



JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」

長崎コース 10 月のメニュー・生産者の皆さまについて

JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」の長崎コースの 10 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。10 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！



■10 月メニューで使用する食材の主な生産者の皆さま

賀久農園（熊本県錦町）

香り高く、

身体を温める働きがある“球磨栗”

日本遺産に選ばれ、清流球磨川の流れる人吉球磨地方。フルーツの里で知られる球磨郡錦町は、盆地特有の寒暖の差により、“球磨栗”の育成に適しています。先代が果樹栽培を始めて 80 年、この地で「賀久農園」を営む賀久清史さん、和子さんご夫妻は、雑草を生やして地表を覆うことで土壌を守り、地力を維持する“草生栽培”を行っています。除草剤を使わず、剪定を行うことで施肥量を減らし、健康な栗の木を育てています。農林水産大臣賞も受賞するなど、この道 50 年の賀久さんご夫妻が育てた美味しい球磨栗を、今回はカクテルスイーツでご堪能ください。

使用食材：球磨栗【カクテルスイーツ】



賀久さんご夫妻



農園



球磨栗

ゆふいんビール株式会社（大分県由布市）九州初の地ビール醸造会社がつくった“ゆふいん地ビール”

豊かな緑の山並みに囲まれ、清涼な水と温泉、そして美しい自然に恵まれた湯布院町。その豊かな自然に生まれ、ゆふいん地ビールは誕生しました。創立者の小野正文さんは、観光客と地元の人と一緒に飲んでお酒を飲み、交流を深め合える場所が湯布院の町にあったらと思い、地ビール醸造所の設立を決意しました。「ヴァイツェン濃色酵母入り」は、小麦麦芽特有の豊潤な味わいと、ヴァイツェン淡色タイプにカラメル麦芽をさらに多く使用したことにより、まろやかでコクのあるビールに仕上げられています。今回は、「ヴァイツェン濃色酵母入り」をワッフル生地として使用します。

使用食材：ゆふいん地ビール（ヴァイツェン濃色酵母入り）【メインスイーツ】



営業担当：小野さん



ビール醸造所



ゆふいん地ビール



■10月のメニュー 【テーマ：秋の収穫】

「感謝」 NARISAWA “bento”

(写真左から)

- ・ **熊本県 和栗と長崎県 宮崎県 茸の炊き込みごはん**
熊本県産の和栗と長崎県産椎茸、舞茸、宮崎県産平茸、シメジを長崎県産米とともに炊き込みました。
- ・ **熊本県 車えびと大分県 白身魚の甘酢漬け**
大分県産の白身魚を揚げて熊本県産車えび、熊本県産ナス、佐賀県産レンコンとともに出汁ベースの甘酢ソースで仕上げました。上にはカラフルなにんじん、紅くるりなどの根菜を飾ります。
- ・ **九州産牛肉のしゃぶしゃぶ仕立て、クルミとゴマソース**
九州産の牛肉を酒、醤油、みりんの汁でさっと火を通し、宮崎県産サツマイモとともに、クルミとゴマ、味噌で作ったタレで召し上がっていただきます。上には木の芽と白髪ねぎ、糸唐辛子で香り付けました。
- ・ **大分県 おおいた冠地どりのクリームスープ**
大分県産おおいた冠地どりのもも肉と玉ねぎ、にんじん、福岡県産マッシュルーム、宮崎県産ジャガイモ、佐賀県産ほうれん草が入った、旨味たっぷりのチキンブイヨンベースのクリームスープです。



「秋の味覚」カクテルスイーツ

- ・ **熊本県 和栗と熊本県 青ゆずのぜんざいカクテル**
和栗のスープ、渋皮煮、白玉、小豆、栗のチップ、青ゆずの葛餅と和栗のパンナコッタでぜんざい風に仕上げました。



「山粧う」 スープスイーツ

- ・ **鹿児島県奄美大島 ドラゴンフルーツと大分県 ブドウのバリエーション、沖縄県 月桃の香り**
大分県産2種類のブドウとブドウのゼリー、沖縄県産月桃のゼリーとその泡を鹿児島県産ドラゴンフルーツの器に盛ります。鹿児島県産アロエと宮崎県産ヨーグルトのソース、赤ドラゴンフルーツソースで仕上げました。



「いわし雲」 メインスイーツ

- ・ **佐賀県 黒イチジク、ローズマリーのハチミツの香り、大分県 ゆふいん地ビールで作ったワッフル、宮崎県 リコッタチーズのふわふわムース**
佐賀県産黒イチジクとそのゼリーシートやジェラートに宮崎県産リコッタチーズクリームのみースと大分県ゆふいん地ビールで香り付けしたワッフルを、ローズマリーハチミツで仕上げました。



「名月」 ミニアルディーズ

(写真左から)

- ・ **佐賀県 キヌカツギのスフレ**
佐賀県産キヌカツギをフワリとしたスフレ風にして、ミリンを使ってみたらし団子風にしました。
- ・ **佐賀県 柑橘類のサバラ**
ブリオッシュ生地にしっとりシロップを含ませたサバラと佐賀県産数種の柑橘類の香りを組み合わせます。
- ・ **福岡県 りんごのタルトタタン**
福岡県産りんごを香ばしく焼き上げ、キャラメルのお味の甘酸っぱいタルトタタンに仕上げました。



(別紙)

■10月メニューで使用する食材の生産者の皆さま

ドラゴンフルーツ農園 フキダ (鹿児島県奄美市)



* 使用食材：赤ドラゴンフルーツ、
白ドラゴンフルーツ【スープスイーツ】

低カロリー、ビタミン・ミネラルいっぱい ヘルシー果実！！

奄美大島の自然豊かな土地で作られているドラゴンフルーツ。平成20年から農園を営む柗田さんご夫婦により、農薬・化学肥料を一切使わずに、堆肥・油かすだけで心を込めて丁寧に作られています。開園当初は、自分たちで食べる分だけを作られていましたが、味の評判が広がり、各地にファンが増えたことで約5年前から敷地を広げ、現在の農園となりました。ドラゴンフルーツはサボテン科の植物でビタミン類の他に、カリウム、マグネシウム、鉄等のミネラル類が豊富に含まれています。今回はドラゴンフルーツ赤、白2種類の果肉をたっぷり味わっていただきます。

富田農園 (佐賀県唐津市)



* 使用食材：黒イチジク (ビオレソリエス)
【メインスイーツ】

情熱が育てた、この時期だけのまぼろしの味

黒イチジクは、元々フランスが原産の「ビオレソリエス」という品種ですが、日本では栽培が難しく手間暇もかかることから、“まぼろしのイチジク”ともいわれています。栽培する、富田さんは20年以上の熟練で、現在は近隣の農家さんなどへの指導も行っていますが、最初に黒イチジクの実をつけることに成功したのは、栽培をはじめて5年目。その後もひとつひとつの実への日の当たり方や大きさ、枝葉の付き方など、試行錯誤しながら情熱を注ぎ大切に育ててきました。柔らかくねっとりとした濃厚な甘味が特徴の黒イチジクを、ぜひ味わってください。

九州りんご村 宮小路果樹組合 (福岡県嘉麻市)



* 使用食材：りんご【ミニアルディーズ】

40 数年の歳月をかけ、

苦勞に苦勞を重ねた九州りんご

九州りんご村は、福岡県にある標高977mの馬見山(うまみやま)中腹に位置し、自然に囲まれた斜面10ヘクタールを利用して、梨やりんごなどの果樹を栽培しています。特にりんごは暖地で栽培するのが難しく、試行錯誤を繰り返し、40数年の歳月をかけ、全国に誇れる九州最大の産地となりました。ほぼ市場には出荷せず、直売・地方発送・りんご狩りを中心に販売しており、有機質堆肥による土づくりやできる限りの減農薬栽培を行い、安心安全で美味しいりんごづくりにこだわっています。今回は、香ばしく焼いたりんごのタルトで、九州産の特徴である強い甘みをお楽しみください。

山口ツギエさん（佐賀県佐賀市）



* 使用食材：里芋（石川早生）
【ミネラルディース】

優しく自然な甘味の

秋の味覚がスイーツに変身

佐賀市富士町の標高約 400mの谷沿いで里芋を生産されている、山口さん。里芋は、お米と同じ秋に収穫期を迎えます。山口さんは、里芋「石川早生（いしかわわせ）」の生産を始められ約 40 年近くとなりますが、連作を避け毎年コツコツと作り続けて来ました。里芋は、生育期には水分を好む作物ですが、今年の夏は雨不足となり、水管理には特に注意されたとのこと。なめらかな口当たりと自然な甘みが特徴の里芋ですが、今回は、里芋の早生（赤ちゃん）をスイーツに仕上げました。秋の味覚をご堪能ください。

あじむ 風と大地の農園（大分県宇佐市）



* 使用食材：ペンタス【スープスイーツ】、
ローズマリー【メインスイーツ】

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。

佐藤 均蔵・玲子さん（長崎県諫早市）



* 使用食材：お米【NARISAWA “bento”】

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。

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。