



JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」

長崎コース4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4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。

■ 4月メニューで使用する食材の主な生産者の皆さま

楠元 良彦さん（鹿児島県出水市）

自然農法で育てた、色鮮やかな紫山芋

鹿児島県の北西部に位置し、ツルの渡来地として有名な出水市で、農業を始めて10年目の楠元さん。自然農法は、自然生態系の中で生命が育まれる仕組みを観察し、その働きを利用して作物の生産を行います。土への愛情を第一として、土本来の力を発揮させ自然とともに歩む農法です。安納黄金やジャンボ落花生、マコモタケなど、約30種類の野菜をご夫妻2人で育てられています。今回のメニューでは、紫山芋を真鯛とおさ海苔、自然薯とご一緒にお楽しみください。

使用食材：紫山芋【NARISAWA “bento”】



楠元さん



作業風景



野菜畑

橋本 祐文さん・秀子さん（佐賀県白石町）

香り高くみずみずしい、

甘いアスパラガス

佐賀県の白石町で、アスパラガスのハウス栽培を行っている、橋本祐文さん、秀子さんご夫婦。“量より質”にこだわる橋本さんは、厳選した有機肥料を独自に配合したり、湿度や温度などにも常に注意を払いながら手入れをしたりと、一本一本に我が子のような愛情を注いで育てています。そんな橋本さんのアスパラは太くて甘く、元気にすくすくと育ったことが、食べればわかります。また、春夏に出荷されるたまねぎの中では佐賀県は全国1位の生産量、4～5月にかけて収穫最盛期です。旬の葉付き玉ねぎを、アスパラガスなどの春野菜とともにお楽しみください。

使用食材：アスパラガス、葉付き玉ねぎ【NARISAWA “bento”】



橋本さんご夫妻



アスパラガス畑



NARISAWA “bento”

■ 4月のメニュー 【テーマ：柔らかな日差し】

「門出」 NARISAWA “bento”

(写真左から)

- ・九州産牛肉の時雨煮、佐賀県 ふきと木の芽の香り
九州産の牛肉を甘辛く味付けして、佐賀県産のふきを混ぜ、長崎県産のご飯とともにお召し上がりいただきます。
- ・佐賀県 みつせ鶏と春野菜のサラダ
佐賀県産のみつせ鶏を水、酒と宮崎県産の長ねぎ、福岡県産のしょうがでしっかりと火を通し、佐賀県産のアスパラガス、鹿児島県産のそら豆、鹿児島県産のスナップエンドウ、ブロッコリー、佐賀県産の葉付き玉ねぎとともにチーズとアンチョビの味を効かせたシーザードレッシングで仕上げました。
- ・長崎県 桜鯛とあおさ海苔、佐賀県 自然薯、オリーブオイルの香り
長崎県産の真鯛をあおさ海苔と佐賀県産の自然薯、熊本県産のキュウリとともに熊本県産のレモンとオリーブオイルでサッパリと仕上げました。



「大地」 スープ

- ・宮崎県 新ごぼうのスープ
宮崎県産の新ごぼうを佐賀県産の玉ねぎ、鹿児島県産のベーコンとともに仕上げました。



「フレッシュ」 カクテルスイーツ

- ・熊本県 レモンのバリエーションカクテル、大分県 ローズマリーの香り
熊本県産のレモンでゼリー、クリーム、フォンダンシトロン、蜂蜜レモンをつくり、大分県産のローズマリーの香りでまとめました。

「お花見」 スープスイーツ

- ・福岡県 イチゴと桜餅、紅麴ソース
長崎県産のもち米と米紅麴でお餅を作り、桜あんと桜のゼリー、桜のソース、福岡県産のイチゴの砂糖煮で仕上げました。



「新茶」 メインスイーツ

- ・福岡県 八女の茶畑
福岡県八女の抹茶をクリーム、ムース、わらび餅、スポンジ、ジェラート、ソースにし、鹿児島県産の黒糖でつくった黒蜜の上品な甘みと抹茶の心地よい苦味でまとめました。

「おぼろ月」 ミニアルティーズ

(写真左から)

- ・鹿児島県 スナップエンドウと鹿児島県 そら豆の大福
鹿児島県産のそら豆と白餡を求肥で包みました。鹿児島県産のスナップエンドウのプチプチとした食感を楽しめます。
- ・大分県 バラのレアチーズケーキ
大分県産バラの香りのチーズケーキに仕上げました。
- ・福岡県 生クリーム、熊本県 ミルク、熊本県 バターのチョコレートケーキ
九州産の乳製品でしっかりとしたチョコレートケーキをつくり薄焼き生地で食感にアクセントを加えました。



(別紙)

■ 4月メニューで使用する食材の生産者の皆さま

星野製茶園 (福岡県八女市)



使用食材：抹茶【メインスイーツ】

八女・星野村産の有機栽培抹茶の香り高さを、

スイーツで堪能

星野川流域は、肥沃で霧が多く発生し、高級茶の栽培に適した地として知られています。中でも「星野製茶園」の抹茶は、茶道各流派の御家元から茶銘も寄せられるほどのクオリティ。「今回、『或る列車』のために特別に茶葉を生育し、オリジナルの有機栽培抹茶を開発しました」と、品質管理部・山口真也さん。山口さんは「全国茶審査技術大会」で優勝を重ねる“お茶のソムリエ”。「この抹茶は爽やかなコクが特長。素直な香味をお楽しみいただければ」とその魅力を語ります。スイーツと銘茶の“マリアージュ”を、どうぞお楽しみに。

田向 利恵子さん (鹿児島県喜界町)



南の島から届く、あたたかい春の恵み

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になっており、非常に水はけが良く地下水による農業が盛んな、自然豊かな島です。この地から春の味覚、そら豆を届けてくださるのは、田向利恵子さん。喜界島の温暖な気候で育つそら豆は、やや小ぶりの原種のもので、毎年、白く可憐な花が咲いたあと、毎年3月頃から実を付け、島の食卓に並びます。そのそら豆が、「或る列車」では NARISAWA “bento”、ミニャルディーズで登場します。

使用食材：そら豆【NARISAWA “bento”、ミニャルディーズ】

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、レモンを使用します。

使用食材：レモン【NARISAWA “bento”、カクテルスイーツ、ミニャルディーズ】

オーム乳業（福岡県大牟田市）



ピュアな味に感動！

九州メイドの生クリームとクリームチーズ

「生乳は、当社所在地の大牟田から程近い酪農家からホルスタインの生乳を仕入れています。生産者が近いというメリットを生かし、生乳を長時間輸送タンクに保存することなく、当社ですみやかに製品化。新鮮なものを新鮮なうちにパックすることを心がけています」と「オーム乳業」品質保証部部长・中田啓之さん。

荒尾酪農協同組合の10軒の酪農家は主にフリーバーン方式と呼ばれる酪農形態を採用し、牛にストレスをかけさせない飼育を実践。ピュアなその味のアレンジにご期待ください。

使用食材：生クリーム【カクテルスイーツ、メインスイーツ、ミネラルディーズ】、
クリームチーズ【ミネラルディーズ】

かの蜂（福岡県八女市）



味も香りも自然の美味しさを楽しめる、天峰蜂蜜

半世紀以上に渡って妥協のない本物の蜂蜜づくりを続けてきた、養蜂家の鹿野 瑞穂（かのみずほ）さん。自然豊かな八女市を拠点に種を蒔き、木を植え、元気なミツバチを育てるためにミツバチにとって良い環境を作り、豊かな蜜源を確保する。その想いは息子の聖壽さんに受け継がれ、こだわりの蜂蜜づくりを続けています。「かの蜂」は養蜂家親子のまっすぐな想いとともにおいしい蜂蜜を皆さまの元へお届けしています。今回、「或る列車」では、国産黄櫨（はぜ）の蜂蜜をメインスイーツのいちごのガトーに使用します。

使用食材：黄櫨はちみつ【カクテルスイーツ、ミネラルディーズ】

株式会社 ヨコオ（佐賀県鳥栖市）



ほどよい歯ごたえ豊かな風味が特徴

ヨコオの「みつせ鶏」は、清涼な水と風通しの良い鶏舎のなか、平飼いで一平方メートルあたり約12羽と、ゆったりとした理想的な飼育環境で育てられています。フランスの赤鶏がルーツの「みつせ鶏」は「地鶏より柔らかい肉質と地鶏より高い風味」が特徴。植物主体の専用飼料は栄養バランスを第一に考えて配合されており、近年では鶏糞堆肥からできる地産の飼料米を使用し「循環型農業」も目指しています。今回のメニューでは、みつせ鶏と春野菜のサラダでお楽しみください。

使用食材：みつせ鶏【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。