



JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」

大分コース9月のメニュー・生産者の皆さまについて

JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」の大分コースの9月メニューと、主な生産者の方々が決まりましたので、お知らせいたします。

引き続き、東京・南青山の「NARISAWA」オーナーシェフ成澤由浩氏にレシピ等を監修いただきます。9月のメニューも、九州の旬の食材を使用した季節感ある内容となっております。どうぞご期待ください！



■ 9月メニューで使用する食材の主な生産者の皆さま

首藤農園（大分県九重町）

果肉は濃黄色、

甘みが強いのが特長の九重栗南瓜

九重連山の山々に囲まれた広大な飯田高原は、標高 800m程に位置します。爽やかな風が吹き抜ける高原で「首藤農園」を約 60 年間営む、首藤重信さん、朝子さんご夫妻。南瓜やとうもろこし、キャベツなど、年間を通じて様々な野菜をつくっています。また、農園の前では朝採れ野菜を販売する直売所を設け、自らお客さまへ野菜の特徴や美味しい食べ方などを説明します。そのため、ご夫妻のファンも多く、人気を集めています。農園自慢の「九重栗南瓜（くじゅうくりかぼちゃ）」は、農薬や除草剤を一切使わず、堆肥だけでつくっています。今回は、「九重栗南瓜」の美味しさをスープ、ミネラルディーズで味わってください。

使用食材：南瓜【NARISAWA “bento” スープ、ミネラルディーズ】



首藤さん



南瓜



南瓜畑

ぶどう農園プーの丘（大分県宇佐市）

自然界の全ての関わりを認めて育つ、

パラダイスの中のぶどう

山下文磨さんは、かつて一時期を「クマのプーさん」の物語のモデルとなったイギリスの小村で過ごします。人々や自然が共生するこの地は、まるでパラダイス。その後、奥さまと安心院（あじむ）に移り住んできたのは約 20 年前。農業未経験だった山下さんですが、ぶどうの育て方にもあのプーさんが、「物語の中では、プーさんを中心にみんな仲良く、お互いを認め合っている。人と自然も本当はそのはず。」ということで、殺虫剤や除草剤などはもちろん使いません。土の中の微生物やミミズ、草など、全てが関わりながら育つぶどうは、ミネラル豊富な一粒となります。

使用食材：ピオーネ【メインスイーツ】



山下さん



ぶどうハウス



山下さんの奥さま

■ 9月のメニュー 【テーマ：秋】

「収穫に感謝」 NARISAWA “bento”

(写真左から)

- ・ **鹿児島県 豚肉と宮崎県 薩摩芋の炊き込みご飯**
鹿児島県産豚肩ロース肉を昆布と鰹のだしと醤油、みりんで甘しょっぱく火を通し、長崎県産のお米と宮崎県産薩摩芋と一緒に炊きました。
- ・ **九州産 牛スネ肉の煮込み**
九州産牛スネ肉をチキンブイヨンで柔らかく煮込み、宮崎県産ピーマン、宮崎県産ごぼう、人参、赤玉ねぎとともに味噌風味のソースで仕上げました。
- ・ **大分県 鮮魚のサラダ仕立て、大分県 梅のドレッシング**
大分県産白身魚の刺身サラダ。熊本県産キュウリ、熊本県産オクラ、佐賀県産自然薯を大分県産梅干し風味のドレッシングで仕上げました。
- ・ **大分県 南瓜のスープ**
大分県産の南瓜でポタージュスープを作りました。ほのかな佐賀県産シナモンの香りいただきます。



「夏の名残」カクテルスイーツ

- ・ **鹿児島県 マンゴーとパッションフルーツ、沖縄県 パイナップルのカクテル、沖縄県 月桃の香り**
鹿児島県奄美大島のマンゴーとパッションフルーツ、沖縄県石垣島のパイナップルを生姜の香りの月桃の葉のゼリーとともに。



「虫の声」 スープスイーツ

- ・ **佐賀県 蜜柑とチョコレートのコンビネーション、熊本県 牛乳のジェラートとともに**
なめらかチョコレートプリンとチョコレートの冷たいスープ、佐賀県産蜜柑のソース、熊本県阿部牧場の牛乳のジェラートのコンビネーション。チョコレートわらび餅も添えて。



「秋桜」 メインスイーツ

- ・ **福岡県 マスカット、大分県 ピオーネと福岡県 和梨のコンビネーション、宮崎県 リコッタチーズのレモンパーベナ風味**
秋の味覚ぶどうの一種である福岡県産マスカットと大分県産ピオーネをあしらった季節感あふれる一品です。



「長月」 ミニマルディーズ

(写真左から)

- ・ **熊本県 青柚子タルト**
熊本県産青柚子の爽やかな香りを甘酸っぱく仕上げました。
- ・ **大分県 南瓜パイ、佐賀県 シナモンと大分県 サフランの香り**
大分県産の南瓜の餡、南瓜のクレームブリュレと大分県産サフランソース、佐賀県産シナモンムースのパイ仕立て。
- ・ **福岡県 八女抹茶と鹿児島県 黒糖のスナック**
福岡県産八女抹茶風味の米のせんべいに、黒餡、抹茶白玉、抹茶カスタードクリーム、黒糖寒天、抹茶ソースを組み合わせて仕上げました。



(別紙)

■9月メニューで使用する食材の生産者の皆さま

ゆうちゃんちのハーブ園 (大分県日田市)



愛情と手を掛けて育てた 癒しのハーブ

日田市大山町にある「ゆうちゃんちのハーブ園」は、ローズやカモミール、ベルベーン(レモンバーベナ)を始め十数種類のハーブを生産し、加工、販売しています。ハーブの栽培に取り組み35年、化学肥料や農薬、除草剤を使用せず、「健康な土を育てる」をモットーに土づくりにこだわり、ハーブを育てています。里山の自然の恵みを一杯に受けたハーブはひとつずつ手作業で丁寧に摘み、選別を行ない、厳選したものをお客さまのもとに届けています。

今回は、新鮮なベルベーン(レモンバーベナ)がメインスイーツに変身します。爽やかな香りをご堪能ください。

使用食材：レモンバーベナ【メインスイーツ】

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：バニラシロップ【ミネラルデイズ】

にしだ果樹園 (熊本県玉東町)



月と太陽との対話から生まれる、

ロマンあふれるフルーツの数々

代表の西田淳一さんの果樹園の地面には、多様な植物が育ち、蜂や蝶々がのどやかに行き交い、幸せな雰囲気であふれています。「自然界に意味のないものは無い。何かを駆除するのではなく、あるべき自然の循環を園内に作れば、農薬などを使用せずとも植物本来の力強い味わいの果物が育つんです。」と西田さん。さらに、「植物は月の満ち欠けによってその組成を変える」という考え方にも注目。今回、農園からは、プラムの「月読み果実」が届く予定です。天体のエネルギーをとじ込めた“奇跡の果実”で、パワーをチャージしてください。

使用食材：青柚子【カクテルスーツ、ミネラルデイズ】、ぶどうジュース【メインスイーツ】

星野製茶園（福岡県八女市）



使用食材：抹茶【ミネラルディース】

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。

ダイワファーム（宮崎県小林市）



使用食材：リコッタチーズ【メインスイーツ】

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。

ささき農園（佐賀県唐津市）



使用食材：自然薯【NARISAWA “bento”】

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。14年前に脱サラして福岡から郷里の唐津へ戻り、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。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、NARISAWA “bento”でお楽しみください。

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。