

# 北の新大陸発見! あったか網走

2015年1月31日(土)~3月1日(日)



真冬の寒さで網走湖が凍結し、新しい大陸が現れるという意味で名づけられた網走の冬の体験型ロングランイベント「北の新大陸発見! あったか網走」は、ワカサギ釣りでも有名な網走湖を会場として、1月31日(土)~3月1日(日)の期間、開催されます。昼間はスノーモビルやバナナボートなどが楽しめ、夜は結氷した湖上がライトアップされ幻想的な雰囲気が楽しめます。今年のライトアップのテーマは「幸せのクローバー」。夜の部人気アトラクション、熱気球係留フライトから眺めるライトアップは暖かい気持ちにさせてくれます。今年は、昼の部限定で「1時間乗り放題券」(大人4,000円/子ども3,000円)を新たに設定し、好評販売中です。小さな子どもでも楽しめるのがイベントの特徴。かわいいポニーの馬そりや長さ約40mの雪のすべり台は人気のメニューです。

## 所在地とアクセス

網走市呼人(網走湖畔特設会場)

女満別空港から網走方面へクルマで約20分。国道39号沿い。

※湖面・天候の状況により変更となる場合があります。

営業時間: (昼の部) 9:00~16:30、(夜の部) 19:00~21:00

詳しくは、「北の新大陸発見! あったか網走実行委員会」

TEL.0152-44-6111 内線243・303(網走市観光課)まで。

網走市観光課ホームページ「旅なび! 網走」

<http://abashiri.jp/tabinavi/17attaka/index.html>

# 2015年 オホーツク地域イベント情報

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

## 2月

ウッディ・ウィンタースクール/西興部村

問い合わせ先: 森の美術館木夢 (TEL.0158-87-2600)

流氷あいすらんど/紋別市

問い合わせ先: 紋別観光協会 (TEL.0158-24-3900)

知床ファンタジア2015/斜里町ウトロ

問い合わせ先: 知床ファンタジア実行委員会 (TEL.0152-22-2125)

湧別原野100kmクロスカントリースキー大会/遠軽・湧別

問い合わせ先: 大会事務局(湧別町役場商工観光課 TEL.01586-2-5866)

## 3月

山彦の滝ライトアップ観察会/遠軽町

問い合わせ先: 遠軽町丸瀬布総合支所産業課 (TEL.0158-47-2213)

## 4月

毛がにまつり/雄武町

問い合わせ先: 雄武漁業協同組合 (TEL.0158-84-2531)

知床横断道路開通式/斜里町

問い合わせ先: 知床斜里町観光協会 (TEL.0152-22-2125)

## 5月

かみゆうべつチューリップフェア/湧別町

問い合わせ先: 湧別町観光協会 (TEL.01586-2-3600)

芝桜まつり/大空町

問い合わせ先: 芝桜まつり実行委員会 (TEL.0152-66-3111)

温根湯温泉つつじ祭り/北見市温根湯

問い合わせ先: 温根湯温泉観光協会 (TEL.0157-45-2921)

滝上芝桜まつり/滝上町

問い合わせ先: 滝上町観光協会 (TEL.0158-29-2730)

興部公園まつり/興部町

問い合わせ先: 興部町観光協会 (TEL.0158-82-2217)

オホーツク木のフェスティバル/北見市

問い合わせ先: オホーツク木のプラザ (TEL.0157-25-1331)

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/>



## 環境学習「プロジェクトWET」 エドゥケーター講習会

特集

オホーツクの気になるお店  
お土産におすすめ!  
絶品スイーツ

株式会社ドボク管理

# プロジェクトWETエドゥケーター講習会 in ドボク管理

## ESD

ESDという言葉をご存じでしょうか。

ESDとは「Education for Sustainable Development」の略で「持続可能な開発のための教育」と訳されています。ESDは、世界の環境、貧困、人権、平和、開発といった様々な課題の解決につながる新たな価値観や行動を生み出すこと、そして、それによって持続可能な社会を創造していくことを目指す学習や活動とされています。

2014年のノーベル平和賞を受賞した女子教育の権利を訴えるマララ・ユフスザイさん、児童労働の撲滅をめざすカイラシュ・サティアルティさんの取り組みは、象徴的な活動といえるのではないのでしょうか。

受賞スピーチで、兩人ともに「教育」の意義について熱く語られていたことは、記憶に新しいところですが。2014年11月には、「国連持続可能な開発のための教育の10年」の最終年という節目の年を迎え、ESDに関するユネスコ世界会議が岡山市・名古屋市中で開催されました。

会議では、これまでのESDの振り返りとともに、ESDのさらなる強化と拡大を呼びかける「あいち・なごや宣言」が全会一致で採択されました。企業としても持続可能な開発とその教育の重要性が高まっています。

## プロジェクトWET エドゥケーター講習会 in ドボク管理

当社のESDの活動として、第23号でご紹介した地域の水環境問題をテーマとした環境学習会「プロジェクトWET」の主催やエコユニット活動など、社員の環境意識向上に取り組んで参りました。昨年は、ESD節目の年ということもあり、地域の指導者育成を目的として、社内のみならず、地域の学生や教員を含めて「プロジェクトWETエドゥケーター講習会inドボク管理」を



海の生物園の学習

10月に開催しました。今回は、この講習会の内容をご紹介します。講習会は、指導者育成人数の制限や会場の都合上、20名程度を対象とし、北見工業大学工学部の学生11名、教員1名、一般4名、当社から講師1名・スタッフ2名の合計19名での開催になりました。



外来種について学ぶ

## アイスブレイク・水環境

まずは、すべての参加者が気軽に話せるようブレインストーミングについて説明しました。また、第23号でご紹介した自己紹介を兼ねた「青い惑星」や「驚異の旅」というアクティビティを体験し、水環境や水循環などについて話し合いました。

## 座学・グループワーク

スライドにより、プロジェクトWETの概要や水と地球構造や生命、水資源・水管理、体験学習における「気づき」の重要性などについて座学を行いました。その後、ランダムに設定したグループに分かれ、「SWOT分析を用いたグループワーク」や「受講者が指導者として実施するピアティーチング」の準備を行いました。



表面張力の実験

プロジェクトWET (Water Education for Teachers)は、水や水資源に対する認識・知識・理解を深め責任感を促すことを目標として米国で開発された「水」に関する教育プログラムです。「環境教育等による環境保全の取組の促進に関する法律(平成23年法律第67号)第11条第1項に規定する人材認定等事業に登録されています。(主務大臣:環境大臣、文部科学大臣、国土交通大臣)

## 防災・水の性質

準備・昼食を挟んで、「マイ・ハザードマップ」というアクティビティにより、自分の住む町の防災について考えました。これは、普段利用する通学路を地図上に記載し、フィルム状の防災マップを重ねるアレンジやカードで意見・アイデアをとりまとめる手法(KJ法)を用いて、ハザードマップを作成しました。また、水の凝集や凝着効果に着眼したアクティビティでは、表面張力や水の流れについて考えました。



社長の開会挨拶



ハザードマップ

## ピアティーチング

ピアティーチングでは、グループワークで準備したアクティビティを3グループに分かれて実施しました。「外来種の侵入経路を学ぶアクティビティ」や「自助・公助・共助を考えるアクティビティ」、「海の生物をテーマにしたアクティビティ」を行って頂きました。いずれのグループでも笑いあり、学びありのとても工夫された内容でした。単純に体験しただけではなく、自身が指導者となって、「導入→展開→まとめ」の流れや関連性をしっかり持たせ、「気づき」を促していました。

## ふりかえり

「良かった点」、「こうすればより良くなる点」を題材として、ふりかえりを行いました。初開催にもかかわらず、活発な意見がたくさん出て賑やかで内容のある講習会になりました。

今回の講習会で、16名(講師・スタッフを除く)全員がエドゥケーターとして認定されました。受講者からは、「今後の研究に生かしたい」「教員志望なので、生徒たちに教えたい」などの声が寄せられ、指導者育成に一定の効果があったと考えております。今後もこうした活動を通じ地域の一企業として、Think Globally、Act Locally(地球規模で考え、足元から行動せよ)の精神で、地域の課題解決に向けた取り組みに寄与していきたいと考えております。

注意:プロジェクトWETのアクティビティ(活動)を使用できるのはプロジェクトWETジャパン認定のファシリテーターが指導する講習会を受講され、エドゥケーター以上の資格を得られた方のみとなっております。日本では、公益財団法人河川財団が、プロジェクトWETジャパンとして活動しています。興味のある方は、右記URLをご参照下さい。 <http://www.project-wet.jp/>

北海道といえば、海の幸・山の幸と思いきふ人が多いと思いますが、ここオホーツク管内にはそれだけではなく、こだわりの一品を持つお菓子屋さんがある人知れず多い街でもあります。今回はその中から、アパートの一角に店を構えているお店、どうみても町の普通の食堂やお米屋さんなど、一見スイーツを連想しにくいお店に、20代女子がお邪魔いたしました。

# お土産におすすめ! オホーツクの

# スイーツ



## 北見市

### オリーボール

北見市常盤町5-2-4  
ハイツ岡崎1F  
TEL.0157-31-0067  
定休日/毎週火曜日  
営業時間/10:00~18:00  
店舗前に駐車場あり

オリーボールは、ドーナツと蒸しぱんを専門に扱うお店です。お店を構えたのは3年前で、それまではデパートやスーパーなどで販売をしていたそうです。いまは店舗販売と北見市内のお祭りやスーパーでお店を出しているの、そこで見かけたり、買ったことがある方がいるのではないのでしょうか？

お店は、アパートの一階部分を改装してでき、店内は御主人が収集したココロラの雑貨で溢れ、流れているBGMもさることながらアメリカな雰囲気が漂っています。

ドーナツと蒸しぱんはウッド調のショーケースに並べられてあり、選ぶだけでも楽しくて時間を忘れてしまいます。ドーナツも蒸しぱんも常時8種類ほど置いてあります。

ドーナツには、プレーン・チョコ・クリームなどがあります。年代問わずチョコが人気です。お子さんには「カラーチョコ」というカラフルなチョコがかかったドーナツが人気とのことです。

ドーナツすべてに共通して、外側がさくさくで中がしっとりとしていて食べやすかったです。その理由は、一般のドーナツよりも油を控えているとのことでした。ドーナツは油こくて苦手・・・という方でも「一度食べてみる価値あり！」だと思います。

一方、蒸しぱんの人気商品は、あんこ・金時甘納豆・黒糖です。お客さんの中には、あんこ（こし餡）が大好きで一度に何個も買っていかれる方がいるそうです。その中でも、取材班一押しは「かぼちゃ」です。佐呂間産のかぼちゃパウダーが生地に練り込まれているので、かぼちゃの甘さと美味しさが口の中に広がります。

また、蒸しぱんは季節限定の商品も出しており、取材時は「さつまいも」でした。さつまいもの餡が中に入っていて、程よい甘さで生地ととても合っていると感じました。もちもち、ふわふわで美味しいのはもちろん、1個いただくだけでお腹一杯になってしまうほどのサイズも魅力のひとつです。

オリーボールさんの蒸しぱんはすべて、卵と牛乳を使用していないというところもアレルギーの方には嬉しいポイントです。ドーナツも蒸しぱんもお土産として買っていかれる方が多く、先方へ大変喜ばれる商品との声を頂いているようです。

URL : <http://www.coco-city.com/hakkaland/bbs/topics.cgi>



## 美幌町

まいむかん  
米夢館  
網走郡美幌町鳥里4丁目4-1  
TEL.0152-73-5318  
定休日/毎週日曜日と木曜日  
営業時間/9:00~18:00  
店舗前に駐車場あり

お米で夢のあるような幸せを提供できる館でありたい。そう語っていただいたのはごはんソムリエの資格を持っている佐野さん。今回は創業87年の歴史ある米専門店「米夢館」で取り扱っている米粉スイーツをご紹介します。

お米離れが進んでいる現代、田んぼの風景が大好きで、これ以上田んぼを減らしたくない！米が主食の日本人だからこそ、米をもっと身近に楽しんでもらいたいと思い、お米を使ったスイーツにたどり着いたそうです。単に小麦粉を米粉に置きかえたお菓子作りではなく、お米ならではの食感・風味・味わいなどを活かした美味しいお菓子を作りたい想いから、平成8年より販売を開始しました。

米粉とはその名の通りお米を粉末にした食材ですので、小麦粉に比べカロリーが低くアミノ酸のバランスがいいといわれています。米夢館さんのスイーツは全て小麦粉や小麦グルテンを使用していませんので、小麦アレルギーの心配もありません。

もち米を使った和菓子の定番「おはぎ」は、お米を最大限に味わってもらうために餡を中に入れた「さかさおはぎ」という手法で、使っているのは食物繊維の多い赤米や菜膳として食べられていた黒米という古代米を使った珍しいおはぎです。餡の種が毎月替わる「限定おはぎ」が売れ筋商品とのことです。

シフォンケーキを形取り作られた「和風しふおん」は黒米・赤米など種類があり、ホールサイズから一口サイズの物まで多様にありますので、その時々気分やシーンに合わせて選ぶことができます。米粉の特性である、しっとりふわふわのスポンジ生地にもちもちの食感でありながら軽い口当たりが特徴です。お米の種類によって風味や食感に違いがありますので、自分好みの「和風しふおん」を探す楽しみもあります。この他にも「ロールケーキ」など、米粉100%のお菓子も豊富にあります。

お菓子をきっかけにして、普段食べているお米も色々な品種を合わせて、毎日の食卓にちょっとした幸せをプラスしていただければ、と笑顔でお話していたのが印象的でした。

URL : <http://maimukan.com/>



## 訓子府町

食事処 福よし  
常呂郡訓子府町元町37  
TEL.0157-47-2057  
定休日/毎週日曜日  
営業時間/11:00~21:00  
駐車場/12~15台完備

昭和を感じさせる老舗食堂の甘味といえば「和風」を思い浮かべるものですが、そんなお店で今回ご紹介するのは、材料にこだわりを持ったスイーツ、プリンです。

お食事処「福よし」さんは、創業65年になる町内でも老舗の食堂です。店内もカウンター席やテーブル席、小上りと宴会等も可能なお店で、ゆったりと食事の時間を過ごせる、そんな空間になっています。五代目店主・砥石さんにお話を聞いてきました。

地元の食材にこだわって作られたプリン「くんねっぷりん」は、2012年5月から販売を開始したそうです。原材料は、細菌の発生率が低く、国内でも一番クオリティーが高いと称されているJAきたみらいの「きたみらい牛乳」と、平飼いで育った訓子府町内の鶏卵、それに地元産のビートから作られた砂糖で、いずれも地産地消を意識したものです。

「くんねっぷりん」の一番の魅力は、やはりなめらかさです。プリンは通常10分~15分ほどで蒸し上がりますが、砥石さんのは、85℃の低温で約1時間かけてゆっくり蒸し上げるそうです。こうすることにより「す」と呼ばれるプリンの中の気泡ができにくくなり、なめらかな仕上がりになるとのことでした。実際にいただいてみると驚くほどなめらかな舌触りでした。中に入っているカラメルビター加減もプリンの味を引き立てていて、何個でも食べられそうなくらい美味しいです。

オリジナルの木箱に入った6個入りセットもありますので、お土産としてもおすすめです。また、プリンに使用している瓶を後日、来店時に返却し、プリンを注文すると1個につき50円引きのサービスも付いています。

福よしさんの「くんねっぷりん」は、木曜日に原料の牛乳が届くため、毎週金曜日と土曜日の2日間だけ「50個限定」となっています。訓子府町民に愛される「くんねっぷりん」を、ぜひ召し上がってみてください。

URL : <https://ja-jp.facebook.com/bungo.toishi>



## 北見市

ココロスイーツ  
cocoro sweet  
北見市北進町1丁目13番地22  
TEL.0157-33-1680  
定休日/毎週木曜日  
営業時間/10:00~18:30  
店舗裏に駐車場あり

昨年の10月にオープンした、『cocoro sweet』は、北見市の隣にある佐呂間町に本店を構える『かぼちゃん本舗』の北見店です。

佐呂間町といえば、毎年9月にかぼちゃのお祭り「シンデレラ夢」が開催されるなど、日本屈指のかぼちゃの生産地です。

そんなかぼちゃの町で作られた店内の商品は、地元特産のかぼちゃを素材としたものをはじめ、北海道産の原料にこだわり厳選された小麦・卵・グラニュー糖などを使っています。

お店の売れ筋商品の一つは、なんと年間10万本も販売されている『チーズほっこ』です。濃厚でクリーミーなスティックタイプのチーズケーキは、プレーン・チョコ・キャラメル・パンキン・カフェオレ・あずきの6種類の味があります。

普通に常温で食べるのも良いですが、少し凍った状態でアイス

感覚で食べても美味しい、新ジャンルスイーツです。

また、素材であるチーズについてはオーナーのこだわりで、世界的に有名なフランス産キリを使用する贅沢なものに仕上がっています。

もうひとつ紹介する商品は、本店の名前にもなっている『かぼちゃんパイ』です。ほっこりかぼちゃ餡をサクサクのパイ生地で包んだもので、つついもう一個と食べたくなる絶妙な甘さに仕上げている一品です。

こちらのお店では、パイやタルトなど注文を受けてからその場で焼いてくれるサービスも行っておりますので、時間に余裕のある方は、焼きたての食感もお楽しみください。

その他にも、チーズプリン・クランチなどオリジナル商品が多数ありますので、是非お立ち寄りください。

また、この記事を読んで是非食べてみたいと思っているオホーツク管外にお住まいの方に耳よりな情報です。こちらのオーナーは商品のPRにも非常に熱心な方で、年に3~4回は道内で催される食の祭典に出店しております。代表的な出店先としては、札幌市の大通りで毎年催され今年度は200万人が

来場した、食の祭典としては道内最大級の「さっぽろオータムフェスト」です。もしかしたら、次回はあなたの町のイベントに出店しているかもしれないので、詳しくはお店のHPで確認してみてください。

URL : <http://www.kabochanhonpo.com/>



今回の取材にご協力頂いた関係者の皆様方にお礼を申し上げますと共に、紙面の都合上満足な内容をお届けできず、お詫びを申し上げます。ここで紹介できなかったものは当社HPに順次掲載予定ですので、是非アクセスしてみてください。ホームページアドレスは、<http://www.dobokukanri.co.jp/>

●誌面の情報は、当社職員が独自に取材したものです。発行責任者：斉藤幹次（取締役副社長）制作：ドボク管理 地域情報誌編集室（〒090-0801 北見市春光町1-24-3 TEL.0157-26-3321 FAX.0157-22-7508）