

網走『夏のイケ麺バトル』

2012年6月30日(土)～7月1日(日)

網走駅開駅100周年
SINCE 1912

オホーツクSLフェスタ

夏のイケ麺バトル

JR 網走駅前特設会場
6月30日(土) 7月1日(日) 9:30-16:00

SL運行協賛券 前売り1,000円/当日1,200円
チケット販売店 網走市観光商店/エコセンター2000/キタノ商店など
無料シャトルバス運行 JR網走駅前→エコセンター2000
お問い合わせ 網走市観光部 TEL. 0152-44-6111

SLオホーツク号(北見～網走～知床斜里)の運行に合わせ、6月30日、7月1日の両日(午前9:30～午後4時)、網走駅前特設会場で複合イベント・オホーツクSLフェスタ「夏のイケ麺バトル網走の陣」を開催する。

イケ麺はご当地を代表する「いけてる麺料理」の略称。初開催の今回は、網走ちゃんぽん・オホーツク北見塩焼きそばなど計6種類が出店。地場製品の魅力を凝縮した互いの味を競う。

また、来年以降の継続運転を求める「We Love SLメッセージボード」を設置し、市民や観光客の声を募る。

会場/JR網走駅前特設会場
主催/網走市SL歓迎プロジェクト実行委員会

詳しくは、網走市役所観光課 TEL.0152-44-6111まで。

おかげさまで、会社創立40周年。



会社創立40周年を迎え、あいさつする代表取締役・加藤和雄

この度、平成24年3月25日を持ちまして(株)ドボク管理も創立40周年を迎え、去る4月7日に北見市内ホテルにて、記念式典を開催いたしました。

当日は、当社職員はもとより、過去に会社に在籍されご尽力頂きました方々にもお集りを頂き、ささやかではありますが祝賀会を執り行いました。

40年間という長きに亘り、建設コンサルタントの一員として活動してることが出来たのも、皆様方の温かいご指導・ご協力をいただいた結果と、感謝いたしております。

今後も、社訓であります「誠心誠意・迅速確実」をモットーに精進して参りたいと思っております。

応援します、未来の東北。



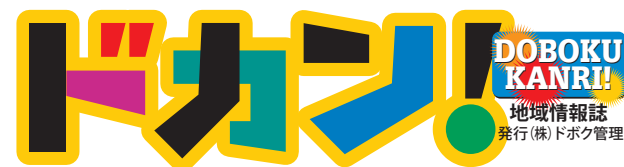
旭川支店

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 : 2008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



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



札幌支店 農業土木部門

特集 **ご当地グルメ**
網走ちゃんぽん
一杯の丼に託す夢・紡ぐ想い

株式会社ドボク管理

農業土木部門 仕事であつたいい話し。

肥培かんがいのくさ〜い、いい話!

お読みになった方、そうでない方、いらっしゃると思いますが、前回(ドカンNo.11)は、肥培かんがい施設の効用や歩みを紹介させていただきました。

今回は、少し視点を変えて、肥培かんがい施設の設計で出会った犬たちに、人との関わり方や生き方について教えられた、「いい話」を紹介します。

犬に教えられた「一期一会」と「仁」 一期一会

一期一会とは、華道に由来することわざです。『あなたとこうして出会っているこの時間は、二度と巡っては来ないたった一度きりのものです。だから、この一瞬を大切に思い、今出来る最高のおもてなしをしましょう』と言う意味の、千利休の茶道の筆頭の心得です。平たく言えば、これからは何度でも会うことはあるでしょうが、もしかしたら二度と会えないかもしれないという覚悟で人には接しなさい、ということです。

設計の打合せで農家宅を訪れますが、必ず一番にお出迎えしてくれるのが、犬たちです。私たちが訪れると「待ってました〜っ!」の如く、一目散に大喜びで出迎えてくれます。犬たちはただ遊んで欲しくて来ているのかも知れない、また、私が犬好きだからそう思うのかも



待ってましたっ!

知れませんが、とっても幸せな気分させられます。勝ち組・負け組や利益主義、隣人に対する無関心さが多いこの世の中で、犬たちに人との関わり方やおもてなしの心を教えられたような気がします。本当に癒されます…。

仁…思いやりの心

己の欲せざる所を人に施すこと勿れ

『わが家の門を一步出て、人に会ったら、その人がどんな人であれ、寛容に接するよう「一期一会」の精神でお会いすべきである。また、温かな心で接しなければならない。自分が嫌いだと思ったことは、恐らく相手も嫌いなはずだ。だから、自分がして欲しくないことを人にしてはいけない。そういう心を持って人に接する限り、人から怨まれるようなことはないはずだ。何をかいても「仁」が人にとって大切なものだ』と、論語は諭しています。

どんなにいろいろなことができ、いろいろなことを知っていても、優しくなければ人としての価値は見い出せません。人の優しさに触れたら温かい気持ちになり、自分もそういう人になろうと思う。その時、人の心に「仁」は育っているといいます。

犬たちは、決して出しゃばったり、偉そうにしたり、誤魔化したり、悪口を言ったりはしません。ただ、近くに寄り添って見



お出迎えに来たよ〜っ!



傍らにはいつも犬たちが

守ってくれる、そんな犬たちから優しさを感じます。

時たま、イタズラしますが…(笑)

人との関わりを大切に設計

私たちが出会う農家の方々には、気遣ってくれる人、話を分かってくれる人、その一方で、無理難題を押しつける人、コロコロ意見が変わる人、全く無関心な人、さまざまです。そんないろいろな人に出会えるから、そこに農業土木の面白さとやりがいがあります。

これから、いろんな人と出会い、関わりを持っていくと思います。誰一人として特別扱いすることなく、押しつけず、偉そうにせず、「一期一会」と「仁」の精神で、人との関わりを大切に設計を心がけて行きたい。



打合せに参加するおとうさん?

ちゃんぽんって何？ ラーメンとの違いは？ そんな疑問をもたれた方が多いのではないのでしょうか？ 網走ちゃんぽんの話を進める前に、まずはちゃんぽんについて少し勉強。



四海樓のちゃんぽん

ちゃんぽんは、長崎県の中華料理店「四海楼」で留学生のために「安く美味しくお腹いっぱいになる料理」という思いから考案されたメニューだそうです。

ちなみに「ちゃんぽん」の名前の由来は諸説あり、どれが正しい語源なのか現在でもわかっていません。

見た目があまり変わらないラーメンとの違いは麺の種類など色々ありますが明確な違いは作り方。

下記に簡潔ではありますが作り方を載せておきます。

・ちゃんぽん

魚介類・豚肉・野菜・かまぼこなどの練りものを炒め、スープを入れてからちゃんぽん麺を投入し、一気に炊き込み（煮込む）完成。

・ラーメン

麺を茹で、別鍋のスープと合わせた後、具材をトッピングして完成。

ちゃんぽんは、具材の旨味がスープに溶け出し、そのスープで炊き込むことにより、少し太めのちゃんぽん麺が旨味を吸い込みます。旨味を一切逃がすことなく、食することが出来るそれがちゃんぽんです。

それでは本題であります ご両地グルメ「網走ちゃんぽん」について

網走ちゃんぽんは「ご当地グルメ」ではなくて、なぜ「ご両地グルメ」なのか？そもそも、なぜ北海道にあまり馴染みのないちゃんぽんなのか？ここに網走ちゃんぽん誕生の秘密が隠されています。

網走というと、「網走監獄」「流氷」「網走番外地」などが有名ですね。それとは別に、一般的に知名度はあまり高くありませんが、網走市の誇れる技術があるのを知っていますか？

戦後の日本において、食に関わる3大発明（電気炊飯器・インスタントラーメン・冷凍すり身）と呼ばれているものがありますが、そのうちの「冷凍すり身技術」が網走発祥なのです。



網走ちゃんぽんどんぶりは、網走刑務所で作られています。

そんな経緯もありまして、冷凍すり身発祥の地である網走市と全国でも有数の練り物消費量である長崎県雲仙市との間で「世界一の焼きちくわ対決」が始まりました。これがきっかけになり、人・物の交流が盛んに行われ、この交流を後生にも伝えたい・新たに生まれた文化を残したいという強い思いから、食文化として後世まで残るようにと「網走ちゃんぽん」が誕生しました。



魚肉練り製品

網走ちゃんぽんには統一ルールが3点あります。

- ① 雲仙市産の小浜ちゃんぽん用スープをベースに使う（シジミやホタテ、イカなど網走独自の食材を加えると尚良い）
- ② 網走市内のかまぼこ業者4軒のうちいずれかの商品を用いる
- ③ 麺は網走市内の竹中製麺が特別に開発した「網走ちゃんぽん専用麺」を使用する。

この、①のルールと、網走市・雲仙市の交流の証を「ご両地グルメ」と言う言葉に託しているのです。

平成23年9月、産声をあげたばかりの網走ちゃんぽんではありますが、子供「今日の晩ごはんはちゃんぽんがいい！！」母親「今から作るから待っててね」というやりとりが日常生活で交わされ網走の食文化・家庭食として根付くこと、地元

の歴史と食材が詰まっているちゃんぽんを食育の教材にして網走を知ってもらうこと、そして何より雲仙市との交流の証として、地元で愛され網走市の新たな名物として育てて欲しいと、網走ちゃんぽん研究会会長 石原氏が筆頭に関係者の熱い想いと願いが詰まった一杯を是非食べてみてください。

今回は紙面の都合上、網走ちゃんぽん提供店舗7店舗（5/22 現在）のうち3店舗を取材させていただきました。

旬菜鮮香 風磊坊(ふうらいぼう)

網走市南4条西1丁目コーランビル1F
定休日/月曜日
営業時間/平日 17:30~24:00
金・土 17:30~26:00



旬菜鮮香 風磊坊(ふうらいぼう)さんは、入口のドアから始まり店内も味わいのある木目のテーブルなど木材がふんだんに使われており、優しい光の店内照明とマッチしてとても落ち着いた印象を受けるお店です。そんな風磊坊(ふうらいぼう)さんが提供する網走ちゃんぽんは、1日5食限定一杯850円。とにかく、見た目が豪華の一言。ホタテ・エビ・イカ・しじみなど網走の海の幸が使われており、どこから箸をつけようか考えてしまいます。また、なるとの鮮やかな彩りが豪華な食材をいっそう際立たせます。

熱々のちゃんぽんが運ばれると、スープに隠し味として使われているエビ油の良い香りが食欲をそそります。スープは見た目の豪華さとは違い、とても繊細であっさりしたスープ。ちゃんぽん麺との相性もばっちりであっという間に食べきってしまいます。こちらは1日5食限定ですので、売り切れ前に是非ご賞味ください。

熱々のちゃんぽんが運ばれると、スープに隠し味として使われているエビ油の良い香りが食欲をそそります。スープは見た目の豪華さとは違い、とても繊細であっさりしたスープ。ちゃんぽん麺との相性もばっちりであっという間に食べきってしまいます。こちらは1日5食限定ですので、売り切れ前に是非ご賞味ください。



風磊坊のちゃんぽん

お好み焼き 八点鐘(はってんしょう)

網走市南3条西1丁目
定休日/不定休
営業時間/17:00~25:00



お好み焼き 八点鐘さんは、お店の入口に置いてあるお店のご主人そっくりのお人形が出迎えてくれます。店内はご主人の趣味の錨や舵などヨット関連の小物やオブジェが置かれており、まるで船内にいるかのような錯覚を起します。八点鐘さんのちゃんぽんは一杯800円、鉄板の上で作る「焼き(蒸し)ちゃんぽん」。数ある網走ちゃんぽんの中でも、異色のちゃんぽんです。鉄板に食材がのせられる度に、香ばしいにおいが立ちこめ食欲を抑えられなくなります。スープを鉄板の上の食材と麺に注ぐと、ジュウっという音とともに良いにおいの湯気が立ち、視覚・嗅覚・聴覚を刺激します。蒸し焼きにする為すぐに蓋をしてしまうので、一瞬の間ですが、ちゃんぽんを口にするまで、先ほどの光景が脳裏に焼きつき期待感を高めてくれます。出来上がったちゃんぽんは、丼の底にわずかに残る程度、麺と食材がスープを吸っているの味に一体感があり、食材は香ばしさが際立ちます。

丼に残ったスープは、そば湯のようにお湯を注いで頂きます。こちらも良い出汁がきいて絶品です。異色の焼きちゃんぽん、醍醐味を味わうなら是非鉄板の近くで食べてみてください。

丼に残ったスープは、そば湯のようにお湯を注いで頂きます。こちらも良い出汁がきいて絶品です。異色の焼きちゃんぽん、醍醐味を味わうなら是非鉄板の近くで食べてみてください。



八点鐘のちゃんぽん

網走ビール館

網走市南2条西4丁目
年中無休(12月31日はお休み)
営業時間/平日 17:00~23:00



網走ビール館さんは、1Fは白と黒を基調としたモダンテイストな空間、2Fは和風テイストな店内となっています。網走川がすぐそばを流れており、河口を眺めながらお食事が出来ます。

また、ABASHIRIプレミアムビールが「2012モンドセレクション」銀賞を受賞しています。その他にも「流氷ドラフト」「知床ドラフト」「はまなすドラフト」「じゃがドラフト」、

順に青・緑・赤・紫と見た目にも美しい発泡酒、ピルスナー・ヴァイツェンなどの網走ビール、美味しい焼肉料理が頂けます。

そんな網走ビール館さんの網走ちゃんぽんは一杯850円、スープにコチュジャンが入っており、白濁のスープにコチュジャンのオレンジ色が見た目のアクセントになっています。

また、焼肉屋さんらしく具材にミミガー(豚の耳の軟骨)が入っていて、コリコリとした食感が堪りません。コチュジャンの効いたピリ辛の濃厚スープは、ビールとの相性はもちろんのこと、お食事の締め一杯にも最適です。



網走ビール館のちゃんぽん