新入社員
おすすめグルメ紹介

ドボク管理に入社した新入社員のおすすめグルメを紹介。今回はオホーツク管内の道の駅で販売されているソフトクリームについての紹介です。

オホーツク

ノンキーランド ひがしもこと

網走郡大空町東藻琴100番地
TEL.0152-66-3600
営業時間 9:00〜18:00(売店)
休館日 12/31〜翌年1/5

【厳選いちご】

いちごの濃厚な味わいでとても滑らかな触感です。いちご好きにはたまらない美味しさです！
今期は厳選いちごソフトとアップルマンゴーソフトで隔週ごとに味が変わるそうです。

サロマ湖

常呂郡佐呂間町字浪速
121-3
TEL.01587-5-2828
営業時間 9:30〜16:00
(ファストフードコーナー)
休館日 12/30〜翌年1/3

【パンプキンエンジェルソフト】

濃厚なかぼちゃの甘みに帆立チップスの塩気が絶妙！
もう一度食べたい！と感じるクセになる新感覚ソフトです。
ユニークな見た目でインスタ映えも叶います。

流氷街道網走

網走市南3条東4丁目5-1
TEL.0152-61-0088
営業時間 10:00〜16:00
（テイクアウトコーナー）
休館日 12/31〜翌年1/1

【おーろらソフト】

冬の網走で見られる流氷がソフトクリームに!?
地元のジェラートの名店「Rimo」が作っている道の駅限定ソフトです。流氷を思わせる綺麗なブルーのソフトの周りには、パチパチキャンディもトッピングされています。

ぐるっと パノラマ美幌峠

網走郡美幌町古梅
TEL.0152-77-6001
営業時間 9:00〜18:00(夏期)
休館日 年末年始

【熊笹ソフト】

熊笹の香りが広がる、和の風味豊かなアイスクリーム！
甘さ控えめで、後味がすっきりとしています。
これからの暑い夏に是非、食べてみてください！

ドボク管理
WEB SITE

優良
安全運転管理事業所

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

DOBOKU KANRI
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

ドカン！

DOBOKU KANRI!
地域情報誌
発行(株)ドボク管理
2006年7月15日創刊
年1回発行

https://www.dobokukanri.co.jp/

NO.57
2025.6.15

ドボク管理
アルバイトの活用事例その2

特集 オホーツク管内初のワイナリー
インフィールドワイナリー

株式会社ドボク管理

オホーツク管内初のワイナリー

Infeeld winery

ワイナリーの外観

オホーツク初のワイナリー

Infeeld winery（インフィールド ワイナリー ）は、オホーツク管内で初めて誕生したワイナリー(ワイン醸造所)です。2015 年から北見市端野町緋牛内でワイン用ブドウの栽培を始め 2019 年に醸造免許を取得し開設されました。

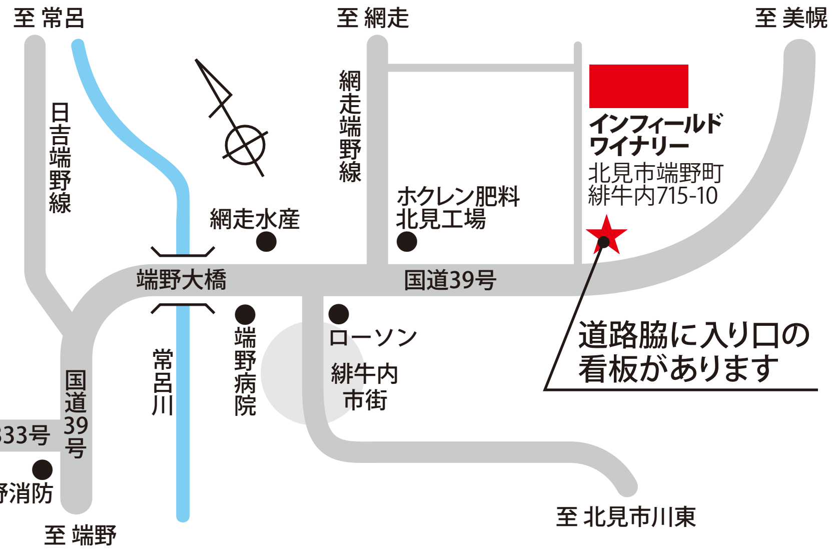
運営するのは、地元で黒毛和牛の繁殖・育成・肥育を手がける「株式会社未来ファーム」です。ブランド牛「北見和牛」を生産しています。代表取締役の中野克巳さんが、あるワイナリーの見学に行って、自社でのワイン造りに可能性を見出し「牛肉に合うワインを造って飲みたい」との思いからワイン醸造事業を始めたそうです。

ワイナリーの外観

自社の畑では、「ミュラートゥルガウ」「シャルドネ」「ピノ・ノワール」「ドルンフェルダー」「ツヴァイゲルトレーベ」といったヨーロッパ系の品種や、十勝で開発された寒さに強い「山幸」、「清舞」を中心に栽培しており、北見の厳しい寒さを活かした栽培環境を特色としたブドウづくりをしています。始めたころは凍害にあい大変なこともありましたが、同じ頃近隣にぶどう栽培を始めた後の「ボスアグリワイナリー」の創業者の方と共に試行錯誤をしながら栽培技術を向上させ 2019 年の初醸造に漕ぎ着けました。

醸造に関しては、他のワイナリーで勉強し知識や技術を教わり、初醸造時には道内のワイン会社を退職した創業からの醸造担当者の手を大体的に借りましたが、3 年前に独り立ちし今に至っています。和牛と一緒に楽しめるワイン造りを目指し、ブドウ栽培からワイン製造・販売までを運営するワイナリーを開設しましたが、併設されているワインショップの営業は、週末（9：30〜16：00）となっています。なお、月により祝日や土曜日の営業に変動がありますので、ご利用につきましては、HP 内の「お知らせ」で、または電話でご確認ください。

シャルドネ



インフィールドワイナリーのHPはこちら

https://miraifarm.co.jp/wine/
電話 0157-57-2358

自社ぶどう畑（12 月撮影）

写真は、インフィールドワイナリーの HP と Facebook より

自社ぶどう畑

収穫間近のぶどう

収穫間近のぶどう

醸造施設内

貯蔵タンク

醸造樽

4 月以降いったんお休みのレストランからの眺め

ワインショップ

山幸

ワインの購入については、ショップ及びオンラインショップになりますが、北見市のふるさと納税の返礼品でも扱われています。2025年4月時点で11種（白2、ロゼ2、赤7）となっています。

https://miraifarm.co.jp/product-category/onsale/

【商品の紹介】「山幸(やまさち)」は自社ぶどう100%の赤ワインです。広大な北見盆地で耐寒性に優れた品種「山幸」でつくられた、色調が濃いスパイシーな香りを持ち、渋味は控えめで甘酸っぱい印象のなかに、豊かなコクを感じられる味わいが特徴のワインです。

「Chardonnay(シャルドネ)」は、自社ぶどう100%の白ワインです。まだ若いながらも品種由来のアロマティックな香りが洋ナシや青リンゴを思わせる爽やかでスッキリとした酸味が印象のワインです。

編集後記

北見にワイナリーが開設されると聞きワクワクしたのは新型コロナ感染拡大する前々年でした。北見市内にはブドウ園があり、そこで収穫したブドウでワインが造られていましたが、醸造所は管外でした。この寒暖の厳しい北見で栽培から醸造まで100%地元のワインができるなんて思いもしないことでした。

本号をもって私のドカン編集は終了です。長い間ありがとうございました。（ドカン編集長：豊原　元）

今回の取材にご協力頂いた関係者の皆様方にお礼を申し上げますと共に、紙面の都合上満足な内容をお届けできず、お詫びを申し上げます。ここで紹介できなかったものは弊社HPに順次掲載予定です。https://www.dobokukanri.co.jp/

●誌面の情報は当社職員が独自に取材したものです。発行責任者：上村幸司（専務取締役）、編集長：豊原　元（札幌支店）　制作：ドボク管理 地域情報誌編集室（〒090-0837 北見市中央三輪8丁目16番地7 TEL.0157-36-2233 FAX.0157-36-2220）

ドボク管理 その2 アルバイト活用事例

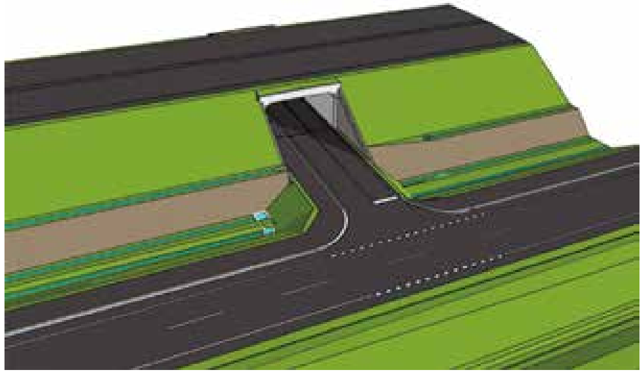
前号(ドカン！ 56号)から引き続き、弊社における学生アルバイトの活用事例をご紹介させて頂きます。前号では、弊社の農業部門での活用事例のご紹介でしたが、今号は建設部門での事例のご紹介となります。

アルバイト採用にあたっては、限られた時間内での育成方針や社内のセキュリティ面の構築など、多くの不安を抱えた中でのスタートでした。しかし、採用から約2年が経過し、自発的に考えて業務を遂行する彼らの取組姿勢は、私たちの不安とは裏腹に、自らの手で建設業をより良いものにしようとする将来への希望や自信のようなものが体現されているように感じられました。

超少子高齢社会での若手技術者の不足、建設DXの推進、近年の物価上昇の影響など建設業界を取り巻く情勢は、以前と大きく異なる様相を呈しています。私たちドボク管理一同は、「企業の変革と新たな展開」をもって、今後も時代の変化にあわせた、豊かな未来の「まちづくり」に貢献できるよう取り組んで参ります。

(ドボク管理 設計部一同)

アルバイト R・A くん作成の 3D 画像



北見工業大学　修士１年　T･G

アルバイトを始めたきっかけ

私がこのアルバイトを始めたきっかけは、会社説明会でお会いしたドボク管理の方からお声がけいただいたことでした。私は現在、大学で土木工学を専攻しており、将来は土木コンサルタントへの就職を考えています。そのため、今回のアルバイトは、非常に魅力的でした。大学での講義や演習ももちろん重要ですが、実際の業務は、より実践的かつ応用的であり、大学では得られない貴重な経験を積むことができます。現場への同行や、業務の中で使われるCADソフト等に触れることで専門知識が深まり、将来の職業に直結するスキルを身につけられると感じています。

担当している業務について

私が担当しているのは、設計部と調査部の業務です。設計部では、主にCADソフトを用いて橋梁や道路の設計補助を行うほか、ドローンを用いた橋梁の航空写真撮影、高規格道路に設置される立入防止柵の構造計算をExcelで自動化する業務も行いました。調査部では、現場に出向いての交通量調査や、標識等の道路付属物点検の補助を行うほか、それら調査データの整理等を行いました。これらの作業の中で、私は効率化にも取り組んでいます。CADソフト等のPC作業ではショートカットキーの積極的な活用、Excelでは関数やVBAマクロを用いた計算やデータ整理等の定型･反復作業の自動化を図ってきました。こうした学びが将来の実務の中で活かされる点は、アルバイトでありながら実践的なスキルを磨ける事が大きなメリットであると感じています。先輩社員の皆様が作成される図面は、規定の条件を満たしつつも細部まで丁寧に仕上げられた美しいものであり、まさにプロの仕事であると感じました。私も将来そのような仕事ができる技術者になれるよう、業務を通じて専門的な知識を深めるとともに、各種ソフトのスキルアップに努めたいと思います。

北海道大学　工学部４年　R･A

アルバイトを始めたきっかけ

これまで学業を通じて得た知識を活かせるアルバイトを探していたところ、ドボク管理に出会いました。大学や自宅からのアクセスも良く、学業と両立してコンサルタントの実務に携わることができる、とても良い職場だと感じています。

ここでの業務を通じて、高専や大学で学んだことが実際の業務にも深く結びついていることを知ることができ、さらに深い理解や、さらなる学習へのモチベーションを得ることができました。

大学周辺にはさまざまなアルバイトの選択肢がありますが、ここほど将来確実に役に立つスキルや経験を得ることができる職場はないと感じています。

担当している業務について

各種業務のデータ整理や2D、3DCADでの作図など、さまざまな作業を任されています。その中でも、最近は構造物の3Dモデリングと損傷図の整理や作成をすることが多いです。

今までの学校の授業や資格試験対策などで、いろいろな土木に関する用語や知識に触れてきましたが、全体的に畳の上の水練で、どのように使うのかはいまいちよくわかっていないようなものばかりでした。

しかし、ここで様々な業務に触れていくうちに、聞いたことがある情報が出てくることがあります。その時、今までふわふわとした理解に留まっていた情報が、初めて現実性をもって理解できたと思うことができました。

特に損傷図の整理などにおいては、学校で習った損傷や対処法が出てくることがあり、その度に少し嬉しくなります。学校に通いながらここでアルバイトをすることで、知識を培うとともに、その知識の使い道も知ることができるというのは大きなメリットだと感じています。

また、3Dモデリングにおいては、思った通りに作ることができたり、逆に思いもよらず長い時間がかかってしまったりと、一筋縄ではいきません。しかし、その分学ぶことは多く、今では格段にスキルアップしていることを実感しています。