



JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」 長崎コース 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 11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！

■11月メニューで使用する食材の主な生産者の皆さま

西山ファミリー農園（鹿児島県南九州市）

様々な農法の末に辿り着いた、 『勝手農法』による酵素野菜

「西山ファミリー農園」は、酵素を取り入れた独自の農法『勝手農法』で酵素野菜を栽培している農園です。有機質の肥料だけを使用し、土に酵素を散布するなど「土づくり」にこだわっています。また、『勝手農法』では太陽や水、微生物など元々その土地が持っている環境や生物を活かす農法です。「自分の家族に食べさせるなら安心して皮ごと口にでき、自然な甘みや歯ざわりを感じられる野菜、そんな野菜を食べてもらいたい。」園主の西山一さんの想いが農園の根っこになっています。今回は、西山ファミリー農園で栽培された紅はるか（さつまいも）を使用しています。

使用食材：さつまいも【ミニアルディーズ】



園主の西山一さん



さつまいも畑



生産者のみなさま

井手敏則さん（佐賀県唐津市）

山間の集落で頑固オヤジが作るうまい米

自然豊かな山間の集落での米作り。米作りはその土地の環境が大きく影響しますが、この集落は昔から美味しい米を育む条件が揃っています。集落を見おろすようにそびえる作礼山から流れる清らかな水。花崗岩を母岩とする土は水はけが良く米作りに適しています。標高が高いことで寒暖差が大きく、米は栄養分を蓄え美味しくなる。除草剤を一切使わずジャンボタニシを利用した除草を行っています。また化学肥料も一切使わず、レンゲソウを利用し畑の肥料とする有機栽培を実践しています。品種は大粒で強めの粘りともちもちとした食感が特徴の「さがびより」で、米の食味ランキング9年連続「特A」を受賞しています。自信を持っておすすめできるお米が今年も実りました。ぜひご賞味ください。

使用食材：うるち米【NARISAWA “bento”】



井手さん



稲刈りの様子



水源「玉散の滝」

■11月のメニュー 【テーマ：うららかに】

「晩秋」 NARISAWA “bento”

(写真左から)

- ・鹿児島県 首折れ鯖と薩摩甘エビ、佐賀県 新米のちらし寿司
黒酢を使った新米のシャリに甘辛く煮た椎茸やにんじん、大根、錦糸卵とともに、鯖、甘エビのちらし寿司にします。
- ・九州産 甘鯛と色鮮やかな根菜類、カボスのポン酢仕立て
甘鯛と色とりどりの根菜をカボスのジュースを元にしたゴマ風味のポン酢で仕上げました。
- ・佐賀県 みつせ鶏と冬野菜のサラダ
鶏ももと里芋、ごぼう、レンコンの冬野菜と共にチーズ風味ドレッシングでサラダにします。ブロッコリー、カリフラワーとベビーリーフも一緒に野菜たっぷりの一皿です。



「冬の香」 スープ

- ・鹿児島県 沖田黒豚のポトフ
沖田黒豚のロースを玉ねぎ、人参、じゃがいも、キャベツと共にチキンブイヨンで柔らかく煮込み、スープに仕立てます。



「夕焼け」 カクテルスイーツ

- ・ニンジンと佐賀県 ミカンのカクテル、ローズマリーの香り
ニンジンをエスプーマとチップにし、ミカンソースにして、ヨーグルトのクリームとローズマリーのジェラートでカクテル仕立てにします。



「落ち葉」 スープスイーツ

- ・熊本県 やまえ栗と葛餅のスープ仕立て
竹鶴と黒糖で葛餅にしたものと、栗のクリームプリン、柚子の寒天と共に栗スープで仕上げました。



「収穫祭」 メインスイーツ

- ・福岡県 リンゴのキャラメル風味
カルヴァドスのムースとキャラメルバニラムースでリンゴの形に仕上げます。カルヴァドス風味のソースと共に。

「木枯らし」 ミニアルティーズ

(写真左から)

- ・鹿児島県 スイートポテト
サツマイモをペーストにしてほのかにシナモンの香りを利かせてサクサクタルトに仕上げました。
- ・鹿児島県 落花生と沖縄県 バナナのチョコレート風味
ローストした落花生をペーストにし、チョコレートを含ませたクリーム、バナナのペーストとともに一口チョコレートに仕上げます
- ・熊本県 ゴールドキウイとレモンのゼリー、大分県 ミント風味
キウイとレモンのジュースにミントで香りをつけ、ペクチンでゼリー状に固めます。



(別紙)

■11月メニューで使用する食材の生産者の皆さま

沖田黒豚牧場（鹿児島県伊佐市）



厳しい時代でもこだわりを持ち続けた沖田黒豚

1971年に豚肉の輸入が自由化される中、「質の良い豚肉を求められる時代が必ず来る。」という信念の元、こだわりを持って黒豚を育て続けてきた沖田黒豚牧場。豚に与えるエサは自家製で低カロリー。さつまいもや麦を多く使用しています。また、自然に放して育てることで、豚に与えるストレスが少なくなるよう心がけています。良質な豚肉生産に尽力し、鹿児島県のブランド豚である「かごしま黒豚」の普及に大きく貢献してきた功績が認められ、1996年に農林水産祭の内閣総理大臣賞、2005年に黄綬褒章を受章しています。沖田黒豚は、脂身が甘くアクが出にくいのが特徴です。また、脂肪の融点が高いため、脂っこさや油臭さを感じずに食べられます。今回は沖田黒豚の肩ロースをスープでご堪能ください。

使用食材：沖田黒豚【スープ】

瑞穂菊酒造（福岡県飯塚市）



地元の自然の恵みあふれる“真実の地酒造り”

瑞穂菊酒造は、福岡県・飯塚に蔵を構える創業約150年の醸造元。こちらの看板商品は、純米酒「一鳥万宝（いっちょうまんぼう）」。この銘柄は「田んぼのアイガモが雑草や害虫を食べ、糞が肥料となる。アイガモそのものは食肉にもなり、稲もアイガモに刺激され元気に育つ。アイガモが『一石二鳥』といわず万の宝を生み出す」ということから名付けられました。このお酒は、福岡県酒類鑑評会で4年連続金賞を受賞している逸品。このお酒は「或る列車」では贅沢にも調味料に使用されます。豊かな自然とアイガモのパワー、ひたむきな職人が生み出す味わいを、ご堪能ください。

使用食材：日本酒【NARISAWA “bento”】

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【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【カクテルスイーツ、スープスイーツ】

サガンベジ（佐賀県みやき町）

「安全な食べ物を選ぶ知識」を

子ども達へ受け継ぐために



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。

使用食材：ラディッシュ、グリーンマスタード、レッドからしみずな【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、もも肉をNARISAWA “bento” で楽しみいただけます。

使用食材：みつせ鶏もも肉【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。