

春

HAPPY
MUKOUJIMAEN
2023 Spring-Summer

葉っパイレーター

Happy Letter

2023 年春夏号 新茶のご案内

自分らしく、貫く



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。







令和四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。

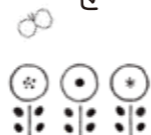
また、農林水産省が推奨する、世界的にも高い評価を得ている日本の標準的な農業生産工程管理手法で、農場版HACCP(ハサップ)とされています。

- 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
- 9 お茶  のご案内
- 6 新茶のご案内 
- 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

二〇二三年 春のお知らせ

■価格改定のお知らせ

我慢に我慢を重ねて辛抱してまいりましたが、度重なる原材料の値上げにより、商品価格や規格を令和五年十二月一日より見直す予定です。特に、為替の影響を大きく受けます。ハープ使用のハーブティーは、今回より値上げさせて頂きます。ご理解を賜りますよう、宜しくお願い致します。



◆ペパーミント入りほうじ茶 50g



変更前 -864円
↓
変更後 1,080円

◆カモミール入り玄米茶 50g



変更前 -864円
↓
変更後 1,080円

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、ありがとうございます。

今年は、僕にとって就農して20年目の年となります。(ジャージャー)

一昔前の、一つの会社に永久就職し会社の為にすべてを捧げる時代から、今は色々な職場を転々としてスキルアップを目指すことが普通となってきた時代の中、高校を中退して若干18歳から20年も同じことに打ち込めることの尊さを最近感じています。

先代が当初、向島園の紹介の最後に書いていた「ものの奥にあるもの」という文章があります。内容は、同じ歳月を一つの仕事に費やしたとしても、その取り組み姿勢と視座の違いにより「熟練工」で終わる人と「職人」になれる人がいる。自分は職人を目指します!という内容の文章でした。就農したての僕も、その文章に感化され「職人になるぞー!」と息をまいていたのですが、最近はずっと違ったゴールもあるんじゃないかと思いはじめました。それはこの20年間、農業と言うものに携わり、栽培・加工・販売・経営を行って行く中で、感じたことです。一言で言い表すなら、「こだわることにこだわってはならない。」とでも言ったらいでしょうか。先代は、お茶を極めて職人になりたいと思ひ非常にこだわってきましたが、そのこだわりが自分を追い詰めすぎて「こだわりは真実を歪めてみせる。」と日記に書きなぐった後、病に倒れ亡くなりました。どんな生き方も正解だと思いますが、これだけ変化の激しい時代には、やはり物心両面の絶妙なバランス感覚が求められると、最近改めて思っています。僕は、その絶妙なバランス感覚を駆使して、お茶の可能性を引き出せるように引き続き茶恋路(チャレンジ)して行きたいと思っています。(^^)

今年の冬は降雨が少なく、今までにないほど畑が乾燥し、お茶にとっては厳しい年でした。二月下旬から雨が降り出してくれたので一安心ですが、昨年の十一月から今年の二月中旬までは、お茶の木は脱水症状気味だったので新茶は減収しそうです(T.T) 毎年の気候変動による農作物への影響は年々脅威を増しています。人によっては、雨が無ければ灌水をして対応する方もいますが、僕は最低限の施肥や除草はしますが、それ以外は出来るだけ手を出さないことが、ありのままの自然が作り出すお茶の味であり、五感に訴える自然からのメッセージだと思っています。灌水はしません。そう考えると、変化が必要とされる時代に、唯一ぶれないこだわりは「生あるものに素直に順応し、共存共栄する」ということですね。

昨年の春は、向島園40周年という事で先代にフォーカスして書きました。が、今回の園主挨拶は、就農20年目と言うことで僕にフォーカスして書かせてもらいました。今後も、面白おかしい葉っぴいTeaLifeを奏でて参りますので、ついてこれる人はついてきてください(笑)

今年も、あの芳醇な香りに包まれる新茶の季節がやって参りました。新芽が絨毯のように広がる茶園の香りや、加工中の茶葉の柔らかな感触。口内を独占する新茶の青み。

今年も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。2023年 新茶! ご賞味あれ!

2023



就農して20年目の今年は、新たに二つの可能性に挑戦します。
・農家の持続可能な経営環境を整えるためのサプライチェーンの構築。
・お茶を体内に取り込むまでの、プロセスの多様性。
この二つのビジネスモデルを構築します。
その他、物価高騰を好機とみでのCO2削減計画等、取り組みたい内容は盛り沢山ですが、正直、20年間走り続けてちょっと疲れているので、ボチボチやります(笑)

2014

母屋縁側にて、お客さんとお話。色々なことを習得し、自分なりの茶業を形成し始めた頃です。異業種との取り組みも、ここから加速しました。



2017

新工場竣工式での伝説の挨拶。自分の求めるお茶を揉むために、半分趣味のような設備投資をして建てた工場。お世話になった人や地域の受け皿ともなる工場建設は、今、はっきりと結果を残し持続可能な茶業を行うリーディングカンパニーとしての大切なハードとなっています。



2003

就農当初、裏山にて18歳の若かりし自分(^^)初々しい!!!
今振り返ってみれば、この頃は茶業の右も左も分からずに若い勢いで仕事してました。



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「ワークシヨップ」や講演活動も行っている。「癖は」全てはうまくいっている!」(根拠なし)

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。

二〇二三年



新茶のご案内

<p>出荷予定 5/20頃</p>  <p>新茶 煎茶 C バランスのとれた 旨みと渋み</p> <p>80g ¥648 [税込]</p>	<p>出荷予定 5/17頃</p>  <p>新茶 煎茶 B やわらかな口当たり 成熟した味わい</p> <p>80g ¥864 [税込]</p>	<p>出荷予定 5/13頃</p>  <p>新茶 煎茶 A やさしい香り 爽やかな味わい</p> <p>80g ¥1,080 [税込]</p>	<p>出荷予定 5/13頃</p>  <p>新茶 上煎茶 芳醇な香り 濃厚な味わい</p> <p>80g ¥1,620 [税込]</p>	<p>出荷予定 5/10頃</p>  <p>新茶 上煎茶 透き通る 味と香り</p> <p>80g ¥2,160 [税込]</p>	<p>出荷予定 5/10頃</p>  <p>新茶 高級煎茶 強い旨味 強いコク</p> <p>80g ¥3,240 [税込]</p>
---	---	---	--	---	--

少 旨み・渋み・えぐみ 多

多 熟度・ミネラル 少

3人分 (250cc)

おいしい煎茶の淹れ方
最適なお湯の温度

お茶の旨み・甘み成分、テアニンは約20℃で溶け出し、渋み・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。上級なお茶ほど旨みを多く持っている分、渋み・えぐみも多く持っています。良いお茶ほど、湯加減に心してください。

茶葉の量 6g	茶葉の量 6g	茶葉の量 6g	茶葉の量 6g	茶葉の量 6g	茶葉の量 6g
お湯の温度 80℃	お湯の温度 75℃	お湯の温度 70℃	お湯の温度 60℃	お湯の温度 50℃	お湯の温度 40℃
浸出時間 40秒	浸出時間 40秒	浸出時間 40秒	浸出時間 40秒	浸出時間 40秒	浸出時間 40秒

ギフトにおすすめ

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。どのお茶も、年間を通してご用意しておりますが、新茶の甘く、最も青々としたみずみずしい香りはこの時期だけしか味わえません。今年の新茶、季節の味わいをお心ゆくまでお楽しみくださいませ。



出荷予定
5/15頃

【浅蒸し煎茶】
SAKURA

静7132



布袋入り
80g ¥1,620 [税込]



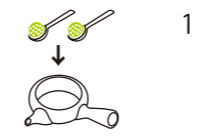
缶入り
80g ¥1,944 [税込]

数量限定

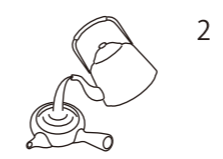
数量限定

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。

出荷予定
5/15頃

【浅蒸し煎茶】
新茶 縄文のお茶

在来品種



布袋入り
80g ¥1,620 [税込]



缶入り
80g ¥1,944 [税込]

数量限定

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

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、昔ながらの浅蒸しのできました。
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！

◆ 茎茶

自然なお茶の茎は、より甘味があります。香ばしく甘い口当たりが特徴です。



茎茶
80g ¥756 [税込]

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、茎茶しか飲まないお客様もいるほどです。

◆ 玄米茶

JAS認証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頂きます。



玄米茶
80g ¥648 [税込]

昭和初期、京都に住む茶商が、お正月の鏡餅を割って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、お茶に混ぜこんだのがはじ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、香りの世界を引き立てます。

◆ ほうじ茶

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。直火焙煎で炒った香ばしい香りが印象的で、飲み終わった後も香りが喉元に残ります。



香棒ほうじ茶
80g ¥864 [税込]

強火でお茶の色が赤くなるまで焙煎するほうじ茶の製法は、1920年代に京都で確立された製法と言われています。300度近い高温で加熱し、一気に冷ますことにより、もともとお茶の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あるほうじ茶に仕上がります。昭和天皇に献上したことで有名な「献上加賀棒茶」とはこのことです。

◆ 三角ティーバッグ

2g タグあり

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。



煎茶ティーバッグ
(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。カップ一杯用の2gティーバッグで、タグありタイプです。

◆ フィルター付き 耐熱ガラスボトル

夏に大活躍のフィルターインボトルです。フィルター付きなので、お茶の葉をそのままボトルに入れ、水を注いで栓をしたら、そのまま冷蔵庫にイン。3時間ほどで美味しい冷茶が出来上がります。



フィルターインボトル
耐熱ガラス製
Φ71mm×H300mm
¥2,200 [税込]

※消費税10%になります

◆ 三角ティーバッグ

5g タグなし

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。5gタグなしで、ボトルや急須用のティーバッグです。



HOT or ICE
水出しほうじ茶
(バラ・タグなし)
5g ×15 ¥972 [税込]

煎茶Cを使用していますので、香ばしく甘いお茶です。水でもお湯でも美味しく淹れられます。



HOT or ICE
水出しほうじ茶
(バラ・タグなし)
5g ×17 ¥972 [税込]

香ばしく甘い、優しいほうじ茶のティーバッグです。

◆和風ハーブティー

向島園のお茶に、庭で摘んだハーブを合わせて飲んでいるというお客様の声から生まれた、向島園オリジナルハーブティーです。ハーブの特性と日本茶の特性を生かした、機能性とアロマ効果の高いお茶です。ベースが日本茶ですので、ハーブが苦手な方にも飲みやすい、優しいハーブティーに仕上がっています。絶妙なブレンド、うれしい驚きをお楽しみください♪



ペパーミント入りほうじ茶
50g ¥1,080 [税込]



カモミール入り玄米茶
50g ¥1,080 [税込]

ほうじ茶の香ばしさとペパーミントの爽やかな香りがスッキリとした味わいです。ペパーミントは約千種類の成分で構成され、食欲不振や消化不良を解消します。

玄米の香ばしさと緑茶の旨味、カモミールの包み込むような優しい香り特徴です。不眠症改善・疲労回復・美肌効果のあるカモミールは、「マザーハーブ」とも呼ばれるハーブです。

◆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です。味も苦み、渋味が少ないため、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、水分補給が必要なときにお手ぐさください。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、甘味のあるお茶ですので、もちろん大人の方も美味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]

赤ちゃん番茶はほうじ茶です。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、簡単にお茶を作ることができます。



赤ちゃん緑茶
(バラ・タグなし)
2g×20 ¥432 [税込]

赤ちゃん緑茶は緑茶です。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、簡単にお茶を作ることができます。

三年番茶を使用しています

◆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、昔ながらの直火焙煎で香ばしく焙じました。熟成させて焙じることにより、刺激物であるタンニンやカフェインが少なくなり、体に優しく、やわらかな口当たりが特徴です。



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、保温効果が高く、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。梅醤番茶にしても飲めば、日本版エナジードリンクの出来上がりです。

代表的な万能薬茶

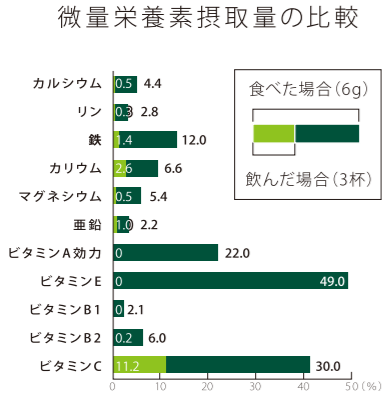


梅干+生姜+醤油+三年番茶
梅干しを湯呑の中でつぶして、生姜汁を2~3滴と醤油小さじ1.5杯をよく混ぜ合わせます。そこに熱い三年番茶を注ぎ混ぜて出来上がり◎

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]

◆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分の飲みきりタイプ。お弁当や旅のお供に。

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。

◆番茶(緑番茶)

秋に収穫したお茶です。おおく育った葉が特徴的で、枝も混在しています。熟成した葉っぱを収穫するため、味は淡泊なのですが、地中でさまざまな恵みを蓄えた、生命力を感じるお茶です。直火焙煎で香ばしく仕上げているので、食事にもよく合う、ほっとする味わいのお茶です。



秋冬番茶
200g ¥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いお湯になります。水を入れた土瓶に三年番茶を入れ、沸騰させないように煮出すと、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

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。



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ってください。



粉末三年番茶
40g ¥702 [税込]

◆粉末茶をきれいに
溶かす必需品



楽々茶笥
竹製
幅4cm×高さ15cm
¥2,200 [税込]

※茶笥は消費税10%になります



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。

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

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



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

身体を労わるお中元
暑さの夏に
おすすめのギフト



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
- 煎茶A 80g×1袋
- 煎茶C 80g×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



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



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

G0009 3,580円

- 煎茶A 80g×3袋



G0006 3,580円

- 上煎茶 80g×2袋

G0007 5,200円

- 上煎茶 80g×3袋



G0005 3,510円

- 煎茶A 80g×2袋
- 香棒ほうじ茶 80g×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。

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。

農業・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)

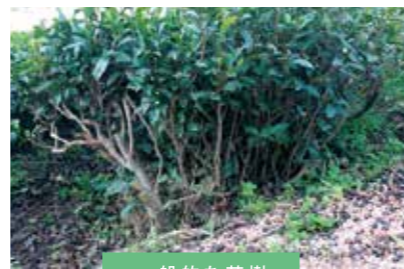
しかしながら、お茶の品種を一区画の畑で一定に保つには挿し木で増やす以外方法はないことに変わりありません。その為、先代園主は、

『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

茶あ生 樹ふ命力 れる

難な状況が何年か続きました。その頃は、お茶は農業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。農業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。根は50cm~1mしか地下に伸びないため、生命力が弱いです。



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。それを何度でも繰り返し、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 ¥1,760[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 金網の金つげ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]

ティードリッパー ラルゴ スタンドセット 800cc

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]

◆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。

けんこう土瓶 1.6L 陶器製(常滑焼) φ16cm×D12cm ¥5,060[税込]

◆おいお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、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に煮出すと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 ¥1,980[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]

◆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。

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。

◆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

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

とで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の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ついていないのではないかと、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？

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、生命の次元で観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つてきたから、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。それはひと言でいうと、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ました。文明といえ、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、



感謝





葉っパイ向島園 FAX注文用紙 (24時間受付)

FAX:054-639-0574



2023

◆ご購入者様情報

フリガナ		TEL	
お名前		FAX	
ご住所	〒	E-mail	

◆注文商品・お届け先

	商品名	のし	数量	金額
1		<input type="checkbox"/> 必要		
2		<input type="checkbox"/> 必要		
3		<input type="checkbox"/> 必要		
4		<input type="checkbox"/> 必要		
5		<input type="checkbox"/> 必要		
合計				円
お届け先 (ご購入者様とお届け先が違う場合のみご記入ください)		お届け希望日		月 日
お名前		お届け希望時間		<input type="checkbox"/> 指定なし <input type="checkbox"/> 16~18時
ご住所	〒			<input type="checkbox"/> 午前中 <input type="checkbox"/> 18~20時
	TEL			<input type="checkbox"/> 14~16時 <input type="checkbox"/> 19~21時

	商品名	のし	数量	金額
1		<input type="checkbox"/> 必要		
2		<input type="checkbox"/> 必要		
3		<input type="checkbox"/> 必要		
4		<input type="checkbox"/> 必要		
5		<input type="checkbox"/> 必要		
合計				
お届け先 (ご購入者様とお届け先が違う場合のみご記入ください)		お届け希望日		月 日
お名前		お届け希望時間		<input type="checkbox"/> 指定なし <input type="checkbox"/> 16~18時
ご住所	〒			<input type="checkbox"/> 午前中 <input type="checkbox"/> 18~20時
	TEL			<input type="checkbox"/> 14~16時 <input type="checkbox"/> 19~21時

◆お支払方法

<input type="checkbox"/> 郵便振替... 振替用紙を同封いたします。商品到着後、10日以内にお振込みをお願い致します。	<p>◆送料</p> <p>地域によって異なりますので、詳細は発送のご案内をご覧ください。</p> <p>¥8,640以上送料無料で お届け先が北海道の場合は、 ¥10,800以上送料無料で</p>
<input type="checkbox"/> 代金引換... 商品到着時、運送会社の方に代金をお支払いください。	
<input type="checkbox"/> 静岡銀行へ振込... 静岡銀行藤枝支店 普通 0864850 ハッピームコウジマエン(カ) 商品到着後、10日以内にお振込みをお願い致します。	
<input type="checkbox"/> ゆうちょ銀行へ振込... ゆうちょ銀行 記号12300 番号47545931 ハッピームコウジマエン(カ) 商品到着後、10日以内にお振込みをお願い致します。	

◆備考 ※のしをご希望の方は種類をご記入ください

のし	包装	ご要望他
<input type="checkbox"/> 必要	<input type="checkbox"/> 必要	

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。

※お届け先が北海道の場合は、合計金額が¥10,800(税込)以上お買い上げで送料無料で。

ネコポス
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・時間指定配達を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、ご理解をお願い致します。



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。

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 お茶と田七人参の運命の出会い

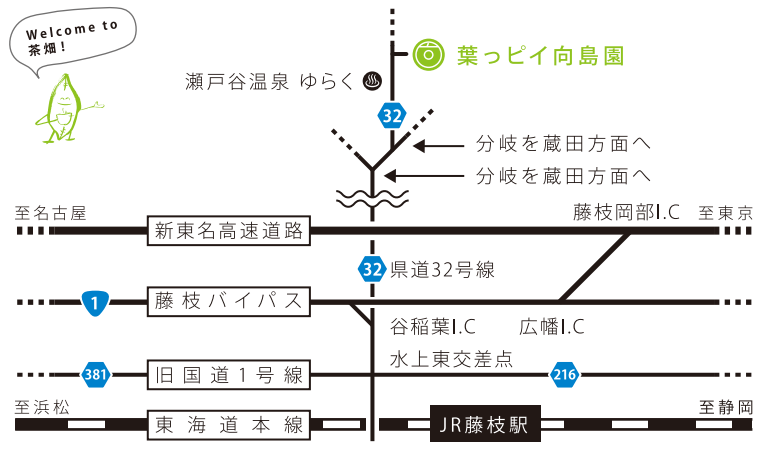
田七人参も、お茶も、様々な効能を持った仙薬です。しかし一般に流通している物は、促成栽培された結果、本来の効能が失われてしまいました。

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!