

道産小麦を積極的に提供しているお店を認定「麦チェン！」北海道

北海道では、輸入小麦から道産小麦への利用転換を目指す「麦チェン」を関係者と一体となって実施し、道産小麦を使用した商品を積極的に販売・提供しているお店を認定しています。(道のHPより転載)

ピザ、イタリアン 知床ごんた村 豊倉店

斜里町



ログハウス風外観



自家製ピザ

大きめのログハウスといった感じの外観です。店内に入ると石窯がありました。斜里産の小麦を使ったピザと自家栽培トマトから作ったソースはピザに合っていて美味。

斜里郡斜里町豊倉51-18 定休日：火曜日
電話：0152-23-3036
営業時間／昼：11:00～14:00 夜：17:00～21:00

道産小麦を使ったお店紹介



しっとりした本食

シャンボール

斜里郡斜里町港町2-45
電話：0152-23-1848
営業時間：9:00～19:00
定休日：日曜日

地元産小麦「春よ恋」
を使ったパン屋さん

です。カレーパン、菓子パン、調理パン、ドーナツなどがあり、生クリーム本食はそのなかでも美味です。甘みと、しっとりした食感が良く、何もつけなくても食べられます。このほか、ここのオススメはフランスパン系です。チーズやナッツ系とコンビネーション、フランスパンが特に好きです。フランスパン系は、お昼休み頃に焼きあがりますので、お昼の時間に食べるのが一番ベストタイミングです。



道の駐車場内のお店

苺の丘

こうも 浜っこ店

斜里郡小清水町字浜小清水
小清水町 道の駅 駐車場内
営業時間：9:00～16:30
定休日：火曜日

国道244号沿い、網走から斜里方面に向かう途中、浜小清水「道の駅はなやか」駐車場内にある「オホーツクいちごファーム」で看板メニューの「苺クレープ」を食べてきました。店舗を運営するのが苺農家ということもあり、採れたて新鮮ないちごがたっぷり入ってます。また、いちごと生クリームを包むクレープの皮には地元産の小麦が使われているそうです。



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 ●〒090-0837 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/>



NO.48
2022.2.15

津別町上里の小麦(きたほなみ)畑

ドボク管理
移転した北見本社の紹介

特集 オホーツクの豊かな資源
小麦

株式会社ドボク管理

北見本社新社屋 高気密・高断熱実現

今回は、昨年10月末に完成したドボク管理北見本社の新社屋をご案内かたがた、紹介します。

北見市中央三輪8丁目16番地の南大通りに面した場所に新しく社屋を移しました。周囲には北見市立三輪小学校や創価学会北見会館などがあります。網走開発建設部北見道路事務所、北見農業事務所もすぐそばです。

南大通りを挟んだ向こうは常呂川左岸堤防があり、河川敷にはラジコン用コース、テニスコート、野球場2面も備わった河川敷運動場があります。

昨年11月6日に春光町の旧社屋からこちらに引っ越し、11月8日から通常業務を開始しました。

施工は大幸建設(北見)、設計はエスエーデザインオフィス(札幌)と大幸建設の共同です。建物は平屋造り、延べ1,018平方メートル。正方形のシンプルなデザインに仕上がってます。外装をガルバニウム鋼板で覆い、壁には断熱材を厚く入れ内部体積を小さくするなどの工夫が施されてます。窓ガラスは3層構造、断熱性能を表す外皮平均熱貫流率(UA値)は0.28、一次エネルギー消費量は0.59という高断熱・高気密を実現しているそうです。UA値は値が小さいほど熱が逃げにくく省エネルギー性能が高いことを示します。この新築社屋で実現したUA値は、



本支店間の打ち合わせで使うテレビ会議室



南大通り側駐車場出入口から眺めた社屋正面

断熱等性能等級の最高等級0.87と、ZEH(ゼロ・エネルギー・住宅)で要求される0.4を大きく下回ります。

ZEH(ゼロエネ住宅)とは、省エネ法に基づいた建築・設備によって減少したエネルギー消費量と創エネによって作り出されたエネルギーの合計が、その建物で消費される標準のエネルギー消費量と等しいか多い(ただし創エネを除いた分で、20%以上のエネルギー消費量を削減しなければならない。)と規定されてます。

一般的なオフィス空間構造と異なり、^{こうてい}光庭を建物の中心に囲み込むように配置したデザインが特徴です。建物南側の外壁で反射光を内部に取り入れるほか、空調設備には集中管理パネルでコントロールするなどの工夫も施されております。



地元材をたっぷり使った天井ルーバー

室内の天井ルーバーには地元産の木材を多く活用しています。社屋新築にあたり、ドボク管理側からは「透明性のあるワンフロア」という希望を伝え、これを受けた大幸建設の設計方針が以下の7項目です。

- ① 未来志向の建物
- ② 快適な室内環境
- ③ 情報化に対応
- ④ サステイナブル(持続可能な事業環境)
- ⑤ フレキシブル(しなやか・柔軟・融通)
- ⑥ レジェンド(後世に評価されるような)
- ⑦ 地域とつながる

2021年10月31日完成、翌日引き渡しを受けました。



光庭を建物の中心に囲み込むデザイン

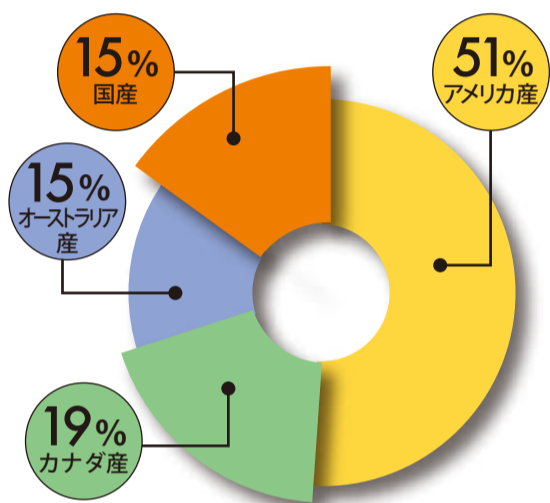
光庭(こうてい) / 主として採光又は通風のために設けられる空間であって、周囲を壁その他これに類するものによって囲まれ、その上部が屋根のない吹抜きとなっているものをいう。

オホーツク地域は国内2位の小麦生産地

小麦を支える北海道

パンや麺、菓子など幅広い用途で原料となる小麦は、国内自給率約15%（令和2年農林水産省食料需給表より）とずいぶん低く、外国からの輸入に頼っているところではありますが、国内生産の大半は北海道産です。

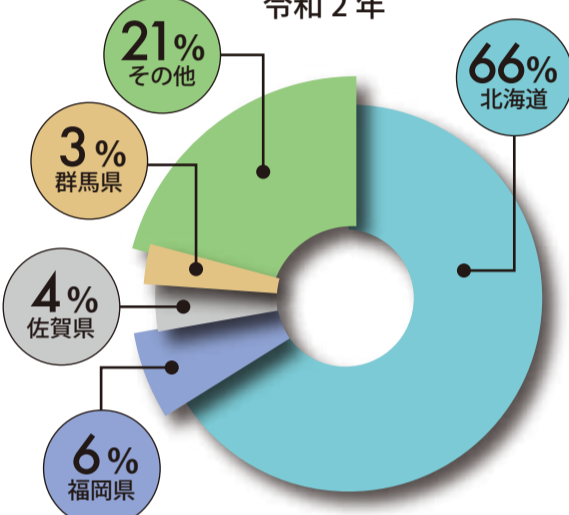
小麦輸入先国と国産比



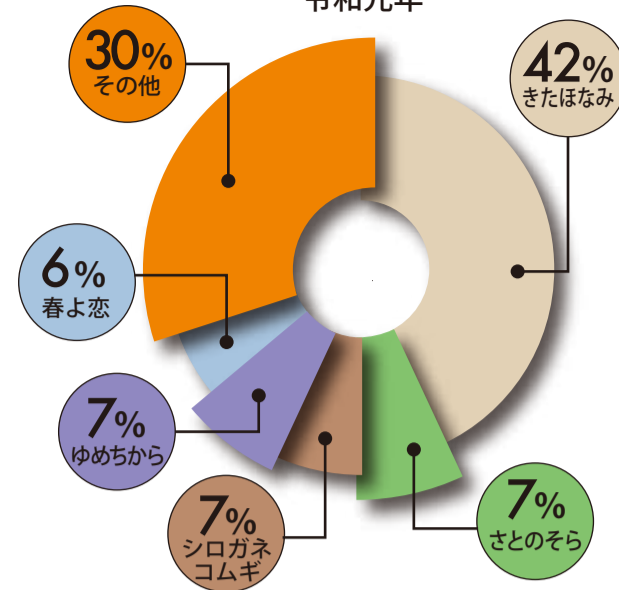
国内生産量と消費量

日本国内での小麦年間（令和2年）消費量は約641万t。国内生産量は約95万tです。この内、北海道産は約63万tで、全国1位です。道内では1位が十勝、2位はオホーツクです。国民一人当たり年間消費量約31kgと、世界でも有数の小麦消費国です。

国内小麦生産量 令和2年



国内の主な品種別作付け割合 令和元年

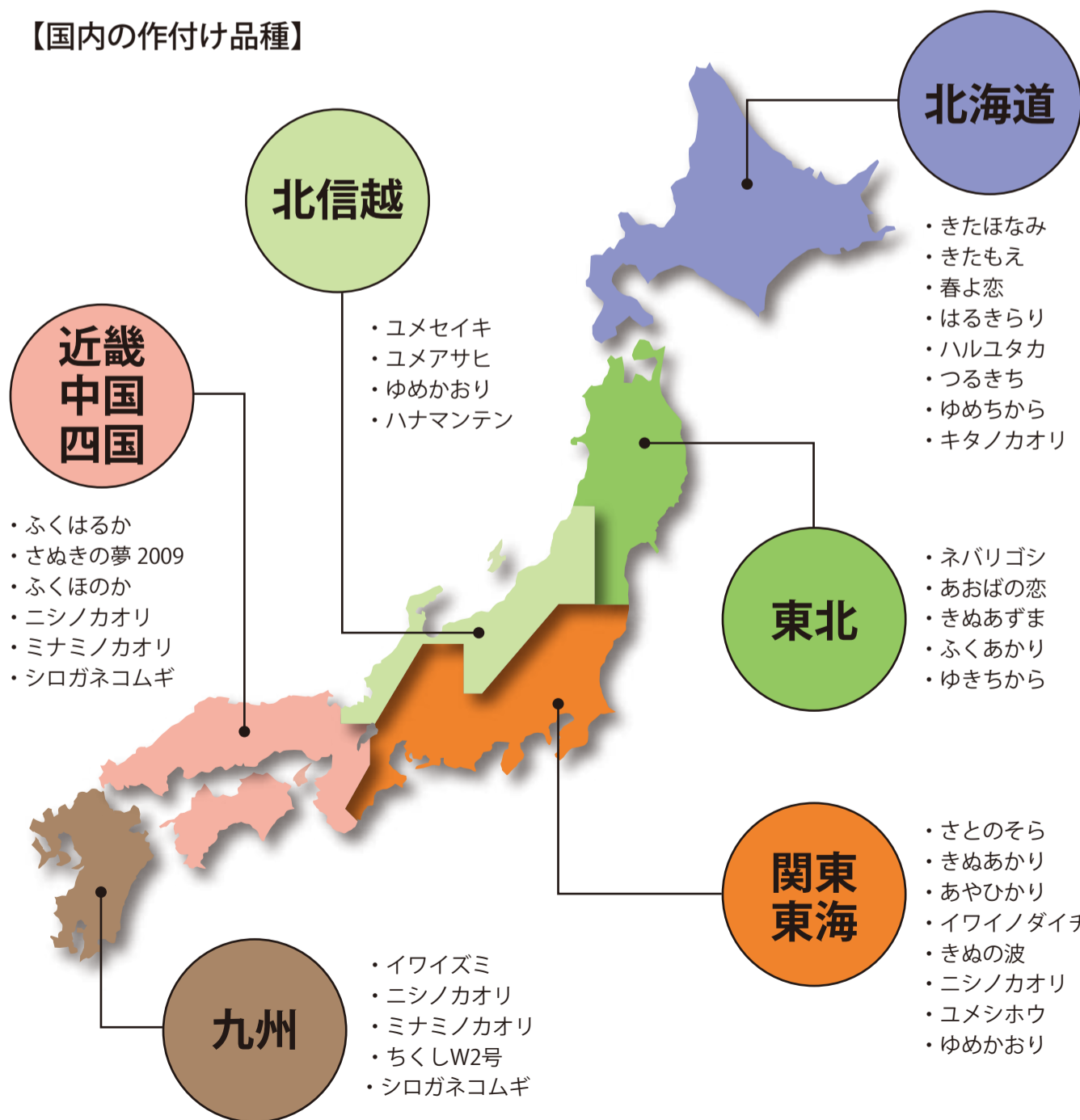


オホーツクは一大産地

平成28年の収穫量においては全国市町村で北見市は第1位で上位10位以内には、大空町、小清水町、網走市、斜里町が名を連ねていた。令和2年の収穫量は振興局別でオホーツクは2位であるものの、単収は1位でした。

品種	種類	加工用途
きたほなみ	薄力粉	ケーキ 天ぷら粉
	中力粉	うどん 日本めん
	強力粉	食パン、麩 食パン(ブレンド)
春よ恋	準強力粉	フランスパンなど
ハルユタカ		中華めん
つるきち		餃子の皮
はるきらり		
キタノカオリ		
ゆめちから		

【国内の作付け品種】



オホーツク生まれ「きたほなみ」

「きたほなみ」は、北見農業試験場で製粉会社の協力を得ながら開発したうどん用小麦で、これまで輸入に頼っていた厳しい状況に現れた救世主的な品種だそうです。オーストラリア産の「ASW(オーストラリアスタンダードホワイト)」が主力で、うどんの色も食感も最高と評されていた小麦です。長年にわたり研究を重ねついに平成18年に「ASW」級と評されるこの「きたほなみ」が開発されたのでした。



津村製麺所

北見市豊地 26 番地 26
TEL.0157-36-3181
<http://tsumura-seimen.co.jp/>

昭和24年に北見で創業した津村製麺所が主原料とする小麦は、広い大地から生まれる「きたほなみ」や「春よ恋」、「つるきち」などの品種を厳選。

中でも、地元の方々の協力のもと、収穫時期に雨が少なく安定的な品質と収穫量が望めるオホーツク地域の小麦だけでつくることにも力を入れ、清里町産きたほなみ100%の生ひやむぎなどの製品も生んでいます。

これらを手に入れるのはオンラインショップと製麺工場の一角、直営店TUMUGU Labo(つむぐラボ)。ランチタイムには冷麦やうどんが実食できます。



オホーツク産小麦100% 津村のTSUMUGUらぼ生うどん「らぼセット」

編集後記

「冷麦」って家庭でしか食べたことがなかったのですが、この度初めてお店で食べました。真冬にもかかわらず冷たいのをいただきましたが、食感、のど越し、味すべてよし。なんだろうこの美味さ、小麦の品種なのか製麺の技なのかはたまたタレなのだろうか。(ドカン編集長:豊原 元)