

ポイント

◆◆特集◆◆

★道路空間の暑熱対策について★

～アスリート・観客にやさしい道づくりに向けた提言～

(国土交通省道路局国道・防災課道路保全企画室)

国土交通省道路局環境安全課道路環境調査室)

2020年東京オリンピック・パラリンピック競技大会は、7月から9月の暑さが厳しい時期に開催されること、また、道路を利用した競技の開催が予定されていることから、道路分野においても、アスリートや観客対策が課題となっている。

そこで、国土交通省道路局では、平成27年4月、大会の成功とともに、その取組み成果が財産となり広く活用されることを目的として、「アスリート・観客にやさしい道の検討会」を設置した。本検討会は、アスリートの立場も含めた幅広い観点での検討を行うため、有識者、アスリート経験者、行政関係者により構成されており、路面温度上昇抑制機能を有する舗装の効果検証結果等を踏まえて活発な意見交換が行われた。本稿では、効果検証結果や検討会からの提言を紹介する。

◆◆道路法令Q&A◆◆

★災害時における車両の移動について★

(国土交通省 道路局 路政課)

災害時における車両の移動について解説する。

◆◆TOPICS◆◆

★北海道の高速道路における凍結防止剤最適自動散布システムの導入について★

(東日本高速道路株式会社 北海道支社/株式会社ネクスコ・エンジニアリング北海道/
株式会社ネクスコ・メンテナンス北海道)

タイヤ加速度波形の特徴から路面状態を判別するシステム(CAIS)、凍結防止剤を0.1t単位で積み込めるDDホッパー及び凍結防止剤を路面状態に応じて自動散布するシステム(ISCOS)を利用した北海道の高速道路における凍結防止剤最適自動散布システムの運用・導入に関して紹介・報告するものである。

.....

★平成29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「道路ふれあい月間」として、道路の愛護活動や道路の正しい利用の啓発等の各種活動の推進に努めていますが、この一環として、平成29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。

◆◆地域における道路行政に関する取組み事例◆◆

★「道路の歴史と役割、防災・減災に係る小・中学生向け副読本の作成」★

(国土交通省 関東地方整備局 道路部 道路計画第一課)

関東地方整備局は、道路の歴史や役割を学んでもらうために中学生向けの副読本「関東の道路」を作成すると共に、「道路の防災・減災機能」や「災害時の迅速な避難や救援の観点から自助・共助・公助の重要性」を学んでもらうために小学校高学年向けの副読本「大地震に備える」を作成し、それぞれ配布を行った。

本稿では、これらの副読本の作成までに至る経緯や、内容等について紹介する。

.....

★滋賀県における道路維持管理の取組み★

～計画的な修繕と自然災害に備えた安全性と信頼性の高い道づくり～

(滋賀県 土木交通部 道路課 道路保全室)

道路法施行規則改正による定期点検の義務化、インフラ長寿命化計画の策定要請等、平成24年12月に発生した中央自動車道笹子トンネル天井板落下事故以降、国では道路施設の老朽化対策を本格的に進めています。

本稿では、滋賀県で現在取り組んでいる道路施設の維持管理の取組みについて紹介します。

.....

★子ども達が安心して通える通学路整備について★

(草津市建設部 道路課 道路建設グループ)

滋賀県草津市が進める通学路の安全対策は、当市が公表する「通学路交通安全対策実施プログラム」に基づき、ハード面・ソフト面の両輪で進めるとしています。市民より各学校に寄せられる意見から抽出する通学路上の危険箇所等への対策内容や、小中学校で毎年実施する交通安全教室の様子について、その一例をご紹介します。

◆◆編集後記◆◆

昨年末、セールで賑わう百貨店を訪れたところ、全国各地の美味しい食材を集めた催事が開催されていました。各地自慢のご馳走に加えて、鯛や数の子などお正月をお祝いするための食材が並ぶなか、心惹かれたのは、薫入りの“納豆”でした。私にとって“納豆”は食卓には欠かせない大好物のひとつです。細かく刻んだネギと梅干をあわせ、熱々のご飯に乗せて食べると、何杯でもおかわりできてしまう罪深い食品でもあります。最近は、衛生面へ配慮や乾燥を防ぐため、パック入りの“納豆”が主流となりましたが、私の子供のころは、まだ薫入りのものが多く出回っており、久しぶりに香ばしい薫の匂いに包まれた“納豆”を見つけ、早速購入して美味しくいただきました。

“納豆”は、煮た大豆に、納豆菌を付着させ発酵することによってできる日本特有の食品です。その誕生は、諸説ありますが、最も古いのは「弥生時代」です。弥生時代には豆類の栽培が始まり、土器と火を使って煮て食べるようになります。住居の中には炉があり、床には藁が敷かれていました。料理の際、偶然に煮た豆が床へ落ちて、自然に発酵したものが“納豆”になったという説が有力のようです。また、日本列島の気候は、湿度が高く雨が多いため、微生物が多く繁殖することから、“納豆”には欠かせない納豆菌の繁殖にも役立っています。これまでは不快に感じていた梅雨のジメジメに、少しだけ感謝の気持ちを持てるようになりました。

食通として知られる有名な芸術家によると、“納豆”をより美味しく食べるためには「混ぜること」が重要であり、その理想的な回数は、なんと424回であるとのこと。とにかく一心不乱に混ぜること300回、粘り強さが出て全体的に白くなったところで、醤油や辛子、薬味を入れると風味が損なわれないようです。さらに124回混ぜ終わるころには、抵抗力が強まってぼってりと重くなり、口に入れると粘りけがまるやかで、豆の一粒一粒がふわっとして甘みが感じられるそうです。ある科学的機関によって、混ぜる前と混ぜた後の成分に差があるかの検証がなされたところ、混ぜた後の“納豆”は、人間が「美味しい」と感じるグルタミン酸やアミノ酸といったうまみ成分の増加が確認できたようです。すなわち、たくさん混ぜることによって美味しくなることが、科学的にも証明されています。実際に、毎回ここまで混ぜるとなると口に入る前に手首の疲れが心配ですが、時間にすると約3分間とのことなので、試してみる価値はありそうです。

年末に懐かしい薫入りの“納豆”を食したことで、2017年の目標が決まりました。趣味であるウォーキングの連続歩行距離は、最長でも10kmが限界でしたが、疲れたからと簡単に諦めず、“納豆”のように粘り強く取り組んで、最長記録の更新を1年の目標にしたいと思います。(K)