

## 第11回 ご当地グルメ 松前「手打ちそば おぐら」

「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。11回目は、松前町の「おぐら」を紹介します。

### 「手打ちそば おぐら」松前町

ミシュランガイド掲載店



### シンプルに「ざるそば」

ちょっと前になりますが、こちら方面に仕事で行った際にたまたま見つけて入った、そば屋さんです。カウンター席はなく、テーブル席が何卓かあって店内はこじんまりした印象でした。「ミシュランガイド」に掲載されたお店らしいです。メニューによると、そば粉は道内産のをブレンドした、つなぎ2割の二八蕎麦だったと記憶しています。のど越しがよくて、香り・風味もおだやか、やや辛口 味のつゆもわたし好みでした。

(ドカン編集長：豊原 元)

### 手打ちそば おぐら

松前郡松前町松城60番地  
TEL.0139-42-2128  
営業時間 / 11:00~18:00  
定休日 / 水曜日

## 松前の特選グルメ



### 蝦夷松前 龍野屋

松前郡松前町福山74-1  
TEL.0139-42-3800

松前漬けの本場、蝦夷地の頃から伝統ある本物の味で、スルメ、昆布、醤油の発酵からくる

絡み合いが素朴な味わいです。松前漬けは発酵食品なので、冷蔵庫なしでも長持ちする保存食です。塩気が強く、真つ当な発酵の妙味がある昔ながらの味でした。ご飯がすすみます。冷奴や大根おろし、白菜浅漬、イカ刺しや白身魚にまぶしても良かったです。

(札幌支店：高山)



### 和菓子、洋菓子 中村屋

松前郡松前町字松城3  
TEL.0139-42-2162

城下通りに面するお菓子屋さん。和菓子がメインのようですが、洋菓子も扱ってました。

「栗饅頭」は、白餡入りのおまんじゅう。瑞々しい餡と、ホクホクした生地との組み合わせが絶妙でした。他に、「花の松前」という和菓子も一緒に買い求めました。桜をイメージした、ピンク色のしっとりミニケーキで桜酒の香りがほんのりと漂いました。(札幌支店：鐵野)



ドボク管理  
WEB SITE



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 ● 千090-0837 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 ● 千001-0011 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 ● 千070-0831 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 ● 千093-0076 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.52  
2023.6.15

和菓子の彩り

ドボク管理  
BIM/CIM推進室

特集 | オホーツクの豊かな資源  
桜と和菓子の世界

株式会社ドボク管理

## BIM/CIM推進室

弊社では今年度より「BIM/CIM推進室」を新たに設置しました。BIM/CIMとは、Building Information Modeling (ビルディングインフォメーションモデリング) とConstruction Information Modeling (コンストラクションインフォメーションモデリング) の頭文字をとった言葉で、建築や土木の分野で3次元モデルの活用により、設計・施工・維持管理の効率化や高度化を図る取り組みです。

BIMは、建物の形状や構造、仕上げなどの情報を3次元で表現するモデルで、設計や施工の段階で活用されます。CIMは、BIMに加えて、地形や地質、交通などの情報を加えた3次元モデルで、土木工事の設計や施工に活用されます。

BIM/CIMの導入により、以下のようなメリットが期待されています。

- ・ミスや手戻りの削減
- ・工期の短縮
- ・コストの削減
- ・安全性の向上
- ・生産性の向上

BIM/CIMは、建設業界の課題解決に有効な手段として注目されており、日本でも国土交通省がi-Constructionの一環としてBIM/CIMの活用を推進しています。BIM/CIMは、まだ導入が進んでいない分野ではありますが、今後は建設業界のスタンダードとなることが期待されています。

BIM/CIMの具体的なメリットは、以下のとおりです。  
ミスや手戻りの削減：BIM/CIMでは、建物や土木構造物に関するあらゆる情報を3次元で統合的に管理することができます。これにより、設計や施工の段階でミスや手戻りを削減することができます。例えば、設計図書とBIMモデルを比較することで、設計ミスを発見することができます。また、BIMモデルを活用することで、施工の段階で発生する不具合を事前に検証することができます。



道路モデリングについて

## 活動報告会

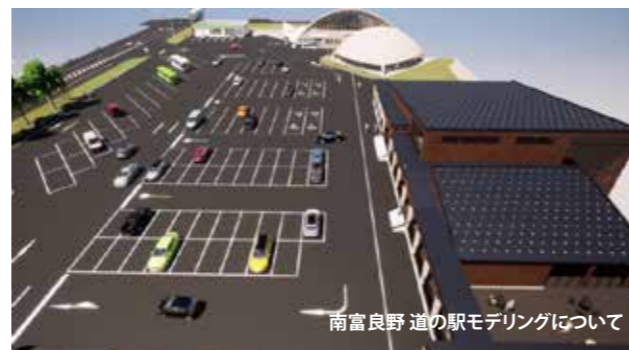
令和5年4月1日に昨年度のBIM/CIM推進室としての活動報告会を旭川にて行いました。

BIM/CIM推進室は、建設部門において原則CIM化となる業務上の要請からドボク管理内で先駆けてCIMに対応できる人材を育成するためのプロジェクトチームであり、昨年度より試験的に社内で組織されていたものです。

令和5年度より、小規模を除く全ての公共工事においてBIM/CIM原則適用が求められるようになり、BIM/CIMは建設業界における多くの企業にとって対応すべき喫緊の課題となっています。

社内のメンバーは各拠点(北見・札幌・旭川)の若手(20代～)を中心として構成されており、今後の建設業界を見据えた3Dモデル技術の習得と普及が期待されています。

活動報告会では、BIM/CIM推進室を代表して若手4名が、研修で身につけた3D技術についての報告を行いました。昨年度の3D研修項目は、第1回 道路モデリング、第2回 地



南富良野道の駅モデリングについて

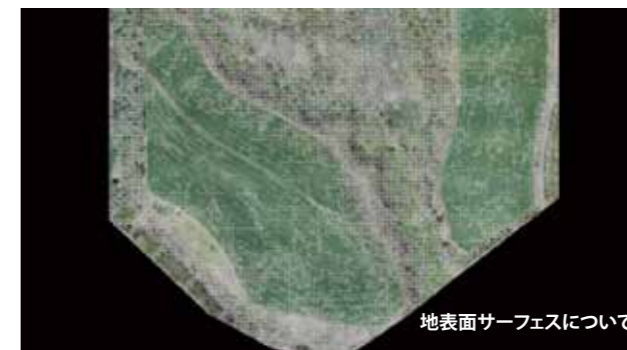


レンダリングソフト(V-ray)について

表面サーフェス、第3回 南富良野道の駅モデリング(実業務)、第4回 V-ray(レンダリングソフト)と年4回実施し、インストラクターが提示した題に沿って、メンバーがモデリングを行い、完成版を提出するといった課題に取り組みました。

一口に3Dといっても、多種多様なソフトが存在しており、それぞれのソフトの使用方法や長所を掴みながらモデリングを行っていくことは簡単なことではありません。しかし、誰一人脱落することなく一年を通して3Dモデリングをやり遂げたことで、若手メンバーの中には、3Dにおいては自らが社の先頭に立っていこうとする「自信」と「責任感」が芽生えたような気がしています。

この度、新技術を身につけようとする若手職員のひたむきな姿勢が評価され、BIM/CIM推進室はドボク管理における正式な組織として認定されることとなりました。これにより、BIM/CIM推進室としての活躍の場がより一層広がることとなります。彼らの今後の活躍にぜひご期待ください。(BIM/CIM推進インストラクター 松坂 佳祐)



地表面サーフェスについて

① 高栄北公園(北見市)

② 北見市民会館(北見市)

③ 端野川向神社(北見市)

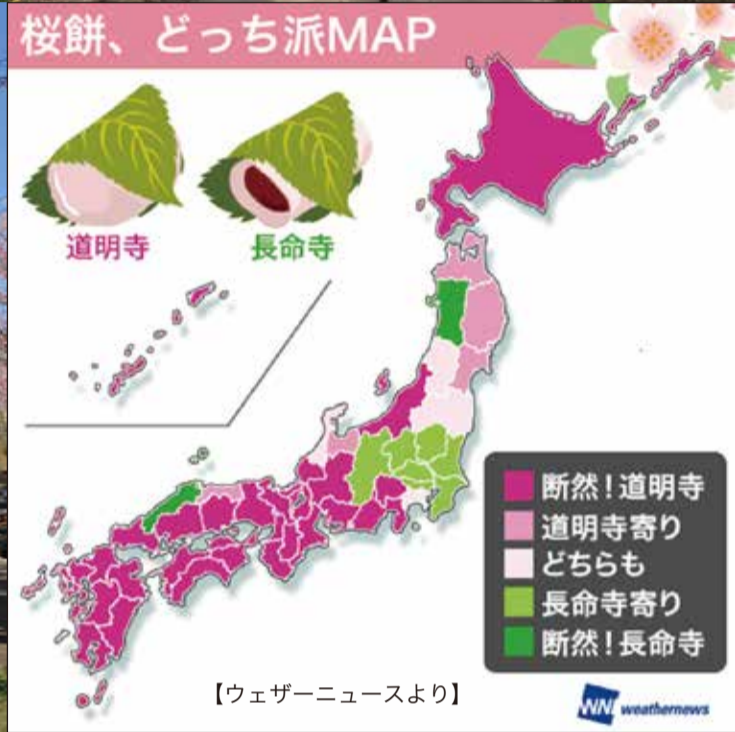
# 桜と和菓子の世界



④ 赤ホヤツク流氷館(網走市)



⑤ 網走監獄博物館(網走市)



## オホーツクの桜スポット

北海道で観られる桜には、エゾヤマザクラやチシマザクラ、ソメイヨシノなどがあります。ソメイヨシノは、日本の桜の8割を占め、日本人に最も馴染み深い桜です。オオシマザクラとエドヒガンザクラを交配させたものといわれ、明治時代に全国の学校や公園、河川沿いなどに植えられ、全国的に主流となりました。

エゾヤマザクラは北海道の代表的な桜で、本州のものより濃いピンク色で、寒さに強く、花と葉がほぼ同時に開花するのが特徴です。本州ではオオヤマザクラとして広く知られています。道内全域で見ることができますが、道東など寒い地域に行くほど色鮮やかで、厳しい冬の寒さが、桜をより美しい色にするようです。

オホーツク圏ではエゾヤマザクラが主流で、有名な鑑賞スポットには、北見市上常呂の金毘羅さくら公園や津別双子の桜、網走の天都山桜公園などがあります。これらは「オホーツク桜八景」といわれ、春のシーズンには絶景を眺めようと多くの見物人で毎年賑わいます。

そんな中、今回の取材では、あえて有名どころではなく隠れたスポットに足を向けてみました。



羽前屋:北見市

## 桜餅には関東・関西風

桜にはジンギスカンかもしれませんが(ドカン第2号で特集)、和菓子だってよく合います。この時期無性に食べたくなります。近所のお店で購入してきました。

桜餅には関東風と関西風があり、関東風桜餅は、江戸時代、隅田川沿いにある長命寺の当時の門番が、土手に舞い落ちた桜の葉を何とか利用できないかと考え、水で溶いた小麦粉を薄

くのばして焼き、あんを包んだものに塩漬けした葉で包んだ桜餅を考案し、墓参りのお客をもてなしたのが長命寺の桜餅の始まりだそうです。

一方、関西風桜餅も同じく江戸時代に、現在の大阪府藤井寺市の道明寺で誕生しました。水に浸したもち米を蒸しあげて乾燥させ、粗く挽いた、いわゆる「道明寺粉」で作られた桜餅が売られ始めたのが最初だそうです。長命寺の桜餅を参考に考案されたものとされています。道明寺粉を使ったものであることから「道明寺餅」とも呼ばれているという説が有力です。

北海道で関西風の道明寺桜餅が主流なのは、北前船など関西との交流が古くからあった為といわれています。



関東風(長命寺)の桜餅

和菓子には抹茶があう



草だんご

黒みつ

ごま

あん

みたらし

串団子(一串)各120円(宝屋:北見市)



草大福(つぶあん)

寺大福

白あん

白あん

大福各150円(宝屋:北見市)

みそ大福



関西風(道明寺)桜餅 一個150円(羽前屋:北見市)

## 編集後記

発刊のころには、桜の花はないですが、あまり知られていないこんな素敵な桜スポットを、来年にでも見ていただきたいなぁと開花時期が過ぎてしまいましたが取り上げました。また和菓子のほうも季節販売のものもありますが、どれも見た目も味も逸品です。串団子は午前中には売り切れてしまうので、朝の開店時に真っ先に行ってください。(ドカン編集長:豊原 元)