



☆☆ ☆特集記事



◆◆◆富山市における LRT ネットワーク形成の取組みと効果◆◆◆

(富山市 活力都市創造部 交通政策課)

富山市では「公共交通を軸とした拠点集中型のコンパクトなまちづくり」の実現を目指し、様々な施策を展開している。とりわけ、公共交通活性化の取組みのうち LRT ネットワークの形成については、JR 富山港線の LRT 化や市内電車の環状線化、富山駅での路面電車南北接続など積極的に推進してきた。この結果、利用者数はもとより、まちづくりへの様々な波及効果が発現し始めている。

本稿は、富山市の LRT ネットワークの形成に関する取組みを対象に、道路空間を活用した整備概要と、まちづくりに及ぼしている効果について紹介するものである。



☆☆ ☆道路占用Q&A



◆◆◆高架下占用◆◆◆

(国土交通省 道路局 路政課 道路利用調整室)

高架下空間の占用について、まちづくりや賑わい創出のための高架下有効活用の観点から通常の占用許可とは異なる点、高架下等利用計画や占用入札の取扱い等をまとめております。



☆☆ ☆地域における道路行政に関する取組み事例



★宮崎県宮崎市

JR 宮崎駅周辺地区における「居心地が良く歩きたくなるまちなか」を目指して★・*:.。

(国土交通省 九州地方整備局 宮崎河川国道事務所 計画課)

JR 宮崎駅周辺地区では、「居心地が良く歩きたくなるまちなか」からはじまる都市の再生、価値向上を目指しています。本稿では、日常的な憩いの空間やイベント等の賑わいの空間の創出における社会実験や、歩行者利便増進道路（ほこみち）の取組みについてご紹介します。

.....

★主要地方道気仙沼唐桑線 化粧坂道路改良事業★°・*:.。

～市街地における振動、騒音に配慮した岩盤掘削について～

(宮城県 土木部 道路課)

軟岩・中硬岩等の岩盤を主体とした地山の掘削において、民家が近接しているなど、振動、騒音に配慮する必要がある条件下での岩盤掘削の事例について報告する。

.....

★女川出島線（出島架橋）整備★°・*:.。

(宮城県 女川町 建設課)

女川町出島は、我が国有数の水揚げ高を誇り、特にギンザケ養殖は漁獲量の約 4 分の 1 を占めるなど、沿岸漁業の拠点です。しかしながら、離島であるが故に、海が荒れ、船が出せずに病に苦しむ島民の助けられる命も助けられなかった辛い経験をした島民もいました。これらが元となり、昭和 54 年より、出島架橋実現に向けた活動が始まりました。本稿では、令和 6 年 12 月の開通を目指している、女川出島線整備及び架橋整備の概要及び現況についてご報告します。

「 「 「 「 _____

「 「 ☆お知らせ

.....

★令和 5 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 6 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

.....

食べるとむし歯になり、ニキビができる。たくさん食べると鼻血が出る。と言われてきたせいなのでしょうか。あまり口にすることがないチョコレート。昨今、カカオ分が 70%以上ある【高カカオチョコレート】の健康効果が高いという話をよく聞くようになり、とても

気になっています。

チョコレートの原料となるカカオ豆は、ラグビーボールのような形をした実の中に入っています。長さ 15cm~30cm、直径 8cm~10cm 程度の実の中には、20~30 粒ほどのカカオ豆が入っており、これを取り出し、発酵と乾燥の過程を経て焙煎をすると、豊かなチョコレートの香りが漂います。この焙煎されたカカオ豆の種皮や胚芽を取り除いた胚乳（カカオニブ）を、炒ってすりつぶしたもの（カカオマス）に砂糖などを加えるとチョコレートになります。カカオマスから、ココアバターを除くとココアです。

昔のチョコレートは、わたしたちがイメージする固形の甘い菓子ではなく、王や貴族、戦士の飲みものであったといえます。乾燥させたカカオ豆を、炒って挽き、練り粉にしたものを水に溶かし、トウガラシや食紅などを混ぜ泡立て、薬として飲まれていたと記録に残っているそうです。滋養強壯のほか、解毒や解熱、内臓の炎症の回復などに用いられ、万能薬として重用されていました。また、カカオ豆は、貨幣として流通するほどの価値があり、例えば、板チョコレート 1 枚分（約 30 粒）とウサギ 1 羽が交換できたとか。

カカオの木の学名はテオブロマといい、ギリシャ語で、神の (theo) 食べ物 (broma) という意味です。カカオに含まれるテオブロミンという成分は、この学名に由来しており、高カカオチョコレートで感じる苦みの部分となります。カフェインに似た覚醒作用、血流の改善、集中力の向上、自律神経を整える効果などがあるそうです。そして、いま、最も注目されているのが、カカオポリフェノールという成分です。主に、身体のサビと言われている活性酸素の働きを抑制してくれることから、動脈硬化／老化（シミ・シワ）／認知機能低下などの予防、アレルギー症状の改善といった、嬉しい効果が期待できます。また、体内で合成できない、カルシウム／鉄／亜鉛といったミネラルも豊富に含まれており、貧血／めまい／頭痛といった身体の不調を整えてくれる食品でもあります。

高カカオチョコレートは苦みが強く、少し苦手ですが、嬉しい効果に期待し、1 日 30g 程度食べることにしました。なお、カカオについて調べる過程で一番驚いたことは、カカオはフルーツであるということ。カカオの木になる実は、カカオポッドと呼ばれることが多くありますが、カカオフルーツとも呼ばれるそうです。カカオ豆を覆っているカカオパルプという白い果肉を搾ると、さっぱりとした甘みと爽やかな酸味が広がるジュースができるそうです。この部分も栄養が豊富なようなので、ぜひ一度、飲んでみたいものです。（U）