

ポイント

◆◆特集◆◆

★福山市大津野小学校地区の通学路における
地理的条件を考慮した速度抑制実証実験★
(福山市 建設局 土木部 道路整備課)

福山市では、通学路や生活道路の安全対策に向けて積極的に取り組んでおり、大津野小学校周辺エリアにおける「通学路における地理的条件を考慮した速度抑制実証実験」が、2017年度の国土交通省道路局の公募型社会実験に採択されました。

本稿では、地元関係者、学校関係者、警察及び国土交通省福山河川国道事務所と連携して実施した、車両の走行速度抑制をねらった社会実験の内容とアンケート結果についてご紹介します。

◆◆道路占用Q&A◆◆

★道路法における附帯工事について★
(国土交通省 道路局 路政課)

道路法における附帯工事について解説する。

◆◆TOPICS◆◆

★オフィス街ロードクリーン2018★
(国土交通省 道路局 国道・技術課)

11月1日(木)朝、霞ヶ関・虎ノ門・永田町周辺の中央官庁や民間のビルに勤務する人たちや地元町会などのボランティアによる歩道の清掃が行われました。

約950名の方が参加して、総延長10,930mの歩道において、熱心に落ち葉やゴミの清掃に取り組んでおられました。

◆◆地域における道路行政に関する取組み事例◆◆

★官民連携による道路植栽管理の取組み★

(内閣府 沖縄総合事務局 開発建設部 道路管理課)

沖縄総合事務局では、魅力ある道路景観の形成を図るため、管理作業の適正化と効率化の検討、防草対策の検討、選択と集中による植栽計画検討、地域住民や団体等との協働による植栽管理手法の検討など、効果的・効率的で持続可能な植栽管理手法の確立に向け取り組んでおります。

本稿では、ウェルカムロード（国道 332 号）らしい道路景観の再生・更新に向け緑地帯を活用した草花の植栽（花壇）の効率的な植栽管理手法として構築した、官民連携による植栽管理「美ら島フラワーロードプロジェクト」について、紹介します。

.....

★福島県の公共インフラの維持管理に係る取組について★

(福島県 土木部 土木企画課／道路管理課)

福島県では、建設企業従事者の減少や公共インフラの老朽化等に対応するため、民間活力の活用や産学官連携の取組を積極的に実施しています。

本稿では、福島県が実施している「包括的維持管理」と「ふくしまインフラメンテナンス技術者育成協議会」の取組についてそれぞれ紹介します。

.....

★郡山市の道路管理について★

～スマートフォンアプリを活用した「ココナビこおりやま」による道路の維持管理～

(郡山市 建設交通部 道路維持課)

郡山市では、市民との協働による道路の維持管理を進めています。

本稿では、道路の破損などを、市民がスマートフォンやタブレット端末などで撮影・投稿し、市役所に情報を寄せていただく情報投稿システムを活用した維持管理についてご紹介します。

.....

★スマートフォンを用いた路面性状の簡易計測をもとにした 舗装補修計画策定の取組み★

(福島県 会津若松市)

会津若松市では、「スマートシティ会津若松」の推進を掲げており、2014 年 12 月からスマートフォンを用いた路面性状の簡易計測と巡視日報作成を進め、舗装補修計画策定への活用を目指しています。本稿では、補修優先順位設定のためのデータをもとにした評価得点決定方法の検討に取り組んでまいりましたのでご紹介いたします。

◆◆編集後記◆◆

秋の風物詩といえば何を思い浮かべますか？

秋刀魚やきのこ、金木犀やイチョウなど、秋の風物詩は豊富にありますが、私が秋を感じるもののひとつに、毎年10月19日・20日に東京・日本橋で開催される「べったら市」があります。

「べったら市」の歴史は古く、その始まりは江戸時代まで遡ります。当時、商売繁盛の神様である恵比寿神を祭る行事（恵比寿講）が神社で行われており、その門前で、お供えものとして魚や野菜が売られていた市が起源といわれています。なかでも、大根を米麴や砂糖（または水飴）で漬けた“べったら漬け”の美味しさが評判となり、よく売れたことから、次第に「べったら市」と呼ばれるようになったそうです。今では、江戸時代から続く東京の名産品となったべったら漬けを中心に500軒もの屋台が軒を連ね、定番の焼きそば・お好み焼きのほか、親子丼やすき焼きコロケなど、地元の有名店も多くの出店があります。なかには、朝から大行列で昼前には売れ切れてしまう店もあり、毎年、約10万人が訪れるほどの賑わいをみせるなど、日本橋の秋を彩る行事として親しまれています。

私の「べったら市」の楽しみ方は、まず最初に、焼きそばなどの屋台にてお腹を満たしてから、本命のべったら漬けを扱う屋台をめぐる。べったら漬けを扱う店は約30軒。どの店にも“皮つき”と“皮なし”の2種類があります。“皮つき”は、歯ごたえがしっかりしており、“皮なし”は、やわらかくて食べやすい仕上がりとなっています。好みが分かれるところですが、歯があまり強くないため“皮なし”を購入することにしています。試食ができるので、端から順番に食べ比べができるのも楽しみのひとつです。お気に入りの店でべったら漬けを購入し、お茶うけにしたり、晩酌のお供として楽しんでいきます。また、旬を迎える脂の乗った秋刀魚との相性が抜群で、一緒に食すと爽やかな風味が口の中に広がってやみつきになること間違いなしです。ちなみに、“べったら”という変わった名前の由来は、当時、若者たちが、砂糖の糖分や水飴で表面がベタベタしているべったら漬けを縄で縛って振り回し、参拝客の着物の裾にベッタリつけて悪戯していたことから付いたといわれています。

「べったら市」を訪れることによって年末が近いことを実感し、年越しの準備へと気持ちを切り替えるようにしています。今年は金・土曜日の開催となったため、会社帰りや遠方から多くの方が訪れていたようで、まるで年の瀬かと思うほど、例年にも増した賑わいに心が躍りました。来年は土・日曜日の開催となるため、さらなる盛り上がり期待できそうです。気が早すぎて鬼が笑うかも知れませんが、来年の「べったら市」も今から楽しみにしています。(K)