



**NO.54**  
2024.2.15

留辺蘂町温根湯の白花豆畑

ドボク管理  
アルコールチェック

**特集** | 地域の豊かな資源  
留辺蘂の白花豆

株式会社ドボク管理

# 安全運転管理者の業務の拡充等

- ※アルコール検知器を用いた酒気帯びの有無確認
- ※アルコール検知器を常時有効に保持
- ※令和5年12月1日より義務化  
(道路交通法施行規則の改定により)

警察庁 WEB サイトより  
<https://www.npa.go.jp/bureau/traffic/insyu/index-2.html>



一定台数以上の自動車を使用する自動車の使用者は、自動車の使用の本拠（事業所等）ごとに、自動車の安全な運転に必要な業務を行う者として安全運転管理者の選任を行わなければなりません。安全運転管理者

は、自動車の安全な運転を確保するために、事業所等の業務に従事している運転者に対する安全教育や、自動車の安全な運転に必要な業務を行わなければなりません。

業務使用の自家用自動車における飲酒運転防止対策を強化することを目的として、令和3年の道路交通法施行規則の改正により、

① 安全運転管理者に対し、目視等により運転者の酒気帯びの有無の確認を行うこと及びその内容を記録して1年間保存することを義務付ける規定（令和4年4月1日から施行）

② 安全運転管理者に対し、アルコール検知器を用いて運転者の酒気帯びの有無の確認を行うこと並びにその内容を記録して1年間保存することを義務付ける規定が設けられました。

このうち②の規定については、令和5年の道路交通法施行規則の改正により、令和5年12月1日より施行することとされました。

「アルコール検知器を用いた運転者の酒気帯びの有無の確認、及び記録の保存」については、当社は令和4年4月1日より取り組んでおりましたが、いよいよ令和5年12月1日より義務化されました。先行して行っていたこともあり施行日から、ミス・トラブルもなく実施されています。



警察庁「飲酒運転取り組み強化」のパンフレット

## ■ 出張時の測定手順



社用車1台につきALC測定器を1台購入している。出張時には一人につきSDカード1枚が必要なため同行出張者は相互に声をかけSDカードを忘れない。

測定器を使う職員それぞれに使い捨てストローと接続している部分を押し当てて呼気を吹き込み測定、会社に戻った際にPCに記録する。



警察庁「飲酒運転取り組み強化」のパンフレット

# 生産量、日本一

# 留辺蘂の

北見市留辺蘂  
(るべしべ)

# 白花豆

## 白花豆の生産で日本一の町

北見市留辺蘂町地区は、全国の生産量の約 7 割を占める日本一の産地です。作付面積も日本一。白花豆は白く可憐な花が咲き、純白の豆を実らすことから「豆の女王」と呼ばれ、高級菜豆として扱われています。そのツルは 3m 以上に伸び、産地が広がる国道 39 号沿いには、夏は紫花豆の赤い花とともに、白い花が咲き誇り、秋にはブルーやオレンジのテントの帽子が被せられた「にお積み」が点々と連なる姿に変わります。

留辺蘂町地区で白花豆の栽培が行なわれるようになったのは 1955 年頃からです。冷涼な気候が適していることから白花豆の栽培は地域に普及し、全国生産の約 7 割を担うようになりました。留辺蘂町地区ではさまざまな料理やスイーツに活用されています。(北見市商工観光部観光振興室観光振興課「おかわりきたみ」より)

## 白あんは隠元豆(いんげん豆)で作ります。

いんげん豆(インゲンマメ属)はいくつかの種類があり、比較的大きな粒である白花豆や大福豆もいんげん豆の一種です。煮豆に使うことが多いため、スーパーでよく売っています。でも安価なものは中国産のようです。それに対して、いんげん豆の一種である手亡豆は、小粒のためか、煮豆としては使わずに主に白あんの原料として使われており、一般のスーパーではあまり見かけません。アレンジレシピとしては、白あんで味噌餡や桜餡等も。大きい順に並べると、白花豆、大福豆、手亡豆となります。

## 白花豆(しろはなまめ)とは

「白花豆(しろはなまめ)」という豆を知っていますか。正式名は「ベニバナインゲン」といい、インゲンマメとともにインゲンマメ属に属し、双方を合わせて単に「いんげん」と総称する場合があります。

インゲンマメ属は、豆のサイズや色、柄が多種多様あり、代表的なものは、金時豆、うずら豆、大福豆(おおふくまめ)、白花豆、紫花豆、とら豆、手亡、レッドキドニーなどがあります。

国内の主な産地は北海道です。多くがあんや和菓子、煮豆、甘納豆の原材料として使われています。残りは乾燥豆として流通し、家庭料理に使われています。

### マメ科 インゲンマメ属

- インゲンマメ (白色系)**  
手亡、白金時豆、大福豆、グレートノーザン、ネイビー、カンネリーニ
- (着色系、単色)**  
金時豆、レッドキドニー、ブラックタートル
- (着色系、斑紋入り、普斑)**  
うずら豆、グランベリー、ピント、カリオカ
- (着色系、斑紋入り、偏斑)**  
虎豆
- ベニバナインゲン**  
白花豆、紫花豆
- ライマメ**  
バタービーン、ベビーライマ、ラージライマ、サルタニビア

公益財団法人 日本豆類協会 HP より



いんげん豆の種類 画像 日本豆類協会より



白花豆のカステラ・まんじゅう他  
購入先：ふじや菓子舗(留辺蘂)



白花豆のケーキ「モンブラン」  
購入先：ふじや菓子舗(留辺蘂)

白花豆の羊羹  
購入先：ふじや菓子舗(留辺蘂)



白花豆のハッカ豆「ハッカ物語」  
購入先：パラボ(北見)

白花豆の甘納豆「白花美人」  
購入先：A コープ(北見) パラボ(北見)

留辺蘂産の白花豆  
購入先：A コープ(北見)



白花豆のドレッシング  
購入先：パラボ(北見)



白花豆蜂蜜  
購入先：塩別つるつる温泉(留辺蘂)



白花豆のプリン  
購入先：レストランエフ(留辺蘂)



白花豆のムース  
購入先：ふじや菓子舗(留辺蘂)



白花豆のどら焼き  
購入先：ふじや菓子舗(留辺蘂)

## 編集後記

以前、留辺蘂地区でのマラソン大会に参加した時、参加賞として白花豆を数粒いただいたのですが、食べるには少ないのでうちの狭い畑に撒きました。そしたらなんとすくすく育ち、みごと収穫に至り、美味しくいただきました。また白花豆の焼酎をいただいたことがありまして、確か40度だったと思います。白花豆の味わいとウォッカみたいな強〜いアルコールだったという記憶が残っています。でも旨かったです。(ドカン編集長：豊原 元)