



JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」

## 長崎コース3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3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。

### ■ 3月メニューで使用する食材の主な生産者の皆さま

#### ささき農園（佐賀県唐津市）

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。1年のうちに収穫できるのは1回。種イモが病気にかかるなど、何度も失敗して諦めようとしたこともありましたが、3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、ミネラルディーズの練り切りに変身した自然薯をお楽しみください。

使用食材：自然薯【ミネラルディーズ】



佐々木さんと成澤シェフ



擦っても白いままの自然薯



自然薯

#### サガンベジ（佐賀県みやき町）

「安全な食べ物を選ぶ知識」を

子どもたちへ受け継ぐために

九州最大の筑紫平野に位置するみやき町。飲料水としても使用されている地下水を利用し、子どもたちの未来のためにも安全・安心の品質にこだわるため、自然の土、自家製の植物性堆肥を使用しています。2010年より農薬、化学肥料、除草剤など、化学物質を一切使わない栽培方法で有機農産物を育てており、そのこだわりは、野菜の香りやその深い味覚で感じることができます。農園内では、羊たちが草を食べて除草を担当するなど、自然の環境保全に取り組んでいます。また、農園内は光が満ちあふれ、緑は潤い、生物、動物、人間が共存する環境をつくり、「安全で高品質の野菜」を安定供給しております。今回は、ビタミン、ミネラルが豊富に含まれているほうれん草をスープでお楽しみください。

使用食材：ほうれん草【スープ】



女性スタッフの皆さん



園内の羊たち



ほうれん草畑

## ■ 3月のメニュー 【テーマ：旅立ち】

### 「春休み」 NARISAWA “bento”

(写真左から)

- ・ 熊本県 車海老、長崎県 イカ、大分県 ムール貝とサフラン風味のパエリア

チキンブイヨンと海老の出汁で大分県産おおいだ冠地どりモモ肉、マッシュルーム、佐賀県産の玉ねぎとともに長崎県産の米を炊きました。熊本県産の車海老、長崎県産のイカ、大分県産のムール貝や野菜を最後に加えて、サフラン風味に仕上げました。



- ・ 玄界灘の真鯛と菜の花の宮崎県 日向夏風味

春の桜鯛のお刺身と菜の花を宮崎県産日向夏のドレッシングでさっぱりとサラダ仕立てに。

- ・ 九州産 牛肉のしゃぶしゃぶ仕立て、佐賀県 玉ねぎのドレッシング、根菜のクルミソース和え

九州産の牛もも肉をしゃぶしゃぶにして、柔らかく煮た鹿児島県産のカブをコクのあるクルミのソースで仕上げました。

### 「春一番」 スープ

- ・ 長崎県 小長井の牡蠣と佐賀県 ほうれん草のスープ

長崎県小長井の牡蠣に軽く燻製の香りを付け、佐賀県産のほうれん草と一緒に海と大地のミネラルをたっぷり味わっていただきます。



### 「早春」 カクテルスイーツ

- ・ 佐賀県 アスパラガス、鹿児島県 そら豆、宮崎県 ヨーグルトのコンビネーションカクテル、大分県 ハーブの香り

宮崎県産ヨーグルトのムースに鹿児島県産そら豆のシロップ煮、佐賀県産アスパラガスのソース、大分県産数種類のハーブとともに



### 「うららか」 スープスイーツ

- ・ 福岡県 クリームチーズのアイスクーキ、大分県 サフランソース、数種類の柑橘ミックスのサラダとともに
- 福岡県産のクリームチーズと大分県産のサフランを組み合わせたチーズクーキをゼラートに。熊本県産、長崎県産の数種類の柑橘類をミックスし、佐賀県産レモングラスの香りの泡と大分県産のサフランソースとともに



### 「桃の節句」 メインスイーツ

- ・ 福岡県 熊本県 イチゴのショートケーキ、桃の節句仕立て

福岡県産・熊本県産イチゴのショートケーキを求肥で包み、福岡県産のマスカルポーネ入り生クリームを使用。イチゴのソースと福岡県産酒粕のソースとともに

### 「セレブレーション」 ミニマルディーズ

(写真左から)

- ・ 根菜の練り切り、手毬仕立て

佐賀県産自然薯のペーストにピーツ、福岡県産のにんじん、大分県産のサフラン、柑橘で色付けし、黒餡と長崎県産安納芋のペーストを手毬にみたて包みました

- ・ 大分県 スミレと長崎県 ブルーベリーのホワイトデービオラムースでハートを形作り、大分県産スミレの花びらを飾り、長崎県産ブルーベリーの果汁でほんのり色付けました

- ・ 福岡県 八女抹茶のマカロン

福岡県産八女の抹茶でマカロンを作りました



(別紙)

## ■ 3月メニューで使用する食材の生産者の皆さま

### 橋本 <sup>ひろふみ</sup> 祐文さん・<sup>ひでこ</sup> 秀子さん (佐賀県白石町)



#### 香り高くみずみずしい、甘いアスパラガス

佐賀県の白石町で、アスパラガスのハウス栽培を行っている、橋本祐文さん、秀子さんご夫婦。“量より質”にこだわる橋本さんは、厳選した有機肥料を独自に配合したり、湿度や温度などにも常に注意を払いながら手入れをしたりと、一本一本に我が子のような愛情を注いで育てています。そんな橋本さんのアスパラは太くて甘く、元気にすくすくと育ったことが、食べればわかります。ぜひ、お楽しみください。

使用食材：アスパラガス【NARISAWA” bento”、カクテルスイーツ】

### 田向 利恵子さん (鹿児島県喜界町)



#### 南の島から届く、あたたかい春の恵み

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になっており、非常に水はけが良く地下水による農業が盛んな、自然豊かな島です。この地から春の味覚、そら豆を届けてくださるのは、田向利恵子さん。喜界島の温暖な気候で育つそら豆は、やや小ぶりの原種のもので、毎年、白く可憐な花が咲いたあと、毎年3月頃から実を付け、島の食卓に並びます。そのそら豆が、「或る列車」ではスイーツとして、登場します。

使用食材：そら豆【カクテルスイーツ】

### 武雄そだちレモングラス ハッピーファーマーズ (佐賀県武雄市)



#### オーガニックレモングラスがスイーツに変身

標高約400メートル、平地の農薬が飛散しない山の中腹で「武雄そだちレモングラス」は栽培されています。平成20年から武雄市役所と農事組合が一体となって栽培を始め、3名の契約農家の方々と大切に育てています。レモングラスは、ハーブティーとしても愛飲され、胃腸の調子を整え、気分のリフレッシュ効果もあります。スイーツに生まれ変わったレモングラスの香りをご堪能ください。

使用食材：レモングラス (ドライ) 【スープスイーツ】

## 田島柑橘園&加工所（佐賀県太良町）



剥いて食べるより美味しい 贅沢搾りの完熟ジュース  
安全に配慮し、除草剤は15年以上も使用せず、農薬もできる限り使用しない「エコ農業」を実践している  
田島柑橘園では、柑橘を愛し、大切に育てています。  
加工品も手がけ、中でも保存料・香料・着色料を一切使用せず、完熟した素材をぜいたくに搾って、美味しさと香りを最大限に生かした100%ストレートジュースが人気です。今回はその中から「デコポンジュース」「はるかジュース」「みかんジュース」を使用します。

使用食材：デコポンジュース、はるかジュース、みかんジュース【スープスイーツ、ミネラルデイズ】

## 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：ハーブ（ナスたちウム、ディル、フェンネル、タイム、ミント、セルフィーユ）【カクテルスイーツ】、ビオラ（スマレ）【ミネラルデイズ】

## 小長井町漁業協同組合（長崎県諫早市）



### 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、牡蠣の成育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いますが、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。

使用食材：牡蠣【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。