

「 「 「 「 _____

「 「 ☆特集記事

.....

◆◆◆生活道路の交通安全に係る新たな連携施策「ゾーン30プラス」について◆◆◆

(国土交通省 道路局 環境安全・防災課 道路交通安全対策室)

これまで、国土交通省道路局では防護柵等の設置や速度抑制・通過交通の進入抑制のためのハンブや狭さくといった物理的デバイスの設置等を、警察庁交通局では「ゾーン30」の整備による低速度規制等を、生活道路の面的な交通安全対策として、それぞれ進めてきたところですが、

今般、道路管理者と警察が検討段階から緊密に連携しながら、最高速度 30km/h の区域規制と物理的デバイスとの適切な組合せにより交通安全の向上を図ろうとする区域を「ゾーン30プラス」として設定し、生活道路における人優先の安全・安心な通行空間の整備に取り組んでいくこととしました。

本稿では、新たな連携施策である「ゾーン30プラス」の内容について紹介します。

「 「 「 「 _____

「 「 ☆道路法令Q&A

.....

◆◆◆「道路管理の特例」規定の歩みについて◆◆◆

(国土交通省 道路局 路政課)

「道路管理の特例」規定の歩みについて解説する。

「 「 「 「 _____

「 「 ☆TOPICS ○○○。 .。 ○○○。

.....

◆◆◆道の駅を拠点とした中山間地域における自動運転サービスの可能性について◆◆◆

(滋賀県 東近江市 都市整備部 公共交通政策課)

東近江市では、中山間地におけるコミュニティ交通の維持確保を目的として、「道の駅」を拠点とした自動運転サービスの可能性を探っています。国土交通省の支援を受けた取組

の成果と課題について紹介します。



☆☆ ☆地域における道路行政に関する取組み事例



★コロナ占用特例から歩行者利便増進道路への移行について★°・*:.。

(国土交通省 中国地方整備局 道路部路政課)

中国地方整備局では、コロナ禍が収束した後も一定期間占用を継続したいという占有者のニーズを踏まえ、沿道飲食店等が路上利用を継続できるようコロナ占用特例から歩行者利便増進道路（ほこみち）制度による道路占用へ移行しました。

本稿では、歩行者利便増進道路の指定を経て、道路占用許可に至るまでの手続きを行ったうえで感じたこと等を紹介いたします。



★福岡県における道路管理について★°・*:.。

～路面下の空洞調査について、市町村自転車ネットワーク計画策定の支援事業、さわやか道路美化事業～

(福岡県 県土整備部 道路維持課)

九州の玄関口である福岡県は、魅力ある歴史、素晴らしい食文化、自然の美しさを兼ね備えています。その名勝、名物を訪れる観光客が、安全で快適に移動するための道路環境整備が求められているとともに、県民生活の基盤となっている道路を利用者が安全で円滑に利用できるよう、道路施設の計画的な維持管理や重点的かつ効果的な道路整備を行っているところです。本稿では、福岡県が取り組む道路管理のうち、路面下の空洞調査について、市町村自転車ネットワーク計画策定の支援事業、さわやか道路美化事業についてご紹介します。



★福岡市における道路管理について★°・*:.。

～道路の効率的・戦略的な維持管理について～

(福岡市 道路下水道局 管理部 道路維持課)

福岡市にて行っている、「新技術を活用した橋梁点検について」の取り組みや、「道路照明灯の一括LED化ESCO事業」、「LINEを活用した道路公園等通報システムの運用」な

ど、道路の効率的・戦略的な維持管理を目指した取組みについてご紹介いたします。

「 「 「 「

「 「 ☆編集後記

.....

5月初旬、3回目の緊急事態宣言期間中に、友人から「今年も味噌を仕込みました」と写真が送られてきました。することもないので、暇つぶしに、大豆、米麴、塩を用意し、米味噌を作ってみることにしました。乾燥大豆を水で戻し、柔らかくなるまで煮ます。時間短縮のために圧力鍋を利用したところ、ゴムパッキンが寿命を迎えていたようで、吹きこぼれてレンジ周りが水浸しになってしまいました。ハプニングもありましたが、大豆を柔らかく煮ることができたので、次は潰す工程に移ります。わが家には、マッシャーという潰すための調理器具がなく、ビンの底を用いることとしました。大豆が上手く潰れてくれなかったり、腕と指が痛くなったり、とても過酷な作業でしたが、潰した大豆に、米麴と塩を混ぜれば、作業は終わりです。保存用ビニール袋にいれ、暗所（常温）に保存しました。

保存すること約4か月。8月下旬の様子を確認してみると、発酵が進み、乳白色から焦げ茶色へと変化し、味見してみると味噌になっていました。これ以上発酵が進まないよう、冷蔵庫での保管に切り替え、日々の食事に使っています。手前味噌ではございますが、とても優しい味に仕上がりに、おいしさに満足しています。

味噌は、和食の名脇役ですが、健康づくりに欠かせない調味料といわれています。がん、高血圧、脳卒中、糖尿病、肥満などを遠ざけてくれる効果があるといわれています。戦国時代には、米とともに重要な軍需物資とされ、軍隊の強さを左右したともいわれており、滋養に富んだ食品でもあります。コロナ禍では、何かと健康が気になりますが、身体に良い食品をあれこれ取り入れるよりも、1日2杯の味噌汁を飲むことが、健康な身体づくりへの近道とおっしゃる先生がいます。約2年にわたって思うように外食ができなかった期間、偶然にも、昼食と夕食に味噌汁を頂いていました。来月に受診予定の健康診断。昨年に引き続き、良好な結果となると嬉しいです。(U)