

Happy
Mukoujimaen
Winter 2020

葉っパイレター ・ 葉っパイ向島園 年末年始のご案内



Happy Letter

ひんやり ふわり
お茶の薫り
染み渡る冬



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。






令和二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。

- 2 心から「ほっ」とできる 安心・安全なお茶作り農家
- 4 園主あいさつ 森のなかの茶畑から
- 6 特集 **今だから知ろう! 有機栽培茶のススメ**
- 8 お茶  のご案内
- 12 ギフトのご案内
- 14 おすすめの茶道具  おすすめの書籍
- 15 生命力あふれる茶樹 向島園の一本仕立て
- 16 葉っぴい向島園のお茶づくり
- 18 発送のご案内 
- 19 FAX注文書
- 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

2020年 冬のお知らせ

■『2020年産 縄文のお茶』完売
毎年数量限定にてご用意させて頂いております。縄文のお茶につきまして、2020年産は完売致しました。次回は、2021年五月に収穫予定ですので、次の新茶を楽しみにお待ち頂けましたら幸いです。



■年末年始のお休み日程
誠に勝手ながら、以下の日程で年末年始のお休みを頂きますため、商品の出荷業務を停止させて頂きます。

【休業日程】

なお、12月25日(金)午前中までに頂いたご注文につきましては、休業前に発送させて頂きます。
休業中に頂いたご注文につきましては、新年1月12日(火)より順次ご対応させて頂きます。
お客様には、ご不便をおかけして申し訳ございませんが、何卒よろしくお願ひ申し上げます。



葉っぴい向島園園主ごあいさつ

森の中の茶畑から

こんにちは。

葉っぴい向島園園主 向島和詞です。

いつも、当園のお茶をご愛飲して頂き、誠にありがとうございます。

今年は、異常気象とコロナショックに見舞われる年でした。被害にあわれた方々に、心からお見舞い申し上げます。

異常気象によるゲリラ豪雨や酷暑は、人間の生命や財産を脅かすほどに年々増加してきています。今年の春先は、晴れる日が著しく少なく、七月は毎日降雨。そして八月に入ると、まるでスイッチのオンオフのように雨が降らなくなり、年中野菜が不作の年となりました。お茶も同様、春先からの日照量不足により緑化が進まず、八月には干ばつに見舞われ、異常気象による大きなダメージを受けました。

ちまたでは、コロナショックによる経済不安が騒がれ、恐怖を抱いている方も多いと思いますが、僕たち自然と共存している農家は、今後ますます異常気象が進んでいった時「人間は、気候環境に適応できないのではないか」また、「農作物（食料）を露地で作り続けていくことが出来なくなるのではないか」と言う恐怖を抱いています。もっと言えば、最低限自分たちが食べていく分

らには収穫できたとしても、これを農業経営としてやっていくのは厳しくなるので、皆、自給自足、もしくは半農半Xになるのではないかと本気で考えさせられています。

また近年、SNSを駆使した仕事やYouTuber（ユーチューバー）など時代に合った進化したお金の稼ぎ方が注目されています。人間の進化が生んだ技術でとても素晴らしいものだと思う反面、結局のところ人間は動物なので、自然的（有機的）な生産活動を生活の一部に取り入れ取り組むことが、持続的な生命維持や社会維持を目指す上で一番大切なのではないかと思います。

コロナショックの影響で、世界中で経済活動が大きな制限を受けた今年、環境汚染の状態が大きく改善されたことが報告されています。何かを得ることは何かを失い、何かを失うことは何かを得るといことなんだろうと改めて感じました。得なければならぬもの（無くてはならない大切なもの）と、失って良いもの（我慢しなければいけないもの）。その見極めが、今後の私たちの未来を左右するのだと思います。

波乱万丈な年でしたが、ピンチはチャンスと僕は考えます。この大転換の今年の締めくくりに、お茶を飲みながら過去現在未来を再考してみませんか？きっと、happyな未来が待っています☆
本年も、様々な「生」あるものすべてに感謝しながら、年末年始のご挨拶とさせていただきます。ありがとうございました。

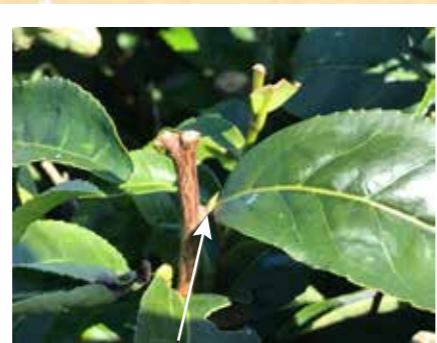
感謝。合掌！



這いつくばって草取り中!!
除草剤を使わないからこそ、
お茶とゆっくり対話ができます♪



九月末に女の子を出産しました(´▽`)
産休中に商品の発送をお待ち頂いたお客様には
温かいお言葉を頂き、感謝しております。ありがとうございます。
これからますます元気に、心を込めて美味しいお茶をお届けします〜!



来年の新芽が芽吹いています!!かわいい♡



皆様、コロナショックで色々大変ですが、
『試練はあっても、絶望は絶対ありません!』
もし、暗い気持ちになったときは、
輝きに包まれている僕のことを
思い出してください!!笑

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士に認定され、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)

今だから知って欲しい、お茶の良さ

身近な生活習慣の中から、元気な体作りをしませんか？
栄西禅師が書いた喫茶養生記の中で、「養生の仙薬」と
言われたお茶の力。今一度、お伝えします！

機能その1

風邪を撃退

1 ウイルス感染を防ぐ

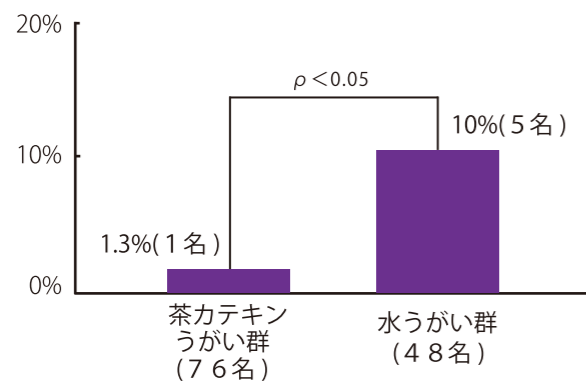
緑茶にはインフルエンザの原因となるウイルスや小児の風邪の原因となるウイルスに直接作用して、これらのウイルスの感染を無力化する成分が含まれています。茶カテキンはその代表です。インフルエンザウイルスは、ウイルス粒子の表面からスパイク状に突き出した二種類のたんぱく質を利用して喉や鼻腔の細胞に感染します。茶カテキンはスパイクタンパク質に直接作用して、その働きを抑えることでインフルエンザウイルスの感染を防げます。茶カテキンの中でも特にエピガロカテキンガレート(EGCG)が強い作用を示すことが明らかになっています。また、茶カテキンとは異なりますが、乾燥茶葉中に0.5%程度含まれているストリクチニンと呼ばれる成分も、インフルエンザウイルスや小児の風邪の原因となるウイルスの感染を強力に抑えることが、明らかになってきました。ストリクチニンの作用は茶カテキンと異なっていて、ウイルス膜と細胞膜が結合するのを邪魔することによって、ウイルスの感染を防ぐと考えられます。

インフルエンザ予防効果を調べるために、特別養護老人ホームの入所者を対象とした臨床研究が行われました。緑茶カテキン抽出物(総カテキン濃度200μg/ml、市販されているペットボトル飲料の約半分の濃度)で1日3回、3カ月間うがいをした結果、水のうがいと比べて、インフルエンザの発症が減少したことが分かりました。

やっぱり、積み重ねが大事！



茶カテキンのうがいによるインフルエンザ発症者の数の比較



機能その2

免疫機能の調整

免疫力の賦活

冬が近づくと誰もが気になる風やインフルエンザ。生体は、免疫系の活性と抑制のバランスをうまく制御することにより、病原体が体内に侵入するのを防いでいます。しかし、様々な原因で免疫力が低下する、すなわち病原体に対するバリアが弱まると、感染症にかかる危険性が高くなります。

緑茶の飲用によるインフルエンザ予防効果
緑茶にはカテキン以外にも、テアニン、ビタミンCといった感染に対する免疫力を高める成分が含まれていますので、緑茶の飲用によるインフルエンザ予防効果も十分期待されます。実際静岡県産地の菊川市の全小学校児童を対象とした疫学調査では、1日1〜5杯の緑茶を飲む習慣をもつ児童は、1日1杯以下の場合と比べてインフルエンザの発症が少ないことが分かりました。

2 うがいのすすめ

インフルエンザの予防対策

インフルエンザは、主に冬季になると猛威を振るう急性の上気道感染症です。感染はインフルエンザウイルスによって起こり、飛沫や接触により流行が広まります。感染力が非常に強く、肺炎、脳症に進展することもあり、その予防対策は非常に重要です。インフルエンザの予防対策には、ワクチンの接種、手洗い、マスクの着用、うがいの励行などがありますが、どの方法を取っていても万全とは言えません。このような予防対策に加え、最近、茶カテキンでうがいすることや、緑茶を飲んでインフルエンザを予防しようという試みが注目されています。

茶カテキンのうがいによるインフルエンザ予防効果

茶カテキンは、インフルエンザウイルスの表面にある突起(スパイク)に結合し、宿主細胞表面へのウイルスの吸着を阻害して感染を防ぎます。この効果は、インフルエンザウイルスの型にはよらないと言われています。茶カテキンのうがいによるインフルエンザ

粘膜免疫系の働きを良くする エピガロカテキン(EGCG)

呼吸器や消化器などの外界と接する粘膜は、病原体の主な感染経路となっています。粘膜免疫系は、病原体が粘膜から侵入してくるのを防いでいる免疫システムであり、生体防御の最前線とも言えます。カテキンの一種であるEGCGには粘膜免疫系の働きを良くする効果があることが確認されています。しかし、このEGCGの働きは、エピガロカテキンガレート(EGCG)によって弱められてしまいます。熱水で緑茶を淹れるとEGCGが浸出しやすくなるため、EGCGの効果が弱まってしまうため、冷水で緑茶を淹れる(水出し緑茶)と、浸出液中のEGCGが少なくなり、EGCGの効果が発揮されやすくなります。粘膜免疫系を活性化して病原体の侵入を防ぐためには、冷水で淹れたお茶を飲むのが良さそうです。

お茶は、淹れる温度によって味が変わるけど、有効成分の働きにも影響があるなんて面白い！健康のためには、温かいお茶と冷たいお茶を両方飲むのが良いんだな。





お茶のご案内

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。安心してお召し上がりください。

◆上煎茶（深蒸し茶）

少し優雅に高級なお茶を楽しみたい！そんな方にお勧めです。「みる芽」を優しく蒸して仕上げています。60℃以下のお湯で、香り・甘み・渋みの絶妙なバランスをお楽しみください。お茶好き・お茶通の方への贈り物にも最適です。



SOLD OUT

特上煎茶 和の茶

80g ¥5,000 [税抜]

強い旨味
強いコク



高級煎茶 和の茶

80g ¥3,000 [税抜]

透き通る
味と香り



上煎茶 和の茶

80g ¥2,000 [税抜]

※2031年までは地域事業支援により、特上煎茶作りに時間を割けないため、販売を停止します。

◆煎茶（深蒸し茶）

普段飲まれるお茶として人気の煎茶。当園では深蒸しとし、苦味が少なく甘みが多いのが特徴です。お湯の温度によって、味の深みも変化します。種類も豊富に取り揃えました。ご家庭やお客様用におためしください。

芳醇な香り
濃厚な味わい



上煎茶

80g ¥1,500 [税抜]

やさしい香り
爽やかな味わい



煎茶 A

80g ¥1,000 [税抜]

やわらかな口当たり
成熟した味わい



煎茶 B

80g ¥800 [税抜]

バランスのとれた
旨みと渋み



煎茶 C

80g ¥600 [税抜]

◆ティーバッグ

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。



煎茶 (バラ・タグあり)

2g x 15 ¥667 [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。



HOT or ICE 煎茶 (バラ・タグなし)

5g x 15 ¥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 ほうじ茶 (バラ・タグなし)

5g x 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。香ばしく甘い、やさしいお茶です。

◆茎茶



茎茶

80g ¥700 [税抜]

昔から茶柱が立つと縁起が良いと言われていますが、茶柱とはこの茎の部分。茎が棒のような形をしていることから別名「棒茶」とも言われます。茎茶は香りが高く、甘みも豊富で刺激物であるカフェインが少ない為、しっかり味があるのに優しいお茶です。茎茶の虜になると、茎茶しか飲まないというお客様もいるほどです。

◆玄米茶



玄米茶

80g ¥600 [税抜]

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。玄米茶は、昭和初期、京都に住む茶商がお正月の鏡餅を割ってできた細かい餅を使えないかと考え、それを炒ってあられにし、お茶に混ぜて飲んだのが始まりと言われています。葉っぱの香ばしさとは違った穀物の香ばしさが、香りの世界を広げ、常にお茶の香りの前を駆け抜けます。

◆番茶（緑番茶）

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。



秋冬番茶

200g ¥800 [税抜]

ほうじ茶ではありません。緑番茶です。番茶のほうじ茶をご希望の方は、三年番茶をお求めください。

◆三年番茶（ほうじ茶）

収穫した番茶を、荒茶の状態で三年間熟成させ、香ばしく焙じました。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。マイルドな味の特徴です。



極上三年番茶

150g ¥800 [税抜]

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。

◆ほうじ茶



香棒ほうじ茶

80g ¥800 [税抜]

一番茶の茎の部分だけを強火で炒っ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、この香りは、飲み終わった後でも喉元に残ります。強火でお茶の色が赤くなるまで焙煎する方法は、1920年代に京都で確立された製法と言われています。300℃近い高温で加熱し一気に冷ますことによって、もともと茶葉に含まれるカフェインの成分が壊されると同時に苦みが消え、香ばしく気品ある甘味のほうじ茶に仕上がっています。当園おすすめの人気商品です。



あったかいお茶
おいしいね♪

だね♪

◆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。



ペパーミント入りほうじ茶

50g ¥800 [税抜]



カモミール入り玄米茶

50g ¥800 [税抜]

◆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。



けんこう土瓶

陶器製(常滑焼)
Φ16cm x D12cm
¥4,600 [税抜]

※土瓶は消費税10%になります

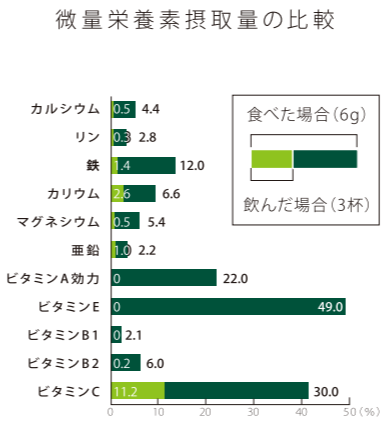
お茶の栄養成分をまるごと食べる!

粉末茶の力

チカラ



急須で淹れた場合の成分割合



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)のものも多く、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。

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。

当園のお茶は、農薬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♪



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。



粉末玄米茶 (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 (スティックタイプ)
0.6g×25 ¥700[税抜]



粉末緑茶
40g ¥1,000[税抜]



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

粉末茶をきれいに溶かす必需品



粉末三年番茶
40g ¥650[税抜]



まるごと番茶粉末茶
40g ¥500[税抜]

三年番茶の栄養をそのままお召し上がりください。

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。

【浅蒸し煎茶】

縄文のお茶

在来品種



縄文のお茶 袱紗入り
80g ¥1,500[税抜]



縄文のお茶 缶入り
80g ¥1,800[税抜]

売り切れ

売り切れ



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

【浅蒸し煎茶】

SAKURA

静7132



SAKURA 袱紗入り
80g ¥1,500[税抜]

数量限定



SAKURA 缶入り
80g ¥1,800[税抜]

数量限定

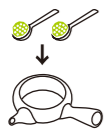
さくら餅の香りのするお茶
先代園主が、一度飲んでから虜になってしまった品種「静7132」は、さくら餅のような香りのする、特別な品種です。何日も何日も頼み込み、その熱意に負けて譲って頂いた貴重なお茶の苗木を、先代園主が作り上げた究極の完全有機栽培・一本仕立てで栽培し、現在素晴らしい茶園に成長しています。

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、茶葉の持つ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。

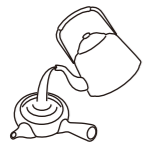
その茶葉を、びく石の麓から汲み上げた清水でやさしく蒸して、針のように茶葉がピンとした浅蒸し煎茶に仕上げられています。静7132の茶の葉の味をそのまま味わえる、透き通るような香り高いお茶は、私にとって、ご褒美のお茶です。

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。

浅蒸し煎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りと注ぎます。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ください。



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
ホットもOK

ハーブティー&煎茶
フィルターインボトルセット

¥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

※こちらのギフトは消費税10%になります



お茶のやさしさいっぱい
バラエティセット
ばかばかギフト

¥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



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
LINEUP

・11種類



森のお茶缶
茎茶
¥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
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

贈
Happy
Gift



御歳暮・御年賀に
葉っぴい向島園の
厳選ギフト

感謝の気持ちにお茶を添えて
おいしいお茶で「ほっ」とするひとときを
大切な人にもおすそわけ♪



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
葉っぴいギフト
¥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]

- ・SAKURA 袱紗入80g×2本



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
葉っぴいギフト 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、ご注文に合わせて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。
ご注文にあわせてお申し付けください。



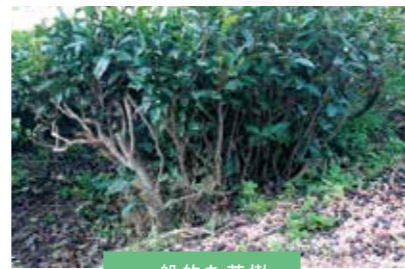
向島園の茶樹(1本仕立て)

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、生命力が強いのです。

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。
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が、挿し木栽培にするという



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、生命力が弱いのです。

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、病気が知らずの生命力ある茶樹を育てるのなら、戦前の栽培方法にのっとり、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なり、ありませぬ。その為、先代園主は、



先代園主 向島和光

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。



1本仕立て

密植



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]

日本茶インストラクター
推奨茶器



春秋
陶器製(常滑焼)
¥3,600[税抜]

おすすめのお茶の茶道具
お茶をおいしく頂くための茶道具をご紹介します。あなただけの茶道具を揃えてみませんか?

【急須の網の種類】



陶製網タイプ

金網の金っ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]

常滑焼急須【陶製網】



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]

800cc



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、好きなタイミングでスイッチを押せば、スマートにお茶を淹れることができます。

急須でかわる お茶の味
当園の急須は、全て常滑の職人さんの手で一つ一つ丁寧に作られています。近年深刻な後継者不足と聞きますが、常滑焼の細やかさと美しさは世界屈指のものだと思えます。握りやすい取っ手に、茶葉がゆったり踊れる大開口、蓋はズレがなくピタッとハマります。
大切な日本の文化伝統、用の美を、孫の代またその先まで伝えていきたいですね。



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・ブレーン発行
¥1,952[税抜]

◆おすすめの本
食べ物と人と地球のバランスやメカニズムをわかりやすく解説した、新しい自然食の手引き書です。



ほうじ器に緑茶を入れコンロの火にかけることで、簡単に香ばしい炒りたてのほうじ茶が出来ます。



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。

一人の人間が生きるには、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す。

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

ある面から見ればとても妥当な方法だと思われれます。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ります。

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」

正しき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来た輪を、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。

無農薬・無化学肥料での茶の栽培と製造を实践

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。

「わたしは沖縄の先島さきしまと呼ばれる離島で、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正すカギになるのではないかと思える自然観です。それはひと言でいうと、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イシガニというのをとってきてくれた。それから、ボイルするため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、

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、恥ずかしくても顔を上げられなかったのです。同時に教育にかかわってきた人間の一人として、いったい教育とはなんだろうと思わず考え込んでしまった。日本人といえれば世界でも一、二を争うほどの教育を受けてきた民族だろうと思う。

一方、イシガニを海へ帰してやった人は、おそらくわたしたちがいうところの義務教育すら受けていないと思われる人たちです。ところがその彼らは、生命はかけがえないものだというきわめてあたりまえの思想のなかで生きています。生命の一体感ということを非常にたいせつにしている。

一方、文明の恩恵を受け、教育も十分にいき届いているはずのわたしたちのなかには、そうした考えがまったくといっていいほどない。わたしは、非常に暗い気持ちになりました。」

(家の光1998年12月号より)

視点をずらして観ることで、いままで観えなかったものが観えてくる。本当に大切だったものはなんだったのでしょうか？

感謝



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**

キ
リ
ト
リ

キ
リ
ト
リ

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。

**お引き渡し時期
について**

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。

お支払いについて

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

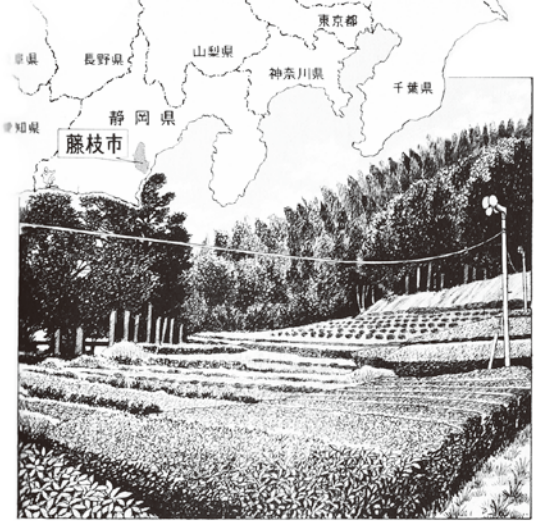
銀行振込 商品到着後、下記口座に10日以内にお振込みください。手数料はお客様負担でお願い致します。
ゆうちょ銀行 記号番号 12300 番号 47545931 葉っパイ向島園(株)
静岡銀行 藤枝支店 普通 0864850 葉っパイ向島園(株)

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・補償
について**

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。

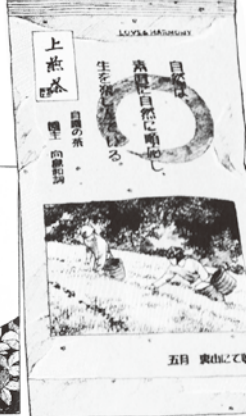


食をテーマとした人気作品

“美味しんぼ”

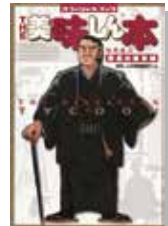
葉っパイ向島園が掲載されました。

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、本来の効果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

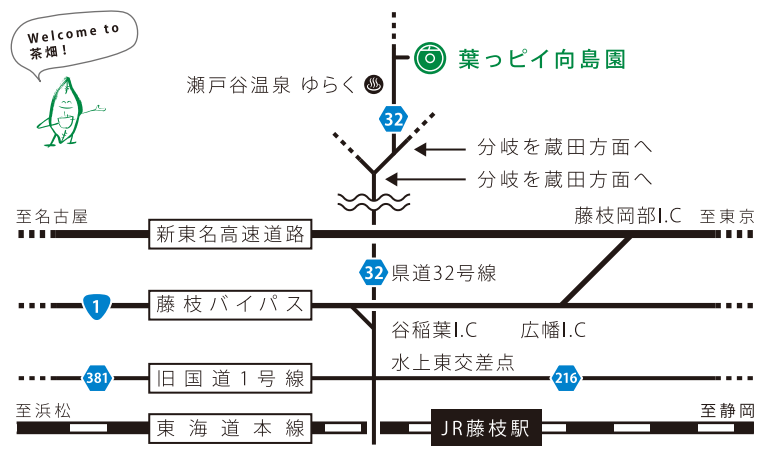
している白井さんとの出会いによって生まれた、本物の田七人參と本物のお茶のコラボ商品です。
*当園では直接販売は致しませんので、ご興味ある方は以下にお問い合わせください。HPで詳しく説明しています。

【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
葉っパイ向島園株式会社
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!