



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。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

マリンファーム（大分県国東市） “黒い宝石”とも称される「くにさき OYSTER」

天気予報で馴染みのあるヤンマーの水産研究施設マリンファームでは、稚苗・稚貝の段階から収穫まで一粒ずつバラバラの状態にて育て、質の高い身と美しい殻を作る養殖方法「シングルシード」式を採用しています。国東半島の自然を活かした養殖方法により旨みやミネラル感が凝縮された、シャキッとした食感とフレッシュな味わいが特徴の欧米スタイルの生牡蠣です。この牡蠣は種苗育成から養殖・浄化・出荷まで一貫した生産体制で安全性を追求しています。養殖海域の水質検査、収穫ロットごとに一般細菌・大腸菌・腸炎ビブリオ・ノロウイルス・0157等を検査。検査に合格した牡蠣は、牡蠣の1時間で十数リットルもの海水を出し入れする性質を活かし、20時間以上、精密にろ過した海水を使い体内の細菌類をきれいに洗い流します。厳しい検査、浄化工程を経て安全性を確認した牡蠣のみを出荷しています。オイスターチャウダーで生牡蠣本来の美味しさを味わってください。

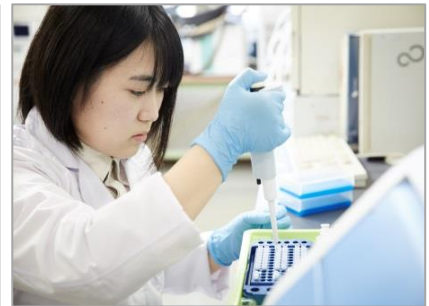
使用食材：くにさき OYSTER【スープ】



「くにさき OYSTER」



マリンファーム所長の加藤さん



徹底された品質管理

湯ノ口 貴之さん（鹿児島県指宿市） 生産量全国一、まろやかな甘みの

鹿児島スナップエンドウ

鹿児島県の南、温暖な気候の指宿（いぶすき）で、露地栽培のスナップエンドウを育てている湯ノ口さん。平成11年に転職して就農、農業生産法人「アグリスタイル」を立ち上げ、オクラやグリーンピース、インゲンなどの数種類の豆類を、農薬や化学肥料を極力使わずに、地球や食べる人たちのことを考えて栽培しています。真冬に栽培されるスナップエンドウは、寒さから身を守ろうと糖度を上げるため、甘みが一層強くなります。湯ノ口さんは、野菜の収穫後少しでも早くお客さまのもとへ新鮮な野菜を届けることを心掛けており、また野菜に関して日常的に相談を受け、緊急の場合にも対処できる『かかりつけの農家』を目指しています。今回、「或る列車」では、太陽の恩恵をたっぷり受けたスナップエンドウをNARISAWA “bento” とカクテルスイーツで存分にお楽しみください。

使用食材：スナップエンドウ、そら豆、グリーンピース【カクテルスイーツ、NARISAWA “bento”】



湯ノ口さん



スナップエンドウ



スナップエンドウ畑

「暖かな陽射し」 NARISAWA “bento”

(写真左から)

- ・福岡県 アサリと車海老のパエリア、大分県 サフランの香り
アサリ、イカ、車エビの旨味をサフランの香りとともに
炊き上げたスペイン風ごはん。
- ・長崎県 真鯛と宮崎県 日向夏のサラダ仕立て
真鯛とそら豆、スナップエンドウ、カリフラワー、ブロッコリー、
じゃがいも等の野菜を、日向夏のドレッシングで仕上げました。
- ・九州産 和牛のしぐれ煮、佐賀県 ごぼうと人参の胡麻和え
牛肉を出汁と醤油、みりんで甘辛く煮て、ごぼうと人参を
ごま風味のマヨネーズで仕上げました。



「春一番」 スープ

- ・大分県 くにさき OYSTER のオイスターチャウダー
牡蠣と野菜の旨味を十分に引き出し、具だくさんのクリームスープに
仕上げました。



「芽吹き」 カクテルスイーツ

- ・鹿児島県 スナップえんどう、グリーンピース、そら豆のカクテル
スナップえんどうのピューレをジェラート、ソースにし、グリーンピース、
そら豆とともにココナッツとミントの香りでまとめました。



「お花畑」 スープスイーツ

- ・佐賀県、熊本県 柑橘類と鹿児島県 紅茶のドーム仕立て
柑橘類とサバラン、紅茶のクリームで作ったドーム状のケーキです。

「春うらら」 メインスイーツ

- ・いちごのタルト
アーモンド風味のタルト生地とイチゴジャム、チーズのクリームで
仕立てました。



「花祭り」 ミニタルディーズ

(写真左から)

- ・熊本県 プリンセスほおずきのパイ
ほおずきのジャムをパイ生地でサンドしました。
- ・大分県 すみれと長崎県 ブルーベリーのマシュマロとゼリー
ブルーベリーのピューレとカシスピューレでマシュマロと
ゼリーを作り、すみれの香りでまとめました。
- ・フキノトウのマカロン、ライムの香り
フキノトウの香りをクリームに移し、ライムの香り
とともにマカロンにしました。



(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 ^{ひろふみ} 祐文さん・^{ひでこ} 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”】

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ハーブ、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、『或る列車』で使用されるエディブルフラワーやハーブの生育に成功したんです。」と太田さん。今回はハーブを使った、NARISAWA “bento” やカクテルスイーツ、お花を使ったミニャルディーズをどうぞお楽しみに。

使用食材：セルフィーユ、ディル、イタリアンパセリ、エディブルフラワー
【NARISAWA “bento”、カクテルスイーツ、ミニャルディーズ】

オーム乳業 (福岡県大牟田市)



ピュアな味に感動！

九州メイドの生クリーム

「生乳は、当社所在地の大牟田から程近い酪農家からホルスタインの生乳を仕入れています。生産者が近いというメリットを生かし、生乳を長時間輸送タンクに保存することなく、当社ですみやかに製品化。新鮮なものを新鮮なうちにパックすることを心がけています」と「オーム乳業」品質保証部部長・中田啓之さん。
荒尾酪農協同組合の10軒の酪農家は主にフリーバーン方式と呼ばれる酪農形態を採用し、牛にストレスをかけさせない飼育を実践。ピュアなその味のアレンジにご期待ください。

使用食材：生クリーム【スープ、カクテルスイーツ、スープスイーツ、
メインスイーツ、ミニャルディーズ】

佐藤 ^{ひとし}均蔵さん・^{れいこ}玲子さん（長崎県諫早市）



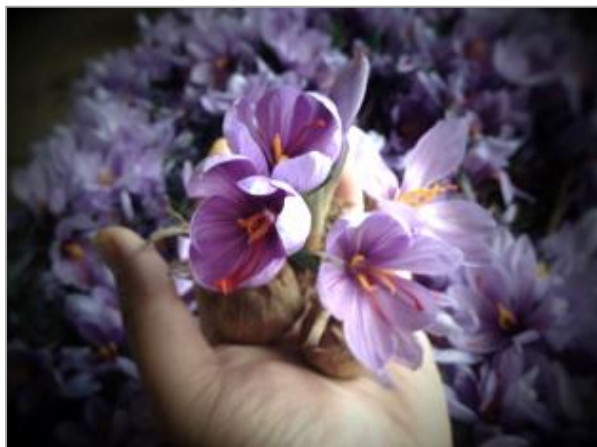
先人達が残してくれた大地と水を生かし、

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”】

七ツ森農業（大分県竹田市）



日本一の産地から届いた 貴重な国産サフラン

「七ツ森農業」は、9万年前の阿蘇山の火山活動で作られた大分県竹田市の菅生台地で野菜づくりに励む農家です。阿蘇の東に隣接する、阿蘇山由来のこの土地で、祖父の代から受け継いできた農薬を使わない農業を、時代に合わせて試行錯誤しながら実践し、大分特産の“国産サフラン”をはじめとした農産物を栽培しています。今回は、香りよいサフランを使った NARISAWA” bento” のパエリアでお楽しみください。

使用食材：サフラン【NARISAWA” bento”】

道上農園（長崎県川棚町）



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。みかんやいちごなどの果物のほか、芋なども手がけています。「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。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、まるでサンクチュアリのような。素敵なお夫婦の笑顔も、太陽に負けないくらい輝いて、印象的です。今回は、メインスイーツの中でいちごを使用します。

使用食材：いちご【メインスイーツ】

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。