

第9回 ご当地グルメ 利尻の「利尻ふる里食堂」

「ご当地グルメ」は、その土地でしか食べられないグルメを紹介するコーナーです。ドボク管理社員の出身地を中心に調べ掲載しています。9回目は、利尻島の「利尻ふる里食堂」を紹介します。

「利尻ふる里食堂」

中に入ると、食堂というよりも居酒屋のような雰囲気です。

利尻町



利尻町杓形「利尻ふる里食堂」

もう30年以上も前になりますが、友人夫婦と一緒にクルマ2台で利尻・礼文に渡り、利尻では杓形のこの食堂で晩御飯を食べた覚えがあります。食べログに掲載されているのを見ると、今も営業しているようです。たしか、「ほっけ定食」を食べた記憶があります。脂の乗った身の厚い、大きなほっけの印象が今も鮮明に残ってます。利尻には空港もあり飛行機でも行けますが、なかなか機会がありません。おいしかった食べ物の記憶は30年過ぎても覚えているものです。
(北見:岡島)

利尻ふる里食堂

利尻郡利尻町杓形字本町17
TEL.0163-84-3393
営業時間/11:30~13:30 17:30~21:00
定休日/日曜日

発刊50号にあたって



皆様におかれましては、日頃より格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

弊社地域情報誌「ドカン!」は前社長加藤和雄から引き継ぎ、おかげさまでこの度50号の発刊に至ること

となりました。これもひとえに読者の皆様のご理解があったことと存じ、この場を借りて心より御礼申し上げます。

発刊当初の趣旨でもあります「地域の知られざる名所を弊社地域情報誌を通して情報発信することで地域貢献を」をキーワードとし、発刊に努めてまいりました。このことは、職員自ら取材をすることで豊かな感性を養うとともに、人との繋がりの大切さに都度再認識させられる思いであります。

今後も地域情報誌発刊当初の趣旨を忘れることのないよう、100号発刊を目指し努めてまいります。読者の皆様におかれましてはどうぞ温かい目で見守っていただければ幸いです。

皆様の益々のご健勝とご多幸を祈念し50号発刊の挨拶とさせていただきます。

株式会社ドボク管理 代表取締役社長 加藤 義 玄

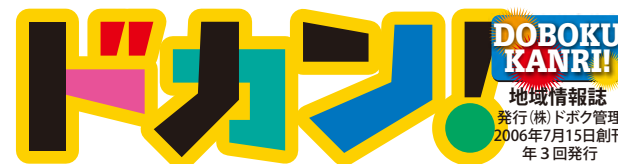


建設コンサルタント業・測量業・補償コンサルタント業
ISO 9001 : 2015 認証登録



株式会社ドボク管理

本社 ●〒090-0837 北見市中央三輪8丁目16番地7 TEL.0157-36-2233 FAX.0157-36-2220
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6番8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/>



ドボク管理 北見本社で
「昼そば」イベント

特集 オホーツクの
森林資源

経木

株式会社ドボク管理

北見本社で「昼そば」イベント

8月10日、本社社屋にてそば打ち体験&試食会を行いました。

手打ち蕎麦を食べたいとの軽いノリから、社内イベントにしてしまうのが弊社の良いところ。

メニューは蕎麦3種類(田舎風太めのざる・つけ麺肉せいろ・冷やしたぬき)、海老天、ゴボウのかき揚げ、シジミの炊き込みおにぎり、デザートに写真映えするフラッペ、手作りアイスと盛りだくさん。

蕎麦粉は美幌産と東藻琴産を使用し十割太打・二八細麺・茶そばと3種類打ち分けて、地元食材と蕎麦の違いにこだわりました。前日に80人前の蕎麦を打ち、鰹節とサバ節を削って自家製つゆも仕込み、いざ当日!

駐車場にテントを張り調理場を設営、社屋内では卓球台をアイランドキッチン風に仕上げ、10時より調理開始。当初は和気あいあいと進んでいた準備もお昼が迫るにつれてトラブルが続出。人手が足りず、急遽仕事中の職員や役員まで駆り出して、予定時間から30分ほど過ぎた13時半に、すべての職員のお腹が満たされました。

蕎麦打ち体験会

蕎麦打ちは6人が挑戦。

初体験に気分が盛り上がり講師の話を受けない人、ビビッ



本日のお昼は手打ちそば

て手が動かない人が居たり、日常では見えない人柄・性格が入り乱れ面白可笑しい体験会となりました。「麺の幅は2ミリね～」と言われるが、超太目のうどん?几帳面で恐る恐る細く綺麗に切る人など、各々の個性が飛び出し、はじめての体験で見事な出来映えに大満足。

最後に

今回のイベントを通じ、知らなかった同僚の人柄や性格も知りうる機会になり、コミュニティの場としてもとても良い親睦イベントとなりました。「今日は練習ね。次回は年越しそばだ。」との声もかかりましたので、再度同様の親睦イベントが開催されるかもしれません。

ただ、後日談として、昼食時間に蕎麦が間に合わないという悪夢にうなされたのはここだけのお話です。



準備をする職員



デザートのフラッペも手作り



そば打ち体験

優良工事等表彰(業務) 網走開発建設部 部長賞受賞

令和4年8月1日、北海道開発局 網走開発建設部発注の「津別地区高台工区区画整理設計等業務」において、令和4年度 北海道開発局網走開発建設部長より優良工事等表彰(業務)を受賞致しました。

受賞につきましては、関係各位のご指導の賜物です。心よりお礼申し上げます。職員一同、この栄誉を励みに、さらに成果品の品質向上に努めてまいります。



オホーツクの森林資源

経木編

オホーツクの豊かな森林資源は、木材産業を盛んな地域にしています。近年はカラマツ・トドマツを中心に建築分野、土木分野、農業分野、ペレット等木質バイオマスエネルギー、楽器、箸、食器、照明飾、玩具、経木、紙の原料など日常使われる様々な製品が作られています。

主な樹種別による特徴【北海道森林管理局 HPから】

▼シナノキは他の広葉樹と比べて軽く柔らかく、乾燥や切削などの加工が容易で木彫り熊など工芸品、アイスのスプーンに利用されてきました。木目は白く穏やかであり広葉樹として道内3位の蓄積量があることから合板の材料として使われてきました。

▼ハルニレはアカダモ、ケヤキニレとも呼ばれ、重く硬いので加工は難しいとされていますが粘りがあるため曲木に適しその昔は車輪に用いられ、臼や杵、太鼓の胴、家具、器具材としても使われています。▼カラマツは成長が速いこともあり全道各地で大規模に造林が行われ、樹齢の若いものは「ねじれ・節」などの欠点が多いとされてきましたが、高齢木になるとこれら欠点も少なくなり重厚で強度のある材となり、近年は建築内装材などに活用されています。

▼アカエゾマツは北海道を代表する針葉樹で、成長が遅く

暑さに弱いのが特徴です。材は均一で緻密。楽器材、ピアノなどに使われ、かつては国産ピアノの主流でした。天然原木の減少により輸入材に変わりました。▼エゾマツは光の届かない環境に強いのですが小さい時の成長は遅く、大きく成長するには明るい環境を求めます。木目がまっすぐで曲げ加工がし易く建築材や家具材、楽器材に活用されています。▼トドマツは北海道で木材として一番の多い木で、寒さに強く光が少なくても耐えませんがその分成長が遅い。木目がまっすぐで白っぽく、軽く柔らかいので加工がし易い。建築材や土木材として多く利用されています。

▼シラカンバは光を好み成長が速く光が届かないところでは成長が出来なく寿命もほかの木と比べて短い。しかし



留萌の豚ちゃん焼きを包むのに使われている経木のうすかわ

水分を多く含むため樹液がとれ健康飲料や化粧品に活用されています。樹皮は工芸品や着火剤として利用され、材は木目が美しく柔らかいことから内装材として活用されています。

「経木」なんと読みますか？

「きょうぎ」と読みます。これは何かと言うと「薄く削った板」で駅弁の弁当箱などに使われている薄い板、もっと薄いものは食品の包装材料の「うすかわ」、さらに薄いものは「ラップ」といわれるものです。

この日本の伝統的な経木がオホーツク管内で作られているんです。



たこ焼きの入れ物としても使われている経木

編集後記

かつてはごく身近な包装材料や駅弁の容器とか生活に密着していた経木。包装材料として1980年代にはプラスチック系にほぼとって代われ、容器としても需要が大きく減少しました。近年廃プラによる環境汚染が問題とされる中、環境に優しい製品として見直されつつある経木。この経木製品を作りだす素晴らしい職人技を持った製造者を伺いました。(ドカン編集長:豊原 元)

有限会社 前田産業

〒099-0206
紋別郡遠軽町丸瀬布水谷町 64
TEL.0158-47-2430
代表取締役 前田 徒幸
<https://woodrap.jp/>

薄経木

うすかわ



おにぎりなどを包むうすかわ

規定の寸法に切り揃え肉まんなどの底面に



●事業内容

薄経木(うすかわ、厚さ0.24~0.28mm)
松会敷(木のラップ、厚さ0.07~0.08mm)
松経木ひもの製造販売

●会社沿革

1972年 創業 厚経木の折箱のフレーム作製
1990年 薄経木、松会敷の製造販売開始

●道内でも数少なくなった食品包装材料「薄経木(うすかわ)」を製造するメーカー。主にオホーツクの豊かな森林から採取したシナノキを使った薄経木(うすかわ)、会敷(木のラップ)を製造。天然木の特性である抗菌作用、通気性、吸収性のある食品包装材料で、「うすかわ」とも呼ばれ料亭、精肉店、鮮魚店、豆腐店、納豆店などで使われています。

松会敷は「うすかわ」よりさらに薄く透明度があり皿に盛りつけに使っても絵柄が透けて映えます。揚げ物の下に敷くと油を吸収したり、煮物の下に敷くと焦げないようにしたり、見た目の高級感を演出したり、生ものを包んで冷蔵庫に保管すると日持ちがするなどの効果があります。

「うすかわ」は、おやき(大判焼き)、たい焼きなどの包装材料に使われているのはよく見ますが、木のラップは私の生活圏ではなかなか見ることがないです。



相富木材加工株式会社

〒092-0361
網走郡津別町字相生 94 番地
TEL.0152-78-2213
代表取締役 土田 京一
<https://aitomi-mokuzai-kakou.amebaownd.com/>

厚経木

スティックなど



カップアイスを食べるときの木のヘラ



五平餅のスティック



木のヘラ

●事業内容

スティック等の製造、厚経木の製造

●会社沿革

1944年 屋根桎製造販売として創業
1953年 厚経木製造販売を開始
1962年 アイスクリームスプーン、スティック製造販売開始
1985年 医療用舌押製造販売
2008年 幼保教育グッズ受注生産開始
2014年 エステ関連商品製造販売
2018年 緑の循環認証会議(SGEC) CoC 認証取得

●使い捨ての木製スプーンやスティックなどの生産が海外に押される中、国内で生産できる唯一のメーカーです。原材料は大自然に自生する北海道のシラカバ材。加工は製材のように鋸で挽いたりなく、大根の柱むきのように削った板状のものから型抜をして作るそうです。近年ではスパチュラ(ヘラ)、舌押さえ用、エステ用などが多くなってきていますが、アイススプーン(ヘラ)、もんじゃ用ヘラ、和洋菓子用楊枝、ナイフ、フォーク、スプーン、五平餅用串(棒)、医療用ガン検診用綿棒、他に絵馬、護摩木、タグ・プレート等を製造しています。

これらの加工技術によりアウトドア関連、ノベルティ関連、クリスマス・バレンタイン関連、ラッピング関連、幼保教育関連などの成形品も扱っています。



加賀谷木材株式会社

〒092-0212
網走郡津別町字緑町 2 2
TEL.0152-76-2145
代表取締役社長 加賀谷 雅治
<https://www.kagayamokuzai.jp/>

厚経木

折箱など



寿司の折詰



お菓子の折詰

●事業内容

製材、DIY製材、経木、木工の製造

●会社沿革

1947年 製材生産開始
1956年 経木製造開始
1960年 チップの生産開始
1983年 木工品の製造販売開始
1992年 加工製材工場を設置DIY製材製造販売拡大
1999年 DIY木工部門増設

●主にエゾマツを厚さ0.5mm~1.5mmで桎目にスライスした板で厚経木と言われ、折箱、曲げ輪、値札、提灯の部材、茶筒、お札、塔婆などに使われています。また、伝統的建造物の修復において、桎葺き屋根の屋根桎としても使われています。

経木で作る容器は、通気性、吸水性に富み、抗菌性にも優れた腐敗防止の効果があります。また、ほのかな木の香りと共に木目の美しさが器の中の品物を引き立たせます。確実な製品を作るため天然乾燥を生かしながら独自の室内により温度湿度を調整した乾燥を行い、反りやねじれを最小限抑えるように工夫した工法により生産しています。

