

NISEKO MONTE BAR

～地域産業発展を目指した倶知安農業高校生 6 人の取り組み～



世界中に伝えたい 地元が育てた野菜の魅力!!

「みんなの笑顔のために」。倶知安農業高校 2 年生 6 人は、NISEKO MONTE BAR (以下、モンテバー) の製作にあたって、このような想いを抱いていました。

モンテバーとは、倶知安町のじやがいも、京極町の人参など、羊蹄山の雪融け水で育った地元の野菜を中心に作られた栄養補給食品です。使われているのは主に規格外野菜です。約 1 年の月日をかけ、町内の業者と倶知安農業高校が協同で開発しました。

モンテバー製作には数々の困難がありました。使う食材の選定。味や食感の追及。コストの問題や賞味期限の問題。何度も試作を繰り返し、今の形にたどり着きました。

モンテバーは、アウトドア・スポーツを楽しむに來る人をターゲットにしています。ニセコ地域は、冬はスキー、最近では夏は自転車と、アクティビティの



▲サイクリストにアンケートを取りました。



▲今の形になるまで、何度も試作を重ねました。

人気が高い地域です。その特色を活かし、携帯食に相応しいものを目指してきました。そのため、様々なイベントで試食会を行い、アンケートをとって生の声を集めました。そうして出来上がったモンテバーは、今年の 1 月 1 日より販売が開始されました。6 人のリーダーである石山志穂さんは、モンテバー製作・販売にあたって、次のように話しています。

「試作を進めていく中で、求めている食感、味を出すためには、どんな材料、製法が良いのかを試行錯誤していくのは大変でしたが、それが何よりも楽しかったです。どんな形になっていくのを見て、とても嬉しかったし、完成した時には達成感がありました。モンテバーの魅力が全道、全国、そして世界へと広がってもらえるように頑張りたいです。」



▲外国人にも、英語で試食を勧めました。



▲お菓子業者から指導を受け、自分たちの手で作りました。



倶知安農業高校 2 年生
生活・園芸コース 生活班の 6 人
(写真前列左から)
勝世明莉さん、石山志穂さん、三宅玲那さん
(写真後列左から)
小田百合子さん、千葉愛実さん、向井善美さん

倶知安農業高校生 6 人グループの取り組みは、日本学校農業クラブ北海道連盟主催の第 65 回全道実績発表会の「文化・生活」部門において、最優秀賞に輝きました。モンテバー製作の他にも、町内の小学生を対象にドーナツなどのお菓子作り教室を開くといった活動が高く評価されての受賞でした。今年 10 月に沖縄県で開かれる全国大会への出場も決まっております、ますますの活躍が期待されます。

規格外野菜は、形は不ぞろいでも品質は一級品。規格外野菜をできるだけ使いたい、羊蹄山が育んだ美味しい野菜を食べてもらいたい。モンテバーには、就農者や消費者に喜んでほしいという想いが込められています。これからも、地域産業発展のために挑戦を続ける倶知安農業高校から目が離せません。

