



iシステム事業スタッフ研修会開催報告（その1）

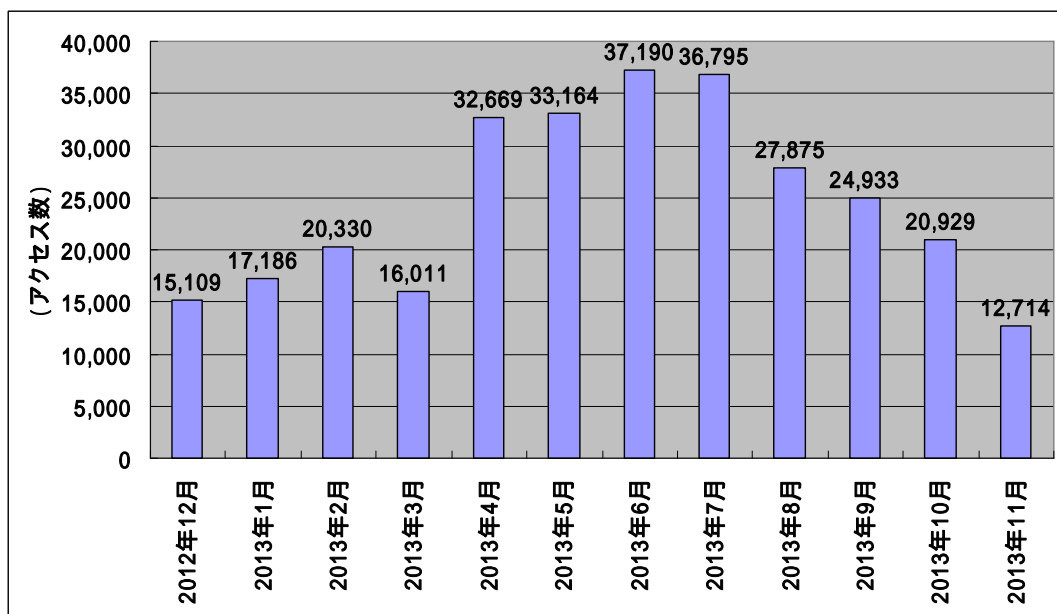
12月12日（木）午後2時より後志総合振興局講堂にて25年度iシステム事業スタッフ研修会を開催致しました。iシステム事業に参加の市町村関係者37名の参加頂き、続く「しりべし広域観光セミナー」ではまちづくり観光デザインセンター代表、かとうけいこ氏によって“ワールドカフェ後志”として後志の食の魅力やターゲット、今後の課題などをテーマに参加者全員でワールドカフェ形式での議論を体験致しました。

iシステム事業スタッフ研修会ではSTSから「しりべしiネット」のTOPページに6秒ごとに変わるスライドショーの冬バージョン画像提供のお願いをし（横600ピクセル、縦450ピクセル+40文字以内の画像説明）、2012年12月～2013年11月までの「しりべしiネット」「後志倉庫（商業ページ）」のアクセス数（294,905、129,065）と共に、各地域だより投稿数（投稿数合計677）夏季多忙期の記事ランキングとアクセス数をお知らせ致しました。

地域だよりを含む各カテゴリー合計が677であるのに対してアクセス数合計は325,725と地域情報発信ツールとして活用されていない、勿体無い状況を報告。投稿手順不明瞭な方も居られるかも～と春にMLにてメール添付にて配布いたしました「しりべしiネット・地域だよりの入力マニュアル」を再配布しました。

また小川原業務執行理事からiネットの新たな取組みとして「北海道道路情報の発信」及び以前にも取り組んでおりました「冬道道路情報・現地人による道路情報」の発信体制を整えて、オール後志として各iセンタースタッフ、iシステム事業関係者の方々に投稿ご協力頂くよう準備を始めの旨のお知らせがありました。

iネットアクセス状況12月～11月



続く「後志広域観光セミナー」では出来たばかりの「しりべし」酒と肴をテーマとした広域観光推進会議」で公募、完成したキャラクター「チロベし」が紹介され、全国区で人気の「ゆるキャラ」に負けない可愛さでこれから様々な場所で後志の食や酒をPRしていきま～す。

このおいしさ、
しりべし!!



着ぐるみが出来たワインバージョン

このおいしさ、
しりべし!!



幟、イラストだけですが日本酒バージョン

第二部のかとう氏の講演「食と酒を活かした“まちづくり観光”」

～スイスツェルマットと秋田県能代市の事例を中心に～

「ツェルマット」、かつては雪深い静かな農村地域であったが現在は観光を中心に成長し、雄大なアルプスの風景が人気のスイスの観光地。ガソリン車の乗り入れを禁止するなど徹底した環境に拘っている。地産地消が徹底されておりレストランでのワインリストは町、郡、州、国、イタリア、フランスの順でリスト記載されている。料理メニューにも同じ拘りが見える。町のワインリストは2ページにも及び、ワインで有名なイタリアやフランスでさえ巻末に申し訳なさそうに記載されている。7日間という滞在は観光滞在としては長めで感動的な体験を数多くした。日本人が7日間の観光滞在は長いと言われた。街の人は自分が美味しいと思うものを見ず知らずの観光客にも伝える、連れて行く気質があり、おすすめワインやチーズを親切に教えてくれた。チーズフォンデュの発祥地らしく、様々な野菜と共に食する現在のチーズフォンデュイメージとは随分と違う厳冬期の厳しい食糧事情から生まれた食事なのだという感動的な話を聞いた。長期にわたる保存可能な硬いパンと硬いチーズ。チーズに白ワインを入れ、溶かし、硬いパンを浸し、柔く美味しく食べるという極寒地ならではの食の智恵だったのだ。秋田県、能代市「米の秋田は酒のくに」と公言し、酒の話となると熱くなる人々のいる土地柄。清酒出荷量全国4位、酒米生産量は全国5位という秋田。地酒の種類も多く、地酒しか扱わない酒屋が3店舗あるという。太田和彦著「居酒屋百名山」でも紹介された居酒屋「べらぼう」では人が集まれば始まる「口開け」(出会い、集いの縁を共有、喜び合う酒の飲み方、振る舞い方)という。この居酒屋に来るために名古屋から年に2回訪れるのだという方にも会った。秋田の郷土料理でもある「だまご鍋」は漬したご飯を球状にし、棒状にして表面を焼いたきりたんぽとは違う団子型の鍋である。赤まい(シソでもち米を和えている)やなた割漬けは本当に鉈(ナタ)で割って盛り付けているという。家や庭先での地域人集合飲食会では「練習!」と酒を何度も酌み交わし、地域人集合の飲食会への誘いを受けての参加には暮らしの中に入れさせてもらって食べる美味しさと贅沢さがあり、生涯において忘れられない旅となって、好きな土地となり、土地の人も大好きとなる。

かとう けいこブログ：道新ブログ「北海道寄り道紀行」にて発信中!