



今回は、佐賀県産の食材にこだわります！ JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」 11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11月のメニューと、生産者の方々が決まりました。今回は、11月23日の「佐賀コース特別運行」に合わせ、佐賀県や沿線自治体にもご協力いただきながら、有機農法で育てた「レモングラス」や、3年前より収穫を始めた「はちみつ」など、佐賀県産の食材をふんだんに使用したメニューをお楽しみいただきます。

■11月メニューで使用する佐賀県産食材の主な生産者の皆さま

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）

今が旬の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一体となって栽培を始め、2名の契約農家の方々と大切に育てています。9月末から11月中旬にかけて収穫時期を迎え、茎は親指ぐらいに太く、葉は青々と育っています。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（茎、葉）【カクテルスイーツ】



（右）秀島代表、（左）江口さん



レモングラス畑



レモングラスティー

吉野ヶ里歴史公園（佐賀県吉野ヶ里町）

弥生人も食べていたかもしれない

疲労回復や整腸作用のあるはちみつ

JR長崎本線吉野ヶ里公園駅から徒歩数分の場所にある「吉野ヶ里歴史公園」は、邪馬台国を彷彿とさせる、吉野ヶ里遺跡の保存及び活用を図るために設置された国営公園です。「吉野ヶ里のはちみつ」は、この公園内の一画で採蜜されました。園内には、弥生時代にも生育していたであろう植物を植えています。その植物の花卉からミツバチ達が一生懸命集めた百花蜜（※）は、非常に滑らかで透明度の高い100%天然蜜です。もしかしたら約2千年前に、この地で暮らしていた弥生人も美容と健康のために食べていたかもしれない「吉野ヶ里のはちみつ」を今回は、はちみつアイスでご賞味ください。

（※百花蜜：いくつもの種類の花から集められたはちみつ）

使用食材：はちみつ【スープスイーツ】



採蜜作業中



花の蜜を吸うミツバチ



吉野ヶ里遺跡

「山粧う」 NARISAWA “bento”

(写真左から)

- ・長崎県 ヨコワの炙りと佐賀県 自然薯のご飯
佐賀県産新米「コシヒカリ」に長崎県産ヨコワをさっと炙り、酢飯と佐賀県産自然薯とともに仕上げました。
- ・佐賀県 蓮根と佐賀県 芝エビの真薯、銀あん仕立て、熊本県 車エビとともに
佐賀県産蓮根と佐賀県産芝エビのでんぷん質のみでまとめた真薯に一番出汁の銀あんをまとわせ、熊本県産車エビを添えました。
- ・佐賀県 みつせ鶏のしっとり茹で、マスタードシードドレッシング
佐賀県産みつせ鶏を低温でしっとりとし、火を入れ、はちみつ、米酢、薄口醤油、マスタードシードのドレッシングと野菜のマリネとともに仕上げます。



「冬日和」 スープ

- ・佐賀県 佐賀牛のビーフシチュー
佐賀牛をじっくりと煮込み、秋の根菜とともにスープ仕立てにしました。

「澄み渡る秋空」 カクテルスイーツ

- ・佐賀県 レモングラスのリ・オ・レ
甘く炊いた佐賀県産の長粒米「ホシユタカ」にレモングラスの香りをつけ、佐賀県産のネーブル・温州みかん・はるかを使い仕上げました。



「うららかな」 スープスイーツ

- ・佐賀県 黒イチジクと福岡県 柿の共演
福岡県産柿のスープと熊本県産黄柚子のジュレと葛餅、そして佐賀県産黒イチジクソースに佐賀県産はちみつアイスを添えました。



「素風」 メインスイーツ

- ・熊本県 和栗、紅葉仕立て
熊本県産の栗を使い香り高いペーストを作り、福岡県産の生クリームとともにケーキにしました。宮崎県産薩摩芋、鹿児島県産紫芋、大分県産かぼちゃ、ビーツで、紅葉に見立てたチップを作り、秋らしいデザートにしました。



「冬の便り」 ミニアルディーズ

(写真左から)

- ・鹿児島県 安納芋と紫芋、大分県 かぼちゃの秋色きんつば
秋ならではの素材で上品なきんつばを作りました。
- ・福岡県 バタークリームサンド、鹿児島県 黒糖風味
鹿児島県産黒糖のアーモンドメレンゲに鹿児島県産白胡麻をのせ、バタークリームをサンドしました。
- ・佐賀県 嬉野抹茶のサントノーレ
小さな小さなシュー皮に佐賀県産抹茶のクリームを詰めて一口大のお菓みに仕立てました。



(別紙)

■11月メニューで使用する佐賀県産食材の生産者の皆さま

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。当初は失敗続きでしたが、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、温州みかんジュース【カクテルスイーツ】

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5種類の柑橘ジュースを使用し、カクテルスイーツでお楽しみいただきます。

使用食材：柑橘ジュース（ネーブル、はるか、マーコット、クレメンティ、柚子）【カクテルスイーツ】
完熟清見ジュース【ドリンク】

富田農園（佐賀県唐津市）

情熱が育てた、この時期だけのまぼろしの味



富田さんと或る列車客室乗務員

黒イチジクは、元々フランス原産の「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年以上の熟練の技術で、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。その後も実への日の当たり方や枝葉の付き方なども工夫し、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、お楽しみください。

使用食材：黒イチジク、仏手柑（ぶっしゅかん）【スープスイーツ】、げんこう【カクテルスイーツ】

なかしまびこうえん

中島美香園（佐賀県嬉野市）

清らかな空気と水に恵まれた盆地で育まれる 良質な「嬉野抹茶」



佐賀県は日本茶発祥の地。その佐賀県内でも特に嬉野地区は一日の気温差が大きく、水はけもよいという好適地のため、良質な茶が生産されます。中島美香園は、直営の茶園を持ち、摘み取りから加工まで自社で行っている創業100年の老舗です。化学肥料や農薬を全く使用せず栽培、製造されているJAS認定を受けた有機栽培茶は、お茶本来のゆたかな味と香りがあり、どこか懐かしさを感じます。今回は、ミニアルディーズでご堪能ください。

使用食材：嬉野抹茶【ミニアルディーズ】

ホシユタカ生産部会（佐賀県伊万里市） 日本生まれの長粒米「ホシユタカ」



伊万里市の若手生産者と関係者が一丸となって生産に取り組む長粒米「ホシユタカ」。国の機関が開発した国産長粒米で、長粒種独特の「パラパラ」とした食感と、日本の風土で育まれた短粒種と同じような「うまみ」の双方を持つのが特徴です。草丈が高く倒れやすく栽培しづらいため、開発後全国的に作付けされず15年もの間封印されていました。ホシユタカ生産部会では、海外の観光客が増加する中、ニーズが高まるものと考え、栽培の難しいこのお米にチャレンジしています。今回は、スイーツに生まれかわった「ホシユタカ」をご堪能ください。

使用食材：長粒米（ホシユタカ）【カクテルスイーツ】

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



使用食材：ラディッシュ、
水菜【NARISAWA “bento”】

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、新鮮なラディッシュ、水菜が届きます。

そらの菜園（佐賀県唐津市）

じっくり丁寧に育て うまみが凝縮した旬の野菜



使用食材：人参（オレンジ・黄）【NARISAWA “bento”】

佐賀県唐津市、そのほぼ中央に位置する鏡山。その麓に、加茂宇宙（たかみち）さんが営む「そらの菜園」があります。この場所は、温暖な気候と適度な雨に恵まれ、野菜たちが育ちやすく、年間50~60種類の野菜が育ちます。太陽の光がいっぱい降り注ぎ、玄界灘が一望できる畑には心地よい海風が吹き抜けます。そんな自然の力を借りて、加茂さんは奥さまと二人三脚で無農薬・無化学肥料、旬の美味しさにこだわり、季節に沿った野菜づくりをしています。今回は、人参（オレンジ・黄）がNARISAWA “bento” に使われます。自然の美味しさをご堪能ください。

川久保 カホルさん（佐賀県白石町） 自然と共存する、貴重な有機栽培蓮根



使用食材：蓮根【NARISAWA “bento”】

白石町は、有明海に面した干拓地の重粘土質の肥沃な土壌で、全国でも有数の蓮根産地です。川久保さんは、一人でも多くの方に安心安全な農作物を食べていただきたいとの思いで、平成9年から蓮根の無農薬・有機栽培を始め、平成12年にJAS認定を取得しました。肥料は有機肥料を微生物によって発酵させつくる「ぼかし肥」を使用、アブラムシの被害を抑えるためほ場周辺の草刈りに力を入れたり、手間暇をおしりません。肉質がきめ細やかで、サクサクした食感が特徴の蓮根をご堪能ください。

佐賀県有明海漁業協同組合（佐賀県佐賀市）旬を迎えた前海もんの芝エビ



佐賀県有明海は干満の差が約6mあり、干潮時には沖合い5～7kmまで広大な干潟が広がります。そこを棲みかとする魚たちは珍しい姿・形をしており「前海（まえうみ）もん」とも呼ばれています。その有明海で最も多く獲れる天然のエビ「芝エビ」。昔、東京の芝（港区）周辺でよく獲れたことからこの名がつけられました。5月下旬～9月上旬に有明海内で産卵され、成長したエビは、秋～春にかけて、その旬を迎えます。今回はこの芝エビの上品な甘みを、真薯でご堪能ください。

使用食材：芝エビ【NARISAWA “bento”】

J Aグループ佐賀肥育牛部会（佐賀県佐賀市） 肥沃な大地で育った最高級の牛 佐賀牛



国産黒毛和牛の最高峰「佐賀牛」は、全国に数多くあるブランド牛の中でもトップクラスの厳しい基準を設けています。牛肉の格付けをする日本食肉格付協会が定める最高肉質5等級及び4等級の最上クラスしか「佐賀牛」と名乗ることはできません。食欲をそそる色つや、最上級の「さし」がもたらす極上のあたりは貴重な味わいです。甘くてこくのあるおいしいお肉は、佐賀県特有の穏やかな気候とおいしい水、澄み切った空気そして、牛を育てる農家のきめ細やかな管理と愛情のたまものです。今回は牛ネックをビーフシチューでお楽しみください。

使用食材：佐賀牛【NARISAWA “bento”】

株式会社 ヨコオ（佐賀県鳥栖市） ほどよい歯ごたえ豊かな風味が特徴



ヨコオの「みつせ鶏」は、清涼な水と風通しの良い鶏舎のなか、平飼いで一平方メートルあたり約12羽と、ゆったりとした理想的な飼育環境で育てられています。フランスの赤鶏がルーツの「みつせ鶏」は「地鶏より柔らかい肉質と地鶏より高い風味」が特徴。植物主体の専用飼料は栄養バランスを第一に考えて配合されており、近年では鶏糞堆肥からできる地産の飼料米を使用し「循環型農業」も目指しています。今回のメニューでは、このもも肉を茹で鶏でお楽しみいただけます。

使用食材：みつせ鶏【NARISAWA “bento”】

有限会社 七島農産（佐賀県小城市）「健康な土づくり」を信念に、おいしいお米づくりに挑む。



米どころである佐賀平野で、「健康な土づくり」を信念に米づくりを手がける七島農産。特に、先代が挑んだ無農薬の米づくりは、佐賀県内では先駆けでした。現在の二代目もその意思を受け継ぎ、有機肥料の使用はもちろん、海のミネラル分を田んぼに投入したり、品質管理を徹底するなど、熱い想いで安心・安全な米の無農薬栽培を伝承しています。今回は、今年の新米「コシヒカリ」を使用し、その粘りと独特の甘みをお楽しみください。

使用食材：新米（コシヒカリ）【NARISAWA “bento”】

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。