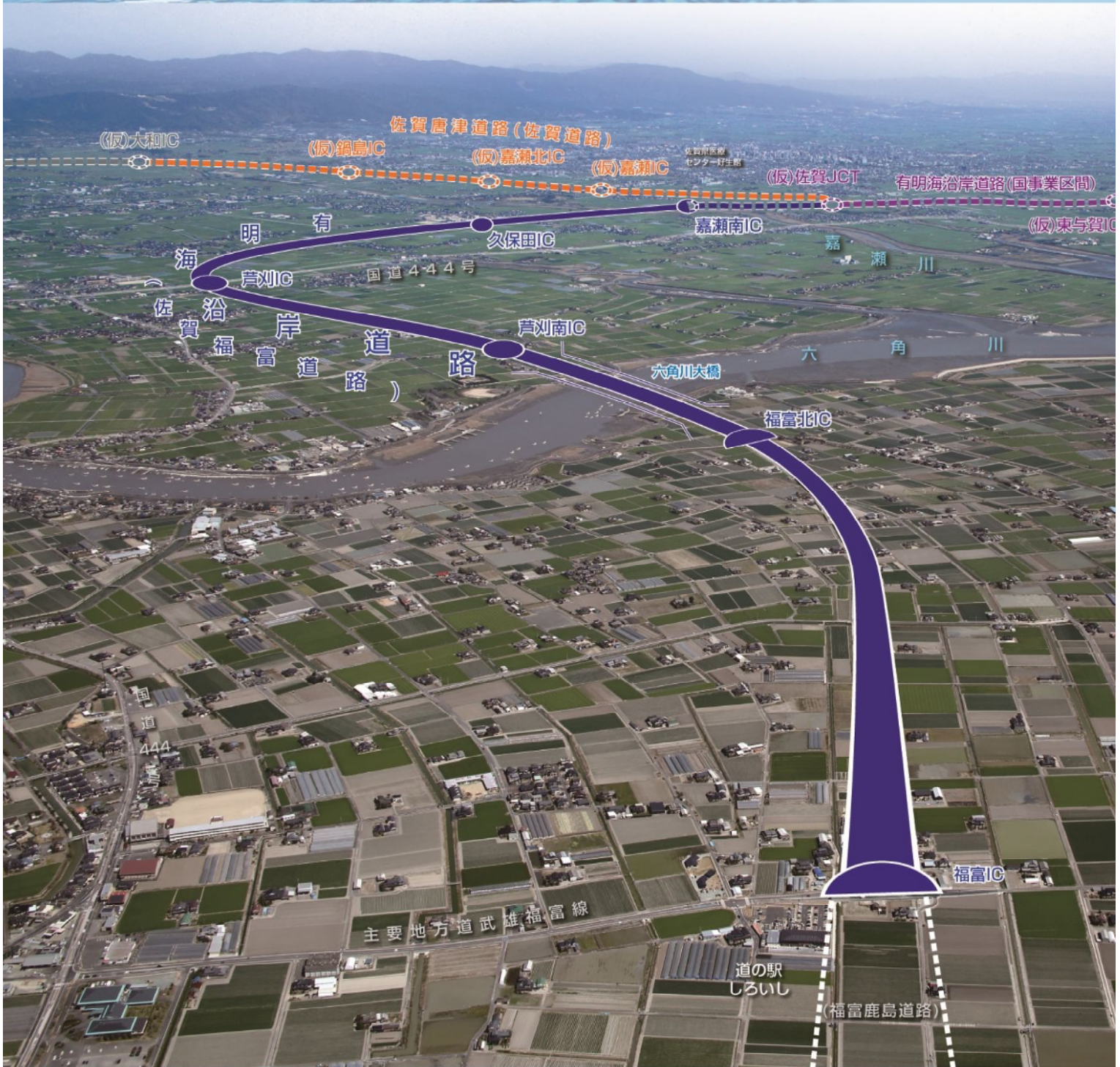


地域高規格道路 有明海沿岸道路

佐賀 福富 道路



地域高規格道路 有明海沿岸道路

佐賀福富道路

地域高規格道路「有明海沿岸道路」は、福岡県大牟田市から佐賀県鹿島市までの有明海沿岸地域の各都市を結ぶ2車線以上の60km/h以上で走行ができる質の高い道路で、佐賀唐津道路(佐賀道路)との分岐ジャンクション「Tゾーン」を含む総延長約55kmの自動車専用道路です。

このうち佐賀福富道路は、有明海沿岸道路の一部を構成し、重要港湾三池港や九州佐賀国際空港・高度専門医療施設佐賀県医療センター好生館などへのアクセス向上や、現道国道444号の交通混雑の緩和とともに、幅員狭小で大型車の離合に支障をきたしている住ノ江橋の代替路線・緊急輸送道路の確保を目的としたバイパス事業です。

有明海沿岸道路は、便利で使いやすい自動車専用道路です!

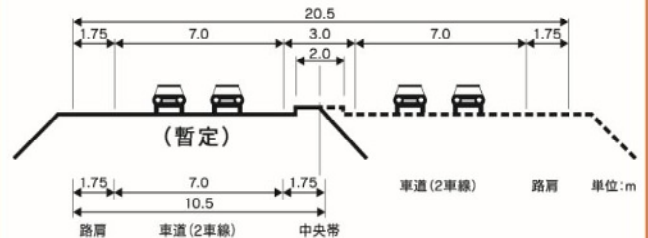
- 60km/h～80km/hで走れる無料の道路です。
 - 交差点は立体交差となるため、計画した時間で目的地に到着できます。(信号や交差点がありません。)
- さらに**
- 街に近い沿道各地のインターチェンジで乗り降りできますので、便利です。

佐賀福富道路の諸元

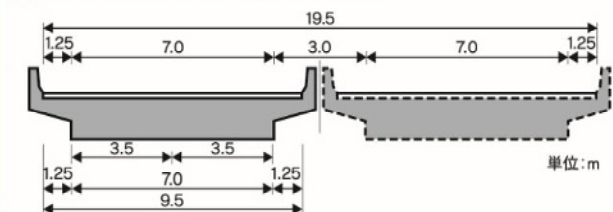
- 幅員：20.5m(暫定10.5m)
- 道路規格：第1種第3級(自動車専用道路)
- 車線数：4車線(暫定2車線)
- 設計速度：80km/h

標準断面図

● 一般(盛土)区間



● 長大橋(50m以上の橋)区間



※計画路線指定時の概略延長

みなさんの生活が より便利になります！



SAGAの
あたらしい
クロスエリア
「Tゾーン」

メリット.1

移動時間が短縮できます

- 通勤や買い物などの日常生活が便利になります。
- レジャーなどの余暇活動の行動範囲がひろがります。
- 救急車が今より早く到着し、安心できます。
- 地域の中核病院である佐賀県医療センター好生館・佐賀大学医学部附属病院などへのアクセスが良くなります。

サービス速度のイメージ

高速道路



80km/h~100km/h

佐賀福富道路 (有明海沿岸道路)



60km/h~80km/h

一般道



40km/h~60km/h

沿道環境のイメージ



快適な沿道環境に



メリット.2

走りやすく、時間が計算できるようになります

- 農産物や海産物などの産品を遠くまで、鮮度を保持したまま出荷できます。
- 行動などの予定もたてやすくなります。

メリット.3

色々な道路とつながって 県内外の街が近くなります

- 九州佐賀国際空港が利用しやすくなります。
- 県内に点在する施設や観光地がつながり、有明海沿岸地域の魅力がUPします。

メリット.4

今まで使っていた道路の交通量が減少します

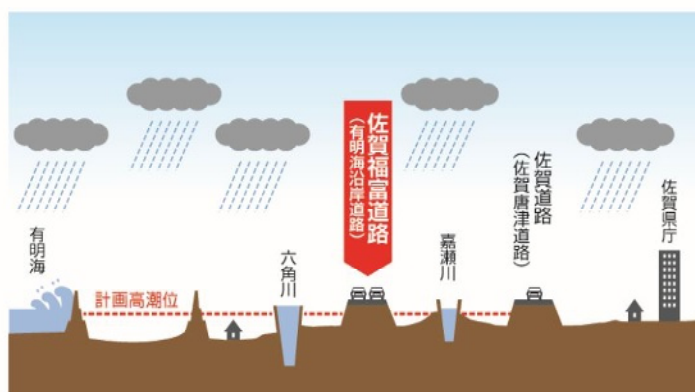
- 振動、騒音が減り暮らしやすくなります。
- 交通事故が減少します。
- 渋滞が緩和されます。

メリット.5

地震や洪水の時にも頼れる道路になります

- 高盛土、高架構造の道路なので大雨や地震などの災害時において、速やかな避難や救援物資の運搬など、命をつなぐ道としての役割を果たします。

佐賀平野のイメージ



※高さイメージ図

佐賀県では広域幹線ネットワークの整備を進めています。

SAGAのあたらしいクロスエリア、 「Tゾーン」

大川

有明海沿岸道路

鹿島

佐賀唐津道路
唐津



佐賀県では、九州佐賀国際空港や
佐賀県医療センター好生館などとの
広域的なアクセスを向上させ、
県民の暮らしと地域の飛躍を支える基盤として、
佐賀唐津道路と有明海沿岸道路が接続するエリア
「Tゾーン」の整備にも重点的に取り組んでいます。

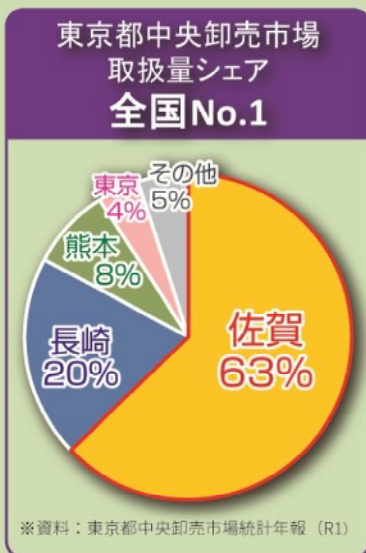
みらい
つながる、
Tゾーン。

有明海沿岸道路の整備により 有明海特産の 『芝エビ』を、もっと新鮮に!! とっても美味しく!!



高級食材の『芝エビ』

- ▶ 高級食材の『芝エビ』は、鹿島市、太良町沿岸の**有明海**が産地として全国的に有名!!
- ▶ 元は江戸前のブランドエビだが、県産『芝エビ』は東京市場で**第1位**の取扱い量!!
- ▶ 東京市場へは福岡空港から空輸されており、**有明海沿岸道路(佐賀県)**が整備されることで輸送距離が短縮され、**もっと新鮮で高品質な『佐賀県産芝エビ』**が東京へ届けられる。



～江戸前ブランド『芝エビ』豆知識～

◆ 名前の由来

- 江戸前の芝浦でたくさん獲れたことに由来。
- 江戸時代、将軍家への献上品の1つに指定され、将軍家御用達の江戸前ブランドとなる。

◆ 江戸前寿司の隠し味「オボロ」

- 芝エビの「オボロ」は、コハダの間に挟んで旨味を補うために、江戸前の寿司職人に重宝された。
- ちなみに、現在の東京市場では佐賀県産の「コハダ」が11年連続で取扱量第1位です。



事業区間	
道路	
供用開始年月日	平成23年3月6日
平成25年3月30日	
平成28年3月26日	
令和3年7月24日	

事業区間	
供用開始年月日	令和3年3月14日
令和4年度開通予定	



九州佐賀国際空港
(訪日誘客支援空港)

佐賀福富道路 L≈10.5km
〔佐賀県施工〕

佐賀鹿島道路 L≈10km
〔佐賀県施工〕

大川佐賀道路 L≈約9km
〔国土交通省施工〕

L≈約0.5km

至鹿島方面
←

至唐津方面

有明海沿岸道路・佐賀唐津道路の整備と

“先を見通す”縁起物

『白石れんこん』で有明海沿岸地域の未来が見えてくる!!

- ▶ 全国2位の収穫量を誇る佐賀県産「れんこん」、9割以上を有明海沿岸の“白石町”で生産!!
- ▶ 各地市場にはトラック輸送により“約7割を九州各県”、“約3割を関東・関西”に出荷!!
- ▶ 有明海沿岸道路・佐賀唐津道路の整備による輸送の効率化で、白石れんこんの販売戦略をお手伝い!!
- ▶ 福富IC側に道の駅「しろいし」が新設され、有明沿岸道路は地域振興の拠点づくりを支えます!!

佐賀県産レンコン収穫量と全国順位

近年、2年連続で全国2位の収穫量



『白石れんこん』

鮮度を保つため「泥つき」で出荷!!

～農業関係者の声～

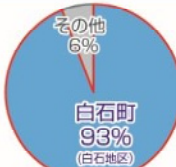
- ▶ 佐賀県産「れんこん」の9割以上が、有明海沿岸の白石町で生産されています。
- ▶ 約5割が福岡、約3割が関東・関西などの大消費地へトラック輸送されています。
- ▶ H27年度に共同選果施設を新設しました。関東・関西市場への販路拡大から、消費増大を狙っています。



※JAヒアリング(H29.7)



佐賀県内のれんこん出荷量割合(H27)



道の駅「しろいし」