

第4回 弊社社員の出身地別 各地のソウルフード紹介

ここでは、「ソウルフード」を地域特有の料理もしくは、その地域で親しまれている郷土料理ということで、

ドボク管理社員の出身地をもとに調べ紹介しています。

第4回目は、根室の「エスカロップ」を紹介합니다。本社

調査部に根室出身者が一名おりました。

ニューモンブラン エスカロップ

写真のエスカロップは
890円(税込み)



根室市

北海道郷土料理名産にも選ばれた 伝統料理「エスカロップ」

根室に生まれまもなく札幌に移り住んだので、懐かし
いとかよく食べたということはないのですが、根室では
カレーライスやハンバーグと同様に身近な料理です。昭和30年代に横浜から根室にきた料理人が創案した料理がルーツで、バターライスに薄切りのポークカツがのせ
デミグラスソースをかけた洋食です。

写真は、喫茶店「ニューモンブラン」のものですが、この料理人がいたお店に勤めていた方が独立して開いた店ださうです。いわば後継人というか後継店といえるお店のエスカロップなのです。

この度お店へ行ってオーダーするとき、思わずこう言いました。「エスカお願いします。」

ニューモンブラン

住所：根室市光和町1-1
TEL：0153-24-3301

アクセス：JR 根室本線根室駅 徒歩1分
営業時間：月～日 9:00～20:00
定休日：不定休日（月3回）



根室のB級グルメ情報
エスカロップの
おいしいお店

「山わさび」農林水産省統計資料抜粋

平成26年産地域特産野菜生産状況

Ⅲ 野菜の品目別、都道府県別生産状況 作物面積、収穫量等

| 全国農業 地域・ 都道府県 | わさびだいこん | | | わさびだいこん | |
|---------------------|--------------|------------|------------|-------------------|-------------------|
| | 作付面積 (ha) | 収穫量 (t) | 出荷量 (t) | 出荷量(t) 内訳(生食用) | 出荷量(t) 内訳(加工用) |
| 全国 | 119 | 2,093 | 2,088 | 14 | 2,074 |
| 北海道 | 119 | 2,092 | 2,088 | 14 | 2,073 |

平成26年 野菜の品目別、都道府県別生産状況 品目別作付
面積の主要市町村割合

わさびだいこん

| 都道府県 名 | 主要市町村 | | | | | |
|-----------|--------|-----|--------|----|--------|----|
| | 1位市町村名 | 割合 | 2位市町村名 | 割合 | 3位市町村名 | 割合 |
| 北海道 | 網走市 | 90% | 清里町 | 7% | 小清水町 | 2% |

効能と栄養

抗菌作用

わさびの辛み成分である「アリルイソチオシアネート」には
抗菌作用があり、大腸菌や黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ
の食中毒菌の増殖を抑えてくれる働きがあります。刺身をわさ
び醤油で食べるのは、単に美味しいからという理由の他にも、
食中毒予防の意味もあるのですね。

がん予防効果

わさびの辛味成分にはがんを予防する効果があり、焦げに
よって発生した物質を、辛味成分が分解してくれる為、が
ん予防効果に繋がると言われています。発がん性を持っている
カビのアフラトキシンを解毒する、グルコシノレートという成分
も含んでいる事から、ガンの予防に効果があるとされています。

栄養価

カリウム、カルシウム、葉酸、食物繊維、リンなどが掲げられ
他にも、ビタミンCが豊富で美肌効果があると云われています。

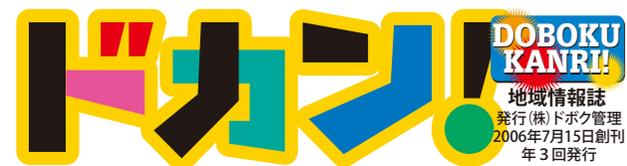
建設コンサルタント業・測量業・補償コンサルタント業・建築設計

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



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



木屋農産の山わさび

ドボク管理
異業種からの転職

特集 オホーツクの豊かな資源
山わさび!

株式会社ドボク管理

ドボク管理 設計部門

異業種からの転職

今回はこれまでと趣を変え、別の業種から我々の業界に転職してきた、途中入社の子員の話インタビュー形式で紹介しす。

聞き手: まずは前職をお聞かせください。

技術部K: クルマ関係の販売店に勤めていました。

聞き手: 差し支えなければ学生時代の専攻は?

技術部K: 某大学の経済学部で経営情報を学んでました。

聞き手: 弊社に転職するきっかけは何だったのですか?

技術部K: 前の職場では、生命保険も販売していたため、自己啓発としてファイナンシャルプランナーの資格を取得したことをきっかけに保険会社への転職を模索するようになっておりました。そんな折に、知人からドボク管理の紹介をいただき土木業界にも興味を抱いたのがそもそのきっかけです。

聞き手: 入社して研修以外にしたことは何ですか?

技術部K: 総務課に配属されて、電子入札を担当しました。

聞き手: 入社して最初に戸惑ったことがあれば教えてください?

技術部K: 上司部下とも「～さん」と呼び合うフレンドリーな社風に最初驚きましたが、いいなと思いました。

聞き手: 現在の部署は?

技術部K: 技術部設計課で橋梁補修設計業務を主に担当しております。

聞き手: まったく別な業種から飛び込んできて、仕事上困ったこ



ともあったと思いますが、大変なことはありませんか?

技術部K: 総務課から技術部に異動になってからは、聞きなれない言葉や難しい計算等に戸惑いました。やってみて思うのは、物理学や数学だけでなく、報告書を書く国語力、発注者・関係機関とのコミュニケーション力、図面を描く絵心、現場での体力等オールマイティーな能力が必要なところだ。

聞き手: 入社して直接の仕事以外で、記憶に残っていることがあれば教えてください

技術部K: 社内で2チーム編成して真駒内のサーモン駅伝に参加したことです。長距離を走ったのはおそらく高校の時以来でしたが、意外と走れることに気が付き楽しくなりました。毎年タイムを更新するのが目標です。

聞き手: 前職の経験が活かせることはありますか?

技術部K: 橋梁補修設計のように、対象物の状態を把握し最善の提案をするという面では、前職と共通する部分であるので馴染みがあることです。どちらも、安心安全な交通サービスを提供するという使命感が一致しますね。



聞き手: 現在の仕事で楽しいことは?

技術部K: クルマ関係と違い、構造物は100年ですから、自分の業績が永く地図に残るのは光栄です。全道各地色々なところへ出張できるのも楽しいですね。出張先で美味しいものを食べるのが一番の楽しみです(笑)

聞き手: これからやってみたい仕事はありますか?

技術部K: 体力が続く限り今の仕事の技術をひたすら磨きたいです。老後は、仕事ではありませんが合気道の師範になりたいです。

聞き手: この先の目標などあればお聞かせください

技術部K: 現在ドボク管理では異業種からの転職者が数名おりますが、私が初であり最年長でもあります。ですので、あとに続く後輩達のためにも、専門分野でない途中入社でもやれるということを示さなければいけない立場だと思っております。まずは、技術士の資格を早く取得して業務を統括できるようになることが今の目標です。

(聞き手は本誌編集長)



写真はイメージです



支店が入居している建物



情報誌の取材で栗山町へ



転職後に職場のチームで参加したマラソン大会

オホーツクの豊かな資源

実は、生産量が日本一

「山わさび」は、ホースラデッシュといい、アブラナ科の耐寒性の多年草です。和名はセイヨウワサビ(西洋わさび)、別名、わさび大根、レホール、野わさび、根わさびなどと呼ばれます。わさび製品では「西洋わさび」、農林水産省の統計データでは「わさび大根」の名称で記載されています。昔は、各家庭でごく身の回りの荒地などに生育していて、天の恵の山菜のように感じていました。

原産地は北東ヨーロッパで、日本には100年以上前に食用として伝わったとされています。気候があったのか北海道を中心に野生化し身近なものとなり、また近年では畑で栽培されるようになってきました。農林水産省の統計によると、ここオホーツク管内は、全国で一位の収穫・出荷量があり正に、オホーツク名産の一品といっても良いのではないのでしょうか。

◎巻末の統計データ資料参照

オホーツク管内の山わさび畑

山わさびの生産者である常呂町の木屋農産さんを訪ねました。連絡を取ったときは、収穫期で忙しいとのことと落ち着いた時期に代表の笹本 誠さんにお話を伺ってきました。

笹本さんは、サラリーマンから転職し、先代を継ぎ現在に至るとのこと。山わさびの自家栽培から原材料としての加工業者への供給、および一般小売り用のものを生産しているそうです。春に作付し秋に大半を収穫、残りは春先に。連作障害を防ぐため休耕地を設けたり、収穫されたものは商品としての歩留まりも悪く、ロスが多いそうです。

生育過程では、農業は使わず安心安全なものを提供することとで形は結構不揃いになっているそうです。また、年中供給のため、保管貯蔵には気を配りながら工夫しているそうです。出荷先は、北海道内はもちろん本州にまでと云うことで、管内では主たるスーパーマーケットで購入できます。

最近増えてきた山わさび使用の各種商品(取材時はコンビニやスーパーで買えます)。



収穫の終わった畑



山わさび(常呂町・木屋農産)の実物と、コンビニの「山わさびおにぎり」写真の山わさびは先端の太いところで直径45mm、長さは150mm程度。

原材料に山わさびを使っている各種商品。おなじみの「生わさび」も成分表を確認すると「西洋わさび」が使われています。



粉わさび缶裏面の成分表 西洋わさびが主原料と分かります。

近隣のスーパーで買える「山わさび醤油漬け」は種類も豊富。製造業者により製法や味付けが異なります。道の駅などでも入手可能で値段的には400円~600円くらいで売られています。右のQRコードで詳しい情報を掲載しています。



市販されている山わさび製品

鮭や刺身の醤油に欠かせない、チューブ入りの練りわさびは、本わさびのみを使ったものもありますが、廉価なものになると、原材料の中に西洋わさびという記載があります。もちろん山わさびの別名ですが、本わさびと一緒に使われたり、

また西洋わさびのみの商品もあります。さらに、水を入れて練る「粉わさび」これの原材料は、西洋わさびです。その他、おにぎり、スナック菓子、カップ麺など身近なところに山わさびを味わえる商品がありました。

知らなかった オホーツクの 特産「山わさび」

山わさびのおいしい食べ方。(醤油漬け)

山わさびの食べ方は、さまざまありますが、まず筆頭に来るのは、すりおろして醤油をかけてアツアツのご飯にのせて食べる、これでしょうか。ほかには薬味としてステーキ、刺身、焼き魚、冷や奴、そば、お茶漬、山かけ等々。市場では、スーパーマーケットなどでカットされて小分けしパック詰めされたものや、醤油漬けなどが買い求められます。そこで今回は、編集部のお薦めとして「山わさびの醤油漬け」製品を近所で買い集めてみました。また、スナック菓子やカップ麺、おにぎりに山わさびが使われているものを発見したので、これらも一緒に買い集めました。



すりおろした山わさび



熱々のご飯に



豆腐にのせて



木屋農産の作業所

北見市上ところ 百留屋ストア

山わさび 醤油漬け

北見に住んでいて、山わさび醤油漬けといえば真っ先に浮かんだのは、上ところにある百留屋サービスストアさんです。さっそくお伺いしてお話を聞いてきました。

このお店は、創業57年。地域に密着した食料品・生活用品を扱う、何でもある?お店です。三代目社長の横山さんにお聞きしたところ、先代の自家製の「山わさびの醤油漬け」が近所でおいしいと評判になり、販売してほしいとの要望に応じて販売し始めたそうです。それが30年以上も前のことですから、元祖 先駆けですね。当初は限られた数でしたが、口コミで徐々に売り上げも増えていき、14年前、新聞に取り上げられ注文が殺到し大変だったそうです。その後もテレビなどにも取りあげられ、押しも押されぬ人気商品となったそうです。今も削る作業以外は手作業で丁寧に作られ、毎日朝一度作っており、風味が損なわれないように冷凍せずチルド状態で販売しているとのことでした。



三代目の横山フミ子さんと、「ばあばこと、先代夫人の田代きみ子さん(左下)。



名称: 百留屋サービスストア
所在地: 北見市上ところ151
電話: 0157-38-2203
営業時間: 7:30~19:00、冬期8:00~18:30
日曜日は午前のみ
定休日: 毎月第一日曜日

今回購入した「山わさび醤油漬け」のうちの三社の商品には、木屋農産さんの原材料が供給されています。

編集後記

北見に住んで七年目、ひよんなことから山わさびの醤油漬けを食べ、どこで採れたのか気になり調べてみたらなんと地元北見産。さらに、国内ではオホーツク管内の生産量がほぼ100%、国内消費量の大半は輸入ときいているなかこれは驚きでした。網走斜里地区で栽培され、大きな工場で作る製品を生産している事業所も網走にあります。地域に愛され密着したお店で手造りの醤油漬けを食べられることは、とっても嬉しいことです。(豊原 元)