



HAPPY  
MUKOUJIMAEN  
2021-2022 Winter

葉っパイレーター

# Happy Letter

2021 年秋冬号 年末年始のご案内

特 集

葉っパイ向島園の

SDGs





## 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。



令和三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）と言われています。

- 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 葉っぴい向島園Xmas
- 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



二〇二一年  
冬のお知らせ

■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いただきます。

### 【休業日程】

なお、12月28日（火）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WEB・FAXにて頂いたご注文につきましては新年1月6日（木）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、何卒よろしくお願い申し上げます。



葉っぴい向島園主ごあいさつ

## 木林の中の茶畑から

こんにちは。

葉っぴい向島園主 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。

今年も、コロナと異常気象に見舞われる年となり、被害にあわれた方々に心よりお見舞い申し上げます。

コロナに関しては、ワクチンのお陰もあってなのかはっきりしたことは分かりませんが、少しずつ収束に向かっているようです。コロナ感染者をゼロにすることは今後も難しいと思いますが、withコロナということで共存して行くのだと思います。

異常気象による災害は今年も多く、当園の茶畑では、春先の遅霜被害や八月の長雨による日照不足と、多湿による病害が多くみられ、秋冬番茶の大幅な減収となりました。遅霜被害は昔からありましたが、八月の長雨被害は前例が無く、梅雨時期よりも多く雨が降るという、まさに異常な天候でした。完全有機栽培(無農薬・無化学肥料)によるお茶づくりは、科学的な資材を用いてお茶をコントロールしない為、自然のバイオリズムに合わせて剪定などの管理を行い、病気にかかりにくくしています。

例えば、六月の梅雨時期に柔らかい芽が芽吹くと、多湿により病気になるってしまうので、梅雨明けの、日本の四季の中で雨が降りにくい七月後半から八月中旬に芽吹くように、逆算して剪定を行います。しかし今年は、普段降らないはずの八月に長雨があったことにより、病害に見舞われるという事態になりました。今までも、天候の変化を毎年感じてきましたが、今年はこのことから、気象が変化していることを痛烈に感じる年となりました。温暖化による異常気象が起こっていると毎年お伝えさせて頂いておりますが、もはや異常が当たり前の通常になってきました。withコロナならぬwith異常気象で、こちらも共存して行くしかない状況です。

僕は、お茶の栽培・加工・販売を一貫して行わせて頂いています。

それは、産業別に分ければ一次産業・二次産業・三次産業を一貫して行っているということです。だからこそ、ミクロな視点ではなくマクロな視点でものごとを観察することができます。コロナの問題にしろ、異常気象の問題にしろ、全て原因があって結果が生まれていることです。高度経済成長期を終え、物質的に十分豊かになってきた今、コロナや異常気象という現実をメッセージととらえ、私たちは人間として、その価値や目的を考え直す時が来たと思います。物質社会と精神社会の両面の調和により、青く美しい地球、そして動植物を次世代に残すために、向島園哲学の「全ての生あるものとの共存共栄」を、よりブラッシュアップさせて行きたいと思っています。

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！



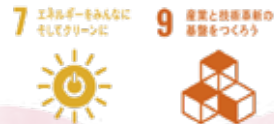
2021年10月 秋冬番茶収穫

冬は寒いよ～皆さんお身体大切に!!体が資本!!



おこうじま・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む、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)





お茶は、畑で収穫された生葉から揉まれて乾燥されて乾物になるまでに、多くのエネルギーを使用します。その為、当園ではボイラーや熱風発生機に使う重油を磁気化処理して燃焼効率を上げ排出物をきれいにしています。また、機械に使われる電力はフリーエネルギー（太陽光発電等）由来のものを主に使用しています。機械設備や車両の最新化を図り、ランニングから稼働までも省エネルギー稼働及び運転を行っています。毎年、お茶 1 kg 当たりにかかるエネルギー（油・ガス・水）を計測して、常に削減に努めています。



中小企業庁が推進する「パートナーシップ構築宣言」をさせて頂き、健全で持続的なサプライチェーンを確立しています。また、お客様をお呼びしての「茶摘みツアーやワークショップ」を行うことにより、作り手の顔の見える環境や作る側と買う側の情報共有や学びを深めています。



こうして書いてみると、分かりやすく書いてみると、分かりやすいですね。このよう当園の取り組みも、お客様が当園を支持してくれているからこそ出来る取り組みです。まだまだ、どの取り組みも内容を濃くしていきたいと思っていますので、「昨日より今日、今日よりも明日」がもっとより良くなるように、みんなで楽しく取り組んで行きましょう！いつもありがとうございます、さっお茶にしよう。

さて、ここでは向島園のSDGsへの取り組みを二紹介します。やって当たり前のことなのでわざわざ書かなくても・・・と思いましたが、お客様が知らない取り組みもあると思ったので、この機会に書くことにしました。



完全有機栽培（無農薬・無化学肥料）によるお茶の栽培製造をさせて頂くことにより、残留農薬や重金属が限りなく混入されていない、養生の仙薬と言われた健康に良いお茶を提供させて頂いています。この栽培方法により、地球環境を汚すことなく持続可能な地球環境に貢献しています。「全ての生あるものとの共存共栄」という理念に向かって、一本仕立て栽培や特殊加工技術によって手ごたえのある農業をしています。



当園では、児童養護施設に毎年定額寄付をさせて頂いています。自由で開けた時代になりましたが、その分、責任を全うしなければいけない時代でもあります。しかしながら様々な理由で、最低限の子育てが出来ない親の子供たちを受け入れてくれるのが児童養護施設です。子供は成人するまでは、親に身（命）を預けなければ生きて行くことが非常に困難です。そんな親の代わりをしてきている児童養護施設に、少しでも貢献したいと思い寄付させて頂いています。



## SDGs ってなに？

持続可能な開発目的（SDGs：Sustainable Development Goals）とは、2001年に策定されたミレニアム開発目的（MDGs）の後継として、2015年9月の国際サミットで加盟国の全会一致で採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」に記載された、2030年までに持続可能でよりよい世界を目指す国際目標です。17のゴール・169のターゲットから構成され、地球上の「誰一人取り残さない」ことを誓っています。SDGは発展途上国のみならず、先進国自身が取り組むユニバーサルなものであり、日本としても積極的に取り組んでいます。（外務省HPより）

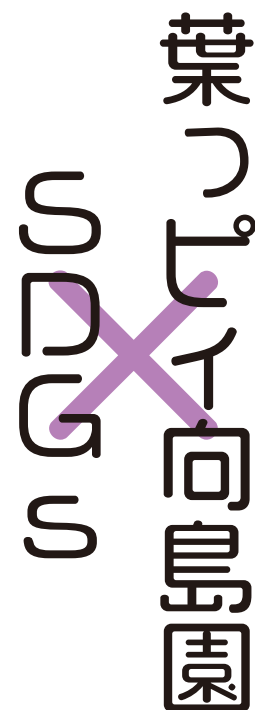


## SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

**SDGsはなぜ必要なのか？**  
世界には、貧困や教育、衛生面、営利優先の経済社会が招く天然資源の枯渇や温暖化等々、解決しなければならぬ問題が山積しています。このままだと将来的には、地球が守れなくなってしまう為です。

**誰がどうやって取り組むのか？**  
会社だからやるとか個人だからやらないとかではなく、SDGsは、誰もがやることです。まず一歩は、買うものの素材や製造方法や産地などを見て考えることです。例えば、国産じゃなくて外国産なら、それだけでフードマイレージ（輸送時に出るCO2量や資源使用量）がかなり地球や環境に負担をかけています。奴隷を使ったコーヒー豆の栽培や服の製造なんかもアウトです。そういった商品を買わないという選択が、第一歩になるんです！

**SDGsはやって当たり前？**  
たぶん当園のお客様はみんなこう思ってるんじゃないでしょうか？「これって、やって当たり前のことじゃないか？何で今更言葉にしてまで目標かかげるの？」ってね。そうなんです。これってやって当たり前のことなんです。ただ悲しいかな、現代人はやって当たり前のことを言葉にして大々的に取り組まないと、やって当たり前のことが出来なくなってしまうんです。まさに、自分さえよければ精神の極みです。今の世界の様々な問題は、このような利己主義の集合意識の結果です。







## 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。

### ◆上級煎茶「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。

強い旨味  
強いコク



高級煎茶 和の茶

80g ¥3,240 [税込]

透き通る  
味と香り



上煎茶 和の茶

80g ¥2,160 [税込]

### ◆三角ティーバッグ

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  
×15 ¥720 [税込]

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  
×15 ¥972 [税込]

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、香ばしく甘いお茶です。



HOT or ICE  
ほうじ茶  
(バラ・タグなし)

5g  
×17 ¥972 [税込]

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。

### ◆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。ご家庭やお客様にオススメです。

芳醇な香り  
濃厚な味わい



上煎茶

80g ¥1,640 [税込]

やさしい香り  
爽やかな味わい



煎茶A

80g ¥1,080 [税込]

やわらかな口当たり  
成熟した味わい



煎茶B

80g ¥864 [税込]

バランスのとれた  
旨みと渋み



煎茶C

80g ¥648 [税込]

### ◆ティーバッグ 赤ちゃんシリーズ

ティーバッグ赤ちゃんシリーズはカフェインが少なく、吸収性が良いのが特徴。味も苦味、渋みが少ないため、赤ちゃんの水分補給に最適とされています。赤ちゃんのお風呂上り・日光浴・散歩の後など、水分補給が必要なお子とのお与えください。無漂白紙パックで、赤ちゃんにも安心です。低カフェインで、甘みのあるお茶ですので、もちろん大人の方もおいしく飲んで頂けます。



赤ちゃん番茶  
(バラ・タグなし)

2g  
×20 ¥432 [税込]

ほうじ茶です。赤ちゃんの水筒や、ティーカップにそのまま入れてお湯を注ぐだけで簡単にお茶がつけれます。



赤ちゃん緑茶  
(バラ・タグなし)

2g  
×20 ¥432 [税込]

緑茶です。赤ちゃんの水筒や、ティーカップにそのまま入れてお湯を注ぐだけで簡単にお茶がつけれます。

### ◆茎茶



茎茶

80g ¥756 [税込]

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、しつ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 ¥648 [税込]

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しました。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 ¥864 [税込]

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、荒茶の状態です。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。マイルドな味が特徴です。



極上三年番茶

150g ¥864 [税込]

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 [税込]

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、飲み終え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。



### ◆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 ¥864 [税込]



カモミール入り玄米茶

50g ¥864 [税込]

### ◆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×D12cm

¥5,060 [税込]

※土瓶は消費税10%になります

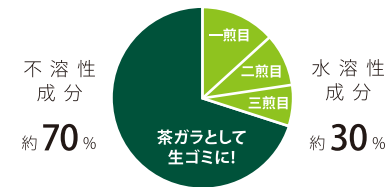
1.6L



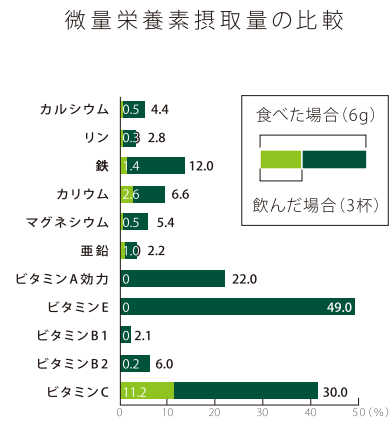
お茶の栄養成分をまるごと食べる！

# 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。

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います。

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  
飲める粉末茶

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 ￥756[税込]



粉末玄米茶  
40g ￥1,080[税込]



粉末緑茶  
(スティックタイプ)  
0.6g × 25 ￥756[税込]



粉末緑茶  
40g ￥1,080[税込]



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  
￥2,052[税込]

※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 ￥702[税込]

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 ￥540[税込]

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】

SAKURA

静7132

残りわずか

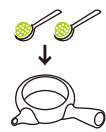


SAKURA  
袱紗入り  
80g ￥1,620[税込]  
数量限定

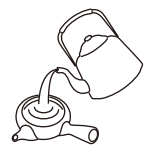


SAKURA  
缶入り  
80g ￥1,944[税込]  
数量限定

完売しました



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かけてお出しください。

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】

縄文のお茶

在来品種



縄文のお茶  
袱紗入り  
80g ￥1,620[税込]  
数量限定



縄文のお茶  
缶入り  
80g ￥1,944[税込]  
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]

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土器が出土しており、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、とても気持ちの良い場所です。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。

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！



お茶の実





出産祝い・内祝い

赤ちゃんギフト

¥1,620〔税込〕

- ・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

¥5,709〔税込〕

- ・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

¥3,434〔税込〕

- ・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

¥4,126〔税込〕

- ・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

¥2,838〔税込〕



- ・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

¥2,695〔税込〕



森のお茶缶  
茎茶

¥902〔税込〕  
・50g



森のお茶缶  
香棒ほうじ茶

¥968〔税込〕  
・50g



森のお茶缶  
煎茶

¥1,100〔税込〕  
・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

¥1,034〔税込〕  
・35g



森のお茶缶  
ペパーミント入り  
ほうじ茶

¥1,034〔税込〕  
・35g



森のお茶缶  
極上三年番茶

¥627〔税込〕  
・35g



森のお茶缶  
玄米茶

¥770〔税込〕  
・50g



森のお茶缶  
ほうじ茶  
三角ティーバッグ  
HOT or ICE

¥1,078〔税込〕  
・5g×12個



森のお茶缶  
煎茶  
三角ティーバッグ  
HOT or ICE

¥1,078〔税込〕  
・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

¥858〔税込〕  
・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

¥858〔税込〕  
・2g×20個

贈  
Happy  
Gift



御歳暮・御年賀に  
葉っぱ向島園の  
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

¥6,124〔税込〕

- ・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  
葉っぱギフト

¥2,624〔税込〕

- ・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  
お茶の力ギフト

¥3,737〔税込〕

- ・SAKURA 袱紗入80g×2本



季節のおくりもの  
煎茶80g缶2本入

¥3,121〔税込〕

- ・煎茶A 80g×2缶



向島園こだわりの逸品  
和の茶 150g缶2本入

¥11,351〔税込〕

- ・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  
葉っぱギフト 香棒ほうじセット

¥3,521〔税込〕

- ・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、生命力が強いです。

## 茶あ生 樹ふ命 れ力 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る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)中国から仙薬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。根は50cm〜1mしか地下に伸びないため、生命力が弱いです。

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変わりありません。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。



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ではなく、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。

湯呑  
陶器製(常滑焼)  
φ6.8cm×H3.8cm  
¥1,760[税込]

湯冷まし  
陶器製(常滑焼)  
120cc  
¥1,980[税込]

菊丸急須 (帯網)  
陶器製(常滑焼)  
¥6,160[税込]

春秋  
陶器製(常滑焼)  
¥3,960[税込]

日本茶インストラクター  
推奨茶器

常滑焼急須【帯網】

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  
¥2,200[税込]

前川淳蔵(細)  
陶器製(常滑焼)  
¥10,450[税込]

菊丸急須(極細)  
陶器製(常滑焼)  
¥5,830[税込]

【急須の網の種類】

ティードリッパー  
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。  
¥8,800[税込]

ラルゴ  
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います。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。

ほうじ器  
陶器製(常滑焼)  
φ14cm×24cm  
¥2,200[税込]

自宅で炒りたてのほうじ茶を

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。

◆おすすめの書籍

植物の力  
潜在意識を支えるもの  
内野久美子著  
勉誠出版  
¥1,980[税込]

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  
¥2,147[税込]

植物の計り知れない無限のパワー。第四章の「身体と植物」で当園が紹介されています。

※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とて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

忘れている生命の一体感  
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と呼ばれる離島で、しばらく生活していた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、ボ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、わたしたちははともに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、

ある面から見ればとても妥当な方法だと思われます。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)

2021

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。

送料  
無料

お届け先一ヶ所の合計金額が **¥8,640** (税込) 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 **¥10,800** (税込) 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

☐ (□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	¥770	¥1,045	¥1,386
関東	東京・神奈川・山梨・千葉 栃木・群馬・茨城・埼玉	¥770	¥1,045	¥1,386
信越	新潟・長野	¥770	¥1,045	¥1,386
東海	岐阜・愛知・三重	¥770	¥1,045	¥1,386
近畿	滋賀・京都・大阪 兵庫・奈良・和歌山	¥770	¥1,045	¥1,386
北陸	富山・福井・石川	¥770	¥1,045	¥1,386
北東北	青森・岩手・秋田	¥990	¥1,265	¥1,606
南東北	宮城・山形・福島	¥880	¥1,155	¥1,496
中国	鳥取・島根・岡山・広島・山口	¥880	¥1,155	¥1,496
四国	香川・徳島・愛媛・高知	¥990	¥1,265	¥1,606
九州	福岡・佐賀・長崎・熊本 大分・宮崎・鹿児島	¥990	¥1,265	¥1,606
北海道	北海道	¥1,296	¥1,595	¥1,936

※沖縄・離島についてはお問い合わせください。送料は税込表示です。**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。

送料  
無料

お届け先一ヶ所の合計金額が **¥8,640** (税込) 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 **¥10,800** (税込) 以上お買い上げで**送料 無料** です。

ネコボス  
発送

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¥385(税込)**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。

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)**

お支払いについて

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	—————	¥487(税込)	税込商品代金5万1円～10万円以下	—	¥1,362(税込)
税込商品代金1万1円～3万円以下	—	¥734(税込)	税込商品代金10万1円～30万円以下	—	¥1,802(税込)
税込商品代金3万1円～5万円以下	—	¥1,142(税込)			

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、万が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

# おい 美味しんぼ

101巻 食の安全  
葉っパイ向島園が掲載されています

有機上煎茶  
80g ¥1,620



THE 美味しんぼ  
オフィシャルブック  
海原雄山 至高の極意編  
遊幻舎

美味しんぼ特別編集チーム著  
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



美味しんぼ 101巻  
食の安全  
小学館

原作 雁屋哲  
作画 花咲アキラ

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！



白井田七茶  
300包入り  
¥4,027  
《税込》

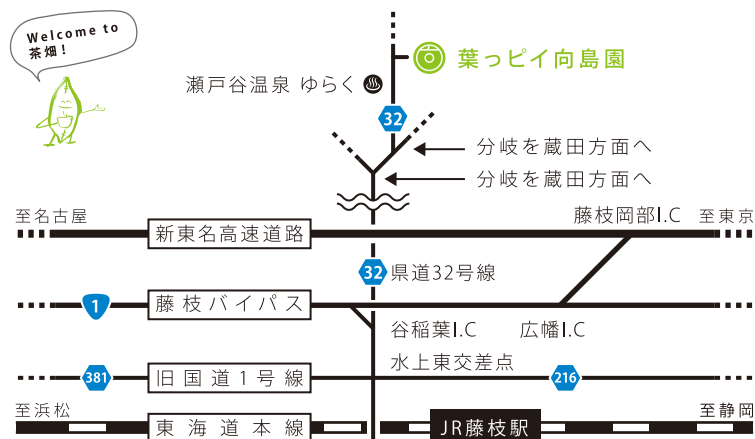
白井田七。茶  
お茶と田七人参の  
運命の出会い

田七人参も、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%引き出す栽  
培をする、同じ本質を  
見極めた農業をしてい  
る白井さんと共鳴し、  
本物の田七人参と本物  
のお茶のコラボ商品が  
生まれました。

当園での販売はしてお  
りませんので、ご興味  
のある方は、以下にお  
問い合わせください。  
HPでも詳しく説明し  
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  
園主 向島和詞

【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!