



今回は、佐賀県産の食材にこだわります！ JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」 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」長崎コースの11月のメニューと、生産者の方々が決まりました。今回は、11月23日の「佐賀コース特別運行」に合わせ、佐賀県や沿線自治体にもご協力いただきながら、有機農法で育てた「みかん」や、栽培が難しく手間暇もかかる「黒イチジク」など、佐賀県産の食材をふんだんに使用したメニューをお楽しみいただきます。

■11月メニューで使用する佐賀県産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を全身に浴びて健康に育った、ジューシーで甘く濃厚な味わいをご賞味ください。

使用食材：みかん、みかんジュース【カクテルスイーツ】



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「ピオレスリエス」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したのは、栽培をはじめて5年目。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：黒いちじく【スープスイーツ】、げんこう【カクテルスイーツ】



富田さんと成澤シェフ



黒イチジク



黒イチジク畑

※上記以外の生産者の皆様については、別紙をご参照ください。

「小春日和の海と大地」 NARISAWA “bento”

(写真左から)

- ・九州産 本日の鮮魚のエスカベージュ
海の水温が下がることで身の引き締まった九州の鮮魚を甘酢漬けにしてさっぱりとサラダ仕立てに。
- ・佐賀県 佐賀牛のステーキ丼
佐賀牛をレアに焼き上げ、福岡県産のリンゴを使った特製ダレで仕上げました。
- ・佐賀県 みつせ鶏の胸肉のマリネ、秋野菜の煮浸し
八角（香辛料）と胡麻油風味の浸けだれで味を含ませ、しっとり火を通しました。ごぼう、春菊、きのこを上品におひたしに。



「立冬の海」 スープ

- ・佐賀県 シバエビと蓮根の真薯、佐賀県 みつせ鶏のブイヨン仕立て
佐賀県産シバエビと蓮根を荒く包丁で叩き、真薯（しんじょ）にして繊細な鶏のブイヨンとともに。



「霜の声」 カクテルスイーツ

- ・佐賀県 レモングラスのリ・オ・レ
佐賀県産レモングラスの香りをつけた熊本県 阿部牧場のミルクで佐賀県産の長粒米「ホシユタカ」を甘く炊きました。佐賀県産のみかんやゲンコウといった柑橘類で香り豊かに仕上げました。



「晩秋の果物」 スープスイーツ

- ・佐賀県 黒イチジクと福岡県 柿の共演
佐賀県産のこだわりの黒イチジクをゼラートにして、福岡県産の完熟柿と佐賀県産のヨーグルトのソースで仕上げました。



「山粧う…」 メインスイーツ

- ・熊本県 和栗
熊本県産の和栗のモンブランと渋皮煮を、ビーツとかぼちゃで作ったチップで紅葉の風景に。

「初霜の頃」 ミニアルティーズ

(写真左から)

- ・鹿児島県 安納芋と紫芋、大分県 かぼちゃの紅葉きんつば
秋ならではの素材で上品な甘さのきんつばに。
- ・鹿児島県 黒糖と白胡麻のメレンゲ、熊本県 バターのクリームを詰めて
黒糖の濃くと白胡麻の香ばしい香りの焼きメレンゲに口当たりの軽いバタークリームを組み合わせました。
- ・佐賀県 嬉野抹茶のエクレーア
佐賀県産の抹茶のエクレーアに、わらび餅や熊本県産の小豆を使い仕上げました。



(別紙)

■11月メニューで使用する佐賀県産食材の生産者の皆さま

武雄そだちレモングラス ハッピーファーマーズ (佐賀県武雄市)

今が旬のオーガニックレモングラスがスイーツに変身



標高約 400 メートル、平地の農薬が飛散しない山の中腹で「武雄そだちレモングラス」は栽培されています。平成 20 年から武雄市役所と農事組合が一体となって栽培を始め、3 名の契約農家の方々と大切に育てています。9 月末から 11 月中旬にかけて収穫時期を迎え、茎は親指ぐらいに太く、葉は青々と育っています。レモングラスは、ハーブティーとしても愛飲され、胃腸の調子を整え、気分のリフレッシュ効果もあります。スイーツに生まれ変わったレモングラスの香りをご堪能ください。

使用食材：レモングラス（茎、葉）【カクテルスイーツ】

ミルン牧場 (佐賀県佐賀市)



甘さの質が違う、本物の美味しさ 無添加・天然素材の乳製品

ミルン牧場では、美味しいお乳をたくさん出してもらうために牛の健康管理を大切にしています。牛をつながないフリーバーン（開放牛舎）なので、牛たちは自由に牛舎の中を行動し、餌の時間と量を牛自身が判断します。こうして、栄養の過不足のない自然に近い理想の健康状態を保っています。さらに、牛乳や乳製品は毎日の販売数を限定し、全ての加工行程を手づくりで行っています。今回は、乳酸菌たっぷりの天然素材ヨーグルトをスイーツに使用します。

使用食材：ヨーグルト【カクテルスイーツ】

田島柑橘園&加工所 (佐賀県太良町)

剥いて食べるより美味しい 贅沢搾りの完熟ジュース



安全に配慮し、除草剤は 15 年以上も使用せず、農薬もできる限り使用しない「エコ農業」を実践している田島柑橘園では、柑橘を愛し、大切に育てています。加工品も手がけ、中でも保存料・香料・着色料を一切使用せず、完熟した素材をぜいたくに搾って、美味しさと香りを最大限に生かした 100%ストレートジュースが人気です。今回はその中から「ネーブルジュース」「はるかジュース」を使用し、カクテルスイーツでお楽しみいただきます。

使用食材：ネーブルジュース、はるかジュース【カクテルスイーツ】

ホシユタカ生産部会 (佐賀県伊万里市)

日本生まれの長粒米「ホシユタカ」



伊万里市の若手生産者と関係者が一丸となって生産に取り組む長粒米「ホシユタカ」。国の機関が開発した国産長粒米で、長粒種独特の「パラパラ」とした食感と、日本の風土で育まれた短粒種と同じような「うまみ」の双方を持つのが特徴です。草丈が高く倒れやすく栽培しづらいため、開発後全国的に作付けされず 15 年もの間封印されていましたが、ホシユタカ生産部会では、海外の観光客が増加する中、ニーズが高まるものと考え、栽培の難しいこのお米にチャレンジしています。今回は、スイーツに生まれかわった「ホシユタカ」をご堪能ください。

使用食材：長粒米（ホシユタカ）【カクテルスイーツ】

中島美香園（佐賀県嬉野市）



清らかな空気と水に恵まれた盆地で育まれる 良質な「嬉野茶」

佐賀県は日本茶発祥の地。その佐賀県内でも特に嬉野地区は一日の気温差が大きく、水はけもよいという好適地のため、良質な茶が生産されます。中島美香園は、直営の茶園を持ち、摘み取りから加工まで自社で行っている創業100年の老舗です。化学肥料や農薬を全く使用せず栽培、製造されているJAS認定を受けた有機栽培茶は、お茶本来のゆたかな味と香りがあり、どこか懐かしさを感じます。今回は、ミネラルディーズでご堪能ください。

使用食材：嬉野緑茶、嬉野抹茶【ミネラルディーズ】

川久保 カホルさん（佐賀県白石町）



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ほ場周辺の草刈りに力を入れたり、手間暇をおしみません。肉質がきめ細やかで、サクサクした食感が特徴の蓮根をご堪能ください。

使用食材：蓮根【NARISAWA “bento”】

有限会社 七島農産（佐賀県小城市）「健康な土づくり」を信念に、おいしいお米づくりに挑む。



米どころである佐賀平野で、「健康な土づくり」を信念に米づくりを手がける七島農産。特に、先代が挑んだ無農薬の米づくりは、佐賀県内では先駆けでした。現在の二代目もその意思を受け継ぎ、有機肥料の使用はもちろん、海のミネラル分を田んぼに投入したり、品質管理を徹底するなど、熱い想いで安心・安全な米の無農薬栽培を伝承しています。今回は、今年の新米「コシヒカリ」を使用し、その粘りと独特の甘みを、同じく地元産の佐賀牛とともにステーキ丼としてお楽しみください。

使用食材：米（コシヒカリ）【NARISAWA “bento”】

佐賀県有明海漁業協同組合（佐賀県佐賀市）旬を迎えた前海もんのシバエビ



佐賀県有明海は干満の差が約6mあり、干潮時には沖合い5~7kmまで広大な干潟が広がります。そこを棲みかとする魚たちは珍しい姿・形をしており「前海（まえうみ）もん」とも呼ばれています。その有明海で最も多く獲れる天然のエビ「シバエビ」。昔、東京の芝（港区）周辺でよく獲れたことからこの名がつけられました。5月下旬~9月上旬に有明海内で産卵され、成長したエビは、秋~春にかけて、その旬を迎えます。今回はこのシバエビの上品な甘みを、温かいスープでご堪能ください。

使用食材：シバエビ【NARISAWA “bento”】

JAグループ佐賀肥育牛部会（佐賀県佐賀市） 肥沃な大地で育った最高級の牛 佐賀牛



国産黒毛和牛の最高峰「佐賀牛」は、全国に数多くあるブランド牛の中でもトップクラスの厳しい基準を設けています。牛肉の格付けをする日本食肉格付協会が定める最高肉質5等級及び4等級の最上クラスしか「佐賀牛」と名乗ることはできません。食欲をそそる色つや、最上級の「さし」がもたらす極上のあたりは貴重な味わいです。甘くてこくのあるおいしいお肉は、佐賀県特有の穏やかな気候とおいしい水、澄み切った空気そして、牛を育てる農家のきめ細やかな管理と愛情のたまものです。プレミアムな味をお楽しみください。

使用食材：佐賀牛【NARISAWA “bento”】

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、この胸肉のマリネやスープのブイヨンでお楽しみいただけます。

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。