



HAPPY
MUKOUJIMAEN
2022 Spring-Summer



葉っパイレター

Happy Letter

2022年春夏号 新茶のご案内



春だよ、新茶に乾杯！



心から「ほっ」とできる 安心・安全なお茶作り農家

当園は、40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 お茶  のご案内
- 6 美味しくお茶を召し上られ 「お茶のある暮らし」
- 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

二〇二二年 春のお知らせ

■新茶のご予約受付中

今年も新茶の季節がやってきます。向島園では、四月下旬より新茶の収穫に入る予定です。仕上がり次第、出来立て出荷でご利用させて頂きますので、今年はどうな新茶に出会えるかお楽しみに、どしどしご予約ください。詳しくは、8ページをご覧ください。



葉っぱイ向島園園主ごあいさつ

森の中の茶畑から



こんにちは。
葉っぱイ向島園 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。

今年は、当園にとって40周年目の年となります。

40年前、先代が農業収支を考えもせず、哲学のみで始めてしまった向島園は、今も皆様に支えられ、奇跡的に続いています。

消費者運動が盛んだった40年前、消費者運動グループから無農薬茶の生産を依頼されて作り始めた組織は、今で言う出口戦略がすっかりしていたため良かったのですが、当園先代のように、哲学から有機栽培に入っていた農家は、収支が成り立たず、農業を使った栽培にまた戻ったり、農業をやめていく人を何人も見てきました。

先代は、今から19年前に他界しましたが、あのタイミングで亡くなり自分に変わらなければ、99%向島園は倒産してしまいました。ものごとは、どんなに内容が良い行いであったとしても、「思い」と「収支」のバランスが整い、両輪が回ってなければ、結果として成り立ちません。ただ農業や化学肥料を使わないという有機栽培ではなく、「生あるものとの共存共栄」という哲学を具現化した先代の農法は、今も向島園の柱となる素晴らしいものでしたが、その具現化したものを伝えるという能力と努力があまり無く、結局はただの自己満足の世界になっていました。だって、僕が事業を継承した時には、売上の30倍ほど借金がありましたから：笑 せめて、生命保険に入っておいてくれれば：泣

僕は、常に全てのことは「＋ゼロだ」と思っています。物質の元となる核もそうですよね。同じように「人」でも「もの」でも何でもそうですが、良い所と悪い所は「＋ゼロだ」と思っています。だから僕は、「人」でも「もの」でも短所が隠れるくらい、長所にフォーカスして取り組むことを意識しています。

これ、なかなかハードな修行ですが(=^_^=)

資本主義社会においては、先代が取り組んできたことがたとえ良い取り組みだったとしても、倒産してしまえば結局は悪い取り組みだったと評されます。「先代の良いところ」当園の哲学」を悪いところにしなない為に、あのタイミングでバトンタッチが必要であったのだと、僕は年々経験を重ねるたびに強く感じています。それにしても、とてもない借金だったので、冒頭で書かせてもらった「奇跡的に続いています。」という表現は事実です。

お陰様で多くの方に支えて頂き、今では「思い」と「収支」の両輪をバランスよく健全な速度で回すことができています。いつも支えて頂いている皆様に、心より感謝します。ありがとうございます！

今回の園主挨拶は、40周年の節目と言うことで、お茶ではなく、あえて人にフォーカスして書きました。今後も、先代から託された思いを繋ぎ、皆様に美味しいお茶をお届けし続けるために、未来に繋がる農業に邁進していこうと思っています。

今年も、胸が高まる新茶の季節がやって参りました。春から初夏にかけて自然が一気に萌えるこの季節は、毎年毎年経験していることなのに、僕の五感を全く飽きさせません。今年は今年なりの新茶の顔を、皆様にお届けできること、楽しみにしています。

2022年 新茶！ ご賞味あれ！



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)



摘採中
お茶刈り機は傾斜地対応型



新芽
生命の息吹を感じるな～



生葉コンテナ
収穫された生葉が山盛り!!



精揉工程
最後にお茶を揉みこみます



官能検査中
※人間の感覚によって品質の特性を評価する方法

お茶のある暮らし

「お茶のためにしつらえる「間」の世界」



皆様のお茶に対してのイメージは、どんなものがあるでしょうか？

美味しくてヘルシーな飲み物という印象が強いのではないのでしょうか。また、喉が渇いた時の飲み物や食事のときに食卓にあるイメージがあると思います。このようなお茶の役割は「日常茶飯事」という言葉もあるように、日本人に浸透しています。

今回は、体感しているのあまり意識されない、もう一つのお茶の役割についてお話しさせていただきます。

ワークショップや講演会などをすると、最後の質疑応答でよく聞かれる質問があります。それは「向島さんにとって一番美味しくて特別なお茶は何ですか？ 飲んでみたいので教えてください」というものです。皆さんも一度はそう思うことがあるのではないのでしょうか。でも僕の答えはいつも同じで「申し訳ないのですが、あなたに紹介できる特別なお茶はありません」とお答えします。それを聞いて皆さん「えっ！？」となるのですが、それが私の本音です。

その理由を説明させていただくと、ただ単に美味しくて好きなお茶ならいくつもありますが、お茶は嗜好品なので、Aさんにとって美味しいお茶が、Bさんにとっても美味しいお茶とは限りません。ましてや特別とまで言われてしまうと、美味しいだけじゃなく何かが必要なんです。だから、美味しくて特別なお茶を紹介することはできないのです。

でも実際、「美味しくて特別なお茶」は存在します。「存在する」というよりも「作られる」と言った方が適切かもしれません。自分にとって美味しくて特別なお茶、それは自分で作るものであり、自分にしか作れないものなのです。

例えば「ちよつとゆっくりして美味しいお茶を飲みたいな」とか「あのスイーツと一緒にこんなお茶飲みたいな」と思うことだったり、「この湯飲みで飲んだらカッコいいな」とか「庭で飲むと気持ちよさそうだな」というシチュエーションを考えることだったり、いつもより丁寧に茶を淹れてみるといった実際の行動だったり…。

僕にとってそのお茶が特別なお茶になるかどうかは、そのお茶を飲むまでに費やした時間によって決まるのです。

分かりますか？と、どんなに形が悪くても、自分や自分の愛する人が作ったものは特別ですよ。実はその特別感というのは、その人のお茶を思いついた時間によって作られるのです。

お茶には、そんな特別感によってできる「間」の世界があります。お茶のためにしつらえた時間によって特別なお茶ができ、その特別なお茶を飲みながら至福の茶の間が生み出される。

お茶を飲むときに心に余裕を持って「一人でゆっくり飲むにはこのお茶だな」とか「この人とはこのお茶を飲みたいな」など、少しでもお茶のことを考える時間を持つてもらえると、そのお茶がいつもよりも特別なお茶になるのではないかと思います。

みなさんもお茶のためにしつらえた時間を持つことで、「特別なお茶のある暮らし」をしてみませんか？ 当園のお茶が、そのお手伝いできれば嬉しく思います。

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。
安心して召し上がってください。

みんな～春だよ！



二〇二二年 新茶のご案内

新茶の季節がやってきた！
今年ほど色々な顔を見せてくれるかな

5/10頃



新茶 高級煎茶
和の茶
強い旨味
強いコク

80g ¥3,240 [税込]

5/10頃



新茶 上煎茶
和の茶
透き通る
味と香り

80g ¥2,160 [税込]

5/13頃



新茶 上煎茶
芳醇な香り
濃厚な味わい

80g ¥1,620 [税込]

5/13頃



新茶 煎茶 A
やさしい香り
爽やかな味わい

80g ¥1,080 [税込]

5/17頃



新茶 煎茶 B
やわらかな口当たり
成熟した味わい

80g ¥864 [税込]

5/20頃



新茶 煎茶 C
バランスのとれた
旨みと渋み

80g ¥648 [税込]

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すようお願い致します。
今年の新茶、楽しみにお待ちしておりますら幸いです。



【浅蒸し煎茶】 新茶 縄文のお茶

在来品種



5/15頃



袱紗入り
80g ¥1,620 [税込]
数量限定

5/15頃



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]



お茶の実

【浅蒸し煎茶】 新茶 SAKURA



5/15頃



袱紗入り
80g ¥1,620 [税込]
数量限定

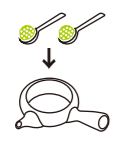
5/15頃



缶入り
80g ¥1,944 [税込]
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、先代園主がつく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、びく石の籠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。

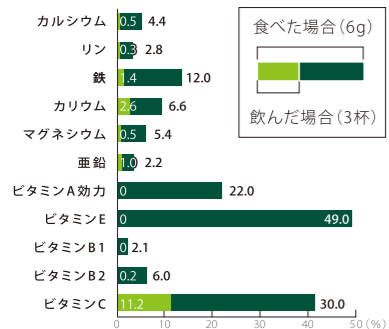
古代より続く在来品種

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、少し小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、どうしてもクロー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、昔ながらの浅蒸しのでてきました。
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！

微量栄養素摂取量の比較



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

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っております。

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]

粉末緑茶に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 ¥756 [税込]



粉末緑茶
40g ¥1,080 [税込]

◆ 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
¥2,200 [税込]

※茶筌は消費税10%になります



粉末三年番茶
40g ¥702 [税込]



まるごと番茶粉末茶
40g ¥540 [税込]

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。



秋冬番茶
200g ¥864 [税込]

◆ 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。



香棒ほうじ茶
80g ¥864 [税込]

◆ 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出した。玄米とお茶のミネラルを一度にいただけます。



玄米茶
80g ¥648 [税込]

◆ 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 ¥756 [税込]

◆ 茎茶



カモミール入り玄米茶
50g ¥864 [税込]



ペパーミント入りほうじ茶
50g ¥864 [税込]

◆ 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。



極上三年番茶
150g ¥864 [税込]

◆ 三年番茶（ほうじ茶）
収穫した番茶を、荒茶の状態で3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。



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られます。



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られます。

三年番茶を使用しています

◆ 赤ちゃんシリーズ
ティーバッグ
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湯にお与えください。無漂白紙バッグで、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。



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。



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、香ばしくて甘いお茶です。



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。

◆ 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。



NEW
フィルターインボトル
ギフト

お茶の花模様の
かわいいボトルで
美味しい冷茶をどうぞ!

G0011 6,270円

- 縄文のお茶 80g×1袋
- 上煎茶 80g×1袋
- HARIOフィルターインボトルお茶の花 1本



NEW
フィルターインボトル
ギフト

桜の花模様の
かわいいボトルで
美味しい冷茶をどうぞ!

G0010 6,270円

- SAKURA 80g×1袋
- 上煎茶 80g×1袋
- HARIOフィルターインボトル桜 1本



G0002 5,130円

- 上煎茶和の茶 80g×1袋
- 縄文のお茶 80g×1袋
- 粉末緑茶スティック 0.6g×25包×1袋



G0001 5,940円

- 高級煎茶和の茶 80g×1袋
- 上煎茶和の茶 80g×1袋



G0013 3,400円

- 煎茶A 80g×1袋
- 極上三年番茶 150g×1袋
- 赤ちゃん番茶 2g×2個×1袋
- 赤ちゃん緑茶 2g×2個×1袋



G0012 4,000円

- 水出し煎茶ティーバッグ 5g×15個×1袋
- 水出しほうじ茶ティーバッグ 5g×17個×1袋
- 粉末緑茶スティック 0.6g×25包×1袋
- 粉末玄米茶スティック 0.6g×25包×1袋



G0004 3,780円

- SAKURA 80g×1袋
- 縄文のお茶 80g×1袋



G0003 8,900円

- 高級煎茶和の茶 80g×1袋
- 上煎茶和の茶 80g×1袋
- 上煎茶 80g×1袋
- 煎茶A 80g×1袋
- 煎茶C 80g×1袋



G0016 1,400円

- 上煎茶和の茶 80g×1袋
- 縄文のお茶 80g×1袋
- 粉末緑茶スティック 0.6g×25包×1袋



G0015 1,850円

- 上煎茶和の茶 80g×1袋
- 縄文のお茶 80g×1袋
- 粉末緑茶スティック 0.6g×25包×1袋



G0014 4,200円

- 楽々茶せん 1本
- 粉末緑茶スティック 0.6g×25包×1袋
- 粉末玄米茶スティック 0.6g×25包×1袋



G0008 2,500円

- 煎茶A 80g×2袋



G0006 3,580円

- 上煎茶 80g×2袋



G0005 3,510円

- 煎茶A 80g×2袋
- 香棒ほうじ茶 80g×1袋

G0009 3,580円

- 煎茶A 80g×3袋

G0007 5,200円

- 上煎茶 80g×3袋



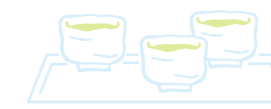
身体を労わるお中元
暑さの夏に
おすすめのギフト



無病息災の縁起物

季節の恵みに心を込めて

新茶のギフト



お仕立てについて...

その折々の季節やご進物に合わせた包装紙でお届けします。
掛紙の御熨斗は『紅白』『白黒』『黄白』をご用意しております。
ご進物に合わせてお申し付けくださいませ。



新茶のギフト

※消費税を含んだ価格を表示しています





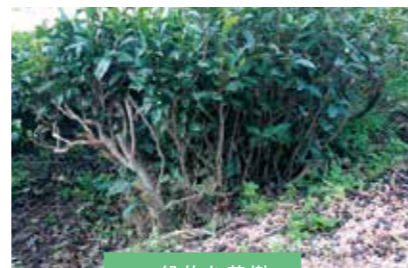
向島園の茶樹(1本仕立て)

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 樹ふ命力

『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、先代園主が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、どうしたら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づき、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でした。しかし、挿し木栽培にすると



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、戦前の栽培方法ののっとり、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。



一本仕立て

密植

【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
¥1,760[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]

おすすめのお茶道具
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？

◆常滑焼急須「帯網」

《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
¥2,200[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]

◆常滑焼急須「陶製網」

◆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。



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。
¥8,800[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]

◆自宅で炒りたてのほうじ茶を



ほうじ器
陶器製(常滑焼)
φ14cm×24cm
¥2,200[税込]

◆おすすめの書籍
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。



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]

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。

※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

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す。

「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した。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て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、もつ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。





(送り先承り表)
葉っぴい向島園 FAX注文書

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 **¥8,640** (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 (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	¥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

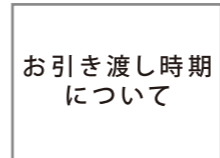
※沖縄・離島についてはお問い合わせください。送料は税込表示です。令和元年10月より送料の消費税は10%になりました。
※佐川急便の料金値上げに伴い、平成30年4月1日より送料を改定させていただきました。



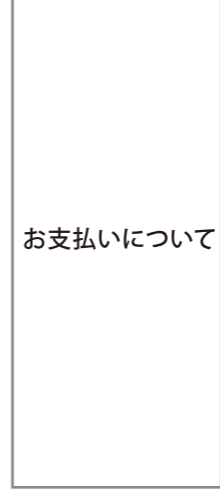
お届け先一ヶ所の合計金額が **¥8,640** (税込) 以上お買い上げで **送料無料** です。
※お届け先が北海道・九州は合計金額が **¥10,800** (税込) 以上お買い上げで **送料無料** です。



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。



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。

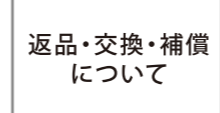


郵便振替 商品と一緒に振替用紙をお送りしますので、商品到着後10日以内にお支払いください。
手数料はお客様負担をお願い致します。
郵便振替口座 記号00860-9-00014989 葉っぴい向島園 向島和詞

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をお願い致します。
ゆうちょ銀行 記号番号 12300 番号 47545931 葉っぴい向島園(株)
静岡銀行 藤枝支店 普通 0864850 葉っぴい向島園(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をお願い致します。
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・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。

僕の場合、父の残してくれた状況があったから農業に魅力を感じたのだと思います。

普通の農業をするだけでは若い人に魅力を感じてもらえません。

お茶を生き物として見るところに惹かれたんです。

僕が継いだのは、



食をテーマとした人気作品

おい 美味しんぼ

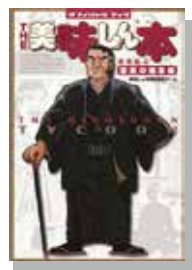
101巻 食の安全

葉っパイ向島園が掲載されています

有機上煎茶 80g ¥1,620



神様の作ったものに何ひとつ余分なものはないはずなのに、それを人間が害虫と決めて殺すのは変だ」と



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・農業・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 30包入り ¥4,027 《税込》

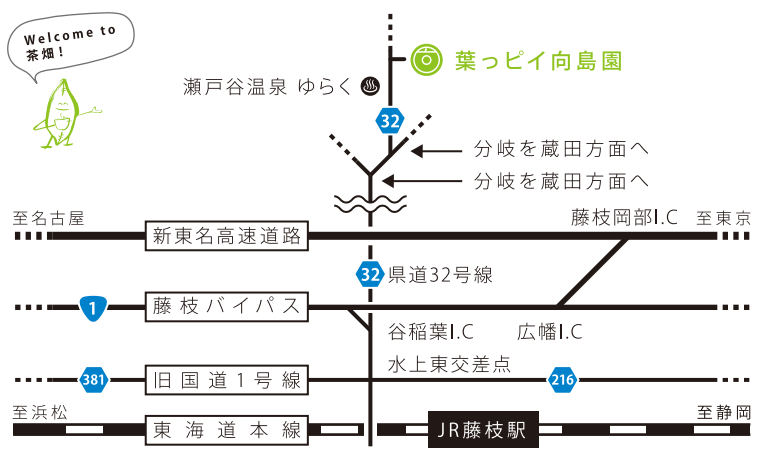
白井田七。茶 お茶と田七人参の運命の出会い

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!