

「 「 「 「

「 「 ☆高速道路会社の取り組み

.....

◆◆◆「せとうち島旅フェス 2025～アートと学びの島々～」の開催について◆◆◆

(本州四国連絡高速道路株式会社)

本州四国連絡高速道路株式会社は、5 月 17 日(土)・18 日(日)に与島 PA にて「せとうち島旅フェス 2025～アートと学びの島々～」を開催しました。塩飽諸島の方々、国、自治体などの多様なパートナーと連携しながら、皆さまに瀬戸内の島々との出会いをお届けし、地域と共に創り上げるイベントとして今年で 4 回目を迎えました。

「 「 「 「

「 「 ☆道路法令 Q&A

.....

◆◆◆「道路啓開計画について」◆◆◆

(国土交通省 道路局 路政課)

道路啓開計画について解説する。

「 「 「 「

「 「 ☆TOPICS

.....

◆◆◆通行不能区間解消を目指して◆◆◆

～中央構造線近傍を貫く青崩峠トンネル（仮称）の本坑工事完成～

(国土交通省 中部地方整備局 飯田国道事務所)

三遠南信自動車道（国道 474 号）は、長野県飯田市山本から静岡県浜松市北区引佐町に至る延長約 100 km の高規格道路です。

中央自動車道、新東名高速道路と連絡し、地域間の連携強化、奥三河、遠州、南信州地域の秩序ある開発、発展に大きく寄与する重要な路線です。

青崩峠道路（延長 5.9 km）は、三遠南信自動車道の一部を構成しており、青崩峠トンネル（仮称）は、長野県と静岡県の県境をまたぐ重要な構造物です。

令和 7 年 3 月 2 日に、青崩峠トンネル本坑工事の完成式が開催されましたので、本坑工事について紹介します。

「 「 「 「

「 「 ☆地域における道路行政に関する取り組み事例

.....

★首都圏中央連絡自動車道の埼玉県内における整備効果について★・*:.。

（国土交通省 関東地方整備局 道路部 計画調整課）

暫定2車線での運用をしていた圏央道の幸手 IC～五霞 IC 間が、令和7年3月14日に4車線で運用を開始しました。これに伴い、埼玉県区間の圏央道が全線で4車線化されたこととなります。本稿では、埼玉県区間の整備経緯を振り返り、埼玉県で発現している交通分散や物流の効率化等の整備効果を紹介します。

.....

★福岡県道路行政の最近の取り組み★°・*:.。

～道路啓開計画の改定と小郡鳥栖南スマート IC～

（福岡県 県土整備部 道路維持課／福岡県 県土整備部 道路建設課）

近年、九州で著しく成長している半導体・デジタル産業や自動車産業に加え、国内外から高い需要が見込まれる観光産業において、道路が果たす役割はますます重要になっています。そのため、高規格道路から主要幹線道路、地域の生活を支える道路に至るまで、サービスレベルに応じた階層的な道路ネットワークが、常時・非常時を問わず、十分に機能を発揮することが重要となっており、産業拠点、物流拠点、交通拠点へのアクセス強化や、県内主要都市を結ぶ道路の整備・強化を推進しています。

本稿では、令和7年3月に改訂した「道路啓開計画」と令和6年6月に開通した「小郡鳥栖南スマート IC」をご紹介します。

.....

★持続可能なネットワーク型のコンパクトな都市づくり★°・*:.。

～国・県・市で連携した環状道路整備の取り組み～

（久留米市 都市建設部 国県事業調整課）

久留米市では、平成29年3月に立地適正化計画を策定し、「コンパクトな拠点市街地の形成と拠点をネットワークする都市構造」の実現に向けたまちづくりに取り組んでいるところです。本稿ではその取り組みのうち、早期事業完了を目指し国や県と連携して進めている道路整備事業を紹介します。

「 「 「 「

「 「 ☆編集後記

.....

天候に恵まれなかった GW の最終日。することもなくなったので、味噌の仕込みをすることにしました。例年、友人に誘われて味噌づくり会と称した食事会を催しておりましたが、今年は発案する人がなく、一人でやることに。大豆を煮る工程と、潰すのに多少手間がかかりますが、米麴と塩を量って混ぜるだけ。何度か経験していたこともあり、思いのほか、楽々と仕込みが終了しました。あとは、常温の暗所に 3 か月ほど置いておくだけで、発酵が進んで出来あがります。ビニール製の保存袋に入れており、ときどき様子をのぞいていますが、少しずつ茶色が濃くなり、育ってきている感じがとても楽しいです。

味噌は、その土地の気候風土、受け継がれてきた食文化などの影響を受け、郷土色が濃く反映される調味料であり、原料や熟成期間の違いによる色（白色、茶色、褐色など）のほか、塩分濃度（辛さ）についても、地域ごとに好み異なります。わたしの好みは中辛の米味噌なので、米麴を用いて仕込みましたが、麦麴を使うと麦味噌、豆麴を使うと豆味噌ができます。わが国で生産されている約 80% が米味噌で、一般的にうまみと塩味がしっかり感じられ、酸味や味噌特有の香りが強い傾向にあります。一方で、麦味噌は、麴の割合が多く塩分の割合が低いので、麦の香ばしさと強めの甘味が特徴で、比較的あっさりしています。豆味噌は、米や麦を使わず、大豆と塩のみを原料とすることから、アミノ酸（うまみ成分）が多く含まれ、長時間熟成による苦みや渋みといった独特の風味があります。

最近になり、味噌以外の発酵食品にも興味がわいてきたので、麴を自作することはできないのか調べてみました。米麴をつくる場合、米を洗って、24 時間水に浸け、蒸して、粗熱をとって、種麴をふって、保温して、混ぜて、保温して…などなど、米の温度管理をしつつ、出来上がるまで 4 日間かかることがわかりました。挑戦するには、相当のやる気が必要です。当面の間、そのやる気は用意できそうもないので、市販の米麴にお世話になりつつ、他の発酵調味料を作ってみようと思っています。(U)