

# 北海道内各地の イベント情報抜粋

2024年3月・4月・5月・6月の一部

※インターネット上に公開されている情報を参照。

※日程は変更になる可能性がありますので事前にお確かめください。

## ● 3月上旬

カルルス温泉冬まつり／場所：カルルス温泉サンライバスキー場  
少年滑降大会、親子ボブスレー、雪原宝探し、ミカン拾い等。  
問い合わせ先：登別観光協会(TEL.0143-84-3311)

## ● 2月1日～3月17日

阿寒湖氷上フェスティバル／場所：釧路市阿寒町  
阿寒湖氷上特設会場  
花火打上、氷切り体験、ミニカーリング、ミニセレモニーなど。  
問い合わせ先：阿寒観光協会(TEL.0154-67-3200)

## ● 1月27日～3月17日

層雲峡温泉氷瀑まつり／場所：上川町層雲峡温泉  
層雲峡温泉街正面を流れる石狩川を会場に美しくライトアップされた氷の造形物が自然の神秘性を演出。  
問い合わせ先：層雲峡観光協会(TEL.01658-2-1811)

## ● 4・5月～7月中旬

あさり掘り体験ツアー／場所：厚岸町厚岸湖  
厚岸湖畔で育てられた大粒の美味しい「あさり潮干狩り」を楽しむことができます。  
問い合わせ先：道の駅コンキリエ(TEL.0153-52-4139)

## ● 4月14日

知床雪壁ウォーク／場所：国道334号知床横断道路  
冬期間通行止めとなっている国道334号：知床横断道路の除雪を見学した後、雪壁の中を歩くイベント。  
問い合わせ先：知床羅白町観光協会(TEL.0153-87-3360)

## ● 4月13日～4月14日

くりやま老舗まつり／場所：栗山町 小林酒造・谷田製菓  
小林酒造では完全ガイドによる酒蔵開放、谷田製菓では昔懐かしい「きびだんご」の製造工程が見学できる。  
問い合わせ先：くりやま老舗まつり実行委員会(TEL.0123-72-1001)

## ● 4月20日～5月6日

松前さくらまつり／場所：松前町松前公園  
250種1万本のサクラを舞台に、郷土芸能大会、サクラ観覧会、物産まつり、各種イベント。  
問い合わせ先：松前観光協会(TEL.0139-42-2726)

## ● 5月3日～5月5日

三笠鉄道村ゴールデンウィークイベント／場所：三笠鉄道村  
本物のSLやミニ新幹線に乗車できるほか、旧幌内線を活用したトロッコ鉄道など。  
問い合わせ先：三笠鉄道記念館(TEL.01267-3-1123)

## ● 5月3日～5月31日

芝桜まつり／場所：大空町東藻琴 藻琴山温泉  
8万平方メートルの山肌に咲き誇る芝桜の鑑賞、歌謡ステージ。  
問い合わせ先：東藻琴総合支所(TEL.0152-66-2131)

## ● 5月中旬～下旬

厚岸サクラ・牡蠣まつり／場所：厚岸子野日公園  
日本列島最後の花見、あさり・牡蠣のつかみどり、焼き牡蠣等の販売。  
問い合わせ先：厚岸観光協会(TEL.0153-52-3131)

## ● 5月19日

熊石あわびの里フェスティバル／場所：熊石青少年旅行村  
特産品のあわびを1万個以上使用する食のイベント。  
問い合わせ先：同実行委員会(TEL.01398-2-3111)

## ● 6月8日

北海道音楽大行進／参加者集合場所：旭川リバー旭川パーク  
吹奏楽団、金管バンド、マーチングバンドなどの音楽パレード。  
問い合わせ先：同実行委員会(TEL.0166-23-0090)

## ● 5月22日～6月24日、9月21日～10月6日

グレートフィッシングin然別湖／場所：鹿追町然別湖畔  
オショロコマの遊魚を期間限定で解禁。持ち帰りは禁止。  
問い合わせ先：然別湖遊魚管理事務局(TEL.080-5599-9591)

## ● 6月2日

まるせつぶ藤まつり／場所：遠軽町丸瀬布 平和山公園  
「ふじ娘・藤むすこ」コンテスト、野点、写真撮影会など。  
問い合わせ先：遠軽町観光協会(TEL.01584-7-2213)



ドボク管理  
WEB SITE



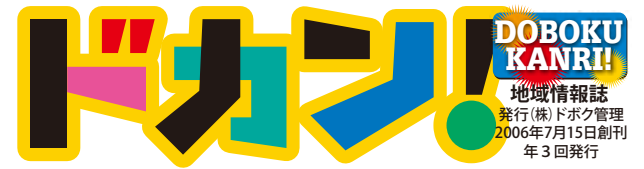
建設コンサルタント業・測量業・補償コンサルタント業

ISO 9001 : 2015 認証登録



株式会社ドボク管理

本社 ● 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 ● 011-0011 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/>



留辺蘂町温根湯の白花豆畑

ドボク管理  
アルコールチェック

特集 地域の豊かな資源  
留辺蘂の白花豆

株式会社ドボク管理

# 安全運転管理者の業務の拡充等

- ※アルコール検知器を用いた酒気帯びの有無確認
- ※アルコール検知器を常時有効に保持
- ※令和5年12月1日より義務化  
(道路交通法施行規則の改定により)

警察庁 WEB サイトより  
<https://www.npa.go.jp/bureau/traffic/insyu/index-2.html>



一定台数以上の自動車を使用する自動車の使用者は、自動車の使用の本拠（事業所等）ごとに、自動車の安全な運転に必要な業務を行う者として安全運転管理者の選任を行わなければなりません。安全運転管理者

は、自動車の安全な運転を確保するために、事業所等の業務に従事している運転者に対する安全教育や、自動車の安全な運転に必要な業務を行わなければなりません。

業務使用の自家用自動車における飲酒運転防止対策を強化することを目的として、令和3年の道路交通法施行規則の改正により、

① 安全運転管理者に対し、目視等により運転者の酒気帯びの有無の確認を行うこと及びその内容を記録して1年間保存することを義務付ける規定（令和4年4月1日から施行）

② 安全運転管理者に対し、アルコール検知器を用いて運転者の酒気帯びの有無の確認を行うこと並びにその内容を記録して1年間保存すること及びアルコール検知器を常時有効に保持することを義務付ける規定が設けられました。

このうち②の規定については、令和5年の道路交通法施行規則の改正により、令和5年12月1日より施行することとされました。

「アルコール検知器を用いた運転者の酒気帯びの有無の確認、及び記録の保存」については、当社は令和4年4月1日より取り組んでおりましたが、いよいよ令和5年12月1日より義務化されました。先行して行っていたこともあり施行日から、ミス・トラブルもなく実施されています。



警察庁「飲酒運転取り組み強化」のパンフレット



警察庁「飲酒運転取り組み強化」のパンフレット

## ■ 出張時の測定手順



社用車1台につきALC測定器を1台購入している。出張時には一人につきSDカード1枚が必要なため同行出張者は相互に声をかけSDカードを忘れない。

測定器を使う職員それぞれに使い捨てストローと接続している部分を押さえて呼気を吹き込み測定、会社に戻った際にPCに記録する。

# 生産量、日本一

# 留辺蘂の

北見市留辺蘂  
(るべしべ)

# 白花豆

## 白花豆の生産で日本一の町

北見市留辺蘂町地区は、全国の生産量の約7割を占める日本一の産地です。作付面積も日本一。白花豆は白く可憐な花が咲き、純白の豆を実らすことから「豆の女王」と呼ばれ、高級菜豆として扱われています。そのツルは3m以上に伸び、産地が広がる国道39号沿いには、夏は紫花豆の赤い花とともに、白い花が咲き誇り、秋にはブルーやオレンジのテントの帽子が被せられた「にお積み」が点々と連なる姿に変わります。

留辺蘂町地区で白花豆の栽培が行なわれるようになったのは1955年頃からです。冷涼な気候が適していることから白花豆の栽培は地域に普及し、全国生産の約7割を担うようになりました。留辺蘂町地区ではさまざまな料理やスイーツに活用されています。(北見市商工観光部観光振興室観光振興課「おかわりきたみ」より)

## 白あんは隠元豆(いんげん豆)で作ります。

いんげん豆(インゲンマメ属)はいくつかの種類があり、比較的大きな粒である白花豆や大福豆もいんげん豆の一種です。煮豆に使うことが多いため、スーパーでよく売っています。でも安価なものは中国産のようです。それに対して、いんげん豆の一種である手亡豆は、小粒のためか、煮豆としては使わずに主に白あんの原料として使われており、一般のスーパーではあまり見かけません。アレンジレシピとしては、白あんで味噌餡や桜餡等も。大きい順に並べると、白花豆、大福豆、手亡豆となります。

## 白花豆(しろはなまめ)とは

「白花豆(しろはなまめ)」という豆を知っていますか。正式名は「ベニバナインゲン」といい、インゲンマメとともにインゲンマメ属に属し、双方を合わせて単に「いんげん」と総称する場合があります。

インゲンマメ属は、豆のサイズや色、柄が多種多様あり、代表的なものは、金時豆、うずら豆、大福豆(おおふくまめ)、白花豆、紫花豆、とら豆、手亡、レッドキドニーなどがあります。

国内の主な産地は北海道です。多くがあんや和菓子、煮豆、甘納豆の原材料として使われています。残りは乾燥豆として流通し、家庭料理に使われています。

### マメ科インゲンマメ属

- インゲンマメ (白色系)**  
手亡、白金時豆、大福豆、グレートノーザン、ネイビー、カンネリーニ
- (着色系、単色)**  
金時豆、レッドキドニー、ブラックタートル
- (着色系、斑紋入り、普斑)**  
うずら豆、グランベリー、ピント、カリオカ
- (着色系、斑紋入り、偏斑)**  
虎豆
- ベニバナインゲン**  
白花豆、紫花豆
- ライマメ**  
バターピーン、ベビーライマ、ラージライマ、サルタニピア

公益財団法人 日本豆類協会 HP より



いんげん豆の種類 画像 日本豆類協会より



白花豆のカステラ・まんじゅう他  
購入先：ふじや菓子舗(留辺蘂)



白花豆のケーキ「モンブラン」  
購入先：ふじや菓子舗(留辺蘂)

白花豆の羊羹  
購入先：ふじや菓子舗(留辺蘂)



白花豆のハッカ豆「ハッカ物語」  
購入先：パラボ(北見)

白花豆の甘納豆「白花美人」  
購入先：Aコープ(北見) パラボ(北見)



白花豆のドレッシング  
購入先：パラボ(北見)

白花豆のムース  
購入先：ふじや菓子舗(留辺蘂)



留辺蘂産の白花豆  
購入先：Aコープ(北見)



白花豆のどら焼き  
購入先：ふじや菓子舗(留辺蘂)

## 編集後記

以前、留辺蘂地区でのマラソン大会に参加した時、参加賞として白花豆を数粒いただいたのですが、食べるには少ないのでうちの狭い畑に撒きました。そしたらなんとすくすく育ち、みごと収穫に至り、美味しくいただきました。また白花豆の焼酎をいただいたことがありまして、確か40度だったと思います。白花豆の味わいとウォッカみたいな強〜いアルコールだったという記憶が残っています。でも旨かったです。(ドカン編集長：豊原 元)