MitsuiSougou通信

福岡県自転車条例について～条例が改正されました～

自転車は通勤・通学やレジャーなど、日常生活に密着した環境に優しい乗り物として多くの人に利用されています。しかしながら、自転車が加害者となる対歩行者事故も起きており、自転車利用者の交通ルール違反やマナーの悪さが問題となっています。

この条例は、自転車の安全で適正な利用の促進を図り、もって歩行者、自転車及び自動車等が共に安全に通行し、県民が安心して暮らすことができる地域社会の実現に寄与することを目的としています。

交通ルールとマナーを守り自転車を安全に利用するとともに、万一に備え自転車損害賠償保険に加入しましょう。

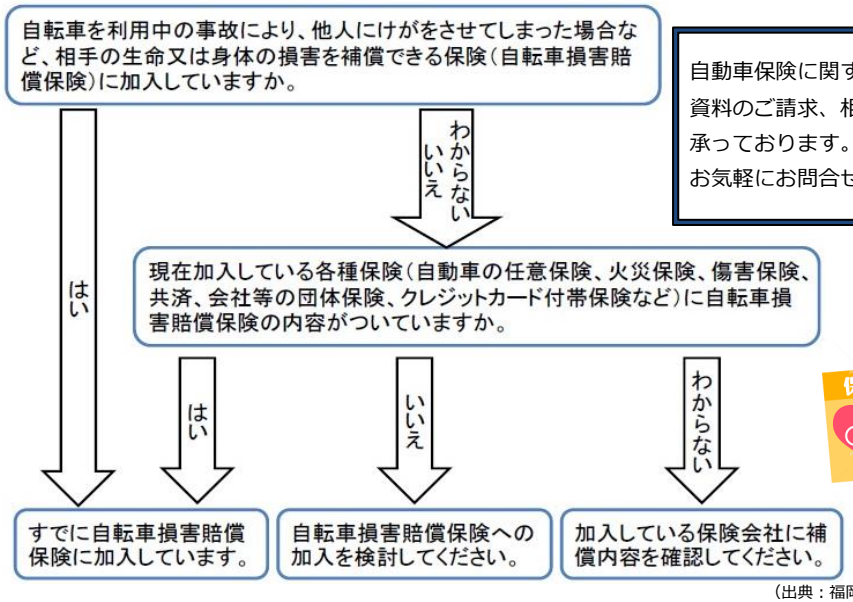
«条例の概要»

●自転車の安全利用の促進
・夜間のライト点灯　・ブレーキを備えていない自転車の運転禁止
・飲酒運転の禁止　・幼児・児童・高齢者のヘルメット着用　・点検整備の実施
●これらの「ながら運転」は禁止行為です
・傘をさしながら　・大音量で音楽等を聴きながら　・スマホや携帯を操作しながら
●自転車損害賠償保険加入の加入義務化（令和2年10月1日から）
・自転車を利用する者（子どもが利用する場合はその保護者）
・従業員に自転車を利用させる事業者
・自転車貸付業者（県への届け出義務）
●事故の際の負傷者の救護・警察への報告義務
・自転車事故が起きた時には、負傷者を救護し、警察に報告しなければなりません。

«自転車保険(自転車損害賠償保険)の加入状況について»

自転車損害賠償保険の加入状況については、下記のフローを使って確認してください。

自転車損害賠償保険の加入状況の確認について



自動車保険に関するお問合せ、資料のご請求、相談等、随時承っております。
お気軽にお問合せ下さい。

（出典：福岡県ホームページ）

安全運転アドバイス

高齢者が犠牲となる交通事故が増加しています。
そこで今回は、高齢者の行動特性や事故から守るためのポイントをまとめてみました。

《高齢者との事故防止》

◆高齢者が事故に遭いやすい要因

交通事故による歩行中の死者の多くは、65歳以上の高齢者です。高齢者の歩行中の死亡事故の大半は横断中に発生しており、車が接近しているにもかかわらず横断してくることが少なくありません。
その主な要因としては、次のような高齢者の行動特性があげられます。

・高齢者は視力が低下し、耳も遠くなって車の音も聞こえないことがあるため、車の接近に気づきにくい。特に薄暮時にヘッドライトを点灯していない車は気づきにくい。
・歩く速度が遅いため、青信号で横断を始めても途中で赤信号になることがある。
・振り返るなどの動作が困難な人もいるので、道路の状況を確認せずに横断してくることがある。
・車のほうが止まってくれると考えて横断してくることがある。

◆高齢者との事故多発パターン

高齢歩行者は走行車両の直前や直後の横断による事故が多いという特徴があります。
また、横断の前半よりも後半に事故に遭うことが多いとされています。したがって、対向車の通過直後に道路の反対側から横断してくる高齢者には十分な注意が必要です。

《高齢者を事故から守るために》

高齢者を事故から守るために、特に次のような点を心がけましょう。

●自車線側だけでなく、対向車線側の道路脇にも目を向けて、横断しそうな高齢者がいないかどうかを確認しましょう。特に対向車がある場合は、高齢者が隠されてしまい発見が遅れることがありますから、早めの発見に努めましょう。
●道路脇に高齢者を見かけたら、横断してくるかもしれないと考えスピードを落とし、高齢者の動きに注意しましょう。
●高齢者が横断を始めたときには、横断歩道のない場所でも一時停止や徐行をして先に横断させるようにしましょう。
●薄暮時は車に気づきにくいので、早めにヘッドライトを点灯して自車を目立たせましょう。
●高齢者は信号が変わっても横断しきれない場合がありますから、青に変わって先頭車両で発進していくときは、必ず渡り遅れた高齢者がいないかどうかを確認しましょう。

◆おいしいレシピ◆　～ 栗の炊き込みご飯 ～

新米が美味しい季節です！
炊きたてのごはんはいつだっておいしいけれど、新米の美味しさは格別です。
秋の味覚がたくさん入った炊き込みごはんを楽しみましょう。
栗と根菜の甘味がおいしい、季節のご飯です。

【材料】2人分
・米 1合　・栗(むき身)5個　・ごぼう 1/4本　・にんじん20ｇ
・絹さや 2枚　・だし昆布3ｃｍ長さ
・水1カップ　・しょうゆ小さじ2酒　・みりん各大さじ1/2

【作り方】
1．米は洗って水気をきり、だし昆布、水と共に炊飯釜に入れ、約30分おく。
2．栗は2～3等分に切る。ごぼうはささがき、にんじんは細切り、絹さやはゆでて細切りにする。
3．1)に残りの調味料を加え、絹さや以外の2)を入れて炊く。器に盛り、絹さやを散らす。

☆米の1/5量をもち米に変えると、粘りが増して噛む回数が増え、さらに満腹感の得やすい1品となります。