

第1回 ご当地グルメ 美瑛の「ジュンドッグ」

今回から始まった「ご当地グルメ」。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きます。最初は、旭川エリア、美瑛町の「ジュンドッグ」を紹介します。弊社旭川支店の取材です。

ジュンドッグ

具のまわりはごはん
見た目は「海苔のない太巻き」
のようです。

美瑛町



見た目は「海苔のない太巻き」 美瑛の洋風おにぎり。

具はエビフライにチキンカツにソーセージなどなど、揚げ物をごはんて巻いたのが「ジュンドッグ」です。節分で食べる「恵方巻き」よりはスリムですが、コンビニの手巻き寿司よりはるかに太い感じです。

美瑛町の洋食店「洋食とcafeじゅんぺい」で生まれたから「ジュンドッグ」と名づけられたのがその由来。現在は旭川市内の観光施設などでも販売されているので、今では旭川のB級グルメとしても知られるようになりました。あつあつに暖められた状態で包装紙を開くと中からは勢いのある湯気とともに現れます。

洋食とcafeじゅんぺい
<http://biei-junpei.com/>

上川郡美瑛町本町4-4-10 月曜定休
営業時間：11:00～15:00、17:00～19:30
電話：050-5589-5778



洋食とcafeじゅんぺい
WEBサイト

旭川が誇るご当地グルメ!



旭川しょう油ラーメン

旭川のご当地グルメの代表といえば、なんといっても「旭川ラーメン」です。中でも、主に地元の醤油を使った醤油ラーメンが定番です。あつさりとした醤油味の中に豚骨の深みがあり、しっかりとしたコクを感じられるスープは、お好きな人には何度食べても飽きのこない味わいです。スープは魚介類と、豚骨・鶏ガラ・野菜で出汁をとったWスープで醤油ダレのものが比較的多く、市内のラーメン店の多くでWスープが採用されています。一例を挙げると、8軒のラーメン店が軒を連ねる「あさひかわラーメン村」で提供されているラーメンのうち、半数以上がWスープのラーメンです。



塩ホルモン・トントロ

かつて養豚業が栄え、新鮮な豚の内臓が入手できたことから食されるようになった旭川発祥と言われる「塩ホルモン」。旭川でホルモンというと、牛ではなく、豚ホルモンが一般的です。炭火で焼くと余分な脂が落ち旨みが凝縮して美味しいと言われています。また、豚のほほ肉を使ったトントロの火付け役となったのも、旭川市内の焼き肉店と言われており、現在は焼き肉店での定番人気商品となっています。脂身が焼けたときのサクッとした食感が魅力です。

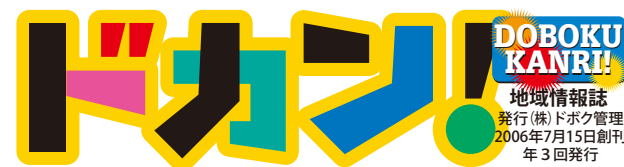


建設コンサルタント業・測量業・補償コンサルタント業
ISO 9001：2015認証登録



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/>



豆に砂糖をまぶした甘納豆

ドボク管理 調査部門の紹介

特集 北海道は豆の生産日本一
おいしい甘納豆

株式会社ドボク管理

ドボク管理 調査部

ほ場整備調査・設計についての業務紹介。

はじめに

弊社農業部門では、主に①ほ場整備の調査・設計、②肥培かんがい施設の調査・設計、③用・排水路の調査・設計、④農業水利施設の機能診断・保全対策などを行っています。

その中から今回は、ほ場整備の測量調査についてご紹介いたします。

これは、牧草畑を分断する沢を埋めて1枚の畑に拡大するほ場整備計画です。



▶ 空中写真測量に用いるドローン(当社保有機)

測量調査

これまで、ほ場整備の地形測量は測量機器を使用し、調査作業を行っていましたが、近年はICT(Information and Communication Technology: 情報通信技術)を取り入れることで生産性を向上する「i-Construction」の推進により、当社では、UAV(無人航空機)を用いた測量を行っています。



整備前のほ場

沢



測量機による現地測量

対空標識の一例



★型 X型



十型 ○型

空中写真測量の作業手順

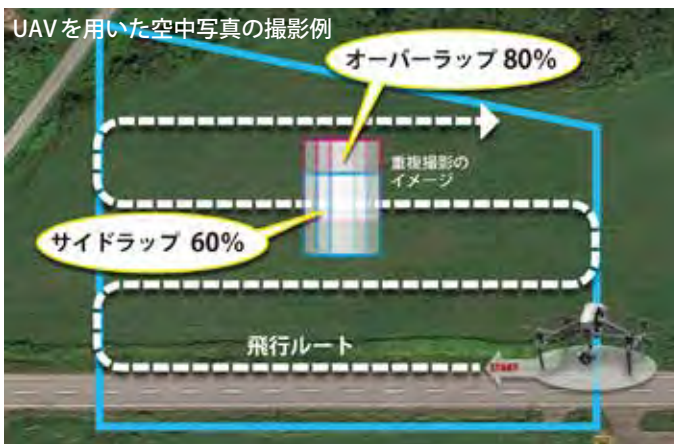
- ①作業計画: 障害物の有無、航行ルートの確認を行います。
- ②標定点(検証点)の設置: 現地との整合性を確認するために、人工衛星から電波を受信し、位置情報を得るGNSS測量機や既設基準点から角度と距離測定により位置情報を得てトータルステーション測量機を使用し、座標値(水平位置・標高)の基準となる点を設置します。
- ③対空標識の設置: 拡大した空中写真上で確認できるように、ほ場の外周に沿って約100m間隔に対空標識を設置します。標定点と同じく座標値の取得を行います。
- ④空中写真の撮影: 航空局の認可・承認を得て関係機関及び地権者の承諾の上、周辺の家屋・施設、天候や電波状況

用語解説

【オーバーラップ】 UAVの進行方向の重複写真撮影

【サイドラップ】 UAVの隣接側の重複写真撮影

80%、60%の重複率が点群データの精度を得られる割合

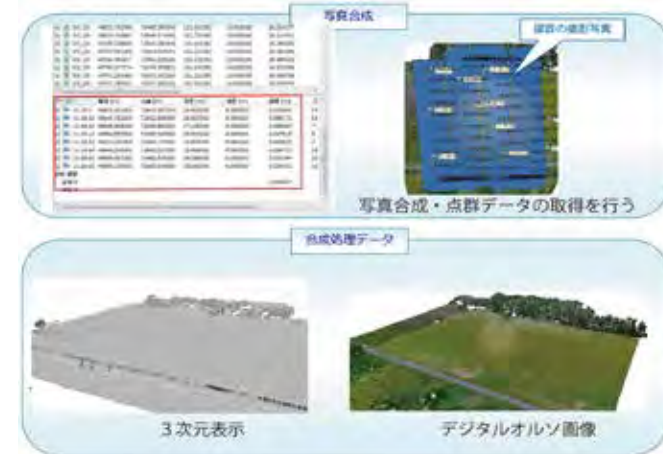


UAVを用いた空中写真の撮影例

オーバーラップ 80%

サイドラップ 60%

飛行ルート



写真合成

点群の地形画像

写真合成・点群データの取得を行う

生成地形データ

3次元表示

デジタルオルソ画像

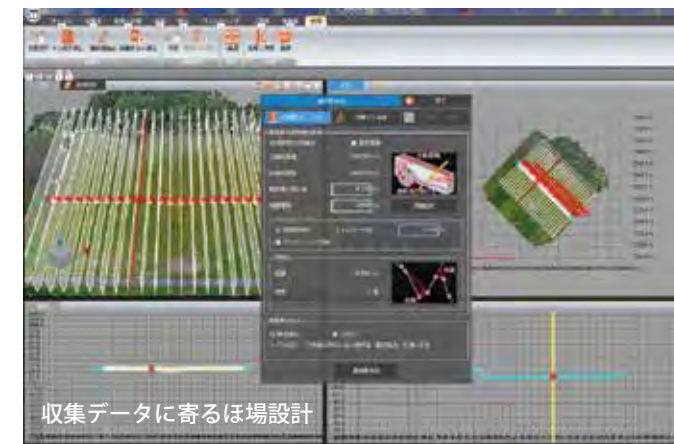
に注意し、自動飛行によって写真撮影を行います。

⑤写真の合成: 写真合成ソフトを使用し、対空標識の座標値を用いて撮影写真の合成及び三次元点群データを作成します。

⑥三次元点群データ: 点群処理ソフトを使用し、現況平面図、縦断図、横断図の作成が可能となります。これにより、任意の位置での断面図作成が行えます。

おわりに

北海道では冬期の積雪や営農作業における作付け時期等の影響により、短期間での測量作業が求められています。そのため、ICT技術を活用した作業時間の短縮は非常に有効であり、今後はUAV(無人航空機)を用いた測量の導入が増加することでしょう。



収集データに寄るほ場設計

安政年間に甘納豆

関東では安政年間に、江戸日本橋の老舗和菓子店・榮太樓の3代目、細田安兵衛が菓子の原料としては向かなかった大角豆と榮太樓の蜜餞を創意工夫して安く美味しい菓子として初案。当初は淡雪と名付けられましたが、浜名納豆に似ているゆえに甘名納糖と命名されました。なお、甘名納糖は1877年(明治10年)の内国勸業博覧会にて優等賞を得ています。また、榮太樓ではその後も開発を継続し、1887年(明治20年)に白隠元を原料とした甘納豆を創製し村時雨と名付け、昭和初期には粟を原料にした甘納豆を創製して、これを栗納糖と名付けました。

甘納豆は豆と砂糖でつくるシンプルなお菓子

甘納豆

あまなつとう

白花豆の白花美人

大粒で柔らかくしっとりとした口当たりで、甘さを抑え自然の風味を生かして製造した白花豆の甘納豆。ふっくらとして色艶のよいところから「白花美人」と名付けられ、温根湯地区の一村一品となっています。

JAきたみらいで作ってる
白花豆の甘納豆「白花美人」

白花豆の産地 北見

白花豆は、インゲン属の中の「ペニバナインゲン」のことをいいます。インゲンマメと合わせて単に「いんげん」と総称されることもあります。

白花豆は、白色の大きな花をたくさん咲かせるのが特徴で、子実も白色をしていることから名前の由来となり、白花豆といわれています。「豆の女王」と呼ばれるにふさわしく、純白で大粒のこの豆は、高級和菓子の白あんの原料として使われ、煮豆、甘納豆の原料にもなっています。

インゲンマメは中央アメリカ原産で、新大陸到達以前に、南北アメリカに広がったといわれ、日本での花豆の歴史は江戸時代に観賞用として輸入され、大正時代頃から食用として広まりました。

管内での栽培は、昭和30年代に温根湯地区で始まり、冷涼な気候に適していたことから、温根湯・留辺蘂・置戸地区で普及し、今や全国の約7割を生産しています。



留辺蘂町温根湯の白花豆畑



白花豆

金時豆

小豆

青えんどう

北見市内のスーパーで買ってきた甘納豆

販売先: パラボまちきた大通ビル地下1階、イオン北見店、イトーヨーカドー北見店、東武イーストモール店、北見市内Aコープ、セブンイレブン北見とん田東町店、道の駅「おんねゆ温泉」にて購入可能です。

赤飯に甘納豆

赤飯には小豆という家もありますが、北海道の道央圏や山梨県には、甘納豆を赤飯に入れる風習があります。室町時代に甲斐国(山梨県)南部の人々が移住した青森県の一部でも赤飯には甘納豆だそうです。



北見には、大正金時に天然ハッカをコーティングした「ハッカ樹水」、白花豆の「ハッカ物語」という山樹水の甘納豆もあります。小さい粒のが「ハッカ樹水」、大きいのは「ハッカ物語」



岡女堂



石黒商店



十勝産の豆

本別の岡女堂

中川郡本別町共栄18-8
TEL.0156-22-5981
営業時間[4月下旬~11月]8:45~17:30 [4月下旬~11月]8:45~17:30

岡女堂の創業は、1855(安政2)年。150年以上もの歴史を持つこの老舗が、大きな転機を迎えたのは1980年代後半のことでした。北海道は十勝の本別町で、岡女堂を町に誘致しようという動きが起こったのです。もともと本別は、豆王国とも称される、豆づくりの盛んな町。「岡女堂さんの工場を本別に建てる勝手連」という町おこしグループもでき、その熱意によって、とうとう工場の全面移転が決定しました。岡女堂の工場がすべて本別町に移転し終えたのは、1991(平成3)年のことでした。移転に伴い、1995(平成7)年には、工場に最寄りの駅までつくってしまいました。現在では廃線となってしまったふるさと銀河線の岡女堂駅ですが、今でも駅舎やプラットホームなど、その名残を見ることができます。



岡女堂の甘納豆

函館の石黒商店

函館市昭和2-11-2
TEL.0138-41-0839
営業時間9:30~17:30 水曜日定休

編集長からの指令を受け、札幌から仕事で向かった函館。市内に入り五稜郭駅に差しかがろうかというところで、目に飛び込んできたのが「甘納豆」という「のぼり」です。急遽、店舗前の駐車スペースに車を止めればし様子を伺ってから店の中に入ってみました。商品のほとんどは甘納豆で、詰合せや小袋入りのほか、量り売りもしている様子です。店内をいろいろと物色し、お試しセット的な詰合せを見つけたので、それを一つ買い求める事にしました。会社に戻って開けてみると、中には甘納豆が7種類(とら豆、紫花豆、白花豆、お多福豆、青えんどう豆、小豆、金時豆)に、モナカが2種に、花み餅という石黒商店オリジナルのお菓子が一袋入っていました。一番のお気に入りになったのは「白花豆」ので、これはなかなか美味かったです。



石黒商店の甘納豆

小樽の中ノ目製菓

中ノ目製菓一筋の道内メーカー
小樽市奥沢3丁目26-9
TEL.0134-25-6000

戦後、飴家だった先代が本格的に甘納豆づくりを始めて一筋69年。豆を丹念に炊き上げ、手作り工程を重視する製造手法を取り入れて、道内産の豆を使い小樽の軟水で炊き上げ「金時豆」「小豆」「白花豆」の甘納豆が自慢の品。金時と小豆は十勝産、白花は北見留辺蘂産にこだわり保存料も使ってはいない。主力は金時で大半は赤飯需要とのこと。さすが赤飯に甘納豆の北海道。



中ノ目製菓の甘納豆は道内各地、最寄りのスーパーで購入可能

編集後記

甘納豆は、赤飯の具材として小さな頃から親しんできたものですが、白花豆の甘納豆との出会いは20年前、函館亀田町に仕事で行った時、石黒商店で威風堂々とした「豆の女王」様に会ったのでした。北見勤務になって産地の「白花美人」に二度惚れしちゃいました。(編集長:豊原 元)