



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」大分コース9月のメニューと、生産者の方々が決まりました。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。

■ 9月メニューで使用する食材の主な生産者の皆さま

ドラゴンフルーツ農園 フキダ（鹿児島県奄美市）

低カロリー、ビタミン・ミネラル
いっぱいの食べる美容果実！！

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年から農園を営む柘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、別名「食べる美容果実」とも言われています。今回はドラゴンフルーツ赤、白2種類の果肉をたっぷりと味わっていただきます。

使用食材：ドラゴンフルーツ（赤・白）【メインスイーツ】



柘田さん(左)と成澤シェフ



ドラゴンフルーツ



園

九州りんご村 宮小路果樹組合（福岡県嘉麻市）

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、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。

使用食材：りんご【ミネラルディーズ】



生産者のみなさま



りんご



使用したスイーツ

「収穫祭」 NARISAWA “bento”

(写真左から)

- ・九州産和牛の炙りご飯
甘辛いタレに漬け込んだ牛肉を炙り、人参、椎茸入りの酢飯の上に錦糸卵と共にのせました。
- ・大分県 鮮魚のエスカベッシュ、宮崎県 ヘベスの香り
新鮮な白身の魚を一度揚げて、ヘベスのジュースで酸味と香りをつけた甘酢で漬け込みました。
- ・大分県 おおいた冠地どりのもも肉と野菜のゴマ風味
おおいた冠地どりのもも肉を生姜と長ネギの風味をつけて火を通し、ナス、キュウリ、オクラ、ゴボウと共にゴママヨネーズで仕上げました。



スープ

- ・南瓜のスープ
南瓜を鶏のブイヨンで柔らかくなるまで火を通し、滑らかなポタージュスープに仕上げました。



「そよ風」 カクテルスイーツ

- ・熊本県 グリーンレモンと福岡県 巨峰とマスカットのカクテル仕立て
グリーンレモンゼリーを、泡立てながら固めていき、雲のように軽い泡を作ります。ミントとホワイトラムのジュレと巨峰、マスカットと組み合わせました。



「残暑」 スープスイーツ

- ・鹿児島県 黒糖と佐賀県 麦茶のサバラン、
鹿児島県 島バナナのソテー、押し麦のスナックと共に
黒糖を使って焼き上げたサバラン生地に黒糖と麦茶のシロップをたっぷりと含ませ、島バナナのソテー、押し麦で作ったクリスピーなお菓子を添えました。

「秋桜」 メインスイーツ

- ・熊本県 牛乳と福岡県 チーズのスフレケーキ、
福岡県 イチジクと宮崎県 ヨーグルトジェラート、コスモス添え
サワークリームとクリームチーズで作ったチーズケーキとポルト酒でコンポートにしたイチジクとドラゴンフルーツ、
ヨーグルトを組み合わせました。



「鈴虫」 ミニアルディーズ

(写真左から)

- ・福岡県 抹茶のプチシュークリーム
香り豊かな八女の抹茶でクリームを作り、シュー生地詰めました。
- ・福岡県 リンゴのタルトタン
キャラメル化させたリンゴとパイ生地を使った秋の定番フランス菓子です。
- ・福岡県 生クリームとチョコレートのタルト
コクのある滑らかなチョコレートのタルトを作りました。



(別紙)

■9月メニューで使用する食材の生産者の皆さま

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。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：グリーンレモン【カクテルスイーツ、メインスイーツ】

ダイワファーム (宮崎県小林市)



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、搾りたての生乳。今回はヨーグルトを使用したスイーツで、このミルクの味わいをご賞味ください。

使用食材：ヨーグルト【メインスイーツ】

朝日酒造 (鹿児島県喜界町)



南の島から届く、風味香る純黒糖！

鹿児島県・喜界島の地で、さとうきび栽培から純黒糖・黒糖焼酎の製造を一貫して手がける「朝日酒造」。焼酎の原料である純黒糖は、除草剤や化学肥料を使わずに栽培したさとうきびを自社工場で精製したもので、今回はこの純黒糖をスイーツに使用します。社長の喜禎浩之さんは「島の地盤がサンゴ礁のため地下水が浸透しやすく、島の環境は私たちの体に直に影響する。『ものづくり』に対する責任を感じます」と引き締まった表情で語ります。黒糖はさとうきびの味わい豊かで、ほんのりやさしい甘さ。喜界島の風味香るスイーツをどうぞお楽しみに。

使用食材：黒糖【スープスイーツ】

佐藤 均蔵・玲子さん（長崎県諫早市）



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。

使用食材：お米【NARISAWA “bento”】

田向 利恵子さん（鹿児島県喜界町）



南の島から届く、日本一の食材「喜界島の白ごま」

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となるアルカリ性の土壌が豊かな農産物を育てています。そんな喜界島で古くから代々育てられている「白ごま」は生産量が日本一。（国内に流通するゴマの99%は輸入されています。）喜界島で育てられている「白ごま」は一般的なものより粒が小さく、高い香りが特徴の在来種のもので、毎年7月頃にピンクがかった白い花が咲いたあと、夏から秋にかけて収穫されます。島のあちこちに収穫後のゴマを天日干しする様子がみられ、青い海と黄金色に輝くのゴマのコントラストが喜界島の夏の風物詩となっています

使用食材：白ごま【NARISAWA “bento”】

株式会社 学食（大分県大分市）



日本初、烏骨鶏を交配に用いた、

柔らかく旨みに優れた地どり

柔らかくて旨みのある地どりを作りたい、鶏肉消費量トップクラスの大分県がプライドをかけ作り出した「おおい冠地どり」。どんなに素晴らしい鶏肉も育てる環境や生産者の愛情に大きく左右されます。ストレスの無い恵まれた環境は人と同じく、鶏にとっても健康を保つ上で最も大事な条件。安心して美味しい地どりを提供出来る様、自社農場にて飼育・処理加工まで一貫体制にて取り組んでいます。今回はもも肉を使ったNARISAWA “bento” またスープのブイヨンにも丸鶏をベースとして使用しております。お楽しみください。

使用食材：おおい冠地どり【NARISAWA “bento”、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地や生産者の食材を使用できない場合があります。