

第23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2009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ISO認証登録



登録証書と付属書

2002年12月26日に認証登録を受けてから6年を経過し、2回目の更新を迎える時期となりました。このたび、登録機関を北海道唯一のISO審査登録機関である「北日本認証サービス株式会社」に変更いたしました。同社の基本理念は、道内企業の「信頼・成長」と「道民の“安心・満足”をサポートする」としています。私たちは、同じ北海道に根ざすものとして、この理念に共感し、北海道の活性化につながる努力を惜しみません。

これからも、この品質システムによりなお一層の品質向上、顧客満足に向け取り組んでまいります。



本社

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/>



オホーツク地域の地焼酎の一部

ドボク管理  
道路部門の紹介

特集 | オホーツク地域の  
地場産焼酎

株式会社ドボク管理

第56回北見菊まつり

2008年10月18日(土)～11月2日(日)



全国的にも有名で道内一の規模を誇る「北見菊まつり」が56回目を迎え、今年も10月18日～11月2日の日程で開催されます。期間中、千輪菊や大懸崖など二万一千五百点にのぼる菊花展や千五百点あまりが出品される菊花コンクール展、また、NHK大河ドラマ「篤姫」をテーマにした菊人形展など盛りだくさん予定されています。

詳しくは、第56回北見菊まつり実行委員会事務局(北見市役所観光振興課内) TEL.0157-25-1244まで。

主催／北見観光協会・北見市

# ドボク管理 道路部門の紹介

## 1. はじめに

最初に株式会社ドボク管理の技術部門がどのようなことをしているのかを紹介します。

道路部門では測量調査業務、道路交通量等調査業務、道路設計業務、道路構造物設計業務、橋梁設計業務などを担当し、河川部門では測量調査業務、河川計画業務、河川設計業務、河川構造物設計業務、農業部門では測量調査業務、農業計画業務、農業設計業務、農業構造物設計業務などを担当しています。

## 2. 道路部門の橋梁設計業務の中から、これから増えるであろう補修に関わる業務について詳しくご紹介します。

### 2-1 道路の路肩拡幅事業に伴う橋梁拡幅設計業務について

必要な拡幅量は道路左側に1.50m、道路右側に0.75m、合計2.25mという拡幅量の小さな計画でした。既設橋梁は橋長L=17.46m、幅員W=7.50m、形式が単純合成H形橋4主桁です。現橋と拡幅後の断面図を図-1に示します。

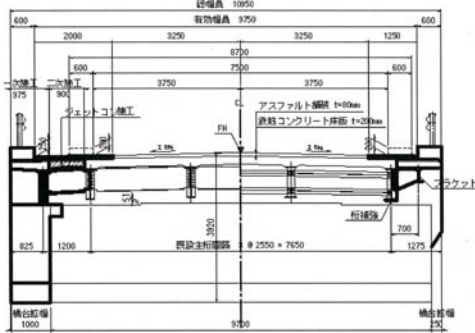


図1 橋梁拡幅図

左側の拡幅には増設主桁(既設と同じH形鋼)を設置し、右側の拡幅には対傾構位置にブラケットを設置する

計画としました。右側の拡幅には主桁を増設する幅が不足したのでこのような計画となりました。床版は鉄筋コンクリート床版ですから、既設外主桁から拡幅方向部分の既設床版を取り壊し、床版主鉄筋を繋いで拡幅部の床版を設置します。床版主鉄筋を繋ぐ方法は「重ね継手」が一般的なのですが、当該橋では取り壊し部の既設鉄筋長が重ね継手長より短く採用できませんでした。それで、床版主鉄筋の継手には「現場溶接」を採用したのです。

床版拡幅工事中も一車線の交通を通しますので、その振動により現場溶接に悪影響がありますが、それを解消するために主桁下にベントを設置することで主桁の振動を抑制しました。また、右側拡幅にブラケットを採用しましたが、既設外主桁には以前よりも大きな断面力が作用し許容応力度がオーバーしてしまいます。これを解消するために、H形鋼主桁の下フランジに補強鋼板を高力ボルトで貼り付け補強しました。この高力ボルト孔の現場削孔作業にも振動が悪影響を及ぼします。ベントはボルト削孔の作業に対しても有効でした。

鋼橋の拡幅にはもう一つ問題があります。それはキャンバー(あらかじめ死荷重によるたわみ量を逆方向に設置して製作する上げこし量のこと)差があることで、床版主鉄筋の溶接ができないことです。既設桁は死荷重により撓んだ状態にあり、一方拡幅する主桁はキャンバーが残った状態にあるので両者間には新設桁に設置したキャンバー量だけたわみ差が生じることになります。今回の計画では、この問題もベントを利用して解決しました。すなわち、死荷重たわみに相当するキャンバーを主桁に設置せずベントで主桁を支持しながら床版荷重を載荷することにしたのです。

拡幅設計業務は新設橋梁設計よりも一般的に難易度が高くなります。それは、既設部の検討、新設部の拡幅方法の検討など広範な技術力が必要となるからです。

### 2-2 既設鋼主桁を再利用した拡幅設計業務

既設橋は橋長L=30.00m、有効幅員がW=6.00mで大型車のすれ違いには狭い橋でした。それで有

効幅員をW=7.50mに拡幅する設計業務を紹介します。拡幅後の断面図を図-2に示します。

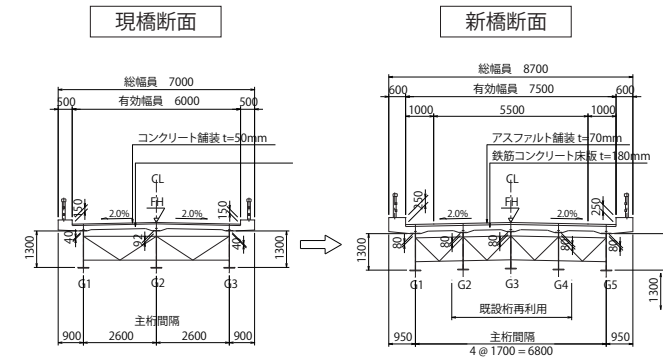


図2 既設主桁を再利用した拡幅断面図

既設橋は2等橋(TL-14)で設計されていたので、現在の道路橋示方書に従いA活荷重に対応することが必要でした。スクラップアンドビルトが当たり前の時代は過ぎ、いかに資源を有効に使うかが問われる時代になってきたと思います。

既設主桁はリベット接合の鋼合成桁橋で、3主桁で構成されています。この既設主桁を再利用することにより、新設部の鋼材が減少し工事費の低減に有効です。作業行程は、既設桁を解体・輸送し、製作工場にて連結部の改造(リベットから高力ボルトへの変更)並びに支点部の改造(桁端長の不足解消)さらには、分配横桁部の取り付け変更などを行います。新たに製作する増設主桁・横組み部材と解体・改造した既設主桁を現場に輸送し新たな橋として架設します。既設主桁の主桁間隔は2.60mでしたが、1.70mの主桁間隔に狭め、両外側に新設主桁を設けることによりA活荷重に対応できる橋とすることができました。

## 3. 終わりに

ここでは紙面の都合で触れませんでした。これらの業務を行うに当たり、下部工の計画も当然行い、橋梁全体として最良の計画となるように、いつも心がけているところです。

当社ではこの夏、社内交流を深めるという意味合いのもと、毎年恒例の花見を実施しました。その際、社員対象に道東の地場産焼酎試飲会を実施し、アンケートを集計して当社独自のBEST3を作成してみました。(笑)

## ドボク管理の人気 Best 3



### No.1 「北さらり」

生産地：北見市、原材料：北見産たまねぎ  
アルコール度数：20度、容量：720ml

北見市は網走管内の主要都市で農業が盛んな自然に恵まれた町です。そこで造りあげられた焼酎の紹介です。

北見特産のたまねぎを主原料にした品名の通り呑み易くさらりとした味の本格焼酎です。たまねぎ独特の目や鼻にツーンとくる感じは微塵もなく、たまねぎ本来の甘さや爽やかな香りがとても絶妙に引き出されています。

たまねぎが原料なので健康に良い感じがします。(笑)

飲み方としてはロックもよし、水割りもよしのオールラウンドな美味しい焼酎です。地域限定の焼酎で北見市内の2店舗でしか手に入らない希少な焼酎なのです。これはオススメですよ★

- 問い合わせ：ときわ精肉店  
北見市常盤町4丁目1-16 TEL.0157-23-5475
- 問い合わせ：野村 邦子  
北見市卸町3丁目3-4 (食販内) TEL & FAX.0157-36-6299

### No.2 「米焼酎DEたんの」

生産地：北見市端野町、原材料：端野産米ゆきまる  
アルコール度数：20度、容量：720ml

網走管内のほぼ中央に位置し現在は北見市と合併した端野町の焼酎の紹介です。

「米焼酎 DE たんの」は端野産米「ゆきまる」を仕込み米に使用していて、優しく角のない呑み易い焼酎です。癖もなくまろやかで女性にもお勧めです。香りの方は米を使用している為か日本酒のような程好い甘い良い香りがします。食中食後どちらでも呑み易くバランスが良い焼酎です。

- 問い合わせ：札幌酒精工業(株)  
札幌市西区発寒10条1丁目1番1号 TEL.011-661-1211

### 「はっかない恋」

生産地：北見市  
原材料：大麦・薄荷  
アルコール度数：25度  
容量：720ml

北見市の珍しい薄荷焼酎の紹介です。

この焼酎は北見市が端野町、常呂町、留辺蘂町との合併を記念して作られた焼酎です。薄荷は精製すると薄荷油なるものになります。この薄荷油は非常に水と折合いが悪く製造が難しいと言われていましたが商品開発の努力の甲斐あって最初の薄荷焼酎が完成したのです。北見市は今ではたまねぎが有名ですが昔は世界の70%以上を栽培していたほど薄荷が有名な町だったのです。はっかない恋は、端野町産の大麦を主原料に、北見産の和種ハッカを二次発酵段階で少量加えているのです。口当たりはさっぱり爽やかで、さすが薄荷と思うほどのスーッとした清涼感です。濃い味の食事の後は最高の焼酎です。

- 問い合わせ：北見酒販協同組合  
北見市常盤町4丁目15-6 TEL.0157-23-3508

### No.3 「きよさと」

生産地：斜里郡清里町、原材料：じゃがいも  
アルコール度数：25度、容量：720ml

道東の酒造メーカーでは有名な清里町焼酎醸造事業所の本格焼酎の紹介です。

1975年日本で初めて誕生した「じゃがいも」を原料とした焼酎で当時は数量が少なかった為に列をなすほどの人気で、当時は「幻の焼酎」とまで言われました。

仕込み水、割水は日本百名山「斜里岳」・摩周湖の湧水を水源とする水を使用。こだわりは他にもあり原料のじゃがいもや大麦を含めとことんオホーツク清里産にこだわっている焼酎なのです。本格焼酎でありながら特有の臭みは無く、純粋にじゃがいも焼酎を楽しみたい方や本格派の方にはお勧めの焼酎です。なかなか大量生産が出来る物ではなく、去年は約10万本を道内外(道内8割・道外2割)に出荷したそうです。

- 問い合わせ：清里町焼酎醸造事業所  
斜里郡清里町羽衣町62番地 TEL.0152-25-2227

### 同率で No.3 「ミルク酒」

生産地：中標津町、原材料：ミルクホエー  
アルコール度数：25度、容量：720ml

中標津町の焼酎の紹介です。

中標津町は酪農で有名な町です。乳牛数や牛乳の生産量も酪農王国北海道内市町村の中でも第3位なのです。チーズを作る際に出る無色透明の上澄みを「ミルクホエー」と言います。簡単に説明しますと牛乳から脂肪分を取除いた物です。余談ですが、栄養価が高くこれを食べさせて育

### 「夢」

生産地：紋別郡西興部村、原材料：米・松茸  
アルコール度数：25度、容量：720ml

今なお「幻の焼酎」と言われている総面積の89%を森林が占める雄大な自然に囲まれた西興部村の焼酎の紹介です。

西興部村は山中のトドマツ林、エゾマツ林にはマツタケが自生しており、毎年8月・9月になると待ちわびていたグルメたちがマツタケ狩りに訪れます。

北海道での生育が珍しいこのマツタケを使った、マツタケ焼酎「夢」は旨味成分をたっぷりと含んでおり、西興部村内でしか販売されていない珍品です。地元の天然マツタ

てた豚を有名な「ホエー豚」と言うのです。この「ミルクホエー」を副原料として焼酎を造ってしまったのです。牛乳臭さはなく口当たりはまろやかで、柔らかく女性向けの焼酎です。

- 問い合わせ：札幌酒精工業(株)  
札幌市西区発寒10条1丁目1番1号 TEL.011-661-1211

### その他 「流氷ろまん」

生産地：網走市、原材料：じゃがいも  
アルコール度数：25度、容量：720ml

網走市の焼酎の紹介です。

流氷はどのように出来るかご存知ですか？

シベリア大陸から流れ出るアムール川の大量の真水が凍りとなり流氷が生まれ流れ着くのです。その流氷のミネラルをたっぷり含んだオホーツクの「流氷海洋深層水」を使用した本格焼酎です。海面から3000~5000mもの海底を流れミネラルを豊富に含んだ海水を「海洋深層水」と言うのです。太陽光が一切届かない深い層を流れ約2000年の歳月をかけ地球を一周すると言われる陸からの汚染も少なく清潔でキレイな水なのです。その水とじゃがいもを原料に「流氷ろまん」は完成するのです。味はしっかりしていて割ってよし、ロックでよしの美味しい焼酎です。

- 問い合わせ：清里町焼酎醸造事業所  
斜里郡清里町羽衣町62番地 TEL.0152-25-2227

### 「摩周湖」

生産地：川上郡弟子屈町  
原材料：熊笹  
アルコール度数：20度、容量：720ml

弟子屈町の焼酎の紹介です。

なんとも名前にインパクトのある焼酎です。摩周湖は「霧の摩周湖」と呼ばれるほど有名な湖ですが他に何があるかご存知ですか？ 実は、「熊笹」なのです。一般的にはあまり馴染みがないかもしれませんが、漢方薬としても注目を浴びている熊笹を原料に用い、原水には神秘的な湖『摩周湖』の伏流水を使用した焼酎です。マイルドな味わいの焼酎です。

- 問い合わせ：札幌酒精工業(株)  
札幌市西区発寒10条1丁目1番1号 TEL.011-661-1211

ケを使っているため、採れた年にしか造れない「幻の焼酎」。マツタケエキスが5%以上も入っており、深い香りと味わいが人気の秘密です。

昨年は製造本数は4800本。初年度の一昨年は1200本しか製造できず、発売開始から3日で完売するほどの人気でした。香り高い風味豊かな焼酎を是非ご賞味してみてください。

- 問い合わせ：西興部村企画総務課  
紋別郡西興部村字西興部100番地 TEL.0158-87-2111

## 焼酎についてのちょっと豆知識

単式蒸留しょうちゅう：酒税法の改正で、しょうちゅう系が「単式蒸留しょうちゅう」に品目の名称が変更されました。

飲酒運転は絶対に止めましょう

