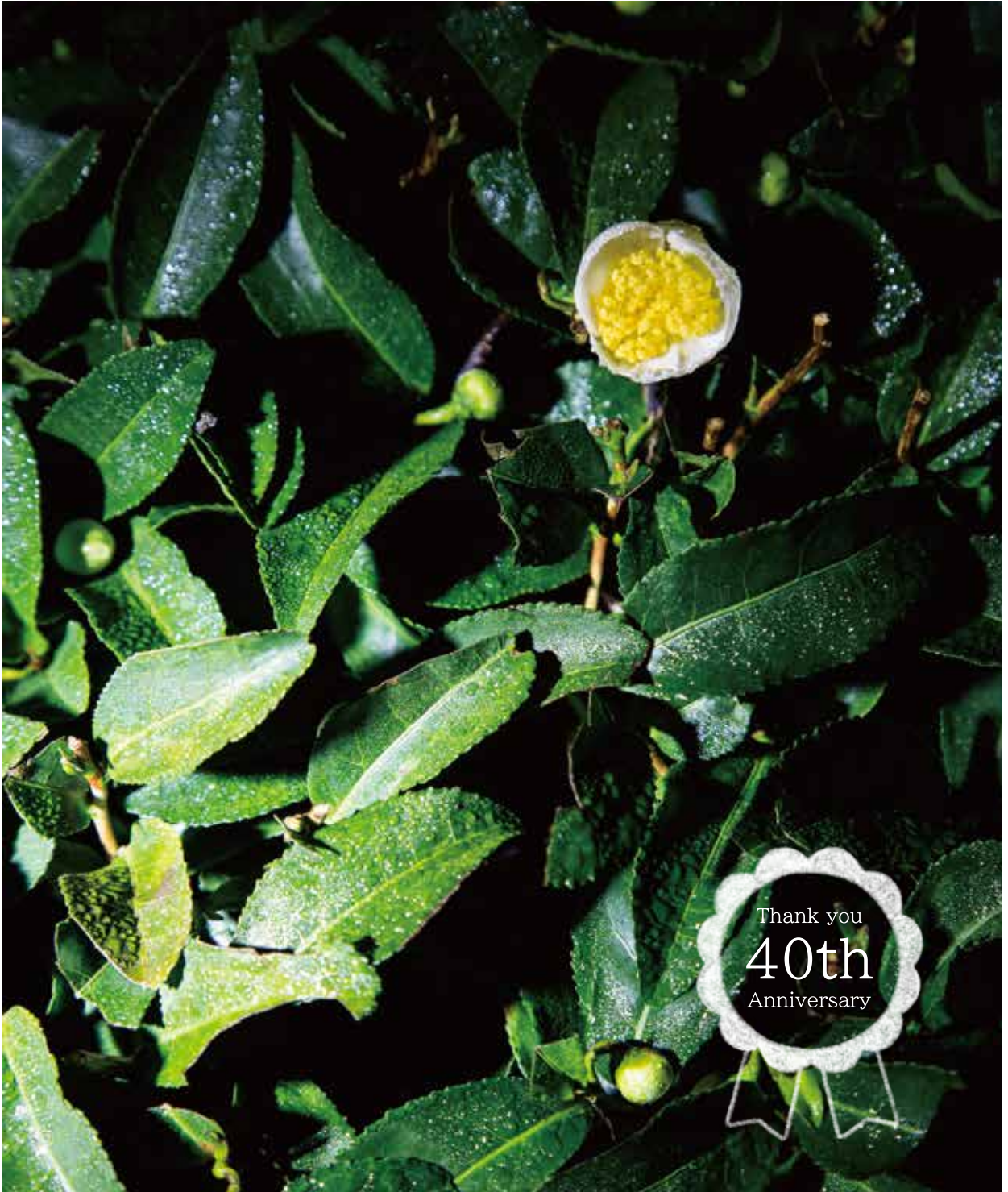


Happy Letter

2022年冬号 年末年始のご案内





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 特集 「粉末茶まるごと美味しく食べる♪ヘルシーレシピ」
- 4 園主あいさつ 森の中の茶畑から
- 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 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27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いただきます。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(金)より順次ご対応させていただきます。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。



森の中の茶畑から

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まして、誠にありがとうございます。

今年も、昨年と同様にコロナと異常気象に見舞われる年でした。被害にあわれた方々に、心よりお見舞い申し上げます。

静岡県中部地方では、9月末に七夕豪雨以来の大雨に見舞われ、土砂災害や床上床下浸水、車の水没など、昨年まではニュースでしか見たことがなかった状況が身近で起こり、目の当たりにすることとなりました。当園の茶畑は、お陰様で直接的な被害は無かったのですが、茶畑に行くまでの農道の崩壊や土砂崩れが多く、いつも当たり前に通っていた道路が通れなくなり、道路のありがたみを感じました。また、土砂崩れによる倒木により電線が切断されて工場の電気が停電したため、加工中のお茶を少し廃棄することになり、いつも通電してくれている電気も、決して当たり前ではなかったのだと、全てはお陰様の連続で毎日の生活が成り立っているのだと、改めて感じる体験となりました。

地球温暖化による気候変動の影響で海水温が上がり、勢力の強い台風が年々頻発しています。今回まさにその実害を受け、今後、気候変動に対応した栽培や加工・販売をしていかなければならないと、切実に感じています。

*七夕豪雨(たなばたこうう)とは、昭和49年7月7日(日)に台風8号の影響により静岡県全域で浸水害をもたらした集中豪雨。

今年は、自然災害だけではなく戦争と言う人災も大きな出来事となり、それは今も継続中です。戦争の影響でエネルギー価格が高騰し、物価上昇による様々な影響を皆様も受けていると思います。当園でも、肥料代やガス代、様々なものが値上がりし、電気代に至っては3倍にもなりました。この急激な値上がりは、経済的に見れば非常に厳しい現実です。しかし、僕はとても良い機会だと考えています。むしろ今まで安すぎたから、消費社会に歯止めがきかなくなり、

感謝を忘れた結果、環境汚染を招いたのではないかと考えています。

大雨の災害により停電した時に、常時電気が通電しない状況は困るけど、もしも常時通電することにより環境汚染が進むのなら、頂けるエネルギーの中で生きる術を見出せばいいじゃないかと、僕は真っ暗な工場の中で思いました。「足るを知る」大切です。物価が上昇すれば、必ず今までよりも大切に、感謝して使うようになるはずですよ。

今起きている戦争も、物質社会の行きつく果ての結果です。

物質社会では、幸せや快感を外に求め、それは最終的に奪い合いの結末を生み出します。本当の幸せや快感は、誰かが与えてくれるわけではなく、奪えるわけでもなく、自分の中にしかありません。その幸せに気づく力を養うことを忘れて、外に外に求めるから、結果的に自分が苦しい思いをする。起こっていることは切実ですが、このような状況になっているのは、世界中の一人一人の意識の表れだということに気づき、好転する因子を各々見つけ出すことが出来れば、この歴史の繰り返しを止めることができるかもしれません。

私たちは今、かつてないほど自由な時代に生きています。様々な権利を認められ、一昔前では考えられなかったワークライフバランスが実現している一方、自由だからこそ選択し続ける難しさにも直面しています。そのため自分と言う存在に無関心ではいられなくなり、自分とは何なのかを考える必要が出てきました。自分は何のために産まれ、何をして何を得たいのか。また、どうしたら自分の為、人の為、地球の為になるのか。考え、自己を確立し、主体性をもって取り組めば、目の前の切実な状況は好転し、希望に満ち溢れると思います。是非この機会に、自分のあり方を考えてみてはいかがでしょうか。

葉っぴい向島園が作る、最高に調和されたお茶を飲みながら考えれば、きっと最＆高な自分を発見することができるでしょう(笑)

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す。

感謝。合掌!



むこうじま・かずと
一九八五年生まれ。小さい頃から茶好きで、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)



豪雨に流されて農道がなくなりました!



農道に流出する土砂



豪雨に遭ってもお茶達は、変わらず、ずっとそこで生きる姿を見せてくれます



鶏栗ほうじ茶めし
田中真知子

鶏栗ほうじ茶めし

具は鯛や秋刀魚などのお魚にするのもオススメ。季節の食材と炊いて、蓋を開けた時の幸せを味わってください♪

《材料》

- 鶏モモ肉・・・300g
- 栗・・・16コ(300g)
- 油揚げ・・・1枚
- にんじん・・・80g
- 酒・・・大1
- A 薄口しょうゆ・・・大2
- すりおろし生姜・・・小1
- お米・・・3合
- 水・・・500ml
- B 粉末三年番茶・・・20g
- 酒・・・大1.5
- 塩・・・小1.5

《作り方》

1. 鶏モモ肉は小さめの一口大に切り、Aを揉みこみ下味をつけておく。
2. 油揚げとにんじんは5mm幅くらいの短冊切りにする。
3. お釜に、お米、B、その他の具材を全て入れて炊く。

鶏栗ほうじ茶めし
田中真知子



米粉お茶クッキー
グルテンフリーのお腹に優しいおやつ
焼き菓子には番茶が含まれます◎

米粉お茶クッキー

米粉をつかったサクサククッキー。しっかりお茶の味を楽しめます。お茶を粉末三年番茶にしても美味しい◎

《材料》

- リブレフラワー(米粉)・・・50g
- アーモンドプードル・・・50g
- まるごと番茶粉末茶・・・小2.5
- バター・・・30g
- メープルシロップ・・・大1.5
- 塩・・・一つまみ

◆バターは室温に戻しておく

《作り方》

1. 米粉・アーモンドプードル・まるごと番茶粉末茶をボウルに入れ、全体を混ぜ合わせておく。
2. 別のボウルにバターを入れて混ぜ、なめらかになったら、塩、メープルシロップを加え、混ぜ合わせる。
3. ②に①を加え、均一な状態になるように混ぜ合わせる。
4. ポリ袋に入れ、麺棒で3mm厚に伸ばし、トレーなどに乗せて冷蔵庫で10分ほど冷やす。
5. ポリ袋の横を切り開いて、型で抜き、オープンシートを敷いた天板に並べる。
6. 170℃で8分焼いたら温度を下げ、150℃で5~7分焼く。

※焼き加減は、茶色い焦げ目がつく前に、緑色に仕上がるよう調節してください。



お茶豆乳クリームソース
仕上げにリーフとレモンを添えて
豆乳とお茶の相性抜群ソースです

お茶豆乳クリームソース

鮭のムニエルだけでなく、チキンソテー、野菜のグリルに添えても美味しいです。たっぷり作ってグラタンも最高。

《材料》

- 豆乳・・・250cc
- 小麦粉・・・20g
- 油・・・大1
- バター・・・5g
- 塩・・・1g
- 粉末緑茶 10g

《作り方》

1. 鍋に油、バターを入れて、小麦粉20gをふるいにかけてながら少しずつ入れて、しっかり混ぜる。
2. 中火にかけ、木べらなどで混ぜながら5分ほど加熱する。
3. 弱火にして少量ずつ豆乳を加える。50cc入れたらしっかり混ぜ、混ぜたらまた50cc追加という手順を繰り返す。
※豆乳を入れるとかたまりになって混ぜにくいですが、がんばって混ぜます。豆乳を全部加え、なめらかな状態になればOK!
4. 塩を加え、弱火で混ぜながら5分加熱したら出来上がり。



まるごと番茶粉末茶

粉末三年番茶

粉末緑茶

粉末玄米茶



お茶ドレッシング
田中真知子

お茶ドレッシング

《材料》

- オリーブオイル・・・大5
- 酢・・・大5
- 塩・・・少々
- ナツメグ・・・少々
- 粉末緑茶・・・小1
- 玉ねぎ・・・半分

《作り方》

1. 玉ねぎを半透明になるまで炒める。
2. 全て混ぜる。

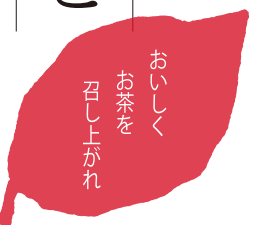
季節は廻り、また冬がやってきました。もう年末だなんてビックリだよ...と毎年言っております。寒くなると風邪も流行ってきました。お正月は元気に楽しくのんびり過ごしたい。せつかくの休みに風邪なんて絶対引きたくない!風邪予防には一杯のお茶を習慣に♡飲むだけじゃなく、美味しく食べれるお茶レシピをご紹介します♪

粉末茶まるごと
美味しく食べる♪
ヘルシーレシピ。



げんき!

お茶飲んで
いっぱい食べて!



お茶を
召し上がれ



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。



高級煎茶 和の茶 80g ¥3,240 [税込]



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 ¥720 [税込]



HOT or ICE 煎茶 (バラ・タグなし) 5g ¥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 ¥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。ご家庭やお客様用におためしください。



上煎茶 80g ¥1,640 [税込]



煎茶A 80g ¥1,080 [税込]



煎茶B 80g ¥864 [税込]



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茶にお与えください。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 ¥432 [税込]



赤ちゃん緑茶 (バラ・タグなし) 2g ¥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出来ます。

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出来ます。

◆ 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]

◆ 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 ¥864 [税込]

一番茶の茎の部分だけを強火で炒ったまる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せん。強火でお茶の色が赤くなるまで焙煎するこの方法は、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り、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



あったかいお茶おいしいね♪

だね♪



【浅蒸し煎茶】 SAKURA

静7132



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

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、茶葉の持つて
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71
32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。

1 浅蒸し茶の
美味しいお茶の淹れ方

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。

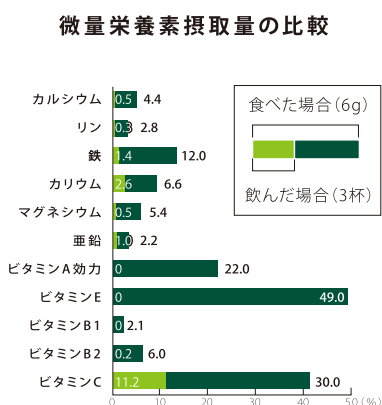
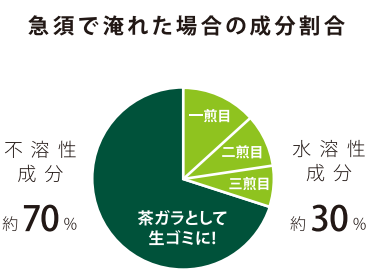
2

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

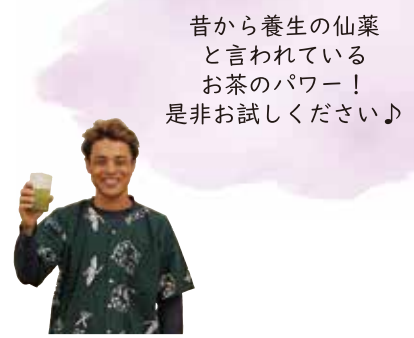
3

60秒位して、茶の葉がわずかに開きはじめてから、ゆつ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。

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。



◆ 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、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 x 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 x 25 ¥756 [税込]

粉末緑茶
40g ¥1,080 [税込]

◆ 縄文のお茶

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]

◆ 縄文のお茶

縄文のお茶 缶入り
80g ¥1,944 [税込]
数量限定

縄文のお茶 袱紗入り
80g ¥1,620 [税込]
数量限定

【浅蒸し煎茶】
縄文のお茶
在来品種

◆ 粉末茶をきれいに溶かす必需品

三年番茶の栄養をそのままお召し上がりください。

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

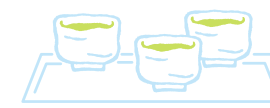
粉末三年番茶
40g ¥702 [税込]

粉末三年番茶
40g ¥702 [税込]

まるごと番茶粉末茶
40g ¥540 [税込]

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かわけあわせの優等品種が盛んに増えました。しかし、押し木で育てるお茶（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！

大切な方に心を込めて
こだわりの有機茶ギフト



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



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



G0008 2,500円

- 煎茶A 80g×2袋



G0006 3,580円

- 上煎茶 80g×2袋



G0005 3,510円

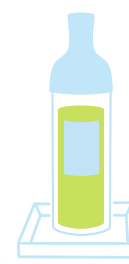
- 煎茶A 80g×2袋
- 香棒ほうじ茶 80g×1袋

G0009 3,580円

- 煎茶A 80g×3袋

G0007 5,200円

- 上煎茶 80g×3袋



NEW
フィルターインボトル
ギフト



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

NEW
フィルターインボトル
ギフト



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



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



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×20個×1袋
- 赤ちゃん緑茶 2g×20個×1袋

色々なお茶を手軽に便利に…
お歳暮お年賀
バラエティセット



G0014 4,200円

- 茶々茶せん 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



G0015 1,850円

- 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



G0016 1,400円

- 赤ちゃん番茶 2g×20個×1袋
- 赤ちゃん緑茶 2g×20個×1袋

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。

※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、生命力が弱いんです。

ことは、クロイ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、



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
¥1,760[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]

《急須の網の種類》



陶製網タイプ
金網の金付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]

おすすめの茶道具

◆常滑焼急須「帯網」
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「陶製網」

◆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]

◆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]

◆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]



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

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]

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。

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。

※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実践

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ね。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いしがにというのをとってきてくれた。それから、ボイルするためには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な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、生命はかけがえの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いっていないほどない。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？



(送り先承り表)
葉っパイ向島園 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**

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。



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・時間指定配達はお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をお願い致します。
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をお願い致します。
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・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。



僕が父の跡を継いだのは、お茶を生き物として見るところに惹かれたんです。

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。

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。

お茶を生き物として見るところに惹かれたんです。



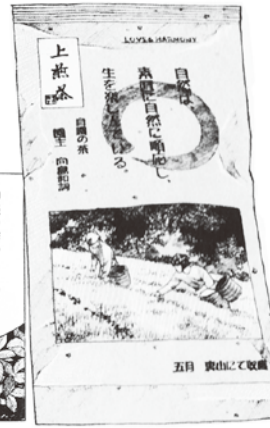
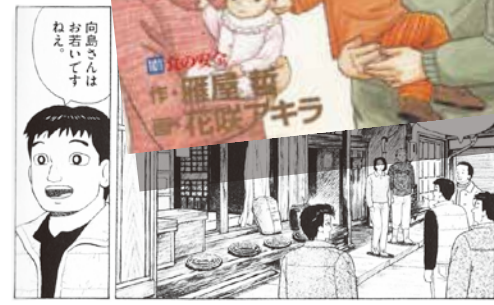
食をテーマとした人気作品

おい 美味しんぼ

101巻 食の安全

葉っぴい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 30包入り ¥4,010(税別)

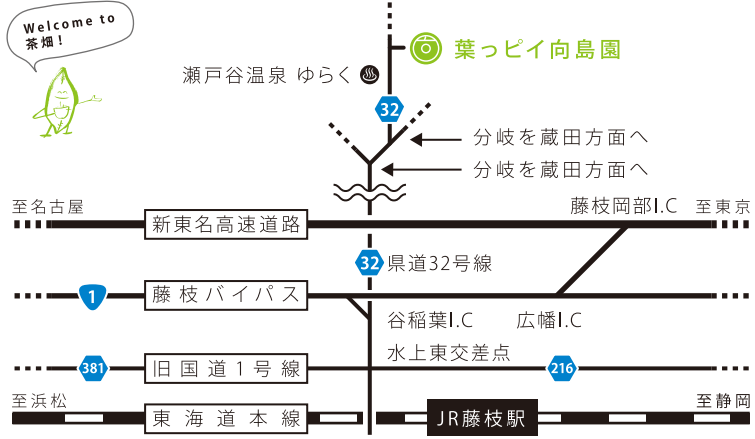
白井田七。茶 お茶と田七人参の運命の出会い

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しました。

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 葉っぴい向島園株式会社 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!