

第2回 ご当地グルメ 釧路の「スパカツ」

「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。2回目は、釧路市の「スパカツ」を紹介します。

スパカツ

ミートソーススパゲティの上にトンカツが乗っています。

釧路市



釧路という「スパカツ」!

ミートソーススパゲティの上に、ボリューム満点のトンカツ。釧路市民なら一目でわかる「スパカツ」は釧路が発祥の地元フードです。誕生は1960年代はじめといえますから、かれこれ60年ほどの歴史があります。考案したのは釧路市内の「レストラン泉屋」の当時の社長とか。その頃のメニュー名は「ミートソースポークカツレツ」。ホールの店員がオーダーの際、厨房に向かって「スパカツ」と言ったのがお客さんにも浸透したそうです。(札幌支店:高山)



食べログ
「レストラン泉屋本店」

レストラン泉屋 本店

釧路市末広町2-28 定休日:月1回 火曜
(不定休その月の第何火曜が休みかは店舗に要確認)
営業時間:11:00~21:30(ラストオーダー 21:00)
電話:0154-24-4611

釧路が誇るご当地グルメ!



海老天かしわそば

創業が明治7年という釧路の老舗「竹老園 東家 総本店」で、海老天かしわそばを食べてきました。趣のある

庭とそれを臨む和室に老舗の風格を感じました。いまの上皇陛下や皇室の方も訪れたことがあるそうです。薄緑のおそばは適度なコシとのどごしで、そばつゆに良く合います。天ぶらはごま油の香りが、さっぱりしたお蕎麦に相性抜群でした。(本社:藤澤)



ザンギ

北海道名物ザンギ。一見すると鶏のから揚げですが、その定義は地方によって異なります。今回は出張のついでに、釧路町遠矢にある「南蛮酛」に行き、ザンギ

の「カラタレ」のハーフを食べてきました。メニューには「当店が元祖」と書いてあります。うわさでは、宇宙ザンタレの美味しいお店ということらしいです。ちなみにこの「ザンギ」ですが、名前の由来は中国語の炸鸡(ザーギー)に幸運の運(ン)を入れたもので、その名の通り、食べる所幸せな気分になれる美味しさです! (本社:坂口)

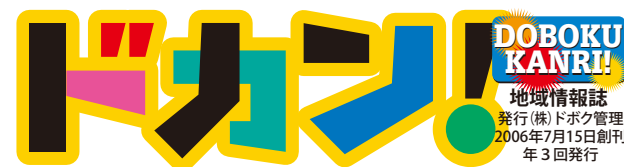


建設コンサルタント業・測量業・補償コンサルタント業
ISO 9001:2015認証登録



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.42
2020.2.15

セイロに入り蒸し上りを待つべこ餅

ドボク管理 道路調査部の業務紹介

特集 北海道の端午の節句に
愛されるべこ餅!

株式会社ドボク管理

ドボク管理 本社調査部

道路調査部の業務紹介 道路附属物の点検業務

はじめに

附属物の点検は、国土交通省の道路管理業務の一環であり、管理する附属物の現状を把握し、変状を早期に発見するとともに、対策の要否を判定することにより、道路利用者及び第三者被害の恐れのある事故を未然に防止し、安全かつ円滑な道路交通の確保を図ることを目的として実施されるものです。



点検に用いる機器

道路調査部

点検の第一の目的は、国が管理する附属物の変状をできるだけ早期に発見する事です。第二の目的は、効率的な道路管理業務を実施するために必要な変状の程度の把握を行う事にあります。附属物については、突然の灯具の落下や支柱の倒壊等の事故事例が報告されており、点検においては特にこのような事故に関わる状況を早期かつ確実に発見できる事に、特に注意を払う必要があります。点検の結果を受けて、発見された変状の部材等又は内容に



高所作業車を使った街路灯の点検作業



点検前の打ち合わせ

応じて適切な措置を行うことによって、事故を未然に防止し、安全かつ円滑な交通を確保することができます。

また、点検結果を分析することにより、道路管理面から見た附属物の設計・施工上の問題点や改善点が明らかになること、点検そのものの合理化に資することが期待されます。点検で取得したデータは適切に保管、蓄積しておくことが重要となります。

損傷度の判定は、本体の変形、腐食状況を判断し、部材の健全性を評価し、維持管理の資料としています。附属物は、その数が膨大で、その全てを点検するためには相応の時間や手間が必要であり、それを考えると、より効率的な点検が必要になってきます。



増し締め

合いマーク施工

点検の種別

点検を行う施設は、道路標識、道路照明、道路情報板等です。詳細点検は通常は眼の行き届かない箇所を点検する事が目的であるので、附属物の上部の部位は高所作業車等を使用しています。ボルト部のゆるみ確認については、近接、工具等を利用してゆるみが無い事を確認し、点検に併せて合いマークを施します。ボルトやナットだけでなく、座金やプレートにも連続して記入する必要があります。

中間点検での点検方法は、外観目視を基本とします。高所など目視が困難な部位に対しては、適宜伸縮支柱付きカメラ等を用い、全部位の確認をします。なお、ボルト部のゆるみ等は、合いマークのように簡易に外部から確認出来る手法が施されている事を前提に、ゆるみ等の有無の確認を行うものとしています。

点検項目とし支柱、横梁、基部において、鋼材の亀裂、腐食、変形、欠損、ボルトの脱落、ゆるみ等を点検しています。また、高速道路を点検する時、昼間は交通量が多いので、迷惑がからないよう道路の維持管理と併せて夜間点検を行います。

おわりに

近年、附属物の疲労や腐食等による損傷が顕著化する中、附属物に対する点検の重要性が高まっています。

弊社、道路調査部ではこれらの点を十分に考慮し、安全確認をしながら現場での点検業務を実施しております。



デジカメ

竿の先端にデジカメ

端午の節句にはべこ餅でしょう!

5月にはまだ早いですが、端午の節句には何を食べますか。ちまき? 柏餅? それともべこ餅?
 わが家は「べこ餅」です。青森県の一部と北海道のみで作られるべこ餅は、同じ材料でも地域によって形や呼び名が違ったり、型で抜くものや手で形作るもの、造形的に花模様を作るもの、濃茶一色、白濃茶二色、緑一色、白緑二色、多色ものなど、いろいろであり、あん入りもあります。
 今では、菓子店や餅店などで購入することがほとんどですが、かつては家庭で作られていました。今回は、出張の際に購入したきたべこ餅とわが家に伝わるべこ餅を紹介いたします。

べこ餅とは。

Wikipediaによると、「和菓子の一つ。北海道から東北の一部で5月の端午の節句に食べられる。他の地方における柏餅のような位置づけの祝い菓子である。」とある。地域によっては、「かたこもち」と呼ぶものもあり、「くじらもち」と呼ばれる、ほぼべこ餅と思われるものもあります。
 材料は、上新粉、うるち米粉、もち米粉、黒砂糖、白砂糖。他にはヨモギ、しょうゆ、みそ、くるみを用いたものもある。大きさは、70～98mm、厚みは10～20mm。
 形は、木の葉型が多く、型で抜いたものと手で成形し葉脈をへら等で付けたものがあります。木の葉型以外では、白と黒の生地渦巻きにしてナマコ型にして切り分けたもの、同じく白と黒の生地を渦巻き以外の模様にしナマコ型にして切り分けたもの、白黒二色の生地をマーブル状にして丸く成形したもの、木の葉以外の型で抜いたものなどが見られます。

べこ餅の食べられ方。

端午の節句の祝い菓子、仏壇・お墓のお供え、日常のおやつとのことですが、かつては労働者の携行食など実用的な機能もあったようです。

1 函館市松風町 2-5
松風 はるの餅
 TEL.0138-23-3133
 営業時間 8:00～18:30
 不定休
 1個 130円

2 函館市本町 25-12
餅の北屋
 TEL.0138-52-2212
 営業時間 8:30～18:00
 毎週日曜定休
 1個 130円

3 函館市松風町 4-11
弁慶力餅 三晃堂
 TEL.0138-23-1709
 営業時間 9:00～16:30
 年末年始休み
 黒糖・よもぎの2種
 1個 172円

4 函館市堀川町 7-1
大黒餅
 TEL.0138-51-7405
 営業時間 7:00～21:00
 年中無休
 べこ餅 2種類 1個 120円
 くじらもち 2種類 1個 140円

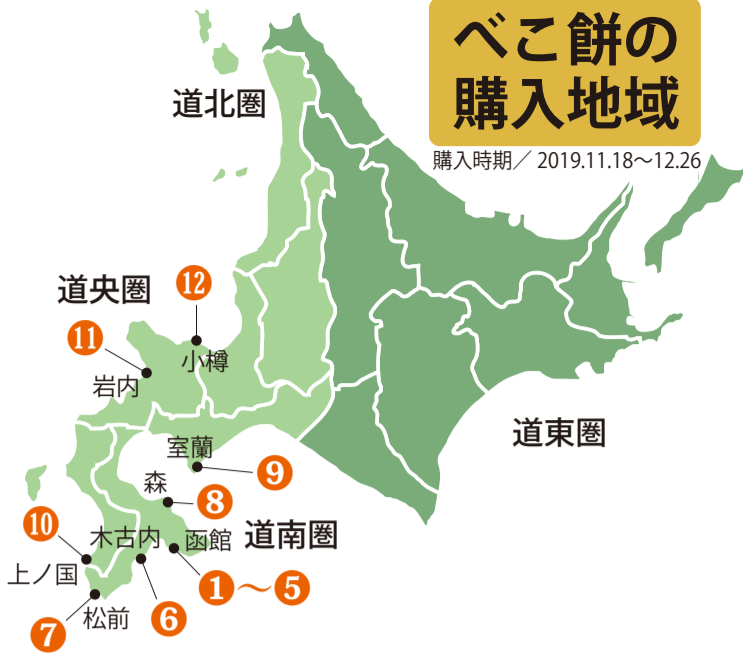
端午の節句に



お餅やさんで見つけたかたこもちの木型

近所で取ってきた笹で巻き、粽風風に

弊誌、編集長が会社の給湯室で作った「わが家」のべこ餅



べこ餅の購入地域

購入時期 / 2019.11.18～12.26

べこ餅の発祥。

「くじらもち」が江戸時代に中国から長崎に伝わり、北前船により日本海沿岸を北上し東北に伝わり、その東北の移住者により北海道にアレンジされ伝承されたと云われています。北海道西部、日本海沿岸地域では、北陸や東北の出身者が多い地域があり、山形の渦巻き模様の「くじらもち」や、青森の「べこ餅」「くじらもち」のように、カラフルに着色した生地を使い花の絵模様などが浮かび上がるものがあり、これらが移住者により運ばれてきたと云われています。
 北陸地域の「落雁」など木型を使う菓子文化の影響を受けている可能性もあるようです。

べこ餅の名称の由来。

- ▶ 色合いが似ている牛を意味する「べこ」からの説。ただ、白黒のホルスタイン種が北海道に入ってきたのは明治中期とされているので、べこ餅の存在より後。なのでホルスタイン種のことはないようです。
- ▶ 米粉で作るので米粉餅(べいこもち)からの説。
- ▶ 黒糖を使っているため、「べつ甲」のような色合いからの説。

5 函館市湯川町 2丁目 22-5
やきだんご 銀月
 TEL.0138-57-6504
 営業時間 9:00～17:30
 不定休
 2種類 1個 130円

6 上磯郡木古内町字本町 338-14
道の駅 みそぎの郷 きこない
 TEL.01392-2-3161
 営業時間 9:00～17:00
 年中無休 (製造は、町内の秋山農園)
 3個入り 356円

7 松前町松城 64
北洋堂
 TEL.0139-42-2058
 営業時間 8:30～19:30
 毎週水曜定休
 1個(あん入り) 120円

8 茅部郡森町字清澄町 24-5
昆布最中本舗 七福堂
 TEL.01374-2-2336
 営業時間 7:00～17:00
 毎週日曜定休
 よもぎ・黒糖・かぼちゃ他
 1個 130円

9 室蘭市本町 2-7-14
盛一菓子舗
 TEL.0143-22-6532
 営業時間 9:30～13:00
 毎週日曜定休
 よもぎ・黒糖の2種類
 1個 105円

10 上ノ国町字原歌 3番地
道の駅 上ノ国 もんじゅ
 TEL.0139-55-3955
 営業 [夏] 9:00～18:00
 時間 [冬] 9:00～17:00
 年中無休
 型2種類 1個 110円

11 岩内郡岩内町字万代 9-11
さんまる佐藤餅店
 TEL.0135-62-0002
 営業時間 8:00～19:00
 毎週日曜定休
 型2種類 1個 100円

12 小樽市奥沢 1丁目 17-4
菊原餅菓商
 TEL.0134-22-6860
 営業時間 8:00～18:00
 毎週日曜定休
 1個 150円

わが家のべこ餅の作り方



べこ餅の材料。いまは専用の「粉」があるので便利。砂糖と水を火にかけ溶かしたものと粉を混ぜて捏ねる。黒砂糖と上白糖でできた生地を合わせ成形し葉脈をつける。近所で取った笹を敷いて一緒に蒸し上げ仕上げます。20分ほど蒸して完成!

編集後記

日本海北部の漁村で生まれ育った私には、端午の節句といえば、母の作ったべこ餅を食べるのが当たり前でした。北見に住むようになりこの話を周りにすると「べこ餅?なにそれ!」そんな反応に戸惑いをおぼえました。今時お店で買う時代とはいえ、道内でも地域によってまったく違った食文化なんだと改めて知りました。(編集長:豊原 元)