道路行政セミナー　2026 年 10 月号　NO.217　2026 年 10 月 28 日発行

## ☆道路占用 Q&A

### ◆◇◆新たな道路占用関連システムについて◆◇◆

**～「管理」から「マネジメント」へと変わる道路占用行政～**

**（国土交通省　道路局　路政課　道路利用調整室）**

新たな道路占用関連システムについて解説する。

## ☆地域における道路行政に関する取組み事例

### ★【E9】山陰道　三隅・益田道路　開通★・＊:.

**（中国地方整備局　浜田河川国道事務所）**

安全で信頼性の高い道路ネットワークを構築することを目的として整備された自動車専用道路である山陰道 三隅・益田道路が、令和 8 年 3 月 28 日に開通しました。本稿では、当該道路の開通による整備効果等をご紹介します。

### ★ME を活用したインフラマネジメントの推進★°・＊:.

**（岐阜県　県土整備部　道路維持課）**

岐阜県では、社会資本の老朽化や技術者不足に対応するため、岐阜大学が実施する ME 養成講座において育成された ME を活用したインフラマネジメントを実施している。ME の高度な技術力を活用し、インフラメンテナンスに活用することで、維持管理の効率化を推進するとともに、地域インフラ群再生戦略マネジメント（群マネ）による持続可能な維持管理体制の構築に取り組んでいる。

### ★DX を活用した道路維持管理の取組みについて★°・＊:.

**（岐阜市　基盤整備部　道路維持課）**

道路施設の老朽化に伴う修繕や更新を必要とする施設の増加、併せて技術系職員の不足等から、従来の人手に依存した管理体制だけでは、膨大な道路施設を適切に維持管理するこ

とが困難となっています。こうしたことから、岐阜市においては、従来から実施している道路パトロール車による市内巡回に加え、LINE による道路損傷通報システム、ドライブレコーダーの画像と AI を活用した道路点検システムなどの DX（デジタル・トランスフォーメーション）を推進しており、本稿では、これらの取組みについて紹介いたします。

## ☆編集後記

友人宅でご馳走になったナポリピッツァが大変美味しかったので、自分でも作れるのではないかと、挑戦してみることに。ただし、過去に作ったことはあるものの、あまり上手につくれた記憶はないことから、友人に材料とその配合、発酵時間などを聞きくとともに、料理本やインターネットで入念に下調べをしました。また、動画などを参考に、生地を広げる際のイメージトレーニングも行いました。

伝統的なナポリピッツァの味を守るために設立された協会があり、生地作りには厳格な規定が設けられています。

・生地づくりに用いる材料は、小麦粉、酵母、塩、水の 4 つのみ
・生地づくりは、手または協会で認めているタイプのミキサーを用いる
・生地は手を使って延ばす

と、いうものです。そして、水 1ℓ に対し、小麦粉 1.8kg、酵母 5g、塩 50g という基本レシピが存在します。ナポリピッツァの良し悪しは生地次第であり、生地が命といわれるほど重要です。小麦粉の甘みや香り、食感は、ナポリピッツァそのものの魅力を左右するものとなります。そのため、小麦粉は本場のものを用意するに限るというので、00（ゼロゼロ）粉という非常にきめの細かいものを探し求めて、あちこち巡りました（インターネットでも売っていました）。塩は、ミネラル分の多い天然の海塩を、酵母は、天然のビール酵母かパン用の生イースト菌（なければドライイーストで代用可）を。これらの材料を混ぜる順番や分量、練り方などにもコツがあり、料理本やピッツァ職人の動画を参考としました。

ナポリピッツァの王道は、なんといってもマルゲリータではないでしょうか。その誕生は、1889 年 6 月。当時、バカンスでナポリを訪れていたマルゲリータ王妃が、庶民の食べるピッツァを所望し、ナポリ 1 と謳われたピザ職人がモッツアレラとトマトのピッツァにバジリコをのせて、王妃に献上しました。この時、王妃に敬意を表するために、「ピッツァ・マルゲリータ」と名付けたといわれています。

シルバーウィークの期間中に 2 回挑戦しましたが、どちらも失敗。それなりにマルゲリータの体をなし、美味しそうに見えるものの、焼き上がりはカチカチでした。独自の分析となりますが、室内の温度と湿度が高く、思ったよりも発酵が進み過ぎてしまったことが敗因のようです。またもや、苦い思い出を重ねることとなりましたが、気温と湿度が落ち着いたころ、再挑戦を目指します。（U）