

# デカ盛り! 第1回

wikipediaによるとデカ盛り(デカもり)とは、通常量より極端に多い料理を一つの食器などに盛ることとあります。激盛り、爆盛りとも言い、いわゆる「大盛り」を大きく超える量を盛った料理を指します。



ボリューム満点パフェ(手前) とレギュラーサイズパフェ

## コスパ最高のデカ盛りパフェ!

デカ盛りのパフェは各地に数々あれど、美幌町にある「北の珈琲工房 時計台」の「時計台パフェ」は、コストパフォーマンスにおいて特筆ものです。パフェ大好きな方なら、是非お立ち寄りいただきたいものです。

金魚鉢かと思われるほどのグラスに、ソフトクリームのだデカタワーに、イチゴ、パイナップル、オレンジなどフルーツがトッピングされ、クレープ・プリン・チーズケーキが生クリームの下に隠れています。てんこ盛り高さは約25センチもあろうデカ盛りパフェ。これで750円とはお得過ぎます。

このお店、レギュラーサイズでも巷のものより大きいし、価格も650円とわずか100円しか違いません。安くても美味しく大きくて、パフェ好きにはなんと優しいお店なのでしょう。ときには、その大きさに耐えかね「ピサの斜塔」のごとく傾きかけた出来具合の時もありますが、それもボリュームがありすぎてソフトクリームの強度不足ということでしょうか。

### 北の珈琲工房「時計台」

住所：網走郡美幌町大通南1-10-3 TEL：0152-72-0020  
アクセス：美幌駅から1,654m  
営業時間：火～土 10:00～21:00 定休日：日・月曜日

## 中学生対象の測量体験実習開催

地域貢献の一環として平成28年から始めた、中学生対象の測量実習体験授業は去る5月15日に実施され、今年で3回目となりました。運動会を控えたグラウンドのコース整備としてTSやGNSSなどを使ったコースの位置出しを北見市立小泉中学校2年生の皆さんに体験していただきました。



概要の説明を受けてます



各クラス3班に分かれての体験実習



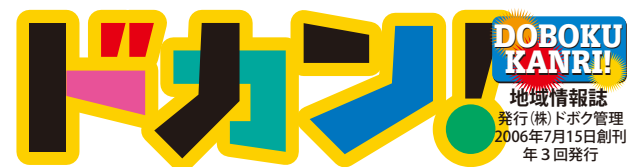
ひとりひとり測量機器に触れました

建設コンサルタント業・測量業・補償コンサルタント業  
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.37  
2018.6.15

小林食品(興部町)の製麺機械

ドボク管理  
旭川支店の紹介

特集 地域の特徴をとり入れた  
地元ラーメン

株式会社ドボク管理

# ドボク管理 旭川支店の紹介

今回は、旭川支店の歴史と業務内容の紹介を行います。

株式会社ドボク管理旭川支店は平成2年4月、旭川市旭町1条12丁目に支店を開設、翌年7月に現在の旭町1条13丁目に新築移転しました。社屋は、旭川駅より北西約3kmの住宅街にあり、道央自動車道旭川鷹栖ICからのアクセスも良好です。平成26年7月、リフォーム工事で内外装を全面改修し、外構については一部舗装工事を行って現在の姿になりました。快適な社屋環境のもと支店長以下8名の社員で業務を遂行しています。



支店全景



平成25年以降に業務表彰された表彰状



室内

## 主な業務内容

開設当時は、主に道路調査(交通実態調査・解析、路面性状調査等)を行ってきましたが、近年においては農業土木の設計(区画整備事業、ほ場整備実施設計)を中心に、旭川近郊をはじめとして全道の各地区を本社及び札幌支店と連携をとりながら機動性を重視した体制で取り組んでいます。

## 旭川支店長 柏倉 良光

4月1日付けをもって旭川支店長に就任いたしました。微力ではございますが社業発展のため専心努力いたす所存でございます。何卒、前任者同様、格別のお引き立てとご指導を賜りますようお願い申し上げます。



## 技術社員の構成

旭川支店は、少人数ながら優秀な技術社員が8名在籍しています。表に示すように技術社員が幅広く複数の資格を保有し、日々の業務に励んでいます。その結果、高い技術力や経験が評価され表彰も数多く受賞しています。

しかしながら、土木業界で深刻な問題になっている技術者の高齢化、人材不足について当社も直面しており、旭川支店も同様の問題を抱えているのが現状です。

旭川支店では、若手技術社員や入職者へこの高い技術力を継承していくことが課題でもあり急務となっています。

## 旭川支店：受注業務の管理技術者要件に該当する資格取得一覧

資格名	人数
技術士 総合技術監理部門(農業-農業土木)	1名
技術士 農業部門(農業土木)	3名
RCCM(農業土木部門)	2名
RCCM(道路部門)	1名
RCCM(鋼構造及びコンクリート部門)	1名
農業土木技術管理士	4名
1級土木施工管理技士	4名
測量士	4名

## 技術社員への教育・取組み

技術社員への教育については、「ドカン! NO.35 (2017.10.15)」で紹介した通り、社員の技術力向上に取り組んでおり、昨年度は30歳の技術士も誕生しています。今年度においても、社内講座の実施、現場見学会の開催等の教育訓練がすでに始動し、旭川支店の社員が講師として関わっています。

新入社員の入職については、大手就職サイトを用いて求人募集を行っており、会社説明会が行われている状況です。また、当社では、今年度から社内環境の明確化に向けたキャリアパス制度を導入し、これにより、入職者や在籍社員が未来の自分をイメージできる環境のもと「やりがい」を感じながら働ける職場を目指しています。

最後に、旭川支店の社員については、技術指導・継承を目的に各拠点へ長期出張を行う等、精力的に活躍しています。今後は人材確保のため、1人でも新しい技術社員が入職してくれることを願っています。





## ご当地インスタントラーメン

調べてみました。道内の地元インスタントラーメンを。あるはあるは、50種以上もありました。あまりにも数が多いので、今回は、オホーツク管内を中心にご紹介します。管内には9社の製麺所があります。(ドカン編集室調べ)その中で袋麺のインスタントラーメンを製造しているところが、北見市「ツムラ」、湧別町「アサヒ食品工業、みなみかわ製麺」、興部町「小林食品」とあり、地元の特産物を使った「ご当地インスタントラーメン」を製造しています。

## 地域特色活かしたラーメン

このご当地インスタントラーメンは、全道各地で様々なその地域の特産物などを麺やスープ、トッピングにと工夫を凝らした逸品が揃っております。

味の分類でいうと、みそ、しょうゆ、塩の定番味から、カレー、コーンポタージュ、アスパラ、トマトなど馴染みの少ない味もあります。さらに、昆布、しじみ、牡蛎、かに、エビ、ほたて、鮭節、さんま節、バター、玉ねぎと、地元の食材を使ったその土地ならではの味わいを出しています。その他、食べ物ではありませんが、砂金堀がかつて盛んな地だったと「金箔」入りというものもありました。

## オホーツク地域を中心に収集

北見近郊や出張先で購入したのは、30種類。地域性の強いものを中心とし、有名ラーメン店のものは避けました。また、全道全域となるともっと数量が増えるので、今回は、北海道東側、特にオホーツク管内を中心に探索してみました。

意外と種類が豊富！  
各地域ならではの  
インスタント  
ラーメン

インスタントラーメンは、ご近所のスーパーマーケットなどで、有名大手メーカーのおなじみ商品が並んでいる中、各地方で作られ売られている「地酒」ならぬ「地元インスタントラーメン」が数多くあります。



中頓別の砂金ラーメン



湧別のたらばかに風味ラーメン



湧別の毛がに味ラーメン



興部のズワイガニラーメン

# 地元インスタントラーメン

オホーツク地域中心編

## 地元インスタントラーメン、撮影するため作ってみました。

買い集めた数あるインスタントラーメンの中から今回、職場の給湯室で作って見たのは、地元の特産物そのものの具が入っている次の三品です。(左の写真参照)

- 利尻昆布ラーメン／とろろ昆布入り  
販売者：利尻漁業協同組合(利尻郡利尻富士町)
- 厚岸かきラーメン／かき入り  
販売者：(有)いなば製麺所(厚岸郡厚岸町)
- 網走しじみラーメン／しじみ入り  
販売者：(株)不二屋本店(札幌市白石区)

今回の特集で買い揃えた地元インスタントラーメンの詳細紹介PDFはこちらから



しじみが入ってる網走しじみラーメン



網走しじみラーメン  
しじみ入り



かきが入ってる厚岸かきラーメン



厚岸かきラーメン  
かき入り



とろろ昆布の入ってる利尻昆布ラーメン



利尻昆布ラーメン  
とろろ昆布入り

※ゆでたまご、ネギ、チャーシューなどは撮影用として編集室で別用意したものです。

## 編集後記

道北に出張したとき「道の駅」をのぞいて目に飛び込んできたのは、『砂金ラーメン』。金箔入りの黒い色の麺、インパクトのある「インスタントラーメン」でした。ここでしか販売されていない限定品。これに弱い国民性なので即購入。かつてゴールドラッシュで沸いた町の歴史を物語る「砂金ラーメン」です。ご当地ならではの地元インスタントラーメンは格別でした。(編集長：豊原 元)



会社の給湯室で撮影用のラーメンづくり真っ最中。