

# 行ってみよう 新東名

今月14日に開通する新東名高速道路。  
人や物、新たな地域交流など、多くのつながりを  
生み出す効果にも期待が高まります。



新東名開通区間の地図(提供：NEXCO中日本)

日本の大動脈として産業・文化・経済の発展に大きく貢献してきた東名高速道路(現東名)。

日本経済の急激な発展に伴う交通渋滞解消や、建設後約40年の経過、東海・東南海・南海地震などの防災対策面からも、新東名高速道路(新東名)の建設が急ピッチで進められてきました。

いよいよ4月14日、新東名が開通します。

## ●新東名の主な特徴と、 現東名との違い

今回の開通区間は、御殿場ジャンクション(JCT)～三ヶ日JCT間の約162kmで、一度に開通する区間としては高速道路史上最長です。

また、御殿場JCT～三ヶ日JCT間は、現東名を走行するより、距離が10km短

縮になることから、通行時間の短縮が図られることとなります。

そして新東名は、現東名と比べてカーブも坂道もゆるやかなことが構造上の大きな特徴です。坂道の最大勾配は2%程度となっているため、上り坂でアクセルを踏み込まなくても快適な運転ができ、エコドライブにつながります。

現東名を利用している交通が新東名に転換・分散することにより、渋滞解消も見込まれます。

## ●遠州森町パーキングエリア(PA) の特徴と「ぷらっとパーク」

遠州森町PAは「東海道の賑わい市」をコンセプトに、東海道の宿場町をイメージした別世界を演出しています。

地域の特産品や名物を取りそろえ、観光旅行のお土産選びに最適な、家族で楽しめるエリアです。

また「ぷらっとパーク」とは、一般道からもPAを利用することができる専用駐車場のことで、遠州森町PAには約30台の駐車スペースがあり、高速道路を利用しない方も商業施設の利用ができます。

詳しい情報は、中日本高速道路株式会社のホームページで紹介しています。



遠州森町PA上り線のイメージ  
(提供：NEXCO中日本)

新東名高速道路の試走に参加



ゆるやかなS字カーブ

開通を目前に控えた3月8日、新東名高速道路の試走に参加しました。

走行区間は森掛川インターチエンジ（IC）～浜松北IC

間。森掛川ICから新東名に入ると、合流しやすいようにICの前後は3車線になっています。また、防護壁は一部をのぞいて頑丈な透明のガラス板を使用していて、単調になりがちなドライブをより楽しくする工夫がありました。

走行中はシートに路面からの震動が伝わらず、快適な道路を体感できました。

ちなみに遠州森町PAの女性用トイレは、お化粧直しができるパウダールームが完備されています。



遠州森町PAの標識

☆ミニクイズ 袋井のそばの花が咲く時期はいつでしょう。

- ①7月末
- ②9月中旬
- ③10月中旬

答えは26ページ下

●遠州森町PA上り線に出店

「仙の坊」と土産物店「遠州ふるさと屋」

「全国に遠州の食文化を発信したい」

袋井市山科にある「仙の坊」は、とろろ汁とそばのお店です。

新東名開通と同時に、遠州森町PA上り線へも「仙の坊」と土産物店「遠州ふるさと屋」を出店します。「仙の坊」統括部長鈴木美彦さん、遠州森町PA店の店長、鶴飼孝さんにお話を聞きました。



統括部長 鈴木美彦さん

店長 鶴飼孝さん

遠州森町PA上り線に開店する「仙の坊」では、毎朝打ち立てのおそばを味わうことができます。そば粉は袋井産を使用し、味はもちろんのこと、地産地消の取り組みも大切に



冷やしとろろそば

しているそうです。

「地元のおそばや、そば出汁のとろろ汁など、郷土の味を楽しんでいただきたいと思います。地元土産品などを販売する「遠州ふるさと屋」では、「どこでも買えない商品」をおいて、利用者のお気に入りになれば」袋井産商品の陳列を期待したいですね。

●袋井産のそば

「そばを手軽においしく食べてほしい」

そばは、全国どこでも栽培が可能で、袋井市内でも栽培されています。

「仙の坊」のそばは、三川地区で、そばの生産加工販売をしている「てらだ工房」寺田修司さんのそば粉を使用しています。



「てらだ工房」 寺田修司さん

寺田さんのそば粉作りは、石臼で手間暇

市民編集員のひとこと



春を告げるつくし。今年はずっくり顔を出しました(3月11日撮影)。

こせきゆうこ たにぐちふみえ  
小関裕子、谷口史恵

ちょこっと民話

～宇刈地区編～  
（「袋井に伝わる昔話」より）



だいいち 大日 (宇刈地区)

宇刈地区の大日には、上池、下池の二つの池があります。

昔、下池を通りかかった村人が、きれいな赤いほおずきが実っているのを見つけ、取ろうとすると、大蛇が大口をあけて襲いかかってきました。赤いほおずきは大蛇の目だったのです。

命からがら逃げ帰った村人は、その様子を皆に話し、以来この池を「ほおずき池」と呼ぶようになったという伝説です。

かけて粉を引き、作りおきができるだけしないなど、強いこだわりがあります。「そばをもっとたくさん作って、安くおいしく皆さんにお届けしたいです」と熱く話してくれました。



そばの実を手に