

第7回 ご当地グルメ 岩見沢の「やきとり 三船」

「ご当地グルメ」は、その土地でしか食べられないグルメを紹介するコーナーです。ドボク管理社員の出身地を中心に調べ掲載しています。7回目は、岩見沢の「やきとり 三船」を紹介します。

やきとり 三船

岩見沢駅前にお店のある
焼き鳥屋さん

岩見沢市



岩見沢のやきとり 三船(みふね)

少し前の話になりますが、JR岩見沢駅から徒歩数分のところにやきとり三船があります。バスターミナルやコミュニティプラザの目の前です。店舗は昭和感溢れる建物に黄色い行燈が目印です。入口を入り小上がり席に案内され、さっそく、やきとりの盛り合わせが運ばれてきました。

塩加減が絶妙な感じです。串焼きの肉はたいへん美味しかったです。モツ串の方ですが、珍しい部位が入っています。ちょうちんと言うのでしょうか、卵の黄身のような味わいでした。そして、既にセットされている鍋をいただくことにしました。(札幌支店グルメ担当:高山)

やきとり 三船

岩見沢市一条西7-1 定休日:日曜・祝日
営業時間:15:00~21:00
電話:0126-24-1788

岩見沢が誇る特選グルメ!



中華料理の 萬珍閣

岩見沢市4条西2丁目1-2
TEL.0126-35-4466

目立つ外観のお店で人気店です。開店前に着いたのに玄関前の駐車場三台分はすでにうまってました。料理人が中国の方で、本場中国の味です。辛さが苦手な人は、頼めば辛味の度合いも減らしてくれます。

「回鍋肉」、ただの炒め物がなぜこんなに美味しいのか!深みのあるタレの味が最高。(旭川支店:鈴木)



バイキング 大地のテラス

岩見沢市栗沢町上幌2203番地
TEL.0126-33-2020

札幌からだと車で1時間くらいで着きます。建物は新し目で、店内は日差しが入り、木調で、清潔感あるお店でした。今日は、ランチBのシュラスコ食べ放題90分にチャレンジです。ピュッフェを食べていると金属の串に刺さったソーセージ、ローストビーフ、鳥の骨つきレッグ、豚バラ、イチボの順で間隔を空けて持ってきて目の前で好きな枚数を切り落としてくれます。(札幌支店:鐵野)



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 ●〒090-0837 北見市中央三輪8丁目16番地7 TEL.0157-36-2233 FAX.0157-36-2220
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/



たまごかけご飯

ドボク管理
北見本社 新社屋に移転

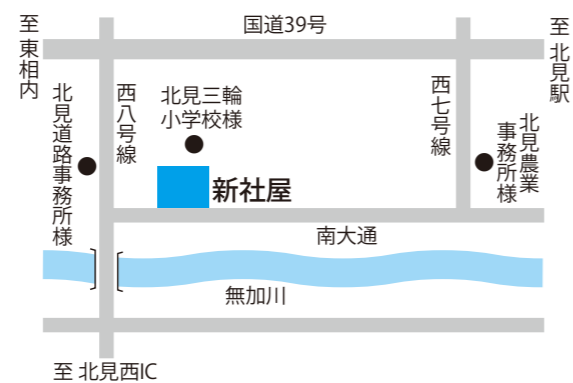
特集 | オホーツク地域で見つけた
平飼いの鶏卵

株式会社ドボク管理

北見本社が新社屋に移転。 2021年11月8日より 業務開始しました。

この度、弊社は本社を下記住所に移転しましたので、
ご案内申し上げます。

これを機に、社員一同、一層精励し皆様のご期待に沿う決意
でございます。今後とも格別のご支援ご指導を賜りますよ
うお願い申し上げます。



新住所と電話番号

〒090-0837 北見市中央三輪8丁目16番地7
 代表電話 0157-36-2233
 F A X 0157-36-2220
 営業部 0157-36-2112
 技術部 0157-36-2122



室内

代表取締役社長	加藤義玄
取締役副社長	八木敏雄
専務取締役	上村幸司
取締役技術管理部長	岡本隆
執行役員札幌支店長	太田洋己
執行役員統括部長	坂口彰則
相談役	加藤和雄
監査役	斉藤正実



南大通側から眺めた本社新社屋

株式会社ドボク管理 会社沿革

- 1972年(昭和47年)**
北見市公園町に「株式会社ドボク管理事務所」を設立
- 1973年(昭和48年)**
公園町から北4条通りのコンパニオンビル4Fに移転
- 1974年(昭和49年)**
札幌支店開設(札幌市中央区)
- 1976年(昭和51年)**
北見本社を市内豊地に新築移転(北見市豊地)
- 1984年(昭和59年)**
補償コンサルタント業登録
- 1985年(昭和60年)**
建設コンサルタント業登録
- 1988年(昭和63年)**
社名を「株式会社ドボク管理」に変更
- 1989年(昭和64年)**
網走出張所を開設(網走市大曲)
- 1990年(平成2年)**
旭川支店開設(旭川市旭町)
- 1994年(平成6年)**
札幌支店に補償部新設
- 1997年(平成9年)**
本社を豊地から春光町に新築移転(北見市春光町)
- 1998年(平成10年)**
網走出張所を移転(網走市北6条)
- 2009年(平成21年)**
札幌支店を北区に移転(札幌市北区)
- 2014年(平成26年)**
旭川支店の改築工事完了
- 2015年(平成27年)**
網走出張所の改築工事完了
- 2019年(令和元年)**
代表取締役社長に加藤義玄が就任
加藤和雄は代表取締役会長に就任
- 2021年(令和3年)**
加藤和雄が代表取締役会長を退任し相談役に就任
北見本社を中央三輪に新築移転
- 2022年(令和4年)**
会社創立50周年の予定

オホーツク地域で見つけた 平飼いの鶏卵



放し飼いにされた鶏(ネットより)

平飼いの卵とは

平飼いとは、鶏を鶏舎内や養鶏場の屋外で放し飼いにする飼育方法のことです。その飼育方法により育った鶏が産んだ卵を平飼いの卵と呼びます。日本では、ケージの中で飼育するケージ飼いが主流のため、飼育に手間がかかる平飼いされた鶏の卵は市場にほとんど出回りません。平飼いとケージ飼いのそれぞれの特徴をご紹介します。

ケージ飼い

日本の養鶏におけるケージ飼いの割合は約95%です。平飼いにくらべ多くの羽数を飼育できるので、生産効率の高い飼育方法です。

また、エサやりや集卵などの管理がしやすく、大量生産できるため、卵の値段を安くできます。雌鶏のみケージで飼育される環境がほとんどで、その場合は無精卵を産みます。

病原菌やウイルスが少なく、鶏から出た糞は自動コンベアで運ばれるので、直接触れることがありません。一方、密集状態で飼育するため病気になりやすく、

鶏にはストレスが掛かります。鶏は呼吸器系の病気に弱く、一番重要な空気が汚れてしまいます。ストレスのため、病気にも掛かりやすくなってしまいます。そのため、投薬による予防が必要となります。

平飼いの

生産性よりも、鶏にストレスを与えないことを考えた飼育方法なので、生命力にあふれた卵が産まれます。ケージ飼いと違い、雌鶏と一緒に雄鶏も育てるため、全体的に生産効率が悪くなり、その分コストもかかりますが、9割ほどは交尾して産まれた有精卵です。鶏が場内を自由に動き回ることができ、健康に育ちます。

国で定められた投薬についても、基本的には鶏自体が健康なためケージ飼いの鶏ほど投薬の必要もありません。身体に砂を浴びせる「砂浴び」で、皮膚や羽についた寄生虫を落とすことができ、清潔に保つことができます。

健康な鶏が出した鶏糞と、常に鶏が攪拌してくれる場内の床には良質な発酵菌がたっぷり含まれています。鶏は常に床の餌をつついて食べていますので、その発酵菌が体内で活躍し、卵特有の生臭さを抑えてくれています。

たまごかけご飯

平飼いの卵のおすすめの食べ方は「卵かけ御飯」と「出汁巻き卵」ですね。なるべくシンプルな味付けのほうが、素材の味が味わえて贅沢な気分になれます。卵はほとんど毎日食べる食材だからこだわりたいですね。



たまごかけご飯

北見

ぽからのたまご ポカラ農園

北見市上ところ454 TEL.090-3773-2165
代表者：中村清幸

鶏は本来「庭の鳥」、地面をつめで引っ掻いたり、くちばしでつつきながらエサを探したり、砂浴びをしたりと、地面とは切っても切れない習性を持っているので「平飼いこそが本来の鶏の能力を生かす基本」と考えています。

ポカラ農園では一羽の雄鶏が20~30羽の雌鶏群を率いていますので、ほとんどの卵が有精卵となります。有精卵は三週間暖めると雛に孵る生きている卵です。野菜や果物が次世代に引き継ぐ種を持つように、これが本来の食べ物の在り方ではないかと考えております。

ポカラ農園の鶏舎は一部屋が16坪の面積で、120羽を基本としています。

【購入できるお店】

百留屋サービスストアー	北見市上ところ
川東の里生産物直売店「じねん」	北見市朝日町
ミートショップFIRST	北見市北1条
総合自然食品 ふきのとう	北見市本町
コープさっぽろ北見春光店	北見市春光町
コープさっぽろ三輪店	北見市中央三輪
コープさっぽろ清美店	北見市清見町
コープさっぽろ美幌店	美幌町三橋南
ツムギテ(月1~2回の予約販売)	旭川市緑が丘
自然食の店まほろば	札幌市西区西野

北見

田舎たまご「まるみ」 寺田農園

北見市開成2番1

昔、庭先の鶏はヒナから育て、地元の穀物・魚アラ・自家栽培の米・ぬか・いもや、放し飼いで青草を食べていました。当時と同じような環境で、北海道産食材とカボチャ・牧草を充分与え、黄身の色と白身にこだわっています。田舎たまご「まるみ」の鶏たちは免疫力向上を最重点に育てる事で、病気に強い健康な体力を作ると考えます。安心・安全な飼料から生まれる卵を提供します。有精卵(オス1羽に対してメス15羽以下で混飼)。

- カラフトマス発酵飼料・小麦・大豆・青米・米ぬか・ホタテ貝殻を使用。
- 自家栽培と地元牧草で、カボチャ・デントコーンのサイレージ・クローバー・とうきびを使用。
- ワクチン・添加物・薬剤は一切不使用。

【購入できるお店】

パラボ	北見市大通
総合自然食品 ふきのとう	北見市本町
コープさっぽろ北見春光店	北見市春光町
コープさっぽろ三輪店	北見市中央三輪
コープさっぽろ清見店	北見市清見町
自然食の店まほろば	札幌市西区西野

訓子府

西山の平飼いの卵 西山平飼養鶏場

訓子府町柏丘152-3 TEL.0157-47-3558

自然から採れた飼料を与え、自由に歩き回る平飼いで育てた有精卵です。

たまごをかき混ぜ、お醤油もかけずにそのままひと口食すと、「ほわ〜♪」とした、やさしい味。この味わいを感じさせてくれるたまごって、初めての体験でした。まるで上質なプリンを食べるような、ほのかな甘味がして、お口の中はミルクのようなまるやかさでいっぱいです。昔に食べたたまごの味を思い出す、なつかしい味わいです。

【購入できるお店】

コープさっぽろ北見春光店 北見市春光町

編集後記

田舎では身近なものだった地面を駆けずり回る鶏の卵。温めるとほぼ「ひよこ」になるという有精卵。ケージで飼われ生まれてくる卵でも飼料によって味も色見も影響されるようですがそれを超越し、なんとなくおいしさが違うような気がする「平飼いの卵」。前回、オホーツク界隈のプリンを紹介しましたが、このプリンの主たる原材料の卵に、地元の「平飼いの卵」が使われていると知り、気になり探ってみました。(ドカン編集長：豊原 元)