



JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」

長崎コース3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3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。

■ 3月メニューで使用する食材の主な生産者の皆さま

湯ノ口 貴之さん（鹿児島県指宿市） 生産量全国一、まろやかな甘みの

鹿児島スナップエンドウ

鹿児島県の南、温暖な気候の指宿（いぶすき）で、露地栽培のスナップエンドウを育てている湯ノ口さん。平成 11 年に転職して就農、農業生産法人「アグリスタイル」を立ち上げ、オクラやグリーンピース、インゲンなどの数種類の豆類を、農薬や化学肥料を極力使わずに、地球や食べる人たちのことを考えて栽培しています。真冬に栽培されるスナップエンドウは、寒さから身を守ろうと糖度を上げるため、甘みが一層強くなります。湯ノ口さんは、野菜の収穫後少しでも早くお客さまのもとへ新鮮な野菜を届けることを心掛けており、また野菜に関して日常的に相談を受け、緊急の場合にも対処できる『かかりつけの農家』を目指しています。今回、「或る列車」では、太陽の恩恵をたっぷり受けたスナップエンドウをカクテルスイーツで存分にお楽しみください。

使用食材：スナップエンドウ、そら豆、グリーンピース【カクテルスイーツ、NARISAWA “bento”】



湯ノ口さん



スナップエンドウ



スナップエンドウ畑

永吉 誠さん（佐賀県鹿島市）

柑橘マスターがつくる、

鮮やかな果肉の立派な紅文旦

佐賀県の南部に位置し東は有明海、南には多良山系が広がる鹿島市。豊穡の海、有明海を遠望する標高 100m のミカン園で果樹 10 品種を栽培している永吉さん。「果心一如」の精神で果物をこよなく愛し続けている方です。永吉さんの果樹園から届くのは「チャンドラポメロ」、文旦（ぶんたん）とグレープフルーツがかけ合わさった紅文旦です。大きさは 1kg 前後で大きいものでは 2kg にもなります。果皮はレモン色、果肉は鮮やかな紅色で、収穫は 1 月から 2 月にかけて、食べ頃は 2 月から 3 月となります。今が食べ頃の紅文旦はジューシーで、他の文旦と比べると苦味や酸味が少なくまろやかでさっぱりとした味わいです。今回、「或る列車」では、メインスイーツでお楽しみください。

使用食材：紅文旦（チャンドラポメロ）【メインスイーツ】



永吉さん



紅文旦（チャンドラポメロ）



メインスイーツ

「水温む」 NARISAWA “bento”

(写真左から)

・ **おおいた冠地どりのそぼろご飯**

長崎県産のお米とおおいた冠地どりの鶏そぼろ、福岡県産の人参、佐賀県産の小松菜、椎茸とともに仕上げました。

・ **熊本県 車エビと佐賀県 ヤリイカのサラダ仕立て、福岡県 明太子のソースとともに**

海の幸と宮崎県産のジャガイモ、鹿児島県産のそら豆・グリーンピース、ブロッコリーをマヨネーズと福岡県産の明太子で味付けしました。

・ **九州産 牛肉のしゃぶしゃぶ、熊本県 玉ねぎのゼリー、宮崎県 日向夏風味**

九州産のモモ肉を出汁でさっとシャブシャブし、カブとともに熊本県産の玉ねぎ醤油ジュレで和えました。宮崎県産の長ネギ、熊本県産のキュウリ、福岡県産の人参、赤玉ねぎを宮崎県産の日向夏のドレッシングで仕上げました。



「うぐいす」 スープ

・ **長崎県 小長井の牡蠣と佐賀県 ほうれん草のスープ**

長崎県小長井の牡蠣に軽く燻製の香りを付け、佐賀県産のほうれん草と一緒に、海と大地のミネラルをたっぷり味わっていただきます。

「春の訪れ」 カクテルスイーツ

・ **鹿児島県 スナップエンドウと鹿児島県 そら豆のレモンクリーム風味、スナップエンドウのカプチーノ仕立て、大分県 ガーデンハーブの香り**

春野菜を使った珍しいデザート。爽やかなレモンクリームの上には、鹿児島県産スナップエンドウの中のプチプチの豆と鹿児島県産のそら豆そして大分県産のミントやチャービルなどのハーブを添えました。



「お雛様」 スープスイーツ

・ **福岡県 長崎県 イチゴのティラミス、イチゴのエッセンス**

福岡県産のマスカルポーネと福岡県、長崎県産のイチゴでティラミスを作り、透明なイチゴのエッセンスと梅の形をした求肥とともに仕上げました。



「カーニバル」 メインスイーツ

・ **佐賀県 長崎県 熊本県 柑橘類と福岡県のクリームチーズのジェラート、大分県 サフラン風味**

佐賀県産、長崎県産、熊本県産の柑橘類をシロップでほのかに甘くして、福岡県産のクリームチーズのムースとジェラート、佐賀県産のレモングラスの香りの泡と大分県産のサフラン風味のソースとともに仕上げました。



「花祭り」 ミニアルディーズ

(写真左から)

・ **九州産 根菜の練り切り、手毬仕立て**

佐賀県産自然薯のペーストに熊本県産のビーツ、福岡県産の人参、大分県産のサフラン、柑橘で色付けし、黒餡と長崎県産の安納芋のペーストを手毬にみたくて包みました。

・ **大分県 スミレと長崎県 ブルーベリーのホワイトデー**
 ビオラムースでハートを形作り、大分県産スミレの花びらを飾り、長崎県産ブルーベリーのエッセンスでほんのり色付けしました。

・ **福岡県 八女抹茶のマカロン**

福岡県産八女の抹茶でマカロンを作りました。



(別紙)

■ 3月メニューで使用する食材の生産者の皆さま

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。多くの栄養を持った土とするため、毎年堆肥の種類を変えてこだわりの土づくりを行っています。酵素肥料を定期的に加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【スープスイーツ】

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)



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、2 名の契約農家の方々大切に育てています。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。今回はメインスイーツのレモングラスのソースと泡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 (ドライ) 【メインスイーツ】

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、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：ハーブ (チャービル、フェンネル、タイム、ミント)、なでしこ、ピオラ
【カクテルスイーツ、ミニャルディーズ】

金子植物苑（福岡県久留米市）



久留米発・国内初のバニラプロジェクト！

アイスクリームやお菓子に欠かせないバニラですが、そのほとんどは海外からの輸入品。福岡県久留米市の「金子植物苑」では、国内初となるバニラの本格生産を行い、栽培からキュアリング（発酵）までを一貫して手がけています。バニラ本来の香りや新鮮さを保つ加工技術の研究開発を重ね、2014年には国内農産物などの消費拡大に向けた事業者の優れた取り組みを表彰する「フード・アクション・ニッポン・アワード」の研究開発・新技術部門で優秀賞を獲得しました。フレッシュなバニラから醸されるやさしく芳醇な香りを味わっていただけます。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：バニラ【ミネラルデイズ】

ささき農園（佐賀県唐津市）



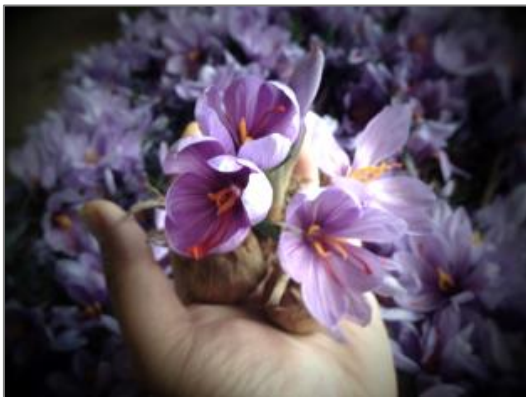
11年の紆余曲折を経て成功した、

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。」今回は、ミネラルデイズの練り切りに変身した自然薯をお楽しみください。

使用食材：自然薯【ミネラルデイズ】

七ツ森農業（大分県竹田市）



日本一の産地から届いた 貴重な国産サフラン

「七ツ森農業」は、9万年前の阿蘇山の火山活動で作られた大分県竹田市の菅生台地で野菜づくりに励む農家です。阿蘇の東に隣接する、阿蘇山由来のこの土地で、佐藤さんの祖父の代から受け継いできた農業を使わない農業を、時代に合わせて試行錯誤しながら実践し、大分特産の「国産サフラン」をはじめとした農産物を栽培しています。今回は、香りよいサフランをメインスイーツのサフラン風味のソースでお楽しみください。

使用食材：サフラン【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者の食材を使用できない場合があります。