



JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」

大分コース11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11月のメニューと、生産者の方々が決まりました。今回は、佐伯特別コースの運行もあり、佐伯市の食材も登場します！

成澤由浩シェフ監修のもと、九州の旬なこだわりの食材をふんだんに使用したメニューとなっております。ぜひ、ご期待ください！

■ 11月メニューで使用する食材の主な生産者の皆さま

垣野内農園（大分県佐伯市） ほのかな香りに海を感じる マリンレモン

佐伯市は大分県の南東部に位置し、南は宮崎県境に接しています。東部は遠くに四国を望む豊後水道に面し、「日豊海岸国定公園」に指定されている約270kmに及ぶ美しいリアス海岸が続いています。マリンレモンはそのリアス式海岸を中心に栽培されており、輸入品との差別化を図るため、青切り出荷を行っています。佐伯市海崎地区でマリンレモン栽培されている垣野内守治さん。垣野内さんはポンカンやデコポン等の柑橘栽培歴60年、マリンレモンについては20年前より約20アールで栽培を続けているベテランの農家さんです。スープスイーツで佐伯の澄んだ「マリンブルーの海」を感じてください。

使用食材：マリンレモン【スープスイーツ】



垣野内さん



品種は「ユーレカ」



マリンレモン

落花生の中村屋（鹿児島県西之表市） 情熱が育てた、種子島産ピーナッツ

南国種子島の日差しを浴びて成長した落花生は、粒が大きく濃厚な甘さが特徴です。

落花生の中村屋では、3月の植え付け作業から7月の収穫・選別・加工まで、すべての工程を手作業で行います。収穫後は鮮度を失わないよう、掘りたてを素早く塩ゆでにします。

今では落花生を塩ゆでする食べ方も少しずつ広がっていますが、種子島では昔から慣れ親しまれてきた郷土の味です。長年試行錯誤し、煎り落花生、ゆで落花生と、それぞれに一番合った品種を栽培しています。種子島産の塩ゆで落花生と煎り落花生を使用したスープスイーツをご賞味ください。

使用食材：塩ゆで落花生、煎り落花生【スープスイーツ】



落花生



手作業による選別



収穫された落花生

「収穫祭」 NARISAWA “bento”

(写真左から)

- ・大分県 おおいた冠地どりのそぼろご飯、オムライス風
鶏のミンチ肉をトマトとともに煮込み、
バターライス、スクランブルエッグと共に仕上げました。
- ・大分県 関鯖の炙りのサラダ仕立て、味噌ドレッシング
新鮮な鯖の皮目だけを香ばしく炙り、味噌と醤油、
米酢で作ったドレッシングで仕上げました。
- ・九州産 和牛のスネ肉と
人参、ごぼう、赤玉ねぎ、ピーマンの甘辛煮
牛スネ肉を生姜と長ネギと一緒にチキンブイヨンで柔らかく煮込み、
野菜と一緒に甘辛く仕上げました。



「木枯らし」 スープ

- ・佐賀県 蓮根のスープ、海老の真薯と共に
蓮根をチキンブイヨンと一番出汁で柔らかく火を通し、
ミキサーにかけてスープにします。白菜、椎茸、そして海老と長芋で
作った真薯と共に仕上げました。



「初霜」 カクテルスイーツ

- ・熊本県 キウイと福岡県 リンゴのカクテル、熊本県 柚子の香り
柚子のゼリーとリンゴのジェラート、フレッシュのキウイで
カクテル仕立てにし、菊の花とそのソースで仕上げました。



「夕焼け」 スープスイーツ

- ・鹿児島県 ピーナッツと大分県 マリンレモンのスープ仕立て
ピーナッツのムースとレモンのクリーム、
ピーナッツのスープ仕立てにしました。

「落ち葉」 メインスイーツ

- ・熊本県 和栗のモンブランと福岡県 ほうじ茶のジェラート
和栗のクリームと和三盆の生クリーム、メレンゲでモンブランを
作り、ほうじ茶のジェラートとチョコレートのソースで仕上げました。



「うららかに」 ミニアルディーズ

(写真左から)

- ・鹿児島県 紅茶とキャラメルタルト
タルト生地に紅茶の香りのアーモンドペーストを絞って焼き、
ホワイトチョコレートの入ったキャラメルムースをのせて仕上げました。
- ・佐賀県 黒イチジクとチョコレートのマカロン
宮崎県産の赤ワインでイチジクを軽く火を通し、
スパイスの香りのチョコレートと一緒にマカロンにしました。
- ・福岡県 リンゴのパイ包み
リンゴをバターとハチミツで甘酸っぱく火を通し、
パイ生地で包んで焼き上げました。



(別紙)

■ 11月メニューで使用する食材の生産者の皆さま

九州りんご村 宮小路果樹組合 (福岡県嘉麻市)



40 数年の歳月をかけ苦勞に苦勞を重ねた九州りんご

九州りんご村は、福岡県にある標高 977m の馬見山 (うまみやま) 中腹に位置し、自然に囲まれた斜面 10 ヘクタールを利用して、梨やりんごなどの果樹を栽培しています。特にりんごは暖地で栽培するのが難しく、試行錯誤を繰り返し、40 数年の歳月をかけ、全国に誇れる九州最大の産地となりました。ほぼ市場には出荷せず、直売・地方発送・りんご狩りを中心に販売しており、堆肥による土づくりやできる限りの減農薬栽培を行い、安心安全で美味しいりんごづくりにこだわっています。

使用食材：りんご【ミネラルディース】

にしだ果樹園 (熊本県玉東町)



月と太陽との対話から生まれる、

ロマンあふれるフルーツの数々

代表の西田淳一さんの果樹園の地面には、多様な植物が育ち、蜂や蝶々がのどやかに行き交い、幸せな雰囲気であふれています。「自然界に意味のないものは無い。何かを駆除するのではなく、あるべき自然の循環を園内に作れば、農薬などを使用せずとも植物本来の力強い味わいの果物が育つんです。」と西田さん。さらに、「植物は月の満ち欠けによってその組成を変える」という考え方にも注目。天体のエネルギーをとじ込めた“奇跡の果実”で、パワーをチャージしてください。

使用食材：ゴールドキウイ【カクテルスイーツ】

星野製茶園 (福岡県八女市)



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。

使用食材：ほうじ茶【メインスイーツ】

川久保 カホルさん（佐賀県白石町）



自然と共存する、貴重な有機栽培蓮根

白石町は、有明海に面した干拓地の重粘土質の肥沃な土壌で、全国でも有数の蓮根産地です。川久保さんは、一人でも多くの方に安心安全な農作物を食べていただきたいとの思いで、平成9年から蓮根の無農薬・有機栽培を始め、平成12年にJAS認定を取得しました。肥料は有機肥料を微生物によって発酵させつくる「ぼかし肥」を使用、アブラムシの被害を抑えるため、圃場周辺の草刈りに力を入れるなど手間暇を惜しみません。肉質がきめ細やかで、サクサクした食感が特徴の蓮根を今回はスープでご堪能ください。

使用食材：蓮根【スープ】

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”】

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、ごぼう【NARISAWA “bento”、スープ】

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。