北の新大陸発見！あったか網走

2012年1月28日(土)～3月4日(日)

網走の真冬の寒さで網走湖が凍結し、新しい大陸が現れるという意味で名づけられた冬の体験型ロングランイベント「北の新大陸発見！あったか網走」は冬のワカサギ釣りでも有名な網走湖を会場として、1月28日～3月4日の開催です。昼間はスノーモビルや四輪バギー、バナナボートなどが楽ししめます。夜間の会場の雰囲気はガラリと一変。網走湖上に現れる氷上原生花園の美しさは見るものを魅了します。氷上原生花園を上空から見下ろす熱気球もここならではのメニューです。また、新メニューとしてナイトダッキーを追加しました。

小さいお子様も楽しめるのがイベントの特徴。かわいいポニーが引く馬ソリや長さ約40mの氷の滑り台は大人子ども問わず、人気のメニューです。　※情報および写真提供／網走市経済部観光課

所在地とアクセス

網走市呼人（網走湖畔特設会場）
女満別空港から網走方面へ約20分。国道39号沿い。
※2月28日、29日は会場整備のため休業
※2月27日～3月4日は昼の部（スノーモビル、スノーダッキー）のみ営業
営業時間：（昼の部）09：00～16：30、（夜の部）19：00～21：00

詳しくは、網走市役所観光課 TEL.0152-44-6111まで。
網走観光ガイド「旅なび！網走」
http://abashiri.jp/tabinavi/index.html

献血活動について

近隣住民の皆様にもご協力いただき、年２回の献血活動を行っております。

当社では、平成22年6月から旭川赤十字のご協力のもと今回で４回目となる献血活動を当社敷地内にて行っております。

現在は、少子高齢化を迎え輸血を必要とする世代（高齢層）が増加する一方で、献血する世代（若年層）が減少し、血液不足が深刻化しております。その中で一企業として少しでも社会貢献になればとの思いの中、職員はもとより近隣の住民の方々などにも呼びかけを行い、多数のご参加をして頂いております。

私達職員一同は、社会のお役に立てればという願いのもとに今後も継続して献血活動に取り組んで参りたいと思っております。

応援します、未来の東北。

網走出張所

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

ドカン！
DOBOKU KANRI!
地域情報誌
発行（株）ドボク管理
ホームページ　http://www.dobokukanri.co.jp/

帯広市の「北の屋台」

網走出張所 業務部紹介

特集　屋台村探訪 第２弾 北の屋台

北の起業広場協同組合（帯広市）

株式会社ドボク管理

網走出張所 業務部紹介

網走出張所は資料作成業務をメインに、北見本社、札幌支店、旭川支店と連携を図り日々業務に取り組んでいる部署です。

また、網走市内や斜里・宇登呂方面で行われる交通量調査や旅行速度調査、夏期・冬期混雑状況写真・視程障害写真撮影等、現地に赴き作業を行っています。社内活動では、環境問題等地域貢献を視野に入れ活動に取り組んでいます。

建設コンサルタントに求められる成果品の品質は、ますます高度化・複雑化する中で、品質向上は私たち建設コンサルタントにとって本質的な課題です。したがって、日々技術力・知識の向上に努め、業務高度化への対応、新技術導入を積極的に推し進め、社会基盤整備の一翼を担って行きたいと考えております。

網走出張所の取組

1. 資料作成業務

資料作成業務は、発注者からの指示により多種多様な資料を作成する業務です。したがって、顧客満足を第一に考え、常に道路行政へ関心を持ち、最新の道路交通情勢や国の施策に沿った資料作成、ニーズに沿った成果品提供を心掛けています。

今年度の主な資料作成は、道路整備事業の基礎資料や協議図書（交差点協議・国有林協議・河川協議・海浜協議）の作成が主な内容です。

資料作成業務を進めるにあたり、近年情報漏えいの危険性が叫ばれていることから、守秘義務の徹底を図り、情報セキュリティの強化・保有個人情報の取扱等、ソフト・ハード両方の面から万全を期す体制で、「迅速・高品質・確実」を念頭に、資料作成業務に取り組みます。

網走出張所 業務部

平成23年度　主な実績

- 一般国道334号 斜里町 海浜協議資料作成外一連業務
- 網走道路事務所管内 河川協議資料作成外一連業務
- 網走開発建設部管内 道路計画資料作成業務
- 網走開発建設部管内 道路維持資料作成業務
- 網走開発建設部管内 維持計画検討資料作成業務
- 一般国道334号 斜里町 宇登呂道路交差点協議資料作成外一連業務
- 一般国道334号 斜里町 保安林協議資料作成外一連業務

網走出張所の取組

2. ECO

エコユニット登録

当社では、環境・社会奉仕活動等のCSR(企業の社会的責任)としてさまざまな取り組みを行っています。
網走出張所では、特に社内環境活動として、ＥＣＯ活動に積極的に取り組んでいます。

当社にはエコユニット『ドカン』というグループがあります。グループの主要的役割を果たす【エコピープル】が網走出張所には多数在籍しており、環境活動への関心がとても高いです。

平成23年度の代表的な活動内容は、網走・北見・札幌・旭川の各拠点で日頃から収集しているペットボトルのキャップを網走出張所に収集し、キャップを仕分け・清掃し、NPO法人エコキャップ推進協会に寄付しました。

寄付キャップ数
13,920個(34.8kg)

排出削減されたCO2
110kg

ポリオワクチン
17.4人分

※「環境社会検定試験（eco検定）」合格者＝エコピープル
※ エコピープル・エコユニットは東京商工会議所の登録商標です。

エコキャップ収集から寄付まで

1. 網走・北見・札幌・旭川の各拠点からキャップを収集。
2. 規格外のものが無いか、キャップにシールがついていないか確認して仕分けます。
3. 洗浄し、汚れを落としてから乾燥させます。
4. 洗浄し終わったキャップは輸送によるCO2排出を抑制させるため、社員の移動に併せて、「北広島市：チャレンジ21北海道」に持ち込み、寄付を行いました。

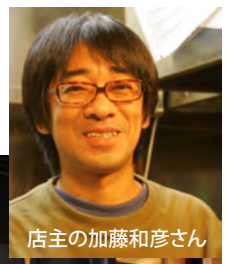
道内屋台村探訪 第2弾

帯広駅の近くにある「北の屋台」

▲ご協力いただいた、北の起業広場協同組合の久保専務理事。

以前、特集をさせて頂いた北見＆小樽の「屋台村」。その特集の第２弾です。今回は、帯広にある「屋台村」【北の屋台】の特集です。北海道の屋台村の火付け役と言っても過言ではなく、特徴としては、既存の屋台では、法律上提供できるメニューが限られていますが、【北の屋台】では、飲食店営業の許可を得ているので、お刺身などの生モノもＯＫで、その為メニューに制限がなくなり、定番の焼き鳥やおでんから珍しいブラジル料理まで、２０軒もの多種多様な屋台が軒を連ねています。今回は、その２０軒の中から３軒の取材をしましたので、ご紹介します♪

地場産品応援の店 農 屋
Minori-ya



店主の加藤和彦さん

「農屋」外観

● 先ず、１軒目は【農屋 Minori-ya】さんです。
地場産品（農畜産物）を応援し、地元十勝で収穫された物を使用し、安心安全・健康に配慮した地産地消の料理を提供しているお店です。

我々、ドカン取材陣は、「インカのめざめコロッケ」（３５０円）、「豚バラ肉の角煮」（７００円）、「とまらない豆」（３００円）を頂きました☆

「インカのめざめコロッケ」は、甘味を増させる為に１年越冬させた“インカのめざめ”を使用し、衣はサクサクで、中はホクホクのとーっても甘くて美味しいスイートなコロッケです☆付け合わせのトウモロコシも甘くて、とてもやわらかく美味しかったです♪

「豚バラ肉の角煮」は、エゾ豚を使った角煮です。じっくりコトコト煮込んだ豚肉は、トロッと溶ける柔らかさで、クセのない脂にも甘味があり、お肉や脂身の苦手な方でも食べることの出来る一品です☆一緒に煮込まれた大根も味が染みていて、ものすごく柔らかくて絶品です♪

「とまらない豆」は、名前はユニークですが、侮るなかれ！！お店の人気商品の一つ。
出張で来た方が帰りのＪＲで食べる為に買いに来たりする程のファンがいる、やみつき料理です♪味付けは、醤油漬けにした大豆で味付けは到ってシンプル。そのシンプルな味付けこそがミソなんです。先ずは一豆食べて頂きたい★歯応えのあるコリッとした食感と噛めば噛むほど大豆の甘味が増し、名前の通り、箸が止まりませんでした（笑）

十勝の大自然の中で育った新鮮な食材達を使った料理を堪能しに【農屋】さんに足を運んでみて下さい♪

左:インカのめざめコロッケと
右:とまらない豆

地場産品応援の店
農　屋

店　　主：加藤和彦
連 絡 先：0155-22-0006
営業時間：17：30～24：00
定 休 日：日曜日

農屋の店内

ブラジル家庭料理の店 オブリガーダ
Obrigada

店主の村上英子さん

「オブリガーダ」外観

● 続いて２軒目は今回の取材の中で、私自身が興味のあったお店【オブリガーダ Obrigada】さん。私自身が過去にブラジル料理を食した事が無かったので楽しみにしていたお店です♪

まず、お店に入って店主の村上さんに「何故ブラジル家庭料理なんですかー」とお聞きした所、以前に村上さん自身がブラジルのサンタレンに 12 年ほど住まれていて、コショウやアセロラを栽培したり日本人学校の教師をしていたとのこと。その後、日本に帰国し、現在のお店を始められたそうです。お店を出店して今年で７年目。この「北の屋台」がオープンして今年で 10 年目になるので、長く営業されてるお店です。

客層としては、地元の方が７割程だそうで、村上さんが食材を仕入れている農家さんの方々もお客として来店される方もいるそうです。

お店のオススメメニューは、大樹町の源ファームで、育成から加工まで手がける「源ファームの生ハム」（1200 円）★市販されている生ハムよりもしっかりとした食感があり、脂の部分は、ほのかに甘く、塩味とのバランスが絶妙な一品です☆サラダ・パスタ・ピッツァに入れたら最高！もちろんそのままで食べても美味しかったです♪

あと、地元の農家さんのゆり根を使用した「野坂幸市農場産ゆり根」（600 円）☆熱々のラクレットチーズがゆり根にかかり、ゆり根の素朴な甘さとチーズの香りがとてもマッチしている料理です★オブリガーダ開店当初からの人気メニューで、音更町波佐潤農場がオススメするじゃがいも「インカのめざめ」（500 円）は、食感はしっとりとして、さつまいもにも負けないほど甘く、とても美味しかったです♪
その他、飲み物も出して頂きましたが、マラクジャ・カシャーサ 40 度（ブラジルの国民酒でサトウキビが原料）など、普段味わうことの出来ない珍しいお酒でした。

とっても気さくで笑顔が素敵な村上さん。十勝ワインバイザーの資格をお持ちの村上さんがオススメする料理やお酒を片手に楽しい時間を過ごしてみてはいかがでしょうか☆

珍しいブラジルのお酒も

ブラジル家庭料理の店
オブリガーダ

店　　主：村上英子
連 絡 先：090-6691-9650
営業時間：17：00～24：00
定 休 日：火曜日

オブリガーダの店内

創作燻製料理 煙 陣
Engine

店主の高木祐一さん

「煙陣」外観

● ラスト３軒目は【創作燻製料理　煙陣（Engine）】さんです。

店舗としては、とても珍しく、なかなかお目にかからない「燻製料理のお店」です。

地元の食材を中心に、燻製にして旨みを閉じ込めた料理と週ごと・月ごと・季節ごとに仕入れを変えて提供する厳選された酒類で、じっくり雰囲気を楽しみながら味わうことの出来るお店です♪燻製の命とも言えるチップは桜のチップを使用し、料理によってはチップを変えるこだわりようです。燻製の下準備にかかる時間は平均して２－３時間も費やし、とても手間暇がかかるのです。そんな絶品燻製料理を食べることの出来る【煙陣】さんの人気ＢＥＳＴ３のメニューは、「カキの燻製オリーブオイル漬け」（５００円）、「ソーセージ３品盛り」（７００円）、「スモーク５品盛り合わせ」（１４００円）です♪

ソーセージ３品盛りなどのソーセージは、自ら腸詰めして仕上げる自家製！！スモーク５品盛り合わせは、マスターおすすめの旬の食材を使用した渾身の燻製盛り合わせです☆
その中でも私達取材陣が頂いたのは、「カキの燻製オリーブオイル漬け」です★厚岸と広島産の新鮮なカキをスモークし、オリーブオイルとハーブにたっぷり漬け込み熟成させてあり、食べる前に燻製の香りがほのかに香り、口の中に入れた瞬間にオリーブオイルとカキの自然な甘みがマッチ☆凝縮された濃厚な旨みが広がる人気ＢＥＳＴ３に入ることもうなづける一品です♪

なかなか味わうことの出来ない燻製料理を美味しいお酒と共に是非ご賞味してみてはいかがですか♪

カキの燻製オリーブオイル漬け

創作燻製料理
煙　陣

店　　主：高木祐一
連 絡 先：090-9087-3171
営業時間：18：00～24：00
定 休 日：日曜日

煙陣の店内

●以前の取材の際にも実感しましたが、やはり「屋台」の魅力は、店主・店員とお客さんの近さにあると思います。お客様同士も肩が触れ合う近さから生まれる親近感や一体感。その同じ空間の中にいる者同士にしか解らないアットホームな雰囲気♪店主・料理人の顔が見える「屋台」に、是非足を運んでチェーン店では感じられない空間・時間を感じ堪能してみて下さい☆
●今回、取材にご協力下さいました各店主の皆様及び北の起業広場協同組合の久保専務理事様、誠に有難う御座いました。

今回の取材にご協力頂いた皆様方に心よりお礼を申し上げますと共に、紙面の都合上充分な内容をお届けできず、お詫びを申し上げます。紹介できなかったものは当社HPに順次掲載予定ですので、是非アクセスしてみてください。http://www.dobokukanri.co.jp/

●誌面の情報は、当社職員が独自に取材したものです。発行責任者：斉藤幹次（取締役副社長）制作：ドボク管理 地域情報誌編集室（〒090-0801 北見市春光町1-24-3 TEL.0157-26-3321 FAX.0157-22-7508）