

Happy Letter

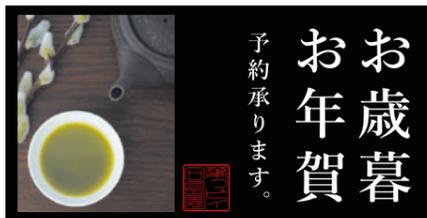
葉っパイ レター | あったかいお茶でこころもからだもぽかぽか！

2014



年末年始の
ご案内





晩秋の候。
 美しく晴れたる季節。
 如何お過ごしでしょうか。
 日頃より、当園とご愛顧頂き
 ありがとうございます。
 さらには鳥の声も美しく、
 山々、木々、自然は静かなのに...



2014年。今年起きた多くの災害は、
 人間の微力と、自然の力を改めて
 感じさせるものでした。
 心から、お見舞い申し上げます。
 心揺るがされる一斗。
 「一服のお茶」が優しく、心温めてくれる
 一杯を頂きますよう。
 お心ゆくまで、お茶の楽しみ下さい。

今年も、ご縁のみる皆様には
 お届けできることを願います。
 新年のお茶のご案内
 申し上げます。

2014
 合掌



心から「ほっ」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う、認定を取得する意味が無くなってしまいました。



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いただきます。

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「ほっ」とできるような有機栽培茶を生産加工していこうと思っています。今後とも、よろしく願い致します。

向島園園主と一緒に
お茶のはなしで
盛りあがろう!

葉っぴい向島園 お茶を楽しむ Workshop

Vol.04

『紅茶をつくろう!』



1 まずはお茶のうんちくをお話します。



2 お茶摘みスタート!



3 摘んだ葉を揉んでいきます。このあと発酵、乾燥させて紅茶の完成!

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

森の中の茶畑から

こんにちは
葉っぴい向島園園主 向島和詞です。
いつも当園のお茶をご愛飲して頂き、誠にありがとうございます。

新茶の時期を終え、夏が来て青番茶の時期を迎え、収穫が終わり草刈りに肥料まき。気づけばもう秋の風が畑作業を癒してくれる。皆様にこの冊子が届くころには、冬の匂いがする季節でしょうか。

今年は、局地的な大雨による事故が多く、被害にあわれた方もいらっしゃると思います。お見舞い申し上げます。

局地的な雨は多かったのですが、平均的に降る雨は少なく、農作物の減収や豪雨による被害も大きいものでした。積算降雨量は多いのに、干ばつがあるという、どこか他国で起きたかのような話ですが、間違いなく「水穂の国」日本でそのような気候が近年起こっています。

僕は、「お茶を栽培させて頂いております」と言いながらも、実際には自然の回季の中でお茶という恵みをただ頂いているにすぎないと感じるほど、お茶は自然によって生かされていると感じます。お茶にとって、土があるから居場所があり、水や太陽があるから誕生が出来る。私たち人間も、同じように自然に支えられ生かされています。その様々な自立できない生命体が、実に有機的に絡み合う事で素晴らしい今の現実が作られていると感じています。

最近、お茶だけに限らず有機農法をした人が増えてきました。大半の方が、今の市場に限界を感じ、新たな販路として有機農法に取り組もうとしています。その方からの質問の多くは、病害虫をどう管理するかや、有機JAS法で認められている使用許可農薬はどんなものがあるかなどが、ほとんどの質問です。一般栽培から有機栽培に切り替える方々なので当然の質問ですが、自分が作物を作っているのだと錯覚してしまうと、どうしても作物を強くコントロールしたくなります。今までは、それが農薬と化学肥料でした。有機農業には、大まかなやり方はありますが、作物を強くコントロールすることは出来ません。何故なら、全てが自立できない生命体だからです。

僕は、有機農法とは、農薬や化学肥料を使わないことだけでは無く、全てを受け入れて共存することだと思っています。と言うか、それしかできません(笑)

高度成長の大量生産大量消費の時代を終え、様々な環境問題や意識転換により、時代は間違いなく良い方向に向かっていきます。向かう先にある壁を乗り越えるためには、自然から教えてもらった「受け入れて共存する」という大きな変革が必要となると思います。これからも、そんな自然からのメッセージをお茶を通して皆様にお伝えさせて頂ければと思います。

自然の回季によって与えられた恵みの中で、その様々な自立できない生命体とその一人の僕が、実に有機的に絡み合う事で素晴らしいお茶が出来上がっています。

このメッセージとともに、ご賞味頂きましたら幸いです😊

本年も、誠に ご愛顧ありがとうございました。年末年始のご挨拶とさせていただきます。



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!」

葉っぴイ向島園のご紹介

園主 向島 和詞
むこうじまかずと



五月 お茶摘みの様子(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、そして衣類・住宅等…。ただ一人の人間が生きてゆくだけでなく、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二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

忘れていた生命の一体感

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ぜんくわん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。それはひと言でいうと、生命の一体感ということ。』

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、むろん電気もないところ。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っていて、海に潜ってイシガニいしがにというのをとってきてくれた。それから、ボイルするために台所へ行ったのですが、すぐに帰ってきて「たいへん申しわけないが、今晚はカニをこちそうできない。このカニは、今抱卵ほうらん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

面から見ればとても妥当な方法だと思われれます。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生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？



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、生あるもの総ては、単独で生存出来ていないのでは無く、みな一つの輪としてつながっていることを思いだし、今まで、私達人間が断ち切ってきた輪を、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っ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。

感謝



お茶を美味しく淹れるための急須選びのポイント

材質

急須には、ガラスでできているものや色々なものがありますが、材質は常滑焼が最適です。それは、常滑焼はお茶の渋みを抑える効果があり、マイルドな口当たりのお茶が淹れられるからです。



カタチ

お茶を淹れる上で最も味に左右することは、急須の中で茶葉がしっかり開くかどうかです。ですから、①の様な急須では茶葉が開かずムレ香のあるただ渋いだけのお茶になってしまいます。ですから、②のように茶葉が広がるタイプの急須が最適です。窮屈な空間では、人も同じく可能性を發揮できません。



大きさ

使用シーンによって大きさは異なりますが、小さければ小さいほどムラなく丁寧に美味しく淹れることができます。何でも、時間当たりの少量生産が高品質を生み出します！

アミ

網の形はさまざまありますが、大きく分けて二つ。帯網タイプか陶製網タイプになります。帯網タイプは、内側にステンレス製の網が張られており、湯切れがよく、全ての茶に適しています。特に深蒸し茶には最適です。陶製網タイプは、浅蒸し茶や中蒸し茶に適していますが、深蒸し茶では目詰まりを起こしやすいです。帯網の金っけが気になる方は陶製網をお選びください。



お茶と急須



「祇園精舎の鐘の聲、
諸行無常の響きあり。」

平家物語の冒頭部分にあるように、全ての事柄は常に変化しています。全ての生き物は酸化と還元を繰り返しながら、少しずつ劣化していきます。その劣化の基準を表すものは様々で、寿命であり賞味期限や対応年数などと言ったりもします。

お茶の葉は、摘み取られたその瞬間から酸化が始まります。その酸化を蒸気の熱により止めて、緑の新鮮さを保つのが日本茶製法の特徴です。

その茶葉を袋に詰めて出荷する時に賞味期限が付けられます。お茶に賞味期限があるのは当たり前です。しかし、賞味期限が長くあるからといって早く飲んだ方が新鮮で美味しいことは誰もが知っています。新茶などは特にそうですね。(故意に熟成させて飲む方もいますが)

美味しいお茶を飲みたければ、好みにもよりますが新鮮で高いお茶を買うのが普通です。でも、お茶は淹れて飲まなければいけません。お茶を淹れることは料理と同じくらい、味に対してのウエイトを占めています。美味しいお茶を淹れるために大切なポイントは色々ありますが、今回は急須にポイント当ててみたいと思います。

みなさん、急須にも対応年数があるのをご存知ですか？向島園では、とてもたくさんのお茶を淹れるので、よくもって一年です。では、どんなところが駄目になり美味しいお茶が淹れられなくなるのかご説明致します。

お茶を美味しく飲むための専門の急須は、網の中が洗えないため、そこに茶渋が付きます。

使ったすぐに洗っても、少しずつ茶渋は付いていきます。仙葉として中国から伝わっただけあり、お茶の成分は凄いです！

特に、使って3時間以上放置すると非常に茶渋が付きます。その付いてしまった茶渋が酸化したりカビたりして、せっかく良い茶葉を使用してもお茶がまずくなってしまうのです。

*薬品できれいになるからといって使用しないでください。陶器であれば飲み、お湯を淹れた時に陶器の目から薬品やにおいが出るので、急須として使えなくなります。

今回「お茶と急須」のポイントをわかりやすく説明させて頂きます。良い茶葉と良い急須、そして良い淹れ方で美味しいお茶をご賞味ください。

今までよりさらに格段上質な極上ティータイムをご堪能あれ！

向島園の
生命力
あふれる
茶樹

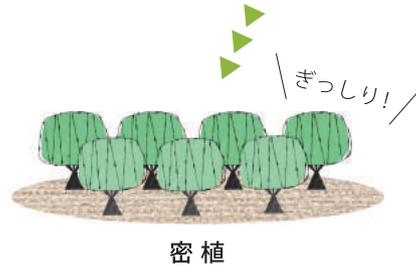
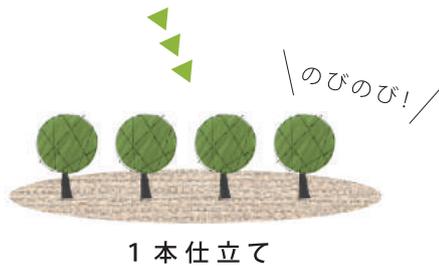


◀ 向島園の茶樹（1本仕立）

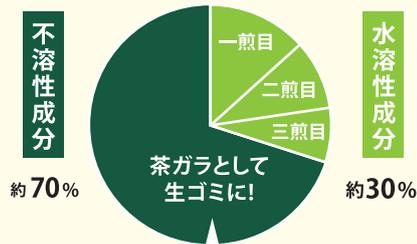
ずっしりと成長し、幹がしっかりと出来上がった茶樹はひとの腕より太いんです。幹を切ると年輪が見え、根は4~8mほど地下に伸びるため、生命力が強いです。

一般的な茶樹 ▶

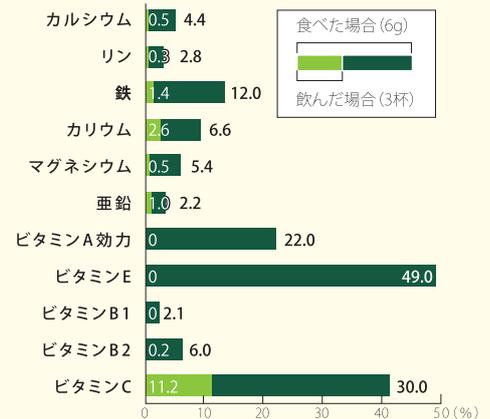
密植され幹になりきれず盆栽化した茶樹は、枝を切っても年輪が見せません。根は50cm~1mしか地下に伸びないため、生命力が弱いです。



お茶の成分
と
粉末のパワー



栄養素の約70%が捨てられています。中でも大切な栄養素であるβ-カロテンやビタミンEは全く水に溶け出さないので浸出したお茶では摂取できません。



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のでしょうか。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。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。



食をテーマとした人気作品
“美味しんぼ”

葉っパイ向島園が
掲載されました。

上煎茶
 ¥1,500 (税抜)
 80g入り



6ページにわたり
向島園が紹介
されました。



上煎茶、きき茶、
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。

『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 美味しん本 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

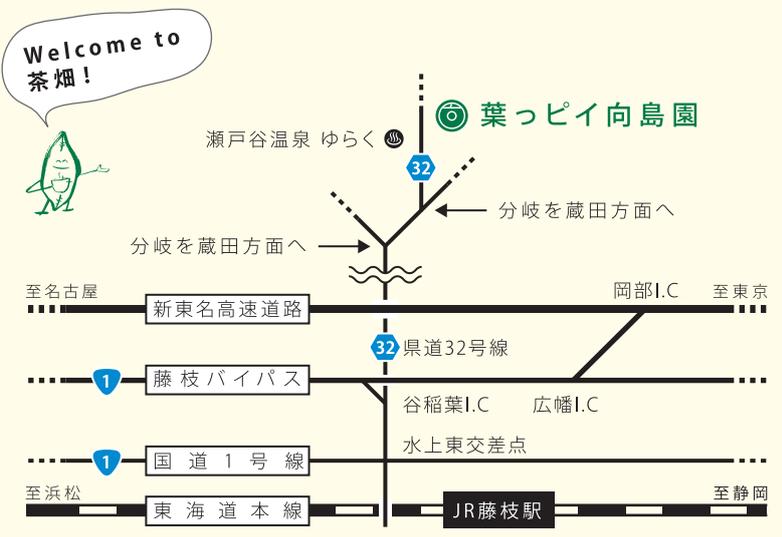
『美味しんぼ 「心を壊す! 考えよう
 食の安全編」』
 読者からの熱烈ラブコールにこたえて
 大感激! アンコール発売!!
 原作 雁屋哲 作画 花咲アキラ 小学館

農業生産法人
葉っパイ向島園株式会社
 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! で



・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。谷稲葉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。