

ポイント

◆◆特集◆◆

★舗装点検要領の策定について★

(国土交通省 道路局 国道・防災課 道路保全企画室)

道路施設の老朽化が進行する中、橋梁等と同様に舗装においても、メンテナンスサイクルを確立し、より効率的に維持管理していくことが求められている。このような中、国土交通省では平成28年10月19日に、「舗装点検要領」を策定。本稿では、舗装マネジメントの考え方、並びに点検要領のポイントを述べる。

◆◆道路占用Q&A◆◆

★道路占用料の改定について★

(国土交通省 道路局 路政課 道路利用調整室)

道路法(昭和27年法律第180号)第39条において、道路管理者は、道路の占用につき占用料を徴収することができることされており、占用料の額は、固定資産税評価額(民間における地価水準)等を勘案して算定されています。

今般、道路法施行令を一部改正し、国が管理する道路について、平成29年4月から新たな占用料単価に基づき占用料を徴収することとなりましたので、改定の概要を解説します。

◆◆TOPICS◆◆

★福井県の高速交通ネットワーク整備★

～一般県道勝山インター線全線供用に伴う整備効果～

(福井県 土木部 道路建設課)

一般県道勝山インター線は、奥越地方の主要観光地に至るアクセス道路ですが、従来の道路は、えちぜん鉄道の踏切と交差点が近く自動車交通の円滑な移動が困難などの課題を抱えていたため、平成7年度より整備に取り組んできました。本稿では、当該事業についての事業背景、整備効果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◆◇

★タイムライン及びT o D oリストを活用した雪寒対応の取組み★

(中部地方整備局 三重河川国道事務所 道路管理第一課)

雪寒対応における、雪氷業者や維持業者などの請負業者を含めた体制の構築や、警察及び道路管理者などの関係行政機関並びに災害協定事業者との連携を迅速かつ確実に行うため、タイムライン及びT o D oリストを作成したところ、雪寒対応の「見える化」による体制強化などの様々な効果が得られたことから、その取組みを紹介します。

.....

★サイクリングパラダイス愛媛を走ろう！★

～“自転車新文化”の創造を目指し、県が総合的な施策を展開～

(愛媛県 土木部 道路都市局 道路維持課)

愛媛県には、瀬戸内の自然美と多様な橋の人工美が織り成す景観を眺めながら、海峡を自転車で渡ることができる「瀬戸内しまなみ海道」をはじめ、西日本最高峰の石鎚山のヒルクライムコース、豊かな自然や産業遺産を巡るコースなど、風光明媚なサイクリングスポットがあふれています。

本県では、こうした資源を活用し、自転車がスポーツやレジャーのツールとして、私たちに「健康」、「生きがい」、「友情」をプレゼントしてくれるという「自転車新文化」の定着を図るとともに、県内全域で誰もが自転車を楽しめる「愛媛マルゴト自転車道」作戦の展開や、しまなみ海道を舞台とした国際サイクリング大会の開催等により、愛媛が「サイクリング・パラダイス」になることを目指しています。

.....

★「新居浜市自転車ネットワーク整備基本計画」の策定について★

(新居浜市建設部道路課)

新居浜市では、かつての「自転車のまちの復活」を目指すため、平成28年12月に「新居浜市自転車ネットワーク整備基本計画」を策定しました。今後、本計画に基づいた自転車通行帯のカラー化や路面表示による通行位置の明示など、自転車の利用環境の向上と安全面の整備を行います。本稿では、自転車ネットワーク路線における整備形態、路面表示等について紹介します。

◆◆編集後記◆◆

甘酒は好きですか。

趣のある庭園や寺社仏閣にあるお茶屋、また、まれに遭遇する冬の屋台などで甘酒が売られていることがあります。暖かいカップを手のひらで包み込み、フーフーと冷ましながらすすり、白い息を吐く。寒空の中でのこの光景に風情を感じ、お店を見かけると飲みたいという衝動に駆られます。しかしながら、酒粕の香り、とろみ、ツブツブの食感が苦手で、最後まで飲みきることができません。

その甘酒が、最近とても注目されています。飲む点滴といわれるほどの高い栄養価をもち、睡眠の質を上げる、血圧を下げる、免疫力の向上、肌荒れ予防などの効果があるといえます。また、昨夏、夏バテには甘酒が効果的という話題を耳にしたこともありますが、俳句では夏の季語として用いられていることを知り、冬の飲み物と思い込んでいた甘酒のイメージが覆されつつあります。

〇〇に効く、〇〇に良いと謳われる（た）健康に良いとされる食材・食品の数々、話題になるたびにいくつも試し、何度となく飽き、長続きたためしがありません。あれやこれやの食材・食品を1日に取り入れるのは難しく、かといって、ローテーションができるほど器用ではありません。唯一、何年も継続できているのが生野菜ジュースと飲むヨーグルトです。食べるのではなく、飲料であることと、生活リズム中で飲むタイミングを見つけられているので、習慣化できたものと思っています。

甘酒の効能も試してみたくなりましたが、どうしても苦手意識が先行してしまい、手が出せませんでした。けれども、酒粕からではなく、米と米糶を材料として造られる甘酒があることを知り試してみることにしました。すると、とろみ、ツブツブを気にすることなく、美味しくいただくことができました。そこで、習慣化への第一歩としてスーパーへ行くも、ブームの真っ只中にあるようで品薄でした。また、インターネットから購入しようと検索をするも、とても高価で手が出せません。それならば、造ってみようと思い立ち、眠っていたヨーグルトメーカーを探し出しました（炊飯器や魔法瓶でもできるようです）。約60℃のおかゆと米糶を混ぜ、温度を保ちながら約10時間程度発酵させるだけで、非常に簡単に造ることができたので、身体の衰えを感じ始めた今日この頃、習慣にできそうな飲むタイミングを探っていこうと思っています。余談ですが、朝飲めばダイエットにも効果があるとか。(U)