



JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」

## 大分コース4・5月のメニュー・生産者の皆さまについて

JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」は、昨年6月から約10ヶ月ぶりとなる今月4月28日より大分コースを再び運転します。このたび、4・5月のメニューと、生産者の方々が決定しました。引き続き成澤由浩シェフ監修のもと、地元大分の生産者さまをはじめ九州各地の旬の食材を使用したメニューをお楽しみいただけます。

## ■ 4・5月メニューで使用する食材の主な生産者の皆さま

## 小坂農園 YOMOGIFARM (大分県大分市)

春が旬、生命力が強く  
栄養価が高い日本のハーブ

大分市の中間に位置する高崎山の麓、別府湾を見下ろす高台にある YOMOGIFARM では、田ノ浦枇杷(びわ)や蜜柑(みかん)などを栽培しています。戦後、先代の園主(故小坂 茂氏)が満州から引き上げて、この地に入植し60年以上にわたり枇杷や蜜柑などの果樹を中心に、昔ながらの技法で栽培してきました。先代が亡くなってからは、その一部を“小坂農園 YOMOGIFARM”として大武優子さんが借り受け、栽培しています。これまで40年以上農薬は使用しておらず、有機主体の肥料を使っていましたが、YOMOGIFARMでは、カヤなどを畑に敷き詰めるだけの無施肥、自然農法を行っています。蓬(よもぎ)は、枇杷と蜜柑畑の奥の、人や車が通らない山中から、柔らかく香り良い新芽を朝に摘んで選別しています。「生命力が強く、香り高く、身体にも良い蓬を扱える仕事大好きです。この蓬を使って美味しく料理して下さること、食べて下さることにとっても感謝しています。」と大武さん。蓬を使ったカクテルスイーツをお楽しみください。

使用食材:蓬【カクテルスイーツ】



大武さん



小坂農園 YOMOGIFARM



蓬

りゅうがきこ

## 龍ヶ迫 花しょうぶ園 (大分県臼杵市)

爽やかな芳香を放ち

古く厄除けともされた菖蒲

臼杵湾に面した山の斜面に広がる、潮風と太陽の光が降り注ぐ段々畑。畑には、甘夏やかぼすなどの柑橘類がたわわに実っています。50年にもなるこれらの樹木を、こだわりの堆肥肥料で育てているのは井澤義安さん。農業を営む傍ら、自宅近くの休耕田を活用し、約10年かけ「花しょうぶ園」を1人で完成させました。黄色や紫、白など色とりどりの花が約1万平方メートルの敷地に咲き誇ります。「花好きの人に見てほしい」と毎年、見頃を迎える5月中旬頃から一般公開も実施。今回は、花が咲く直前の菖蒲(しょうぶ)をスイーツに変身させます。驚きの味をご堪能ください。

使用食材:菖蒲【カクテルスイーツ】、甘夏【ミニャルディーズ】、筍・フキ【NARISAWA“bento”】



井澤さん



菖蒲



花菖蒲

## ■ 4・5月のメニュー 【テーマ：風薫る】

### 「うららかに」 NARISAWA “bento”

(写真左から)

- ・ **福岡県 長崎県 あさりと大分県 フキの炊き込みご飯**  
春に美味しい福岡県、長崎県産のあさりの旨味たっぷりの炊き込みご飯に、春の爽やかな香りの大分県産フキを添えます。
- ・ **九州産 牛肉の時雨煮と大分県 筍、木の芽の香り**  
九州産の牛肉を出汁、砂糖、醤油、みりん、酒で福岡県産生姜の香りをつけて煮込みました。大分県産筍は、だしでさっと炊き、木の芽とともに提供します。
- ・ **大分県 関アジの炙り、春野菜のサラダ仕立て**  
大分県産関アジはおろして軽く塩を振り身を引き締め、皮目を炙って香ばしく仕上げます。  
佐賀県産グリーンアスパラガス、宮崎県産新たまねぎ、宮崎県産いんげんなどを熊本県産レモンと福岡県産はちみつの甘酸っぱいドレッシングでサラダ風に仕上げます。



### 「大地」 スープ

- ・ **大分県 おおいた冠地どりのつくねとスープ、佐賀県 自然薯（じねんじょ）の団子とともに**  
大分県産おおいた冠地どりを蒸してクリアなブイヨンを取り、昆布と鰹の一番だしと合わせて繊細なスープを作ります。



### 「端午の節句」 カクテルスイーツ

- ・ **大分県 菖蒲とよもぎ**  
大分県産よもぎの蓮根もちと大分県産菖蒲の香りの葛ソースで風味豊かなカクテルに仕上げます。

### 「茶摘み」 スープスイーツ

- ・ **福岡県 八女の抹茶**  
この時期、待望の茶摘みを迎える福岡県産の八女茶。この抹茶をわらび餅やムース、チュイルや、ソースに。小豆と白玉を添えて、鹿児島県喜界島産黒糖ジェノワーズと共に色々なテクスチャーで仕上げます。



### 「そよ風」 メインスイーツ

- ・ **福岡県 ハチミツと熊本県 レモンのコンビネーション**  
福岡県産のハチミツと、熊本県産レモンの甘酸っぱいデザートです。宮崎県産のヨーグルトとネズの実（ジンの香り）でまとめます。



### 「木漏れ日」 ミニアルディーズ

(写真左から)

- ・ **福岡県 イチゴと熊本県 カモミール**  
福岡県産のイチゴを宮崎県産のリコッタチーズのkokと熊本県産カモミールの香りで真っ赤なタルトにします。
- ・ **柏餅**  
福岡県の米粉の餅に、熊本県産味噌と鹿児島県喜界島産の胡麻を合わせたあん和柑橘コンフィを挟みます。
- ・ **大分県 バラとチョコレート**  
バラの香りを福岡県産の生クリームに移し、熊本県産のバターとチョコレートでしっとりとした一口ケーキに仕上げ、大分県産のバラの花びらを飾り仕上げました。



## ■ 4・5月メニューで使用する食材の生産者の皆さま

### あじむ 風と大地の農園（大分県宇佐市）



使用食材：バラ【ミネラルディース】

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」

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。

### Mr. orange（熊本県水俣市）



使用食材：レモン【NARISAWA “bento”、メインスイーツ、ミネラルディース】  
パール柑【ミネラルディース】

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。  
環境に配慮し、自然との共生を目指すこの地で「Mr.  
Orange」は“人と環境に優しい農業”をコンセプトに、  
柑橘類を中心に 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。今回は、パール柑とレモンを使用します。

### 松合食品（熊本県宇城市）



使用食材：合わせ味噌【ミネラルディース】

原料にこだわり、

**天然醸造に注力して育まれた味噌・醤油**

宇土半島の南岸、波穏やかな八代海に面した熊本県宇  
城市不知火町松合。文政十年（1827年）に「阿波  
屋」の屋号を掲げ松合の町で創業した松合食品。  
世界一安全な原料で、世界一の味噌・醤油をつくろう。  
日本の農業を守ろう。この思いを実現するために、で  
きるだけ地元産の原料にこだわり、特に味噌・醤油・  
酢には、20年以上も前からのお付き合いになる、信頼  
できる地元熊本県内の契約農家さんに作っていただい  
た無農薬・無化学肥料の大豆・麦・米を使用していま  
す。今回はスイーツに合わせ味噌を使用します。

## 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：抹茶【スープスイーツ】

## ダイワファーム（宮崎県小林市）



生乳の味わいあふれる、極上のチーズとヨーグルト

ダイワファームは、九州南部の霧島連山の北に位置する宮崎県小林市にあります。霧島連山の豊かな自然の恵みを受けながら、餌や水にこだわり、乳牛（ホルスタイン、ブラウンスイス）を飼育。水は天然鉱山でろ過された地下水をひき、さらに牛舎には活性炭を敷いて湿気やアンモニアを吸収させ、牛舎の匂いを取り去ることで、さらりとやさしい味わいの美味しい生乳が生まれます。乳製品づくりに使っているのは、朝搾りたての生乳。スイーツに姿を変えたダイワファームのミルクの味わいをご賞味ください。

使用食材：固形ヨーグルト【メインスイーツ】、リコッタチーズ【ミネラルデイズ】

## 株式会社 学食（大分県大分市）



日本初、烏骨鶏を交配に用いた、

柔らかく旨みに優れた地どり

柔らかくて旨みのある地どりを作りたい、鶏肉消費量トップクラスの大分県がプライドをかけ作り出した「おおいた冠地どり」。どんなに素晴らしい鶏肉も育てる環境や生産者の愛情に大きく左右されます。ストレスの無い恵まれた環境は人と同じく、鶏にとっても健康を保つ上で最も大事な条件。安心して美味しい地どりを提供出来る様、自社農場にて飼育・処理加工まで一貫体制にて取り組んでいます。今回はつくねと出汁を自然薯団子とともにスープでお楽しみください。

使用食材：おおいた冠地どり【スープ】

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。