



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

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テーマとし、安心院の風土を大切にしたい農園でありたいとの思いを実践している「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、ナスタチウムの葉を使ったミネラルディーズ、見た目にも色鮮やかなペンタスを使ったスープスイーツ、アップルミントを使ってアクセントを加えたメインスイーツをお楽しみに。

使用食材：ナスタチウムの葉、ペンタス、アップルミント【スープスイーツ、メインスイーツ、ミネラルディーズ】



太田さん



ナスタチウム



ナスタチウムの葉を使ったスイーツ

中野果実園（福岡県久留米市）

名産・田主丸町で育ったホルモンフリーのぶどう

試作品種も含めると42種類のぶどうをつくる、田主丸で随一の品種数を誇る個性派の園。先代の中野勝さんは、昭和31年、田主丸に巨峰を初めて植えた5人のうちの一人です。（写真は二代目勝廣さん）栽培リストの中には、初めて目にするぶどうの名前も多く、黒系では高妻や栽培が難しいといわれる大粒の伊豆錦、白系では上品な味で歯ごたえのあるバラディ、赤系では安芸クィーンやぶどうのイメージが変わる色と食感のリザマートなどがあります。着色促進や種をなくすホルモン剤などは一切使用しない上、ハウスの中には消毒していないぶどうもあります。安心して美味しく、色とりどりの美しいぶどうが自慢です。今回は旬を迎えた葡萄を集めて、贅沢に一つのスイーツにしました。

使用食材：黒ぶどう、白ぶどう、赤ぶどう【スープスイーツ】



中野さん



白ぶどう（ピッテロビアンコ）



園内の様子

■ 9月のメニュー 【テーマ：秋の彩り】

「色調」 NARISAWA “bento”

(写真左から)

- ・大分県 真鯛と茶飯、宮崎県 へべすの香り
真鯛とオクラ、きゅうり、自然薯をへべすのポン酢でさっぱりと仕上げ、出汁で炊いた炊き込みご飯とともに仕上げました。
- ・九州産 海老の真薯、茄子と冬瓜を添えて
海老のすり身と長芋で真薯を作り、車海老、煮浸しにしたナスと冬瓜とともにシソの香りで仕上げます。
- ・九州産 和牛の時雨煮、熊本県 サツマイモとともに
牛肉を出汁と醤油、みりんなどで生姜とともに甘辛く炊いて、サツマイモ、インゲン、ズッキーニ、ピーマン、人参とともにゴマの香りでまとめました。



「白菊」 スープ

- ・佐賀県 新蓮根とみつせ鶏のクリームスープ
新蓮根と玉ねぎ、チキンブイヨンでクリームスープを作り、しいたけ、みつせ鶏もも肉の生姜風味を加えました。



「琥珀」 カクテルスイーツ

- ・大分県 和梨と鹿児島県 アロエのカボススープカクテル、福岡県 地ビールのシャーベットとともに
和梨、アロエ、チアシードをカボスのスープの中にひそませ、リンゴのジュレと、地ビールのシャーベットでカクテル仕立てにしました。

「秋桜色」 スープスイーツ

- ・福岡県 ぶどうのスープ仕立て、ヨーグルトのソルベ添え
いろいろなぶどうをピューレにし、炭酸ガスでシュワシュワのジュースにします。マスカットのジュレとヨーグルトのシャーベットを添えてご用意しました。



「金風」 メインスイーツ

- ・熊本県 メロンのパバロアケーキ
メロンをたっぷり使ったパバロアとバニラ風味の生クリーム、そしてハチミツ風味のスポンジ生地でケーキにしました。



「麦畑」 ミニアルディーズ

(写真左から)

- ・麦茶のマカロン
麦茶でクリームを作り、マカロンに仕上げます。
- ・熊本県 レモンのタルト
レモンのジュースでクリームを、レモンの皮でジャムを作り、タルト仕立てにしました。
- ・ピーナッツの小さなコッペパン
塩茹でピーナッツとローストピーナッツでクリームを作りました。真っ白なコッペパンに挟んで一口サイズに作りました。



(別紙)

■ 9月メニューで使用する食材の生産者の皆さま

宮川水産株式会社（熊本県八代市）

紺碧の海で育った最高級の海の幸、

生き活きの車海老



車海老専門の宮川水産。天草地方に三ヶ所の自社の養殖場があります。豊かな環境の中、元気な車海老が育っています。早朝に水揚げした車海老は新鮮で、プリプリとした食感をお楽しみいただけます。「従業員一同熊本を元気にするべく、特産品である『車海老』が皆さまに美味しいと言ってもらえるように頑張っています。」天草の生き車海老を NARISAWA “bento” でお楽しみください。

使用食材：車海老【NARISAWA “bento”】

にしだ果樹園（熊本県玉東市）

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【ミニアルディーズ】

大分有機かぼす農園（大分県臼杵市）

古くから薬用として栽培されていた

「かぼす」



大分県臼杵市で、國枝剛さんが営む「大分有機かぼす農園」。農業の自然循環機能の維持増進を図るため、化学的に合成された肥料及び農薬を過去4年以上使用せず、有機農産物の日本農林規格(有機JAS)の認定を受けて、かぼすを栽培、管理しています。他にも農園では、サツマイモや赤シソなどを栽培しております。栽培期間中、無農薬・無化学肥料で除草剤も使わずに手作業で草取りし、手をかけた“自慢のかぼす”です。今回は、かぼすの果汁を使った NARISAWA “bento” でぜひ、ご堪能ください。

使用食材：かぼす果汁【カクテルスイーツ】

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（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。

使用食材：りんご果汁【カクテルスイーツ】

弘乳舎（熊本県熊本市）

豊潤な味は九州産“色白バター”から生まれます



或る列車では「弘乳舎」の無塩バターを使用します。「九州産のバターの特徴は、北海道産と比べても色が白くてコクがあること。これは乳牛が食べる肥料の違いです。この無塩バターは、熊本、佐賀、長崎、大分といった、オール九州の生産者の力を結集したもの。九州の酪農家さんはこだわりを持って真面目に取り組む方が多いので、本当にいい生乳が得られます。九州の誇りですね。」九州の酪農家と乳製品加工のプロが手がけた、まさに素材と技術の粋を集めた逸品の味をお楽しみください。

使用食材：無塩バター【メインスイーツ、ミネラルディーズ】

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：うるち米【NARISAWA “bento”】

上記の他にも、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。