



☆☆ ☆特集記事Ⅰ



◆◇◆第2次自転車活用推進計画について◆◇◆

(国土交通省 道路局 参事官(自転車活用推進本部事務局))

持続可能な社会の実現に向けた自転車の活用の推進を一層図るため、令和3年5月28日に第2次自転車活用推進計画を閣議決定しました。

ここでは、第2次自転車活用推進計画の策定の背景やその内容について紹介します。



☆☆ ☆特集記事Ⅱ



◆◇◆中京圏の新たな高速道路料金について◆◇◆

(国土交通省 道路局 高速道路課)

中京圏の高速道路の料金については、社会資本整備審議会道路分科会 国土幹線道路部会 中京圏小委員会における議論等を経て、令和3年5月1日より新たな高速道路料金がスタートしました。本稿では中京圏における新たな高速道路料金についてご紹介します。



☆☆ ☆道路法令Q&A



◆◇◆特定車両停留施設について◆◇◆

(国土交通省 道路局 路政課)

令和2年道路法改正において創設された「特定車両停留施設」制度における、道路管理者の権限について解説する。



☆☆ ☆TOPICS ○○○。.. ○○○。



◆◇◆医療・介護従事者と協働する

高機能ヘルスロード創出に向けた社会実験について◆◇◆

(茨城県 土木部 道路建設課/常陸大宮市 建設部 駅周辺整備推進課)

茨城県常陸大宮市において、高齢者やリハビリ患者、子育て世代など多様な人々が安全、快適に、歩きたくなるみちづくりのため、医療・介護従事者と協働して実施した社会実験について紹介する。



☆☆ ☆地域における道路行政に関する取り組み事例



★新潟バイパス50周年を迎えた取り組みについて★°・*:.。

(国土交通省 北陸地方整備局 新潟国道事務所 調査課)

新潟市を東西に貫く地域高規格道路である黒埼IC(新潟市西区)から海老ヶ瀬IC(新潟市東区)までの延長11.2kmの国道7号・8号「新潟バイパス」は、新潟市内の大動脈として市街地のアクセス性向上に大きく寄与し、新潟の発展を支えてきました。昨年度は開通50周年を記念し、新潟バイパスの特長や重要性を改めて周知すること等を目的に広報等の取り組みを実施しました。新型コロナウイルスの感染拡大状況にも配慮し、記念マンガや記念動画も活用したデジタル施策による情報発信やオンラインを活用した座談会を実施しましたのでご紹介します。



★旅の新ジャンル!しまねインフラツーリズムの取り組み★°・*:.。

(島根県 浜田県土整備事務所/島根県 出雲県土整備事務所)

近年、全国的に広がりを見せている公共土木施設等(公共インフラ)を観光する『インフラツーリズム』。島根県では、地域にある様々なインフラを「しまねインフラツーリズムガイド」で紹介。また、インフラのSNS映え写真や無人航空機による空撮動画の公開など、インフラの役割、魅力を発信している取り組みを紹介します。



★道の駅でできる防災と子育て支援★°・*:.。

(島根県 飯南町)

休憩・情報発信・地域連携の機能を持った『道の駅』は、近年、災害時の避難場所として

の施設の提供や、物資等の提供などの役割を伴う災害復旧拠点としての活用についても注目されています。道の駅「赤来高原」では、今後の大規模災害等に備え、災害用備蓄用品を販売するとともに、日常生活で消費しながらの備蓄【ローリングストック】を提案しています。本稿では、このような取り組みについてご紹介します。



☆☆ ☆編集後記



梅雨明けが発表され、いよいよ夏本番です。夏休みは、やってみたいことを考えたり、遊びに行く計画を立てたりと、楽しみがたくさんある時期なのに、昨年から楽しむことができていません。

昨年の今頃、自宅時間を楽しもうと、アイスクリームが作れるという容器を買いました。バニラのほか、紅茶や珈琲を用いて何度か作ってみたところ、牛乳よりも生クリームを利用すると、滑らかな舌触りのアイスクリームができることがわかりました。しかしながら、生クリームを常備しておく習慣がないこと、また、容器は冷凍庫で24時間以上冷やす必要があるため、食べたくなった時にすぐに作れるものではありませんでした。いつでも食べられるようにと、冷凍庫に入れっぱなしにしていますが、すっかり、冷凍庫の邪魔モノになってしまっています。

かき氷であれば、氷さえ作っておけば食べたいときにすぐに食べられます。そこで、かき氷機の種類をネット検索したところ、手動/電動、氷の削り方の種類もたくさんあり、選ぶのに一苦労しそうです。むかし、縁日で食べた“かき氷”は、ザクザクとした食感で頭がキーンと痛くなることがありました。この痛みは、「アイスクリーム頭痛」という医学的な正式名称があるそうです。専門店で食することのできるふわふわ食感のかき氷は、アイスクリーム頭痛にならないと聞いたことがあるので、ふわふわ食感のかき氷ができる機械がよいと思っていますところですが、昨年の反省もあり、悩みどころです。暑い夏、遊びに行くことも叶わないので、少し贅沢してもいいのではないかと考えている一方で、アイスクリーム容器のように、邪魔モノになってしまわないか心配です。このような心配をしているなか、機械なしでのかき氷の作り方を教えてもらいました。ヨーグルトジュースをビニールの保存袋に入れて凍らせた後、棒状のものなどで袋を叩き、中身を粉碎すると、かき氷のようになるとのこと。機械を選ぶ前に、まずはこの方法を試してみたいと思います。

なお、個人的な所感ですが、アイデアレシピや便利な作り置きなどの紹介で、ビニールの保存袋が多用されているのをしばしば目にします。便利なので、ついつい使ってしまうがちですが、食品を入れる場合には、衛生上、使い捨てにする場合が多いと思います。この保存袋の利用の多さ、これから考えていかなければならない問題であると思いました。(U)