



JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」

長崎コース5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5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。

■ 5月メニューで使用する食材の主な生産者の皆さま

池上農園（福岡県大木町）

“あ”かい、“ま”るい、“お”おきい、“う”まいと
四拍子揃った自慢のいちご

九州地方北部を東から西に流れる筑後川は、洪水や水害が多く‘日本三大暴れ川’の一つです。その筑後川下流の肥沃な土地でいちご栽培を行っている、池上農園。園主池上光さんの曾祖母が約50年前に植えた、数株の苗からいちごづくりが始まり光さんで4代目となります。

数多くの栄養を持った土にこだわるために、毎年堆肥の種類を変えて土づくりを行っています。酵素肥料を定期的に与えていちごの株の元気を保つことで美味しい「あまおう」が実ってくれます。できるだけ長く母木に付けておくことが、甘みや旨みを濃厚にする秘訣です。苗づくりから収穫まで約1年半、子育てと同じように気を配り育てあげました。真っ赤に色付く畑のルビーをどうぞご堪能ください。

使用食材：いちご【カクテルスイーツ】



池上さん親子



いちご畑



博多あまおう

小坂農園 YOMOGIFARM（大分県大分市）

春が旬、生命力が強く
栄養価が高い日本のハーブ

大分市の中間に位置する高崎山の麓、別府湾を見下ろす高台にある YOMOGIFARM では、田ノ浦枇杷（びわ）や蜜柑（みかん）などを栽培しています。戦後、先代の園主（故小坂 茂氏）が満州から引き上げて、この地に入植し60年以上にわたり枇杷や蜜柑などの果樹を中心に、昔ながらの技法で栽培してきました。先代が亡くなってからは、その一部を“小坂農園 YOMOGIFARM”として大武優子さんが借り受け、栽培しています。これまで40年以上農薬は使用しておらず、有機主体の肥料を使っていましたが、YOMOGIFARMでは、カヤなどを畑に敷き詰めるだけの無施肥、自然農法を行っています。蓬（よもぎ）は、枇杷と蜜柑畑の奥の、人や車が通らない山中から、柔らかく香り良い新芽を朝に摘んで選別しています。「生命力が強く、香り高く、身体にも良い蓬を扱える仕事大好きです。この蓬を使って美味しく料理して下さること、食べてくださることにとっても感謝しています。」と大武さん。蓬を使ったカクテルスイーツをお楽しみください。

使用食材：蓬【カクテルスイーツ】



大武さん



小坂農園 YOMOGIFARM



蓬

「五月晴れ」 NARISAWA “bento”

(写真左から)

- ・ **福岡県 長崎県 あさりと大分県フキの炊き込みご飯**
春に美味しい福岡県、長崎県産のあさりの旨味たっぷりの炊き込みご飯に、春の爽やかな香りの大分県産フキを添えます。
- ・ **佐賀県 みつせ鶏のトマト煮込み**
佐賀県産のみつせ鶏を赤ワインとトマトで煮込みます。
隠し味にハチミツと米味噌を加えコクを出しました。アスパラガス、ブロッコリー、空豆、インゲン、ミニトマトなどの季節の野菜を添えて仕上げました。
- ・ **長崎県とらフグのサラダ、熊本県 レモンのポン酢仕立て**
フグとそのゼラチン質の皮をキャベツ、大根、人参、キュウリなどと一緒に汁とポン酢で仕上げました。上には白髪ねぎ、針生姜、あさつきを添えて胡麻の香りを加えます。



「土」 スープ

- ・ **宮崎県 新玉ねぎのスープ**
鹿児島県エコファームのベーコンと宮崎県産の新玉ねぎをたっぷり使いコクはあるがサッパリとしたスープにしました。
鹿児島県産のグリーンピースを添えて、オリーブオイルで仕上げました。



「若葉」 カクテルスイーツ

- ・ **福岡県 イチゴと大分県 ヨモギのカクテル仕立て、福岡県 生姜の香り**
苺のソース、泡とヨモギのわらび餅、スープ、オイル、チップを生姜の香りですとめました。

「夏の気配」 スープスイーツ

- ・ **鹿児島県 白胡麻と宮崎県 日向夏のコンビネーション**
白胡麻のブランマンジェを一口サイズの半球体にし、日向夏のジュレ、日向夏のソース、フレッシュの日向夏と皮のコンフィですとめます。
上には白胡麻のチュイールと日向夏の飴、木の芽を添えます。



「茶摘み」 メインスイーツ

- ・ **福岡県 八女抹茶と鹿児島県 黒糖のシフォンケーキ**
黒糖でシフォンケーキを作り、抹茶はジェラート、ムース、ソース、薄のお菓子のチュイールに仕上げ、シンプルな素材を沢山のバリエーションで楽しんでいただきます。



「爽やかな風」 ミニタルディーズ

(写真左から)

- ・ **熊本県 レモンのタルト**
久留米バニラを使った生地にレモンクリーム、メレンゲ上からレモンの皮をかけます。
- ・ **福岡県 生クリームとチョコレートのプチシュー**
チョコシューの中に生クリームを使ったチョコクリームを入れ上にガナッシュ、チョコ、金箔を添え、仕上げました。
- ・ **大分県 スミレのマカロン**
マカロンの中にビオラ風味のガナッシュ、上にはビオラ風味のクリームを添えます。



(別紙)

■ 5月メニューで使用する食材の生産者の皆さま

松合食品（熊本県宇城市）



原料にこだわり、

天然醸造に注力して育まれた味噌・醤油

宇土半島の南岸、波穏やかな八代海に面した熊本県宇城市不知火町松合。文政十年（1827年）に「阿波屋」の屋号を掲げ松合の町で創業した松合食品。世界一安全な原料で、世界一の味噌・醤油をつくろう。日本の農業を守ろう。この思いを実現するために、できるだけ地元産の原料にこだわり、特に味噌・醤油・酢には、20年以上も前からのお付き合いになる、信頼できる地元熊本県内の契約農家さんに作っていただいた無農薬・無化学肥料の大豆・麦・米を使用しています。今回はみつせ鶏のトマト煮込みに米味噌を使用します。

使用食材：米味噌【NARISAWA “bento”】

佐藤 均蔵・玲子さん（長崎県諫早市）



先人達が残してくれた大地と水を生かし、

次世代に継承する自然農法

名水百選にも選ばれた轟溪流より流れる水や地域の自然環境を生かし、水と土と天日干しにこだわった米づくりを行っている佐藤均蔵さん、玲子さんご夫妻。地域の用水路には、水質浄化能力が高い「しじみ」を放流し、土づくりは毎年、山から採取した腐葉土・ワラ・モミガラ等を入れ微生物などが住みやすい水田環境を作っています。無農薬はもちろんのこと雑草も刈らず、小さな生き物たちと共存共栄で育てた稲は、生命力があり、天日干しにした米は、太陽の光を浴びてさらにおいしくなります。人にも環境にも優しいだけでなく、食べた人が本当に美味しいと言えるような、お米づくりの成果をご賞味ください。

使用食材：お米【NARISAWA “bento”】

阿部牧場（熊本県阿蘇市）



阿蘇発の世界ブランド！

味覚賞金賞に輝く牛乳とヨーグルト

豊かな自然と共生する酪農家がいることも九州の自慢です。「阿部牧場」の「ASO MILK」とヨーグルトドリンクは、食のミシュランガイドと称される「国際味覚審査機構」で2013年に三ツ星を受賞し、以来、世界が認めた味として大変人気を集めています。阿蘇の大自然の中、東京ドーム約30個分の敷地で循環型酪農がおこなわれ、餌となる牧草は多種類を自主栽培するというこだわりぶり。甘みが強く、どこかフルーティーな生乳の味はまさに唯一無二。今回は、牛乳を使用した贅沢なスイーツをお楽しみいただきます。

使用食材：牛乳【スープスイーツ、メインスイーツ、ミニアルディーズ】

えこふぁーむ（鹿児島県鹿屋市）



自社で肥育した豚肉を使った、手づくりベーコン

大隅半島に位置する「えこふぁーむ」では、豚をパートナーに、大切な資源を無駄にすることなく未来へ残せる循環型農業を行っています。耕作放棄地に豚を放牧し、ストレスの無い豚の肥育も行うことができ、子豚生産も人の手をかけず、自然交配、自然分娩を行っています。土地の再生後は、豚の餌、西洋野菜等を生産し農地の修復を行っています。ストレスの少ない豚は薬剤に依存せず、元気に育ちます。今回、「或る列車」では、この豚肉を使い、自社製造したベーコンをスープでお召し上がりください。

使用食材：ベーコン【NARISAWA “bento”】

あじむ 風と大地の農園（大分県宇佐市）



自然と共生する農園の、可憐なエディブルフラワーワインの生産で有名な安心院で、自然と共生する農業を実践している「あじむ 風と大地の農園」。代表の太田有宣さんは、スマレ、バラ、ペンタス、コスモスなど、季節の色とりどりの花々(エディブルフラワー)やハーブを栽培しています。「もともとはブドウを育てていたのですが、失敗の連続でした。その試行錯誤の中でハウスの中に循環環境を作る独自農法を開発し、今回『或る列車』に採用された食用花の生育に成功したんです」生産者の気概が込められたスイーツを、どうぞお楽しみに。

使用食材：ビオラ【ミニマルディーズ】

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【メインスイーツ】

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。