

第10回 ご当地グルメ 網走「酒菜亭 喜八」

「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。今回は、網走市の「喜八」を紹介します。

「酒菜亭 喜八」

網走ザンギ丼を食べてきました。

網走市



「オホーツク網走ザンギ丼」

網走産のサーモン(カラフトマス)の美味しさを知ってもらうために開発された新・ご当地グルメ。網走産のサーモンを地場産調味料に漬け込んで揚げたザンギを北海道産のご飯の上にのせた丼料理です。

酒菜亭 喜八(さかなてい きはち)のザンギ丼は、サクサクとした網走ザンギと長いもの食感がマッチング。薄くスライスしたサーモンをくるくると巻いて揚げたザンギです。ふわふわサクサクの食感と長いものどごしが、一層食欲をそそります。(編集長:豊原 元)

酒菜亭 喜八

網走市南4条西3丁目
TEL.0152-43-8108

営業時間/16:30~23:00

定休日/不定休

<http://www.theearth1990.co.jp/>



網走の特選グルメ!



寿司の中 鮭

網走市南2条西2丁目
TEL.0152-43-3447

網走駅から徒歩15分ぐらい。網走交通

バスターミナルのすぐ向かいにありますので、車で行くなら網走川河岸

に駐車するのも便利です。お店に入ると左手にカウンター数席があり、右手が個室風座敷の卓が数台あります。この日のおすすめは大根と蟹がんと。味わい深い出汁もこちらでぜひ味わっていただきたい一品です。鮭は厳選五貫をお薦めにて注文しました。どれも表現できない美味しさで、このお値段はもう感動しかありません。(網走出張所:祭城崇尋)



cafe&cake

風花

網走市呼人121-7
TEL.0152-48-2006

呼人から網走の天

都山に向かう途中にある風花さんのプリンとチーズタルトを買い求

めてきました。以前、プリンの特集の際にも紹介したお店です。どちらも濃厚な味で、なめらかな食感。小腹を満たすにはちょうど良いサイズ感とお値段です。お店は森の中の一軒家的な雰囲気、落ち着いた居心地も良い感じでした。(網走出張所:本間純子)



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/>



網走駅で販売されてる駅弁

ドボク管理
参加した研修を一部紹介

特集 | オホーツクの豊かな資源 石北本線の駅弁

株式会社ドボク管理

ドボク管理 参加した各種講習会の中から一部紹介します。

一般社団法人 日本管更生技術協会 令和4年度 技術講習会

令和4年度 技術講習会に参加しました。

技術講習会(札幌市中央区) 令和4年11月2日

1. 管更生工法の設計・施工方法について

管更生工法は、主に下水道分野のもので、農業用水(圧力管)分野にそれを応用しているという状況であり、今回はその辺を踏まえての講義でした。自立管と複合管との構造計算手法の違いも丁寧に説明されて自分にとってはとても有意義な講習でした。

2. 機能診断におけるUAV(無人航空機)の活用について

UAV計測点検の手引きを作成する業務内容のような丁寧な講義でした。平成28年～令和元年の実例によるもので、新技術(UAV)の手法がどんどん進化してきた様子が手に取るように分かり、かかわった方々の地道な取り組みが今のUAVにおける作業規定の準則等のマニュアルなどに反映されていると感じました。

対空高度やカメラ解像度、RTK(相対測位測定法)を組み込んだUAV、AIでの画像判定でクラックの自動抽出には、興味をそそられました。

(札幌支店/松坂佳祐、澤見 智 旭川支店/大野一司)



一般財団法人 全国建設研修センター 道路構造物設計演習

令和4年度研修「道路構造物設計演習」に参加しました。

構造物設計演習(東京都小平市) 令和4年8月17日～19日

【一日目】

道路構造物概論、道路基準類等の説明のあと擁壁の設計をする上での擁壁の種類や基本方針、安定計算の講義の上、設計演習。

【二日目】

前日の演習のつづきを少々行ってから、ボックスカルバートの変状・損傷の種類や設計の基本方針、活荷重についての講義を受け、その後設計演習。

【三日目】

仮設構造物の土留めに関する概要、土留め支保工の考え方等の講義のあと設計の演習。

今回の研修を受け、設計するときの基礎的なことについて学ぶことができました。擁壁やカルバートにどのような力が加わって傾くかが分かりとても身になる研修でした。

(本社設計部/森川 光)



一般社団法人 網走測量設計協会 令和4年度 災害支援実務者研修会

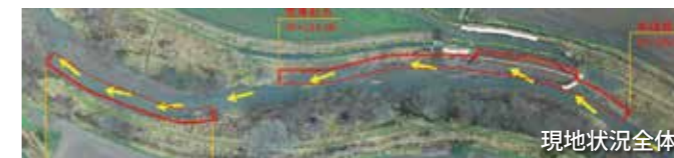
令和4年度「災害支援実務者研修会」に参加しました。

災害支援実務者研修会 令和4年5月25日

実例の復旧計画概要、応急工事～現地視察～復旧申請～査定の説明を聞いたあと、現地研修。

災害復旧申請の調査・計画・査定に関する基礎知識をしっかりと学ぶことができました。また実際の災害状況をに目することで明確にイメージが作られ、とても有意義な研修でした。

(本社設計部/森川 光、仲野有伽)



旭川～網走 石北本線

石北本線は、2022年(令和4年)に全線開通90周年を迎えました。かつては車内販売、駅弁立売りなどがあり車内で手軽にお弁当がいただけました。特急停車駅の旭川、上川、遠軽、北見、美幌、網走では駅弁がありましたが、今となっては旭川駅と網走駅だけとなりました。そこで今回は、希少となってしまった駅弁、網走駅編の紹介をします。

石北本線は、新旭川駅から上川駅、遠軽駅、北見駅を経て、網走駅を結ぶJR北海道の鉄道路線です。ウィキペディアによると、北見・網走を目指して建設された複数の路線が繋ぎ合わされて完成した路線で、一つ目は旭川から北見峠を越えて遠軽に至る石北線ルート、二つ目は名寄から興部、遠軽を経て北見に至る湧別線ルート、三つ目は池田から北見、網走に至る網走本線ルートから成り立っています。1932年(昭和7年)10月1日に難所だった北見峠を越える石北線が全通して、旭川から網走を結ぶ234kmの鉄道路線が開通しました。それまでは、旭川～富良野～池田～北見～網走(延長397.5km)のルートでした。

網走駅の「かにめし弁当」 1,100円



網走駅



網走駅の「ほたて弁当」 900円



【石北本線】

1932年(昭和7年)10月1日開通
旭川から上川、北見峠を越えて遠軽、北見、網走までの路線が石北線である。総延長/234.0km

【凡例】

● JR北海道 駅弁販売駅



網走駅のホーム(写真奥が美幌・北見方面)



駅弁売り

網走駅の「オホーツク弁当」 900円

オホーツクの豊かな資源 石北本線の

網走駅

駅弁



遠軽駅で販売されていた「かにめし弁当」



遠軽駅



北見駅で販売されていた「北の菜時季弁当」



北見駅

かつては存在した石北本線 各駅の駅弁

- **上川(かみかわ) 駅**
1932年(昭和8年)2月から駅弁が販売され、1988年(昭和63年)ころに撤退しました。
「にじます姿鮎」
調理販売:石北線上川駅前 増屋調理部
- **遠軽(えんがる) 駅**
大正時代からの駅弁屋さんが売る駅弁、2015年3月31日限りで終売。
「かにめし(長方形の経木折入)」
調理販売:有限会社 岡村べんとう屋
駅弁ではありませんが、「かにめし」を継承?した弁当を提供しているのが、ホテル サンシャインの「かにめし弁当」。昭和初期からJR遠軽駅の人気駅弁として親しまれていた「かにめし弁当」。当ホテル秘伝のタレで炊きこんだズワイガニは白く、カニ本来の色味のまま見た目もあざやかな点特徴で、錦糸卵や紅ショウガがマッチする懐かしの味を再現しています。
- **北見(きたみ) 駅**
駅開業の頃からの駅弁屋さんは2009年に撤退。
「幕の内駅弁」北の菜時季(経木枠のわっぱ型容器)
調理販売:株式会社 守屋
「幕の内弁当」
調理販売:有限会社 北見駅構内立売商会 弁当部
「さけめし」 調理販売:北見駅立売商会
- **美幌(びほろ) 駅**
かつては幕の内駅弁が売られていました。
調理販売:美幌駅前 太郎庵
- **網走(あばしり) 駅**
国鉄時代からの駅弁屋さんが現在も駅内などで販売しています。
「いくら数の子弁当」「オホーツク弁当」「かにめし弁当」「磯宴うにいくら弁当」「磯宴かにいくら弁当」「帆立弁当」
調理販売:株式会社モリヤ商店
網走市新町1丁目2-14 01524(3)2015

編集後記

かつての列車の旅、移動中食べるお弁当は、旅行の目的の中でもなかなか大きな比重を占める出来事でした。列車によっては食堂車なんてレストラン付もありましたし、とにかく列車に乗ると食べるか寝るかだったような記憶です。

今となっては、車内販売もないし、少なくなった駅弁を売っている駅で求めるか、乗る前にコンビニなどで用意するのかなんですね。もう以前のような食環境での列車の旅が出来ないのは寂しい限りです。(ドカン編集長:豊原 元)