



JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」

## 12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12月のメニューと、生産者の方々が決まりました。12月のメニューでは、地元長崎県で栽培されている新種の香酸柑橘「味美(みよし)」や、葉っぱから根っこ、皮までまるごと食べても安心な野菜を作っている福岡県の「にんじん」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。ご期待ください！

## ■12月メニューで使用する食材の主な生産者の皆さま

## 三好園 (長崎県佐世保市) ここでしか生まれぬ、貴重な柑橘

味美(みよし)は、自然交雑で誕生した新種の香酸柑橘。2012年から川久保三好さん、信子さんご夫婦が営む三好園で本格的に栽培をはじめられ、2013年3月に新品種登録されました。まだまだその生産数は少なく、現在は三好園だけで作られている希少な柑橘です。実の中には種がなく、果汁がたっぷり。

青切りの10月収穫分は、牡蠣や魚、天ぷらに添えて。黄色に色づく11月、オレンジに色づく12月収穫分は炭酸割りにして蜂蜜を入れたホットドリンクにするのもおすすめ。色づく毎に糖度が上がり、まろやかな酸味を楽しめます。

使用食材：みよしジュース【スープスイーツ】



川久保さんご夫婦



みよし



みよしを栽培するハウス

うさぎ

## 卯農園 (福岡県糸島市)

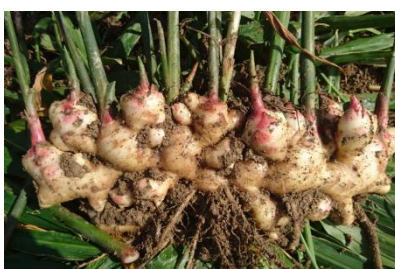
## おいしくて可愛くて美しい、糸島産カラフル野菜

自然豊かな福岡県・糸島地区で数ヶ所の畑や水田を営む卯農園。経営者である山口章さんの視線は常に「子どもたちが喜んで食べてくれるような野菜、食べた人が元気になるような野菜づくり」へと向いています。作物が“メタボ(栄養過多)”にならないよう、農薬や化学肥料、畜産堆肥にも頼ることなく、なるべく自然に沿った栽培を心がけています。そんな畑から12月に届くのは、にんじんと生姜。美しい色合いや優しい香りは、卯農園の人を想う野菜づくりがあってこそ。NARISAWA“bento”の蓋を開けたときの感動とともに、その想いを感じてください。

使用食材：にんじん、生姜【NARISAWA“bento”】



山口さん



生姜



農園スタッフの皆さん

※上記以外の生産者の皆さまについては、別紙をご参照ください。

**「初雪」 NARISAWA “bento”**

(写真左から)

- ・鹿児島 豚肉の甘辛煮、  
大分県 サフランライスとともに  
鹿児島県産の豚肉を福岡県・糸島のミツル醤油で甘辛く、トロりと煮込みました。大分県産のサフランを使って長崎県産の新米を香り高く炊き上げました。
- ・熊本県 車海老と福岡県 人参のシャルロット  
熊本県産の車海老と福岡県・糸島産の人参ムースでシャルロット型に詰めてゼリー寄せにしました。
- ・大分県 おおいた冠地どりのモモ肉のコンフィ、  
長崎県 さつま芋とリンゴの蜂蜜煮  
大分県産のおおいた冠地どりのモモ肉を低温の米油でしっとりと火を通しました。さつま芋とリンゴを、蜂蜜とレモンで甘酸っぱく仕上げ添えました。



**「聖なる海」 スープ**

- ・長崎県 小長井（こながい）の牡蠣のオイスターチャウダー  
真冬の九州の海で獲れる身の引き締まった長崎県産 小長井の牡蠣で、クリーミーなスープに仕上げました。



**「サイレントナイト」 カクテルスイーツ**

- ・大分県 バラとチョコレートのカクテル仕立て  
大分県産のバラの香りをほのかにつけたチョコレートをいろいろな形に変えてカクテル仕立てにしました。

**「スノーマン」 スープスイーツ**

- ・九州産 柑橘類のバリエーション、  
スノーマンとともに  
佐賀県産のみかんと熊本県産の黄柚子、長崎県産のみよしを使いメレンゲのスノーマンとともにパフェにしました。



**「メリークリスマス」 メインスイーツ**

- ・長崎県 いちごと福岡県 バニラのガトー  
長崎県産のいちごと福岡県産 バニラの香りをつけたムースとでクリスマスプレゼントを作りました。可愛いサンタクロースも一緒に。



**「もみの木の下で…」 ミニャルディーズ**

(写真左から)

- ・クリスマスツリー  
熊本県産の和栗と福岡県産の八女茶でクリスマスツリーに。
- ・キャンドル  
佐賀県産のシナモンを使い焼き菓子にしました。
- ・ブッシュドノエル  
熊本県産のバターをキャラメル風味のクリームにして真冬の木の株を作りました。



(別紙)

## ■12月メニューで使用する食材の生産者の皆さま

### 山中 泰生さん・美恵子さん（長崎県雲仙市）



#### チャレンジを続ける熟練農家から届く、冬の贈りもの

いちご栽培47年の熟練農家である山中さんご夫婦。定植から収穫まで1年を超える時間を要するいちご栽培ですが、毎日、天候やいちごと会話をしながら大切に育てられました。とても研究熱心な山中さんご夫婦は、7年前から独自で白いちごの栽培にも着手し、他にもいろんな品種や農法にチャレンジを続けられています。

山中さんのいちごは、甘いだけでなく、赤いちご、白いちごともに風味と香りのよさが自慢です。今回は、きめ細やかな果肉が特徴の赤いちごである「さちのか」「ゆめのか」を中心に使用します。

使用食材：いちご【メインスイーツ】

### 佐藤農場（佐賀県鹿島市）



#### 自然に逆らわない有機農法で

##### 愛情たっぷりに育てたみかん

雄大な有明海を見下ろす自然豊かな山間の地で、安心安全なみかんづくりを続けている佐藤農場は、1987年にみかんの有機栽培を始めました。土にこだわるために、地下30mから掘り起こした栄養豊かな土を根元にまき、肥料には発酵させたみかんの搾りかすや醤油かす、枯れ草のほか、海水を散布するなど自然の力を利用し、「有機JAS認定」を受けるまでにいたしました。山の傾斜に降り注ぐ太陽と多良山系の清らかな水を全身に浴びて健康に育った、ジューシーで甘く濃厚な味わいをご賞味ください

使用食材：みかん【スープスイーツ】

### 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：バラの花【カクテルスイーツ】、イタリアンパセリ、セルフィーユ【NARISAWA “bento”】

## 小長井町漁業協同組合（長崎県諫早市）



使用食材：牡蠣【スープ】

### 最良の環境から生まれる、冬の海の恵み

諫早湾は、エサとなるプランクトンが多く、牡蠣の育成にはとても恵まれた環境です。その中でも小長井牡蠣は、「身入り」「味」ともに抜群。平成24年には、日本一旨い牡蠣を選ぶ「かき日本一決定戦」で、小長井牡蠣の中でも春先に獲れるブランド牡蠣「華漣」がみごと日本一に。牡蠣は焼くと通常は身が縮んでしましますが、小長井牡蠣は焼いた後もプリプリ感があり、貝柱もホタテ並みに大きいのが特徴です。さらに、小長井牡蠣は他の地域の牡蠣と比べると、健康への様々な効果も期待されるアミノ酸の含有量が多いのも特徴。今回は、スープとしてお楽しみいただきます。

## 道上農園（長崎県川棚町）



使用食材：さつまいも【NARISAWA “bento”】

### 海を望む、光あふれる丘に実る果実や野菜に感動！

大村湾を一望にする斜面を生かして農産物を栽培している道上さんご夫妻。いちごやみかん、ブルーベリーなどの果物のほか、芋などの野菜も手がけています。「虫を駆除することもなく、肥料も与えず、植物自体がもつ自然の力と土壌との相性が良いと、おいしい実になります」と、道上さん。手間ひまかけた果実の味は格別。また、農園の一角には、稀少なニホンミツバチの巣箱も置かれ、太陽と植物と虫や鳥たちが共生するこの地は、まるで現代のサンクチュアリのように。素敵なご夫婦の笑顔も、太陽に負けないくらい輝いて、印象的です。

## 本田農園（熊本県八代市）



使用食材：トマト【NARISAWA “bento”】

### ご夫婦のご努力と愛情がたっぷり詰まったトマト

25年以上も前に転作して以来、より良いトマト作りを目指して、八代市の広大なハウスで生産を続ける本田さんご夫妻。毎年、新しい品種がいくつも出て大変な中、農薬を使わないトマト生産に挑戦。その結果、1棟全部を枯らしてしまったこともあると、明るく話すあゆ子さん（奥さま）の姿には、智久さん（旦那さま）に対する愛情を感じます。

あゆ子さんの希望で作り始めた色とりどりのミニトマトは、県内のレストランでも好評です。直接取引をすることで、自分たちのトマトを取引先のレストランなどで食べる喜びもできたとのこと。愛情たっぷりに育てられたトマトをご賞味ください。

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。