

## 宗谷管内の主なイベント

観光協会や自治体のホームページより ※詳しくは各問合せ先へ

2016年6月～9月

### 6月

敏音知岳山開き／中頓別町

問い合わせ先:中頓別町観光協会(TEL.01634-7-8510)

日本最北端わからない白夜祭／稚内市

問い合わせ先:まちづくり稚内(TEL.0162-29-0277)

### 7月

さるふつ観光まつり／猿払村

問い合わせ先:猿払村観光協会(TEL.01635-2-2211)

サロベツ100マイルロードレース／豊富町

問い合わせ先:競技連盟大会事務局(TEL.0162-82-1355)

みなとピアガーデン／利尻富士町

問い合わせ先:鷺泊港活性化推進協議会事務局(TEL.0163-82-1350)

クッチャロ湖湖水まつり／浜頓別町

問い合わせ先:浜頓別町観光協会(TEL.01634-2-2346)

北オホーツク100kmマラソン／浜頓別町・猿払村

問い合わせ先:大会実行委員会(TEL.01634-2-3123)



### 8月

北海島まつり／利尻富士町

問い合わせ先:実行委員会事務局(TEL.0163-82-1114)

稚内みなと南極まつり／稚内市

問い合わせ先:南極まつり実行委員会(TEL.0162-23-4400)

北緯45度夏まつり／中頓別町

問い合わせ先:夏まつり実行委員会(TEL.01634-7-8510)

湖畔祭り／礼文町

問い合わせ先:湖畔まつり実行委員会(TEL.0163-86-1001)

### 9月

豊富町聖徳太子例大祭／豊富町

問い合わせ先:豊富町連合町内会事務局(TEL.0162-82-2200)

オータムフェスタ／礼文町

問い合わせ先:ノトウシ明日の会(TEL.0163-87-2818)

お祭りスタッフ屋台祭／枝幸町

問い合わせ先:お祭りスタッフ事務局(TEL.0163-68-2111)

弊社元札幌支店長 西倉邦昭氏が  
「瑞宝双光章」を受章されました。



天皇陛下より瑞宝双光章



札幌支店のみんなによる瑞宝双光章受章の祝賀会

平成28年度春の叙勲にて、元札幌支店長の西倉邦昭殿が「瑞宝双光章」を受章され、先日、ささやかながらお祝いの席を設けさせていただきました。写真は、この際に撮影されたものです。

この度は、誠にありがとうございます。

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



<http://www.dobokukanri.co.jp/>



リスの森のジェラート「ピスタチオ」

ドボク管理  
平成28年度 新体制

特集 オホーツクの  
ジェラート



株式会社ドボク管理



# 平成28年度 株式会社ドボク管理 新体制に関するご挨拶。

拝啓、時下ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り有難くお礼申し上げます。

さて、去る2月12日開催の弊社臨時株主総会ならびに役員会におきまして、役員および各拠点長が右記の通り選任され就任致しました。つきましては謹んでご報告する一方、今後とも社業発展のため一層の努力を致す所存でございますので、ご指導ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。

敬 具

平成28年6月吉日



代表取締役  
加藤 和雄



取締役副社長  
加藤 義玄



専務取締役  
斉藤 正実



専務取締役  
八木 敏雄



常務取締役  
上村 幸司



札幌支店長  
市居 謙一



旭川支店長  
松野 幹也



網走出張所長  
佐々木 久昭



## 北見市立小泉中学校の2年生を対象に測量の体験学習を開催。

地域貢献の一環として、測量体験の課外授業を北見市立小泉中学校で実施させていただきました。

2年生3クラス、計109名を対象に各クラス1時限ずつ、約3時間にわたり同校のグラウンドで行いました。

測量機器の操作などを実際に体験し、生徒さんたちからは『貴重な体験になりました』等の感想をいただき、嬉しく思いました。今回の体験で、建設業界に少しでも興味を持つ足掛かりになれば幸いです。

このような機会を与えてくださった校長先生はじめ、教職員のみなさまに感謝申し上げます。



北見市立小泉中学校の高橋校長先生



測量器械に興味津々の生徒さんたち



今回は、おいしいオホーツクのジェラートを紹介してみようと当社女子会で管内のお店を巡ってみました。

## ジェラートとは

ジェラート (gelato) は、イタリア語で「凍った」という意味を持つ氷菓のことです。ジェラートの発祥は、イタリアのフィレンツェ地方。果汁、果肉、牛乳、砂糖、時にはコーヒーや香草などを混ぜた物を凍らせて作ります。イタリア人の冬には欠かせないお菓子であり、シチリアではプリオッシュ（発酵パンの一種）に挟んで食べられることもあります。

## ジェラートの特徴

一般的なアイスクリームと比べて、空気含有量が35%未満と少ないために密度が濃く、味にコクがあります。また、乳脂肪分は4~8%で、一般的なアイスクリームの乳脂肪分8%以上より比較的低カロリーでもあります。そのため、日本の乳及び乳製品の成分規格等に関する省令ではアイスクリームではなくアイスマルク（乳脂肪分3%~8%未満）もしくは氷菓に分類されます。

通常、フルーツ系のジェラートは果汁に水、砂糖、安定剤、卵白を加えて攪拌し、空気を含ませながら凍らせて作ります。しかし、果汁のみで水を加えずに作る、一部の高級フランスレストランやイタリアンレストランもあります。

(ウィキペディアより)

## アイスクリームとの違い

ジェラートはねっとりとしてコクのあるものを想像します。製造・販売形態からみるとアイスクリームとジェラートは違いがみられます。アイスクリームは一般的に工場生産され、スーパーやコンビニで販売されますが、ジェラートは店内に製造室を持ち、天然素材を使い職人が製造し出来たての新鮮な状態で販売しています。

ジェラートのトリプル  
(ノルディックファーム)



# 特集 オホーツクのジェラート

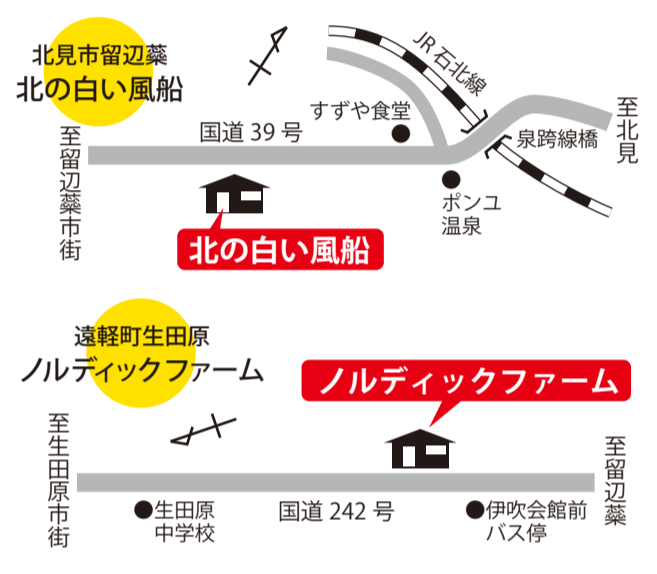
## おいしさは新鮮な原料

ジェラートを作るとき欠かせないのが新鮮な原料です。フルーツは旬の素材をその場で調理して使用しているほか、最近では搾りたての牛乳を使うお店も増えています。素材の味を最大限に引き出し、ゆっくりと作り上げることがおいしさの秘密です。さらに、ジェラートに含まれる成分がとても身体に良いことがあげられます。特に女性には欠かせない栄養素のカルシウム、肌をキレイにするビタミンA、健康のために必要なビタミンB1、B2がたっぷりです。



ジェラート作りには新鮮な素材がかかせない(素材集より)

## 取材させていただいた各店舗への案内図



## 手作りジェラートリスの森

網走市呼人418 TEL.0152-48-3053  
営業時間/10:00~18:00 定休日/不定休

今年で開店19年になるリスの森。お店を始めようとしたきっかけが、責任者の高田さんが台湾に行ったときに生のフルーツを使ったアイスが美味しくて、こっちでも作りたい!と思ったからだそうです。

こだわりは、常にいいものを使うということ。国内産だけに絞らず、いいものをいい時期にいい場所から仕入れること。そして、技術。北海道で本場の技術を持っているのは、ここを含め、三軒くらいしかないそうで、お客さんにはよく「本場以上だよ」と言われるそうです。

隣には、系列店の包み揚げピザ専門店もありますので、是非一度足を運んでみてください。

- ジェラートシングル 330円
- ジェラートダブル 420円
- ジェラートトリプル 470円



## 手作りアイスクリームくりーむ童話

川上郡弟子屈町川湯温泉 TEL.015-483-2008  
4月下旬~9月/9:00~18:00、10月~4月下旬/9:00~17:00(水曜定休)

20年前に、近所の酪農家さんが作っているミルクを、多くの人に知ってもらおうと思ったのがきっかけで開店した、くりーむ童話。道産品にこだわり添加物をひかえて製造しているそうです。

店頭には並ぶのは14種類。春は「ふきのとう」、初夏には「アスパラ」のジェラートと季節感もいっぱいです。なかでも「桜もち」のフレーバーは見た目もかわいらしいパステルピンクでお餅そのものを食べてるような味と食感でした。2012年ご当地アイスグランプリの最高金賞ならびに最優秀試食評価賞を受賞したそうです。

お店は虫の声も聞こえるくらい静かで、自然豊かな場所にあり、正面には硫黄山も見えます。

- ジェラートシングル 350円
- ジェラートダブル 400円
- ジェラートトリプル 450円



## 手作りアイスクリーム北の白い風船

北見市留辺蘂町旭東10-60 TEL.0157-42-3999  
営業時間/10:00~19:00 11月3日までは無休、冬期休業

北の白い風船は今年で創業20年。レパートリーは約200種類あり、なかには七味唐辛子味やカレーライス味のジェラートもあるそうで、一風変わったジェラートが置いてあるのも魅力の一つです。

人気の1位はイチゴ、2位はティラミス、3位が塩、4位がシャーベットです。「塩ジェラート」に使う原料の塩は、海外のいろいろな国へ旅行に行ったとき、気に入ったものを購入してきて使っています。時期によって様々な味を楽しむことができます。一番こだわっていることは、フルーツシャーベットの原料に生の果物を使うことだとおっしゃっていました。お店は国道39号沿いでわかりやすい場所にあります。

- ジェラートダブル 350円
- ジェラートトリプル 450円



## オリジナルジェラートノルディックファーム

遠軽町生田原伊吹17-4 フリーダイヤル 0120-369-557 営業時間/10:00~18:00 年中無休

18年前からお店を始めたというノルディックファーム。もともとは牧場を営んでおり、自家製の牛乳を様々な形で皆さまにお届けしたいという思いから、お店を始められたそうです。

ジェラートの特徴は、良質で栄養価の高い牧草と快適な環境で育てられた牛から出る、搾りたての牛乳を使用し、酪農家が手作りしているというところ。店頭には20種類ほどのジェラートが並んでおり、その中でも1番人気のジェラートは、自家製の牛乳を使っているという事

もあり「搾りたて牛乳味」となっております。春には「さくら味」のジェラート、夏には「マンゴー味」、秋には「栗とくるみの実味」が楽しめます。

- ジェラートシングル 250円
- ジェラートダブル 300円
- ジェラートトリプル 350円



## 編集後記

大型連休中に取材ではなく北広島市のジェラート店に行ってきました。14時ころ着いたのですが建物の外におよそ60~70人の列。店の中にも10人くらいの方が。人気ラーメン店じゃあるまいし驚きの一言。でも、ここまできたら並ぶことを決意し、待ちました1時間と4分「ピスタチオ&いちごのミルフィーユ」いただきましたが、待ったかいがあるというか、ソン~美味しかった。ここまでして食べたのは初めてですが、みんな凄いなあ。(豊原 元)

▶参考にしたサイトなど

ウィキペディア <https://ja.wikipedia.org/>  
日本ジェラート協会 <http://www.italiangelato-kyokai.com/>