

葉っピイレター | 葉っピイ向島園 季節のご案内

# Happy Letter

一本仕立ての力



春 | Happy  
Mukoujimaen  
Spring 2018



## NOW

Q3.これまで携わってみてどうですか。

栽培や加工は技術や経験も必要で大変だとは思いますが、何よりお茶を売ることって本当に大変ですね。世の中は「安くて良いもの」を求める傾向が非常に強い。でも、本来は「良いもの」って手間暇がかかるので「高い」んです。有機栽培と呼ばれる商品が増えてきた中で向島園を選んでくれるお客様は、美味しいのはもちろんですが、その背景にあるストーリーまで買ってくれます。そして、それを伝えて共感してもらえることは私の喜びでもあります。

## FUTURE

Q4.将来の夢はありますか。

とにかく「人」が好きなので、直接お客様と関わることができる何かしらのスペースを持ちたいですね。こういう時代だからこそ、周りを気にせずにホッとできる空間を提供したい。「なんか疲れちゃったからあの人に会いに行こうかな…」みたいな。そのためには自分のプランディングが今後の課題です！

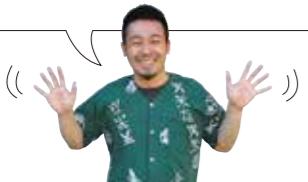


## CHOICE

Q2.なぜ、向島園を選んだのですか。

海外は日本よりはるかに残留農薬基準が厳しく、有機栽培でなければ輸出できないところが多いため、有機栽培の茶農家を探していました。そんな中で、お茶の生き方まで考えた「ストレスフリー栽培」を実践する向島園に惹かれて入社させていただきました。その哲学に魅せられているので、今は特にお茶の海外販売にはこだわっていません。

いつも向島園のお茶を飲んでいただき、本当に本当にありがとうございます。周りからはよく「人ったらし」と言われますが、これ以上の褒め言葉はないと思っています。根はきっと寂しがり屋なので頼られることって嬉しいんですね。だから、展示会や試飲販売、街でも見かけたら「そのちゃん！」って気軽に声をかけてください。皆さんとお会いできる日を楽しみにしています。



# 葉つピイ向島園 スタッフ紹介 そのだ まさゆき 蘭田 雅之

2015年8月に入社。栽培・加工・販売を担当。  
前職では某自動車メーカーに勤務し、海外営業で  
中南米地域を担当。今もラテン気質なところがある。

## WHY

Q1.なぜ、この仕事を始めたのですか。

前職で海外に滞在しているときに、日本や故郷の素晴らしさに改めて気づかされ、地元から海外への良さを発信して故郷を元気にしたいと思うようになったのがきっかけです。茶処静岡出身ということでお茶は好きでしたので、以前から老後はのんびり農業でも…と考えていましたが20年ぐらい前倒しになった感じですね。

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=無農薬栽培茶だとさ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29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表しております。

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ガイドラントレバ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。

# 木木のなかのサ(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。

今年の冬は、本当に寒い冬となりました。静岡県では雪が降れば珍しくてはしゃぐのですが、積雪地帯の皆様はご不便されたことだと思います。近年は暖冬だったこともあります。我が家家の水道も何回も凍り、水道管の保温材を巻き直したり夜中に洗濯機を回すようにしたりなどと、水道管の凍結対策をしながらなんとかしのぎました。日本は水が豊かな国なので、普段当たり前のように使える水が使えないことで、水のありがたさを痛感します。水が使えるって、本当にありがたいですね。水質と水源の保護という点から見ると、当園の栽培方法は水資源の保護にも大きく貢献しているなども感じました。

冬はしつかりとした寒さがあった方が、お茶は糖をため込み新茶は美味しいになります。1月前半くらいまでは、この寒さがあれば美味しい新茶が飲めるぞ!と喜んでいましたが、ここまで寒さと乾燥が続くと、お茶たちもさすがに音を上げて赤焼けを起こし始めました。「過ぎたるは猶及ばざるが如し」ということわざがありますが、まさに絶妙なバランスが必要なんだを感じ、その手助けを僕らがやっていかなければならぬんだと改めて思いました。

した。とは言つても、人間のできることはお茶が成長する過程でのほんの数%です。それよりも、お茶にはあるがままに生きてもらい、そのお茶の表現に僕らの表現も加え、生きている力を持つたお茶を皆様にお届けするのが僕たちの役割なんじゃないかと思います。例えば、今まで葉と茎を分別し、煎茶と茎茶として加工して販売していましたが、自然界は全て一物として絶妙なバランスで成立しているので、畑で収穫された比率のままのお茶を加工して販売した方が良いのではないかと思うのです。

でも、味に冴えは無くなる。しかし、深みは増す…

皆さん、いかが思われますか?

色々と意見を下さい。正直、迷っています(笑)

そんなこんなで、今年も新茶の時期がやってまいります。新茶を収穫させてもらい味わい、色々と舵取りを考えて行きたいと思っています。

そんな哲学中の動きと深みをもつた2018年 新茶。  
お客様も今年の新茶を飲みながら、色々な未来を考えてみませんか(^\_^)



むこうじま かずと  
1985年生まれ。小さい頃からお茶好きで、毎日畑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)



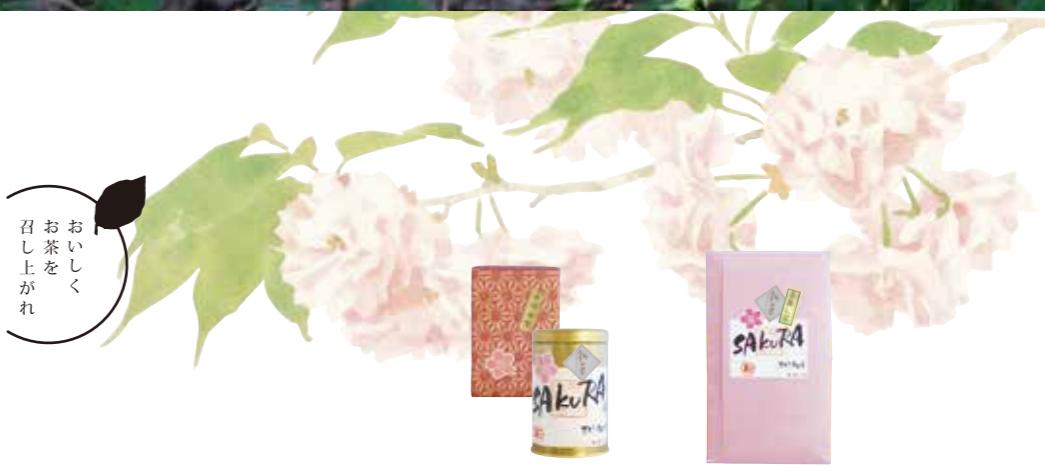
さあ、召し上がり。  
想いのシロップ。

そんな想いのこもったお茶を、想いをこめて淹れてほしい。  
お茶本来の香りや個性を楽しんでいただけます。

そこから生まれたSAKURA。  
そんな力強いSAKURA茶の樹。

向島園の「SAKURA」茶に使われているお茶の木は、全て一本立てになつてゐる茶園です。環境にもお茶にも優しい栽培方法をと考へ、それを語るだけでなく具現化した茶園。向島園哲学の完成形です。

## 一本立ての桜並木



# 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。

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】

少し優雅に高級なお茶を楽しみたい方にお勧めです。「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。

### 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使っていたため、販売を停止します。

幻のお茶

SOLD OUT

### 高級煎茶 和の茶

80g ¥2,000[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使っていたため、販売を停止します。

幻のお茶

SOLD OUT

### 上煎茶 和の茶

80g ¥3,000[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使っていたため、販売を停止します。

幻のお茶

SOLD OUT

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

一番茶の茎の部分だけを強火で炒ります。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ただけます。



香棒ほうじ茶

80g ¥800[税抜]

## 茎茶

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にいただけます。

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、よろしくお願い致します。

今年の新茶、楽しみにお待ち頂けましたら幸いです。



玄米茶

80g ¥600[税抜]

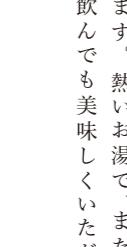
\*価格を改定しました。

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。香ばしさをお楽しみください。

新茶入りほうじ茶

80g ¥600[税抜]

\*在庫限りで販売終了となります。



ほうじ茶

80g ¥500[税抜]

## 香棒ほうじ茶



150g ¥800[税抜]

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。

極上三年番茶と赤ちゃん番茶はカフェインレスのお茶です♪

おいしいね!



\*カフェインレスとは100ml当たり0.01g未満のものをいいます。



三年番茶を使用しています

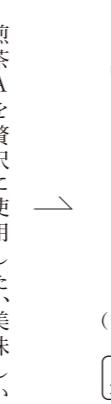
赤ちゃん番茶は、赤ちゃんの水筒や、ティーバッグにそのまま入れてお湯を注ぐだけで簡単にお茶がつくれます。

赤ちゃん緑茶  
(バラ・タグなし)  
2g ×20 ¥400[税抜]



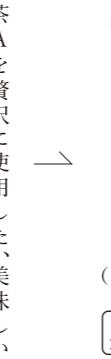
HOT or ICE  
ほうじ茶  
(バラ・タグなし)

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]

ティーバッグでも美味しくいただけます。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がり・日光浴・散歩の後など、水分補給が必要なときにお与えください。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。

ティーバッグで贅沢に使用した、美味しいティーバッグです。煎茶Cを使用しているので、香ばしくて甘いお茶です。

煎茶Aを贅沢に使用した、美味しいティーバッグです。煎茶Cを使用しているので、香ばしくて甘いお茶です。

煎茶Bを贅沢に使用した、美味しいティーバッグです。煎茶Cを使用しているので、香ばしくて甘いお茶です。





**Happy  
Gift**



### New!

フィルターインボトルで  
らくらく水出し茶

ハーブティー&煎茶  
水出しボトルセット

¥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



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



新茶とは、立春から数えて八十八夜の頃に楽しむお茶のこと。

昔からこの日に摘んだお茶は不老長寿の縁起物とされ、その新茶を  
飲むと、一年間無病息災で過ごせると伝えられています。



2本入り  
森のお茶  
ギフト

### 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。



・煎茶 50g  
・玄米茶 50g  
・香棒ほうじ茶 50g  
¥2,580[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  
¥2,450[税抜]



3本入り  
森のお茶  
ギフト



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  
LINEUP  
・11種類



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

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



森のお茶缶  
ほうじ茶  
三角ティーバッグ  
HOT or ICE  
¥980[税抜]  
・5g×12個



森のお茶缶  
煎茶  
三角ティーバッグ  
HOT or ICE  
¥980[税抜]  
・5g×10個



森のお茶缶  
赤ちゃん緑茶  
無漂白紙パック  
ティーバッグ  
¥780[税抜]  
・2g×20個



お茶好き・お茶通の方に  
和の茶 紗袋

¥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。



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



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。



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

### 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。  
掛紙の色は、「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

湯呑  
陶器製(常滑焼)  
φ6.8cm×H3.8cm  
¥1,600[税抜]

菊丸急須(帯網)  
陶器製(常滑焼)  
¥5,600[税抜]

湯冷まし  
陶器製(常滑焼)  
120cc  
¥1,800[税抜]

360cc

### 常滑焼急須【陶製網】



菊丸急須(極細)  
陶器製(常滑焼)  
¥5,300[税抜]

300cc

前川淳蔵(細)  
陶器製(常滑焼)  
¥9,000[税抜]

茶碗  
陶器製(常滑焼)  
φ7.7cm×H5cm  
¥1,600[税抜]

300cc

帶網タイプ  
内側に帶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。

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。

【急須の網の種類】

### 急須でかかるお茶の味

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。

大切な日本の文化伝統、用の美を、孫の代またその先まで伝えていきたいですね。

### 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  
¥2,000[税抜]



淹れるお茶  
お湯で  
おいしいお湯で  
土瓶で時間をかけて沸かしたお湯は、金氣臭の心配もなく、遠赤効果によりマイルドで美味しいになります。水を入れ、弱火で煮立てないように煮出すると、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  
¥4,000[税抜]



植物の力  
潜在意識を支えるもの  
内野久美子著  
勉誠出版  
¥1,800[税抜]



◆おすすめの書籍  
植物の力  
第六章の「身体と植物」で当園が紹介されています。  
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・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、お茶の有機栽培に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、どうして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できるようになりました。栽培法を見習えば、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てられません。しかし、挿し木栽培にするとい

うことは、クローネン栽培をしていましたが、お茶は自家受粉しないため同じ品種を育てようと挿し木でしか育てられません。特に成園になつてから生命力に大きな差が生じました。また、植え替へることで、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、挿し木栽培をした方が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・肥料が必要だったのです。

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が引き起ります。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・肥料が必要だったのです。



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。

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、

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、非常に生命力が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。

しかししながら、お茶の品種を一区画の畠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、

ずつりと成長し、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、戦前の栽培方法と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)

ありません。その為、先代園主は、



向島園の茶樹(一本仕立て)

人間の腕よりも太い幹で、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、戦前の栽培方法と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)



先代園主 向島和光

## 葉つピイ向島園の お茶づくり

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。



五月 お茶摘みの様子（当園裏山にて撮影）

### 「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した。

「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つてゐる自然観というもの学びました。これは、もしかしたら、今日の社会のひずみを正す力が気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、

（家の光 1998年12月号より）

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

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ないほどのない。わたしは、非常に暗い気持ちになりました。」

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。

やつと以前の収穫量に戻つたのは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。

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ゐ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なのに、

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つてゐ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世でも一、二を争うほどの人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ないほどのない。わたしは、非常に暗い気持ちになりました。」

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ないほどのない。わたしは、非常に暗い気持ちになりました。

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。

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、

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		T E L	
お名前		F A X	
		E-mail	
ご住所	<input type="text"/>		

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。

**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。  
※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		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"/> 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		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"/> 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	¥ 1,150	¥ 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。

**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。  
※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。

**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 ¥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)			

**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、ご理解をお願い致します。

キリトリ

## お支払いについて

キリトリ

僕の場合、父の残してくれた状況がなかったから農業に魅力をを感じたのだと感じます。



## 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

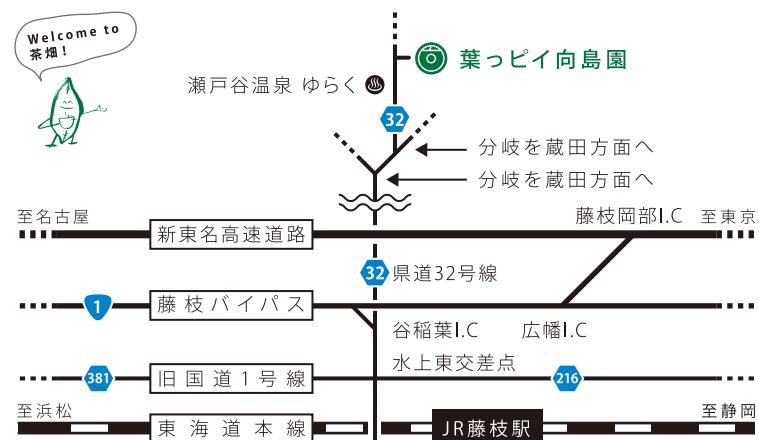
している白井さんとの出会いによって生まれた、本物の田七人参と本物のお茶のコラボ商品です。

\*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。

【お問い合わせ】さくらの森 TEL 0120-842-555 【営業時間 月～金 9:00～20:00 土 9:00～18:00】(日・祝日は休み) HPは“白井田七。茶”で検索

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 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!