



JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」

大分コース10月のメニュー・生産者の皆さまについて

JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」大分コース10月のメニューと、生産者の方々が決まりました。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。

■ 10月メニューで使用する食材の主な生産者の皆さま

佐藤農場（佐賀県鹿島市） 自然に逆らわない有機農法で愛情たっぷりに育てたみかん

雄大な有明海を見下ろす自然豊かな山間の地で、安心安全なみかんづくりを続けている佐藤農場は、1987年にみかんの有機栽培を始めました。当初は失敗続きでしたが、土にこだわるために、地下30mから掘り起こした栄養豊かな土を根元にまき、肥料には発酵させたみかんの搾りかすや醤油かす、枯れ草のほか、海水を散布するなど自然の力を利用し、「有機JAS認定」を受けるまでにいたしました。

山の傾斜に降り注ぐ太陽と多良山系の清らかな水で健康に育った、甘く濃厚な味わいをご賞味ください。

使用食材：みかんジュース【スープスイーツ】



佐藤さんご夫婦



みかん



みかんジュース

富田農園（佐賀県唐津市） 情熱が育てた、この時期だけのまぼろしの味

黒イチジクは、元々フランス原産の「ピオレソリエス」という品種ですが、日本では栽培が難しく手間暇もかかることから、“まぼろしのイチジク”ともいわれています。栽培する富田さんは20年以上の熟練の技術で、現在は近隣の農家さんなどへの指導も行っていますが、最初に黒イチジクの実をつけることに成功するまでに栽培をはじめて5年かかりました。その後も実への日の当たり方や枝葉の付き方なども工夫し、試行錯誤しながら情熱を注ぎ大切に育ててきました。柔らかくねっとりとした濃厚な甘味が特徴の黒イチジクを、お楽しみください。

使用食材：黒イチジク【メインスイーツ】



富田さんと成澤シェフ



黒イチジク



黒イチジク畑

「五穀豊穡」 NARISAWA “bento”

(写真左から)

- ・ **鹿児島県 さつま芋と福岡県 椎茸と鹿児島県 豚の炊き込みご飯**
豚バラに生姜をきかせて甘辛く煮込み、米と椎茸、舞茸、しめじ、さつま芋と共に汁で炊き上げました。
- ・ **大分県 マグロのタルタル、紫蘇の香り**
マグロをミョウガ、新生姜、トマト、自然薯、オクラ、きゅうりでタルタル仕立てにして、わさびと紫蘇の香りで仕上げました。
- ・ **大分県 おおいた冠地どり**と**熊本県 車えび**、**熊本県やまえ栗の和え物**、**宮崎県 ヘベスのポン酢仕立て**
おおいた冠地どりのもも肉にしっとり火を通し、茹でた車海老、秋ナス、栗、セロリを加えてヘベスのポン酢で和え物にしました。



スープ

- ・ **牛ホホ肉のビーフシチュー**
香味野菜とともにホホ肉を赤ワインで柔らかく煮込み、10種類のスパイスでシチューに仕上げました。



「秋晴れ」 カクテルスイーツ

- ・ **福岡県 和梨と鹿児島県 ジンのカクテル**、**ユズの香り**
和梨とそのゼラートソースに、鹿児島県和美人(GIN)とユズで香り付けました。

「彩」 スープスイーツ

- ・ **福岡県 佐賀県 温州みかんのバリエーション**、**福岡県 サワークリームとフロマージュブランの天使仕立て**
温州みかんをマーマレード、ゼリー、パウダー、チュイルに形や食感を変え、生クリーム、サワークリーム、フロマージュブランで作ったクレームダンジュと呼ばれるふわふわの真っ白なクリームとともにスープ仕立てにしました。



「落ち葉」 メインスイーツ

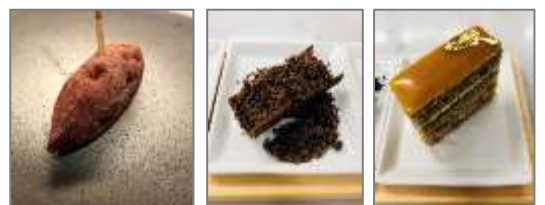
- ・ **佐賀県 黒イチジクの落ち葉仕立て**
軽く焼き上げたパイ生地にカスタードクリームをサンドして、重なり合う落ち葉をイメージしました。イチジクの葉の香りと味を強調したゼラートと赤ワイン、柑橘類で作ったソースで秋らしい大人の味に仕上げました。



「神無月」 ミニアルディーズ

(写真左から)

- ・ **鹿児島県 焼き芋**
バニラとシナモンの香りをつけながらトロトロに火を通した滑らかなさつま芋のクリームを小さな焼き芋の形にしました。
- ・ **宮崎県 ゴボウとチョコレートのマリアージュ**
ゴボウをシロップで柔らかく煮てクリスピーに揚げ、チョコレートのクリームと食感を出した焼き菓子とともにゴボウとチョコレートの相性を楽しめます。
- ・ **鹿児島県 紅茶のケーキ**
紅茶の香りのビスキュイとシロップ、クリーム、そして、ホワイトチョコレートと紅茶のクリームを重ね合わせてケーキにしました。



(別紙)

■ 10月メニューで使用する食材の生産者の皆さま

えこふぁーむ（鹿児島県鹿屋市）



自社循環型農業で肥育した豚肉

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、この豚肉を使った炊き込みご飯をお召し上がりください。

使用食材：豚バラ【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ハーブ

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、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、『或る列車』で使用される食用花やハーブの生育に成功したんです。」

今回はハーブを使った、NARISAWA “bento” を、どうぞお楽しみに。

使用食材：タイム、ローズマリー、ローリエ、イタリアンパセリ【NARISAWA “bento”】

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

「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【スープ、スープスイーツ、メインスイーツ、ミネラルデイズ】

弘乳舎（熊本県熊本市）



豊潤な味は九州産‘色白バター’から生まれます

或る列車では、「弘乳舎」の無塩バターを使用します。

「九州産のバターの特徴は、北海道産と比べても色が白くてコクがあること。これは乳牛が食べる肥料の違いです。この無塩バターは、熊本、佐賀、長崎、大分といった、オール九州の生産者の力を結集したもの。九州の酪農家さんはこだわりを持って真面目に取り組む方が多いので、本当にいい生乳が得られます。九州の誇りですね。」（営業部営業課・渡部一博さん）九州の酪農家と乳製品加工のプロが手がけた、まさに素材と技術の粋を集めた逸品の味をお楽しみください。

使用食材：無塩バター【NARISAWA “bento”、スープ、メインスイーツ、ミネラルデイズ】

ささき農園（佐賀県唐津市）



11年の紆余曲折を経て成功した、

オーガニックの自然薯

鏡山一帯は、所々赤土の山で、白くて粘りの強い最高級の自然薯が採れる環境に昔から恵まれています。堆肥に至るまで自分で作りながら、唐津という土地の中で循環する農業を目指している佐々木励さん。15年前に転職して福岡から故郷の唐津へ戻り、無農薬栽培に挑戦、その道のりは決して平坦なものではなかったとのこと。1年のうちに収穫できるのは1回。種イモが病気にかかるなど、何度も失敗して諦めようとしたこともありましたが、4年前に初めて生育に成功しました。「やはり無農薬の自然薯は強さが違いました。擦ったときにアクが出ず、白いままなのが特徴。粘り気が強く、生命力を感じる食感です。」

使用食材：自然薯【NARISAWA “bento”】

有限会社 畠中育雛場（福岡県飯塚市）鶏と卵の名産地で、



限りなく自然と安全を追求して育てた親鶏

江戸時代、筑前を治めた黒田藩は、鶏卵を「筑前卵」というブランド品として上方へ輸出することが奨励され、養鶏が盛んに行われてきました。その名産地で、畠中育雛場は、「限りなく自然と安全を追究」する安心な卵の生産を根幹に、そこから派生する安全、安心な農産物の生産と、正しい食と安全の提供を目指しています。代表責任者の畠中五恵子（さえこ）さんは、卵の素晴らしさを伝えるために、直売所やネット販売など、次々と新しいことにもチャレンジしています。ひよこから一貫飼育した健康な親鶏の卵をご賞味ください。

使用食材：卵【スープスイーツ、メインスイーツ、ミネラルデイズ】

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地や生産者の食材を使用できない場合があります。