

第1回 オホーツク網走マラソン

2015年9月27日(日)



ここ数年、健康志向の一環として各市町村でマラソン大会が開催されることが多くなりましたが、このほど網走市でも、第1回オホーツク網走マラソン2015が9月に開催されます。

種目はフルマラソンの42.195kmの他、中学生以上を対象にした5kmと、中学生以下～小学4年生までが対象の3kmがあります。競技としての参加はもちろんの事、日頃の運動不足解消で、秋の網走を堪能しつつ心地よい汗をかいてみてはいかがでしょうか。詳細は下記URLから確認できます。締切りが7月17日。定員になり次第締切るとの事ですから興味のある方はお早め。

大会ホームページ <http://abashiri-marathon.jp/>
 主催：オホーツク網走マラソン実行委員会、網走市
 競技主管：オホーツク陸上競技協会
 後援：北海道開発局網走開発建設部、北海道オホーツク総合振興局
 詳しくは、「オホーツク網走マラソン事務局」
 網走市役所内 TEL.0152-61-2360まで。

2015年 イベント情報 オホーツク地域編

観光協会や自治体のホームページより ※詳しくは各問合わせ先へ

6月

- 第37回 雄武産業観光まつり／雄武町
問い合わせ先：まつり実行委員会事務局 (TEL.0158-84-2121)
- 置戸人間ばんば大会／置戸町
問い合わせ先：置戸町産業振興課 (TEL.0157-52-3313)
- サロマ湖100kmウルトラマラソン／湧別町・佐呂間町・北見市
問い合わせ先：ウルトラマラソン北海道事務局 (TEL.0152-54-2191)

7月

- 羅臼岳山開き／斜里町
問い合わせ先：知床斜里町観光協会 (TEL.0152-22-2125)
- 第36回 訓子府ふるさとまつり／訓子府町
問い合わせ先：訓子府町産業観光振興協議会 (TEL.0157-47-2116)
- 美幌観光和牛まつり／美幌町
問い合わせ先：美幌町観光物産協会 (TEL.0152-73-2211)
- 第62回 北見ぼんちまつり／北見市
問い合わせ先：北見商工会議所 (TEL.0157-23-4111)

8月

- めまんべつ観光夏まつり／大空町
問い合わせ先：めまんべつ観光協会 (TEL.0152-74-4323)
- おこっぺ夏まつり／興部町
問い合わせ先：夏まつり実行委員会 (TEL.0158-82-2217)
- 第64回 温根湯温泉まつり／北見市
問い合わせ先：温根湯温泉観光協会 (TEL.0157-45-2921)
- 太陽の丘コスモスフェスタ／遠軽町
問い合わせ先：遠軽町役場商工観光課 (TEL.0158-42-4819)

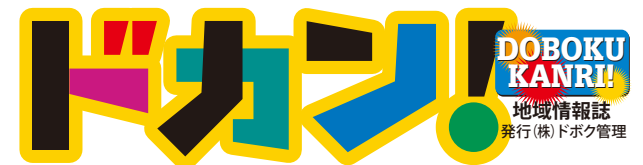
9月

- かぼちゃまつりシンデレラ夢／佐呂間町
問い合わせ先：シンデレラ夢実行委員会 (TEL.090-1520-5513)
- 童話村滝上ふるさとまつり／滝上町
問い合わせ先：滝上町商工会 (TEL.0158-29-2169)

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



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14 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/>



ドボク管理の低コストな
空中撮影システム

特集 北海道の地酒
オホーツク地域編

株式会社ドボク管理

ドボク管理の、自然環境にやさしく、ECOで低コストな空中撮影システム。

スカイキャッチャーによる
北見市の空撮写真
(高度約 200m)

以前より、バルーンによる空撮は行っていました。最近急激に話題になっている、マルチコプター(ドローン)による空撮を、昨年より始めています。

マルチコプターとは

複数のプロペラが放射状に設置され、フライトコントローラーによりプロペラをバランス良く回転させ飛行します。機体にはGPSを搭載し、無線により遠隔操作で飛行させるものです。

簡単に飛ばせるイメージがありますが、実際は操縦技術・規制・安全対策・賠償任意保険など、十分な知識と綿密な準備が必要になります。



■ 規制について

- 国内電波法に適用される2.4GHz無線送信機を使用。
- 高度250m以上、空港周辺の飛行は航空法上、届け出が必要になります。

■ 安全対策

プライバシーや危険度を回避するため、市街地でのフライトは控えています。機体の整備、撮影する地域の電波状況、送電線付近はGPSに影響する恐れがあるので注意し、さらに、天候等を考慮して細心の注意が必要になります。

■ 保険

運用には周辺の安全確認に万全を期しますが、万が一の事故に備えて、損害賠償保険にも加入しています。



航空法の規定により
セスナやヘリコプターが侵入できない
高度 250m 以下での低空域撮影が可能

スカイキャッチャー

空中撮影システム

システム開発元 **MEIOS 長菱設計株式会社** スカイキャッチャー北海道代理店 **荒井建設株式会社**

「スカイキャッチャー」は、無動力で騒音ゼロの空中撮影システム

スカイキャッチャーシステムは、セスナやヘリコプターなどとは違いエンジンなどの動力を必要とせず、超軽量で気密性の高い特殊樹脂フィルム製のバルーンによりヘリウムガスを注入して、風船のように上空へ舞い上がらせるだけなので、経費を抑えた『ECO』で『安全・安心』な空中撮影が可能です。バルーンに搭載した高性能デジタルカメラは地上から遠隔操作が可能であり、地上モニターにカメラ映像を通信して映し出すことでリアルタイムに撮影ポイントを確認できるので、撮影イメージのズレも少なく済みます。

撮影ユニットを浮揚させる

バルーンは、長さ約 6m、最大直径約 70cm の超軽量で、気密性の高い特殊樹脂フィルム製のロケット型となっております。後部に尾翼フィンを装着することで風を受け流し、強風に押し流されることなく撮影作業を遂行できます。



特製ポールによる高所撮影システム

社員自作の特製ポールは、全長約 6m あり、先端にはスカイキャッチャーと同様に撮影ユニットを搭載し、ズーム機能や広角、動画など、用途に合わせた撮影が可能です。撮影ユニットからの画像は地上モニターで確認でき、最適なカメラアングルを検討しシャッターを切ることができます。2階の窓から眺めた程度の高さには手軽で比較的 안전한撮影システムです。



※下記のQRコードから、さらに詳しい情報にアクセスできます。

マルチコプターのデモ動画



スカイキャッチャーの情報



オホーツクの地酒、飲んでますか。

地酒とは

地酒の定義はわりと曖昧で、大手酒造メーカーの酒は「ナショナルブランド」と呼ばれ、兵庫・灘や京都・伏見の酒は「主産地銘柄」といわれ、それ以外の地域でつくられたものを「地酒」と呼ばれてきたようです。

もちろん「その土地でつくられた酒」、「その土地特有の酒」、「もっぱらその土地で飲まれる酒」は地酒ですが、大手酒造メーカーの地元では、その土地の酒として飲まれていますので、これも地酒ということになるのでしょうか。

そんな面倒くさい話は置いておいて、オホーツクのいわゆる「地酒」を何種か飲んでみましたので、ご紹介いたします。

北見には以前、蔵元があり地元で造られていましたが、現在では道内の酒造メーカーに委託しているとのことでした。近隣地域の地酒も地元蔵元はなく、各メーカーに委託しています。でも、原料となる米や水など、その土地の素材が使われてかろう

じて地元産と云えるのではないのでしょうか。その中で、地名、厳密には河川名になりますが「常呂川」と名付けられたお酒について、販売されている、北見市常呂町・古川商店の店主に聞いてみました。

常呂川はその昔、飲用や炊事・洗濯に使われるほどきれいな水質でしたが、昭和も終り頃、平成になり汚染が進み、見る影もなくなりました。そこで、15年ほど前に流域の酒造店が集り、店主の息子さん企画して「再び常呂川を清流に戻したい」との願いを込め造り上げたお酒なんだそうです。ラベルに書かれた「常呂川」の文字は、息子さんの筆とのことでした。



「利き酒のしかた」について

利き酒には白に藍の二本線が入った蛇の目猪口を使います。これがなければ、白の湯飲みでも良いとされています。



社員による利き酒

1. 猪口に冷やの酒を注ぎ色を見ます。普通は水のような無色透明ですが、炭素ろ過をしていない吟醸酒などの場合は、わずかに自然の色を持っています。
2. 立ち香をかぎます。猪口を動かさずに立ち上る香りをかいだら、軽く猪口を回して更に香りを確認します。そうしたら、酒を口に含み、舌の上全体にころがしてから、空気を吸って酒と混ぜ、空気を鼻から出します。こうすると含み香がはっきりと感じられるようになります。酒は吐き出します。
3. 酒を口に含み、今度は舌全体で味をみます。酒をまた吐き出し、吐き出した後の余韻もチェックします。

とありますが、今回は全員吐き出すことなく全て飲みこみました。

北海道の地酒 オホーツク地域編

蛇の目猪口について

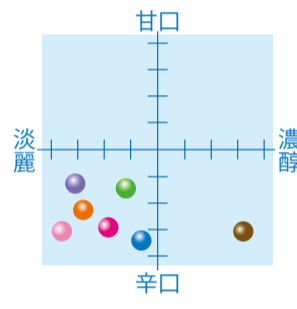
この猪口には「本きき猪口」と「呑みきき猪口」の2種類がありますが、一般的な「呑みきき猪口」を入手しました。利き酒にあたり、視覚、味覚、嗅覚での判断には、この「蛇の目模様」が大事な役割を果たします。底に描かれた藍色の二重丸の見え方により、そそいだ時の「色」、「澄み具合」を見るのだそうです。今回使用した猪口は、6種類のサイズの中から3勺（65cc）を使用しました。



特別純米「秘境知床流水囲い」／斜里町ウトロ

720ml 2,800円(税込)
アルコール分 15度
大自然の流水で貯蔵タンクを囲い熟成させたお酒。

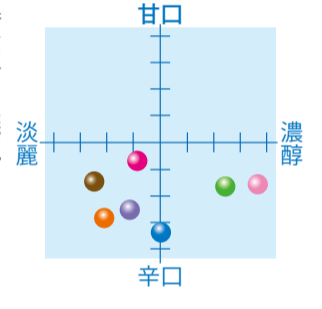
- 参加者の感想
- ・しつかりした辛口
 - ・やさしい爽やかな辛口
 - ・荒々しい流水を感じる辛口
 - ・サラッと口当たりの良い辛口
 - ・まるやかな旨味のある味わい



純米吟醸「君が袖」／網走市

720ml 1,400円(税込)
アルコール分 15度以上 16度未満
平成7年に地元の有志により復活。網走市桂町の名水を使ったお酒（新十津川産の酒米吟風使用）。

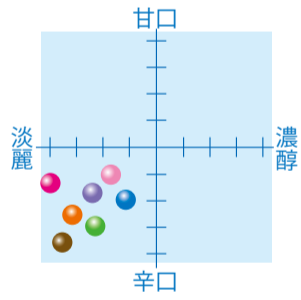
- 参加者の感想
- ・くつきりした後味が心地いい
 - ・締めりある辛口
 - ・すつきりまるやかな味わい
 - ・フルーティーさのある辛口
 - ・口当たりが良く飲みやすい



純米「白杜の雫」／北見市

720ml 1,234円(税込)
アルコール分 13度~14度未満
2013年に、原料米をはくちょうもち米から吟風に替わりリニューアルしたお酒。

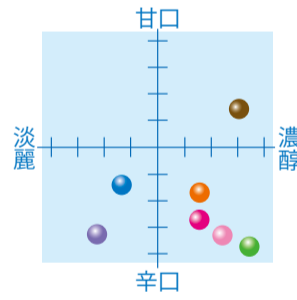
- 参加者の感想
- ・すつきりシャープな辛口
 - ・清々しいすつきりした辛口
 - ・キレがある辛口
 - ・あっさりすつきりな辛口
 - ・爽やかなすつきりした味わい



特別純米「秘境知床流水囲い原酒」／斜里町ウトロ

720ml 3,350円(税込)
アルコール分 18度
知床国立公園40周年と世界自然遺産候補地に選ばれたことを記念して造られた流水で貯蔵タンクを囲い熟成させたお酒。

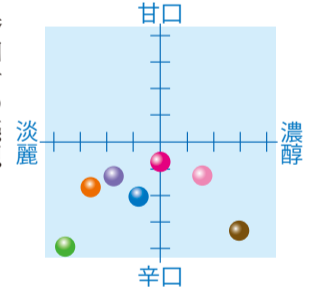
- 参加者の感想
- ・キレとコクのある辛口
 - ・丸みのあるしつかりした辛口
 - ・深みのあるまるやかな辛口
 - ・しつかりした芳醇辛口
 - ・力強さを感じるしつかりした味



本醸造「オホーツク流水酒」／網走市

720ml 1,646円(税込)
アルコール分 15.5%
網走沿岸の流水を仕込水にして造ったお酒。

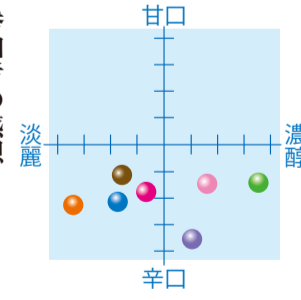
- 参加者の感想
- ・きりつと締めった辛口
 - ・締めりある辛口
 - ・心地良い雑味のある辛口
 - ・シャープで爽やかな辛口
 - ・サラッとした味わい



大吟醸「常呂川」／北見市常呂町

720ml 1,940円(税込)
アルコール分 15.5%
北海道の雪解け水を使い、常呂町の有志が創り出したお酒。

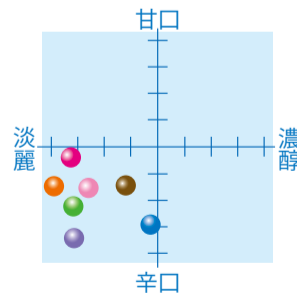
- 参加者の感想
- ・キレとコクのある辛口
 - ・きりつと締めった辛口
 - ・キレのある辛口
 - ・芳醇な口当たりの穏やかな辛口
 - ・キレのある熟した辛口



純米吟醸「しれとこの水」／斜里町ウトロ

720ml 1,620円(税込)
アルコール分 15度以上 16度未満
オホーツク産米を日本百名山の一つ秀峰「斜里岳」のふもとに湧き出る米運の水で仕込んだお酒。

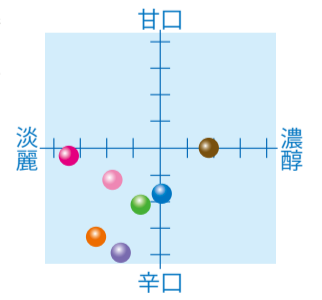
- 参加者の感想
- ・すつきりした淡麗辛口
 - ・ほのかな甘味のある爽やかな辛口
 - ・きりつとした辛口
 - ・コクがあつてキレがいい



純米吟醸「びほろ」／美幌町

720ml 1,515円(税込)
アルコール分 15%
美幌町産の「ななつぼし」を原料米としたお酒。

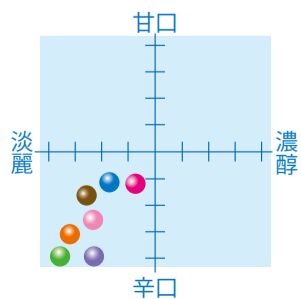
- 参加者の感想
- ・すつきり淡い辛口
 - ・しつかりした辛口
 - ・ほのかに酸味を感じさせる爽やかな辛口
 - ・フルーティーですつきりしたやや辛口



特別本醸造「馬喰一代」／北見市留辺蘂町

720ml 1,200円(税込)
アルコール分 15%
映画「馬喰一代」の原作者中山正男の郷里、留辺蘂を舞台にした名作を永く称えようとの願いをこめたお酒。

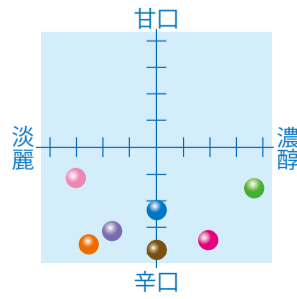
- 参加者の感想
- ・締めりある辛口
 - ・キリッと締めった辛口
 - ・喉ごしスッキリな辛口
 - ・しつかりした旨味のある辛口
 - ・キリッとしたやや辛口



超辛口「知床 熊ころり」／斜里町ウトロ

720ml 1,944円(税込)
アルコール分 15度以上 16度未満
知床の原生林の美しい緑の香りと大自然の清冽な伏流水を仕込水として醸した気品のあるキリッとしたお酒。

- 参加者の感想
- ・すつきりした後味のするしつかりした結構辛口
 - ・きりつと締めった超辛口
 - ・存在感のあるフルーティーな辛口



編集後記

社内の60代・50代・40代 各2名ずつ、それに20代1名のメンバーは、普段は日本酒をこよなく愛する「ただの呑兵衛」なので、正気なうちに味わいを記録しなければと簡易的なチャートを作成し実施しました。実際に試飲をしてみて、3~4種ならまだしも10種類となるとかなり怪しい判断になったと思います。直前に食べた物や体調、好みなどで結果は大きく違ってきますので、今回の結果はあくまでも当社での利き酒による個人的な感想と受け止めてください。なお、銘柄の詳しいデータを当社サイトに掲載しますので興味のある方は本誌と併せてご覧ください。(豊原 元)

