2015 年 5 月 25 日

JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」スイーツコースにご協力いただく食材・器の生産者の皆さまについて

ＪＲ九州では 2015 年 8 月 8 日(土)、久大本線(大分～日田)で JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」の運行を開始します。

車内では、世界的に評価の高い成澤由浩シェフが、九州各地の生産者の皆さまを実際に訪れ厳選した、質の高い九州の食材や器を使用したスイーツコースを提供します。

今回、食材や器をご提供いただく 50 箇所を超える生産者の皆さまの一部をご紹介いたします。

１　主な食材の生産者の皆さま

県名	エリア	生産者（敬称略）	主な提供品目
福岡	糸島	宮本陽光農園	パッションフルーツ
福岡	糸島	（有）ミツル醤油醸造元	醤油
福岡	八女	（株）　星野製茶園	抹茶
福岡	大牟田	オーム乳業（株）	生クリーム
長崎	東彼杵	道上農園	いちご、みかん、さつま芋
大分	宇佐	あじむ 風と大地の農園	食用花、ハーブ
大分	大分	高崎山の小坂農園	びわ、みかん、梅
大分	由布	（株）MYM ウォーター	ミネラルウォーター
熊本	玉名	にしだ果樹園	レモン、ゆず、柿、桃
熊本	熊本	（株）　弘乳舎	バター
熊本	阿蘇	（有）阿部牧場	牛乳、ヨーグルト
鹿児島	喜界島	朝日酒造（株）	黒糖

２　主な器の生産者の皆さま

県名	エリア	生産者（敬称略）	主な提供品目
福岡	糸島	風唄窯	平皿、急須、湯のみ
長崎	長崎	（有）瑠璃庵	ガラス鉢、グラス
長崎	東彼杵	一真窯	小皿、コーヒーカップ
大分	由布	アトリエときデザイン研究所	木箱、スープカップ

３　食材・器の詳細について

・生産者の皆さまの詳細については別紙をご参照ください。

・季節により変化するスイーツコースに合わせ、今後も旬の素材をご提供いただける生産者の皆さまを随時探してまいります。

・生産者の皆さまのこだわりや思いなど、詳細は随時「或る列車」ホームページにてご紹介してまいります。(http://www.jrkyushu-aruressha.jp/)

九州旅客鉄道株式会社
本社　〒812-8566 福岡市博多区博多駅前 3 丁目 25 番 21 号

別紙　成澤由浩シェフコメント及び主な生産者の皆さまの詳細

➢　「ＮＡＲＩＳＡＷＡ」成澤由浩シェフコメント

今回の「或る列車」スイーツコース監修にあたり、実際に、ＪＲ九州のスタッフと九州各地の生産者をくまなく巡りましたが、九州の食材や器は、これまで体験したことがないほど奥が深く、九州は素材の宝庫であると感じさせられました。
丹精こめて作っていただいた旬の素材を使ったスイーツコースで、生産者の皆さまの思いをお客さまにお届けするとともに、九州の魅力を世界に発信していきたいと考えています。

➢　主な食材の生産者の皆さまの詳細

≪宮本陽光農園（福岡県糸島市）≫

九州大学との共同開発をきっかけに、パッションフルーツを生産しています。開花時期には、一日におよそ 1,000 輪の花にひとつひとつ手作業で受粉させ、健康に育つよう、水にも独自の工夫を施します。ハウス内の畝に使っている藁には鶏糞などの有機肥料を与え、やがては藁自体も堆肥になるという見事な循環により、南国のイメージが強いパッションフルーツが糸島で誕生しました。

「生の実の美味しさはもちろん、ゼリーやヨーグルトなどに合わせた際の食感や風味もぜひ楽しんでいただきたいです」と、宮本道興さんと妻の幹子さん。愛情込めて育てられたトロピカルフルーツの爽やかな味と香りが、列車の旅のテーブルに元気を届けてくれます。

≪（有）ミツル醤油醸造元（福岡県糸島市）≫

糸島には、昔ながらの醤油醸造をおこなう気鋭の若手醸造家がいます。お洒落なボトルの濃口醤油「生成り、」は、地元糸島産の大豆と小麦を原料に、木桶で２年以上熟成させたもろみを搾り、火入れした純粋無垢な醤油。手がけたのは「ミツル醤油」四代目の城慶典さんです。

城さんの醤油づくりは大豆を蒸し、小麦を炒り、麹菌を混ぜて麹を育て、それを塩水と合わせて木桶に仕込み、2 年以上発酵・熟成させるという時間と手間の必要な作業の連続。「原点回帰して、『醸造する』醤油屋が今は求められる時代なのではないか」というのが、城さんの思いです。
こだわりの醤油が「或る列車」でどのように活かされるのか、乞うご期待です。

≪（株）星野製茶園（福岡県八女市）≫

福岡県八女市はお茶の産地として有名。その中でも星野村は、川沿いに肥沃な土地が広がり、霧が多く発生するため、玉露の栽培に適した産地として発展してきました。「星野製茶園」は、この恵まれた自然の中で育まれた「星の抹茶」をさらに広めたいと、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を極め、本格派の抹茶として全国に知られています。

栽培から加工まで大変な手間ひまを経て生まれる抹茶ですが、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ご用意いただきます。

「この抹茶は、爽やかな香味が特長。スイーツで召し上がっていただければ、その素直な香味が一層引き立つのではと、楽しみにしております」（品質管理部・山口真也さん）

≪オーム乳業（株）（福岡県大牟田市）≫

スイーツに欠かせない生クリームは、福岡県大牟田市の「オーム乳業」のもの。1934 年の創業から半世紀近く生クリームの製造を続ける、歴史ある乳製品ブランドです。

「九州の生乳ならではのすっきりとした味を、今回、『或る列車』でもお楽しみいただけるということで、大変光栄に思います。生乳は、福岡県や熊本県の酪農家がストレスをかけさせずに飼育しているホルスタインのものを仕入れています。生産者が近いというメリットを生かし、生乳を新鮮なまますみやかに製品化しています」と、品質保証部長・中田啓之さんは言います。商品名のとおりまさに「ピュア」なその味は、成澤シェフをはじめ、全国の多くの料理人を夢中にさせているのです。

≪道上農園（長崎県東彼杵郡）≫

大村湾を一望する斜面を生かして果物や野菜を栽培している道上敬二さん・裕子さんご夫妻。いちごやみかん、ブルーベリー、スナップエンドウ、さつま芋など、さまざまなフルーツや野菜を育てています。

ハウス栽培のいちごは、みずみずしくてやさしい甘さ。「虫を駆除することもなく、肥料も与えず、自然の中で育てているので、植物自体がもつ自然の力と土壌との相性が良かったのでしょう」と、道上さん。いちごは生鮮なものはもちろん、ピューレなどに加工され、スイーツのソースとしても活躍します。

手間ひまかけた果実の甘さは格別。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。素敵なご夫婦の笑顔も、太陽に負けないくらい輝いて、印象的です。

≪あじむ 風と大地の農園（大分県宇佐市）≫

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農園が「あじむ 風と大地の農園」。代表の太田有宣さんは、ナスタチウム、パンジー、なでしこ、バラ、金魚草、インパチェンスなど、季節の色とりどりの可憐な花々（エディブルフラワー）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」

こんなに美しい花ですが、すべて食べられます。九州の生産者の気概が込められた、目にも美味しい一皿を、どうぞお楽しみに。

≪高崎山の小坂農園（大分県大分市）≫

農園のある敷地のすぐ向こう側には、猿で有名な高崎山。「ミカンがなると、すぐ猿が取りに来ちゃうんですよ」と、代表の小坂正則さんは笑います。そんな自然豊かな環境には、５月下旬から６月下旬、びわがたわわに実ります。海が近く、冬でも温暖な海風により気温があまり下がらないことが、美味しいびわを育てるカギなのです。

「私は父が育てたビワを守り、自然のままに育てているだけですが、化学的なものを使わずに環境を守る農法は大切にしていきたいと思っています。自然が育んだ実の、酸味と甘みがあいまった本来の味を楽しんでいただければ幸いです。」ヤギや鶏も飼育されているほのぼのとした小坂農園からは、みかんや梅なども届く予定です。

≪（株） MYM ウォーター（大分県由布市）≫

ドリンクとして、また調理にも使用するナチュラルミネラルウォーターは、阿蘇くじゅうの水「ゆふの黒 Premium」。阿蘇くじゅう国立公園内にある黒岳北麓の原生林から湧き出す、環境省選定の名水百選に選ばれた男池（おいけ）湧水群の清澄な水を、ミネラル分が損なわれないようにボトリングしたまろやかな口当たりの天然水です。

会社の敷地内にワサビが自生するほどの清流からは「湧き出す温度や水量が一定、さらに無菌という貴重な水が湧くため、タンク貯蔵や加熱処理はせず、ダイレクトにペットボトルに充填しています」と、代表取締役社長の吉田哲朗さん。「或る列車」では調理に欠かせない水にもこだわってまいります。

≪にしだ果樹園（熊本県玉名郡）≫

代表の西田淳一さんが手がける「にしだ果樹園」の地面には、いわゆる雑草を含む多様な植物が気持ち良さそうに育ち、さまざまな虫が行き交います。
「自然界には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、植物本来の力強い味わいの果物が育つんです」
農業に活かしているのは、なんと月の満ち欠けによる月の引力の変化。「例えば、新月の時に採れたレモンは保存本能が高いのでジャム等の加工品に向き、満月の時にとれた香り高いレモンは生で瑞々しさを味わうのに向く。果物って、月や太陽と言葉を交わすことが出来るんですよ」と、目を輝かせながら語ります。

この果樹園からは、キウイや柿、桃など、さまざまな果物が届く予定です。

≪（株）弘乳舎（熊本県熊本市）≫

「弘乳舎」は、全国の菓子メーカーやケーキ・パンショップ等、プロに乳製品を提供している乳製品工場。「或る列車」では、こちらの無塩バターをスイーツの材料として使用します。
「バターは乳牛の飼料や飼育環境がダイレクトに影響する製品なので、仕入れる生乳は厳選しています。今回お使いいただく無塩バターは、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。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」（営業部営業課長・渡部一博さん）
ちなみに、1キログラムのバターを作るには、20キログラム超の生乳が必要とのこと。「弘乳舎バター」は、九州の酪農家と乳製品加工のプロが手がけ、まさに粋を集めた逸品です。

≪（有）阿部牧場（熊本県阿蘇市）≫

「阿部牧場」は、阿蘇の大自然の中、循環型酪農から自社ブランドの乳製品の製造・販売までを手がける酪農家。ひろびろとした牛舎で牛たちが自由にのびのびと暮らしており、美味しい生乳が取れる理由に納得です。牧草はほぼ100パーセント自家産。東京ドーム約30個分という広大な敷地に、土づくりからこだわった健やかな牧草が育ちます。
こちらの牛乳とヨーグルトは、2013年にベルギーで行われた『国際味覚審査機構』コンテストで３ツ星の優秀味覚賞を受賞しました。「或る列車」では、これらを使用した贅沢なスイーツをお楽しみいただけます。
「牛乳もヨーグルトドリンクも味の決め手は生乳。これからも豊かな環境の中で自然と共生する酪農スタイルを真摯に続けて行きたいですね」（企画部長・橋爪伸典さん）

≪朝日酒造（株）（鹿児島県大島郡）≫

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創業 1906 年の「朝日酒造」。奄美諸島でのみ生産が許されている黒糖焼酎を通して「喜界島の魅力を伝えたい」と日々奔走しています。
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ており、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」と顔を引き締めます。黒糖は口に入れるとほろりと崩れ、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。

➢　主な器の生産者の皆さまの詳細

≪風唄窯（福岡県糸島市）≫

「風唄窯」は、自然豊かなロケーションに洗練されたカフェやショップが集まる福岡・糸島の地に 2007 年から工房を構えます。代表の内田秀明さんが手がける、土のぬくもりを伝えるモダンで可愛らしい作風が人気です。今回「或る列車」オリジナルのお皿や急須、お湯のみを制作していただきます。
もともと物づくりへの思いはあったものの、20 代の時は一般企業に勤めるサラリーマンだった内田さん。同僚の誘いで一緒に体験陶芸に行ったことを機に、一

気に才能が開花、29 歳で陶芸の道へ転身したというユニークな経歴の持ち主。その自由さ、気負わずに自然のままに作品を手がける姿勢は、そのまま糸島の空気を表現しているようで、まさにほのぼのと風の唄を感じる作風です。

≪（有）瑠璃庵（長崎県長崎市）≫

スイーツを彩るガラス皿や、ドリンクのグラスは、長崎・大浦天主堂近くに工房を構える「瑠璃庵」製。江戸期から伝わる「宙吹きガラス」の手法を守りつつ、新しい感性にあふれる作品を発表し続けるアトリエです。
主宰する竹田克人さんは、大浦天主堂のステンドグラス修復にも関わる現代のマエストロ。「宙吹きガラス」という、完全ハンドメイドの製法にこだわって作品づくりを続けています。

帽子のような形のデザート皿は、上から光があたると縁に入れられた気泡の模様が下に映り、なんとも華やか。グラスは動く車内でも安定するように、重心が低くデザインされています。美しきグラスウエアの数々が、旅の愉しみを深めてくれます。

≪一真窯（長崎県東彼杵郡）≫

モダンなデザインで近年人気の「波佐見焼」。その中でも「一真窯」は白磁に手彫りをほどこしたハイセンスな器で有名です。どこか冷たい印象になりがちな白磁に、手彫りであたたかみをプラス。独創性あふれる器は、和洋問わずどんな料理にもなじみ、テーブルを美しく演出してくれます。

「ひとつひとつが手彫りですので、ハンドメイドならではの味わいもお楽しみいただければ嬉しいです」と、窯主の真崎善太さん。部分的にぎりぎりの薄さまで彫るため、光にあてれば透けて見えるほど。まるでガラス器のような繊細な姿に、匠の技を感じます。車内では、オリジナルのコーヒー・ティーカップ、エスプレッソカップ、ティーポット、シュガーポット、ミルクピッチャー、そしてミニャルディーズ（お茶菓子）をのせる四角い小皿が登場します。

≪アトリエときデザイン研究所（大分県由布市）≫

著名な旅館の調度品を手がけていることでも有名な「アトリエとき」。「或る列車」での「NARISAWA″bento″」のお弁当箱とスープカップ、そしてカトラリーはこちらのハンドメイドクラフトです。代表の時松辰夫さんは「お弁当箱は、重みと丸み、やさしさのあるデザインで、一つの木をくり抜いて作っています。カトラリーは、手に取りやすいよう、柄の部分のカーブや角度を工夫しています」とこだわりを語ります。やさしく滑らかな手触りや口当たりは、まさに木ならでは、アトリエときならではの特別なものです。

「木の器は、天から生を受けた”命の対象”で作られた製品です。木は人間に酸素をくれ、空気もきれいにしてくれる。本来、木は暮らしの身近にあるものだから人と相性がいい。そんな自然の営みの物語を、多くの方が求める時代の嬉しさを、しみじみ感じます」（時松さん）