

春

Happy
Mukoujimaen
Spring 2020

葉っパイ レター | 葉っパイ向島園 季節のご案内

Happy Letter

春はあけぼの。
新茶の香りただよいたる



心から「ほっ」とできる 安心・安全なお茶作り農家

当園は、38年間完全有機栽培(無農薬・無化学肥料)でお茶の栽培加工販売を一貫して行わせて頂いております。2000年に有機JAS法が制定され、有機認証を取得していないと有機栽培茶と商品に記載できなくなった為、有機認証をお茶部門で日本で一番初めに取得しました。お客様とお話をしていると、有機認証された農園がつくる有機栽培茶=無農薬栽培茶だと思われる方が多いと感じます。有機認証の規定の中には、使用しても良い登録農薬があり、無農薬栽培ではありません。また、遺伝子組換え肥料も使用許可された物もあり、お客様の安心の認識とは少しずれがあるようです。

当園では、自然・地球と人間など様々な絆の結び直し架け橋を目指して、法律の枠を超え安心・安全なお茶作りに取り組んでいます。よって、完全有機栽培(無農薬・無化学肥料)と表現させて頂いております。

また、毎年、全ロットの残留農薬検査を行い、確かな安全を確認しています。






令和元年度に収穫した茶葉の残留農薬検査につきましては、ホームページにて結果を公開しております。


より良いお茶作りのためにJGAP認証を取得しています



J-GAP認証とは、Japan Good Agricultural Practice(日本の良い農業のやり方)の略で、「食の安全」や「環境保護」に取り組んでいることが、第三者機関の審査により確認された農場に与えられる認証です。

また、農林水産省が推奨する、世界的にも高い評価を得ている日本の標準的な農業生産工程管理手法で、農場版HACCP(ハサップ)とされています。

- 20 美味しんぼに掲載されました 白井田七。茶 お問い合わせ先
- 19 FAX注文書
- 18 発送のご案内 
- 16 葉っぴい向島園のお茶づくり
- 15 生命力あふれる茶樹 向島園の一本仕立て
- 14 おすすめの茶道具  おすすめの書籍
- 12 ギフトのご案内
- 8 新茶  のご案内
- 6 特集 く美味しくお茶を召し上がれ 新茶の美味しい淹れ方
- 4 園主あいさつ 森のなかの茶畑から
- 2 心から「ほっ」とできる 安心・安全なお茶作り農家

2020年
春のお知らせ


■新茶のご予約受付を開始しました
今年も新茶の季節がやってきました。向島園では、四月下旬〜五月初旬より新茶の収穫に入る予定です。仕上がり次第、ご予約の順に発送させていただきますので、出来立ての季節の味をお楽しみいただけますよう、どうぞご予約くださいませ。詳しくは、8ページをご覧ください。



■HPリニューアルのお知らせ
向島園ホームページをリニューアルしました。まだご覧になっていない方はぜひご覧ください♪



木木のなかのサボ畑から

こんにちは。
葉っぱい♪向島園園主 向島和詞です。
いつも、当園のお茶をご愛飲して頂き、ありがとうございます。

今年の冬は、びっくりするくらいの暖冬で、人間にとっては過ぎやすい天候でした。ここまで冬が暖かいと、地球温暖化の影響によるこれからの異常気象が心配で、もはやカウントダウンのように感じてしまいます。人間にとつては暖かく過ごしやすい冬でしたが、お茶の木は、しつかりとした冷え込みのある冬の寒さが無いと、休眠する事ができなくなってしまいます。寒い冬にゆつくりと休む期間があるからこそ、暖かくなった春に力強く美味しい新芽が芽吹くのですが、暖冬で休眠出来ない年は、お茶に限らず植物の味は淡泊になってしまいます。人間もそうですが、休息があるからこそ、ここぞという時にパワーが出ます。休みなしだと大変ですよ。まさに、今話題の働き方改革ですね(笑)

今年のお茶が睡眠不足なら、出来るだけ疲れを解消するような栽培と加工をしていくのが、僕らの仕事だと思っています。

今年の春は、コロナウイルスの影響で様々な対応をすることになり、皆さまご苦勞されたことと思います。学校や色々な施設が休みになったり、公的なサービスが使えなくなったりと、自分が生きて行く上でどれだけのものに支えられて生きて行っているのかを実感する機会となったのではないのでしょうか。

昨年亡くなられたジャーニーズ事務所を作り上げたジャーニーさんの言葉で、僕が深く納得した言葉があります。

「エンターテイメントは、平和の上に初めて成り立つ。」
今回のコロナショックを受けて、改めてジャーニーさんの言葉が身に沁みました。今の日本では、当たり前のようにある平和ですが、全てのことはこの平和の上に成り立っています。平和をやること、そして維持するための根本は、一人一人の自立する心・人を思いやる心など、生きる上で本当に足元にあるようなことを大切にすることだと思っています。現代社会は、何かと言えば効率化やストレスフリーになるように合理化して行っています。しかし、人は一人では生きていきません。無駄に見えることや、ちよつとストレスに感じてしまう人間づきあいも、いざとなった時には平和を維持するための有機質なネットワークになるのではないのでしょうか？

さて、今年^{のえね}は60年に一度の「庚子の年」です。庚子の年はこれまでの人生で種まきをしたものを収穫できる豊かな豊穡の年と言われています。HAPPYな年です!!ただ、今まであまり努力してこなかった場合は落胆するらしいです(笑)
僕は、何故だか分からないのですが、今年がとてつもない年になる気がして、昨年末からワクワクしています。まさに、根拠のない自信ですが。。。

そんな庚子の年にベストマッチな向島園の葉っぱい新茶で、まずは自分を豊かにしてみませんか? (^^)

庚子とは...

子年の中でも60年に一度やってくる年回り。

今年はどうなお茶に出会えるか♪
わくわくが止まらないなあ~



むこうじま・かずと
一九八五年生まれ。小さい頃からお茶好きで、毎日畑のお手伝いが日課の幼少時代。幼稚園の時の夢は「茶刈り機屋さん」になること。
十八歳の時に父亡き後の向島園園主となる。平成二十一年最年少青年農業者として認定され、究極の有機栽培茶の栽培製造販売に取り組み、ワークショップや講演活動も行っている。
口癖は「全てはうまくいっている!」
(根拠なし)

新茶を飲んで
元気に過ごそう!!



肥料の比率は7:3!

向島園では、肥料の中の配分が植物性7割・動物性3割になるように設計しています。通常、有機肥料を使用する場合は、動物性の割合を多くして、作物に旨味(アミノ酸等)が多く生成されるようにします。しかし、自然の環境下では、動物性の有機物よりも植物性の有機物の循環の方が多いので、向島園では自然界を見習い植物性が7割以上になるように肥料設計をしています。

自然界の似た比率(約)
海7:陸3 空気中の窒素7:酸素3など



肥料散布機に肥料投入中

もう一度聞きたい!

おいしくお茶を召し上がれ♪

新茶のおいしい淹れ方

緑茶に含まれるカテキンが、ウイルスの吸着を阻害し、感染の予防に効果があることはご存じでしょうか？
新茶を飲んで、感染予防、ウイルス対策にもなるなんて、まさに一石二鳥。
養生の仙薬と言われた「お茶の力」が、今こそ強い味方になってくれそうです♪

1

250cc 3人分の分量です

熱湯を湯呑に注いで70℃くらいになるまで冷まします。さらに湯呑のお湯を急須に移して急須を温めます。
※一回お湯を移すごとに、温度は10℃ほど下がるので、何度か移し替えて適温に近づけます。

2

ティースプーンに軽く3杯

急須のお湯を湯呑に戻し、急須にお茶の葉を入れます。3人前の目安は6g。ティースプーンに軽く3杯分です。

3

おいしくなあれ♪

湯呑のお湯を急須に注ぎます。
●高級煎茶・縄文のお茶・SAKURAは40～60℃です。

4

じっとがまん!
30秒～40秒

蓋をして、お茶のおいしさが出るまで30～40秒ほど待ちましょう。
●高級煎茶・縄文のお茶・SAKURAは少し長く60秒ほど待ちます。

5

凝縮された旨味の一滴!

急須をゆっくり回しながらお茶の葉を開かせ、お茶を湯呑に注ぎ分けます。最後の一滴までしっかり注ぎ切ってください。

6

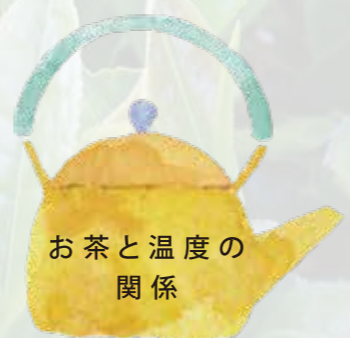
ぼんっ

注ぎ終わったら、急須の注ぎ口の反対側をぼんっと軽くたたき、中のお茶の偏りを開放します。そうすることで、二煎目をよりおいしく淹れることができます。

7

できあがり♪

二煎目からは、一煎目よりやや熱いお湯を使用し、すでにお茶の葉が開いているので待ち時間なくすぐに淹れてください。



お茶と温度の関係

お茶の旨味・甘味成分であるテアニンは、約20℃で溶け出し、渋味・えぐみ成分のカフェインやタンニンは、約70℃～90℃で溶け出します。上級なお茶ほど旨味を多く持っている分、渋味・えぐみも多く持っているため、お湯加減はとても大切です。
なのですが・・・ウイルス抑制効果のあるカテキンは、ポリフェノール、タンニン的一种で、渋味成分なのです(；) 渋いお茶が入ってしまった時、カテキンパワーは取り入れられているということですね。お茶でうがいをするのも効果があるようです。

前回のHappyLetterで、三年番茶の養生レシピを特集したところ、「わかりやすく楽しそう!」「こういうの知りたかった!」「よし、作ってみよう!」など、たくさんの反響をいただきました。
そのレシピの中でも代表的な万能薬茶【梅醤番茶】について、コロナウイルスの対策レシピとして、岡山県の百姓屋敷わらの船越さんが、YouTubeでわかりやすく紹介されています。この機会に、日頃から免疫力UP習慣をつけよう! オススメ動画なのでぜひご覧ください♪
YouTube 百姓屋敷わらで検索!



新茶のご案内

今年も山に春がやってきました。春の香り、春の色、穏やかな美しい季節の訪れに心が躍ります。今年はどうな新茶に出会えるでしょうか。向島園では、同じ深蒸しの新茶でも、高級煎茶から煎茶まで六種類の新茶をご用意しております。浅蒸し煎茶「縄文のお茶」「SAKURA」も新茶になります。四月一日よりご予約の受付を開始いたします。ご予約お待ちしております。

当園のお茶は、農薬や化学肥料は一切使用しておりません。安心して召し上がりください。

新茶 5/10頃 出荷予定



新茶 高級煎茶 和の茶
強い旨味
強いコク

80g ¥3,000 [税抜]

新茶 5/10頃 出荷予定



新茶 上煎茶 和の茶
透き通る
味と香り

80g ¥2,000 [税抜]

新茶 5/13頃 出荷予定



新茶 上煎茶
芳醇な香り
濃厚な味わい

80g ¥1,500 [税抜]

新茶 5/13頃 出荷予定



新茶 煎茶 A
やさしい香り
爽やかな味わい

80g ¥1,000 [税抜]

新茶 5/17頃 出荷予定



新茶 煎茶 B
やわらかな口当たり
成熟した味わい

80g ¥800 [税抜]

新茶 5/20頃 出荷予定



新茶 煎茶 C
バランスのとれた
旨みと渋み

80g ¥600 [税抜]

新茶のお届けについて

新茶の出荷予定日は、天候により前後することがございます。この時期発送が大変混み合いますので、御不便をおかけし申し訳ありませんが、何卒ご容赦くださいませう、よろしくお願致します。今年の新茶、楽しみにお待ちしております。

【浅蒸し煎茶】 新茶 縄文のお茶

在来品種



新茶 5/13頃 出荷予定



80g ¥1,500 [税抜]
数量限定

新茶 5/15頃 出荷予定



80g ¥1,800 [税抜]
数量限定



当園の敷地内から出土した縄文時代中期約4000年前の祭祀具です。地面に突き立てて繁栄を願ったと考えられています。 [藤枝市郷土博物館寄贈]



お茶の実

高度経済成長とともに、お茶は味・香り・色など万人受けをするわけあわせの優等品種が盛んに増えました。しかし、挿し木で育てるお茶（優等品種）は、どうしてもクロインになってしまい生命体として弱くなります。一方、種で育てる在来品種（古代品種）は生命体として非常に強く、とても注目が集まっています。

古代からある在来品種の力と、当園の縄文のエネルギーのコラボレーションにより生まれた縄文のお茶。

当園は深蒸しが主体ですが、縄文のお茶は、昔ながらの浅蒸しでつくりました。

お茶の味・香り・色、そして、そのもつと奥にある生命力：お茶の力をお楽しみください。
是非、ご賞味あれ！

古代より続く在来品種

東海道線藤枝駅から瀬戸川沿いを車で20分ほど山側に上り、石垣に囲まれた坂道を登ると、少し高い場所に当園があります。当園の敷地内からは縄文式石器や弥生式石器が出土しており、出土した石器は、祭事などに使う石棒（リングガ）で、この場所が縄文時代に祭事などを行っていた場所のようです。また、昔から癒しの地とされ、パワースポットのような、とても気持ちのいい場所です。敏感な方が来られると、癒しのパワーをたくさん感じるようです。

さくら餅の香りのするお茶



【浅蒸し煎茶】 新茶 SAKURA

静7132

新茶 5/13頃 出荷予定



80g ¥1,500 [税抜]
数量限定

新茶 5/15頃 出荷予定



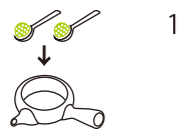
80g ¥1,800 [税抜]
数量限定

先代園主が、一度飲んでから虜になってしまった品種「静7132」は、さくら餅のような香りのする特別な品種です。何日も何日も頼み込み、その熱意に負けて譲って頂いた貴重なお茶の苗木を、先代園主がつくり上げた究極の完全有機栽培・二本仕立てで栽培し、現在素晴らしい茶園に成長しています。静7132は、摘み取ってからおよそ6時間、生のままお茶の葉を寝かせておくと、茶葉の持っている酵素のはたらきにより、葉っぱが少し萎凋（発酵）します。そうすることで、さくら餅のようなやさしい香りがでてくるのです。

その茶葉を、びく石の麓から汲み上げた清水でやさしく蒸して、針のように茶葉がピンとした浅蒸し煎茶に仕上げられています。静7132の茶の葉の味をそのまま味わえる、透き通るような香り高いお茶は、私にとって、ご褒美のお茶です。

ほろりとやさしいSAKURAの香りを、お心ゆくまでお楽しみください。

浅蒸し茶の 美味しいお茶の淹れ方



1 急須に人数分の茶葉を入れます。一人分の目安はティースプーンに2〜3杯（約4g）です。



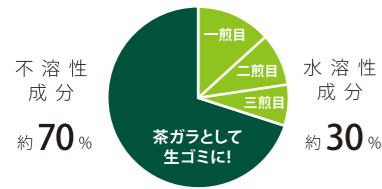
2 急須にお湯をゆっくと注ぎます。浅蒸で仕上げたお茶は40〜60℃の少し低い温度が最適です。



3 60秒位して、茶の葉がわずかに開きはじめてから、ゆっくりと湯のみに注ぎます。一滴残さず均等に注ぎ分けてお出してください。

緑茶に含まれる主な有効成分は、「カテキン・テアニン・カフェイン・ビタミンC」などです。健康維持に役立つこれらの成分は、高血圧や糖尿病などの生活習慣病や、がん予防、また抗菌・殺菌作用の効果があることが、最近の研究で明らかになってきました。

しかし、お茶の栄養には不溶性（水に溶けない）のものが多く、急須で淹れた場合、約7割の栄養が茶殻に残ってしまいます。



急須で淹れた場合の成分割合



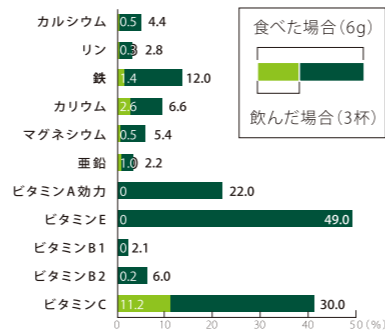
お茶の栄養成分をまるごと食べる！ 粉末茶の力 チカラ

茶殻の中には「カルシウム・鉄分・ビタミンE・β-カロテン・ミネラル分」など、日常の食事ではなかなかバランスよく摂取しにくい微量栄養素が多く含まれています。

粉末緑茶なら、そのまま溶かして飲むだけで、まるごとお茶の栄養を100%摂取することができます。

粉末玄米茶なら、絶妙なバランスでブレンドしたお米とお茶の栄養をいただけます。

微量栄養素摂取量の比較



当園のお茶は、農業や化学肥料を一切使用せずに育てていますので、安心・安全で体に良いお茶を、おいしく楽しく飲んでいただきたいと思えます。

昔から養生の仙薬と言われているお茶のパワー！是非、お試しください♪



粉末緑茶 (スティックタイプ)

0.6g × 25 ￥700 [税抜]



粉末玄米茶

40g ￥1,000 [税抜]

粉末緑茶と同じく粉末にした国内産有機玄米をプラス。お茶とお米のコラボレーションによる栄養価の高い粉末茶です。



粉末緑茶 (スティックタイプ)

0.6g × 25 ￥700 [税抜]



粉末緑茶

40g ￥1,000 [税抜]

溶かしてまるごと飲む粉末茶。当園の無農薬のお茶をそのまま召し上がれます。お料理など様々な用途でお楽しみください。スティックタイプは一煎分の飲みきりタイプ。お弁当や旅のお供に。



粉末茶がサッと簡単に溶け、手軽に召し上がれます。粉末茶をご愛飲の方にお勧めです。



楽々茶筌

竹製 幅4cm×高さ15cm ￥1,900 [税抜]

※茶筌は消費税10%になります

粉末茶をきらいに溶かす必需品



粉末三年番茶

40g ￥650 [税抜]

三年番茶の栄養をそのまま召し上がってください。



まるごと番茶粉末茶

40g ￥500 [税抜]

栄養素を一番多く含む番茶を粉末にしました。メチル化カテキン等、豊富なミネラル分をおいしく摂取できます。

手軽に使える、ポットまたは急須用のティーバッグです。香ばしく甘い、やさしいお茶です。



HOT or ICE ほうじ茶

(バラ・タグなし)

5g × 17 ￥900 [税抜]

手軽に使える、ポットまたは急須用のティーバッグです。煎茶Cを使用していますので、香ばしくて甘いお茶です。



HOT or ICE 煎茶

(バラ・タグなし)

5g × 15 ￥900 [税抜]

煎茶Aを贅沢に使用した、美味しいティーバッグです。



煎茶

(バラ・タグあり)

2g × 15 ￥667 [税抜]

ティーバッグでも美味しくお茶を淹れられるように、茶葉が広がる三角ティーバッグを使用しています。

三角ティーバッグ



カモミール入り玄米茶

50g ￥800 [税抜]



ペパーミント入りほうじ茶

50g ￥800 [税抜]

和風ハーブティー。機能性とアロマ効果の高いお茶です。ハーブの特性と日本茶の特性の絶妙なコラボレーションをお楽しみください。

和風ハーブティー

極上三年番茶は：下痢・胃腸障害・吐き下しに良いとされ、保温効果が強く、冷え・疲れ・貧血・風邪・痛みや婦人科系にも勧められています。

極上三年番茶は：



極上三年番茶

150g ￥800 [税抜]

収穫した番茶を、荒茶の状態です。年間熟成させ、香ばしく焙じられた。熟成させ焙じることにより、刺激物であるタンニンやカフェインが少なくなり、体に優しいお茶です。マイルドな味が特徴です。

三年番茶「ほうじ茶」



秋冬番茶

200g ￥800 [税抜]

秋に収穫したお茶です。ワイルドで自然な味をお楽しみください。

番茶「緑番茶」

一番茶の茎の部分だけを強火で炒つたまろやかなほうじ茶です。香ばしい香りが大変印象的で、飲み終えた後も香りが喉元に残ります。



香棒ほうじ茶

80g ￥800 [税抜]

ほうじ茶

JAS認定の国内産有機玄米と当園のお茶をブレンドして作りました。玄米とお茶のミネラルを一度にいただけます。



玄米茶

80g ￥600 [税抜]

玄米茶

自然なお茶の茎は、より甘みがあります。香ばしく甘い口当たりが特徴です。



茎茶

80g ￥700 [税抜]

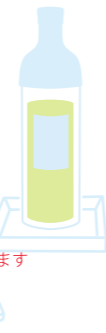
茎茶



出産祝い・内祝い
赤ちゃんギフト
¥1,500 [税抜]
・赤ちゃん番茶 2g×20個
・赤ちゃん緑茶 2g×20個



フィルターインボトルで
らくらく水出し茶
ハーブティー&煎茶
水出しボトルセット
¥5,190 [税抜]
・HARIOフィルターインボトル 750ml
・カモミール入り玄米茶 50g
・ペパーミント入りほうじ茶 50g
・煎茶A 80g
※これらのギフトは消費税10%になります



贈
Happy
Gift



お茶のやさしさいっぱい
バラエティセット
ほかほかギフト
¥3,180 [税抜]
・赤ちゃん番茶 2g×20個
・赤ちゃん緑茶 2g×20個
・極上三年番茶 150g
・煎茶A 80g



急須を使わずお手軽に
バラエティセット
さわやかギフト
¥3,820 [税抜]
・粉末緑茶(スティック)0.6g×25包
・粉末玄米茶(スティック)0.6g×25包
・Hot or Ice 煎茶5g×15個
・Hot or Ice ほうじ茶5g×17個



新茶とは、立春から数えて八十八夜の頃に楽しむお茶のこと。
昔からこの日に摘んだお茶は不老長寿の縁起物とされ、その新茶を
飲むと、一年間無病息災で過ごせると伝えられています。



2本入り
森のお茶
ギフト



森のお茶
ギフト

ギフトボックスに
お好きな組み合わせで
ご用意致します。

※森のお茶缶は全て消費税10%になります



3本入り
森のお茶
ギフト



・煎茶 50g
・玄米茶 50g
・香棒ほうじ茶 50g
¥2,580 [税抜]



・ペパーミント入りほうじ茶 35g
・カモミール入り玄米茶 35g
・極上三年番茶 35g
¥2,450 [税抜]



森のお茶缶
荳茶
¥820 [税抜]
・50g



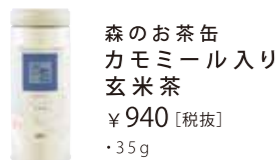
森のお茶缶
香棒ほうじ茶
¥880 [税抜]
・50g



森のお茶缶
煎茶
¥1,000 [税抜]
・50g
(煎茶Aが入ります)

森のお茶缶
LINEUP

・11種類



森のお茶缶
カモミール入り
玄米茶
¥940 [税抜]
・35g



森のお茶缶
ペパーミント入り
ほうじ茶
¥940 [税抜]
・35g



森のお茶缶
極上三年番茶
¥570 [税抜]
・35g



森のお茶缶
玄米茶
¥700 [税抜]
・50g



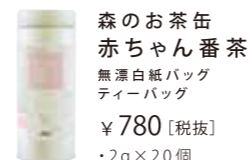
森のお茶缶
ほうじ茶
三角ティーバッグ
HOT or ICE
¥980 [税抜]
・5g×12個



森のお茶缶
煎茶
三角ティーバッグ
HOT or ICE
¥980 [税抜]
・5g×10個



森のお茶缶
赤ちゃん緑茶
無漂白紙バッグ
ティーバッグ
¥780 [税抜]
・2g×20個



森のお茶缶
赤ちゃん番茶
無漂白紙バッグ
ティーバッグ
¥780 [税抜]
・2g×20個



お茶好き・お茶通の方に
和の茶 袱紗入
¥5,670 [税抜]

・高級煎茶 和の茶 80g
・上煎茶 和の茶 80g
※1本入り、3本入りもあります。



甘み多い深蒸し煎茶
葉っぴギフト
¥2,430 [税抜]

・煎茶A 80g×2本
※3本入りもあります。



数量限定の特別なお茶
お茶のカギフト
¥3,460 [税抜]

・織文のお茶 袱紗入80g
・SAKURA 袱紗入80g



季節のおくりもの
煎茶80g缶2本入
¥2,890 [税抜]

・煎茶A 80g×2缶



向島園こだわりの逸品
和の茶 150g缶2本入
¥10,510 [税抜]

・高級煎茶 和の茶 150g
・上煎茶 和の茶 150g
※1本入り、3本入りもあります。



一番茶の茎の香ばしさ
葉っぴギフト 香棒ほうじセット
¥3,260 [税抜]

・煎茶A 80g×2本
・香棒ほうじ茶 80g



お仕立てについて

季節、ご進物に合わせた包装でお届けします。
掛紙ののしは、「紅白」「白黒」「黄白」をご用意しております。
ご進物にあわせてお申し付けください。



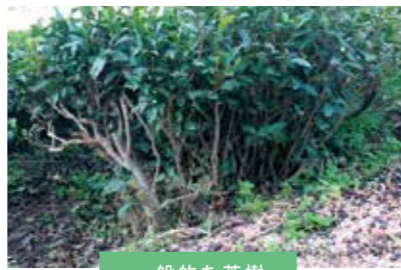
向島園の茶樹(1本仕立て)

ずっしりと成長し、幹がしっかりと出来上がった茶樹はひとの腕より太いんです。幹を切ると年輪が見え、根は4~8mほど地下に伸びるため、生命力が強いんです。

茶あ生 樹ふ命力 れる

『向島園の一本仕立て』
先代園主が完全有機栽培(無農薬・無化学肥料)でお茶の栽培をするため、試行錯誤の結果生み出された栽培方法が「一本仕立て」です。昭和57年、従来の農法に疑問を感じ、先代園主が自然との共存を考えたお茶の有機栽培に取り組み始めたのですが、今まで使用していた農薬や化学肥料を断ち切ると、お茶の樹の樹勢は落ち、収穫が困

難な状況が何年か続きました。その頃は、お茶は農薬無くして栽培できないと言われており、どうしても有機栽培でお茶の栽培ができたか試行錯誤の日々でした。歴史をたどってみると、お茶は平安初期(815年)中国から仙葉として日本に伝わりました。農薬や化学肥料が日本で多様に使用し始められたのは戦後からなので、戦前は無農薬でお茶の栽培ができていたことに気付き、その栽培方法を見習えば、無農薬でもお茶の栽培ができるのではないかと考えました。



一般的な茶樹

密植され幹になりきれず盆栽化した茶樹は、枝を切っても年輪が見えませんが、根は50cm~1mしか地下に伸びないため、生命力が弱いんです。

昔は、お茶の樹は実生で増やしていましたがお茶は自家受粉しないため同じ品種を育てようとすると挿し木でしか育てられません。しかし、挿し木栽培にするという

ことは、クローン栽培をしていることに近く、実で植えた茶樹と挿し木で植えた茶樹を比較すると、特に成園になってから生命力に大きな差が生じました。また、植えてから収穫まで7年という長い年月を要するため、出来るだけ苗を密植することが戦後の茶の栽培方法として一般的でした。しかし、苗を密植すると根張りが弱くなったり、物理的環境の悪化(風通し悪化など)によるストレスがかかり、これもまた生命力低下につながります。生命力低下が引き起こすものは、病気や不調です。だから農薬・化学肥料が必要だったのです。

農薬・化学肥料を使用しなくとも、病気知らずの生命力ある茶樹を育てるのなら、戦前の栽培方法のつとより、実生で疎植すること、そして大きく育つまで剪定しないことがベストです。(在来茶)

しかしながら、お茶の品種を一区画の畑で一定に保つには挿し木で増やす以外方法はないことに変わりありません。その為、先代園主は、



1本仕立て

密植

挿し木栽培をしたとしても実生に出来るだけ近い栽培方法を取ろうと考え、挿し木を極限の小ささである一節一葉から始め、疎植にして太い幹を作る一本仕立て栽培を考案しました。育苗施設で育てるのはなく、自然の畑の真ん中に葉っぱ一枚挿していくので、途中で強い風雨に見舞われれば振り出しに戻り、鳥に葉っぱを啄まればまた振り出しに戻る。それを何度繰り返して、15年の歳月を経て、ようやく一本仕立ての栽培方法を確立しました。

一本仕立て栽培された茶樹は、通常栽培の茶樹と比べ幹の太さは10倍以上あり、根も4倍以上伸びます。よって、非常に生命力あふれた茶樹へと成長して本来のお茶の力を発揮してくれます。栄養価や抗酸化力も高く、中国で金不換と言われ、弘法大師には養生の仙薬と言われたお茶のパワーを最大限に引き出して、お茶本来の生き方を尊重する栽培方法。それが「一本仕立て」栽培です。



先代園主 向島和光

【日本茶インストラクター推奨茶器】



湯呑
陶器製(常滑焼)
φ6.8cm×H3.8cm
¥1,600[税抜]



湯冷まし
陶器製(常滑焼)
120cc
¥1,800[税抜]



菊丸急須(帯網)
陶器製(常滑焼)
¥5,600[税抜]



春秋
陶器製(常滑焼)
¥3,600[税抜]

《急須の網の種類》



陶製網タイプ
金網の金つけが気になる方は陶器製の網が最適です。網の目は、細と極細があります。



帯網タイプ
内側に帯状の網を張りめぐらせた様式で、茶葉が浸透しやすく、あらゆる茶葉に適しています。目詰まりしにくいことも特徴です。



茶碗
陶器製(常滑焼)
φ7.7cm×H5cm
¥2,000[税抜]



前川淳蔵(細)
陶器製(常滑焼)
¥9,500[税抜]



菊丸急須(極細)
陶器製(常滑焼)
¥5,300[税抜]



ティードリッパー ラルゴ
スタンドセット
本体:耐熱ガラス
スタンド:メタクリル樹脂
幅17cm×奥行13cm×高30cm
※付属するスタンドは右の物になります。
¥8,000[税抜]



けんこう土瓶
陶器製(常滑焼)
φ16cm×D12cm
¥4,600[税抜]

視覚で愉しむ
日本茶の新しいスタイル
ガラスの中に茶葉を入れ、お湯やお水を注ぐだけ。あとは、お好きなタイミングでスイッチを押せば、スマーにお茶を淹れることができます。

おいしいお湯で淹れるお茶
土瓶で時間をかけて沸かしたお湯は、金気臭の心配もなく、遠赤効果によりマイルドで美味しくなります。水を入れた土瓶に当園の三年番茶を入れ、弱火で煮立てないよう煮出すと、まさに絶品の味をお楽しみいただけます。



植物の力
潜在意識を支えるもの
内野久美子著
勉誠出版
¥1,800[税抜]



未来食
環境汚染時代を
おいしく生き抜く
大谷ゆみこ著
メタ・ブレン発行
¥1,952[税抜]



ほうじ器
陶器製(常滑焼)
φ14cm×24cm
¥2,000[税抜]



ほうじ器
陶器製(常滑焼)
φ14cm×24cm
¥2,000[税抜]

自宅で炒りたてのほうじ茶を

※こちらの頁の茶器と書籍は消費税10%になります

葉っぱイ向島園のお茶づくり



五月 お茶摘みの様子(当園裏山にて撮影)

葉っぱイ向島園は、完全有機栽培(無農薬・無化学肥料)で、お茶の栽培・製造・販売をさせて頂いております。

現在の農業界では、化学肥料、農薬使用による栽培方法が大部分を占めております。

では、何故、無農薬・無化学肥料という栽培方法を取っているのでしょうか。一人の人間が生きていくには、どれだけの物が介在しているのでしょうか? まず、生きてゆくには食べ物が必要で、そして衣類・住宅等……。ただ一人の人間が生きてゆくだけでも沢山の物との関わりを持たなければなりません。ではその物の存在、維持というものはどのように行われているのでしょうか。

今、この地球上にはとても多くの生物(植物・動物・人間も含む)が生存しています。そんな中、たとえば、植物・動物の関係。植物は動物の呼吸により出された二酸化炭素を吸収して生命を維持しております。又、動物は植物の出した酸素により呼吸し、生きております。

現実的には、地上にあるものすべて一つ一つが自然の仕組みの中では掛け替えのない役割を担っているのではないのでしょうか。確かに農薬・化学肥料は

魚やカニをねこそぎとってしまう。わたし自身が漁をするわけではないが、日本人の一人として平気でエビやカニを食べている——そう思うと、恥ずかしくてとても顔を上げられなかったのです。

忘れていた生命の一体感
ある本に、次のような話が載っていました。

「わたしは沖繩の先島と呼ばれる離島で、しばらく生活していて島の人たちが持っている自然観というものを学びました。これは、もしかしたら、今日の社会のひずみを直すカギになるのではないかと思える自然観です。それは一言でいうと、生命の一体感ということです。生命というのはバラバラに成立しているものではなくて一体のものとしてあるのだという考え方です。

ある時、わたしはフィリピンの、ミンドロ島付近に散在している島へ行きました。文明といえば、携帯ラジオがあるくらいで、むろん電気もないところです。わたしたちが行くと、日本人はエビやカニが好きだということを知っていて、海に潜ってイシガニというのをとってきてくれた。それから、ポイルするために台所へ行ったのですが、すぐに帰ってきて『たいへん申しわけないが、今晚はカニをごちそうできない。このカニは、今抱卵しているので海に帰してやる』と言う。

それを聞いたとき、わたしたちはまともに顔を上げることができなかった。わたしたちは、こういう人たちが暮らす海に、近代的な装備の船団を送り込んで、

ある面から見ればとても妥当な方法だと思われまます。しかし、生命の次元で見た場合には大きな輪としてつながっているそれぞれの命の流れを途中で絶ち切る事になるのです。

そしてそれがどのような結果を産み出すのでしょうか? 人間は自分の体の調子が悪くなれば、自分で悪い条件を取り除き、健康な体に戻そうと努力します。

でも、地球上でそのような事ができるのは人間だけなのです。山の木々が健康を害するような環境になってきたから、もっと条件の良い場所に移ろうと思っても、決して出来る訳ではありません。人間以外の生物の生存は、ある意味で総て人間に委ねられているのです。同じ地球を構成する生きものなのに、

「何をしてもかまわない」
正しさの基準を人間中心に定めて良いものなのでしょうか?



今、私達に求められているものは、命の次元で物事を観てゆくことなのではないのでしょうか。そして、生あるもの総ては、単独で生存出来ているのでは無く、みな一つの輪としてつながっていることを思いだし、今まで、私達人間が断ち切ってきた輪を、元の状態に戻すことが、なによりも大切なことではないのでしょうか?

昭和57年より無農薬・無化学肥料による完全有機栽培に取り組んできました。最初の頃は農薬や化学肥料の影響で茶樹の生命力も弱く、ほとんど収穫することが出来ませんでした。

やっと以前の収穫量に戻ったのは6年目の事でした。お茶の葉一枚一枚の生命力を十分引き出し、皆様にお茶を通して自然からのメッセージをお届けできたらと願っています。

尚、大切に収穫したお茶はびく石山の麓から汲み上げた清水で蒸し、心をこめて仕上げ、お届けさせて頂いております。



葉っパイ向島園 FAX注文書

(送り先承り表)

FAX: 054-639-0574

(24時間受付)



ご依頼主様

フリガナ		T E L	
お名前		F A X	
		E-mail	
ご住所	〒		

ご依頼主様用の場合はチェックをしてください。配達日・配達時間の指定がある場合には記入してください。



お届け先一ヶ所の合計金額が**¥8,000**(税抜)以上お買い上げで**送料無料**です。
※お届け先が北海道・九州は合計金額が**¥10,000**(税抜)以上お買い上げで**送料無料**です。

ご贈答用お届け先

フリガナ		T E L	
お名前		配達日の指定	月 日
		配達時間の指定	<input type="checkbox"/> 指定無し
ご住所	〒	<input type="checkbox"/> 午前中	<input type="checkbox"/> 14~16時 <input type="checkbox"/> 16~18時
		<input type="checkbox"/> 18~20時	<input type="checkbox"/> 19~21時
商品名	価格	数量	合計金額 備考(のし紙・包装等)

フリガナ		T E L	
お名前		配達日の指定	月 日
		配達時間の指定	<input type="checkbox"/> 指定無し
ご住所	〒	<input type="checkbox"/> 午前中	<input type="checkbox"/> 14~16時 <input type="checkbox"/> 16~18時
		<input type="checkbox"/> 18~20時	<input type="checkbox"/> 19~21時
商品名	価格	数量	合計金額 備考(のし紙・包装等)

¥お支払い方法 (口にチェックしてください) 郵便振替 銀行振込 商品代引

ご不明な点はこちらまで **TEL:054-639-0514 FAX:054-639-0574**

発送のご案内



お届け方法 佐川急便にて発送させていただきます。ご贈答用の先様発送も承っています。

送料 送料は、地域(都道府県)ごとの重量、及び梱包サイズによって異なります。

地域	都道府県	2kgまで 箱サイズ60cm内	5kgまで 箱サイズ80cm内	10kgまで 箱サイズ100cm内
静岡県内	静岡	¥700	¥950	¥1,260
関東	東京・神奈川・山梨・千葉 栃木・群馬・茨城・埼玉	¥700	¥950	¥1,260
信越	新潟・長野	¥700	¥950	¥1,260
東海	岐阜・愛知・三重	¥700	¥950	¥1,260
近畿	滋賀・京都・大阪 兵庫・奈良・和歌山	¥700	¥950	¥1,260
北陸	富山・福井・石川	¥700	¥950	¥1,260
北東北	青森・岩手・秋田	¥900	¥1,150	¥1,460
南東北	宮城・山形・福島	¥800	¥1,050	¥1,360
中国	鳥取・島根・岡山・広島・山口	¥800	¥1,050	¥1,360
四国	香川・徳島・愛媛・高知	¥900	¥1,150	¥1,460
九州	福岡・佐賀・長崎・熊本 大分・宮崎・鹿児島	¥900	¥1,150	¥1,460
北海道	北海道	¥1,200	¥1,450	¥1,760

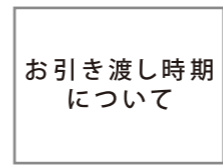
※沖縄・離島についてはお問い合わせください。送料は税抜き表示です。令和元年10月より送料の消費税は10%になりました。
※佐川急便の料金値上げに伴い、平成30年4月1日より送料を改定させていただきました。



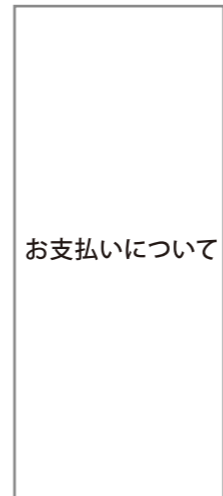
お届け先一ヶ所の合計金額が**¥8,000**(税抜)以上お買い上げで**送料無料**です。
※お届け先が北海道・九州は合計金額が**¥10,000**(税抜)以上お買い上げで**送料無料**です。



商品の梱包サイズが
・**角形A4サイズ(31.2cm×22.8cm)以内**・**厚さ2.5cm以内の場合 全国一律¥350(税抜)**です。
※商品代引はご利用いただけません。 ※ポスト・荷物受け・新聞受けへの投函となります。
※お届け日指定・時間指定配達はご利用いただけません。



ご注文受付後、営業日3日以内に発送致します。お届け日・時間指定がある場合には、指定日・指定時間にお届け致します。年末年始・新茶シーズン中は多少遅くなる場合があります。また、当園では、酸化による劣化を防ぎ、皆様に美味しいお茶をお届けする為に、極力最終商品での在庫を置かないようにしております。その為、大量のご注文があった場合、新たにお茶を仕上げるのに多少時間がかかる場合がございます。その際、こちらから納期のご連絡を致しますので、予めご了承ください。

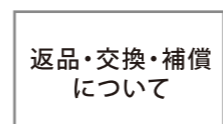


郵便振替 商品と一緒に振替用紙をお送りしますので、商品到着後10日以内にお支払いください。手数料はお客様負担でお願い致します。
郵便振替口座 記号00860-9-00014989 葉っパイ向島園 向島和詞

銀行振込 商品到着後、下記口座に10日以内にお振込みください。手数料はお客様負担でお願い致します。
ゆうちょ銀行 記号番号 12300 番号 47545931 葉っパイ向島園(株)
静岡銀行 藤枝支店 普通 0864850 葉っパイ向島園(株)

商品代引 商品到着時に、運送会社の方に代金をお支払いください。手数料はお客様負担でお願い致します。ご注文者様とお届け先様の住所が異なる場合は、ご利用になれませんのでご注意ください。商品代引をご利用の場合には、下記の手数料が別途かかります。

税込商品代金1万円以下 ————— ¥443(税抜) 税込商品代金5万1円~10万円以下 — ¥1,238(税抜)
税込商品代金1万1円~3万円以下 — ¥667(税抜) 税込商品代金10万1円~30万円以下 — ¥1,638(税抜)
税込商品代金3万1円~5万円以下 — ¥1,038(税抜)



返品・交換・不良品の際には商品到着後3日以内にご連絡ください。また、商品到着後1週間以内にご返品ください。商品間違い、事故品の返品交換時に発生する返送料は当園が負担致します。お客様都合の返品、交換の際の手数料はお客様負担となりますのでご了承ください。製品には万全を期しておりますが、万一不良品がございましたら、良品と交換させていただきます。特に、有機品の為、ご理解お願い致します。

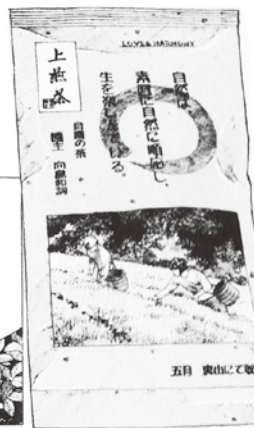


食をテーマとした人気作品

“美味しんぼ”

葉っぴい向島園が掲載されました。

上煎茶
¥1,500 (税抜)
80g入り



『美味しんぼ 101巻 -食の安全-』

原作 雁屋哲 作画 花咲アキラ 小学館
添加物・農薬・家畜飼料の抗生物質…
現代の食が抱える問題を一挙解決!



『THE 美味しん本 オフィシャルブック 海原雄山 至高の極意編』

美味しんぼ特別編集チーム著 遊幻舎
公式ガイド・初刊行!! 美味しんぼに登場した料理店・食材の徹底ガイド



白井田七。茶 お茶と田七人參の 運命の出会い

白井田七。茶
¥3,728[税抜] 30包入り

田七人參もお茶も様々な効果を持った仙薬です。しかし、一般に流通している物は促成栽培された結果、本来の効能が失われてしまいました。そんな中、本来ある植物の力を100%引き出せる栽培をする。同じ本質を見極めた農業を

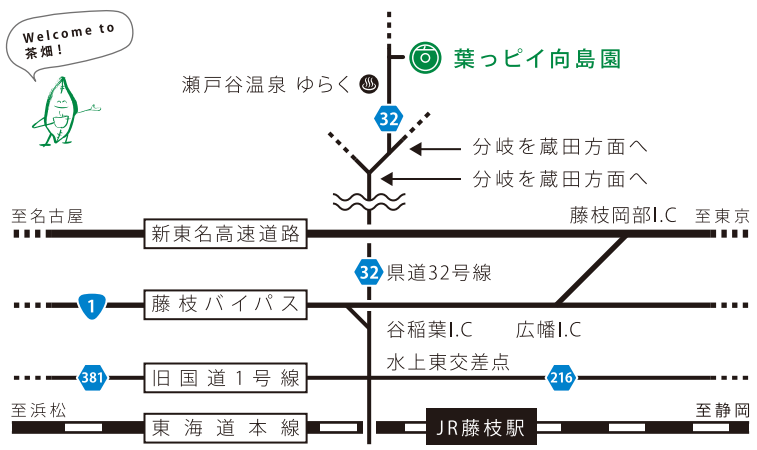
している白井さんとの出会いによって生まれた、本物の田七人參と本物のお茶のコラボ商品です。
*当園では直接販売は致しませんので、ご興味ある方は以下にお問い合わせください。HPで詳しく説明しています。

【お問い合わせ】和漢の森 TEL 0120-206-401 【営業時間 月～金 10:00～17:00】(土日・祝日休み) HPは“白井田七。茶”で検索



農業生産法人
葉っぴい向島園株式会社
代表・園主 向島和詞 むこうじま かずと

- 【お問い合わせ】
- TEL 054-639-0514【受付時間 午前9:00～午後5:00】
 - FAX 054-639-0574【24時間受付】
 - E-mail info@mukoujimaen.jp
 - HP http://www.mukoujimaen.jp/
 - 定休日 土曜日、日曜日、祝日 (直売をご希望の方はお電話ください)
 - 所在地 〒426-0131 静岡県藤枝市瀬戸ノ谷13079番地



・JR藤枝駅より車で約30分・東名高速道路でお越しの方は、新東名藤枝岡部ICで降りた後、広幡ICで藤枝バイパスへ。谷稲葉ICで降り、信号を左折後道なりに約15分。
※留守の場合があります。お手数ですが、ご来園の際は予めご連絡ください。

向島園 で 検索 ホームページで情報発信中!