

葉っパイ向島園 季節のご案内

Happy Letter

葉っパイ レター | 旬の味は季節のたより、
春の恵みをお届けします





茶と愛でるもの

美しい四季の移ろいの中。
春の訪れの喜びを感じています。
皆様、いかがお過ごしでしょうか。
日頃より、当園にご愛顧頂きありがとうございます。
茶園では、天に向って豊かに伸びる
新芽達に出会い
「今年もよく」と、顔がほころびます。

「無心により、葉っぱ一枚の可能性を
生かしてみよう」と
先代の言葉が、よみがえり。
改めて、お客様への想いが膨らみます。

今年も一服の新茶が多くの縁起と
生み、たのしんで頂けることと
願っています。

2015年、今年の新茶

はじまりです



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26年度に収穫された茶葉の
残留農薬検査の結果「適合」と
なりました。平成27年度の検査
結果はホームページで公開予定です。

より良いお茶作りのために。J-GAP認証を取得しました！



J-GAP認証とは、Japan Good Agricultural Practice（日本の良い農業のやり方）の略で、「食の安全」や「環境保全」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。

向島園園主と一緒に
お茶のはなしで
盛りあがろう！

葉っパイ向島園 お茶を楽しむ Workshop

Vol.05

『お茶摘み体験！』



まずはお茶のうんちくをお話します。



お茶摘みスタート！



摘みとった茶葉で紅茶をつくります。



お茶摘みツアー2015開催！

5月17日(日)

詳細は決まり次第ホームページに
掲載致します。
お電話でもお気軽にお問い合わせ
ください。
電話 054-639-0514
メール info@mukoujimaen.jp

木 木 の な か の さ の 煙 か ら

こんにちは。

葉っパイ向島園園主 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、ここ静岡では、昨年より暖かく茶園も周りの木々も、緑を保って越冬した感じがします。そのせいか、春に近づく三寒四温の天候が、とても体に応えます。

お茶たちは、どのように感じているのでしょうか？

毎日、毎年、天候が違うことが、僕ら農家にとっては捉え方が様々で、安定した天候がいいと思う方もいれば、不安定な天候の方が毎年できてくるものが違って面白いという方もいます。どちらの状況も一長一短ありますが、現実的には天候というものは人間がコントロールできるものでなく、常に不安定の中にあります。そういった状況の中、日々、四季折々の天候を感じるだけでなく、その天候によって来年の作柄を想像したりするのが農家の面白いところです。特に、一年生植物のように一回こっきりで終わるのではなく、多年生植物となると、数年間の栽培状況の蓄積が常に毎年反映されて現れます。まさにお茶は、多年生植物であり永年樹でもあります。これがまた面白いもので、三年前に起きた状況が今年になって現れたり、今年受けた状況の影響で、三年ほど樹勢が良くなることも落ちることもあります。特に、小さいときに受けた影響はほぼ一生引きずります。「三つ子の魂百まで」的な感じです。

何だか、人間と似ていませんか？

関係性に失敗してしまったら、カウンセリングという農業技術を用いるわけです。ここが、僕が農業にがつつりはまってしまったポイントです。また、農業を楽しめるポイントでもあります。

様々な状況・条件の中、こういう風に育ってほしいなと思う僕の自我と、こういう風に生きたいと思うお茶の意識。その折り合い地点を見出しながら、未来の命を想像し共存していく農業が、向島園の哲学となっています。

大変ありがたいことに、このような向島園の農業に対して、2月16日に静岡県知事より「ふじのくに未来をひらく農林漁業奨励賞」を頂くことができました。

この賞を頂くことになったきっかけを授けてくれた向島園と、向島園を支持し支えてくれたお客様をはじめ多数の方々に感謝いたします。

今年は、どのようなお茶が出来上がるのでしょうか？

新茶の前に、僕は常にイメージレーションしています。安心安全でおいしいお茶。そしてよっぴり命のアクセントのきいた「深い生命の味わいのするお茶」を、お届けしたいと思っています。

2015年 新茶 ご賞味頂けましたら幸いです。



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、むろん電気もないところでした。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イシガニ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

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、「何をしていいかわからない」

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、生あるものの総ては、単独で生存出来ているのでは無く、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。

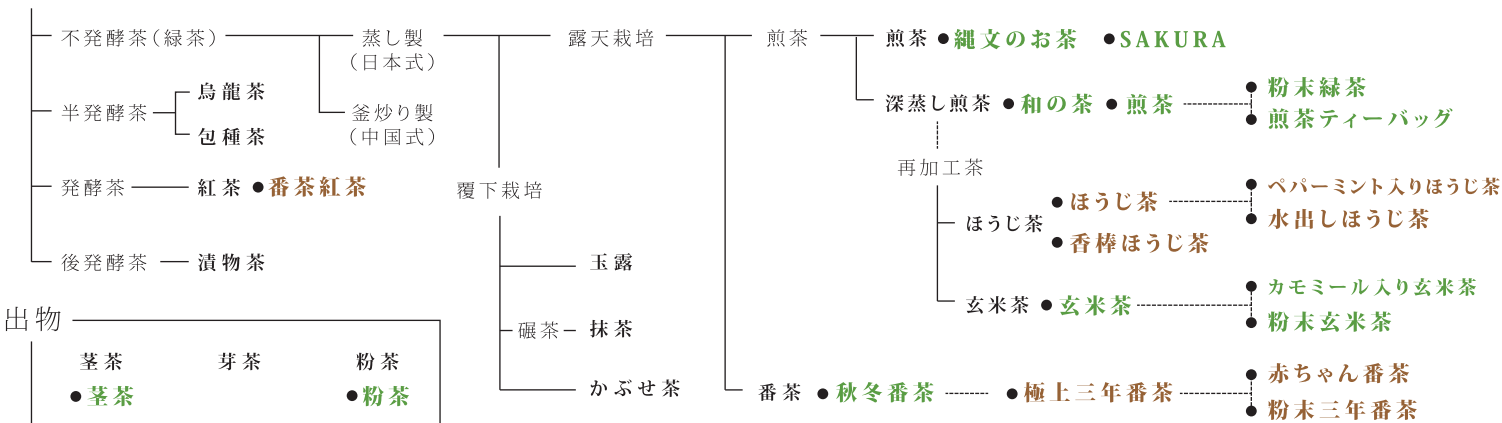
お茶の葉の一枚一枚の力を十分引き出し、皆様にお茶を通して自然からのメッセージをお届けできたらと願っています。

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。

感謝



茶



お茶の種類

おいしく
お茶を
召し上げれ

煎茶・浅蒸し煎茶

縄文のお茶

緑がかった
金色透明色

針のよう
細くまっ
すぐ

名前の通り「煎じる茶」の意味を持ち、煮出すことによって成分を抽出させていたとされているその昔、まだ赤黒い色をした煎茶をなんとか美しい緑色のお茶にできないかと、江戸時代の中頃、宇治の永谷宗円という人が現在の煎茶の元となる青製煎茶を15年という歳月をかけて開発したと言われています。

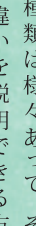
甘みと渋みのバランスが良く、後味がさっぱりしています。

日本茶のルーツはお茶の原産地中国にあり、平安時代初期に遣唐使が唐からお茶の種を持ち帰ったのが日本におけるお茶のはじまりと言われています。

すぐに抹茶が日本に浸透することではなく、鎌倉時代に入って榮西禪師が「抹茶」を持ち帰ってから抹茶の歴史は再び動き出します。室町時代にはお茶産地当てゲームのような「闘茶」を庶民までが楽しむほど盛んになり、千利休が抹茶の点て方や飲み方などの所作を様式化して茶室や庭なども含めた「茶道」として大成させたのが安土桃山時代のことでした。

その間庶民の日常茶は、抹茶をつくる過程の副産物である「番茶」で、抹茶とは程遠い赤黒いお茶でしたが、今から280年ほど前の江戸時代中期、宇治田原の永谷宗円という人が現在私たちの飲んでいる「煎茶」の製法を開発したそうです。

今では抹茶や煎茶、番茶など、日本茶の種類は様々あって、それらをみんな聞いたことはあるけれど、その違いを説明できる方は案外少ないかもしれません。それぞれの時代ごとの創意や工夫、先人の知恵が積み重なって生まれたお茶のこと、知れば知るほど面白いものです。



深蒸し煎茶

和
の
茶

こつくりと深い緑色

名前はおなじ煎茶でも、短く蒸すか長く蒸すかで形も色も味も香りも淹れ方さえも変わってきます。さらし方といた浅蒸し茶と比べ、マイルドで濃厚な味わいの深蒸し茶。今、日本でもっともたくさん飲まれているお茶は深蒸し煎茶です。

細く柔らかい
繊細な茶葉

莖茶

すつきりとした黄金色

昔から茶柱が立つと縁起が良いと言われていますが、茶柱とはこの茎の部分。茎が棒のような形をしていることから別名「棒茶」とも言われます。茎茶は香りが高く、甘みも豊富で刺激物であるカフェインが少ない為、とても味があるのに優しいお茶です。茎茶の虜になると、茎茶しか飲まないお客様もいるほどです。

上質な茎茶

香棒ほうじ茶

セピア色

強火でお茶の色が赤くなるまで焙煎する方法は、1920年代に京都で確立された製法とされています。300℃近い高温で加熱し一気に冷ますことによって、もともと茶葉に含まれるカフェインの成分が壊されると同時に苦味が消え、香ばしく気品ある甘みのほうじ茶に仕上がります。昭和天皇に献上したことで有名な「献上加賀棒茶」とはこのことです。

上品に焙煎
甘みのある茎を

上玄米茶

やさしく淡い黄緑色

昭和初期、京都に住む茶商が
お正月の鏡餅を割ってできた
細かい餅を使えないかと考え、
それを炒ってあられにし、お茶
に混ぜて飲んだのがはじまり
と言われています。葉っぱの香
ばしさととは違った穀物の香ば
しさが、香りの世界を引き立
て、上質な玄米は気品ある香
ばしさをかもしだし常にお茶
の香りの前を駆け抜け
ます。

蒸して炒った玄米とお茶

粉末緑茶

鮮やかな緑色

仙薬として中国から伝わってきたお茶。中国では金不換とまで言われた明星の仙薬です。煎じて飲むのも良いですが、お茶の栄養は7割が不溶性のため溶け出しません。粉末茶であれば、まるごとおいしく摂取することができ、まさに最高の栄養ドリンクです！

抹茶よりも細かい微粉末

秋冬番茶

透明感のある黄色

もともとは遅く摘み取った葉でつくるお茶のことを「遅茶」と表現していたそうで、現在は「番茶」と表現され、二番茶以降に摘まれた茶葉を使って加工したお茶のことを言います。大きく育った葉が特徴的で、枝も混在しています。成熟した葉っぱを収穫するため、味は淡泊なのですが、地中でさまざまに蓄えられた恵みからの生命力を感じるお茶です。

荒々しくも
たくましい茶葉

番
茶
紅
茶

深く澄んだ茜茶色

紅茶の語源は、抽出された水色が紅色だったこととされ、英語でのブラックティーは、茶葉の色をそのまま表現したと言われています。通常、紅茶に使用される茶葉は、一番茶や二番茶を使用しますが、当園の紅茶はこの名の通り番茶（四茶・秋冬番茶）を使用しており、低カフェイン・低タンニンで機能性の高い紅茶です。日本茶として唯一の強発酵茶です。

ドな番茶の
大きな葉と茎

茶がらの利用法
その2

茶がらは臭い消しに効果があり、フライパンや鍋、まな板などに染みついた臭いを茶がらで拭き取ればかなり消えます。また、乾燥させた茶がらをカップなどに淹れて冷蔵庫に入れておいても消臭効果があります。この時は3～4日に一回程度の割合で取り換えると効果的です。この他には、乾いた茶がら入りの枕、茶がら風呂、茶がら洗顔などの利用もおすすめます。

茶がらの利用法
その1

お茶は茶がらになっても色々な役に立ちます。上質のお茶の場合は美味しく頂けるので、天ぷらのかき揚げや佃煮、サラダや白和えにすると美味しいです。その他お料理の煮魚やゆで豚の時には、ガーゼにくるんだ茶がらを一緒に煮れば臭みが取れます。

生命力あふれる茶樹



向島園の茶樹(1本仕立て)

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。



＼ のびのび! きもちいい〜! /



1本仕立て

＼ ぎっしり! きゅうくつ... /

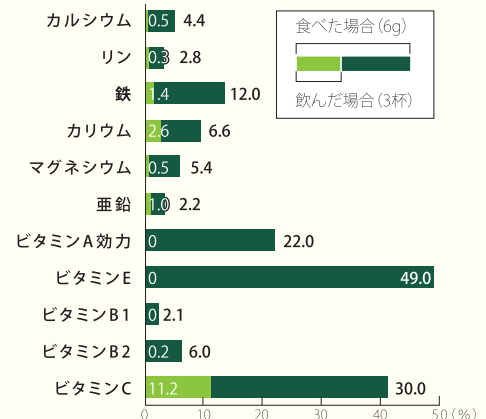


密植

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1本仕立て)**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、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。

『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

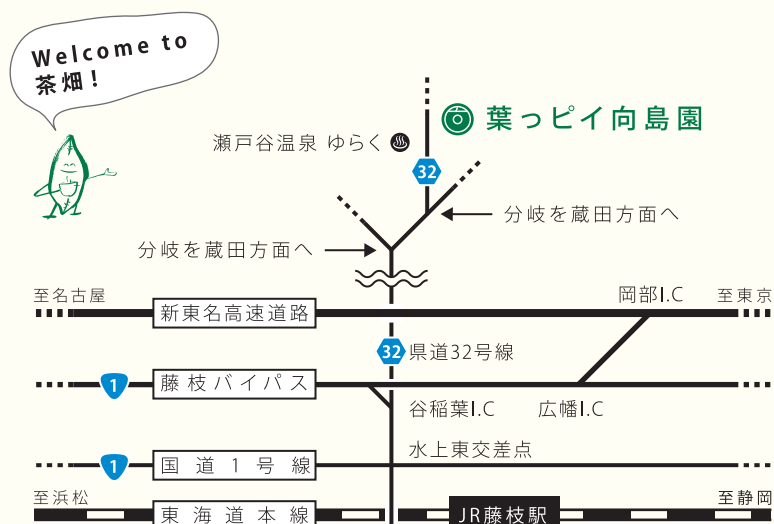
インターネット http://www.mukoujimaen.jp/

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!

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、新東名藤枝岡部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。