

## 第3回 弊社社員の出身地別 各地のソウルフード紹介

ここでは、「ソウルフード」を地域特有の料理もしくは、その地域で親しまれている郷土料理ということで、ドボク管理社員の出身地をもとに調べ紹介しています。

第3回目は、帯広の「インディアンカレー」を紹介します。本社設計部に西帯広出身のものが一名おりました。

### カレーショップ インディアン インディアンカレー

写真のカレーは421円(税込)  
ルーのみだと313円(税込)

帯広市



### 十勝は豚丼も有名ですが 「インディアンカレー」も!

帯広のソウルフードといえば豚丼が真っ先に思い浮かびますが、他にもあるんです。それがカレーショップインディアンのカレーです。1号店オープンより今年で49年、帯広市民の食文化にしっかりと染みこんでいるこのインディアンカレー。イートインオンリーかと思いきや『テイクアウト』OK!なんてステキだと思いませんか。お店では持ち帰りの容器(有料)も用意されていますが、お鍋を持参して行って購入するのが「通」の買い方? まるで昔、豆腐を買いに行った時と似たような、生活に密着したこの感じ。お店でも大歓迎なんだそうです。久しぶりに食べて、おいしかったです。



鍋持参です!

### カレーショップ インディアン

帯広を中心に市内10店舗と釧路に2店舗  
詳しくは右のQRコードからご確認ください



## 特集で紹介した肉まんをみんなで食べました!

今回の特集で購入してきた肉まんを、みんなに食べてもらいました。特に、会社の近所のパオロンさんからは人数分買って来たこともあり、感想の数も多くなっています。すべて個人的感想です。

### ● Toko-Tokoの肉まん(清里町)

1. 自家製玉ねぎのたっぷり入った肉まんは私的にはイチオシです!!
2. 6種類もあり、見た目もかわいらしくて全部いただいてしまいそう。
3. 肉まんにたっぷりの自家製タマネギは、コクがあって絶品でした!
4. 何個でも食べられちゃうサイズがやさしく、食べてホッとする味。
5. ちょっと小腹の空いたときにぴったりなサイズでうれしい。

### ● 点香苑の肉まん(美幌町)

1. 噂には聞いてたが、現物はボリュームあり過ぎて驚いた。
2. 「小腹が空いたので」と言って、いただく次元じゃないよね。
3. 手にした時のハンパないずっしり感がすごい。
4. 餡は豚肉と野菜がジューシーでコショウがぴりっと効き美味。
5. 大きすぎて、これを食べたら他のものが食べられない。小ぶりサイズのもあればたぶん買うと思う。
6. おいしくて昼に2個食べたら、晩飯が食えなかった。

### ● 包籠の肉まん(北見市)

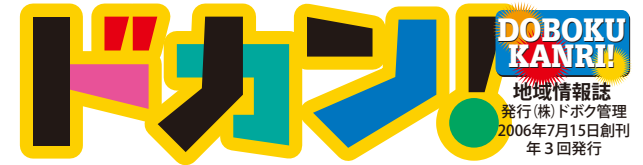
1. あん(中の具)がどぶりで食感もあり、ボリュームで満足感があって生地がモチモチしている。値段の割にでかい。
2. 大きくてお腹がいっぱいになる。個人的にはやや薄味だった。
3. 冷めてもおいしかった。
4. 価格の割にはボリュームがある。一個一食分あり、冷めてたせいか皮がやや硬く重厚な食感、中はグー、蒸したてを食べたかった。
5. 薄味の感はあるが素材本来の味が感じられた。皮は厚めでモチっとした食感。
6. ボリュームがあり一個でお腹いっぱい。味はちょうどイイ味、ただ皮が少し硬かった。
7. 価格の割にはボリューム満点、皮が少し硬めで若者向けかな。
8. 160円としてはボリュームがあり、コンビニの肉まんより肉厚の皮でもっちり感があり中の具材もジューシー。
9. ちょうどいい大きさで、ぱくぱくといただきました(∩o∩)
10. パオロンは学生が多いと思うので、お財布に優しいお値段!
11. 肉まん特有の「あん」の食感がたまらなかった(^^)
- 12.モチモチとした量感のある皮とあんの具材が大きく、素材の旨さがたっぷりのデカまん!

建設コンサルタント業・測量業・補償コンサルタント業・建築設計  
ISO 9001 : 2008認証登録



株式会社ドボク管理

本社 ● 〒090-0801 北見市春光町1丁目24番地3 TEL.0157-26-3321 FAX.0157-22-7508  
札幌支店 ● 〒001-0011 札幌市北区北11条西2丁目2番17号 TEL.011-708-0708 FAX.011-708-7700  
旭川支店 ● 〒070-0831 旭川市旭町1条13丁目688番144 TEL.0166-54-7270 FAX.0166-51-1363  
網走出張所 ● 〒093-0076 網走市北6条西3丁目3番地 TEL.0152-43-4150 FAX.0152-43-4160



<http://www.dobokukanri.co.jp/>



NO.35  
2017.10.15

これからの季節、  
肉まんが無性に  
恋しくなります!

ドボク管理  
社内教育・資格取得プログラム

特集 | オホーツク地域の  
新・三大肉まん!

株式会社ドボク管理

# ドボク管理 建設部門 社内教育・資格取得プログラム

建設コンサルタント技術者は、多様化する社会ニーズに適応するため、技術力の向上が不可欠です。このため弊社では、社内教育と資格取得に向けた社内講習会を実施しています。

## OJTとOff-JT

社内教育は、日常の業務につきながら行うOJTと、通常の仕事を一時的に離れて行う教育訓練Off-JTからなります。弊社では、日常的にOJTを実施しながら、年間を通じて計画的にOff-JTを行って、メリハリのある社員教育で個々のスキルアップを図っています。

### ● 弊社における社内教育の方向性

	OJT On the Job Training	Off-JT Off the Job Training
内容	通常の業務を通して行う教育訓練	通常の仕事を一時的に離れて行う教育訓練
目的・成果	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 実務スキルの向上</li> <li>● プレゼン力の強化</li> <li>● 社内交流の活性化</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 体系的な知識の習得</li> <li>● 専門知識の習得</li> <li>● 資格取得の学習</li> </ul>

### ● OJTの実施内容

日常の実務を通して、先輩社員から後輩社員へと知識を継承し実務スキルの向上を図ります。また、定例の部門会議では担当業務の課題や設計方針などを発表する場を設け、プレゼン能力の強化を図っています。こうした積極的なOJTは、社内コミュニケーションの活性化にも寄与しています。



部門会議での技術発表



学習指導の様子

### ● Off-JTの実施内容

専門的知識の習得に有効とされるOff-JTですが、弊社では、資格所得に向けた学習に重点を置いています。

#### 資格取得に向けた学習のメリット

- ① 設定する目標が具体的で明確
- ② 合否判定により学習成果を明確に把握
- ③ 資格取得により技術者としての社会的評価が向上

#### 資格取得に向けた社内講習会

社内講習会では、独学では得ることのできない学習成果を付与することを目標に実践します。具体的には、以下の事項を配慮します。

##### ● モチベーションの維持

###### ① 計画的な学習体制

まずはじめに学習計画を作成します。講習開始の段階で実施内容やスケジュールを把握し、目標に向けた学習計画を確立します。

###### ② 学習成果の見える化

学習プログラムの節目ごとに小テストを実施し、その結果を毎回公表します。学習成果の見える化で、適切な競争を生み出し、受講者のモチベーションを高めます。

###### ③ 報奨金の付与

資格取得に対する報奨金や手当などを給付します。

##### ● 合格者の経験に基づく実践的学習指導

###### ① 直近の合格者による技術継承

社会ニーズの変化に併せ、試験の出題傾向も随時変化しています。これに柔軟に対応していくため、直近の合格者がメイン講師を務め、自身の経験に基づくノウハウを継承します。

###### ② 「縮約」による論文作成の練習

論文の作成では論理的な思考法が求められます。これの訓練として論文の「縮約」を重点的に行います。



先輩社員の学習指導

## 縮約とは？

要約のように文章の要点を簡潔にするのではなく、地図で縮尺というように、文章表現はそのまま、文章全体を縮尺してまとめること。



参考書や既往の論文から、重要な部分を文ごと選択し、これを縮めて連続性を整えます。これの繰返しによって、読解力、速読力、精読力が鍛えられ、専門用語の理解と記憶の定着にも繋がります。

### ● 実践プログラムの好循環

#### ① 講習会資料のデータベース化

これまでの講習会資料はすべてサーバーにて一括管理し、必要な時に必要な情報を検索できるデータベースを構築しています。

#### ② 講習内容の改善による成功の好循環

毎年、合否結果の分析と評価を行い、改善内容を翌年の学習計画に反映して、PDCAサイクルにより講習内容も成熟させます。直近の合格者による技術の継承と併せ、常に最新の技術を習得し、次の合格者を生み出す成功の好循環を構築します。

## おわりに

こうした社内教育および社内講習の結果、建設部門においては近年連続の合格者を輩出しています。これに刺激を受けて、自己研鑽やその他の資格取得への挑戦など、積極的にスキルアップに取り組む姿勢が社内で高まっています。こうした取組みを継続し、技術力の向上を図り、最高の技術サービスの提供に努めております。



勉強会の様子

## 平成29年度 札幌開発建設部長賞拝受

このたび、平成29年度北海道開発局優良工事等表彰において、業務部門で「雨竜暑寒地区暑寒別雨竜停車場線 北工区 区画整理設計等業務」および「深川道路事務所管内 交通安全検討業務」が北海道開発局札幌開発建設部長賞を受賞しました。



# この季節になると無性に恋しくなる「肉まん」

今回は、ドカン編集部おすすめの「オホーツク三大肉まん」のご紹介です。ご協力いただいた各店とも中に包み込む具材にはそれぞれこだわりがあります。ぜひ、食べ比べてみてください。

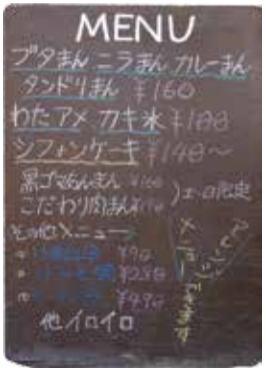


「豚まん」  
1個 160円(税込み)

## 豚まん屋 包籠 (パオロン)

北見市公園町116-1 TEL.090-6444-1728  
営業時間/11:00~20:00 定休日/不定休

包籠は、弊社の北見本社から歩いて2~3分のところにあります。店頭には「豚まん」ののぼりがなければ、何のお店かわからないかもしれません。中に入るとすぐ左にイトインコーナーがあり、壁には昔のポスターが貼ってあります。年代物の足踏み式シンも置いてあり店の雰囲気を出していました。どことなく昭和の匂いを感じる懐かしさに包まれた空間です。メニューは豚まん以外にも、10種類以上のシフォンケーキやソーセージ、クッキー、それにかき氷まであります。豚まんの「餡」は大ぶりのカットで、素材が生かされ食感が楽しい、味は結構スパイシー。皮はベーキングパウダーを使ってなく、モチモチ。コンビニの肉まんよりグッとボリュームがあり、お得感たっぷりです。他にはニラまん・カレーまん・タンドリまんなどがあります。



入口に立てかけてあった包籠のメニュー



歩道アートはジョニーさんの遊び心



### パオロンの豚まん

直径: 約100mm  
高さ: 約45mm  
重さ: 約200g

### 点香苑の鶏肉まん

直径: 約120mm  
高さ: 約60mm  
重さ: 約380g

### 編集後記

表紙の写真は、特集で紹介した三大肉まんではなく、撮影用にと肉まんを買い出しに近所のスーパーに行き、値引きしていたもの3種類買ってきました。給湯室の電熱器に鍋を載せ、自前の「セイロ」にまんじゅうを入れて蒸し、30分ほどかけて撮影しました。もちろん、撮影後はおいしくいただきました。

今回の肉まん特集にあたり、食した肉まん(中華まん)の数は、パオロンさんのが27個、点香苑さんのが12個、トコトコさんは13個。そして、表紙用にと9個買い寄せましたので、総数61個。ごちそうさまでしたm(\_)\_m (ドカン編集長 豊原 元)



開店時から行列の点香苑



店内壁面のメニュー

ドカン編集長おすすめ!!  
新三大

# 肉まん特集

# オホーツク

おすすめ!

## 手づくり豚まん 点香苑

網走郡美幌町字大通南2丁目1-3 TEL.0152-73-5644  
営業時間/11:00~売場まで 定休日/毎週月曜日

テレビでも全国的に扱われご存知の方も多いと思いますが、点香苑は美幌町にあり、美幌警察署の筋向かいに位置していて、取材当日も開店間際からお客さんの行列で賑わっていました。店舗前の路上も、駐車場待ちのクルマで渋滞! 本誌であらためて紹介することもなく人気バツグンのお店です。

豚と鶏の二種類ある肉まんのうち『豚まん』は、斜里産豚肉「サチク麦王」と北見産タマネギを使った餡がたっぷり詰まっていて、皮はもちもちです。手に持つとずっしりしていて、その大きさに驚きます。『鶏肉まん』の方は、ピリ辛味噌味仕上げで、短く

切った春雨が入っています。どちらも食べ応え満点! その他、シューマイ、ギョーザ、ザンギ(唐揚げ)などの惣菜も売っています。



自家製のタマネギを使った「玉ちゃんまん」  
1個 150円(税込み)

## 清里

玉ねぎキャラクター入りの「エフロン」を着用したトコトコ店主の柳谷亜紀子さん

## ファーマーズキッチン TOKO-TOKO

斜里郡清里町羽衣町42 TEL.0152-25-3623  
営業時間/10:00~18:30  
定休日/月・水・金・日曜日(週3日間のみの営業)

トコトコは、清里でやなぎファームを営んでいらっしゃる柳谷克彦さんの奥様 亜紀子さんが切り盛りしているお店です。消費者とつながって農業にやりがいを持ちたいと平成24年(2012年)に開店し、今年で5周年!

販促用に作った玉ねぎキャラクターの「玉ちゃん」が肉まんに見え、肉まん販売を始めたそうです。現在、全6種類の玉ちゃんまんを販売しています。自家製・地場産・地域を大切に、材料にはこだわり手作りの「玉ちゃんまん」を提供しているとのこと。中の具材は、紋別のお知り合いが生産している「上渚滑豚」を使用し、玉ねぎは2種の調理法で加工された自家生産玉ねぎを使用。あんこは、夫克彦さんのお母さん手作りだそうです。他に、チーズ玉ちゃん、あんちゃん、トマトリーナ、カレーちゃん、チャーシューまんがあります。どれも1個150円。なお、ご利用の際は営業日が週に3日間だけです。事前に曜日の確認をしてください。



キャラクターの絵そのまんまの肉まん



自宅敷地に TOKO-TOKO 店舗



### TOKO-TOKOのチーズ玉ちゃんまん カレーちゃん

直径: 約70mm  
高さ: 約45mm  
重さ: 約60g