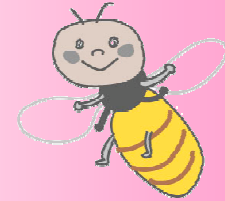


# 仁保のかわゲラ (日野川新聞) 早春号

発行 東近江地域振興局建設管理部

発行日 平成21年3月27日 No.21



## いよいよ、仁保橋・小南高架橋の開通です！

平成17年度より始まった小南高架橋および仁保橋の架け替え工事。近隣の皆様、仁保橋を通行される皆様、工事関係者・・・たくさんの方々の協力のもと着実に進み、間もなく開通を迎えることとなりました。

### カワイイ見学者の訪問

10月31日、北里小学校4年生のみなさんが、現場を見学に来てくれました。大型クレーンで桁を架けている様子や、桁を運んでくる大型トレーラー、桁を接合する特殊なボルトなどを見てもらいました。

「大人になったら、工事現場で働いてみたい人はいるかな～？」と訊いてみたところ・・・「給料はいいの？」と逆に質問を受けました( ^\_^ )

お給料の話はさておき、土木の現場は自然が相手ですので、苦労することもよくありますが、工事が完成したときにはとても大きな達成感があります。仁保橋のような大きな橋であればなおさらです。将来、土木の仕事に携わる生徒さんがいるといいなぁと思いながら見送りました。

### 開通はGW前後を予定しています

小南高架橋はすでに完成し、仁保橋も3月末に完成する予定です。

その後、アスファルト舗装や新しい道路と現在の道路との取付け部の工事などを行いますので、開通はゴールデンウィーク前後の予定です。

(平成21年1月時点での予定であり、工事の進捗等により変更することがあります。)

「開通！」といっても、現在の交通を新しい道へ切り替えるだけなので、新名神の開通式のような華々しさはないのですが、開通日が決まり次第、マスコミやインターネットを通じて皆様にお知らせ致します。ぜひ新しい橋を見にきてください。

なお、現仁保橋は秋から冬の間に撤去します。撤去工事には、足場や支えなどたくさんの仮設構造物を川の中につくらなければなりません。洪水が起きるとこれらの構造物が水の流れの邪魔となり、水害の原因となるおそれがあるため、梅雨や台風時期が過ぎてから橋の撤去にかかります。

### 思いやりのある運転を！

工事が始まる前の道路は、仁保橋の左岸詰め(野洲側)が大きく曲がっていたため、自動車やバイクはここで減速していました。また、道路幅が狭いため自転車や歩行者がいるときは徐行されていたと思います。

新しい仁保橋は、両側に歩道ができ、取付け道路区間も含め直線になります。今までよりも走りやすくなりますが、一方でスピードも出やすくなります。この付近には小学校があり、通学時には子どもたちが道を横断しています。自転車で通行される方もたくさんいらっしゃいますので、ドライバーのみなさんはスピードの出し過ぎに十分気をつけてくださいね。



北里小学校の4年生のみなさん。現場見学の前に、日野川の水害や改修工事、新しい仁保橋について勉強してもらいました。家族に聞いた水害の話や、水害の写真が家にあるよ！と紹介してくれた生徒さんもいました。



桁を運んできた大型トレーラー。運転席に座ってみた感想はどうだったかな？



大型クレーンで桁を吊るところを見学してもらいました。



H20.6月  
橋を支える橋台・橋脚が完成

H20.10月  
橋桁の架設が完了

H20.12月  
橋の床板の設置完了



床板の上にアスファルト舗装や、高欄、照明灯などを設置すると橋の完成です。



# ジビエ料理で獣害を減らそう！

滋賀県では年間1億4千万円の野生獣による被害が出ており、中でも鹿は森林面積に対し過剰に生息しているため、その被害は年々増加しています。

被害を減らすためには、年間7,400頭の捕獲が必要とされています。イノシシはボタン鍋として需要がありますが、鹿肉はお金にならないことから捕獲は進んでいません。

鹿肉の需要を拡大するためには「けもの臭い、肉がかたい」というマイナスイメージを変えることが必要です。そこで、東近江地域振興局では、おいしい鹿肉レシピの作成や流通方法について検討しました。



写真左：山から動物が侵入しないよう  
高さ4mの鉄柵を設置  
写真右：畑への侵入を防ぐための柵



調理実演の様子



試食した料理

狩猟でとれた野生鳥獣肉のことを、フランスでは「ジビエ」と言っています。シカ肉はジビエ料理の代表ですが、食品衛生上63℃以上で30分加熱しなければなりません。これを普通の調理方法で加熱すると固くなってしまいます。しかし、極弱火でバターをかけながら加熱する「アロゼ」、ぬるま湯で加熱する「ロポセ」と呼ばれるフランス料理の調理法を用いることで、従来の鹿肉料理にない柔らかさと独特の香りを楽しむことができます。

当局では、鹿肉試食会やフランス料理シェフを集めた講演会などを開催し、これを契機にホテルやフランス料理店等への流通が始まりました。今後、鹿肉の需要が拡大し捕獲が進むことを期待しています。

ジビエ料理をいくつか紹介します。写真で見ただけでも美味しそうですね。ぜひ一度ご賞味ください！

東近江管内などで鹿肉料理を味わうことができるレストラン情報や鹿料理レシピの問い合わせは下記まで。

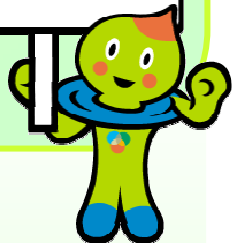


鹿モモ肉のシチュー



鹿ロースのステーキ

東近江地域振興局  
農産普及課  
TEL 0748-22-7728



## 日野川を彩る

～ケンケト祭（竜王町・旧蒲生町）～

竜王町山之上の杉之木神社と旧蒲生町宮川の八坂神社で行われる「ケンケト祭り」はともに国の選択無形民族文化財に指定されています。「ケンケト」という名前は踊りをはやす音頭からきているそうです。

山之上では、鮮やかな友禅模様の衣装で鉦<sup>かね</sup>や太鼓を鳴らしながら勇壮な長刀踊りが奉納されます。町内を渡り歩く道中、五色の紙で飾られたイナブコを引き倒そうとする見物人と、それを守ろうとする警護役や鉦打ちとの葛藤は迫力があり大変見物です。宮川では、縦縞の着物で菅笠を持って踊る「大踊り」と赤色の着物で花をかざして踊る「小踊り」からなる「田楽踊り」が奉納されます。

開催日：毎年5月3日（祝日）

問い合わせ：竜王町観光協会 0748-58-3715

東近江市蒲生支所 0748-55-1161



## カワセミのさえずり

～東近江土木事務所に変更します～

2009年4月、県庁の組織改革により、私たちの所属名称が  
東近江地域振興局建設管理部

東近江土木事務所

に変わります。

名前は変わりますが、今までどおり河川砂防課と道路計画課で日野川の工事を担当します。4月の人事異動で多少メンバーが入れ替わりますが、改修工事をはじめ、出前講座などのイベント、かわげらの発行など、これからも地域のみなさんとともに川づくりに取り組んでいきたいと思っておりますので、今後ともどうぞよろしくお願い致します。

電話・FAX番号、  
E-mail アドレスの変更はありません。



東近江地域振興局 建設管理部 河川砂防課 河川担当  
(4月から 東近江土木事務所 河川砂防課 河川担当になります。)  
〒527-8511 滋賀県東近江市八日市緑町7-23  
0748-22-7746 (直通) Fax 0748-23-4163 E-mail:ha33400@pref.shiga.lg.jp