

1人 1日 1kg
めざせ! 1人、1日、1kg CO₂削減

めざせ! 1人、1日、1kg CO₂削減

京都議定書で約束した6%削減目標。

それを実現するための家庭でのCO₂削減目標は、年間3,700万トン。オフィス等でのCO₂削減目標は、年間約7,300万トン。ライフスタイル・ワークスタイルを見直せば、十分達成できる数字です。現在、国民1人あたりが排出するCO₂量は、1日平均で約6kgです。

オフィスや家庭で、さまざまな温暖化防止の取組を実践し、皆さんもぜひ、1人、1日、1kgのCO₂削減を目指してください。家庭や職場から地球を守る!

そんな意気込みでがんばりましょう。

※1kgのCO₂の量とは、サッカーボール100個分の体積に相当します。

CO₂削減のために
チャレンジ宣言してください

詳しくは、チーム・マイナス6%のサイトをご覧ください。
チャレンジメニューもあります。

<http://www.team-6.jp/>

第22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2008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/>

新年のごあいさつ



株式会社ドボク管理
代表取締役 加藤 和雄

明けましておめでとうございます。

この情報誌も多くの方々の御支持により、2度目の新年を迎えることができました。ここに厚く御礼申し上げます。

さて、去年は皆様にとりましてどのような年だったでしょうか。

昨年(の)12月12日(漢字の日)に発表された「今年の漢字」では、多くの予想通り「偽」でした。しかし、この「偽」という字も、にんべんを取ると「為」(な・す、ため)という比較的良い意味の漢字になるのです。

語源はわかりませんが、「人」の「為(な)す」ことには「偽り」が多いということなのかも知れません。

我々建設コンサルタントにとって「偽」は使命の放棄といえます。この字を自戒の言葉として、真(新)年を過ごしたいものです。

平成20年 元旦



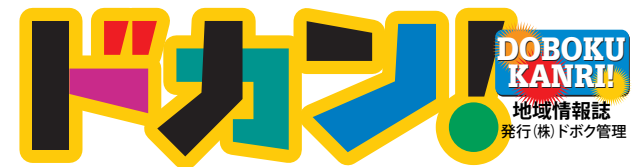
本社ビル

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

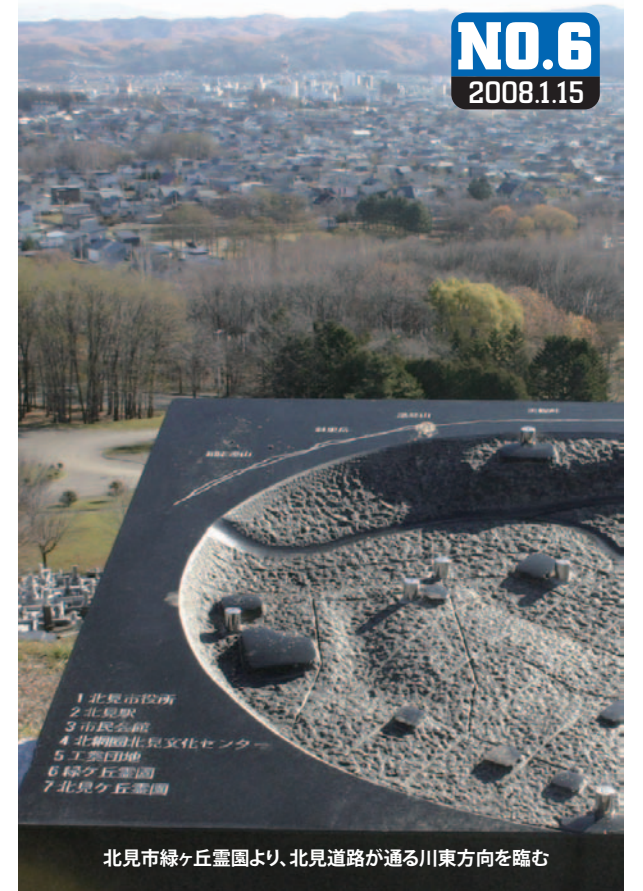


株式会社ドボク管理

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3-7大1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/>



ドボク管理
旭川支店と網走出張所

特集 | 新北見市の新たな
「地産地消」

株式会社ドボク管理

旭川支店

旭川支店は、主に用地測量、道路調査(各種交通量調査)業務を担当しています。

北海道は広大な地域に都市が分散しており、高速道路の整備や冬期の交通対策が強く求められています。

交通量の変化や交通流動を把握し、今後の道路整備計画の基礎資料を得ることを目的とした交通量調査は重要であり、より正確なデータが求められます。

交通量調査は、その大半が人手による観測であることから、弊社では調査前には観測データの精度向上と調査中の事故防止のため監督員および調査員が一同に会した教育訓練を行うことで、より安全で質の高い成果品の提供に努めています。

平成19年度旭川開発建設部管内の交通量調査の概要

- 調査地点
 - ・旭川紋別自動車道路関連(比布町～上川町間12地点)
 - ・名寄バイパス関連(名寄市 10地点)
 - ・富良野道路関連
(主要国道38号・一般国道237号 10地点)
 - ・道東自動車道関連(勇払郡占冠村 2地点)
- 調査時期
 - ・春期(GW:ゴールデンウィーク)
 - ・夏期(7月中旬・お盆)
 - ・秋期(10月中旬～下旬)
 - ・冬期(1月下旬頃)
- 実施調査日
 - ・過年度の実施データを基に、関連調査業務との調整を図りながら選定。

網走出張所

網走出張所は、道路・河川・農業などの公共事業の計画実施に伴う資料作成や施工に向けて必要となる調査等を主業務としています。

近年は「道の駅」の利用状況調査や、ビューポイントパーキング(とるぱ)では外国の観光者向けに案内看板用の翻訳など、公共事業の変革により受注業務の内容にも変化が見受けられます。

このため、当出張所では「迅速・確実」をモットーに所内のコミュニケーションはもとより社内の連携を密にし、質の高い成果品と短期納品など発注者の要望に応えられるよう日々努力しています。



平成19年度網走出張所担当業務

- 網走開発建設部管内 道路調査資料作成外一連業務
- 網走道路事務所 道路資料作成業務
- 常呂川外河川事業資料整理外業務
- 網走道路事務所 道路事業資料作成業務

● 新北見市の ● 新たな「地産地消」

当社が所在する北見市は、平成18年3月に「留辺蘂町」、「端野町」、「常呂町」の1市3町の合併により、人口約13万人、面積は全国で4番目というオホーツク圏最大の都市となりました。

また、国内でも屈指の日照率を誇る澄んだ青空に加え、新たに山海の幸にも恵まれるという地域特性を得たことで、まさにオ

ホーツク地域は「食の宝庫」なのです。

北見といえ
ば「ハッカや
タマネギ」をイ

メージされると思いま
す。第三セクター方式



グリーンズ北見製造、特産のオニオンスープや新製品の帆立と白花豆のポタージュなど

により1987年に設立された株式会社グリーンズ北見では、生産量・出荷量ともに全国一である地元特産品の「タマネギ」を顆粒状に加工した『オニオンスープ』を製造し、これが当市を代表する特産品となっています。現在では、留辺蘂町・常呂町・ノ

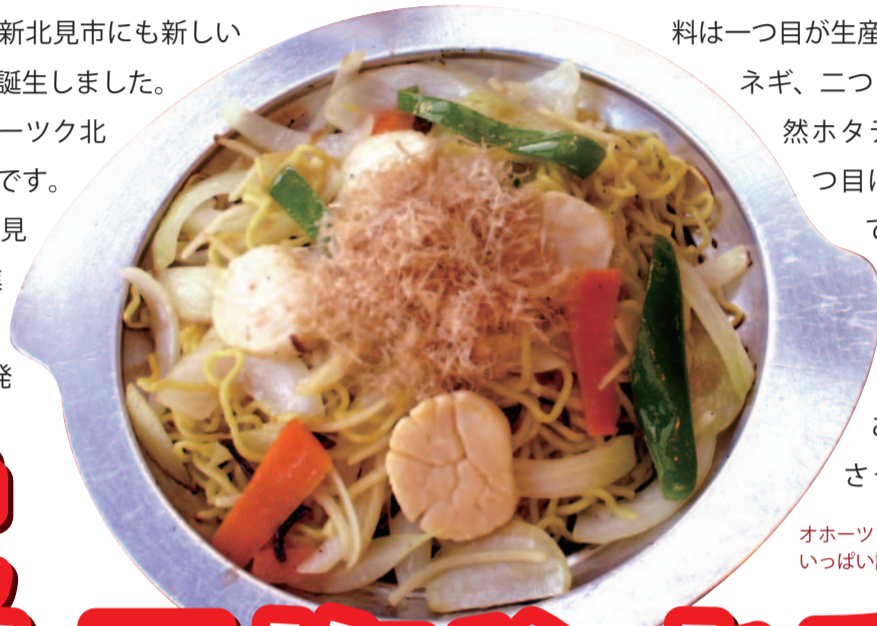
端野町をイメージする、それぞれ「白花豆のポタージュ、帆立のポタージュ、カリースープ」が発売され、合併後の新北見市の特産品として誕生しています。

一方では、新北見市の特産物（端野町：タマネギ、常呂町：ホタテ、留辺蘂町：道産松材（箸として））を使用して開発されたオリジナルブランドの『やきそば』が人気を呼んでいます。合併後の北見の魅力をとの多くの声に後押しされ「地産地消」への強いこだわりのもと開発されたのです。

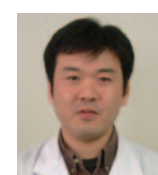
● オホーツク ● 北見塩やきそば

旅行や仕事の出張などでは、その地域特産品のご当地グルメに巡り会えるというのも楽しみのひとつですが、ここ新北見市にも新しいご当地グルメが誕生しました。

その名も「オホーツク北見塩やきそば」です。「オホーツク北見塩やきそば推進協議会」の一員となり、開発



オホーツク地域のこだわりが
いっぱい詰まった塩やきそば



食品加工センター
の抜山嘉友氏

から第一線で携った抜山嘉友氏にお話を伺いました。

何故「ソース焼きそば」ではなく「塩焼きそば」なのかというと、全国には「焼きそば」で有名な街（富士宮、横手、太田など）は沢山ありますが、何と「ソース」はあっても「塩」は無かったです。それは、「塩」の料理は味のごまかしが効かず、食材本来の良さが要求されることが敬遠されるひとつの理由のようです。

そこでオホーツクで採れる新鮮な魚介類や農作物の本来の味を引き出せる究極の味付けとして、「塩味」にこだわった焼きそばへの挑戦が始まり試行錯誤を重ねてついに完成しました。

美味しさの秘訣は「塩だれ」の原料です。その原料は一つ目が生産量日本一の北見産タマネギ、二つ目は北見市常呂産の天然ホタテ貝エキス、そして三つ目はオホーツクの自然塩

です。これはオホーツクの海水100%で、まさに手塩にかけて作られた塩なのです。この3種の素材を融合させることで「塩だれ」

新北見の味覚 オホーツク北見塩やきそば

は完成しました。ほかにも「地産地消」を形にする心憎いばかりの強いこだわりがあります。

塩やきそばを調理するときの 定義・ルール8カ条

- 第1条：道内産の小麦を主原料とした麺を使用する。
- 第2条：豚肉ではなくオホーツク産のホタテを使用する。
- 第3条：キャベツではなく生産量日本一の北見産タマネギを使用する。
- 第4条：味付けはソースではなく塩とする。
- 第5条：皿ではなく鉄板で提供する。
- 第6条：協議会指定の道産割り箸を使用する。
- 第7条：できるだけ北見にこだわったスープを付ける。
- 第8条：シズル感を演出する為に魔法の水を用意する。



第6条の道産割り箸って何!?

これは、ご当地グルメの名脇役として使う箸にもこだわったのです。

北見市留辺蘂町で製造される道産松材の天削げ箸で、防腐剤や漂白剤を一切使っていない箸なのです。この箸が塩やきそばの美味しさをいっそう引き立てます。

次に第8条の「シズル感」って何!?

「シズル感」とは、食材や料理の写真を撮影する

際によく求められる言葉なのですが、正確な定義はなく感覚的に使用されることが多いようです。「SIZZLE（シズル）」とは、簡単に言えば肉のジュージューと焼ける音をいうのですが、撮影上その食材の持つ素材感や美味しさを連想させる雰囲気などをさすのです。

一般的には、素材を盛付けてイメージアップされた静的なシズル感と、湯気や調理している瞬間に放つ動的なシズル感があります。いわゆる人間の持つ五感を刺激するものなのです。それが企業秘密である「魔法の水」なのです。

半年間で約5万食という予想以上の結果となり、現在北見市内の26店で食することができます。是非、北見にお寄りの際には新北見市の名物「オホーツク北見塩やきそば」を食べてみてはいかがでしょうか。

【取材協力】
財団法人 オホーツク地域振興機構 北海道立オホーツク圏地域食品加工技術センター

「オホーツク北見塩やきそば」の開発に初期の段階から携った店舗で試食を兼ねた取材をさせて頂きました。



ホテル黒部

北見市北7条西1丁目 TEL.0157-23-2251

ホテル黒部さんは北見でも有名なホテルです。結婚式など幅広くご利用可能です。

黒部さんの塩やきそばを手掛ける料理長こそ「オホーツク北見塩やきそば推進協議会」の会長なのです。熱々の鉄板においしそうに飾られ出てくる塩やきそばは、海鮮はもとよりジャガイモなどの野菜もたっぷり。さらに半熟卵もトッピングされています。スープとライス付きで850円。



オホーツクビール

北見市山下町2丁目 TEL.0157-23-6300

オホーツクビールさんでは、ランチタイムとディナータイムで料金を変更します。ランチタイムはサラダとコーヒー（おかわり自由）のセットでお得な880円!!ディナー時は単品で800円になります。季節にあった食材を穫り入れるのが特徴で、5月~7月はアスパラ、8月~10月はキノコ類をトッピング、11月~1月は長芋をお好みでトッピングします。さらに海苔をふりかければおいしさは倍増です!!



笑安記

北見市中央三輪1丁目421-4 TEL.0157-36-8001

笑安記さんは人気の中華料理屋さんです。塩やきそばの為に最高級調味料「XO醤」を独自に作って、それを使用しています。ジャガイモとニンジン細長くスライスし油で揚げた物を上に添えて食感の良さを倍増させてくれます。常呂産ホタテを丸ごと使い、北見産タマネギ、タケノコやしめじなど沢山の旬のものが入っています。ボリューム満点の850円です。