



春 お茶摘みツアー

# Happy Letter

葉っピイ レター

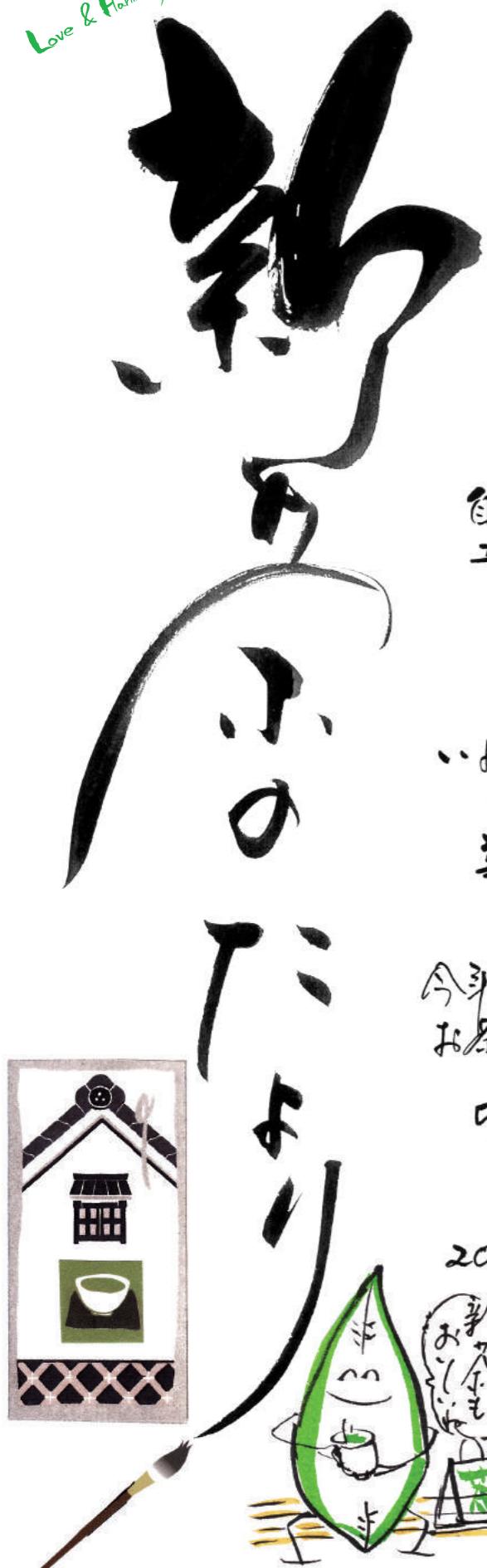
新芽かがやく新茶の季節がやってきました。

2014

春

新茶のご案内





待ちかねた春  
寒い冬から、静かに動きはじめます。  
皆様、如何お過ごしでしょうか。  
日頃より、当園をご愛顧頂きありがとうございます。

自然に寄り添い、じつう日本の食文化が  
ユネスコの「無形文化遺産」に。  
嬉しい限りです。

日本茶も、同様奥深い精神と、  
多くの効用を伝えてくれます。

いよいよ新茶、そんば季節の巡りが  
今また訪れます。

新芽がふくらみはじめ、芽吹き。  
茶園はキラキラ光輝きはじめます。

今まさに収穫までの日々、霜の被害のないことを祈り。  
お茶に聞きながら収穫に入ります。

皆様に喜んで頂けるお茶と  
お届け出来る事、幸せに思います。

2014年。今年のお茶物語のはじまりです。

合掌

新茶  
予約承ります。



心から「ホッ」とできる 安心なお茶作り農家

当園は、32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、有機認定を取得しないと有機栽培茶と商品に記載できなくなった為、有機認定を、お茶部門で日本で一番最初に取得しました。

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、法律の枠を超える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。毎年、全ロット残留農薬検査を400項目以上行い、確かな安全を確認しています。



平成25年度に収穫された茶葉の  
残留農薬検査の結果「不検出」と  
なりました。平成26年度の検査  
結果はホームページで公開予定です。

#### 海外有機認定と有機JAS認定との同等化について

トップレベルの安全性をもった当園の茶葉を輸出するため、海外有機認定(NOP・エコサート)を日本一の茶処静岡県で、初めて取得しました。この認定を、トリプル認定といいます。

海外有機認定は、国内有機JAS認定よりもはるかに厳しく、取得がとても困難な認定です。しかしながら、当園としては国内有機認定基準よりもはるかに厳しい基準で生産加工していた為、取得することができました。海外有機認定は、他、有機栽培茶と当園の最高レベルの有機栽培茶のクオリティーを差別化するために、好都合な認定でした。しかしながら、政治の都合なのか本年1月1日に両海外有機認定と有機JAS認定が同等性となってしまい、認定を取得する意味が無くなってしまいました。



= ECO CERT.



>



= ECO CERT.



以前は海外有機認定が圧倒的に厳格でしたが…

平成26年以降は、有機JAS認定と同等の扱いに

まったく基準が違うのに、同等性とは納得いきません。正直、愕然としました。

よって、本年1月一杯で海外有機認定を取り下げましたので、ここにご報告させて頂きます。

当園は、同等性になろうとも、今まで同様、安全でおいしく、心から「ホッ」とできるような有機栽培茶を生産加工していく所存です。今後とも、よろしくお願い致します。

# 森の中の茶畠から

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、昔に戻ったかのような寒さが厳しい年でした。家の水道も、何回凍ったか覚えていないほど毎日凍りました。それでも、水道管が破裂するまでは凍らなかつたので、僕の経験の中では、今までで一番寒い冬とは言えなそうです。特に日本海側では、ドカ雪に見舞われ生活に大きな支障がでられたと思います。不慮の事故も多々あり、お見舞い申し上げます。当園地区では、雪が降ることが珍しいので、少し降ると子どもたちは喜びます。「過ぎたるは及ばざるが如し」ということわざがありますが、何でも適度が良いですね。

いつたいこの寒さがいつまで続くのかと冬の間は気になりますが、昔から「暑いも寒いも彼岸まで」と言うように、季節は一年間でバランスを取るように回っています。その季節の個性が日本独特的四季であり、生活を楽しむベースとなっています。その四季の中の一つ。春が今年もやってきました。お茶にとつては新茶の時期。茶農家にとつては一年の集大成であり、皆さんにとつては、おいしい新茶を飲める季節です。

お茶は（植物全般に言えますが）、冬が寒ければ寒いほど糖を蓄えます。なぜかと言いますと、お茶は冬になると自分の葉っぱの水分を根に下げます。葉っぱに水分をたくさん含んでいると凍つて枯れてしまうからです。そして、凍らない糖を根から葉っぱに移します。この様な目的の為、新陳代謝を夏とは変えるので、寒ければ寒いほど糖が多いお茶!!甘い新茶が出来るのです。春キャベツなどが甘いのも、同じ原理です。植物つて、凄いですね。

人間も、その原理を解明し栽培に活かし、人の嗜好に合わせて楽しませるんだから、粋な動物です。ここ数年では、一番冬らしい冬ではないかと思っていますので、美味しい新茶が収穫できるのではと、今から心踊られます。そして、先代から引き継ぎ11年目になります。

今回で11回目の新茶。

11年という長い歳月の中でも、11回しか体験できない新茶時期。1回の重みは計り知れません。

それは、僕だけでなく皆さまも同じような気がします。

人生とは経験であり、生きるのは、これまた経験であります。完全有機栽培に切り替えて32年。32年のお茶の経験と僕の11年の茶農家の経験。美味しいだけじゃない、ドラマがある新茶が生まれそうです。その新茶を、皆様が淹れることで、皆様のドラマが加わる。たつた一杯。されど一杯のお茶に ドラマがある!

YES! COME ON 葉つピイ TIME♪

2014年 新茶 ご賞味頂けましたら幸いです。

Vol.03

『自分でお茶を仕上げてみよう』



お茶のうんちくをお話します



包丁でお茶をカットします



カットした茶葉を焙じています  
いい香り♪



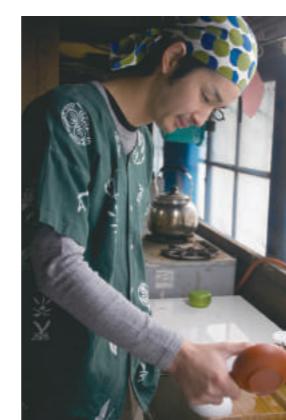
オリジナルほうじ茶の完成です  
美味しい…

ワークショップは5人程度から開催できます。

ご連絡は代表まで。

電話 054-639-0514

メール info@mukoujimaen.jp



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!)



# 葉つピイ向島園のご紹介

園主 向島 和詞  
むこうじまかずと



五月 お茶摘みに様子(当園裏山にて撮影)

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。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っ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。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ってきたから、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に、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？



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、生あるものの中では、単独で生存出来てゐる。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、いつ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ふ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。

やつと以前の収穫量に戻つたのは昭和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、ほとんどの収穫することが、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。

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

## 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、次のような話が載つていきました。

『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が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、日本人はエビやカニが好きだということを知つていて、海に潜つてしましました。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、海に潜つてしまつたのです。すぐに帰つてきました。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、海に潜つてしまつたのです。すぐに帰つてきました。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。わたしは、今抱卵しているので海に帰してやる』

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

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。

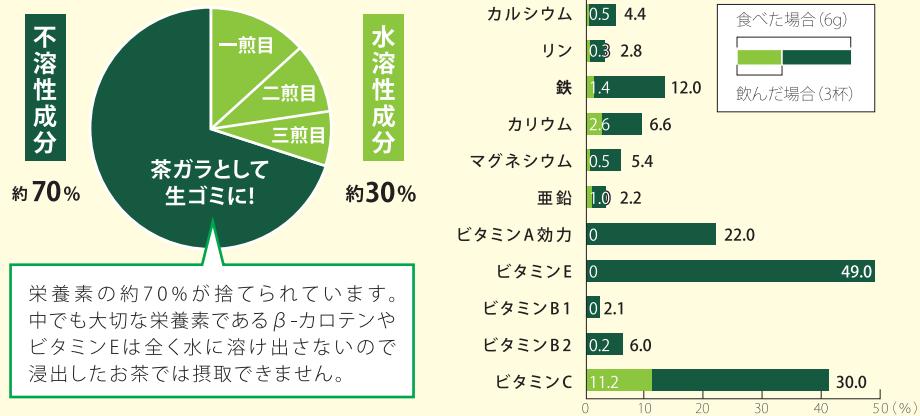
(家の光1998年12月号より)

感謝



## 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、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。

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す。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」と言われるお茶のパワー!**是非、お試しください。



### 向島園の 生命力あふれる茶樹

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。

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せません。根は50cm~1mしか地下に伸びないため、生命力が弱いです。



# 美味しんぼ



## “美味しんぼ”

葉っぱい向島園が  
掲載されました。

上煎茶  
¥1,500(税抜)  
80g入り



食をテーマとした人気作品

無農薬  
無化学肥料栽培に  
変えたんです。

亡くなつた主人は  
25年ほど前に  
周囲の反対を  
押し切つて、



上煎茶、くき茶、  
粉末緑茶が  
紹介されて  
います。



単行本からの  
再掲載です。  
コンビニ限定  
でした。

6ページにわたり  
向島園が紹介  
されました。



『美味しんぼ 101巻 -食の安全-』

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!

原作 雁屋哲 作画 花咲アキラ 小学館

『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』

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

美味しんぼ特別編集チーム著 遊幻舎

『美味しんぼ 「心を壊す! 考えよう  
食の安全編」』

読者からの熱烈ラブコールにこたえて  
大感激! アンコール発売!!

原作 雁屋哲 作画 花咲アキラ 小学館



農業生産法人  
葉っぱい向島園株式会社  
代表・園主 向島和詞

### 【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】

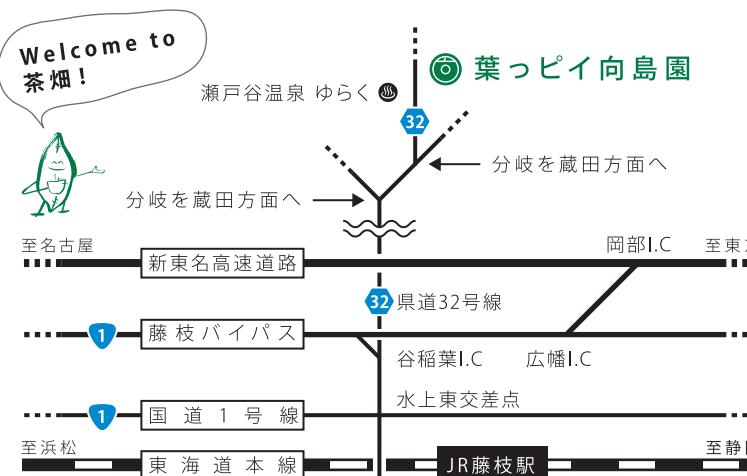
メール info@mukoujimaen.jp

インターネット <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

ホームページで情報発信中  
向島園 で 検索



・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。