

第54回北見菊まつり

2006年10月15日(日)～11月3日(祝)



全国的にも有名で道内一の規模を誇る「北見菊まつり」が54回目を迎え、今年も10月15日～11月3日の日程で開催。期間中、千輪菊や大懸崖など千五百点あまりが出品される菊花コンクール展、民放ラジオの生放送、歌謡ショーなど盛りだくさん。

詳しくは、第54回北見菊まつり実行委員会事務局(北見市役所観光・コンベンション課内) TEL.0157-25-1244まで。
主催/北見観光協会・北見市

第21回「豊かな農村づくり」写真展 北の農村フォトコンテスト作品募集

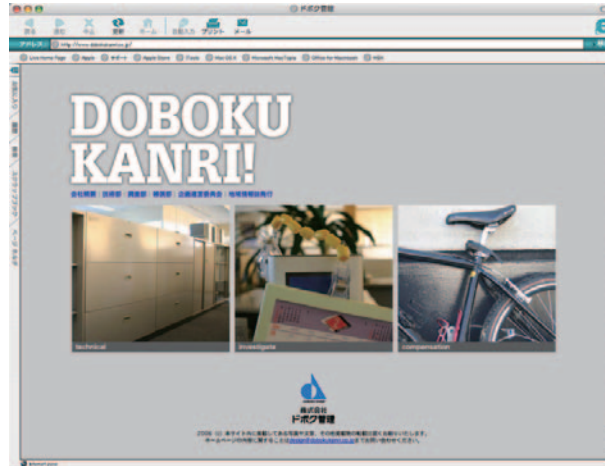


どなたでも自由に応募できます。デジタルカメラによる撮影も可能です。農村の自然、人々の生活など、そこに息づく風景を写真に撮り応募してみたいかがでしょうか。
▼募集締め切りは2007年4月末。

主催/(社)北海道土地改良設計技術協会
ホームページアドレス <http://www.aeca.or.jp/>

ホームページを リニューアルオープン

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



前号のご案内どおり、弊社ホームページを9月1日にリニューアルオープンいたしました。会社概要をはじめ、各事業部門の概要などを紹介しておりますが、これより順次、各サイトの内容を充実させてまいります。なお、当地域情報紙も紹介しており、紙面の都合上掲載できなかった内容につきましても、ホームページに掲載していきますので、よろしくお願いたします。



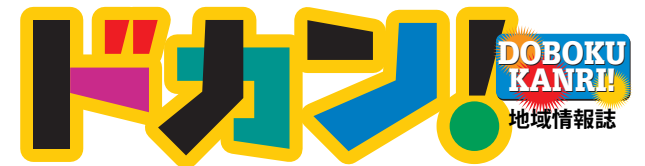
本社ビル

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 : 2000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 ●〒060-0908 札幌市東区北8条東1丁目大ービル TEL.011-704-6704 FAX.011-704-6703
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



発行/株式会社ドボク管理



必要な方に車椅子を贈るため
社内で集められているプルトップ

ドボク管理札幌支店からの報告 農業土木部門の紹介

特集 北海道のジンギスカン 食べ比べ

株式会社ドボク管理

農業土木部門 札幌支店からの報告



札幌支店

これからの農業土木は、事業の性質上地元負担がともなうことから、より低インシャルコスト、低ライフサイクルコストを重視した設計計画が求められてきます。弊社では、既存施設の機能診断にあわせて、補修・補強あるいは施設管理計画の提供など社会資本のストックマネジメントを中心とした、施設の長寿命化を図る対策を積極的に取り込みたいと考えています。また、併せて地域受益者と深くかかわる圃場整備計画では、低コストの実現と受益者の要望に応えるため、指針のみにとらわれず、経験と実績をふまえた弾力的整備計画を提案し、地域住民から信頼される会社として社会に技術貢献をする所存です。

圃場整備設計の主な実績

平成16年度
国営農地再編整備事業「由仁地区」 由仁町
 道営経営体育成基盤整備事業「多寄東地区」 士別市

平成17年度
 国営農地再編整備事業「由仁地区」 由仁町
 道営経営体育成基盤整備事業「東豊地区」 士別市

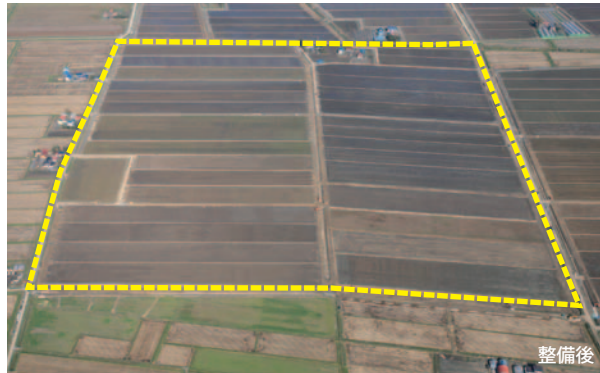
平成18年度
 道営経営体育成基盤整備事業「西川中地区」 岩見沢市

平成16年度実施 国営農地再編整備事業 「由仁地区」の紹介

事業概要 区画整理 …………… A=200ha
 用水路 …………… 5.2km
 排水路 …………… 3.9km



整備前



整備後

※写真提供：札幌開発建設部札幌南農業事務所



子供たちの植樹



暗渠



環境に配慮した施設



排水路

由仁土地改良区 由仁町土地改良総合センター (由仁町・水土里ネット由仁・JA由仁町)

この国営農地再編整備事業では、約1000haの水田で『農地の拡大・集約と、道路、用・排水の更新整備』が予定されており、昨年からの工事着工により、現在では約200haの農地が供用され、天候にも恵まれましたが、事業の効果により、豊作が見込まれます。

由仁土地改良区では、この事業の指標である『営農集団化、自然と調和した田園造り』と、これからの課題も山積みですが、地域の先導的モデル地区としての役割を果たすとともに地域農業の支援組織として、経営の強化に努めていきます。

現在道産米は、日本の食生活において年々消費量が増加し、北海道のブランド米として定着してきています。由仁地域としても独自のブランド米を目指し、由仁を代表する特産物として定着することを願っています。

また、改良区では由仁町の子供たちを集め、持ち運びのできる水田を使用して『米作り』を指導しています。『米の大切さ・農業の大切さ』を教えることで、将来子供たちが、日本の食料基地として、また、自然環境の源として『北海道の農業のすばらしさ』を伝え、手助けしてくれることを望んでいます。



持ち運びのできる水田

地元の声

真保さん(上岩内東工区)



これまで北海道の農家は厳しい社会情勢の中、様々なことに取り組み農業経営の改善に努めてきました。今回の農地再編整備事業は、まさにこれを後押しする事業として皆が期待しているところです。この基盤整備は、地域農業の近代化を目指す事業と位置づけられており、これからの営農体系を大幅に改変するきっかけとして、『収量増加・労力低減』を目的に、より安定した農業経営の実現と『高品質で安全な食料の提供』を目指し努力しています。

由仁米の紹介



北の山脈から運ばれる豊かな資源の源「夕張川の水」が豊富に使われています。

食の北海道遺産に指定されている「ジンギスカン」を道内各地より取り寄せ食べ比べてみた。 北海道のジンギスカンはうまい!

この面の情報はドボク管理の職員が独自に取材したものです / 編集・デザイン・制作統括責任者 / 岡島隆広 (ドボク管理 フリースタイル地域情報誌編集室 〒090-0801 北海道北見市春光町1丁目24-3 ドボク管理本社ビル4F E-mail design@dobokukanri.co.jp TEL.0157-26-3321 FAX.0157-22-7508)

道産子なら子供の頃から慣れ親しんでいる味のひとつ。このジンギスカンから北海道を連想する方も多いのではないのでしょうか。また、食の北海道遺産にも登録されているのをご存知でしたか。

道内各地で地域特有のジンギスカンがあり、全国的にも広く健康食として注目されています。

季節は秋!秋といえば食欲の秋!食欲といえば北海道ならではの大自然の味覚、ということでジンギスカンの特集です。大?試食会の開催に先立ち、人気銘柄のアンケートを行い、上位9銘柄10品目を各地域から取り寄せました。9月の試食会



このニオイが食欲をそそる!

当日は、前日からの雨も止み絶好のジンギスカン日和、北見市野付牛公園での澄んだ青空の下、汗をかきながらみんなで炭を熾し、さあよいよ一品目の肉を投入「ジュジュウ」まさに至福の瞬間です。参加者全員、肉が焼ける時間ももどかしく、ハシを片手にいざ臨戦態勢です。

「長沼ジンギスカン」:長沼町

ほど良い香りとやわらかな肉質、その上味付きのタレが絶品でした! 実際にお店で食べた方にお話を聞いてみると「店で食べた時は更においしかったよ」と絶賛していました。ぜひ、一度はお店に足を運んでみたいものです。



パーベキューコンロや食材を積み込み出発。

「松尾ジンギスカン」:滝川市

道産子でこの名を知らない人はいないと思われるほど有名で、皆さ



ひたすら試食中

んもご存知かと思います。その味は、子供の頃から馴染んでいるおいしさと肉のやわらかさが、「やはりこれぞジンギスカン」という気分させてくれる一品でした。

「味噌ラム」:網走市原内

オホーツク地域では知る人ぞ知る一品ですが、独特な香りと味噌ダレが染み込んだ味のまろやかさに加え、肉のやわらかさにみんな「おいしい、おいしい」の連呼でした。

「白樺」:帯広市

帯広の白樺は旨いことで有名な銘柄です。肉質・味ともに絶品! ちなみに、白樺はお店に行くと付けダレがあるようで、そのタレにつけて食べると更においしいそうです。

「小林ジンギスカン」:滝川市

今回用意したどの肉よりも癖が無く、その肉と相性の良いタレがしっかり染み込んで、とても食べやすい味です。参加者のみんなからもおいしいとの声。

「フレッシュサフォーク」:せたな町

今回用意した中で唯一のタレ別、私が子供の頃から食べ馴れているジンギスカンとはまるで違い、あたかもステーキ肉を食べているかのような錯覚をするほど肉質がすばらしく、さらにこの肉に付ける特製タレがまた美味!ジンギスカンの常識を覆



後片付け

すほどの一品でした。もっとも、今回取り寄せた中では値段も最高ですが、これには全員納得の笑顔です。

「あづま」:厚真町

肉とタレが一体となったその味は、とてもしっかりした味わいです。肉質は適度な歯ごたえがあり、食べ応えのある一品でした。

「のんたジンギスカン」:端野町

合併で新たに北見市となった端野町、今回は一般的なラムジンギスカンと一風変わった豚ジンギスカンの2種類を試食してみました。ラムの方は生姜が効いた濃い目の味付けで、ジンギスカン特有の臭みが無く、ほどよい生姜の香りが残る後味です。一方、豚ジンギスカンかというと、生姜焼き定食に出てきそうな味付けです。試食会ではおにぎりも用意しましたが、どちらも炊き立ての白いご飯と一緒に食べたいと感じた一品でした。

「かねひろジンギスカン」:長沼町

社内アンケートでも多くの人気を得た一品です。特徴ある甘めのタレで味付けされた肉の旨みが最後まで口の中に残りました。この肉を食べているときのみんなの幸せそうな笑顔がとても印象的でした。ここ、かねひろだけかはわかりませんが、脂身や不要なジシを手作業で丹念に取り除きほどよい脂肪を残すなど、質の良い肉へのこだわりが感じられました。

ジンギスカンを囲んでの、家族や友人・職場の方たちとの語らいと笑顔は、ジンギスカンの味をよりおいしくさせてくれます。読者のみなさまも、普段食べ慣れたジンギスカンだけではなく、今回の特集を機会に各地のジンギスカンを食べ比べてみてはいかがでしょうか。新たな発見があるかも知れません。(by あべ)

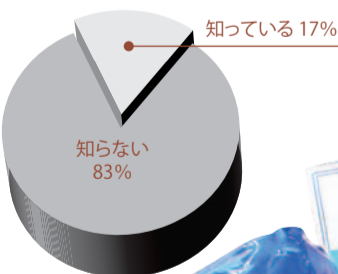


「よし!食って!」とYさん登場

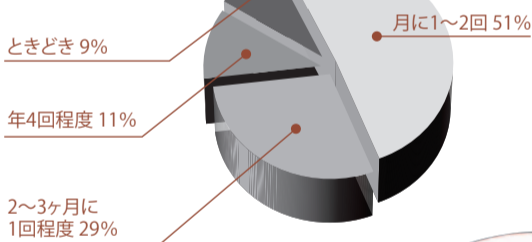
ジンギスカンは脂肪になりにくくヘルシーな健康食なのです。

羊の肉は、背脂肪や筋間脂肪の量が豚や牛に比べて極端に少ないのが特徴です。ラム肉の脂肪は、融点が44℃と他の食肉より高いため体温でとけず、食べても体内に吸収されにくいのも注目ポイントです。加えて、100g当たりのコレステロール値が50mgと魚肉並の低コレステロールなのです。さらに!体内のコレステロールを減らす「飽和脂肪酸」が他の食肉よりも非常に多く含んでいるすばらしい食べ物なんです(^^)

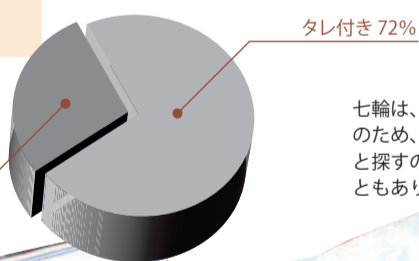
北海道遺産に指定されたことを知っているか?



ジンギスカンを食べる頻度は?



ジンギスカンを買うときタレ付きそれともタレ別派?



七輪は、「シーズンもの」のため、時期が過ぎると探すのに苦労することもあります。



ジンギスカン鍋が熱くなったとこへ、野菜と肉で、ジュウッ!!

今回取り寄せたジンギスカンと連絡先

松尾ジンギスカン	0120-36-2989	のんたジンギスカン	0157-56-2012
長沼じんぎすかん	0123-88-2564	かねひろ成吉思汗	0123-88-2628
網走の味噌ラム	0152-47-2662	あづま成吉思汗	01452-7-2407
白樺成吉思汗	0155-60-2058	小林ジンギスカン	0120-25-0675
		北松山サフォーク	01378-4-6363



紙面で紹介しきれなかったことは、ドボク管理のホームページに順次掲載していきます。
<http://www.dobokukanri.co.jp/>

アンケート結果を参考に取り寄せた各地のジンギスカン。