

第5回 弊社社員の出身地別 各地のソウルフード紹介

ここでは、「ソウルフード」を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、ドボク管理社員の出身地をもとに調べ紹介しています。

第5回目は、小清水町の「でんぷんだんご」を紹介します。弊社役員に小清水出身者が一名おります。

むかし懐かしい
でんぷんだんご

写真のでんぷんだんごは
喫茶駅馬車（止別）
で購入。



斜里郡
小清水町

小清水町の伝統食ともいえる **でんぷんだんご**

北海道東部、オホーツク海に面した町々に伝統食として伝わり、小清水町のソウルフードとして愛されているでんぷんだんご。この地域名産でじゃがいも由来のでんぷんを主材料にしフライパンで焼いただけの素朴な食べ物です。ある世代には、子どもの頃、母親がおやつに作ってくれたなつかしい響きをもつのがこの「でんぷんだんご」です。でんぷんだんごが生まれたのは1940年頃。じゃがいもの貯蔵期間を長くするために加工されたでんぷんのうち、余ったものを利用して作られたのがはじまりです。当時はもっとおいしかった記憶がありますが、こんな素朴な味だったのですね。

小清水町役場

〒099-3698
斜里郡小清水町元町2丁目1番1号
電話：0152-62-2311 FAX：0152-62-4198
【開庁時間】月～金曜日の8時45分～17時30分
(土日祝日および12月31日～1月5日はお休み)



小清水町役場の
WEBサイト

昔懐かしい「でんぷんだんご」のレシピ

子どもの頃、母親が作ってくれたでんぷんだんごを食べたことのある人もある世代には多いのではないかと思います。モチモチした優しい甘さをお試しください。小さい頃はこれがおやつだったというご同輩にはなつかしいたべものですよ。

材料（4人分）

※レシピと写真はネットより

片栗粉 …………… 200g
砂糖 …………… 大さじ2～3
水 …………… 大さじ2
お湯 …………… 100cc～150cc
甘納豆 …………… お好きなだけ



- 1 ボウルに砂糖、片栗粉を入れ水を加えて軽く混ぜます。
- 2 1にお湯（熱湯）を少しずつ加えて、ホットケーキの生地くらいの固さにする。
- 3 2に甘納豆を加えて混ぜ、フライパンに油を敷き、焼く。半透明になったらひっくり返してもう片面を焼く。
- 4 透明になり、焼き色が軽くなったら出来上がり。



じょうずに作るコツとポイント

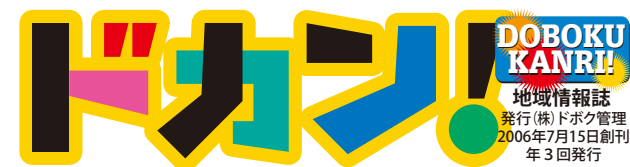
熱湯を一気に入れるとでんぷんかきになるので少しずつ、片栗粉を溶かしていくようなイメージに入れてください。水は、片栗粉を軽く湿らせる程度なので混ぜりにくいですが、熱湯でのばすので大さじ2程度で大丈夫です。

建設コンサルタント業・測量業・補償コンサルタント業
ISO 9001：2015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/>



加工用のトマト (Facebookより)

ドボク管理 札幌補償部の紹介

特集 | ちょいと気になるお店シリーズ
洋食レストラン 北見市

株式会社ドボク管理

ドボク管理 札幌補償部の紹介

補償部の業務内容には8部門のうち、土地調査部門、物件部門、営業補償・特殊補償部門、事業損失部門の部門登録をして補償コンサルタント業務を行っています。

その中で物件部門の調査業務の一部を紹介いたします。

建物調査業務

1. 現地調査前の準備

a. 起業者との初回打合せにより業務内容の確認

- ・事業概要の把握。
- ・設計書において調査数量を把握したうえで業務内容を確認。
- ・起業者が求めている成果品と設計数量に相違ないか確認。
- ・業務を遂行するための資料の収集。
- ・調査地、関係者に問題点、留意点の有無確認。

b. その他の確認、準備

- ・建物の登記情報の調査。
- ・関係者との調査日時の調整および作業内容の説明。
- ・建物所有者へ既存図の有無確認および資料の準備依頼。
- ・地元自治体で用途地域、建ぺい率、容積率および上下水道の敷設図等の確認、資産税課の名寄帳収集のための委任状の準備。

2. 建物等(木造、非木造、附帯工作物)の調査

1). 木造建物の調査

a. 外部の調査

- ・用地測量の平面図と相違ないか確認。
- ・棟高、建上、軒出、基礎の計測。
- ・壁、屋根、建具の仕上調査。
- ・立面のスケッチ。
- ・設備の計測。
- ・写真の撮影。外部、設備等調査したものをすべて撮影。

b. 内部の調査

- ・部屋の間取りをとる。
- ・柱径、柱間を計測。
- ・各部屋ごとの仕上、建具、天井高を計測。
- ・設備を調査計測。
- ・造作を調査計測。
- ・点検口から床下及び天井裏を調査確認。
- ・写真の撮影。全体が分かるように写真を撮ること、設備は詳

細が分かるように銘板等も撮る。

2). 非木造建物の調査

a. 非木造建物の種類として大きく以下に分けられる

- ・鉄骨鉄筋コンクリート造。
- ・鉄筋コンクリート造。
- ・鉄骨造。
- ・軽量鉄骨造。
- ・コンクリートブロック造。

b. 調査内容は構造体以外は木造建物と同様に調査計測

- ・鉄骨造の鋼材の肉厚の調査計測。

3). 附帯工作物の調査

a. 種類は多く、標準単価表に掲載されている規格に合致するものは少なく詳細調査を行う。

- ・関係者が自作のものも多く、規格にはまらないため、部材一つ一つの細かい調査が必要。
- ・コンクリートブロック類、鉄筋コンクリート類などコンクリート構造物であっても、耐用年数に違いがあるので注意。
- ・電気設備類は構造で区分することなく用途で区分。
- ・舗装については、用地内・用地外、道路敷地に区分し調査する。

b. 事業用地内外の区分

- ・用地交渉において補償物件の移転義務の有無を示す必要があるため、現地調査の写真も事業用地線が明確になるようにポールやテープ等で分かりやすい表示とする。
- ・調査数量は用地内と用地外に分けた数量の表示が必要。

3. 関係者への聞き取り調査

a. 調査結果等から建物について聞き取りを行います。

- ・所有者の確認。聞き取り及び登記事項証明書、名寄帳との整合の確認。
- ・新築時から現在までの補修状況の確認。
- ・増改築の有無、箇所、時期の確認。
- ・不可視部分の確認。
- ・委任状への署名押印を依頼。

4. 図面の作成

- ・調査野帳、撮影写真をもとに作図。
- ・平面図には、方位、展開方向、求積に必要な寸法線を表示。
- ・求積表は、用途毎、増改築毎に求積。
- ・標準単価にない造作等は、詳細図を作成。

5. 調査書の作成

a. 増改築がある建物は、別紙にて建築年月毎にまとめ、調査表

には別紙参照とする。

経過年数は、6か月以上を1年として計算する。

b. 仮設工事の外壁面数は、1階外壁面の出幅が45cmを超えるものは計上する。

c. 基礎工事、軸部工事、塗装工事、電気設備は、用途毎に計上する。

d. 建物内部の土間コンクリートは、基礎工事に計上し、仕上のタイル・モルタル等は、床工事に計上する。

e. 屋根仕上の内、2階部分加算が設定されている仕上は、2階及び急勾配の加算が必要。

f. 外壁は面ごとに階ごとに分けて計算する。

g. 壁の0.5㎡以下の開口面積は控除しない。

h. 階段室の内壁は、1階床から2階床までは、「10.80㎡」を計上し、2階床から上は実面積の計上とする。

i. 床のタミ、フローリング、ビニールタイル、カーペット等の下地は別途計上とする。

6. 打ち合わせ

a. 網戸やふすまは、一時的に取り外していることもあるので、保管している場合には、建具として計上する。

b. 建物外部のコンクリート叩きは、建物附随工作物として計上する。

c. 建物本体解体、基本解体に含まれない排水桝、便槽、浄化槽は、別途撤去費を計上する。

d. 解体費の労務費が新設労務費の0.33となっている単価は、積み込み費が含まれているので別途積込費は計上しない。

e. 廃材数量調査の統計値に含まれない廃材は、別途単価内訳書等から数量を抽出し計上する。

7. 立会

a. 調査した物件について、所有者の確認、調査に不足はないか、内容に相違がないかを確認し、立会簿へ署名・押印をいただく。

b. 立会に承諾を得られない場合は、理由を記載した書面を作成し成果品として納品する。

8. 用地調査・支障物件調査について

a. 用地平面図と現地の状況が、相違している場合移転工法に影響するため、打ち合わせが必要。

b. 調査の当初設計数量と調査数量に違いが出る場合、適正な調査数量の報告を行う。

c. 設計書と成果品に相違が生じないように実施する。



クッキングトマトでトマトタウン! たまごのじかん



北見市中心部より4キロほど西方に位置する住宅街の幹線夕陽丘通りに面する洋食レストランのご紹介です。

おいしいトマトソースを作りたい! そして食べてもらいたい!

「たまごのじかん」という名前のお店。地元産のトマトでトマトソースを作ることにこだわり、それを売りにしたオムライスとパスタ専門の小さな洋食のお店です。開店当初はパスタ、ピザ、イタリアの一品料理を提供する“ボナセーラ”という名前でしたが、オムライスも出そうと思い、10年ほど前に現在の“たまごのじかん”にし、営業を始めました。

お店は、地中海の香りのする外観のこぢんまりとした建物で、夕陽丘ヶ通りに面した外壁には、ひよこをあしらったシンボルマークに「たまごのじかん」の店名。一見すると、ああ卵料理のお店かなと思える看板です。内部は、暖色系の照明に土色の床材、白塗り壁のイメージする落ち着きを感じさせる内装。席数は10と家庭的な隠れ家のようなそんな雰囲気を感じます。店内にはこだわりのトマトに関する掲示物等々。店主の三浦誠志さんにお聞きしました。

レストラン開業とトマト作り

仕事をする中で農業経営についてなんとなく先が見えだして、生産だけではなく加工販売も一体となった総合的な農業経営を考え始めました。それは20年ほど前のことでした。ただ、この時点では具体的な構想はなく、次のステップとして調理師学校に通い料理を勉強しました。

そして2001年に現在の地で洋食店を開業。お店を始めてからトマトソースを作るため、生食用ではなく調理用の加工用トマトを使いたいと探すも輸入物ばかりで国産のものは手に入りませんでした。そこで国産で、いや地元産のトマトでおいしいトマトソースを作りたいとの思いは強くなり、無いなら自分で生産するしかない、子供の頃からの目標であった農業に加工用トマトで参入することにしました。



オムライスとパスタ、ハーフハーフセット

※トマトの品種は、赤色系ともも色系と2種類あり、赤色系は加工用で「RS-13」、「なつのしゅん」などがあり、もも色系は生食用で代表的なものは「桃太郎」があります。特徴としては、もも色系は皮が薄く酸味より甘味が強く水々しい。赤色系は、皮が厚く酸味が強く味わい深い、また完熟したものは、リコピンがもも色系の約3倍とも云われている。

子供の頃からの夢への挑戦

小さな時からかわいがってくれた、母方の祖父がいて、農業を営んでいたその祖父の家に行くと、農作業の手伝いや面白さや大切さなどいろんな話をしてくれ、いつも楽しみにしてよく通ってました。

そんな影響で農業をやりたいと思い、就職は農業の現場に近い仕事をして勉強ができてその分野の情報を得るためと、農業関係の会社に就きました。



店内

材として最適なんです。

夢は、トマト作りと加工販売の事業化それに、加工用トマトの商品化と普及です。販売に力を注ぎレストランは、アンテナショップ的な存在で味を確かめられる、そんな位置づけでおります。

メニューは、パスタメニューとオムライスメニューがあり、すべてセットメニューになっています。

トマト作りからはじめるソース

手始めに調理用トマトの品種選定のための試験栽培。また同時に、地元で生産されている生食用トマトの規格外品を使ったトマトソースへの取り組みを始めました。試行錯誤を繰り返しながら求めるものが見つかり自家栽培でお店へ。2年前からは、委託栽培により「なつのしゅん」という品種の加工用トマトを生産しトマトソース、ケチャップ、ジュースすべての原料となっています。そのまま食べると生食用と食べ比べたらハッキリ言ってマズイ、というのも加工用は甘みが少なく、酸味と旨味が強い。また水分が少なく粘度があり、焼き炒め等の調理に適し、特にソース素



三浦さんご夫妻 (Facebook より)



お店の外観

オムライスメニュー 1,500円～
カラフルサラダ・手作りピクルス・
自家製トマトジュース

- ・トマトケチャップオムライス
- ・トマトソースオムライス
- ・ミートソースオムライス
- ・モッツアレラチーズオムライス
- ・ワイルドベーコントマトケチャップオムライス
- ・カニのトマトクリームソースオムライス

パスタメニュー 1,350円～
カラフルサラダ・手作りピクルス・
自家製トマトジュース

- ・トマトソースパスタ
- ・モッツアレラチーズとバジルとトマトソースのパスタ
- ・ミートソースのパスタ
- ・厚切りグリルベーコンとラタトゥイユのトマトソースパスタ
- ・カニのトマトクリームソースパスタ

自家製トマトを使ったオムライスメニュー



たまごのじかん
Twitterはこちら

パスタは乾燥じゃなく生パスタ、使用小麦はオホーツク産。今回は、オムライスメニューの中から、「モッツアレラチーズとろけるトマトソースのオムライス」セットでサラダ、ピクルス、ミネストローネ、食前にトマトジュースをいただきます。

卵の黄色に真っ赤なトマトソースに少し隠れたモッツアレラチーズ、バジルの緑がアクセントにインスタ映えるような、いかにも美味しそうなたたずまい。中のチキンライス、トマトジュースで炊いたピラフタイプで割とあっさりした味わい。ソースもトマトがしっかり主張された旨味のきいた味わいでした。全体的にさわやかなトマトの旨味と酸味を味わえるこれまでに食べたことのない衝撃的な(取材者の個人的感想です)オムライスでした。

編集後記

転勤で8年ほど前に北見に来て、ランニングするコースの中で、「たまごのじかん」を見つけ、面白い名前だなあと気になっていたお店でした。元々生食用トマトは苦手、でも加工されたケチャップとかトマトピューレとかはOKなんですけど、おっさん一人では入りに行くことはありませんでした。しかしながら女子職員にきくとやはりトマトに拘りのある素敵なお店だということで、今回ご紹介することにしました。お店に聞いたところ、おっさん一人でも、二人でも結構来店しますよとのこと。今度行きます。(編集長：豊原 元)