

冬

Happy  
Mukoujimaen  
2016 / Winter

葉っピイ向島園 季節のご案内

# Happy Letter

葉っピイ レター | 寒い朝。あったかいお茶が入りましたよ♪

お茶は足音で育つ



心から「ほっ」とできる 安心・安全なお茶作り農家

当園は、34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、有機認定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つた為、有機認定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、有機認定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ている方が多いと感じます。有機認定の規定の中には、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、法律の枠を超えて安心・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400項目以上行い、確かな安全を確認しています。



平成27年度に収穫された茶葉の残留農薬検査の結果「適合」となりました。  
検査結果はホームページでご覧になれます。

より良いお茶作りのためにJ-GAP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「環境保全」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。

# 木木のなかのせ(木)畑から

こんにちは。

葉つピイ♪ 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。



リオオリンピックが終わり、次の東京オリンピックが身近に感じてきました。実は今、有機業界で東京オリンピックの選手村を有機の食材で「お・も・て・なし」をしようと言う動きが活発化しています。実際の所、海外の方々が有機への関心が強いので必要性もあります。ますます、時代は有機品による安心安全を求めていきます。それにしても、日本選手団の活躍は凄いものでした。視聴者の僕には、選手のただ一瞬を見ているだけにすぎませんが、活躍の裏側にはとてもないアスリートとしての努力があるのだと思います。

4月下旬に新茶の収穫が始まってから、7月下旬まで続いた青番茶（夏茶）の収穫。そして10月の秋冬番茶の収穫がようやく終わり、本年の収穫が全て終了し怒涛の繁忙期を今年も乗り切りました。栽培から加工・販売まで一貫して行うということ。そして、限られた人にしかできない仕事をするということは、とてもない付加価値あるお茶ができる条件です。しかしながら、その為にはスキルではカバーできない時間的な制約を耐え抜かなければなりません。1日8時間労働なんて生易しいものではなく、収穫時期は全てが自然主導で進む為、毎日毎日待ったなしの畑が早く早くと控えています。睡眠不足+肉体労働の毎日で、本当に自分はなんという生活をしているのかと、ふと考えたりします。（笑）

そんな中、明確な2つのことに毎回気づきます。

1つ目は、僕は本当にお茶が好きだと言うこと。僕にとってお茶は、茶業という仕事でなく「生きる」というライフワークそのものだと言うことです。好きでなければ、いくらお金を稼げたってこの仕事は続けられません。稼ぐ為の仕事とくらえれば、この激務は苦痛でしかないです（＾＾また、お茶の木たちも応援してくれないでしょう。

2つ目は、限界まで精神的にも肉体的にも追いつめられると、全てのものがそぎ落とされ自分にとって本当に必要なものしか見えてこなくなります。その時に、自分の生き方の方向性が見え、場合によつては修正ができると言うことです。夏になると、セミが鳴き始めます。セミを見ていると、地上に出てきてたつた1ヶ月間の命。とてもなく儚い生き物だな」とずつと思つていましたが、地球・いや、宇宙の歴史から考えると、自分の人生は自分がセミの一生を儚いと想像する以上に儚いものなのかも知れません。そう考えると、瞬きする一瞬も無駄には出来ません。

生きていらざる限られた少ない時間の中で、働くという時間は大きな人生の型取りを形成します。その時間が、葉つピイかそうでないかは大きな幸福力に直結します。また、言い換えれば、楽しく仕事をしている人の商品は、お客様にその喜びを御裾分けできるとも言えます。

生きることの生業を、こんなにも幸せな時間にできていることに、自然・お客様・様々な関係性に、感謝申し上げます。

そんな、ストイックに葉つピイなアスリート茶園で作られたお茶で、この冬を楽しんでみてはいかがでしょうか（＾＾

「幸せに生きることは、義務だ！」とか、言いながら。



どんな肥料よりも  
畑にたくさん顔を出す  
ことのほうが  
お茶はよっぽど良く育つ  
「お茶は人の足音で育つ」  
昔の人は良く言ったもんだ  
あれあれ！?  
人間も一緒だなあー

むこうじま かずと  
1985年生まれ。小さい頃からお茶好きで、毎日畠のお手伝いが日課の幼少時代。幼稚園の時の夢は「茶刈機屋さん」になること。18歳の時に父亡き後の向島園園主となる。平成21年 最年少青年農業士に認定され、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！」



森のなかの茶畠から、こころを込めて  
美味しいお茶をお届けします。

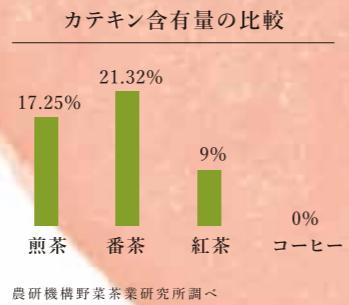
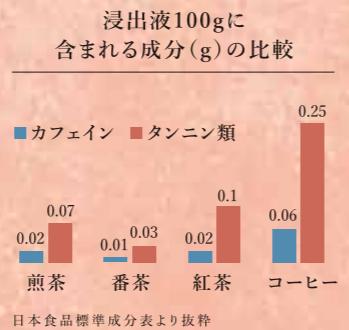


※近年の研究により明らかになってきたもので、医学的な効果を保証するものではありません。



**【秋冬番茶】**  
懐かしさを感じさせる  
カテキン豊富な緑番茶。

夏の日差しを存分に浴びた自然で  
すつきりとした味わいが特徴です。  
飲みなれた煎茶とは違った新鮮な味  
をどうぞお試しください。



さて、この秋に収穫されるお茶は「番茶」と呼ばれています。  
「番茶」と聞くと、なにかマイナスのイメージをお持ちではないでしょうか。  
実はこの番茶。とっても体に優しく、栄養豊富だって事をご存知でしたか？  
番茶は煎茶と同様にミネラルやビタミン、カテキンなどの栄養成分が豊富  
な反面、煎茶よりもカフェインが少ないため、お子様やお年寄りの方でも  
大変飲みやすいのです。

冬の足音が近づく10月末、ようやく今年の収穫を終えました。  
え、まだ収穫してたのかって？  
実は、夏にも秋にもお茶の収穫ってあるんです。そのため新茶が終わっ  
た後も、暑い夏の間中、ひたすらに草を取ってきました。  
当園の畑仕事の7割は除草。有機栽培って本当に手がかかるんです。

おいしく  
お茶を  
召し上がり

## 番茶のこと ご存知ですか？



心温まるこの一杯が  
あの人を想う時間

いつだつたろう  
世界にたつた一人の君のこと  
僕に優しく笑いかける  
ふと立ちどまるとき  
まぶたの裏に浮かぶのは  
せわしなく過ぎる日々の中に  
いつ如何なるときだって

「ありがとう」って言ったのは  
今日は手紙でも書いてみようか  
あなたを素直にする  
そんな力を秘めています



## 【極上三年番茶】

三年の歳月が生み出した  
カフェインレスのほうじ茶。  
体を温め、婦人科系にも有効な  
女性の味方。

秋に摘み取った番茶を蒸して揉んで乾燥させ、  
常温で3年間熟成させたものです。最後に  
直火で焙煎し、マイルドで香ばしいほうじ茶に  
仕上げました。

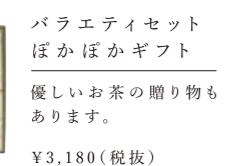
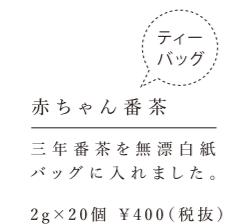
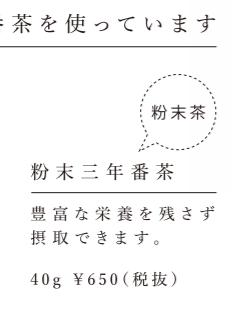
### ❖ どこが優しいの？

熟成させ直火で焙じることで、  
カフェインやタンニンといった刺  
激物がなくなり、ミネラル成分  
へと変化するため、赤ちゃんから  
お年寄りまで安心して飲むこと  
ができます。

マクロビオティックにおいても、  
陽性に近い中庸のお茶として理  
想的な飲み物とされています。理  
特に「梅醤番茶」はイチオシの飲  
み方です。

### ❖ 何に効くの？

- デトックス
- 保温効果による冷え予防
- 消化・吸収促進
- アンチエイジング
- 血液の浄化
- 抗ウイルス作用



冬は風邪予防にどうぞ！



7



## 【浅蒸し茶】

S  
A  
K  
U  
R  
A

静  
7  
1  
3  
2



壳切



壳切

SAKURA  
缶入り  
80g ¥1,800[税抜]

SAKURA  
袱紗入り  
80g ¥1,500[税抜]

※本年は売り切れました。

その茶葉を、裏山から湧き出る清水でやさしく蒸して、針のようにならげています。静7132の茶葉の味そのまま味わえる、透き通るような香り高いお茶は、私ほろりとやさしいSAKURAの香りを、お心ゆくまでお楽しみください。



粉末玄米茶  
(スティックタイプ)

0.6g ×25



粉末玄米茶

40g ¥1,000[税抜]

粉末玄米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



粉末緑茶

40g ¥1,000[税抜]

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。ステイ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。

## 粉末緑茶

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つ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。

## さくら餅の香りのするお茶



方粉召 单末に末茶上溶茶をがけられ、サメ愛ます。に末茶上溶茶をがけられ、サメ愛ます。に末茶上溶茶をがけられ、サメ愛ます。に末茶上溶茶をがけられ、サメ愛ます。に



樂々茶筅  
竹製  
幅4cm × 高さ15cm  
¥1,300[税抜]

粉末茶をきれいに溶かす必需品



粉末三年番茶  
40g ¥650[税抜]

三年番茶の栄養をそのままお召し上がりください。



まるごと番茶粉末茶  
40g ¥500[税抜]

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

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はあります。当園の工場の下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(リングガ)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、が来られると、癒しのパワーを感じるようになります。

## 在来品種

東海道線藤枝駅から瀬戸川沿い



縄文のお茶  
缶入り

80g ¥1,800[税抜]



縄文のお茶  
袱紗入り

80g ¥1,500[税抜]

高度経済成長とともに、お茶は弱くなりました。しかし、挿し木で育てる在来品種(古代品種)は、命として販売されました。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」を数量限定商品として販売します。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、そのお茶の味・香り・色など万人受けをするか非常に強く、とても注目が集まっています。



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。

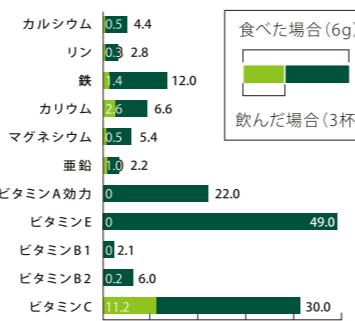
しかし、お茶の栄養には不溶性(水に溶けない)のものが多く、急須で淹れた場合、約7割の栄養が

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。

また、当園のお茶は、農薬や化学肥料を一切使用せず、お茶も特別な栽培方法(植物にストレスをかけない1本仕立て)で育てているため、従来のお茶に比べ、デトックスや活性酸素除去効果があるといわれるSODがなんと約4倍以上もあり、



微量栄養素摂取量の比較

花粉症をやわらげる効果があるといわれるカテキン類も、約13倍も入っています。おいしくて安心・安全で体に良いお茶を楽しく飲んでいただきたいと思います。昔から養生の仙葉といわれるお茶のパワー!是非、お試しください。

当園の庭先の茶畠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]



## 【浅蒸し茶】

在来品種



お茶の実

S  
A  
K  
U  
R  
A

静  
7  
1  
3  
2

SAKURA

壳切

SAKURA  
缶入り

80g ¥1,800[税抜]

SAKURA  
袱紗入り

80g ¥1,500[税抜]

SAKURA

壳切

SAKURA  
缶入り

80g ¥1,800[税抜]

SAKURA  
袱紗入り

80g ¥1,500[税抜]

SAKURA

壳切

SAKURA  
缶入り

80g ¥1,800[税抜]

SAKURA  
袱紗入り

80g ¥1,500[税抜]

SAKURA

壳切

SAKURA  
缶入り

80g ¥1,800[税抜]

SAKURA  
袱紗入り

80g ¥1,500[税抜]

SAKURA

壳切

SAKURA  
缶入り

80g ¥1,800[税抜]

SAKURA  
袱紗入り

80g ¥1,500[税抜]

SAKURA

壳切

SAKURA  
缶入り

80g ¥1,800[税抜]

SAKURA  
袱紗入り

80g ¥1,500[税抜]

SAKURA

壳切

SAKURA  
缶入り

80g ¥1,800[税抜]

SAKURA  
袱紗入り

80g ¥1,500[税抜]

SAKURA

壳切

SAKURA  
缶入り

80g ¥1,800[税抜]

SAKURA  
袱紗入り

80g ¥1,500[税抜]

SAKURA

壳切

SAKURA  
缶入り

80g ¥1,800[税抜]

SAKURA  
袱紗入り

80g ¥1,500[税抜]

SAKURA

壳切

SAKURA  
缶入り

80g ¥1,800[税抜]

SAKURA  
袱紗入り

80g ¥1,500[税抜]

SAKURA

壳切

SAKURA  
缶入り

80g ¥1,800[税抜]

SAKURA  
袱紗入り

80g ¥1,500[税抜]

SAKURA

壳切

SAKURA  
缶入り

80g ¥1,800[税抜]

SAKURA  
袱紗入り

80g ¥1,500[税抜]

SAKURA

壳切

SAKURA  
缶入り

80g ¥1,800[税抜]

SAKURA  
袱紗入り

80g ¥1,500[



冬葉のギフト  
御年賀  
向島園の  
贈  
Gift



## 森のお茶ギフト



森のお茶ギフト 2本入り

向島園のお茶が  
カラフルな装いで新登場。  
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。



森のお茶ギフト 3本入り

お手軽なティーバッグギフト



森のお茶ギフト 2本入り

¥1,960[税抜]

・水出し煎茶 5g×10ヶ  
・水出しほうじ茶 5g×12ヶ

和風ハーブティーで  
リラックスギフト



森のお茶ギフト 3本入り

¥2,440[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  
・番茶紅茶 35g

冬のおすすめセット



森のお茶ギフト 3本入り

¥2,330[税抜]

・茎茶 50g  
・カモミール入り玄米茶 35g  
・極上三年番茶 35g

### 森のお茶缶 LINEUP



森のお茶缶  
玄米茶

¥630[税抜]

・50g



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  
番茶紅茶

¥560[税抜]

・35g



森のお茶缶  
極上三年番茶

¥570[税抜]

・35g



三角ティーバッグ  
HOT or ICE  
森のお茶缶  
ほうじ茶

¥980[税抜]

・5g×12個



三角ティーバッグ  
HOT or ICE  
森のお茶缶  
煎茶

¥980[税抜]

・5g×10個



無漂白紙バッグ  
ティーバッグ  
森のお茶缶  
赤ちゃん緑茶

¥780[税抜]

・2g×20個



お茶好き・お茶通の方に

和の茶 紋紗入

¥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  
葉っぱいギフト

¥2,430[税抜]

・煎茶A 80g×2本  
※3本入りもあります。



一番茶の茎の香ばしさ  
葉っぱいギフト 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



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。



出産祝い・内祝いに  
赤ちゃんギフト

¥1,290[税抜]

・赤ちゃん番茶 2g×20個  
・赤ちゃん緑茶 2g×20個



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。

掛紙ののはし、

「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。



お茶のやさしさいっぱい  
バラエティセット ぽかぽかギフト

¥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

## おためし茶箱

いろいろなお茶を楽しんでみたい  
そんな方にぴったりな詰め合わせ。  
ちょっとした贈り物にもよろこん  
でいただけます。包装をご希望の  
場合はお知らせください。

### おためし茶箱デラックス

9種 ¥1,500[税抜]

【内容】上煎茶10g/香棒ほうじ茶10g  
上玄米茶10g/茎茶10g/粉末緑茶(スティック)5包  
粉末玄米茶(スティック)5包

### おためし茶箱

6種 ¥1,000[税抜]

【内容】上煎茶10g/香棒ほうじ茶10g  
上玄米茶10g/茎茶10g/粉末緑茶(スティック)5包  
粉末玄米茶(スティック)5包

## おすすめの茶道具

お茶をおいしく頂くための茶道具  
をご紹介。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】

春秋 陶器製(常滑焼)  
¥3,400[税抜]

昭萌 陶器製(常滑焼)  
¥4,300[税抜]

**網の種類について**

**陶製網タイプ**  
金網の金つけが内側に帯状の網であります。茶葉に適して、茶葉が浸透様をします。

**帯網タイプ**  
網の目は、細と極細。製気になります。金網の金つけが内側に帯状の網であります。茶葉に適して、茶葉が浸透様をします。

## 常滑焼急須【陶製網】

お茶をおいしく頂くための茶道具  
をご紹介。あなただけの茶道具を  
揃えてみませんか?

前川淳蔵(細) 陶器製(常滑焼)  
¥9,000[税抜]

菊丸急須(極細) 陶器製(常滑焼)  
¥4,300[税抜]

日本茶インストラクター 湯呑 陶器製(常滑焼)  
¥1,100[税抜]

菊丸急須(帯網) 陶器製(常滑焼)  
¥4,700[税抜]

湯冷まし 陶器製(常滑焼)  
¥1,300[税抜]

自宅で炒りたての  
ほうじ茶を

ほうじ器 陶器製(常滑焼)  
¥1,800[税抜]

**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  
メタ・プレーン発行  
¥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・プレーン発行  
¥1,952[税抜]

# 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、從来の農法に疑問を感じ、先代園主が自然との共存を考え、お茶の有機栽培を取り組み始めたのですが、今まで使用している農薬や化学肥料を断ち切ると、お茶の樹勢は落ち、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たのは戦後からなので、戦前は無農薬でお茶の栽培がされ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挿し木でしか育れません。しかし、挿し木栽培にするとい

うと挿し木でしか育れません。

栽培するため、出来るだけ苗を密

植す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、

病氣や不調です。だから農薬・化

肥料が必要だったのです。

農薬・化学肥料を使用しなくて

も、病氣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

にのつとり、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

ずつしりと成長し、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。

農薬・化学肥料を使用しなくてはいけない、それが「一本仕立て」栽培です。

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

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。

### 向島園の茶樹(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、從来の農法に疑問を感じ、先代園主が自然との共存を考え、お茶の有機栽培を取り組み始めたのですが、今まで使用している農薬や化学肥料を断ち切ると、お茶の樹勢は落ち、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

てないため同じ品種を育てようとす

ると挿し木でしか育れません。

しかし、挿し木栽培にするとい

うと挿し木でしか育れません。

栽培するため、出来るだけ苗を密

植す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、

病氣や不調です。だから農薬・化

肥料が必要だったのです。

農薬・化学肥料を使用しなくて

も、病氣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

にのつとり、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

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。

## 葉つピイ向島園の お茶づくり



五月 お茶摘みの様子(当園裏山にて撮影)

葉つピイ向島園は、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、生きてゆくのに食べ物が必要です。

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う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・化学肥料は人といえど世界でも一、二を争うほど

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。生命の一體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)

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

う。それを聞いたとき、わたしたちはまたもに顔を上げることができなかつた。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、卵しているので海に帰してやる』と言う。

視点をずらして観ることで、いままで

観えなかつたものが観えてくる。本当に大切だったものはなんだつたのでしょ

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、生命の次元で観た場合には大きな輪としてつながつ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。

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つても、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、ある意味で總て人間に委ねられています。同じ地球を構成する生きものは人間だけなのです。

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つても、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、ある意味で總て人間に委ねられています。同じ地球を構成する生きものは人間だけなのです。

「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?



### 忘れていた生命の一體感

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さきしまで、しばらく生活していて島の人たちが持つてゐる自然観というものを学びました。これは、もしかしたら、今日の社会のひづみを正す力が気になるのではなくいかと思える自然観です。それはひと言でいふと、生命の一體感ということです。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、もち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つていて、海に潜つてイシガニいしがにといふのをとつてきてくれた。それから、ボイルするために台所へ行つたのですが、すぐに帰つてきて『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、わたしたちはまたもに顔を上げることができなかつた。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、卵しているので海に帰してやる』と言う。

無農薬・無化学肥料での茶の栽培と製造を実践

感謝

 葉つピイ向島園 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		TEL	
お名前		FA 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。  
※北海道・九州・沖縄・一部離島は合計金額が **¥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		TEL	
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"/> 12~14時 <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		TEL	
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"/> 12~14時 <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

# 発送のご案内



お届け方法

佐川急便・郵便局で発送させて頂きます。ご贈答用の先様発送も承っています。

送料

**500g(封筒込みの荷物の重さ)以下は¥390です。**

※沖縄、北海道は**500g(封筒込みの荷物の重さ)以下は¥400です。**

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	¥550	¥800	¥1,000
関東	東京・神奈川・山梨・千葉 栃木・群馬・茨城・埼玉	¥550	¥800	¥1,000
信越	新潟・長野	¥550	¥800	¥1,000
東海	岐阜・愛知・三重	¥550	¥800	¥1,000
近畿	滋賀・京都・大阪 兵庫・奈良・和歌山	¥550	¥800	¥1,000
北陸	富山・福井・石川	¥550	¥800	¥1,000
北東北	青森・岩手・秋田	¥800	¥1,000	¥1,200
南東北	宮城・山形・福島	¥700	¥900	¥1,100
中国	鳥取・島根・岡山・広島・山口	¥700	¥900	¥1,100
四国	香川・徳島・愛媛・高知	¥800	¥1,000	¥1,200
九州	福岡・佐賀・長崎・熊本 大分・宮崎・鹿児島	¥800	¥1,000	¥1,200
北海道	北海道	¥1,100	¥1,300	¥1,500
沖縄	沖縄	¥1,100	¥1,600	¥2,200

※離島につきましては、お問い合わせください。

送料  
無料

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。

※北海道・九州・沖縄・一部離島は合計金額が **¥10,000** (税抜) 以上お買い上げで **送料無料** です。

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ことがあります。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 葉つピイ向島園 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 葉つピイ向島園(株)  
静岡銀行 藤枝支店 普通 0864850 葉つピイ向島園(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5万円～10万円未満 —— ¥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～30万円未満 - ¥1,638(税抜)

税込商品代金3万1円～5万円未満 - ¥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、万が一不良品がございましたら、良品と交換させて頂きます。特に、有機品の為、ご理解お願い致します。

僕の場合は、父の残してくれた農業に魅了を感じたかったからだと思います。だと

普通の農業を若い人は魅力を感じてもらえないません。



食をテーマとした人気作品

## “美味しんぼ”

葉っピイ向島園が  
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 美味しんぼ 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  
お茶と田七人参の  
運命の出会い

白井田七。茶  
¥3,728 [税抜] 30包入り

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、本物の田七人参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。

農業生産法人  
**葉っピイ向島園株式会社**  
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6:00】

FAX 054-639-0574【24時間受付】

E-mail info@mukoujimaen.jp

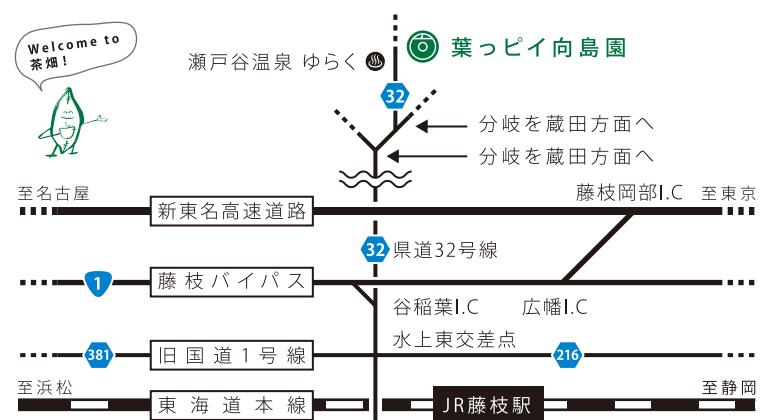
HP <http://www.mukoujimaen.jp/>

定休日 年中無休(不定期 ホームページで予定を公開します。)

所在地 〒426-0131 静岡県藤枝市瀬戸ノ谷5077番地

向島園で検索

ホームページで情報発信中!



・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。谷稻葉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。