



☆☆ ☆特集記事



◆◇◆新東名（御殿場 JCT～浜松いなさ JCT）6車線化完成とトラック隊列走行◆◇◆  
（中日本高速道路(株)東京支社）

2020年12月22日にE1A新東名高速道路 御殿場 JCT～浜松いなさ JCT間の約145kmの6車線化（片側3車線）が完成しました。ここでは、新東名（御殿場 JCT～浜松いなさ JCT）6車線化事業の概要、整備効果やトラック隊列走行について紹介します。



☆☆ ☆TOPICS I ○○○。.. ○○○。



◆◇◆「甌はひとつ」が実現！甌大橋の開通◆◇◆  
（鹿児島県土木部道路建設課）

令和2年8月29日に鹿児島県本土西方沖にある甌島列島の下甌島と中甌島をつなぐ「甌大橋」が開通しました。甌島島民の長年の悲願であったこの橋の開通は、今後、島の医療・防災体制の向上や観光振興等に寄与するものと期待されています。本稿では、概要及び整備経緯等についてご紹介します。



☆☆ ☆TOPICS II ○○○。.. ○○○。



◆◇◆『防災・減災対策等強化事業推進費』について◆◇◆  
～年度途中で緊急的かつ機動的に配分～

（国土交通省 国土政策局広域地方政策課調整室）

防災・減災対策等強化事業推進費は、年度当初に予算計上されていない公共事業に対して、緊急的かつ機動的に防災・減災対策の強化を行うために配分する予算であり、「災害対策事業」、「公共交通安全対策事業」、「事前防災対策事業」に活用できます。

令和3年度の募集にあたり、概要、募集スケジュール、活用事例を紹介します。



## ☆☆ ☆地域における道路行政に関する取組み事例



### ★道路に越境する危ない枝葉を行政代執行で除去★°・\*:.。

(国土交通省 関東地方整備局 相武国道事務所 管理第一課)

令和2年6月都内の国道16号バイパス等において神社敷地から越境する危ない枝葉を行政代執行で除去しました。

神社敷地から越境する枝葉は道路利用者等にとって危ない状況となっており、近隣住民が被害者の会を結成するなど周辺地域で問題化し多くのマスコミにも取り上げられています。本稿では、行政代執行に至った経緯や執行において留意したことなどをご紹介します。



### ★地域高規格道路 都城志布志道路の整備について★°・\*:.。

～整備状況と開通により期待される効果～

(宮崎県 県土整備部 道路建設課)

本県では、平成13年度から地域高規格道路 都城志布志道路の整備を進めている。今年3月29日には、鹿児島県との県境区間である「金御岳IC～末吉IC」が開通し、両県が都城志布志道路で結ばれた。

本稿では、都城志布志道路の整備状況と開通により期待される効果を紹介します。



### ★地域活性化の拠点となる「道の駅」の整備★°・\*:.。

(宮崎県日之影町地域振興課)

「道の駅青雲橋」は、昭和63年に「宮水生産物直売所」として建設され、平成6年から「道の駅」として営業を開始しました。建築から30年が経過し老朽化による修繕費が年々増加していたことや売り場面積や観光案内エリアが狭小で、バリアフリーに対応していない施設であったため再整備することとなりました。本稿では、町民からのご意見を反映すべく委員会を設置するなど、再整備に至るまでの経緯等についてをご紹介します。



## ☆☆ ☆編集後記



1年間、工夫をしながら自宅での時間を楽しんできたつもりですが、そろそろ飽きてきました。そこで、いつもとは趣の異なる食事を作ってみようと思い、インド料理の作り方を学んでみることにしました。

インドカレーは、スパイスの調合が難しいと思い込んでいましたが、最低限揃えたほうが良いスパイスは4種類だけでした。エスニックな香りをつける「クミン」、爽やかな香りとスパイシーな香りをつける「コリアンダー」、黄色に色づける「ターメリック」、辛みをつける「レッドペッパー」。味の好みや具材にもよりますが、おおむね同量で配合すれば良く、近所のスーパーで揃えることができました。参考にしたレシピサイトや料理本では、あらかじめスパイスと塩を調合しておくことと、調理手順を守れば、美味しく仕上がると書かれていました。好みの具材に合わせたスパイス割合と調理手順をしっかり守り、本格的な海老カレーができあがりました。

海老カレーが、思いのほか簡単にできてしまったので、「ナン」にも挑戦してみました。インド料理店では、高温で焼き上げることができる「タンドール」という焼き窯を利用してモチモチとした食感の「ナン」が提供されますが、家庭でもフライパンを用いれば、近いものを作ることができるようです。強力粉、小麦粉、ドライイースト、牛乳、塩、オリーブオイルを混ぜ、生地を作ります。こねる工程では、粉がまとまらず、かなりの時間を要しましたが、発酵して大きく膨らむ様子から、成功の予感が漂っていました。発酵が終わった生地をお店で提供されるような形に伸ばし、フライパンで焼いてみたところ、大きな乾パンのようなものが出来上がりました。失敗です。敗因は、発酵不足だと思われ、上手くできなかったのが悔しかったので、2回目、3回目と挑戦するうちに、「ナン」とはいかないまでも、「パン」レベルまでには達することができました。ちなみに、わが国にあるインド料理のお店では、必ずと言っていいほど「ナン」を注文することができますが、インドでは、主に北部の高級レストランで提供されているもので、一般的ではないそうです。一般家庭では、全粒粉に水と塩を混ぜてこねた生地を鉄板で焼く「チャパティ」という薄焼きパンが食されているようなので、近いうちに挑戦してみようと思っています。

しばらくは外出や会食などを我慢しなくてはならない日々が続くものと思いますが、親戚や友人に会えるようになるころには、もっと上達して、振舞えるようになりたいです。(U)