



JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」

長崎コース6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6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。

■ 6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。15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。」

使用食材：自然薯【スープ】



佐々木さん



擦っても白いままの自然薯



自然薯

ゆうちゃんちのハーブ園（大分県日田市）

愛情と手を掛けて育てた

癒しのハーブ

日田市大山町にある「ゆうちゃんちのハーブ園」は、バラやカモミール、ベルベヌ（レモンバーベナ）を始め十数種類のハーブを生産し、加工、販売を行っています。ハーブの栽培に取り組み 36 年、化学肥料や農薬、除草剤を使用せず、‘健康な土を育てる’をモットーに土づくりにこだわり、有機肥料などの自然由来のものを使い、ハーブを育てています。里山の自然の恵みを一杯に受けたハーブはひとつずつ手作業で丁寧に摘み、選別を行ない、厳選したものをお客さまのもとに届けています。今回は、新鮮なバラがカクテルスイーツに変身します。爽やかな香りをご堪能ください。

使用食材：バラ【カクテルスイーツ】



川津さん



ハーブ園



バラ

「初夏の大地と海」 NARISAWA “bento”

(写真左から)

- ・ **熊本県 車エビ、アサリ、イカの和風パエリア風**
トマトとアサリの出汁で炊き上げた炊き込みご飯。
インゲン、パプリカとともに生姜の香り。
- ・ **九州産和牛のシャブシャブ仕立て、舞茸と新ごぼう**
昆布と鰹の出汁を味醂と醤油で甘辛にして、そこで牛肉をシャブシャブ
します。舞茸と新ごぼうとともに木の芽を添えて。
- ・ **大分県 関アジの炙り、胡麻とシソの香り**
酢めしたアジをさっと炙り、ナスに煮浸しとミョウガ、キュウリ、オクラとともに
胡麻とシソの香りでまとめました。



「水無月」 スープ

- ・ **大分県 冠地どりのコンソメ、冠地どりのつくねと佐賀県 自然薯**
冠地どりでクリアーで上品なコンソメをとり、同じ鶏の身でつくねを
作ります。自然薯でサクサクとした食感を加えます。



「薫風」 カクテルスイーツ

- ・ **大分県 バラとイチゴのカクテル仕立て**
イチゴゼリー、ホワイトチョコレートのムースや鹿児島県の
アロエと共に、無農薬のフレッシュのバラで作ったエッセンスでカクテルに仕上げます。



「初夏」 スープスイーツ

- ・ **熊本県 肥後グリーンメロンのスープ仕立て**
メロンでジェラートとスープを作り、宮崎県のヨーグルトのクリームで
コクを与え、ミント、ホワイトポルト酒で爽やかに仕上げました。

「五月晴れ」 メインスイーツ

- ・ **佐賀県 グレープフルーツのバリエーション、バニラの香り**
サクサクのメレンゲの中にグレープフルーツのジャム、ムース、
クリームを詰めて、フレッシュのグレープフルーツと
バニラのソースで仕上げました。



「紫陽花」 ミニアルティーズ

(写真左から)

- ・ **福岡県 生クリームとチョコレートのガトー**
サクサクの生地とチョコレートのクリームでガトーにします。
- ・ **福岡県 八女の新抹茶の雫**
新抹茶を使って葉に見立てたラングドシャ、その上に
水の雫をイメージした抹茶のムースで仕上げます。
- ・ **熊本県 河内晩柑のタルト**
河内晩柑のクリーム、皮を使ったジャム、
そしてフレッシュの果肉でタルトにします。



(別紙)

■6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)



使用食材：河内晩柑【ミニャルディーズ】

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。

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。今回は丸鶏をじっくり煮込んだスープでお楽しみください。

使用食材：おおい冠地どり【NARISAWA “bento”】

卯農園 (福岡県糸島市)



おいしくて可愛くて美しい、糸島産カラフル野菜

自然豊かな福岡県・糸島地区で数ヶ所の畑や水田を営む卯農園。経営者である山口章さんの視線は常に「子どもたちが喜んで食べてくれるような野菜、食べた人が元気になるような野菜づくり」へと向いています。作物が“メタボ(栄養過多)”にならないよう、農薬や化学肥料、畜産堆肥にも頼ることなく、なるべく自然に沿った栽培を心がけています。そんな畑から6月に届くのは、にんじんとたまねぎ。美しい色合いや優しい香りは、卯農園の人を想う野菜づくりがあってこそ。NARISAWA “bento” の蓋を開けたときの感動とともに、その想いを感じてください。

使用食材：にんじん、たまねぎ【NARISAWA “bento”】

有限会社 畠中育雛場（福岡県飯塚市） 鶏と卵の名産地で、



限りなく自然と安全を追求して育てた親鶏

江戸時代、筑前を治めた黒田藩は、鶏卵を「筑前卵」というブランド品として上方へ輸出することが奨励され、養鶏が盛んに行われてきました。その名産地で、畠中育雛場は、「限りなく自然と安全を追求」する安心な卵の生産を根幹に、そこから派生する安全、安心な農産物の生産と、正しい食と安全の提供を目指しています。代表責任者の畠中五恵子（さえこ）さんは、卵の素晴らしさを伝えるために、直売所やネット販売など、次々と新しいことにもチャレンジしています。ひよこから一貫飼育した健康な親鶏の卵をご賞味ください。

使用食材：卵【カクテルスイーツ、メインスイーツ、ミニアルディーズ】

株式会社 ヒラミネ（鹿児島県薩摩川内市）



島民の健康を守ってきた 「島アロエ」

鹿児島県の西方 30km に浮かぶ甌島（こしきしま）。家々の庭先や生垣に元気に育っている島アロエを目にします。離島という立地で、かつて医療が十分に受けられなかった時代、「医者いらず」とも言われるアロエは、お腹が痛いときややけどをした時など様々な場面で活用され、島民の日々の健康を守ってきてくれました。種類はキダチアロエとアロエベラの2種類。「ヒラミネ」では、農薬や化学肥料は使わず、甌島の海の恵みと太陽の恵みをたっぷり注ぎ、お客さまに安心して提供できるアロエ栽培に取り組んでいます。

使用食材：アロエベラ【カクテルスイーツ】

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【スープスイーツ】

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者の食材を使用できない場合があります。