



☆☆ ☆特集記事



◆◆◆「阪神高速1号環状線リニューアル工事2020南行」実施報告◆◆◆

(阪神高速道路(株)保全交通部)

阪神高速道路においては、日頃よりメンテナンスに努めているが、開通から50年以上が経過し老朽化が進むとともに、大型車の利用が一般道に比べ約6倍に及ぶ等、路面や構造物内部に与える影響は建設当時の想定以上となっており、補修箇所の再劣化や、構造物内部の損傷が発生している。そこで、抜本的な対策として2015年より「高速道路リニューアルプロジェクト」を立ち上げ、これまでに培った知見や最新の技術を駆使して大規模な工事に取り組んでいるところである。本稿では、その一環として、2020年11月に実施した終日通行止めによる「1号環状線リニューアル工事2020南行」の工事概要等について報告する。



☆☆ ☆道路法令Q&A



◆◆◆国による地方管理道路の災害復旧工事等の代行制度◆◆◆

(国土交通省 道路局 路政課)

国による地方管理道路の災害復旧工事等の代行制度について解説する。



☆☆ ☆TOPICS ○○○。.. ○○○。



◆◆◆除雪ステーションを有効活用した「サイクル拠点」社会実験について◆◆◆

(羊蹄二セコ自転車走行協議会)

(倶知安町、二セコ町、蘭越町、真狩村、留寿都村、喜茂別町、京極町))

北海道内の国道、道道沿いには、除雪ステーションが数多く設置されていますが、非降雪期はほぼ利用されない施設となっています。そこで、羊蹄二セコ自転車走行協議会では、有

効活用方法のひとつとして「サイクル拠点」とする社会実験を実施しました。本稿では、社会実験の概要、検証結果等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り組み事例



★「積雪寒冷地」北海道における無電柱化の取り組み★°・\*:.。

～事務手続の簡素効率化による早期及び複数年発注～

(北海道開発局建設部建設行政課)

積雪寒冷地という地域特性を有する北海道では、無電柱化を推進するにあたって、事務手続きに多くの時間を要すると、冬期施工となり、現場内除排雪を要するなどの施工効率が低下することが課題である。本稿では、こうした課題の解決方策としての取り組みについてご紹介する。



★「ひろしまサンドボックス」による道路施設に関する

デジタルトランスフォーメーションの取り組みについて★°・\*:.。

(広島県 土木建築局 道路整備課)

社会資本の老朽化の進行や維持管理・更新費の増加、建設産業の担い手不足などの様々な課題が懸念される中、より効果的・効率的な維持管理が求められています。

広島県では、デジタルトランスフォーメーション（以下、「DX」とする）を推進する一環として、最新のデジタル技術を活用して、様々な地域課題や行政課題の解決を図るオープンな実証実験の場である「ひろしまサンドボックス」により、道路施設にフォーカスした3つのテーマ、「法面崩落の予測」、「路面性状の把握」、「除雪作業の支援」について、行政提案型の実証プロジェクトを行っています。本稿では、当課の「ひろしまサンドボックス」実証プロジェクトによるDXの取り組みについて紹介します。



★広島県福山市の生活道路対策エリアにおける交通安全対策の取り組みについて★°・\*:.。

(広島県 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積極的に取り組んでいます。対策の具体を検討するにあたり、道路管理者である福山市が、地元関係者、学校関係者、警察と連携して、

自動車通過台数の減少及び自動車の走行速度抑制を目的とした社会実験を実施しました。

本稿では、当該社会実験の概要及び結果についてご紹介します。

「 「 「 「

## 「 「 ☆お知らせ

.....

### ★令和3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各種活動を特に推進していますが、この一環として、令和3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。

“ 多くの方からのご応募をお待ちしております ”

「 「 「 「

## 「 「 ☆編集後記

.....

この頃、自宅時間が多くなったことで、手作りをしてみたくなるものが増えました。比較的簡単にできるようだったので、「自家製マヨネーズ」を作ってみようと思い立ちました。材料は、市販のパッケージにもある通り、卵、酢、塩、油の基本的な4点を使いました。これらを混ぜ合わせるだけでマヨネーズが完成するというので、簡単にできるものと思っていましたが、失敗してしまいました。

マヨネーズ作りの最大のコツは「乳化」です。水と油など、本来混ざり合うことができずに分離してしまうものを、混じりあった状態で安定させることを乳化といい、マヨネーズの場合は、卵と酢を混ぜ合わせたところに油を加え、乳化の状態を作り出さなければなりません。酢と油を分離させずに乳化するには、油を少量ずつ加えながら攪拌する必要があり、かなりの手間がかかります。わたしは、この乳化に失敗したのでした。

卵の卵黄には、レシチンやリポタンパク質という物質が含まれ、これが酢と油をくっつかせる乳化剤の役割を果たしてくれます。乳化剤となる卵黄の割合が多いほど乳化しやすくなりますが、卵の温度も重要な要素であることがわかりました。普段は冷蔵庫に入っている卵ですが、作る30分程度前に冷蔵庫から出し、常温にしておくことで、レシチンやリポタ

ンパク質がよりよく作用し、乳化に失敗しにくくなるそうです。

マヨネーズは高カロリーといわれていますが、実際に材料から作ってみると、その油の量の多さに驚きます。ちなみに、JIS 規格では、原材料に占める食用植物油の重量の割合が65%以上のものと定義されていました。カロリーが気になりますが、再挑戦ののち、ようやく乳化に成功し、塩味や酸味の加減を自分好みに調整することもでき、食べ過ぎてしまうくらい美味しく作ることができました。自家製マヨネーズの賞味期限は、1~2週間程度と短いようなので、より美味しく頂けるレシピを探していきたいと思います。(U)