

新茶飲んで
葉っぴい♪

葉っぴい向島園 季節のご案内



Happy Letter

葉っぴい レター 待ちに待った新茶の季節がやって来ました♪

新茶を
味わう、
至福の
とき。



HAPPY MUKOUJIMAEN
2016 spring
春
新茶のおたより



The first tea of the season

茶

お茶いっちゃん
皆様いかが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。

山々では、春の訪れと共に
風も光もすべての存在が共鳴しあがり
静かに動きはじめています。

自然は、素直に自然に順応し、
生を楽しんでいる。

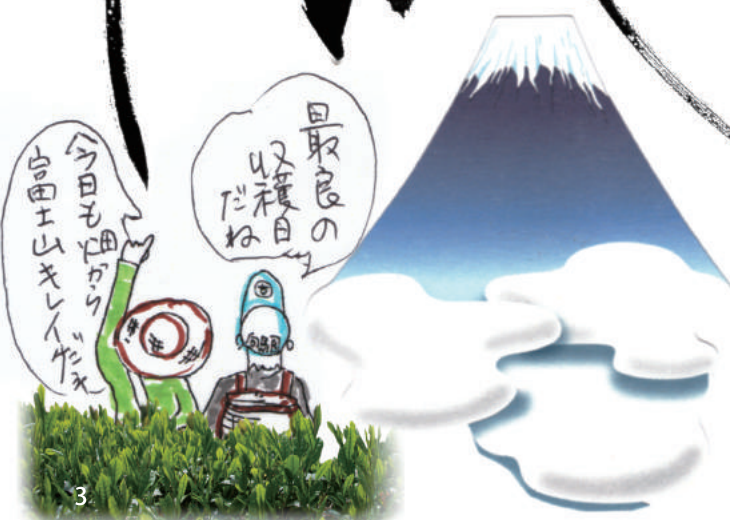
春 においその言葉のように、
自生する一本一草が、大地の呼吸と
一体化して、深くまるでグスしているような
そんな季節を感じます。

茶園では、元気に育つに新芽達が
フクフクしながら収穫の時を
待ち望んでいます。

2016年 新茶

天候に恵まれ、豊かな実り
をお届けできることを祈っています。

合掌



心から「ほっ」とできる 安心・安全なお茶作り農家

当園は、34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、有機認定を取得してい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初めに取得しました。

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。

また、毎年、全ロットの残留農薬検査を400項目以上行い、確かな安全を確認しています。



平成27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。
検査結果はホームページでご覧になれます。

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。

木本のなかのけい畑から

こんにちは。

葉っぱい♪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。

今年の1月、先代の13回忌の法要を行いました。もう、先代が亡くなってから12年も経つのだなと思い、時代の流れの速さを感じます。時代はますます食の安心・安全に関心を持つお客様が増え、有機商品の需要は増していく一方です。昭和57年、全くそのような環境的時代ではなく、作れば売れるという大量生産大量消費の時代に、有機栽培に切り替えた先代の哲学を今こうして引き継ぎ、ただ農業や化学肥料を断ち切るだけではない、植物との共存共栄を目指した栽培方法（一本仕立て）を継続して普及できる段階にきたことを、とても嬉しく思っています。

その様な時代に、有機農業をやり始めた先代は先見の明がありましたが、そのお茶を買ってくださるお客様にも先見の明がありました。当時、有機栽培をやり始めた頃には、流通業者や茶業界から、「無農薬のお茶は無能なお茶」と上手い事文字られ理解されませんでした。必要としてくれているお客様はいました。本当に必要なものを大切にしたいお客様と、本当に作りたいものを大切に作り伝える農家。それを繋ぐものは、何者でもなく直接的な関わりが最も大切なのだと感じます。今回のタイミングで、改めてお客様と直接関わっていることに感謝し、そして幸せに感じました。当園設立当初より、ずっと支えてくれたお客様がいたから、今の向島園が

あります。本当に、ありがとうございます。まだまだ途中参加も可能なので、どんどん葉っぱい向島園ファンクラブにご加入ください（´・`）

今年の新茶は、どのような顔を見せてくれるのか？段々と天候が暖かくなるにつれて、新茶の「あの香り、あの手触り」を思い出しワクワクが膨らんでいきます。異常気象により、昨年末からレタスやイチゴなどは非常に収穫不良を起こしています。寒の戻りによる遅霜などの被害にあわないことを願っています。

最近の価値観では、毎年商品の味が一定であることが良いとされています。それは、昨年も買って美味しかったから今年も買いたいと思うお客様からの、その商品への期待があつてのことだと思うのですが、僕はもう一つの考え方があってもいいのではないかと思います。それは、毎年昨年と違うものができるから「新茶」なのではないかと言うことです。

毎年違う、「味・香り・色・ドラマ」。僕は、これこそが本物の強み、自然の恵みの素晴らしさだと思っています。人も毎日気分が違うように、生きているものは皆、「有機的」です。

そんな新たな価値観？いや、本来の価値観をこれからもっと強く表現して行けたらなと思います。いつも一定のモノトーンな既製品とは違い、生きている商品、そして、毎年新しいお茶との出会いをお届けさせて頂く。まさに、「新茶」！

本年は、新しいスタッフも加わり、そして何より全ての生あるものが年齢を重ねました。また、新たな深みをもった新茶をお届けできると思っています。

2016年 新茶 お楽しみ頂けましたら幸いです。



スタッフみんなで認定農業者視察旅行に行きました。



2月。向島園近くの瀬戸川沿いに咲く河津桜。一足先に春を届けてくれました♪



森の中の新茶たち。



築150年を越える、向島園母屋。

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 最年少青年農業者に認定され、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！」



おいしく
お茶を
召し上がれ

新茶を愉しむ

今年も山に春がやってきました。

春の香り、春の色、穏やかな美しい季節の訪れに心が躍ります。

今年はどんな新茶に出会えるでしょうか。

向島園では、同じ深蒸しの新茶でも、高級煎茶から煎茶まで

六種類の新茶をご用意しております。

そこで、時々お客さまから、これらのお茶の違いについて聞かれる

ことがあり、今回はこの六種類の新茶の違いについてご紹介致します。



今年一番の
新茶を
味わう



高級煎茶
和の茶
上質な旨み
際立つコク
80g ￥3,000〔税抜〕



上煎茶
和の茶
まろやかな旨み
深い味わい
80g ￥2,000〔税抜〕



上煎茶
芳醇な香り
濃厚な味わい
80g ￥1,500〔税抜〕



煎茶 A
やさしい香り
爽やかな味わい
80g ￥1,000〔税抜〕



煎茶 B
やわらかな口当たり
成熟した味わい
80g ￥800〔税抜〕



煎茶 C
バランスのとれた
旨みと渋み
80g ￥600〔税抜〕

どのお茶も、年間を通してご用意しておりますが、新茶の甘く、最も青々としたみずみずしい香りはこの時期だけしか味わえません。
今年の新茶、季節の味わいをお心ゆくまでお愉しみくださいませ。



利き茶セット

今回ご紹介の煎茶六種と急須のセット。
詳しくは13ページをご覧ください。

新茶の出荷予定

5/10頃

特上煎茶 和の茶
高級煎茶 和の茶
上煎茶 和の茶

5/13頃

SAKURA
縄文のお茶
上煎茶/煎茶A

5/17頃

煎茶B
上玄米茶

5/20頃

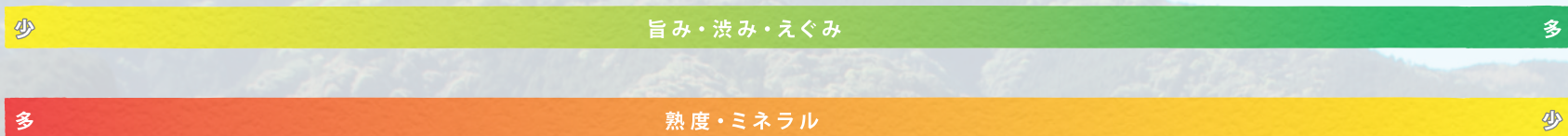
煎茶C

5/下旬

香棒ほうじ茶
蒸茶/粉茶

出荷予定は天候により前後致します。
新茶時期は出荷が混み合い御迷惑をおかけ致します。

ご不明な点はお問い合わせください。
天候により収穫出来ない商品があります。



茶葉の量
6g

お湯の温度
80℃

浸出時間
40秒

茶葉の量
6g

お湯の温度
75℃

浸出時間
40秒

茶葉の量
6g

お湯の温度
70℃

浸出時間
40秒

茶葉の量
6g

お湯の温度
60℃

浸出時間
40秒

茶葉の量
6g

お湯の温度
50℃

浸出時間
40秒

茶葉の量
6g

お湯の温度
40℃

浸出時間
40秒



おいしい 煎茶の淹れ方

最適なお湯の温度

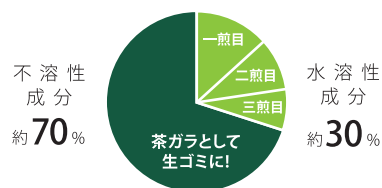
お茶の旨み・甘み成分、テアニンは約20℃で
溶け出し、渋み・えぐみ成分のカフェインや、
タンニンは約70～90℃で溶け出します。
上級なお茶ほど旨みを多く持っている分、渋み・
えぐみも多く持っています。良いお茶ほど、
湯加減に心してください。

ギフトにおすすめ

お茶の成分をまるごと食べる！粉末茶のチカラ

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



急須で淹れた場合の成分割合

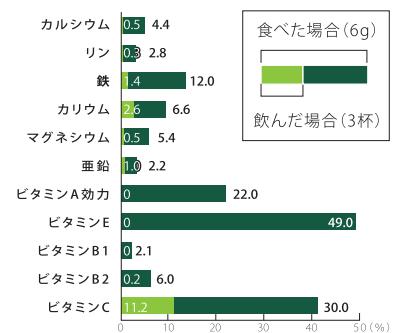
茶殻に残ってしまいます。

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。

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、



微量栄養素摂取量の比較

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**といわれるお茶のパワー！是非、お試しください。

茶あ生 樹ふ命 れる力

『向島園の一本仕立て』

先代園主が完全有機栽培（無農薬・無化学肥料）でお茶の栽培をするため、試行錯誤の結果生み出された栽培方法が「一本仕立て」です。昭和57年、従来の農法に疑問を感じ、先代園主が自然との共存を考えお茶の有機栽培に取り組み始めたのですが、今まで使用していた農薬や化学肥料を断ち切ると、お茶の樹の樹勢は落ち、収穫が困

難な状況が何年か続きました。その頃は、お茶は農薬無くして栽培できないと言われており、どうしたら有機栽培でお茶の栽培ができるか試行錯誤の日々でした。

歴史をたどってみると、お茶は平安初期（815年）中国から仙臺として日本に伝わりました。農薬や化学肥料が日本で多様に使用し始められたのは戦後からなので、戦前は無農薬でお茶の栽培ができていたことに気づき、その栽培方法を見習えば、無農薬でもお茶の栽培ができるのではないかと考えました。

昔は、お茶の樹は実生で増やしていましたがお茶は自家受粉しないため同じ品種を育てようとすると挿し木でしか育てられませんが、しかし、挿し木栽培にするという



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、生命力が強いのです。



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、生命力が弱いのです。

ことは、クローン栽培をしていることに近く、実で植えた茶樹と挿し木で植えた茶樹を比較すると、特に成園になってから生命力に大きな差が生じました。また、植えてから収穫まで7年という長い年月を要するため、出来るだけ苗を密植することが戦後の茶の栽培方法として一般的でした。しかし、苗を密植すると根張りが弱くなったり、物理的環境の悪化（風通し悪化など）によるストレスがかかり、これもまた生命力低下につながります。生命力低下が引き起こすものは、病気や不調です。だから農薬・化学肥料が必要だったのです。

農薬・化学肥料を使用しなくとも、病気知らずの生命力ある茶樹を育てるのなら、戦前の栽培方法にのっとり、実生で疎植すること、そして大きく育つまで剪定しないことがベストです。（在来茶）

しかしながら、お茶の品種を一区画の畑で一定に保つには挿し木で増やす以外方法はないことに変わりました。その為、先代園主は、

挿し木栽培をしたとしても実生に出来るだけ近い栽培方法を取ろうと考え、挿し木を極限の小ささである一節一葉から始め、疎植にして太い幹を作る一本仕立て栽培を考案しました。育苗施設で育てるのではなく、自然の畑の真ん中に葉っぱ一枚挿していくので、途中で強い風雨に見舞われれば振り出しに戻り、鳥に葉っぱを啄まれればまた振り出しに戻る。それを何度繰り返して、15年の歳月を経て、ようやく一本仕立ての栽培方法を確立しました。



一本仕立て栽培された茶樹は、通常栽培の茶樹と比べ幹の太さは10倍以上あり、根も4倍以上伸びます。よって、非常に生命力あふれた茶樹へと成長して本来のお茶の力を発揮してくれます。栄養価や抗酸化力も高く、中国で金不換と言われ、弘法大師には養生の仙薬と言われたお茶のパワーを最大限に引き出して、お茶本来の生き方を尊重する栽培方法。それが「一本仕立て」栽培です。



先代園主 向島和光

葉っぱイ向島園のお茶づくり



五月 お茶摘みの様子（当園裏山にて撮影）

葉っぱイ向島園は、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

魚やカニをねこそぎとってしまう。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ったのです。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った。日本人といえは世界でも一、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った人は、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。」

（家の光1998年12月号より）

視点をずらして観ることで、いままで観えなかったものが観えてくる。本当に大切だったものはなんだったのでしょうか？

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？



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のでしょうか。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なく、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樹の生命力も弱く、ほとんど収穫することが出来ませんでした。やっと以前の収穫量に戻ったのは6年目の事でした。

お茶の葉一枚一枚の生命力を十分引き出し、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。



無農薬・無化学肥料での茶の栽培と製造を实践

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っている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っていて、海に潜って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かった。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、



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

【お問い合わせ】さくらの森 TEL 0120-842-555 【営業時間 月～金 9:00～20:00 土 9:00～18:00】(日・祝日は休み) HPは“白井田七茶”で検索

ホームページで情報発信中!

・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。