

いい茶葉に  
そだつたね

Harmony

新茶の津内  
茶山向島園から





美しい季節を迎えています。

優しく、穏やかに流れの中にいざ深く癒されるを感じます。

如何お過ごして下さいか。

日頃より、当園をご愛顧頂きありがとうございます。

「一期一会」禅の言葉の中に、茶会の心得として  
知られる言葉があります。

「茶会の席も、一生に一度の出会いのように心得て  
丁寧に人と接しませう。」と。

2013年・春。

人の出会いのように、今年の季節。新茶との出会い。  
全ての繋がりの中で起る奇跡の出会い。

まさに「一期一会」。

今年の新茶、収穫の時期を前に、わくわくする想いは。  
茶園のお茶さん達からも伝わってきます。

そして「一期一会」を感じながら、今年も頂く命を  
無心にて丁寧に収穫に入りたいと思っています。

収穫までの日々、霜の被害の無いことを祈り。  
お茶の声と、聞こばから。

今年も 畑ヒロのいいおひつねだ

2013年の恵み、お前より頂けまりう幸です。

2013年 春 さ



# 向島園のワークショップ

ワークショップは5人程度から開催できます。ご相談ください。  
ご連絡は代表まで。TEL 054-639-0514 E-mail: info@mukoujimaen.jp



カットした茶葉を焙じています。いい香り♪



まずは、お茶のうんちくをお話します。

「自分でお茶を仕上げよう  
今回はオリジナルのほうじ茶をつくりました。」



オリジナルほうじ茶の完成です。美味しいそう…



はじめに、包丁でお茶をカットします。

毎年、茶摘みツアーも開催しています

ホームページのギャラリーで  
お茶摘みツアーの様子を公開しています。  
参加をご希望の方は代表までご連絡ください。



■向島園の茶樹（一本仕立）

ずっと成長し、幹がしっかりと出来上がった茶樹は人の腕より太いんです。幹を切ると年輪が見え、根は400~800cmほど地下に伸るため、生命力が強いです。

向島園の生命力あふれる茶樹



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50~100cmしか地下に伸びないため、生命力が弱いです。



こんにちは。

葉っピイ向島園園主 向島和詞です。  
いつも、当園のお茶をご愛飲して下さりありがとうございます。

三月に入りお茶の顔つきが変わってきました。春の支度が始まったようです。  
暖かくなるにつれて、土の中の微生物の動きが活発になり、地温上昇とともにお茶の根が栄養を吸い始めます。四月になれば、その動きがより活発になり、新芽への栄養供給が毎日グングン行われ、美味しい新芽が伸びてきます。  
その新芽を、収穫させて頂き丁寧に加工し皆様にお届けさせて頂く。  
この毎年の生業が、僕に大きな経験を与えてくれています。

あれだけ騒いでいた「原発反対」世論が、「景気回復・原発推進」の党に票を投じ政権が代わり、デフレ対策だのTPPなどの問題に右往左往しています。  
大震災で色々なことを勉強した日本国民なのですが、やっぱり経済優先という意識に気を取られ、また、同じ過ちを繰り返そうとしています。今こそ、変革の時であるこの時期に、いかに自身を見つめ直し変化できるかが、今後の私たちの葉っピイな未来にかかわってくるのではないかと感じています。

そんな中、自分自身に問いかながら、たどり着いた想いは  
「もっとお茶の木と向かい合う時間を増やし、植物との共存・共栄を実現できるように」と、  
栽培面積を半分ほどに削りました。  
向かい合う時間を増やすことにより、人間とお茶とが共存した「深い生命の味」がするお茶を作り、皆様にお届けできればと思っています。  
そしてその「たった一杯されど一杯のお茶」が、葉っピイな時間、未来を作るきっかけとなつて頂ければ幸いです。

今年のお茶は、昨年一昨年の除染を乗り越え、元気よく育ってくれています。

平成25年 春の恵み「新茶」 是非、ご賞味下さい。

向島和詞

# 向島園のご紹介

園主 向島和詞

むこうじまかずと



五月 お茶摘みの様子(当園裏山にて撮影)

## 無農薬・無化学肥料での茶栽培及び製造を実践

### 忘れている生命の一体感

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いていた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力になるのではないかと思える自然観です。それはひとと言でいうと、生命の「一体感」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ころを知つていて、海に潜つてしましました。日本人はエビやカニが好きだと「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に顔を上げることができない

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、魚やカニをねこそぎとつてしまふ。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だろうと思わず考え込んでしまつた。日本人といえば世界でも、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「一体感」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。

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。

感謝

本当に大切だったものはなんだったのでしょうか？

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でしょうか。そして、生のもの総ては、単独で生存出来てゐるのは無く、みな一つの輪としてつながつてゐることを思いだし、今まで、私達人間が断ち切つて来た輪を、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、茶木の生命力も弱く、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六年目でした。その喜びは今でも覚えています。

お茶の葉の一枚一枚の力を十分引き出し、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裏山から湧き出る清水で蒸し、心をこめて仕上げ、お届けさせて頂いております。

私は今、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つ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きたから、もっ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

# 向島園の新茶



年ごとに見せるお茶の顔があります。

2013年の向島園の新茶。

ご紹介したいのは「和の茶」シリーズ。

少し優雅に高級なお茶を楽しみたい。

そんな方におすすめです。

「みる芽」を優しく蒸し仕上げています。

自然から届けられる深い味わいと

極上の時間を楽しめください。

お茶好き・お茶通の方への贈り物にも

最適です。



## お茶の栄養まるごと 粉末茶

*Green tea powder*

粉末茶は、茶葉をまるごと食べるので茶殻が出ません。

お茶の栄養成分をまるごと。

いつでも、簡単にティータイム。

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成分をまるごといただけます。

まさに、栄養の宝庫!

もちろん、無農薬、無化学肥料栽培、無添加、無香料、無着色、安心してお召しあがり下さい。



ペットボトルに入れてシャカシャカ振れば  
冷たい緑茶の出来上がり。



スティックタイプは一煎分が入った  
個別包装で、携帯に便利です。



湯呑に粉末茶を入れてお湯を注ぐだけなので、急須がいらず、簡単。

樂々茶筅でおしゃれに楽しいティータイムをお楽しみください。

お菓子作り、ヨーグルト、アイス、カクテル、焼酎、お料理にも最適です。



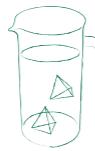
おもてなし冷茶・お手軽ティーバッグ  
ICEでもHOTでも美味しい  
**ティーバッグ** *Green Tea Bags*  
シリーズ

暑い夏。涼を呼ぶ冷茶でおもてなし。

ロックでお楽しみください。そして、もちろんHOTでも。



植物由来の環境に優しい、ソイロン紙製  
(トウモロコシ原料) 使用の三角ティーバッグ。



ICEで…冷水ポットにティーバッグを入れ、冷蔵庫で  
1~2時間冷やせば出来上がり。冷水1Lに、2~3袋  
が目安です。

HOTで…ポットにお湯をいれて、お楽しみください。



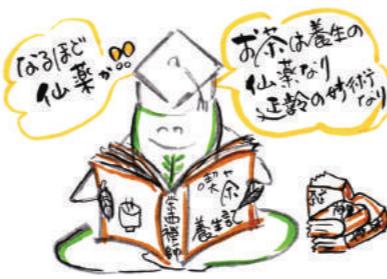
急須でもお楽しみ頂けます。



夏のおもてなしに、  
水分補給に、「冷茶」

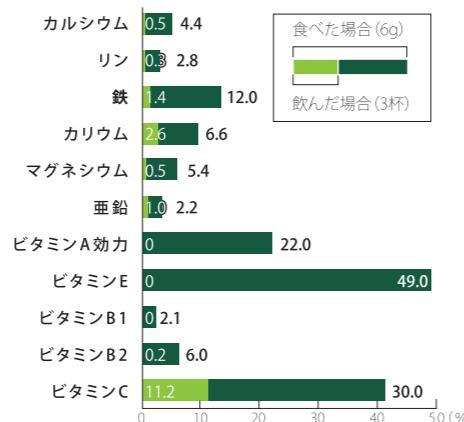
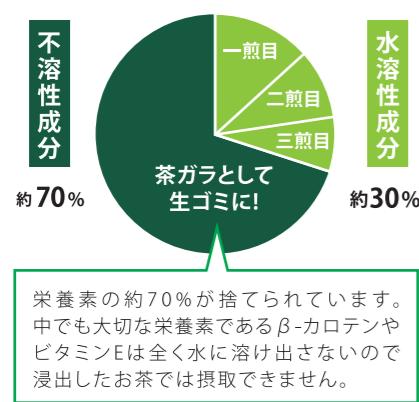


## お茶の成分と粉末のパワー



私たちがいつも飲んでいる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、ガン予防、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・ $\beta$ -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。



元々お茶は、薬として日本に入ってきたました。昔は、金と換えるほどの価値ある葉っぱだったので。その価値は、このような素晴らしい栄養にあったのではないかでしょうか。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。玄米粉末茶なら、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方法)**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、花粉症に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。

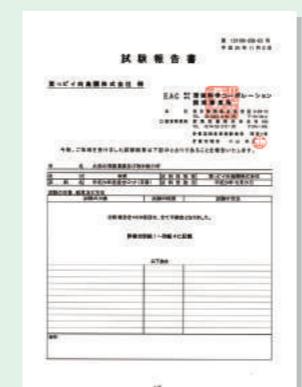
おいしくて安心安全で体に良いお茶を楽しく飲んでいただきたいと思います。

昔から**「養生の仙葉」と言われるお茶のパワー！ 是非、お試しください。**

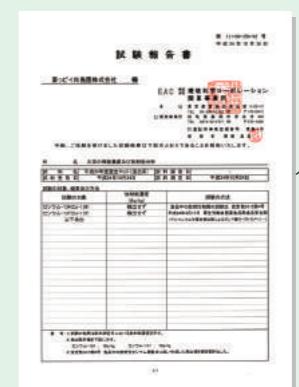


## 世界一安心なお茶を目指して！

飽食の時代になり、食べ物に困らなくなって初めて**「食の安全」**を社会が意識するようになりました。ところで、「**有機栽培**」って聞くと なんだか安心しませんか？ 有機JASマークが付いていると、安心して買っていませんか？ 有機栽培 = 無農薬だと思っている方が多いようです。有機JASマークのついた食品は、規制がありますが、使用してよい登録農薬もあり**無農薬ではありません**。その中には、遺伝子組み換えの肥料も使用許可された物があり、消費者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おります。毎年、全ロット残留農薬検査・放射能測定検査を行い、確かな安全を確認しています。



お茶の残留農薬検査の結果、分析項目全403項目は、全て不検出となりました。



お茶の放射能測定検査の結果、セシウム-134・セシウム-137は、全て不検出となりました。

### 平成24年度に収穫された茶葉を検査した結果

「**残留農薬**」及び「**放射性物質**」とともに不検出となりました。

平成25年度の検査結果はホームページで公開しています。



当園のお茶は、信頼性の高い有機認証を取得しています。

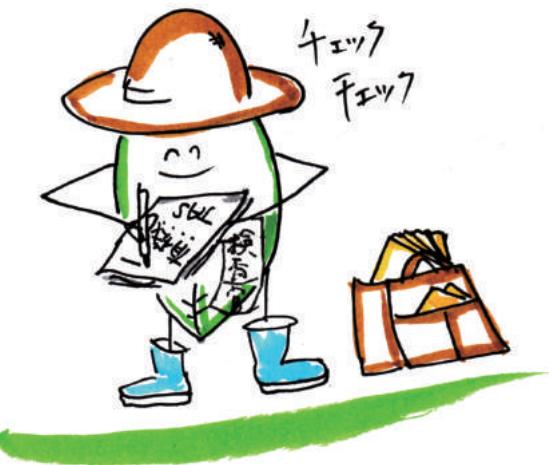


有機JAS認定農園

[2008年6月認定]

有機JAS認証[日本]

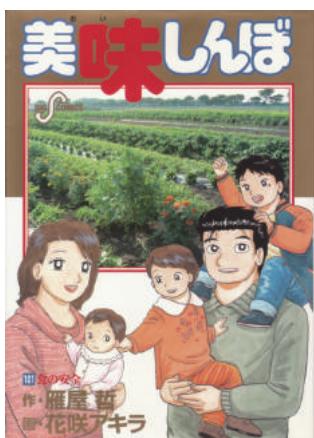
農林水産省が定める有機JAS規格に基づいて  
生産・加工された食品に与えられる認証です。



残留農薬分析を400項目以上について実施。  
安心してお召し上がりいただけるお茶をお届けしています。

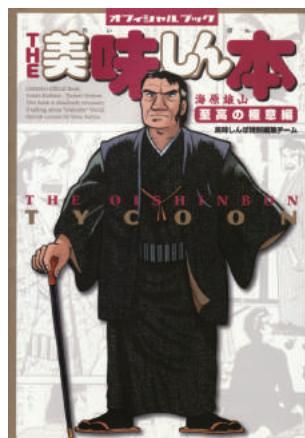


食をテーマとした人気作品“美味しんぼ”に掲載されました。



小学館発行

「美味しんぼ 101巻(食の安全)」  
に掲載されました。



遊幻舎発行

「THE 美味しん本 オフィシャルブック  
海原雄山至高の極意編」  
に掲載されました。



小学館発行

「美味しんぼ 心を壊す!  
考え方食の安全編」  
に掲載されました。

会社名

農業生産法人 葉っぱい向島園株式会社

代表者

園主 向島和詞(むこうじま かずと)

所在地

〒426-0131 静岡県藤枝市瀬戸ノ谷5077番地

営業時間

8:00~18:00

休業日

年中無休(不定期 ホームページで予定を公開します)

電話番号

054-639-0514

FAX番号

054-639-0574

ホームページ <http://www.mukoujimaen.jp/>

Eメール info@mukoujimaen.jp



向島園

で検索

スタッフブログも更新中!

