

Happy  
Mukoujimaen  
Winter 2018

葉っぱイレター | 葉っぱイ向島園 季節のご案内

# Happy Letter

今年も一年

ありがとう



香と味 鼻腔をくすぐるいい～香り



## 心から「ほっ」とできる 安心・安全なお茶作り農家

当園は、36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は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行い、確かな安全を確認しています。



平成30年度に収穫した茶葉の残留農薬検査につきましては、  
秋冬番茶収穫後に検査を行い、ホームページにて結果を公開いたします。

より良いお茶作りのためにASIAGAP認証を取得しました!



ASIAGAP認証とは、Asia Good Agricultural Practice(アジアの良い農業のやり方)の略で、「GFSIガイドラントレーブルのより詳細な食の安全」や「環境保護」「労働者の保護」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。

20	19	18	16	15	14	12	8	6	4	2
美味しいんぽに掲載されました 白井田七。茶お問い合わせ先	FAX注文書	発送のご案内	葉つピイ向島園のお茶づくり	生命力あふれる茶樹 向島園の一本仕立て	おすすめの茶道具	ギフトのご案内	お茶のご案内	特集 香と味 香棒ほうじ茶	園主あいさつ 森のなかの茶畑から	心から「ほっ」とできる 安心・安全なお茶作り農家



# 木木のなかのササ畠から

こんにちは。

葉っぱい♪ 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、とても早い新茶の収穫を迎えることが出来た為、茶園管理に余裕がありお茶の樹は非常に良い状態にあります。暑さには参りますが、しっかりとした雨もあり充実した園相になっているので、来年の一番茶が楽しみです♪



この夏は、酷暑と言われる程の暑さに参りました。昼は暑すぎて動けないので、夏の期間中は毎朝4時からみんなで草取りを行いました。

昨年までは空梅雨に悩まされ、今年は酷暑。まるでスイッチのONとOFFのように切り替わる天候に、異常なほどのメリハリを感じます。一昨年は、日本の四季の内、春と秋が無くなってしまったと思いましたが、最近は南国のような天候に変わってきたように思います。そんな話をしていると、

「でも、人間がやつてきたことの跳ね返りだからしようがないよね。」

とひとりのスタッフは自然にそう口にしました。本当にそうですよね。

近年あたり前のようにみられる異常気象や様々な天災がおきる度、僕たちには何が出来るのだろうと考えます。

今、向島園の茶畠でも一つだけ苦労していることがあります。それは、ある畠で茶毒蛾が大発生していることです。茶毒蛾はお茶の葉っぱを食べてしまって、毒針を飛ばして人間を攻撃してきます。その針に刺さると赤い発疹が出来て痒くてたまりません。なので、作業するときには針を通さない合羽を着てやっているのですが、夏の酷暑に合羽を着て作業するのはサウナに入っていますが、これが有機栽培の大変なところです。

何故大発生したのか色々と調べてみると、近くで高速道路の建設が始まり山を丸ごと切ってしまったので、自然環境が狂つて益虫がいなくなってしまった可能性が高いことが分かりました。改めて、自然は絶妙なバランスで成り立っているのだと感じました。テレビなどで、大規模工事による環境破壊のドキュメンタリーを見たことがあります。当事者になつてみるとこんなにも歯がゆいものかと痛感しています。

壊してしまったものに意識をフォーカスしても仕方がないので、できるだけ生態系を戻せるように、スタッフ一丸となって取り組んで行きたいと思いますので、応援よろしくお願ひします!!

一番の応援になるのは、「向島園のお茶は美味しいー！」とか「このお茶だけは、ゴクゴク飲めるー！」とかその他諸々の、皆さんのが黄色やブルーの歓声です!!

是非、年末年始も当園のお茶を飲んで頂き、歓声頂けましたら幸いです(^^)

今年も、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。

本年も、ありがとうございました。

感謝。合掌！



チャドクガの幼虫は、お茶の葉が大好物。その体には毒針毛が数百万本もあるといわれており、人が近づくといっせいにあたまを振って針を飛ばします。針はとても細く、服の繊維を通り抜けてしまうため、雨合羽とゴム手袋を着用して作業します。



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!」(根拠なし)





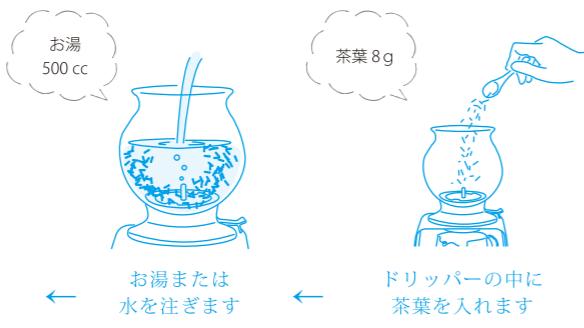
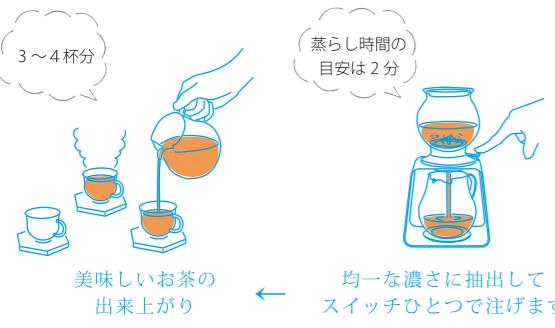
## 香棒ほうじ茶

香ばしい香りが印象的で、その香りは、飲み終えた後でも喉元に残る。



茶葉が浮き沈みする様子も楽しいな  
そうね  
ます。

POINT  
スイッチ一つでサーバーに注げ  
湯呑への注ぎ分けも簡単！



※お好みで茶葉の量、蒸らし時間を調整ください。

### モダンに楽しむ お茶の時間

ティードリッパーでお茶を淹れると、茶葉のジャンピングが起こりやすく、小さな茶葉の一片一片がまんべんなくお湯に混ざり、味、水色、香りと、もれなくお茶のポテンシャルを引き出すことができます。

また耐熱ガラス製なので、お茶の水色が見やすくお好みの濃さで簡単に抽出することができます。お茶の美味しいところだけをギュッと抽出できるため、至極の一杯をお愉しみいただけます。

直火焙煎ってあたり前じゃないんだヨ

ココがポイント！  
一般的なお茶の焙煎には、分子を高速で振るわせて発熱するマイクロ波が使われていますが、直火により熱エネルギーを加える直火焙煎は、お茶本来の味を損なわずに美味しく仕上がりります。

いつも飲んでいる方も、まだ飲んだことがないという方も一度は味わって頂きたい、向島園この冬イチオシの「香棒ほうじ茶」。今回は、急須以外の淹れ方もご紹介します！

いつも飲んでいる方も、まだ飲んだことがないという方も一度は味わって頂きたい、向島園この冬イチオシの「香棒ほうじ茶」。今回は、急須以外の淹れ方もご紹介します！



香棒ほうじ茶  
80g ¥800[税抜]



おいしく  
お茶を召し上がれ

# 「香と味」



今回お話ししたいのは、「香棒ほうじ茶」のことです。

当園のほうじ茶の中で、最も高級なほうじ茶である「香棒ほうじ茶」は、一番茶の茎をまろやかに焙じたお茶です。特に印象深いのは、まつすぐに鼻を抜ける茎独特の焙じ香。元々、お茶の茎はとても甘く香ばしい香りがするのですが、焙じることによりさらに香り立ちます。お茶を焙煎している時は一日中甘い香りに包まれて、僕自身も一日中甘い香りを放ちます(笑)

味は、雑味の無い上品な味わいで、濃い目に淹れると高級なコーヒー・やチョコレートのような風味が感じられます。直火焙煎でじっくり焙煎しているので、自然の深くやさしい滋味をお愉しみ頂けます。

# 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。



けんこう土瓶  
陶器製(常滑焼)  
Φ16cm × D12cm  
¥4,000[税抜]

1.6L

## おいしいお湯で淹れるお茶

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効められています。  
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効められています。

## おいしいお湯で淹れるお茶

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効められています。



極上三年番茶  
150g ¥800[税抜]

## ◆ 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。

### ◆ 三年番茶を使用しています



赤ちゃん緑茶  
(バラ・タグなし)  
2g ×20 ¥400[税抜]



赤ちゃん番茶  
(バラ・タグなし)  
2g ×20 ¥400[税抜]

## ◆ ティーバッグ

### 赤ちゃんシリーズ

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茶がつくれます。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ると、まさに絶品の味をお楽しみいただけます。

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茶がつくれます。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ると、まさに絶品の味をお楽しみいただけます。

## ◆ 三角ティーバッグ

ティーバッグでも美味しいただけるように、茶葉が広がる三角ティーバッグを使用しています。



HOT or ICE  
ほうじ茶  
(バラ・タグなし)  
5g ×17 ¥900[税抜]



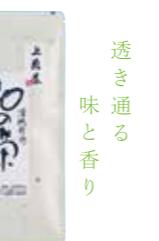
HOT or ICE  
煎茶  
(バラ・タグなし)  
5g ×15 ¥900[税抜]



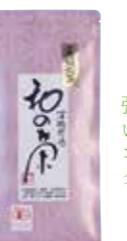
煎茶  
(バラ・タグあり)  
2g ×15 ¥667[税抜]

## ◆ 和風ハーブティ

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。



上煎茶 和の茶  
80g ¥2,000[税抜]



高級煎茶 和の茶  
80g ¥3,000[税抜]



SOLD OUT

特上煎茶 和の茶  
80g ¥5,000[税抜]

\*2031年までは地域事業支援により、特上煎茶作りに時間を割いたため、販売を停止します。

少し優雅に高級なお茶を楽しみたい方に勧めです。「みる芽」を優しく蒸して仕上げています。

60°C以下の湯で、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。

## ◆ 上煎茶【深蒸し茶】

少し優雅に高級なお茶を楽しみたい方に勧めです。「みる芽」を優しく蒸して仕上げています。

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。

## ◆ 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。



煎茶C  
80g ¥600[税抜]



煎茶B  
80g ¥800[税抜]



煎茶A  
80g ¥1,000[税抜]



上煎茶  
80g ¥1,500[税抜]

## ◆ 玄米茶

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ました。玄米とお茶のミネラルを一度やわらかな口当たりにいただけます。



玄米茶  
80g ¥600[税抜]



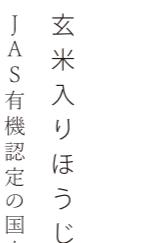
茎茶  
80g ¥700[税抜]

## ◆ ほうじ茶

一般的なほうじ茶は、番茶で作りますが、当園では最高の味・香りを求めるため、贅沢に一番茶を焙じています。熱いお湯で、また、冷やしても飲んでも美味しいだけです。



玄米入りほうじ茶  
80g ¥600[税抜]



ほうじ茶  
80g ¥500[税抜]



香棒ほうじ茶  
80g ¥800[税抜]

## ◆ 茎茶

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。

## ◆ 香棒ほうじ茶

一番茶の茎の部分だけを強火で炒ります。香ばしく甘いほうじ茶です。香ばしい香りが大変印象的で、その香りは、飲み終えた後でも喉元に残ります。当園おすすめの人気商品です。

HOT or ICE  
ほうじ茶  
(バラ・タグなし)  
5g ×17 ¥900[税抜]

秋冬番茶  
200g ¥800[税抜]



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。

## ◆ 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。



カモミール入り玄米茶  
50g ¥800[税抜]



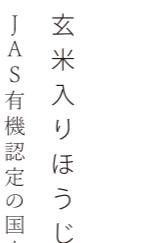
ペパーミント入りほうじ茶  
50g ¥800[税抜]

## ◆ 和風ハーブティ

JAS有機認定の国内産有機玄米と、ほうじ茶をブレンドしました。



玄米入りほうじ茶  
80g ¥600[税抜]



ほうじ茶  
80g ¥500[税抜]



香棒ほうじ茶  
80g ¥800[税抜]

秋冬番茶  
200g ¥800[税抜]

\*粉茶・上玄米茶・番茶紅茶につきましては、販売終了いたしました。ご愛飲ありがとうございました。

## 【浅蒸し茶】 SAKURA

静  
7  
1  
3  
2

SAKURA  
数量限定



SAKURA  
缶入り  
80g ¥1,800[税抜]

SAKURA  
袱紗入り  
80g ¥1,500[税抜]



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ています。静  
7  
1  
3  
2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。

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  
7  
1  
3  
2」は、「さくら餅のような香りのする」特別な品種です。何日も何日も頬み込み、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・一本仕立てで栽培し、現在素晴らしい茶園に成長しています。静  
7  
1  
3  
2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。

## 粉末緑茶

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  
(スティックタイプ)  
40g ¥700[税抜]

粉末緑茶  
(スティックタイプ)  
40g ¥1,000[税抜]

粉末緑茶  
(スティックタイプ)  
40g ¥700[税抜]

粉末緑茶  
(スティックタイプ)  
40g ¥1,000[税抜]

粉末玄米茶  
(スティックタイプ)  
0.6g ×25  
¥700[税抜]

粉末玄米茶  
(スティックタイプ)  
40g ¥1,000[税抜]

粉末玄米茶  
(スティックタイプ)  
0.6g ×25  
¥700[税抜]

## 溶粉末茶をきれいに

楽々茶筅  
竹製  
幅4cm × 高さ15cm  
¥1,900[税抜]

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。

## 粉末茶をきれいに

粉末三年番茶  
40g ¥650[税抜]

まるごと番茶粉末茶  
40g ¥500[税抜]

粉末茶をそのままお召し上がりください。

## まるごと番茶粉末茶

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。

粉末三年番茶  
40g ¥650[税抜]

粉末緑茶  
(スティックタイプ)  
40g ¥700[税抜]

粉末緑茶  
(スティックタイプ)  
40g ¥1,000[税抜]

## お茶の成分をまるごと食べる！ 粉末茶のチカラ

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)のものが多く、急須で淹れた場合、約7割の栄養が



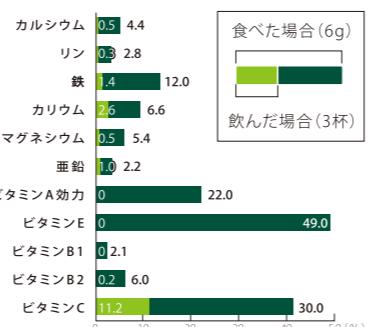
急須で淹れた場合の成分割合

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。昔から養生の仙薬といわれるお茶のパワー！是非、お試しください。

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はあります。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、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ころです。癒しのパワーをたくさん感じることができます。

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、その力をもつと奥にある生命力：お茶の力ををお楽しみください。  
是非、ご賞味あれ！

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。

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]



## 【浅蒸し茶】 縄文のお茶

在来品種



お茶の実

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]

お茶の実  
数量限定

高度経済成長とともに、お茶は弱くなりますが、一方で育てる在来品種(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。

茶(優等品種)は、どうしてもクロレーショントリニティ(優等品種)は、どうしても万人受けをするかまづた。しかし、挿木で育てるお茶は、私にとって、ご褒美のお茶です。

**出産祝い・内祝いに**

**赤ちゃんギフト**  
¥1,500 [税抜]

・赤ちゃん番茶 2g×20個  
・赤ちゃん緑茶 2g×20個



**ハーブティー&煎茶**  
フィルターインボトルセット  
¥5,190 [税抜]

・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



**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





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  
大切な人にもおすそわけしませんか



**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。

2本入り  
森のお茶  
ギフト  
¥2,580 [税抜]

煎茶 50g  
・玄米茶 50g  
・香棒ほうじ茶 50g



3本入り  
森のお茶  
ギフト  
¥2,450 [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  
・極上三年番茶 35g

**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**  
**極上三年番茶**  
¥570 [税抜]  
・35g

**森のお茶缶**  
**玄米茶**  
¥700 [税抜]  
・50g

**森のお茶缶**  
**赤ちゃん番茶**  
無漂白紙バッグ  
ティーバッグ  
HOT or ICE  
¥980 [税抜]  
・5g×12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  
HOT or ICE  
¥980 [税抜]  
・5g×10個

**森のお茶缶 LINEUP**

・11種類

**お茶好き・お茶通の方に**

**和の茶 袴紗入**  
¥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**  
葉っぱイギフト  
¥2,430 [税抜]

・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  
¥3,460 [税抜]

・縁文のお茶 袴紗入80g  
・SAKURA 袴紗入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。



**一番茶の茎の香ばしさ**  
葉っぱイギフト 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



**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。

## 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)  
¥3,600[税抜]

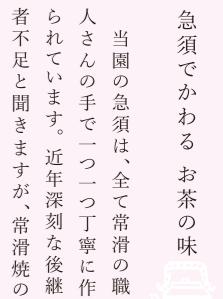
日本茶インストラクター  
推奨茶器  
290cc



菊丸急須（帯網）  
陶器製(常滑焼)  
¥5,600[税抜]



菊丸急須（極細）  
陶器製(常滑焼)  
¥5,300[税抜]



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、ピタッとはまります。



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。



ほうじ器  
陶器製(常滑焼)  
φ14cm×24cm  
¥2,000[税抜]

### 【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  
¥1,600[税抜]



前川淳蔵（細）  
陶器製(常滑焼)  
¥9,000[税抜]

大切な日本の文化伝統、用の美を、孫の代までその先まで伝えていきたいですね。



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。  
¥8,000[税抜]



◆おすすめの書籍  
植物の力 潜在意識を支えるもの  
第四章の「身体と植物」で当園が紹介されています。



◆おすすめの書籍  
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  
¥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たのですが、今まで使用していく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たことは、戦後からなので、栽培が見習えば、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てられません。しかし、挿し木栽培にするといふことは、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てられません。

挿し木栽培をするといふことは、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てられません。

## 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います。

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植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・化学肥料は人といえど世界でも一、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ら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る。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。

今、私達に求められているものは、命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おられる——そう思うと、恥ずかしくてとても顔を上げられなかつたのです。

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ぞうと思わず考え込んでしまつた。日本人といえど世界でも一、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つた人は、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ら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る。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。

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。

観えなかったものが観えてくる。本当に大切なものはなんだつたのでしょうか?

## 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體感

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。それはひと言でいって、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う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、わたしたちはまる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、

### 「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?



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ます。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?

 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。  
※お届け先が北海道・九州は合計金額が**¥10,000** (税抜) 以上お買上げで**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	〒			
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	〒			
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 佐川急便にて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 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。

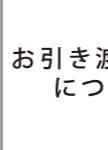
地域	都道府県	2kgまで 箱サイズ60cm内	5kgまで 箱サイズ80cm内	10kgまで 箱サイズ100cm内
静岡県内	静岡	¥ 700	¥ 950	¥ 1,260
関東	東京・神奈川・山梨・千葉 栃木・群馬・茨城・埼玉	¥ 700	¥ 950	¥ 1,260
信越	新潟・長野	¥ 700	¥ 950	¥ 1,260
東海	岐阜・愛知・三重	¥ 700	¥ 950	¥ 1,260
近畿	滋賀・京都・大阪 兵庫・奈良・和歌山	¥ 700	¥ 950	¥ 1,260
北陸	富山・福井・石川	¥ 700	¥ 950	¥ 1,260
北東北	青森・岩手・秋田	¥ 900	¥ 1,150	¥ 1,460
南東北	宮城・山形・福島	¥ 800	¥ 1,050	¥ 1,360
中国	鳥取・島根・岡山・広島・山口	¥ 800	¥ 1,050	¥ 1,360
四国	香川・徳島・愛媛・高知	¥ 900	¥ 1,150	¥ 1,460
九州	福岡・佐賀・長崎・熊本 大分・宮崎・鹿児島	¥ 900	¥ 1,150	¥ 1,460
北海道	北海道	¥ 1,200	¥ 1,450	¥ 1,760

※沖縄・離島につきましては、お問い合わせください。送料は税抜き表示です。

※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**¥8,000** (税抜) 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**¥10,000** (税抜) 以上お買上げで**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 ¥350 (税抜)** 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。

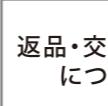
 お引き渡し時期について  
ご注文受付後、営業日3日以内に発送致します。お届け日・時間指定がある場合には、指定日・指定時間にお届け致します。年末年始・新茶シーズン中は多少遅くなる場合があります。また、当園では、酸化による劣化を防ぎ、皆様に美味しいお茶をお届けする為に、極力最終商品での在庫を置かないようにしております。その為、大量のご注文があった場合、新たにお茶を仕上げるのに多少時間がかかることがございます。その際、こちらから納期のご連絡を致しますので、予めご了承ください。

 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5万1円～10万円以下 — ¥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～30万円以下 - ¥1,638 (税抜)  
税込商品代金3万1円～5万円以下 — ¥1,038 (税抜)

 収品・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力をを感じたからだと思います。だと状況が普通の農業を若くするだけで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” 葉っぱイ向島園が 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

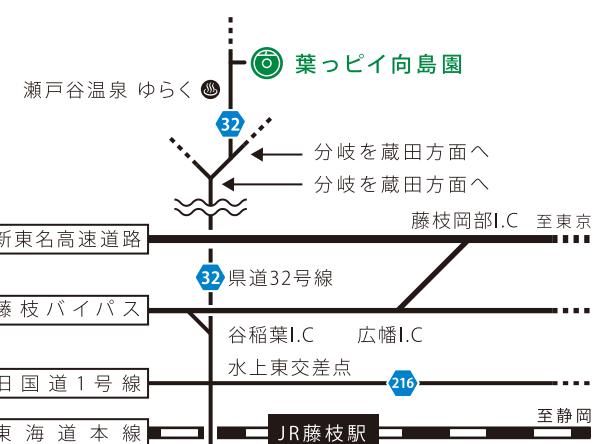
している白井さんとの出会いによって生まれた、本物の田七人参と本物のお茶のコラボ商品です。  
\*当園では直接販売は致しませんので、ご興味ある方は以下にお問い合わせください。HPで詳しく説明しています。

【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  
**葉っぱイ向島園株式会社**  
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 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。

向島園で検索

ホームページで情報発信中!