

第5回 ご当地グルメ 留萌の「カレー ザイオン」

「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ます。5回目は、留萌市のカレー屋さん「カレー ザイオン」を紹介します。

カレー ザイオン

スープカレーで有名なお店と聞いて、行ってみました。

留萌市



チキンカレー

留萌のスープカレー屋さん

https://www.instagram.com/curryzion_rumoi/
久々の留萌、今回のランチはスープカレーです！
留萌でも評判のお店と聞きザイオンに。

さてメニューですが定番のチキンを頼み、ご飯は大盛！
素揚げした野菜もゴロゴロ入っていて、チキンレッグも
ホロホロで良い感じです。肝心のスープはトマト系で、
心地よい酸味もありご飯が進みます。
辛さは中辛の2番にしましたが、個人的に3番でも良いかもしれません。
留萌の繁盛店でコロナ対策も徹底してて、清潔感もあり良いと思います。オ
ススメのお店です。(旭川支店：鈴木)



ザイオンの公式
インスタグラム

カレー ザイオン

留萌市花園町1-4-2 1
定休日：毎週月曜日・年末年始
営業時間：11:00～21:00
電話：0164-42-2297

留萌が誇るご当地グルメ！



蛇の目寿司

留萌市錦町3-1-13
電話：0164-42-0848

長屋を連想させる
細長い店内は昔な
がらの鮓屋の匂いに溢
れています。欲張りな私
は「蛇の目スペシャル」を

注文。21貫21種のお鮓がドーンと来ました！ シャリはほんのりと酢の香りのある良い弾力、ネタは新鮮さの上に職人さんの腕が光り、硬い貝も歯切れよくいただくことができました。常連さんで賑わっているようですがお店の前には旅のバイクも停まっけていて、人が入れ替わり立ち替わり入っては出て行きます。(旭川支店：柏倉)



天ぷらとそば やぶ金

留萌市花園町1-1-18
電話：0164-42-0227

おろしぶっかけ蕎
麦とミニ天井をいた
だきました。おろしぶっ
かけ蕎麦は麺が茹で過
ぎているような感じがし

ましたが、しかし天井はタレが美味しく、また衣もサクサクして大満足！注文したのがそばとのセットメニューなのでお腹一杯になりました。(旭川支店：泉田)



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 ●〒090-0801 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/>



NO.45
2021.2.15

オホーツク地域／地元の老舗菓子店で買い求めたお菓子

ドボク管理
札幌支店の設計部

特集 | オホーツク地域老舗菓子舗
各店自慢の菓子

株式会社ドボク管理

札幌支店設計部 業務紹介 橋梁補修設計について

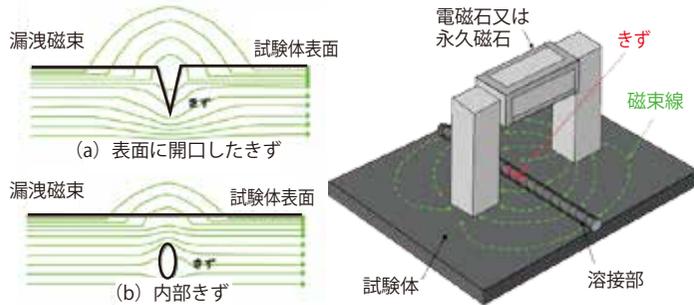
札幌支店設計部で主に担当している業務の一つとして橋梁補修設計があります。補修設計を行う上で、状況や劣化要因を確認するため、現地調査が必須です。

今回は現地調査内容について、ほんの一例ですがご紹介させていただきます。

磁粉探傷試験

鋼橋において、長年の繰り返し荷重やその他外力の影響により、応力集中部等に亀裂が生じることがあります。応力集中部とは、部材接合部や溶接部などが一般的です。このような鋼材の亀裂は、通常の見視のみでは見つけにくいので、磁粉探傷試験を用いて損傷確認を行います。

磁粉探傷検査は、電磁石等で磁化された鉄鋼材料などの表面付近に発生した傷部分から漏洩する磁束を、磁力粉体を用いて検出する方法です。磁化された部材表面に磁粉を散布すると、傷がある場合には傷から漏洩した磁束が作る磁界によって磁粉が磁化され、磁極が生じます。磁粉の磁極と傷に生じた磁極の間ではクーロンの法則に従う吸引力が働き、磁粉が傷部に吸着・凝集します。この磁粉による指示模様を見視によって確認します。



対象箇所には、蛍光磁粉を散布し、電磁石および紫外線装置（いわゆるブラックライト）を用いて、亀裂指示模様の有無を確認します。ブラックライトを用いた目視確認のため、昼間に比べ夜間や暗所の方が確認し易かったりします。

UAVを活用した調査

橋梁近接目視方法として、最もポピュラーなのが橋梁点検車を用いた目視点検です。しかしながら、現地制約上橋梁点検車を用いることができない現場に遭遇することもあります。解決策として、ロープアクセスによる目視確認等が考えられますが、特殊な技術を必要とすることから、なかなか採用は難しい場面もあります。当社ではUAV測量を実施しており、この技術を橋梁調査に有効活用しています。UAVによる高画質写真により損傷状況を確認する等技術の横断的活用に取り組んでいます。



トラス材が支障となり、橋梁点検車による確認が難しい。



桁側面の損傷状況をUAVにより状況確認。

雨天時調査

橋梁調査において、時に雨はまさに恵みの雨となります。橋梁損傷の要因は、多くの場合水が関連します。雨天時に現地確認をする事で非常に多くの情報が得られ、対策検討に大きく役立つ事もあります。したがって、最近では積極的に雨天時に現場へ行くことを心掛けてます。むしろ現場に行く事の多い夏期シーズンは、雨が降る日を待ちわびている事もあったりします。（程良い雨に限りませんが）



伸縮装置の端部のみ漏水している場合は、取替えではなく部分補修とすることも有る。
床版下面に遊離石灰が有るものの雨天時確認の結果、漏水もない。→橋面防水が劣化しており更新が必要
床版下面に遊離石灰が有るものの雨天時確認の結果、漏水がない。→橋面防水が健全なため、防水対策不要

狭いところの調査は結構大変

近年の橋梁は、維持管理に配慮され、点検スペース等が確保されているため、調査もし易いのですが、補修が必要な橋は、比較的古い橋梁が多いため、支承周辺も狭い事が多いです。こうした狭い空間に入っただけの調査では、先に述べた雨天調査と相まると全身泥まみれになりながら、また、狭くて体制がづらい時は奇声を漏らしながら泥臭く調査を実施しています。



狭い空間での調査は体制的に入りにくい箇所も有る。

ああ明日、いや正直明後日あたりに体が痛くなるなあとと思う事がたまにありながらも、劣化要因を解明したいという好奇心と情熱によって、毎回張り切って調査に取り組んでいます。



H24以降の設計は、今後の維持管理に配慮された設計となっている。

さいごに

今後も構造物の老朽化は永続的な課題と考えられます。日々橋梁調査の分野においても、点検ロボットの開発やICT活用等様々な技術が開発されています。我々も、日々最新の知見収集および活用の可能性等について、研鑽し続けることにより社会貢献をしたいと考えています。

オホーツク地域の

北見と周辺のお菓子を紹介!

老舗菓子店自慢の逸品

地方の老舗菓子店

ウィキペディアで「老舗」を調べると、「先祖代々にわたって伝統的に事業を行っている小売店・企業(会社)などのこと」で、広義には商業に関係しないながらも古くから関連する活動形態の先駆的な組織・団体を指す場合もあるとのことでした。

菓子店でいうと、オホーツク地方には有名どころも含め、当編集室調べでは約80店舗のお菓子屋さんがあり、地域的に特徴のある品ぞろえがありました。

北見と周辺のお菓子

最近のヒットとしては、清月の「赤いサイロ」でしょう。平昌五輪で女子カーリングチームが試合の合間に食べて話題になったあのお菓子です。TVで取り上げられた影響は大変なもので、製造が追いつかなく清月本店ですら手に入りにくい状況がしばらく続きました。菓子処大丸は、ほぼ毎日、開店前にはお客が並んでいて北見でもなかなかの人気店です。おもに贈答用として買い求められるのが多いようです。ここの「どら焼き」や「ほっちゃんれ」は人気商品ですが、個人的には「天使のほっぺ」が好きです。ちなみにわたくしは、このお店のスタンプカードを持っています。

端野の菓子工房 shiga は、数年前に店舗リニューアルで建て替えられ、店名も「志賀甘栄堂」から現在の名称に変わりました。マチの老舗菓子店から、こじれたスイーツ店の趣きになりました。それでも変わらずこの看板の「ワッフル」がおすすめです。オホーツクの小麦を使ったふわふわの生地につっぷりクリームが入った食べ応えありのスイーツです。

生菓子と干菓子

菓子には、保存性の観点から水分の含有量に基づき生菓子、干菓子および半生菓子に大別することが一般的です。水分を30%以上含む生菓子、10%以下の干菓子、10%から30%のものが半生菓子に分類されています。「生」は加熱していないという意味ではなく、焼き菓子でも水分量の多いものは生菓子になります。生菓子よりも半生菓子のほうが、半生菓子よりも干菓子のほうが保存性が高く、日持ちもしやすくなっています。



「赤いサイロ」など



「ほっちゃんれ」など



「ワッフル」など
菓子工房 Shiga

※個別のお菓子写真は各店舗サイトより。

※買い集め当日、臨時休業だったお店が何店舗もありました。

今回紹介する北見と近郊の老舗菓子店

置戸町
佐々木菓子舗
【創業 1912 年】
木いちご羊羹
木いちごゼリー
常呂郡置戸町字置戸 116
TEL.0157-52-3466
営業時間 / 8:00~20:00
定休日 / 土・日・祝日

北見市
圓泉堂菓子司
【創業 1931 年】
くまのまくら
黒ゆり
北見市相内町135
TEL.0157-37-2541
営業時間 / 8:00~19:00
定休日 / なし

北見市
御菓子処一勝庵
【創業 1958 年】
胡麻かりん
かりんとう饅頭
北見市北4条西5丁目
TEL.0157-23-3733
営業時間 / 7:30~19:00
定休日 / なし

網走市
梅月菓子舗
豆大福
田舎まんじゅう
網走市南6条東4丁目
TEL.0152-43-2467
営業時間 / 9:30~18:00
定休日 / なし

美幌町
ひらの菓子司
【創業 1918 年】
びぼるスカイ
美幌サイロ
美幌町東1条北1丁目
TEL.0152-73-3418
営業時間 / 9:00~19:00
定休日 / 水曜日

佐呂間町
弘内菓子舗
かぼちゃ娘
かぼちゃの里
佐呂間町字永代町 64
TEL.01587-2-3623
営業時間 / 7:30~19:30
定休日 / 元旦

北見市
菓子工房 shiga
【創業 1918 年】
ワッフル
端野峠
北見市端野町三区2-4
TEL.0157-56-2030
営業時間 / 9:30~19:30
定休日 / 火曜日

北見市
菓子処 大丸
【創業 1934 年】
ほっちゃんれ
どらやき
北見市北2条西2丁目
TEL.0157-24-2816
営業時間 / 8:30~18:30
定休日 / 火曜日

大空町
たまや菓子店
【創業 1946 年】
串ダンゴ
海鮮の里
大空町女満別西1条4丁目
TEL.0152-74-2613
営業時間 / 9:00~19:00
定休日 / 日曜日

紋別市
高砂屋菓子舗
【創業 1960 年】
おじゃがボール
渚滑川羊羹
紋別市上渚滑町3-23
TEL.0158-25-2322
営業時間 / 8:00~20:00
定休日 / なし

北見市
ふじや菓子舗
【創業 1913 年】
白花豆パイまんじゅう
白花かすてら
留辺蘂町温根湯温泉194
TEL.0157-45-2228
営業時間 / 9:00~19:00
定休日 / なし

北見市
清月
【創業 1935 年】
赤いサイロ
パウムラスク
北見市北1条西1丁目
TEL.0157-23-3590
営業時間 / 9:30~18:00
定休日 / 元旦

北見市
菓子司 羽前屋
【創業 1910 年】
赤飯まんじゅう
玉ねぎパイ
北見市中央三輪9-16
TEL.0157-36-7777
営業時間 / 9:00~18:00
定休日 / なし

大空町
すがの菓子司
【創業 1922 年】
生どら焼
もこと山
大空町東藻琴村353
TEL.0152-66-2723
営業時間 / 9:00~19:00
定休日 / 日曜日

興部町
大村菓子舗
【創業 1912 年】
モーモーの里
ぼんぼこやま
興部町字興部467
TEL.0158-82-2006
営業時間 / 9:00~18:00
定休日 / 月曜日

編集後記

当誌では6年ほど前に「スイーツ」の特集をしました。その時はお店の外観では思いもよらぬ逸品を売っているお店を紹介するものでした。今回は地域を同じく北見とその周辺で、古くから地元で愛されてきたお店の看板商品、人気商品を拾ってみました。各地に仕事で出向くたびその土地のお菓子屋さんへ飛び込んで美味しくいただきました。

でもBMIは19.4です。(ドカン編集長:豊原 元)