



Happy
Mukoujimaen
2016 / Winter

葉っパイ向島園 季節のご案内

Happy Letter



葉っパイ レター | 寒い朝。あったかいお茶が入りましたよ~♪

お茶は足音で育つ



じ
と
め

2016年 落葉の候

皆様、いかが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。

ひんやりとする冷たい空気の中
一服のお茶の、香気と温さから
体をゆっくりと包み、無意識に
もっ緊張がゆるみ
「しっ」として気持ちになる。
まさに、これがお茶の力

美意識と癒し、奥深いお茶の世界。
先人の思いに触れながら。
日常の一服のお茶から
おもてなしの一服、茶事の世界まで。
時には、決断事から自由になり
遊び心で、お茶を楽しむ。
「一服のお茶」

そんな豊かなひと時を、お届けしたく、
年末年始のご案内とさせていただきます。



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認証を取得しています



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）と呼ばれています。

木 木 のなかの茶畑から

こんにちは。

葉っぱい向島園主 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。

リオオリンピックが終わり、次の東京オリンピックが身近に感じてきました。実は今、有機業界で東京オリンピックの選手村を有機の食材で「お・も・て・な・し」をしようと言う動きが活発化しています。実際の所、海外の人の方が有機への関心が強いので必需性もあります。ますます、時代は有機品による安心安全を求めています。それにしても、日本選手団の活躍は凄いものでした。視聴者の僕には、選手のただ一瞬を見ているだけにすぎませんが、活躍の裏側にはとてもないアスリートとしての努力があるのだと感じます。

4月下旬に新茶の収穫が始まってから、7月下旬まで続いた青番茶（夏茶）の収穫。そして10月の秋冬番茶の収穫がようやく終わり、本年の収穫が全て終了し怒涛の繁忙期を今年も乗り切りました。栽培から加工・販売まで一貫して行うということ。そして、限られた人にしかできない仕事をすることとは、とてもない付加価値あるお茶ができる条件です。しかしながら、その為にはスキルではカバーできない時間的な制約を耐え抜かなければなりません。1日8時間労働なんて生易しいものではなく、収穫時期は全てが自然主導で進む為、毎日毎日待ったなしの畑が早く早くと控えています。睡眠不足十肉体労働の毎日、本当に自分はなんていう生活をしているのかと、ふと考えたりします。（笑）そんな中、明確な2つのことに毎回気づきます。

1つ目は、僕は本当にお茶が好きだと言うこと。僕にとってお茶は、茶業という仕事でなく「生きる」というライフワークそのものだと言うことです。好きでなければ、いくらお金を稼げたってこの仕事は続けられません。稼ぐ為の仕事ととらえれば、この激務は苦痛でしかありません。（笑）また、お茶の木たちも応援してくれないでしょう。

2つ目は、限界まで精神的にも肉体的にも追いつめられると、全てのものがそぎ落とされ自分にとって本当に必要なものしか見えてこなくなります。その時に、自分の生き方の方向性が見え、場合によっては修正ができると言うことです。夏になると、セミが鳴き始めます。セミを見ると、地上に出てきてたった1〜2週間の命。とてつもなく儚い生き物だなとずっと思っていました。地球・いや、宇宙の歴史から考えると、自分の人生は自分がセミの一生を儚いと想像する以上に儚いものなのかもしれません。そう考えると、瞬きする一瞬も無駄には出来ません。

生きていられる限られた少ない時間の中で、働くという時間は大きな人生の型取りを形成します。その時間が、葉っぱいかそうでないかは大きな幸福力に直結します。また、言い換えれば、楽しく仕事をしている人の商品は、お客様にその喜びを御裾分けできると言えます。

生きることの生業を、こんなにも幸せな時間にできていることに、自然・お客様・様々な関係性に、感謝申し上げます。

そんな、ストイックに葉っぱいなアスリート茶園で作られたお茶で、この冬を楽しんでみてはいかがでしょう。（笑）

「幸せに生きることは、義務だ！」とか、言いながら。

森のなかの茶畑から、こころを込めて
美味しいお茶をお届けします。



どんな肥料よりも
畑にたくさん顔を出す
ことのほうが
お茶はよっぽど良く育つ
「お茶は人の足音で育つ」
昔の人は良く言ったもんだ
あれあれ！
人間も一緒だなあー

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主となる。平成21年 最年少青年農業者認定され、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！」

心温まるこの一杯が
あの人を想う時間



せわしなく過ぎる日々の中に
ふと立ちどまるとき
まぶたの裏に浮かぶのは
いつ如何なるときだって
僕に優しく笑いかける
世界にたった一人の君のこと
「ありがとう」って言ったのは
今日は手紙でも書いてみようか
向島園の体に優しい番茶は
あなたを素直にする
そんな力を秘めています



番茶のこと

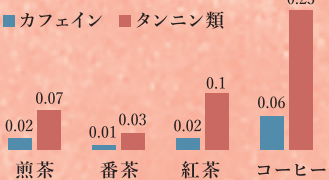
ご存知ですか？

冬の足音が近づく10月末、ようやく今年の収穫を終えました。
え、まだ収穫してたのかって？
実は、夏にも秋にもお茶の収穫ってあるんです。そのために新茶が終わった後も、暑い夏の間中、ひたすらに草を取ってきました。
当園の畑仕事の7割は除草。有機栽培って本当に手がかかるんです。



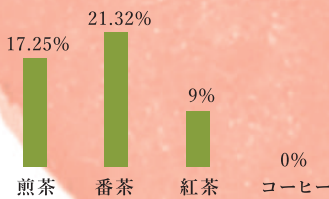
さて、この秋に収穫されるお茶は「番茶」と呼ばれています。
「番茶」と聞くと、なにかマイナスのイメージをお持ちではないでしょうか。
実はこの番茶。とっても体に優しく、栄養豊富だって事をご存知でしたか？
番茶は煎茶と同様にミネラルやビタミン、カテキンなどの栄養成分が豊富な反面、煎茶よりもカフェインが少ないため、お子様やお年寄りの方でも大変飲みやすいのです。

浸出液100gに含まれる成分(g)の比較



日本食品標準成分表より抜粋

カテキン含有量の比較



農研機構野菜茶業研究所調べ

【秋冬番茶】

懐かしさを感じさせる
カテキン豊富な緑番茶。

夏の日差しを存分に浴びた自然ですっきりとした味わい特徴です。
飲みなれた煎茶とは違った新しい味をどうぞお試しください。



秋冬番茶
200g ¥800(税抜)

カテキンの効能

- ・抗ガン作用
- ・抗酸化作用
- ・抗アレルギー
- ・抗ウイルス
- ・消臭・殺菌
- ・脂質代謝改善
- ・血圧上昇抑制
- ・動脈硬化抑制

※近年の研究により明らかになってきたもので、医学的な効果を保証するものではありません。



粉末茶

まるごと番茶粉末茶
栄養素の7割は茶殻に残ると言われています。

【極上三年番茶】

三年の歳月が生み出した
カフェインレスのほうじ茶。
体を温め、婦人科系にも有効な
女性の味方。

秋に摘み取った番茶を蒸して揉んで乾燥させ、
常温で3年間熟成させたものです。最後に
直火で焙煎し、マイルドで香ばしいほうじ茶に
仕上げました。



極上三年番茶
150g ¥800(税抜)

◆どこが優しいの？

熟成させ直火で焙じること、
カフェインやタンニンといった刺
激物がなくなり、ミネラル成分
へと変化するため、赤ちゃんから
お年寄りまで安心して飲むこと
ができます。
マクロビオティックにおいても、
陽性に近い中庸のお茶として理
想的な飲み物とされています。
特に「梅醤番茶」はイチオシの飲
み方です。

◆何に効くの？



デトックス



保温効果による
冷え予防



消化・吸収促進



アンチエイジング



血液の浄化



抗ウイルス作用

※近年の研究により明らかになってきたもので、
医学的な効果を保証するものではありません。



代表的な万能薬茶

おすすめレシピ
梅醤番茶



梅干を湯飲みの中でつぶして、
しょうが汁を2〜3滴と醤油
小さじ1.5杯を良く混ぜ合わせ
ます。そこに熱い三年番茶を注
ぎ混ぜてできあがり。

冬は風邪予防にどうぞ！



こちらも三年番茶を使っています



粉末茶

粉末三年番茶

豊富な栄養を残さず
摂取できます。



ティー
バッグ

赤ちゃん番茶

三年番茶を無漂白紙
バッグに入れました。



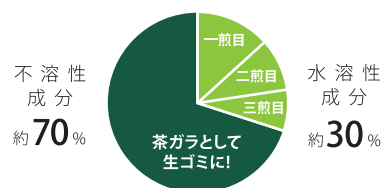
パラエティセット
ぼかぼかギフト

優しいお茶の贈り物も
あります。

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

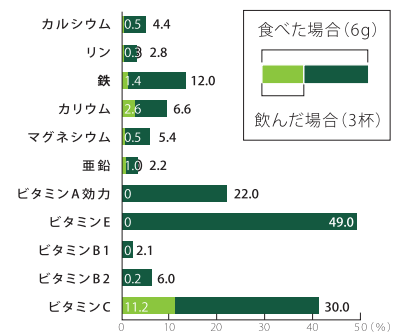
茶殻に残ってしまいます。

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）中国から仙葉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

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直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な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、

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、生命の次元で見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？

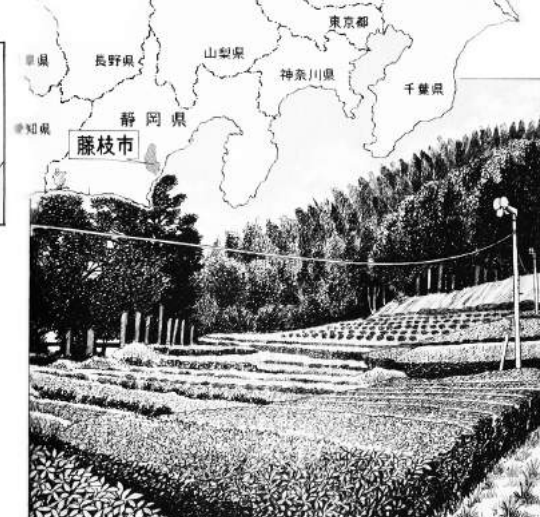
昭和57年より無農薬・無化学肥料による完全有機栽培に取り組んできました。最初の頃は農薬や化学肥料の影響で茶樹の生命力も弱く、ほとんど収穫することが出来ませんでした。

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。





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



『美味しんぼ 101巻 -食の安全-』

原作 雁屋哲 作画 花咲アキラ 小学館

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!



『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』

美味しんぼ特別編集チーム著 遊幻舎

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



白井田七。茶
お茶と田七人参の
運命の出会い

白井田七。茶
¥3,728[税抜] 30包入り

田七人参もお茶も様々な効果を持
った仙薬です。しかし、一般に流
通している物は促成栽培された結
果、本来の効果が失われてしま
いました。そんな中、本来ある植物
の力を100%引き出せる栽培を
する。同じ本質を見極めた農業を

している白井さんとの出会いによ
って生まれた、本物の田七人参と本物
のお茶のコラボ商品です。
*当園では直接販売は致しません
ので、ご興味ある方は以下にお問
い合わせください。HPで詳しく説明
しています。

【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



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 むこうじま かすと

【お問い合わせ】

TEL 054-639-0514【受付時間 午前9:00～午後6:00】

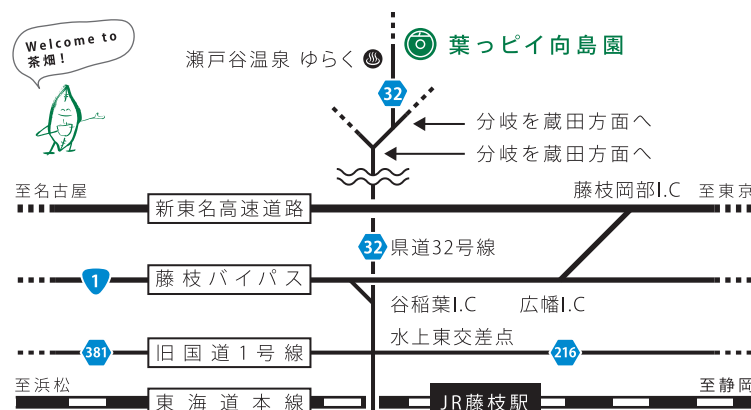
FAX 054-639-0574【24時間受付】

E-mail info@mukoujimaen.jp

HP 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



・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。

向島園 で 検索

ホームページで情報発信中!