



JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」

## 長崎コース2月のメニュー・生産者の皆さまについて

JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」長崎コース2月のメニューと、生産者の方々が決まりました。引き続き成澤由浩シェフ監修のもと、九州の旬の食材をふんだんに使用しております。

## ■ 2月メニューで使用する食材の主な生産者の皆さま

## 山下十四彦さん・ミドリさん（佐賀県唐津市） 春にかけて旬を迎える

## 栄養価の高い菜の花

唐津市湊町の海見える畑で、55年間農業を営む山下十四彦さん・ミドリさんは、元気で気さくな人柄で、地元で人気者のご夫婦です。有機肥料を中心にした土造りにこだわり、農薬も出来るだけ使用しない栽培方法を選び、病気に弱く作るのが困難な品種でも、美味しく安全なものを育てるなど、「食べて美味しい野菜作り」をモットーに取り組みられています。この土地独特の軟らかい土、海に近い温暖な気候は、今回使用する菜の花栽培に最適な場所。今回、「或る列車」では、玄海灘の潮風を浴びて育った菜の花を NARISAWA “bento” でお楽しみください。

使用食材：菜の花【NARISAWA “bento”】



山下十四彦さん・ミドリさん



菜の花畑



菜の花

## 佐賀県有明海漁業協同組合（佐賀県佐賀市）

## 旬を迎えた前海もんの芝エビ

有明海は干満の差が約6mあり、干潮時には沖合い5～7kmまで広大な干潟が広がります。そこを棲みかとする魚たちは珍しい姿・形をしているものが多く、「前海（まいうみ）もん」とも呼ばれています。その有明海で最も多く獲れるのが、天然の「芝エビ」です。昔、東京の芝（港区）周辺でよく獲れたことからこの名がつけました。5月下旬～9月上旬に有明海内で産卵され、成長したエビは、秋～春にかけてその旬を迎えます。今回はこの芝エビの上品な甘みをサラダ仕立てでご堪能ください。

使用食材：芝エビ【【NARISAWA “bento”】】



大浦支所 弥永さま



投網漁業



芝エビ

JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」

2018年4月～6月 長崎コースの一般発売のお知らせです！

(JR九州企画・実施分)

- (1) 発売開始：2018年2月9日(金) 予定
- (2) お申込箇所：JR九州旅行支店、JR九州駅旅行センター、或る列車ツアーデスク

**「冬の陽だまり」 NARISAWA “bento”**

(写真左から)

・鹿児島県 豚バラ肉の柔らか煮ご飯

鹿児島県産の豚バラ肉を福岡県産の生姜と宮崎県産の長ネギや、濃口醤油、日本酒、砂糖、みりんで甘辛に柔らかく煮込み長崎県産のご飯と合わせました。

・長崎県 寒ブリと佐賀県 菜の花の柚子風味

長崎県産の寒ブリのお刺身と佐賀県産の菜の花を佐賀県産柚子ポン酢のゼリーで仕上げました。

・佐賀県 芝エビと佐賀県 レンコンのサラダ仕立て

佐賀県産の芝エビ、佐賀県産のレンコン、宮崎県産のジャガイモをエビの頭でとったダシを加えたマヨネーズで和えて鹿児島産の水菜、熊本県産のきゅうり、宮崎県産の長ネギ、熊本県産のミニトマト（黄、赤）や人参とともにサラダにしました。



**「厳寒」 スープ**

・長崎県 小長井の牡蠣のオイスターチャウダー

真冬の九州の海で獲れる身の引き締まった長崎県産小長井の牡蠣で、クリーミーなスープに仕上げました。

**「立春」 カクテルスイーツ**

・福岡県 八女抹茶のカクテル、葛餅と胡麻の白玉添え

季節の変わり目である節分。春を待ちわび、新緑をイメージして抹茶で綺麗な緑色のカクテルを作り、鹿児島県産の白胡麻と黒胡麻の白玉を加えました。豆まきの大豆ではありませんが、小豆を添えて仕上げました。



**「誓い」 スープスイーツ**

・福岡県 長崎県 イチゴと宮崎県 ヨーグルトのパフェスタイル、大分県 スミレの香り

世界各地で男女の愛の誓いがされる時期をイメージして、甘酸っぱいイチゴとヨーグルトを組み合わせ、やさしいスミレの香りで仕上げました。



**「セント バレンタインデー」 メインスイーツ**

・熊本県 長崎県 柑橘類とコーヒーの香り漂うチョコレートケーキ

熊本県産のデコポン・パール柑・紅晩白柚、長崎県産のはるかをサラダ仕立てにして、柑橘のゼラートとカプチーノの泡、3種のチョコレートを使ったケーキを一皿にしました。



**「雪解け」 ミニアルディーズ**

(写真左から)

・福岡県 フレッシュバニラのひとくちパイ

国内産自体が珍しい、福岡県産バニラを使用したクリームを、さっくりと香ばしいパイ生地と合わせました。

・熊本県 金柑のバリエーション、佐賀県 柚子風味

熊本県産金柑のコンポートを器に金柑ゼリー。佐賀県産柚子のわらび餅、佐賀県産柚子の小さなプチプチのボールを詰めました。

・鹿児島県 喜界島ロール

鹿児島県喜界島産の黒糖と福岡県産の米粉のロールケーキ。



(別紙)

## ■ 2月メニューで使用する食材の生産者の皆さま

### Mr. orange (熊本県水俣市)



**環境マイスターが生み出す、熊本の美しいフルーツ**  
美しいリアス式海岸と深緑に囲まれた熊本県水俣市。環境に配慮し、自然との共生を目指すこの地で「Mr. Orange」は“人と環境に優しい農業”をコンセプトに、柑橘類を中心に10種類余りの果物作りに取り組んでいます。園内では七面鳥たちが歩き回って草を食み、有機肥料や剪定・収穫のタイミングなどこだわりの栽培法によってフルーツがいきいきと実を付け、水俣市で数名しかいない柑橘栽培の「環境マイスター」にも選ばれています。今回は、デコポン、パール柑、紅晩白柚、レモンを使用します。

使用食材：デコポン、パール柑、紅晩白柚【メインスイーツ】、レモン【NARISAWA “bento”】

### 道上農園 (長崎県川棚町)



**海を望む、光あふれる丘に実る果実や野菜に感動!**  
大村湾を一望にする斜面を生かして農産物を栽培している道上さんご夫妻。みかんなどの果物のほか、芋なども手がけています。「虫を駆除することもなく、肥料も与えず、植物自体がもつ自然の力と土壌との相性が良いと、おいしい実になります」と、道上さん。また、農園の一角には、稀少なニホンミツバチの巣箱も置かれ、太陽と植物と虫や鳥たちが共生するこの地は、まるで現代のサンクチュアリのように。素敵なお夫婦の笑顔も、太陽に負けないうくらい輝いて、印象的です。今回は、メインスイーツの中で柑橘の一種である「はるか」を使用します。

使用食材：いちご【スープスイーツ】、はるか【メインスイーツ】

### ダイワファーム (宮崎県小林市)



**生乳の味わいあふれる、極上のチーズとヨーグルト**  
ダイワファームは、九州南部の霧島連山の北に位置する宮崎県小林市にあります。霧島連山の豊かな自然の恵みを受けながら、餌や水にこだわり、乳牛（ホルスタイン、ブラウンスイス）を飼育。水は天然鉱山でろ過された地下水をひき、さらに牛舎には活性炭を敷いて湿気やアンモニアを吸収させ、牛舎の匂いを取り去ることで、さらりとやさしい味わいの美味しい生乳が生まれます。乳製品づくりに使っているのは、朝搾りたての生乳。今回は固形ヨーグルトを使用したスイーツで、このミルクの味わいをご賞味ください。

使用食材：固形ヨーグルト【スープスイーツ】

## 田向 利恵子さん（鹿児島県喜界町）



南の島から届く、日本一の食材「喜界島の白ごま」  
鹿児島県・奄美大島のすぐ隣にある喜界島。隆起した珊瑚礁が地盤となるアルカリ性の土壌が豊かな農産物を育てています。そんな喜界島で古くから代々育てられている「白ごま」は生産量が日本一。（国内に流通するゴマの99%は輸入されています。）喜界島で育てられている「白ごま」は一般的なものより粒が小さく、高い香りが特徴の在来種のもので、毎年7月頃にピンクがかかった白い花が咲いたあと、夏から秋にかけて収穫されます。島のあちこちに収穫後のごまを天日干しする様子がみられ、青い海と黄金色に輝くのごまのコントラストが喜界島の夏の風物詩となっています。

使用食材：白ごま【NARISWA “bento”、カクテルスイーツ】

## 朝日酒造（鹿児島県喜界町）



南の島から届く、風味香る純黒糖！  
鹿児島県・喜界島の地で、さとうきび栽培から純黒糖・黒糖焼酎の製造を一貫して手がける「朝日酒造」。焼酎の原料である純黒糖は、除草剤や化学肥料を使わずに栽培したさとうきびを自社工場で精製したもので、今回はこの純黒糖をスイーツに使用します。社長の喜禎浩之さんは「島の地盤がサンゴ礁のため地下水が浸透しやすく、島の環境は私たちの体に直に影響する。『ものづくり』に対する責任を感じます」と引き締まった表情で語ります。黒糖はさとうきびの味わい豊かで、ほんのりやさしい甘さ。喜界島の風味香るスイーツをどうぞお楽しみに。

使用食材：黒糖【ミネラルディース】

## 佐藤農園（大分県日田市）



### 水郷で育った、芳醇な香りの日田わさび

日田市は、周囲を阿蘇・くじゅう山系や英彦山系の美しい山々に囲まれ、古くから「水郷（すいきょう）」と呼ばれるほど水資源に恵まれた町です。日田わさび栽培は、農業ではなく、林業の一環とされており、天領日田と呼ばれていた江戸時代より栽培が行われていました。現在は、九州一の「わさびの産地」として、主に筑後川の源流の「津江地域」で栽培されています。栽培場所は、ハウスの間、杉の木の間、そして水の流れる沢などいくつかありますが、今回は、石や砂で作った棚田を「沢」として使い、水耕栽培された根わさびを NARISAWA “bento” で楽しみください。

使用食材：わさび【NARISAWA “bento”】

この他にも、九州内の多くの生産者の方の食材を使用させていただいております。  
また、天候等の状況により、ご紹介している生産者の食材を使用できない場合があります。