

## 第12回 ご当地グルメ 奈井江の「吉野鮓」

「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。12回目は、奈井江町の「吉野鮓」を紹介します。

※記事は食事をした当時の内容です。

### 「吉野鮓」

ラーメンと寿司のお得セット

### 奈井江町



### 人気メニュー「ラーメン&寿司セット」

奈井江町にある『吉野鮓』に立ち寄りました。外観や店内からは老舗店といった趣があります。メニューには、お寿司・ラーメン・そば・うどん・丼物・カレー・定食などあり選ぶのに迷ってしまいます。結局、人気のセットメニューだという『ラーメン&寿司』を注文しました。寿司ネタは、マグロ・白身・甘エビ・たこ・玉子の5貫。ラーメンは、出汁の利いたスープに中細縮れ麺でした。具は厚みがあり歯ごたえのある豚ももチャーシュー・メンマ・ゆで卵・ワカメ・ネギと、どこか懐かしさが感じられました。

(ドカン編集長:豊原 元)

### 吉野鮓

奈井江町本町二区  
TEL.0125-65-2703  
営業時間/11:00~20:00  
不定休(日曜日営業)

## 奈井江の特選グルメ



### Cafe 29.2

奈井江町字奈井江28-1道の駅ハウスヤルビ奈井江 TEL.0125-65-5722(道の駅)移動途中、奈井江道の駅で小休止。オープン当初手打ちそばが食べられたのですが今

は営業されてません。なので、珈琲の自動販売機が置かれパンが並ぶ「Cafe29.2」の売場を覗きました。珈琲は挽きたてで淹れたてが100円で味わえます。10種類ほどのパンのなかから「カレーパン」「ハムチーズパン」を買いました。カレーパンは、表面はカリッと揚げたて食感で、中のカレーは結構しっかりした味付けでした。

(札幌支店:高山)



### 味処 釜めし ままや

奈井江町本町六区 TEL.0125-65-5560  
「釜飯」の看板に惹かれて入ってみました。メニューをみると、基本は安くて美味しい定食を提供しているお店のようです。ザンギ定食、野菜炒め定食、豚アスパラ巻き定食などがあり、どれもボリュームです。住宅街にあるので分かりにくいですが、のぼりを目印に行くといいです。(札幌支店:鐵野)



ドボク管理  
WEB SITE



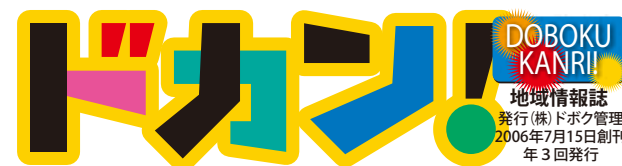
建設コンサルタント業・測量業・補償コンサルタント業

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



発行(株)ドボク管理  
2006年7月15日創刊  
年3回発行  
<http://www.dobokukanri.co.jp/>



NO.53  
2023.10.15

オホーツク地方のいろいろなジャム

ドボク管理  
北海道開発局 優良工事等表彰

特集 地域の豊かな資源  
オホーツクのジャム

株式会社ドボク管理

# 令和5年度 北海道開発局優良工事等表彰（業務）

## 局長賞受賞

令和5年7月26日、北海道開発局 札幌開発建設部発注の「岩見沢北村地区 豊正11・12区区画整理設計等業務」において、局長賞を受賞致しました。



## 部長賞受賞(札幌開発建設部)

令和5年7月27日、北海道開発局 札幌開発建設部発注の「一級国道231号石狩市 防災対策設計外一連業務」において、部長賞を受賞致しました。



## 部長賞受賞(網走開発建設部)

令和5年7月28日、北海道開発局 網走開発建設部発注の「雄武丘陵地区 中雄武工区区画整理設計等業務」および「網走開発建設部管内 構造物補修設計外一連業務」において、部長賞を受賞致しました。



この度の受賞は、関係各位のご指導の賜物であります。心より感謝申し上げます。会社全体で、この荣誉ある受賞を励みに、今後もさらなる品質向上と技術力の向上に努めていきたいと思っております。

# 地域色ある 素材で作った オホーツクのジャム

探してみると、世の中には様々なジャムがありますね。フルーツばかりじゃなく野菜、花卉、茶などなど。でも、店頭にはイチゴ、ブルーベリー、アップル、マーマレードなど限られた種類しか並んでいません。ということで、今回はオホーツク圏でちょっと変わり種のジャムを探してきました。

ウィキペディアによると、ジャムは、砂糖が水分を抱え込んでその腐敗を遅らせるという性質を利用し、フルーツの果実や果汁に重量10%から同量程度の砂糖や蜂蜜を加えて加熱濃縮し保存可能にした食品でスプレッド類の1つです。コンフィチュールやコンフィテュールともいいます。果実や果汁に含まれているペクチンに糖類と酸

が作用し、ゼリー状に柔らかく固まる作用を利用した加工食品。原料となる果物にペクチンが不足している場合ペクチンを補うことでゼリー化させます。酸味が不足している場合、商業生産ではクエン酸、酒石酸、リンゴ酸などを、家庭ではレモン果汁、酸味の強いリンゴなどを加えます。原料果実の風味を残すため、無加熱の超高压下で調理し加える砂糖の

量を少なくしたものも流通しています。一般的に使用されるフルーツにはイチゴ、リンゴ、ブルーベリー、みかん、アンズ、ぶどう、イチジク、ラズベリー、ブラックベリー、桃などがあり、野菜では、ルバーブ、ニンジン、カボチャなどがあるようです。



## コケモモ



夢ジャムこけもも  
110g 695円(税込)  
ユートピア知床  
斜里郡斜里町ウトロ中島113  
TEL.0125-24-2306  
購入先:道の駅ウトロ  
シリエトク

● 知床半島の湿地帯に自生するコケモモのジャム。イチゴともブルーベリーとも

少し違う味ですが、似たような感じの酸味がある甘さです。別名リンゴンベリー、北海道ではフレップと呼ばれています。



## うめ



うめジャム  
140g 500円(税込)  
東藻琴ジャム倶楽部  
網走郡大空町東藻琴500-11  
TEL.0152-66-2680  
購入先:道の駅 ノンキールランド  
ひがしもこと

● 梅の爽やかな香りと甘酸っぱい味わいで、梅特有の甘味や酸味を残しながらすっきりとした香りがクセになります。

パン食にはもちろんヨーグルトに入れたり、料理のソースとしてアレンジしたり、うれしいジャムです。甘酸っぱいのが好きな方にピッタリ。



## すもも



すももジャム  
140g 790円(税込)  
東藻琴ジャム倶楽部  
網走郡大空町東藻琴500-11  
TEL.0152-66-2680  
購入先:道の駅 ノンキールランド  
ひがしもこと

● 「すもも」は漢字で「李」、そうです「李下の冠、瓜田の履」に出てくる「李」です。クエン酸、

ペクチン、カリウム、カルシウムが含まれ、日焼け止めや二日酔い対策、高血圧の予防になるといわれていますが、梅とは違う甘酸っぱさは、なんにでも合う味です。



## ハマナス



夢ジャムはまなす  
140g 648円(税込)  
ユートピア知床  
斜里郡斜里町ウトロ中島113  
TEL.0125-24-2306  
購入先:道の駅ウトロ  
シリエトク

● 「はまなす」は北海道の花に指定されている日本固有のバラ科の花、またの名をローズ

ヒップといい、プチトマトの形と色によく似た果実は、ビタミンCが豊富に含まれています。完熟した甘さと酸味の調和がとても美味です。



## ハスカップ



ハスカップジャム  
140g 600円(税込)  
東藻琴ジャム倶楽部  
網走郡大空町東藻琴500-11  
TEL.0152-66-2680  
購入先:道の駅 ノンキールランド  
ひがしもこと

● 北海道にだけ自生し、ビタミン、有機酸、ミネラルが豊富な果実です。ブルーベリーに

似ていますが、アントシアニンの含有量は約10倍。コクと酸味があり、バランスの良い甘酸っぱさが高級な味わいのジャムです。



## ハッカ



ハッカジャム  
70g 432円(税込)  
太陽牧場  
紋別市上渚滑町更生129-2  
TEL.0158-25-2855  
購入先:太陽牧場

● このハッカは開拓時代に栽培していた、北海道最古の「あかまる」という品種で畑の片隅

でかろうじて生き延びてきたものを、近年よみがえらせた。そんな貴重な品種を使ったハッカ本来の優しい味に仕上がった、太陽牧場ならではのジャムです。



## ミルク



ミルクの夢  
80g 790円(税込)  
富田ファーム  
紋別郡興部町字津津99-8  
TEL.0158-88-2611  
購入先:富田ファーム直売所

● 自家製牛乳とグラニュー糖のみで作られたミルクジャム。濃厚で純粋な、後味のいい自然なうまみが味わえます。

砂糖の代わりにコーヒー等に使うも美味です。



流水ミルクジャム  
130g 896円(税込)  
流水の丘カンパニー  
網走市大曲47-1  
TEL.0152-77-3157  
購入先:道の駅 流水街道網走

● 地元網走の牛乳と美幌町のビート糖を使いオホーツクにこだわった、練乳タイプとは違ったさっぱりとした風味の、流水をイメージした白いジャムです。



ミルクジャム(塩)  
130g 650円(税込)  
太陽牧場  
紋別市上渚滑町更生129-2  
TEL.0158-25-2855  
購入先:太陽牧場

● 紋別の自然のなかで育った牛からの生乳と、オホーツク産の深い甘さの塩と地元の素材を合わせてゆっくり

丁寧に作った味わい深いミルクジャムです。

**編集後記** ◎ 我が家の朝食はパン派で、ジャムは欠かせぬものなのですが、種類が限られてマンネリ気味でした。お店のジャム売り場も代り映え無く、悩んだあげく、手作りに挑戦。格安のフルーツや冷凍フルーツを使って、お好みの味にご満悦。でも今回取り上げたジャムがあれば手づくりしなくてもマンネリから脱却できますね。(ドカン編集長:豊原 元)