



## JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」

### 長崎コース 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」長崎コースの 10 月のメニューと、主な生産者の方々が決まりました。今月のメニューでは、地元長崎県で無農薬栽培された「月桃の葉」や、温暖な九州では珍しく長年苦労されて育てあげた福岡の「りんご」など、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。

#### ■10 月メニューで使用する食材の注目の生産者

### げっとう 長崎月桃開発研究所（長崎県大村市）

爽やかな香りが人々を魅了する、南国植物

使用食材：月桃【スープスイーツ】

月桃は、沖縄県を含む亜熱帯に群生するショウガの仲間。初夏に可愛らしく可憐な白い花が咲き、秋にはこれが赤い実となります。濃緑色の葉には独特の爽やかな香りがあり、沖縄ではこの葉に餅を包んで蒸し、お菓子として食べる習慣もあります。そんな月桃を、無農薬で育てている長崎月桃研究所の永田良幸さんは、沖縄で 10 年間月桃の勉強をした後、長崎へ持ち帰り様々な研究をされ、月桃の健康茶や化粧品、クリームなどを開発しています。今回は、月桃の葉を細かく刻み、ジュレやシロップとして利用。さらには、葉っぱそのものも、目にも美しい飾りとして登場します。



生産者の永田さん



客室乗務員の視察の様子



月桃を使用したスイーツ

### みやしょうじ 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、苦労に苦労を重ねた九州りんご

使用食材：りんご【ミニアルディーズ】

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、有機質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。今回は、香ばしく焼いたりんごのタルトで、九州産の特徴である強い甘みをお楽しみください。



生産者のみなさま



りんご



りんごを使用したスイーツ

※そのほかの主な生産者のみなさまについては、別紙をご参照ください。

## ■10月のメニュー 【テーマ： 秋日和】

### 「豊作祈願」 NARISAWA “bento”

(写真左から)

- ・宮崎県 秋野菜たっぷりのキッシュ  
宮崎県産のさつまいもとかぼちゃ、きのこが入った秋のキッシュ。
- ・長崎県 ヨコワと長芋のサラダ仕立て、  
わさびドレッシング  
程よく脂ののったヨコワを醤油、酒、みりんで漬けにして生姜としそ、わさびの香りでサラダに。
- ・大分県 おおいた冠地どり甘酢漬け  
大分県産おおいた冠地どりを唐揚げにして大分県産のカボスと蜂蜜で甘酸っぱく仕上げました。
- ・長崎県 ワタリガニのビスク  
ワタリガニで作る甲殻類の濃厚なスープ（ビスク）。



### 「秋の味覚」 カクテルスイーツ

- ・熊本県 栗と熊本県 青ゆずのぜんざいカクテル  
栗を濃厚なムース、スープ、渋皮煮と変化させ、爽やかな青ゆずの葛餅と小豆でぜんざい風カクテルに仕上げます。



### 「野山の錦」 スープスイーツ

- ・鹿児島県奄美大島 ドラゴンフルーツのバリエーション、  
宮崎県 ヨーグルトと福岡県 酒粕の和洋の発酵共演、  
長崎県 月桃の香り  
赤、白2色のドラゴンフルーツをジェラートやスープに仕上げ、ヨーグルトと酒粕という西洋と和の発酵食材を組み合わせ、鹿児島県甑島のアロエや月桃でヘルシーパフェに。



### 「秋の収穫」 メインスイーツ

- ・佐賀県 黒イチジク、スパイスの香り、大分県  
ゆふいんビールで作ったワッフル、宮崎県  
リコッタチーズのふわふわムース  
「ビオレソリエス」という黒イチジクに、同じ生産者のシナモン、大分県産のローズマリーやブラックペッパー、八角などのスパシーな香りをつけ、ゆふいんビールで発酵させて軽く焼き上げたワッフルとふわふわなリコッタチーズのムースを組み合わせました。



### 「うららかな」 ミニタルディーズ

(写真左から)

- ・佐賀県 キヌカツギのスフレ、みたらし団子風  
里芋を皮のまま茹でた“キヌカツギ”。今回は、里芋の早生（赤ちゃん）を使用し、みりんを煮詰めてみたらしソースを塗って仕上げました。
- ・佐賀県 みかんのケーキ  
優しい甘さと酸味のみかんのケーキです。
- ・福岡県 リンゴと福岡県 バニラのタルト  
香ばしく焼いたリンゴのタルトに、貴重な国産バニラの香りをまといました。



(別紙)

## ■10月メニューで使用する食材の主な生産者のみなさま

### ドラゴンフルーツ農園 フキダ (鹿児島県奄美市)



\* 使用食材：ドラゴンフルーツ赤、白  
【スープスイーツ】

低カロリー、ビタミン・ミネラルいっぱいの

ヘルシー果実！！

奄美大島の自然豊かな土地で作られているドラゴンフルーツ。平成20年から農園を営む柗田さんご夫婦により、農薬・化学肥料を一切使わずに、堆肥・油かすだけで心を込めて丁寧に作られています。開園当初は、自分たちで食べる分だけを作られていましたが、味の評判が広がり、各地にファンが増えたことで約4年前から敷地を広げ、現在の農園となりました。

ドラゴンフルーツはサボテン科の植物でビタミン類の他に、カリウム、マグネシウム、鉄等のミネラル類が豊富に含まれています。

今回はドラゴンフルーツの鮮やかな皮を器に使い、赤、白2種類の果肉をたっぷりと味わっていただきます。

### 富田農園 (佐賀県唐津市)



\* 使用食材：黒イチジク (ビオレソリエス)  
【メインスイーツ】

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、元々フランスが原産の「ビオレソリエス」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。その後もひとつひとつの実への日の当たり方や大きさ、枝葉の付き方など、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、ぜひ味わってください。

### 山口ツギエさん (佐賀県佐賀市)



\* 使用食材：里芋 (石川早生)  
【ミネラルディーズ】

優しく自然な甘のみ秋の味覚がスイーツに変身

佐賀市富士町の標高約400mの谷沿いで里芋を生産されている、山口さん。里芋は、お米と同じ秋に収穫期を迎えます。山口さんは、里芋「石川早生(いしかわわせ)」の生産を始められ約40年近くとなりますが、連作を避け毎年コツコツと作り続けて来られました。里芋は、生育期には水分を好む作物ですが、今年の夏は猛暑つづきの天候となり、水管理には特に注意されたとのこと。その甲斐もあり、葉は大きく、茎は大人の腕ほどまで成長しました。なめらかな口当たりと自然な甘みが特徴の里芋ですが、今回は、里芋の早生(赤ちゃん)をスイーツに仕上げました。秋の味覚をご堪能ください。

## 山口雅行さん（宮崎県綾町）



\* 使用食材：さつまいも【NARISAWA “bento”】

### 安心安全な食を、次世代に繋げたいという想い

佐賀県出身の山口さんは、奥様のご出身である宮崎県綾町へ移住され農業を始めました。“子供に食べさせられる安心安全な「ものづくり」”を信念として、にんじんやさつまいもなどを育てています。除草剤はもちろん農薬も一切使わないため、素手での作業が多く、痛んだ手に絆創膏を1年中貼っている姿は、農業に本気で向き合う熱い想いのあらわれです。

今回は、NARISAWA “bento” に「キッシュ」として、他の秋野菜とともに山口さんが育てたさつまいもを閉じ込めました。ホクホクと甘味の強いさつまいもをご堪能ください。

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。