



JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」

長崎コース 1 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 1 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。

■1 月メニューで使用する食材の主な生産者の皆さま

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

九州地方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。

数多くの栄養を持った土にこだわるために、毎年堆肥の種類を変えて土づくりを行っています。酵素肥料を定期的に与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】



池上さん親子



いちご畑



博多あまおう

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：もち米【スープスイーツ】、お米【NARISAWA “bento”】



佐藤さんご夫妻



天日干し風景



お米

JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」

2017 年度上期（4～9 月）大分コースの先行予約を開始します！

（JR九州企画・実施分）

- (1) 受付期間：2017 年 1 月 10 日（火）10 時 00 分～2017 年 1 月 27 日（金）23 時 59 分
- (2) お申込方法：「或る列車」WEB ページにて受け付けます。（www.jrkyushu-aruessha.jp）

「初日の出」 NARISAWA “bento”

(写真左から)

- ・長崎県 小長井の牡蠣の炊き込みごはん
日本一とも言われる小長井牡蠣の旨みとともに長崎県産の新米を炊き上げました。
- ・長崎県 寒ブリの炙りと菜の花、
柚子のポン酢和え
長崎県対馬産脂ののった寒ブリを表面だけさっと炙り、香り高い手作りの柚子ポン酢で菜の花と一緒に。
- ・九州産 牛肉のつくねと九州産 冬の根菜のトマト煮込み
福岡県産の生姜と宮崎県産のネギの香りを効かせた牛のつくねをトマトで煮込み、冬ならではの色とりどりの人参、大根などと共に仕上げます。



「初夢」 スープ

- ・大分県 おおいた冠地どりの白湯スープ、熊本県 冬の白菜
寒い冬にあたたまるスープです。大分県産の丸鶏を長い時間かけて濃厚な旨味を引き出し、甘みののった熊本県産の白菜と合わせました。

「暖かな陽射し」 カクテルスイーツ

- ・福岡県 紅茶とキャラメルのカクテル
寒い冬の天気の良い日に射し込む暖かい陽射しをイメージしたカクテルスイーツ。福岡県産の紅茶を使った紅茶プリン、紅茶のソース、キャラメルのムースなどを組み合わせました。



「初詣」 スープスイーツ

- ・長崎県 米麴ともち米の甘酒、
長崎県 柚子と福岡県 苺の香り
長崎県の米麴、もち米を使った甘酒のデザートです。甘酒に福岡県産の苺を加えたジェラート、酒粕のソース、生姜の香りに移したパンナコッタ、長崎県産柚子のゼリーを組み合わせ、最後に苺のコンポートとフレッシュな苺を添えて仕上げました。



「家族団らん」 メインスイーツ

- ・熊本県 柑橘類のクレープシュゼット
寒い冬、コタツを囲んで家族が団らんしながらみかんを食べているイメージです。熊本県産の金柑とポンカンを組み合わせました。最後にチョコレートソースをかけてどなたでも美味しく食べられるデザートに仕上げました。



「迎春」 ミニマルディーズ

(写真左から)

- ・熊本県 和栗のパイ包み
熊本県産和栗をパイ生地で包み込んだホッとする一口サイズの小菓子です。
- ・福岡県 抹茶のクレームブリュレ
福岡県八女で作られる抹茶を使ったデザートです。抹茶のクレームブリュレを求肥で包み込み、粒あんを添えて仕上げた小菓子です。
- ・福岡県 バニラのガトー
福岡県産のバニラの香りを効かせたムースとホワイトチョコレートムースとが層になった、優しいほんわかとしたガトーに仕上げました。



(別紙)

■1月メニューで使用する食材の生産者の皆さま

橋本果樹園 (熊本県南関町)



使用食材：金柑【メインスイーツ】

地域に根付き、愛される安心・安全の果実

橋本勝さん、岸子さんご夫婦が営む、熊本県の北部にある「橋本果樹園」は、橋本さんのお父さまが植えた桃の木が果樹園の始まりで、その後、次々と種類を増やし、すもも、デコポン、完熟きんかんや柿、更に昨年からはマスカットも手がけています。桃の花が満開になる頃には、町内のお年寄りを園内のお花見に招待し、30年あまり心からのおもてなしを行っています。また、平成7年には果物部門で「農林水産大臣賞」を受賞。「桃、柿」は環境に配慮した持続可能な農業生産方式を取り入れている明石である「エコファーマー」の登録も行っていきます。今回、「或る列車」では太陽のめぐみをふんだんに浴びた金柑を使用します。

Mr. orange (熊本県水俣市)



使用食材：デコポン【メインスイーツ】

環境マイスターが生み出す、熊本の美しいフルーツ

美しいリアス式海岸と深緑に囲まれた熊本県水俣市。「Mr. Orange」はこの地で“人と環境に優しい農業”をコンセプトに、10種類余りの果物作りに取り組んでいます。園内では七面鳥たちが歩き回って草を食み、有機肥料や剪定・収穫のタイミングなどこだわりの栽培法によってフルーツがいきいきと実を付け、水俣市で数名しかいない柑橘栽培の「環境マイスター」にも選ばれています。今回、「或る列車」ではデコポンを使用します。

金子植物苑 (福岡県久留米市)



使用食材：バニラシロップ【ミニャルディーズ】

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。

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：紅茶【カクテルスイーツ】、抹茶【ミネラルデイズ、】

田向 利恵子さん（鹿児島県喜界町）



南の島から届く、日本一の食材「喜界島の白ごま」

鹿児島県・奄美大島のすぐ隣にある喜界島。隆起した珊瑚礁が地盤となるアルカリ性の土壌が豊かな農産物を育てています。そんな喜界島で古くから代々育てられている「白ごま」は生産量が日本一。（国内に流通するゴマの99%は輸入されています。）喜界島で育てられている「白ごま」は一般的なものより粒が小さく、高い香りが特徴の在来種のもので、毎年7月頃にピンクがかかった白い花が咲いたあと、夏から秋にかけて収穫されます。島のあちこちに収穫後のゴマを天日干しする様子がみられ、青い海と黄金色に輝くゴマのコントラストが喜界島の夏の風物詩となっています

使用食材：白ごま【NARISAWA “bento”】

丸田有機農園（熊本県水俣市）



愛たっぷりの愛情と手のかかった野菜が、

多くのファンを生む

水俣市街から車で約20分。石坂川という地域に丸田清隆、富士子さんご夫妻の畑があり、年間約40種類以上にもおよぶ野菜やお米を、無農薬・無化学肥料で栽培しています。丸田さんはボカシ（肥料）づくりのスペシャリスト。冬の間は、ほぼ毎日のように、有明海で水揚げされた魚のアラなどを魚屋さんから譲り受け、それを自宅の釜で煮炊きし、そこに合鴨米の米ぬかや野菜くず、そしてEM菌という微生物を投与して発酵させた肥料をつくります。この自家製肥料は、納屋で約1年近く寝かして保管され、腐葉土のような匂いがし始めたら完成です。丸田さんのお米や野菜の肥料は全てこの1種類のみで、それ以外の化学肥料や液肥等は一切使いません。今回は甘味たっぷりの白菜を使用します。

使用食材：白菜【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。