

報道関係者各位

生物多様性保全の取組みについて ～COP10参加のご紹介～

NEXCO 西日本(本社:大阪市北区、代表取締役会長兼社長:西村 英俊)は、高速道路の建設と管理を通して、高速道路が沿道環境に及ぼす影響を緩和・改善・向上するため、また、高速道路事業外でも森林再生事業に参加するなど、生物多様性保全にかかわる様々な取組みを実施しています。

代表的な事例である「地域性苗木」は、高速道路沿線における生物多様性を、遺伝子レベルで保全する取組みで、平成22年5月に社団法人土木学会「土木学会環境賞」を、平成22年10月には日経地球環境技術賞「優秀賞」を受賞しました。

弊社は、現在、名古屋で開催されている生物多様性条約第10回締約国会議(以下、「COP10」)に合せて開催されている「生物多様性交流フェア」に参加し、地域性苗木はもとより弊社が推進している様々な生物多様性保全の取組みを紹介しています。



写真-1 育成中の地域性苗木

1. 出展コンセプト

○出展コンセプト:「生態系の維持と道路づくり」

弊社は、将来にわたり自然環境と共存共生していく高速道路を目指して、野生動植物や自然環境保全対策を道路整備に反映させる「自然にやさしい道づくり(エコロード)」を進めていることから、本コンセプトを「生態系の維持と道づくり」としました。

2. 主な出展内容の紹介

○「地域性苗木」

地域性苗木とは自然環境が豊かな地域を通る予定の高速道路建設現場において、事前にその地域に存在する植物の種を拾い、NEXCO 総研(株式会社高速道路総合技術研究所:東京都町田市)の緑化技術センター(滋賀県湖南市)にて育成した苗木を、建設する道路ののり面に植える取組みです。NEXCO 西日本では、これまでに約10万本の苗木を植栽しています。



写真-2 土木学会 環境賞

○植物発生材の堆肥化技術

高速道路の維持管理において発生する刈草や剪定枝を、弊社の堆肥化設備(管内に8箇所)で堆肥化しリサイクルする技術。リサイクル堆肥は、高速道路の建設現場において、道路斜面(切土のり面など)の浸食防止、及び植生復元のための吹付工事(植生工)や植栽資材として活用しています。



写真-3 堆肥を活用した植生工

○エコロードの推進

高速道路の建設による自然環境への影響を緩和する「マイナスの低減」(例えば、貴重植物の移植)と、道路空間を利用して自然環境を創出する「プラスの付加」(例えば、樹林化)という考え方で、「自然にやさしい道づくり(エコロード)」を進めています。

エコロードは、事前調査、企画・設計、工事、維持管理、定期点検・事後調査といった、建設から管理まで一貫した体制を整え推進しています。



写真-4 エコロード(ビオトープ)の創出 高松道)

○高速道路のり面の樹林化

高速道路斜面(盛土のり面)では、沿道の生活環境・農耕環境・自然環境を保全するために、地域の環境に相応しい樹木を、これまで約3,000ha 植栽・育成管理し、樹林化してきました。

樹林化は、沿道環境の保全とともに、地域に生息する生き物の移動のためのネットワーク(緑の回廊)として機能することから、生物多様性の維持・創出に通じると考えています。

また昨今、地球規模で課題となっている地球温暖化問題に対しても、樹木が成長することによるCO₂吸収効果が発現していると考えています。



写真-5 樹林化
(上:植栽直後、下:10年後 西名阪道)

3. 生物多様性交流フェアへの出展概要

名称: COP10 生物多様性交流フェア(生物多様性第10回締約国会議併催屋外展示会)

期間(NEXCO 西日本出展期間及び時間)

:平成22年10月23日(土)~29日(金)

平日9:30~18:30、休日(土・日)10:00~16:00

会場:名古屋国際会議場 白鳥地区 (NEXCO 西日本出展位置は熱田神宮公園内)

報道関係各位

高速道路で『地産地消メニューコンテスト』本選大会のご案内

～ 地域の活性・発展を目指して、地元の農林水産業を応援します ～

NEXCO西日本(大阪市北区、代表取締役会長兼社長:西村英俊)は、高速道路のネットワークを生かし、地域社会の活性・発展に寄与することを社会的な役割と位置付けておりますが、この度、その一環として、西日本高速道路サービス・ホールディングス(大阪市北区、代表取締役社長:高橋誠 以下「NEXCO西日本SHD」)において、地域の農林水産業の活性化を目指して、サービスエリア(SA)の各店舗による『地産地消メニューコンテスト』を農林水産省近畿農政局と共同で開催することといたしました。

1. 『地産地消メニューコンテスト』概要

高速道路ご利用のお客様に地元食材を楽しんで頂くとともに、その地域の食材を広くPRするため、近畿圏のSA(22店舗)で、地域食材を活かした独自メニューを開発し、平成22年10月1日(金)から10月31日(日)までの期間を予選会として、販売数量と地域食材の使用比率を4地区毎に競います。予選会を勝ち抜いた各地区代表7店舗が、本選大会に臨みます。

本選大会は、料理研究家の白井操様を審査員に迎え、熱い調理バトルを展開します。

なお、各地区代表7店舗は、11月5日(金)に決定いたします。

2. 本選大会のご案内

本線大会を以下のとおり開催します。この様子を報道関係の皆さまにも公開させていただきます。お時間ございましたら、是非熱いバトルをご取材いただきますようお願いいたします。

開催日 平成22年11月9日(火)

開催場所 辻学園調理・製菓専門学校(大阪市北区西天満1-3-17)

当日、受付窓口にて受付を済ませてから会場内にお入りください。

審査方法 地域食材の使用比率やPR度合と味覚、視覚、価格を総合的に審査します。

審査員 審査委員長:白井 操 様(料理研究家)

大阪放送㈱ 編成局編成部 主任 納谷 有可里 様

㈱サンテレビジョン 編成局パブリックセンター 大関 聡子 様

農林水産省近畿農政局 次長 磯部 義治、農産課長 田熊 秀行

NEXCO西日本 事業開発グループリーダー 小柄 博昭

NEXCO西日本SHD 代表取締役社長 高橋 誠、店舗事業本部長 河津 弘信

女性社員2名

特別審査員:本選大会に出場するエリアの調理人 7名

表彰 グランプリ:1店舗、準グランプリ:1店舗

本選大会

開催日 平成22年11月9日(火)

開催場所 辻学園調理・製菓専門学校(大阪市北区西天満1-3-17)

スケジュール	10時50分～	開会式
	11時15分～12時10分	調理(7店舗同時に皆さまの前で調理します)
	12時10分～13時20分	審査員による試食審査(その後関係者試食)
	13時25分～13時50分	プレゼンテーション(料理コンセプト)
	～ 集計 ～	
	14時30分～15時00分	表彰(閉会式)



交通アクセス参考

【最寄り駅】

「北浜駅」26番出口より右手方向、難波橋を渡り阪神高速を越え、全農ビルの斜め向かい(徒歩約3分)

【その他の駅】

「南森町駅」2番出口より南へ徒歩約6分

「淀屋橋駅」1番出口より東へ徒歩約15分

「JR 大阪天満宮駅」3番出口より南へ徒歩約7分

地産地消メニューコンテスト

出品メニュー一覧 ～ 近江・摂津・大和地区 6店舗～ (予選勝ち抜き2店舗)

近江鶏の味噌すき鍋



名神高速道路 大津SA(上り線)1階
主な使用地場食材: 近江鶏(滋賀県甲南産)・九重味噌(滋賀県大津産)・永願寺舞茸(滋賀県永願寺産)
テナント名: (株)叶匠壽庵

近江黒鶏のとんちゃん丼



名神高速道路 大津SA(上り線)2階
主な使用地場食材: 近江黒鶏(滋賀県産)・米(滋賀県産)・三色きざみゆば(滋賀県産)
テナント名: (株)グランビスタホテル&リゾート

近江牛と近江野菜の蒸し鍋定食



名神高速道路 大津SA(下り線)
主な使用地場食材: 近江牛(滋賀県東近江産)・近江米(滋賀県湖北産)・小松菜(滋賀県大津産)
テナント名: 近畿日本鉄道(株)

～ 深まりゆく秋の吹田SA～ 丹波鶏の炙りと能勢の秋野菜



名神高速道路 吹田SA(上下線)
主な使用地場食材: 丹波鶏(兵庫県丹波産)・水茄子(大阪府泉州産)・紅芋(大阪府能勢産)
テナント名: (株)京阪レストラン

あんかけにゅうめん定食



西名阪自動車道 香芝SA(上り線)
主な使用地場食材: 三輪素麺(奈良県桜井産)・吉野葛(奈良県吉野産)・御杖漬物(奈良県吉野産)
テナント名: 近畿日本鉄道(株)

大和ポークづくし定食



西名阪自動車道 香芝SA(下り線)
主な使用地場食材: 大和ポーク(奈良県産)・米(奈良県産)・奈良漬(奈良県産)
テナント名: 近畿日本鉄道(株)

地産地消メニューコンテスト

出品メニュー一覧 ～ 泉州・紀州地区 4店舗 ～ (予選勝ち抜き1店舗)

泉州煮穴子とアサリの井御膳



阪和自動車道
岸和田SA(上り線)

主な使用地場食材
水茄子(大阪府泉州産)・穴子(大阪府泉州産)・犬鳴豚(大阪府泉州産)

テナント名: (株)泉南オートグリル

水茄子ラーメンセット



阪和自動車道
岸和田SA(下り線)

主な使用地場食材
犬鳴豚(大阪府泉州産)・水茄子(大阪府泉州産)・泉たこ(大阪府泉州産)

テナント名: 近畿日本鉄道(株)

うめ～鳥のグリルチキン



阪和自動車道
紀ノ川SA(上り線)

主な使用地場食材
梅鳥(和歌山県有田産)・鰯(和歌山県近海産)・米(和歌山県産)

テナント名: 水了軒紀州食品産業(株)

紀州梅鶏のホイル焼定食



阪和自動車道
紀ノ川SA(下り線)

主な使用地場食材
梅鳥(和歌山県紀北産)・米(和歌山県紀北産)・生しいたけ(和歌山県紀北産)

テナント名: (株)ニューモンブランフード

出品メニュー一覧 ～ 但馬地区 4店舗 ～ (予選勝ち抜き1店舗)

丹波篠山産猪肉ロール巻き



中国自動車道
西宮名塩SA(上り線)

主な使用地場食材
猪肉(兵庫県丹波産)・玉子(兵庫県赤穂産)・米(兵庫県産)

テナント名: (株)朝日エアポートサービス

三田煮込みハンバーグ膳



中国自動車道
西宮名塩SA(下り線)

主な使用地場食材
三田牛(兵庫県三田産)・三田豚(兵庫県三田産)・玉ねぎ(兵庫県淡路産)

テナント名: シンキ興業(株)

猪肉と黒豆うどんの鍋焼セット



舞鶴若狭自動車道
西紀SA(上り線)

主な使用地場食材
猪肉(兵庫県産)・黒大豆(兵庫県丹波産)・玉子(兵庫県丹波産)

テナント名: アイランドフューチャーコーポレーション(株)

丹波産野菜のあったかポトフ



舞鶴若狭自動車道
西紀SA(下り線)

主な使用地場食材
丹波氷上高ボーク(兵庫県丹波産)・玉ねぎ(兵庫県丹波産)・米(兵庫県篠山産)

テナント名: 天恵フーズ(株)

地産地消メニューコンテスト

出品メニュー一覧 ～ 播州地区 8店舗 ～ (予選勝ち抜き3店舗)

三田ポークの和風シチュー



中国自動車道
加西SA(上り線)

主な使用地場食材
三田ポーク(兵庫県
三田産)・大根(兵庫
県加西産)・人参(兵
庫県加西産)

テナント名:シンキ興業(株)

兵庫県産黒毛和牛のビーフシチュー



中国自動車道
加西SA(下り線)

主な使用地場食材
黒毛和牛(兵庫県淡
路島産)・玉ねぎ(兵
庫県加西産)・米(兵
庫県三田産)

テナント名:シンエーフーズ(株)

鍛冶屋ラーメン淡路鶏丼



山陽自動車道
三木SA(上り線)

主な使用地場食材
海苔ラーメン(兵庫
県産)・淡路鶏(兵庫
県淡路産)・水菜(兵
庫県産)

テナント名:(株)阪急阪神ホテルズ

明石特産海苔そうめんの釜揚げ仕立てと 播州百日どりの唐揚げ



山陽自動車道
三木SA(下り線)

主な使用地場食材
播州百日鶏(兵庫県
多可町産)・海苔素麺
(兵庫県産)・しめじ
(兵庫県丹波産)

テナント名:(株)ダイナック

たつの赤鶏の香草グリル



山陽自動車道
龍野西SA
(上り線)

主な使用地場食材
純和鶏モモ肉(兵庫
県たつの市産)・素
麺(揖保乃糸)(兵庫
県産)・揖保川トマト
(兵庫県産)

テナント名:千登世商事(株)

はりまの国御膳



山陽自動車道
龍野西SA(下り線)

主な使用地場食材
揖保乃糸(兵庫県産)・
紫黒米(兵庫県たつ
の市産)・いしもち(兵
庫県相生市産)

テナント名:UCCホールディングス(株)

淡路牛煮込みハンバーグ定食



第二神明自動車道
明石SA(上り線)

主な使用地場食材
淡路牛(兵庫県淡路
産)・淡路玉ねぎ(兵
庫県淡路産)

テナント名:(株)子午線

明石の穴子と地場野菜の天井



第二神明自動車道
明石SA(下り線)

主な使用地場食材
穴子(兵庫県明石産)・
かぼちゃ(兵庫県岩岡
産)・玉ねぎ(兵庫県
淡路産)

テナント名:(株)カーディナル

平成22年10月25日

西日本高速道路株式会社

道路交通センサスに伴う「高速道路 Web アンケート」の実施のお知らせ

弊社では国土交通省等と連携して、全国で自動車の使われ方や道路交通状況を調べる「道路交通センサス」（全国道路・街路交通情勢調査）を実施致します。

その道路交通センサスの一環として高速道路をご利用頂いた方を対象としたインターネットによるアンケート調査（自動車起終点調査）を下記のとおり実施することと致しました。

自動車起終点調査（OD 調査）とは自動車がどこからどこまで移動しているのかを調べる調査を意味します。

道路交通センサスの調査結果は、将来の道路交通計画を策定する上での重要な資料となりますので、趣旨をご理解いただき、アンケート調査にご協力くださいますようお願い致します。

- 実施期間：2010年11月6日（土）～2010年11月30日（火）
〔2010年11月6日（土）～11月21日（日）の間に高速道路をご利用された方を対象とします。〕

- 調査方法：インターネットによるアンケート調査を下記のURLにて実施致します。

<http://www.highway-r.jp>

NEXCO西日本のホームページ

<http://www.w-nexco.co.jp/>からもアクセスできます。

- その他：道路交通センサスの詳細については国土交通省平成22年度道路交通センサスホームページをご覧ください。

<http://www.mlit.go.jp/road/h22census/>