州道路啓開等協議会(会長 九州地方整備局 道路部長)」において、平成 28 年 3 月 25 日に九州道路啓開計画(初版)「九州東進作戦」を策定しました。本稿では今回の平成 28 年 4 月に発生した熊本地震の概要と併せて報告します。

.....

### ★岡山米子線 20th (はたち) メモリアル事業★

～中国横断自動車道岡山米子線の早期全線4車線化の実現を目指して～

(岡山県 土木部 道路建設課)

岡山県は、山陽自動車道、瀬戸中央自動車道、中国横断自動車道岡山米子線などの高速交通網の整備により、中四国地方のクロスポイントとして、産業、経済、文化等が大きく振興・発展してきました。

そのうち岡山米子線は、全線開通から今年度で 20 周年の節目を迎えますが、未だ暫定 2 車線区間が残っており、多くの課題を抱えています。そのため、早期全線 4 車線化に向けた機運の盛り上げや利用促進を図ることを目的として、本県では重点施策として「岡山米子線 20th (はたち) メモリアル事業」を実施しており、ここではその取り組みについて、ご紹介します。

.....

### ★津山市における道路維持管理について★

— 舗装修繕、橋梁長寿命化、橋梁直営点検 —

(岡山県 津山市 都市建設部 土木課)

津山市では、老朽化していく道路施設を安全に長く活用していくため、事後保全型メンテナンスから予防保全型メンテナンスに転換していき、計画的な舗装の修繕、橋梁の補修を行っています。また、コスト縮減対策として、橋梁の直営点検の取り組みを、ご紹介します。大会が実現することを願っています。

## ◆◆編集後記◆◆

秋の味覚といえば「秋刀魚」が思い浮かびます。

たっぷりとした脂の乗った「秋刀魚」を焼くと、煙の中から香ばしい香りが立ちのぼり匂いをかぐだけで食欲をかきたてられます。

今年の「秋刀魚」は、産地の天候不順や台風の影響によって漁獲量が少なく、価格が高騰しているようですが、例年であれば、1尾100円程度と低価格で手に入ります。また、塩を振ってグリルで10分焼くだけで調理法も簡単なことから、秋の食卓には高頻度で登場します。子供の頃は、小骨の多さやはらわたの苦味、また、血合いが苦手だったこともあり、「また秋刀魚か・・・」と食傷気味でした。今では、はらわたの苦みや血合いの渋味も、味わい深く食せるようになり、頭の根元から尾ひれまで微妙に変わる味の変化や繊細さを感じられるようになりました。ちなみに、「秋刀魚」は、エサを食べてから排出するまでの時間が短いため、内臓にえぐみが残らず、はらわたも美味しく食べられるそうです。

8月末に北海道で始まる「秋刀魚」の水揚げ漁は、9月になると三陸沖まで南下し、11月までの2ヶ月の間に最盛期となる旬を迎えます。親潮と黒潮がぶつかる三陸沖は、プランクトンなどのエサが豊富な漁場であることから、丸々と太って脂の乗った、最高に美味しい「秋刀魚」が獲れるといわれています。最近では、冷凍技術の発達によって、1年中食せるようになりましたが、旬に獲れたものの味わいは格別なので、より新鮮な「秋刀魚」を選びたいものです。鮮度の良いものは、全体的にふっくらとし、濁りのない澄んだ目をしています。また、「秋刀魚」は、もともと口の先が黄色い魚ですが、水揚げされてから時間が経つほど黄色が薄くなってしまいます。そのため、鮮度の良し悪しは口元でも見分けることができます。

昔から、旬の食材を食べると病気をしないことを意味することわざが多数ありますが、「秋刀魚」は、「秋刀魚が出ると按摩（医者）が引込む」といわれています。「秋刀魚」の脂には、血液をサラサラにし、コレステロールを正常に保ち、脳梗塞や心筋梗塞を世増するEPA（エイコサペンタエン酸）や、脳細胞の働きを円滑にし、認知症予防や学習能力の向上が期待されるDHA（ドコサペンタエン酸）が含まれています。旬の時期に旬の食材を食べることは、美味しいだけでなく、ことわざのとおり健康にも高い効果が得られるようです。

今年は、5月号の編集後記でご紹介した日本酒で漬けた梅酒と「秋刀魚」で秋の夜長を楽しんでいます。旬の時期もあと1ヶ月ほどですが、「秋刀魚」の美味しさに、つい梅酒がすすんで、あとになって丸々と脂が乗ってしまわないように気をつけたいと思っています。(K)