



連日の夏日でセンター内の温度も、特にお盆期間は30度を下回る事が無く、最高気温38を記録する日も珍しくありませんでした。あまりの暑さに案内を受けた後、悲鳴を上げて出ていかれる方も。短い夏ですが、日陰を作ってくれる木立がほしいところです。



特別に入込みが多いと予想される日は2人のセンタースタッフが共に案内に立つか、もしくは一人体制にして休憩時間中はボランティアさんをお願いしていますが、それ以外の日は一人なので、休憩時間はセンターを閉じています。

その間は道の駅スタッフにフォローをお願いしているのですが、場合によってはお客様を待たせる事になり、申し訳ない思いながらも、その分をカバー出来るようなインフォになるよう心掛けています。

## しりべしiネットへのアクセス状況 平成17年8月25日現在

順位	地域名	アクセス数	順位	地域名	アクセス数
1	小樽市	37,368	11	共和町	12,400
2	岩内町	28,217	12	真狩村	11,869
3	余市町	28,179	13	留寿都村	11,865
4	二セコ町	25,025	14	寿都町	11,299
5	積丹町	19,808	15	京極町	11,281
6	倶知安町	17,917	16	蘭越町	11,120
7	神恵内村	37,368	17	島牧村	10,854
8	喜茂別町	14,426	18	泊村	10,298
9	赤井川村	13,891	19	古平町	9,901
10	黒松内町	12,572	20	仁木町	9,636

ホーム: 621,903

おすすめ観光ルート: 18,538

試験的の先行発信で産声をあげたしりべしiネット・余市だよりは小樽だよりが本格稼働となり直ぐに首位転落、地域情報も活発に活用、発信されるようになり8月中旬には3位転落。アンケート結果からも利用者が求める情報は「地域の観光情報」「気象、道路情報」となっています。

しりべしiネット <http://www.shiribeshi-i.net/>

余市iセンター

メール qq889mc9k@almond.ocn.ne.jp

電話 080-5582-2606

余市町商工観光課

電話 0135-21-2125

## 長期旅行者の旅情報取得手段

道内を長期にわたって車や自転車で旅行している人達と話していると、彼らの間で情報のネットワークが出来上がっていることに驚かされます。安く泊まれる宿、目的地までの裏道、施設の衛生面、美味しくてかつ安い食事処、市町村の見どころなど、道の駅やキャンプ場を拠点に旅行している者同士、良い点悪い点、情報を交換し合っているようです。

今回のお盆休み期間には道内のお祭りやイベントを追いながら旅行している人達がいつに無く多くiセンターを訪れました。ほとんどの方がリピーターで、一度楽しめたところには今年も訪れたいと開催日の確認に立ち寄られました。ドライバーには適さないアルコールをメインにしたものであっても、時間帯が夕方以降の短い間のものであっても、満足できる要素があればそれに合わせて移動する価値があるという事なのでしょう。ただ物売るだけのイベントは高い評価は得られていないようです。

センタースタッフが内容を把握していないイベントの場合、インターネットで市町村や主催者のホームページで告知をしていると、案内するうえで大変助かりました。

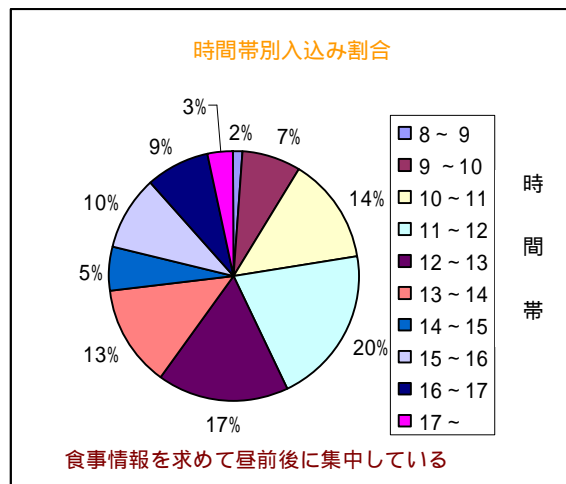
モバイルPCを有効利用しながら移動している人、旅行に出る前に自宅PCで検索してから訪れる人、旅行者同士で情報を交換し合っている人、観光案内所やパンフレットだけを利用する人、デジタルであれアナログであれ情報提供の重要性が見えてくる気がします。

## 平成 17 年度お盆休暇中(8/6～8/16)の動向と反省

期間中入込み数合計 1331 人 (子供含まず)      一日平均 121 人      最高 217 人 (8/14)

訪問年代傾向    30    40    20    50    60

夏休みという事もありファミリー層が多く訪れました。受けた質問は多い順に食事(海鮮物)、果物狩り、余市観光(見所、キャンプ場、蓮池)、積丹観光(積丹のウニというブランド的イメージが確立されているようです。所要時間)、宿泊(他市町村含む)となります。果物狩りはボードを見ての問合せ立寄りが多く、ブルーベリーは効果大でした。同じくボードによる蓮池情報では、意外な事に若い方の問合せが多数ありました。余市宿泊にはiネットでテスト配信中の「しりべしの宿」よりプリントしたリストを用いて要望に合った宿を紹介させて頂きました。今後の課題としては、長時間滞在していただくための具体的、細やかな情報(遊び、食事、農園など)取得が上げられます。



## スタッフの声



今年でボランティア3年目となる  
宮崎 明子さん

今月のボランティアでお客様の対応をされていて食事処を聞かれた際、つい教えやすい数店に集中しているのに気がつき、把握している他市町村のお店も付け加えておきましたが、飲食店側ももっと積極的に情報をくれると満遍なく紹介できるのにと、少し残念に思いました。

とは言え、果物の事、お客様の地元の事、アレルギーの事、話はずきず、お客様との対話は楽しいです。