道路行政セミナー 2021年6月号 NO.153 2021年6月29日発行

◆◇◆道路脇からの倒木に衝突し、走行中の自動車が損傷した事故について、 国家賠償法2条1項に基づき損害賠償請求がなされた事例◆◇◆ (平成30年6月27日奈良地方裁判所民事部判決)

(国土交通省 道路局 道路交通管理課)

【事案の概要】

本件は、走行中の原告所有の自動車に道路脇からの倒木が衝突し、自動車が損傷したとして、道路管理者に対し、国家賠償法2条1項等に基づく損害賠償請求がなされたものである。 【判決要旨】

争点1

- ・樹木の繁茂から原告のハンドル操作等による回避が可能な地点で倒木を予見すること は認められず、本件事故による原告の過失相殺をすることはできない。
- ・道路北側の擁壁上には、折れた痕のある立木や擁壁下に落ちかけている木等があり、擁壁下には折れた木が複数落ちており、擁壁付近の状況によれば本件事故の相当前から一般車両の通行に危険を及ぼすおそれのある枯れ木等が存在していたと認められ、被告には危険を事前に予測し、枯れ木の除去等を講じることが可能であったと認められ、本件道路について管理の瑕疵が認められる。

争点2

損害の額については、全て認められる。(原告の請求59万8645円の損害が認められた。)

rrr rr ☆TOPICS o○o。.。o○o。

◆◇◆令和元年度道路交通管理統計の概要◆◇◆

(国土交通省 道路局 道路交通管理課)

道路交通管理統計は、毎年、全国の道路管理者に調査のご協力をいただいて作成し、道路

の管理体制等を的確に把握するとともに、道路の実態に即した望ましい道路交通管理のあり方を検討するための基礎資料としている。本稿においては、令和元年度調査の結果について検証し、今後の課題を探る。

□□ ☆地域における道路行政に関する取組み事例

★四国地区道路標識設置要領★°・*:.。

(国土交通省 四国地方整備局 道路部 路政課/交通対策課)

道路標識については、標識令や設置基準の改正等により、利用者ニーズに考慮した表示内容・設置箇所の見直し、新標識の追加などがなされてきている状況です。

令和3年5月に四国地区道路標識設置要領を改訂しておりますので、本稿ではその改訂 ポイントについて紹介しております。

大阪中央環状線・鳥飼大橋の軌跡★°・:.。

~架け替え工法と撤去工法の事例紹介~

(大阪府 都市整備部 道路整備課 建設G)

大阪圏の交通の大動脈を支えてきた旧鳥飼大橋(北行)は、供用から 50 年以上が経過し、 橋梁の損傷も多く見受けられ、また、現行の耐震基準不適合、老朽化・損傷の急速な進行、 交通量増加による慢性的な渋滞などの課題が生じていた。これらの課題を解決するため、学 識経験者からなる検討委員会を組織し、検討の結果、架替えを行うこととなった。本稿では、 架け替え工法と撤去工法についての事例を紹介する。

★都市計画道路泉州山手線沿線開発 「せんごくの杜」を事例として★°・*:.

(貝塚市 都市政策部)

幹線道路の事業化と沿道開発の切っても切れない関係を大阪南部の丘陵部に計画されている都市計画道路泉州山手線とその沿道のせんごくの杜の開発を事例に述べた。

V \ **V** -----

- \wedge \wedge

★☆★「ゆずりあい 道路で示す 日本の美」★☆★

~令和3年度「道路ふれあい月間」推進標語入選作品を決定しました~

(国土交通省 道路局 道路交通管理課)

国土交通省では、「道路ふれあい月間」の活動の一環として、道路の役割・重要性について改めて認識していただき、道路を常に広く、美しく、安全に利用していただくことを目的に、推進標語を広く一般から募集しました。

推進標語審査懇談会における厳正な審査の結果、応募総数3,713作品の中から、[小学生の部][中学生の部][一般の部]の部門毎に、最優秀賞1作品ずつと優秀賞2作品ずつの計9作品が選定されました。

┌┌ ☆編集後記

昨年、青梅をいただき、作れるものといえば「梅酒」くらいしか思い浮かびませんでした。 過去に何度か作ったことはありますが、未だに飲み切れずシンクの下に眠っています。そこ で、梅酒以外のレシピを探していたところ、「梅のしょうゆ漬け」というものに出会いまし た。

5月下旬頃から、梅の実が市場に出回り始めます。そのままでは食することができない梅の実を加工したり、保存したりする一連の作業のことを「梅仕事」と呼ぶようです。季節を楽しむこの梅仕事は、けっこうな手間がかかります。梅のしょうゆ漬けの下準備では、青梅を流水でしっかりと洗い、アクを抜くために 2 時間程度水に浸しておきます(梅の種類によって時間が異なります)。その後、布巾などで水気をしっかり拭い、梅の木シ(なり口のへたの部分)を竹串で丁寧にとり除きます。最後に、消毒済みのビンに、青梅が浸るくらいまでお醤油を入れて、冷蔵庫で 2 か月~3 か月程度寝かせれば完成です。カリカリとした食感の梅ができあがるので、細かく刻んでご飯のお供にしました。また、お醤油は煮物などに使うと梅の風味が香ります。

今年は少し背伸びをして「梅干し」を作ってみようかと検討中です。梅干しは工程も多く、1度漬け始めたら毎年漬けないと親族に不幸が訪れるなどの逸話があるため、少し躊躇いがあります。しかし、効能を調べてみるといいこと尽くしのようです。クエン酸による疲労回復効果があることは広く知られていると思いますが、生活習慣病の改善、動脈硬化の予防、

糖尿病の予防、整腸作用など、一日一粒の梅干しを食するだけで、様々な効用が得られるそうです。なお、コロナ禍の影響でしばらくご無沙汰していますが、お湯に梅干しを一粒入れ、ほぐしながらいただくと、二日酔いからの回復が早くなるとのこと。

子供のころ、祖母に教えてもらったおやつのひとつに、梅干しの砂糖がけというものがあります。酸っぱく塩辛い梅干しに、白砂糖をまぶしながら、お箸で少しずつ頂くものです。 地味なおやつではありますが、これが大好きであったことを久しぶりに思い出しました。酸っぱく塩辛い梅干し、作れるでしょうか。(U)