

西興部村役場の取組み 喫煙室のゴミ分別収集

役場の喫煙室には分別用の箱が設置されています。



昨今、愛煙家はどこへ行っても肩身の狭い思いをしていますが、仕事で訪れた先の役場喫煙室で感心させられたことがありましたので、ご紹介します。

そこは、網走管内の北部、オホーツク海から西へ25kmほど入ったところにある、酪農と林業のまち西興部村。役場喫煙室に入るとゴミ分別箱があるのに気づきます。タバコの紙箱とそれを包むフィルムを資源ゴミとして分別し、収集しているのです。将来を見据えた、環境にやさしい取組みと感心しました。道内各地さまざまな施設に行きますが、このような分別箱を喫煙室に設置しているのは、知ってる限りではここ、西興部村役場だけです。



ドボク管理 新年度交流会



当社では、毎年新年度を迎えるにあたり、「新年度交流会」を開催しています。

この交流会は、全社員が一同に会する「社内コミュニケーション」の場として、社員相互の親睦はもちろんですが、業界や社内に関する問題意識や課題解決への取組姿勢を共有することが重要と位置づけています。

毎年、各拠点の持ち回りで交流会の内容を企画しています。プログラムの中には、誰もが自由に意見をい合える「グループワーキング」も組まれており、全社員が積極的に参加できるよう配慮しています。

これからも、この交流会を組織強化の一環として、より有意義なものとしていきたいと思ひます。

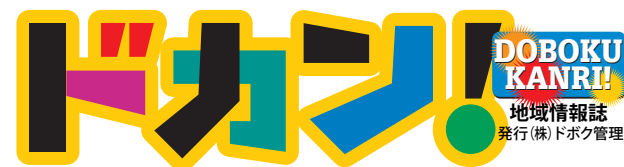


網走出張所 (2月末撮影)

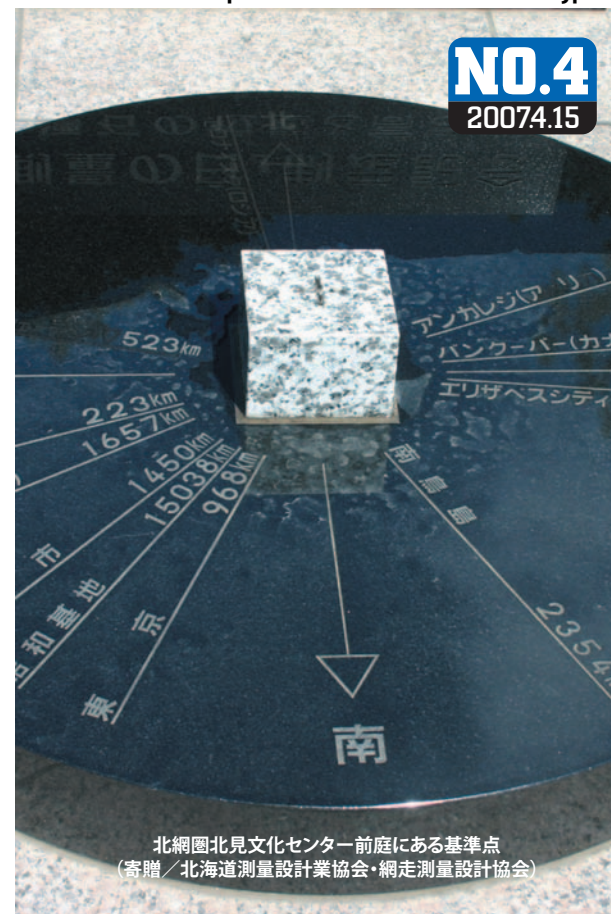
建設コンサルタント業・測量業・補償コンサルタント業・建築設計
ISO 9001 : 2000認証登録



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3-7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14.4 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



ホームページ <http://www.dobokukanri.co.jp/>



NO.4
2007.15

北圏圏北見文化センター前庭にある基準点
(寄贈/北海道測量設計業協会・網走測量設計協会)

人工衛星を利用した位置情報配信サービス 株式会社 オーピスの紹介



特集 和食の作法

株式会社ドボク管理

協同出資会社 (株) オーピス (OPIS) のご紹介

弊社は、産学の協同出資により平成15年4月設立された、衛星測位 (GPS) の配信事業を主業務とするベンチャー企業 (株) オーピス (OPIS) に出資しています。

(株) オーピスは、事業の核となるGPS固定局「RTK-GPS固定システム: (株) トプコンのビジネス特許」を、北見市と国土地理院の助言、指導を得て市内の2カ所に構築しました。公共測量での使用が可能で、当時は国内3例目でした。



固定局 (小泉住民センター)



固定局 (モイスポーツワールド)

●頭の白い部分が受信機で中央にコントロールボックス、鉄柱の真下に公共基準点 (固定点) が埋設されています。

本来、自治体が整備する公共性を確保した測量基準点を、産学官の連携で構築した手法は「北見方式」とも呼ばれ、関係機関からも注目されています。また、海外からの視察や新聞、TV (NHK) からの取材もあり、その先進性に対する注目度がうかがえます。



●イタリアの測量機器会社「ジオトップ」のアレッシア・ボルツ部長ら3人が視察で来北。

近年、我が国は「国土建設」から「国土管理」へと建設行政が施策転換され、e-Japan (日本型 I T 社会) 実現に向け、GIS (地理情報システム) を国土情報基盤の重要なインフラと位置付け、その普及・推進を行っています。その基盤となる地図を流通させるためには、高精度な位置情報の取得が必須条件となっています。



概念図 (トプコン社の製品カタログより転載)

大学との連携

(株) オーピスは、産学官が参加する「北見地域GIS・GPS研究会」の法人会員となっており、同研究会と北見工業大学が主催し、同大学施設 (SVBL: サテライトベンチャービジネスラボラトリー) で開催された、「情報技術まちづくりフェア～GPSと地理情報の活用をめざして～」に協賛し、展示・実演を行いました。また、学内でのGPS技術の講演なども依頼され実施しています。

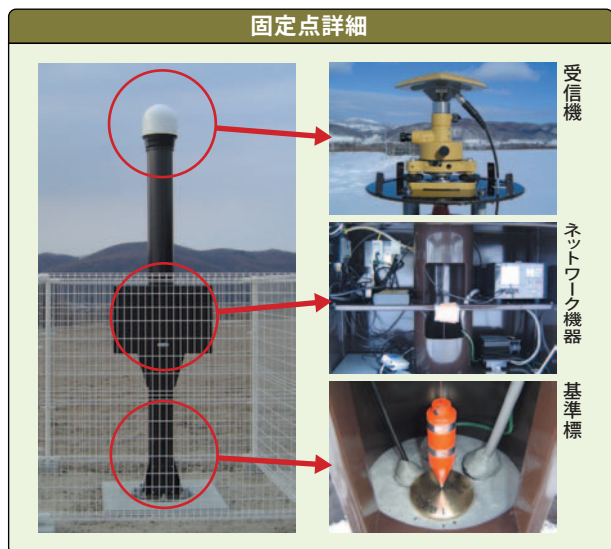
大学との共同研究として、世界遺産に登録された知床峠をフィールドに「GPS・GIS利用高度除雪システム」の開発を進めています。ここ知床峠は、毎年春に数メートルの雪で覆われた道路を熟練オペレータの経験と勘に頼った除雪作業をしており、過去には人命に関わる重大事故も発生しています。近年、GPS・GISの技術発展に伴い、除雪機械を数センチの精度で視覚的に制御することが可能な環境が整ってきました。これらを活用した「支援システム」の開発は、山岳地における除雪作業の安全性のみならず、環境負荷の低減にも寄与するものです。



●位置出し作業



●知床峠での除雪の様子



「食」について

最近、「食育」という言葉を耳にします。

平成17年7月15日に「食育基本法」が施行されたのをご存じでしょうか。この法律の目的は、「国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことができるよう、食育を総合的かつ計画的に推進すること」にあります。

この法律が策定された背景としては、次のような説明がなされています。

- ①「食」を大切にす心の欠如
- ②栄養バランスの偏った食事や不規則な食事の増加
- ③肥満や生活習慣病（糖尿病など）の増加
- ④過度の瘦身志向
- ⑤「食」の安全上の問題発生
- ⑥「食」の海外への依存
- ⑦伝統ある食文化の喪失

このような状況は、私たち個人の問題というだけでなく、社会全体の問題として取り組まなければなりません。私たちの食生活は、ライフスタイルの多様化などに伴って大きく変化してきました。その中で、「食」を大切にす心や優れた食文化が失われつつあります。また、栄養の偏り、不規則な食事、「食」に関する正しい知識を持たない人の増加といった様々な問題が生じており、健全な食生活を取り戻していくことが必要です。

食育推進のための基本計画は国の施策に任せることにして、日本食を見直すという意味で、今回は「和食」を取り上げてみました。

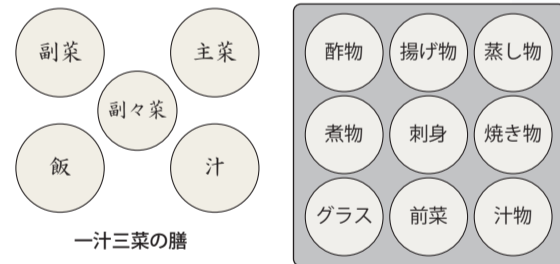
「和食」の作法

最近、忘れかけてしまっているものの一つに「食事の作法」があります。

近年は個食化が進み、食事を一人で取る子供が増えるなか、食事の作法を身につける機会が少なくなることで、正しい作法を知らないまま大人になってしまいます。食事には、和食に限らずいろいろな作法があります。一部には宗教的な意味合いもありますが、本来は食事を美味しく、楽しくいた

配膳

和食の基本である「一汁三菜」は、ご飯と汁と3種類のおかずのことで、和食の構成は、全てここから始まります。

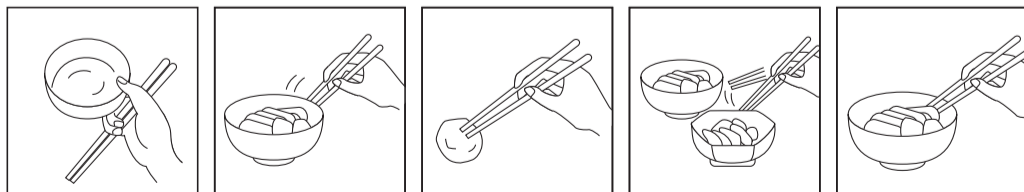


箸作法

和食をいただく際、最も基本となる作法が「箸使い」です。和食は「箸に始まり、箸に終わる」といわれています。昔から「忌み箸」と呼ばれ、行儀が悪いとされる箸使いがあります。これらは知らずにしている場合もあるでしょうが、食事の際に嫌悪感を与える場合もありますので、普段の食事のときから気をつけたいものです。

嫌い箸

他の人に不快や不浄感を与えるといわれる箸使い



- 「握り箸」 箸を握った方の手で椀や皿を持つこと。
- 「寄せ箸」 料理の入った器を箸で手前の方に引き寄せること。箸は手で持ってもかまいません。
- 「刺し箸」 食べ物を箸で突き刺して食べること。箸はフォークではありません。
- 「迷い箸」 どれを食べようかと器の上でうろうろさせること。先に食べるものは決めておきましょう。
- 「探り箸」 盛り付けをくずして探るように取り出すこと。

※記載内容については当社独自の取材によるもので、同様の内容における各メディアや文献等を否定するものではありません。

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。デザインと編集：岡島隆広（ドボク管理 地域情報誌編集室）〒090-0801 北見市春光町1丁目24-3 ドボク管理本社ビル4F TEL.0157-26-3321 FAX.0157-22-7508 E-mail design@dobokukanri.co.jp

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

食膳形式

日本食の作法は、中国、朝鮮半島の影響を受け、鎖国によって日本独自のものが生まれました。和食は、食膳の形式により大きく次の三つに分けられます。

①本膳料理

もともと格式が高く日本料理の原点とも云える料理です。一の膳（正しくは本膳）、二の膳、三の膳、与の膳（四の膳とはいいません）、五の膳、六の膳、七の膳まであり作法も細かな技巧に走りすぎたために現在では帛紗料理という二の膳までに略されたものが主流となっています。

②懐石料理（茶懐石）

茶道でお茶会を催すときに、お茶をいただく前に茶席で出される食事のことをいいます。ただし、茶道の心得があり、お茶会に招待されない限り本物の懐石は食すことはできません。同じ料理を同じ器で自分の家で食べても懐石とはいいません。つまり、茶道の心得がなければ正式な懐石料理をいただく機会はありません。茶道の作法を知らなくても楽しめる「懐石風」はあるようですが。

③会席料理（宴会料理）

ホテル、レストラン、料理屋、割烹店などで出される料理や割烹旅館、大衆割烹、小料理店、食堂などで出される料理のうち、献立のある料理を会席料理といいます。献立がない場合でも、出される料理が統一がとれて筋が通った何品かで構成されたお品書きのあるものも、会席料理といいます。自分でお品書きの中から何品かを選んで注文する一品料理は会席料理とはいいません。

現在、比較的改まった席で食べる和食は、そのほとんどが本膳料理の略式といわれるものだと思います。

食事には、洋の東西を問わずさまざまな作法があります。和食の作法だけでも、少しぐらいのスペースではとても書ききれません。

要は、「いただきます」と「ごちそうさま」の言葉のように、「生あるものをいただける感謝」をもって、食事をこの人と共にして楽しかったと思ってもらえるように作法を心得たいものです。



近年は、家族全員で食卓を囲む機会が少なくなかもしれませんが、これを機に「和食の作法」を食事の際の話題にしてみてもいいでしょうか。子どもにとっては躰にもなり、それが習慣として大人になっていくことで、自然に作法が身についているはずですよ。

色々な面でマナーの欠如が叫ばれるなか、若者が箸を上手に使い、魚料理をきれいに食べているのを見たときには、なぜか「ほっと」します。昔はそれが当たり前であったということを見ると、それを「日本の食文化」として、ごく自然に受け止めるときがくることを望みたいものです。

協力/ホテル黒部 レストラン
北見市北7条西1丁目
TEL.0157-23-2251 FAX.0157-23-5492
<http://www.hotel-kurobe.co.jp/>