

葉つピイ 向島園さんのお茶畠



四月末のある日、私たちは藤枝のお茶農家さんをたずねました。藤枝駅から瀬戸川沿いを車で二十分走ると、一面にお茶畠が広がります。小鳥がさえずりのどかで穏やかなところに「葉つピイ向島園」はあります。周りは高い山々に囲まれ、坂の上にあるため、山や周りのお茶畠を一望できる壮大なロケーションです。

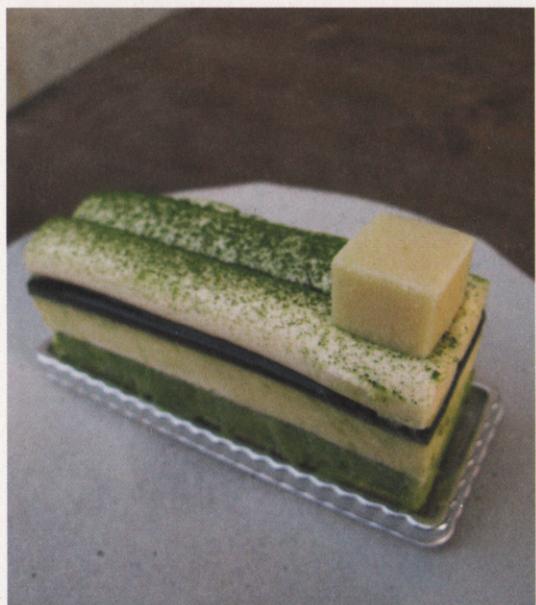
お話をうかがって、向島園ではとてもオリジナリティのあるお茶生産をしていることがわかりました。たとえば、桜餅の味を楽しめる「SAKURA」や、「繩文のお茶」などがあります。「繩文のお茶」の名前は、ここで繩文式土器が発見され、以後バーワースポットとして注目されたことから付けられました。実際、敏感な方はこの地のエネルギーに癒しをたくさん感じます。「繩文のお茶」は、お茶を挿し木ではなく、種から育てることが特徴。繩文のエネルギーを利用した強いお茶ができるそうです。



ただの有機栽培でなく、生きているもの全てとの共存を目指し、植物の生き方も尊重した農業を行っている向島園。命の次元で物事を観てゆくこと。そして、生あるものではなく、みな一つの輪となるつながっていること。それを思ってい出しそうでいる環境に回復していくことが、自分たちに求められていることであると向島さんは言います。向島園はお茶を通してこんなメッセージを伝えていきたいと思っています。

今年の新茶のシリーズは、昨年よりも一、二週間遅く、お茶たちに聞きながら収穫に入るそう。新芽をつまんで味見をしてみましたが、若くてみずみずしい新芽ですが、香りがしっかりと、苦みもたっぷりです。

向島園の粉末のお茶を試飲させていただきました。無農薬で栽培された茶葉をまるごと粉末にしてお聞きながら収穫に入るそう。新芽をつまんで味見をしてみましたが、若くてみずみずしい新芽ですが、香りがしっかりと、苦みもたっぷりです。



『茶つピイ向島園さんのお茶畠』
6月1日より販売

向島園では、農薬・化学肥料は一切使用せず栽培しています。自然な環境で育てたお茶の葉を、裏から湧き出る清水で蒸し上げています。そのような作り方をしているのは、ただ単にお茶を作るというよりも、お茶を自分の子どもと考え、その「命」を大切にしているからなのです。

農薬や化学肥料を使ったり、成長をおさえて旨味を出させるような人工的な方法はしません。そんなストレスフリーな栽培方法は各種メディアや雑誌などで日々紹介されています。お茶にも命があるという考えは、漫画『美味しんば』内の「食の安全シリーズ」で紹介されました。

