

弊社社員の出身地別 各地のソウルフード紹介

本来の意味は、アフリカ系アメリカ人の伝統料理の総称を云うらしいですが、ここでは、「ソウルフード」を、その地域特有の料理もしくは、その地域で親しまれている郷土料理ということで、弊社社員の出身地をもとに調べ、紹介して行きます。第一回は美唄の「やきそば」です。

美唄市 角屋のやきそば



噂の「美唄やきそば」

焼いてない「やきそば」、袋を開けて箸を使わず直に食べるんです。

美唄市の製麺会社「角屋(かどや)」(創業昭和31年)の昭和45年に販売した美唄のソウルフード。炭鉱マンが汚れた手でも直接食べられることで人気になり、閉山とともに売り上げも下火に。ここ出身の弊社社員は、子供のころずいぶんお世話になったとのこと。

その復刻版が発売されTV番組でも取り上げられ売り上げも上昇。種類は、普通のソース焼きそばの「やきそば」と「塩やきそば」、石炭は入ってない「石炭やきそば」があります。

彩食倶楽部「かどや」のホームページ
美唄市西2条北1丁目2-3 TEL.0126-62-7321
<http://角屋.com/company/index.html>



弊社の女子社員による試食

平成28年度 北海道開発局長賞受賞

このたび、平成28年度優良工事等表彰において、「旭川紋別自動車道 遠軽町 豊里道路詳細設計修正外業務」が北海道開発局より局長賞の表彰を受けました。



前列、北海道開発局長を中心に、左に弊社代表取締役・加藤和雄と右に業務担当・坂上琢也設計部長



札幌で行われた表彰式で北海道開発局長よりを表彰状を受けとる弊社代表取締役の加藤和雄と、担当した設計部長の坂上琢也(左)

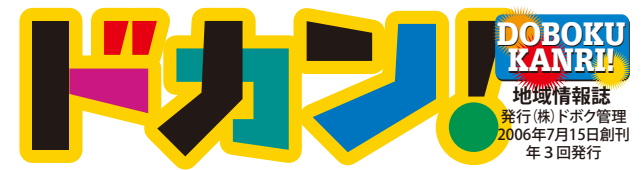
表彰対象となった本業務は、旭川紋別自動車道の遠軽町豊里地区において、関係機関協議に伴う遠軽IC接続線及び国道交差点、付帯構造物の修正設計等を行い、併せて、瀬戸瀬地区における維持管理の効率化を目的とし雪氷作業路の詳細設計を行うものです。

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/>



NO.32
2016.10.15

かまぼこで作ったケーキ(横山蒲鉾店)

ドボク管理

アスベスト **その2**

特集 冷凍すり身発祥の地
網走のかまぼこ

株式会社ドボク管理

建築物でアスベストが使われている可能性のある場所は？

建物がいつ建設され、改修されたかが分かると、その時に使用された材料にアスベストが含有していたかどうか、ある程度見当をつけることができます。吹付け材と耐火被覆材・保温材・断熱材の使われている場所については、下記の図を参考にしてください。また、含有の分析が必要な場合は、採取した試料を正確に分析できる機関に依頼することが重要です。

【含有の可能性のある場所の例】

- 鉄骨造であれば、鉄骨耐火被覆にアスベストが含有している可能性があります。
- 機械室の内装には防音などの目的でアスベストが含有材が使用されている可能性があります。
- 中層（～5階建て）の集合住宅で階段室の天井の吹付け材にアスベストが含有している可能性があります。
- 鉄筋コンクリート造の煙突があれば、煙道にアスベストが含有している可能性があります。
- 機械室等にボイラーや配管がある場合は、配管の曲り部分の保温材やシール材にアスベスト含有材が使用されている可能性があります。

アスベスト調査を依頼する場合

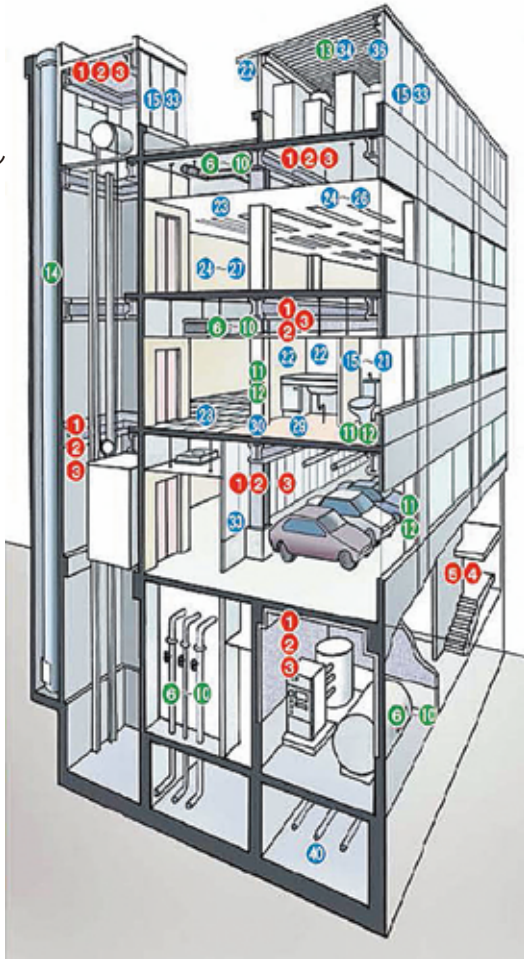
調査を依頼する場合には、調査の目的や範囲を明確にしてください。また、可能な限り建築物を建てたときの図面や改修工事の図面等の資料をご用意ください。調査費用に影響する場合があります。

アスベスト含有の有無の調査診断は、調査実績があり、JATI協会認定の資格「アスベスト診断士」のいる業者および、アスベストや建物に関する知識を持つ専門家に依頼することをお勧めします。

アスベスト含有建材の使用部位例

RC・S造の場合

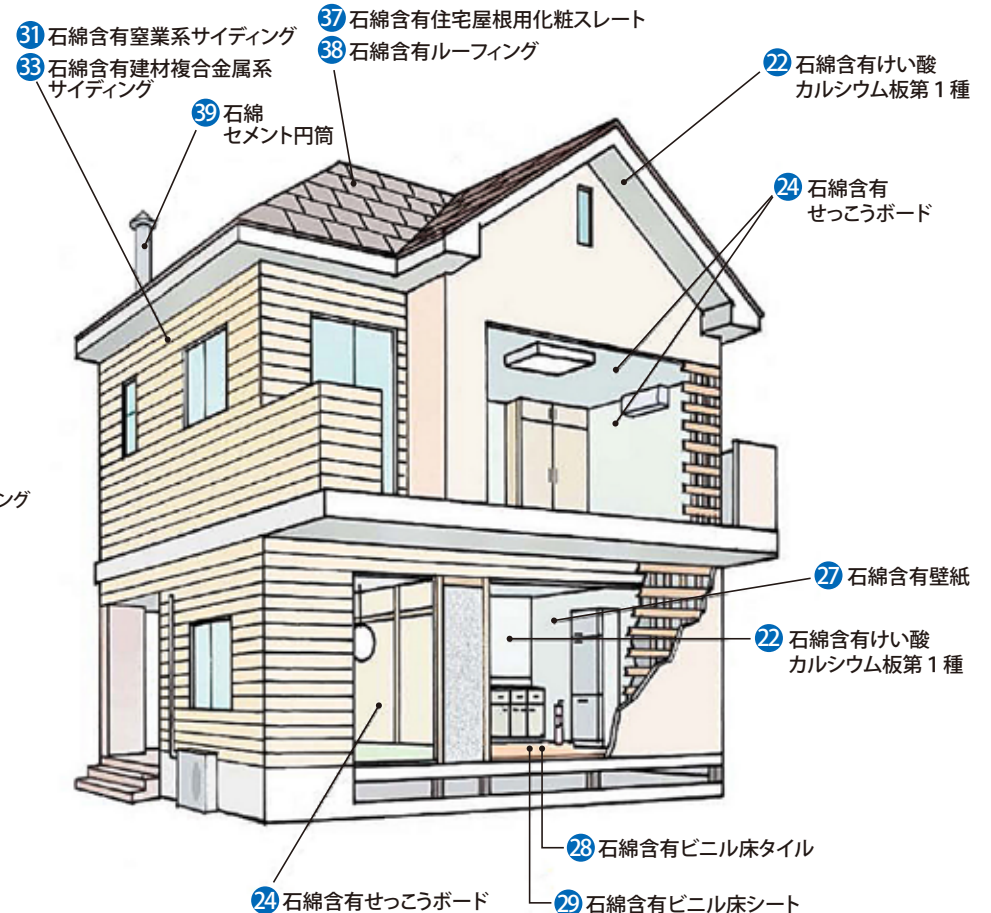
- 1 吹付け石綿
- 2 石綿含有吹付けロックウール
- 3 湿式石綿含有吹付け材
- 4 石綿含有吹付けパーミキュライト
- 5 石綿含有吹付けパーライト
- 6 石綿含有けいそう土保温材
- 7 石綿含有けい酸カルシウム保温材
- 8 石綿含有パーミキュライト保温材
- 9 石綿含有パーライト保温材
- 10 石綿保温材
- 11 石綿含有けい酸カルシウム板第2種
- 12 石綿含有耐火被覆板
- 13 屋根用折板石綿断熱材
- 14 煙突用石綿断熱材
- 15 石綿含有スレートボード・フレキシブル板
- 16 石綿含有スレートボード・平板
- 17 石綿含有スレートボード・軟質板
- 18 石綿含有スレートボード・軟質フレキシブル板
- 19 石綿含有スレートボード・その他
- 20 石綿含有スラグせっこう板
- 21 石綿含有バルブセメント板



- 22 石綿含有けい酸カルシウム板第1種
- 23 石綿含有ロックウール吸音天井板
- 24 石綿含有せっこうボード
- 25 石綿含有パーライト板
- 26 石綿含有その他パネル・ボード
- 27 石綿含有壁紙
- 28 石綿含有ビニル床タイル
- 29 石綿含有ビニル床シート
- 30 石綿含有ソフト巾木
- 31 石綿含有窓業系サイディング
- 32 石綿含有建材複合金属系サイディング
- 33 石綿含有押出成形セメント板
- 34 石綿含有スレート波板・大波
- 35 石綿含有スレート波板・小波
- 36 石綿含有スレート波板・その他
- 37 石綿含有住宅屋根化粧スレート
- 38 石綿含有ルーフィング
- 39 石綿セメント円筒
- 40 石綿セメント管

戸建て住宅の場合

※国土交通省「目で見えるアスベスト建材(第2版)」より



オホーツクの豊かな資源

オホーツク管内での水揚げの魚種は、ホタテ、サケ、スケトウダラ、毛ガニ、マス(2014年漁獲量ベスト5オホーツク総合振興局調べ)などですが、それぞれ各家庭の食卓にはよくあります。

この中でスケトウダラの場合、卵の「タラコ」はよく口にしますが、「身」は鮮度の低下が早く水揚げ港から遠い地域ではなかなか食べられないお魚とされています。そこで今回は、この主要な漁獲量であるスケトウダラを原料とした「かまぼこ」を取り上げてみました。

原料のスケトウダラについては、昭和35年に網走の道立水産試験場で「冷凍すり身」が開発されて、スケトウダラの需要が広がり漁獲量も増えました。この技術開発は、画期的なもので、「すり身」として冷凍保存が可能となり「かまぼこ」の原料として全国津々浦々でスケトウダラが消費されることになりました。



スケトウダラ(ネットより)

そうです網走は、冷凍すり身の発祥の地なのです。その証に? 現在、「一般社団法人全国すり身協会」も市内におかれ、業界の振興に寄与する目的で活動されています。そこで、協会の一員である株式会社朝倉商店さんにお伺いしてみました。

網走が まぼこ

横山蒲鉾店

大谷蒲鉾店

梶原蒲鉾店

北見食品工業

朝倉商店の冷凍すり身

鮮魚問屋として大正12年に創業し、昭和36年に冷凍すり身製造を開始。



現在市内では蒲鉾店3店に出荷している朝倉商店のHPとのこと。魚が持つ本来の美味しさや旨みを引き出すことで、オホーツクの魚を食べる文化の流布・魚の価値向上に励みたいと考え、オホーツクの魚の本当のおいしさを一人でも多くの人に伝えたいと沖合底曳船・加工工場を持ち、漁獲から加工まで一貫した管理体制で生産されているとのことでした。



冷凍すり身のかたまり

スイーツ「おさかなクン」

取材先のひとつ大谷蒲鉾店に、すり身を使った「ドーナツ」がありましたので紹介します。東京農業大学と共同開発した『おさかなクン』は蒲鉾の原料であるスケトウダラのすり身と北海道産の小麦を使ったドーナツで、魚臭さはなく、蒲鉾というより食感も味もまったくのドーナツ。良質のタンパク質を含んだスイーツとして楽しめます。



「おさかなクン」ドーナツ

●おさかなクンドーナツ(メープル・キャラメル・プリン) 各160円

株式会社 横山蒲鉾店

網走市北5条西6丁目5番地 TEL.0152-43-3893
店舗で小売りもしてます
営業時間/08:30~17:30 定休日/不定休

創業68年、今の場所にお店を構えて30年。当初は店頭販売は行っておらず、揚げたてを提供したいとのことで直売を開始したそうです。店の営業時間は、8:30~17:30、休みは不定休。社長さんのイチオシは、もちろん長天!

変わったところでは「かまぼこケーキ」という蒲鉾があり、文字入れが可能でBirthday用にでもしたら、きっと思い出に残ることでしょう。売りである長天は、煮込み料理に強く溶けて無くなる点も自慢の一つです。社長のおすすめ食べ方は、「店頭での揚げたてをいただくのがイチバン」とのことでした。また、フライパンでさっと炙ってやや焦げ目がつくぐらいが香ばしさが出て美味しいとのことでした。

- 長天(1枚).....80円
- ちぎり揚げ(イカ・エビ・ごぼう).....各150g 258円
- かまぼこケーキ(プレーン).....2,500円



横山蒲鉾店

工場内



横山蒲鉾店の製品

梶原蒲鉾店

網走市新町1丁目9番20号 TEL.0152-43-2604
店舗で小売りもしてます
営業時間/特に決めてはいない。 定休日/不定休

創業53年、二代目のご主人と、笑顔がステキな奥様と仲良く経営されているお店。定休日は元旦のみ、営業時間は特に決まっておらず随時対応してくれるそうです。おすすめ商品は、長天はもちろん、チーズ入り、しそ味噌入りのもの。それと数年前に生産者から依頼を受けて製造した行者菜を練り込んだ蒲鉾は、リピーターが多く人気商品とのことで、取材時にいただいてみましたがバツグンでした。他には帆立やカボチャを練り込んだものなど、いろいろな種類の蒲鉾を揃えています。この店のウリは、添加物・凝固剤・防腐剤を一切使用しない素材にこだわった製造方法で、安全安心な蒲鉾を提供していることだとのことでした。

※行者菜とは、行者ニンニクとニラをバイオテクノロジーで掛け合わせたものです。

- 長天(1枚).....73円
- 行者菜入りかまぼこ(7枚入り).....700円
- チーズ巻き(5本入り).....700円



梶原蒲鉾店

工場内



梶原蒲鉾店の製品

有限会社 大谷蒲鉾店

網走市南1条東1丁目 TEL.0152-44-2387
店舗で小売りもしてます
営業時間/08:00~17:00 定休日/日曜・祝日

創業は昭和31年、今年で60年目を迎え、ご主人は三代目とのこと。定休日は、日曜祝日。営業時間は8:00~17:00。おすすめの商品は、長天=天ぶらで、ほかには帆立やチーズを入れたものだそうです。商品メニューは18種ほどあり全種類試食したいところでしたが、多すぎて断念しました。

ご主人の蒲鉾へのこだわりは、網走の前浜でとれたスケトウダラを使用し、蒲鉾を作る上で必要なでんぶんは網走産、砂糖、塩は北海道産と材料は出来る限り地元を使い地元で消費という「地産地消」とのこと。地域密着型の経営で、これからは蒲鉾を利用した地域貢献をしていきたいとのことでした。

- 長天(1枚).....77円
- 串天(1本).....90円
- チーズ、ホタテ、エビ、イカ.....各150円



大谷蒲鉾店

工場内



大谷蒲鉾店の製品

網走市内の蒲鉾店



北見食品工業株式会社 直売店

網走市新町1丁目1-11 TEL.0152-43-2730
営業時間/10:00~18:00 定休日/不定休

JR網走駅のすぐそば、道路沿いに直売店があります。店内には12種類ほどの蒲鉾があり、その場で揚げられます。価格は1個108円~ありました。



北見食品の製品

その場で揚げられます