



■石井猛先生（静冈县干香菇生产者）

我家代代都是香菇农家，我也继承了祖业，从事干香菇生产。香菇栽培实在不是一件简单容易的事。

生产干香菇，首先要从原木处理开始，要挑选适合菌种植的原木，并将挑选出来的原木切割成适当的长度，然后排好。单是搬运这些原木，就是一项非常耗力的重劳动。其后是根据培育的香菇品种，安排栽培环境。为了保证干燥香菇时能完全除去香菇中的水分，必须充分考虑周围的湿度和日照情况，选择原木的摆放场所。还有，为了便于手工收获形状上好的香菇，我和同伴们还一起对原木上移植菌种的小孔的深度进行了研究。虽然生产干香菇非常不易，但是在现在这个对食品安全极为敏感的时代，为了让大能吃得安全，吃得放心，我始终全身心地投入于香菇生产。特别是干香菇，低热量高营养，是最符合当今时代的健康食品。

为食用者的安全着想，
用天然原木精心培育的日本产干香菇，
最能让人放心。

日本产干香菇，是将菌种植在天然的麻栎或枹栎的原木上，然后在森林中沐浴树间透射的阳光，用一年半到两年的时间慢慢培育，其间不使用任何农药和添加剂。
以最安全的方法生产的日本产干香菇，当然可以放心享用。



安全放心



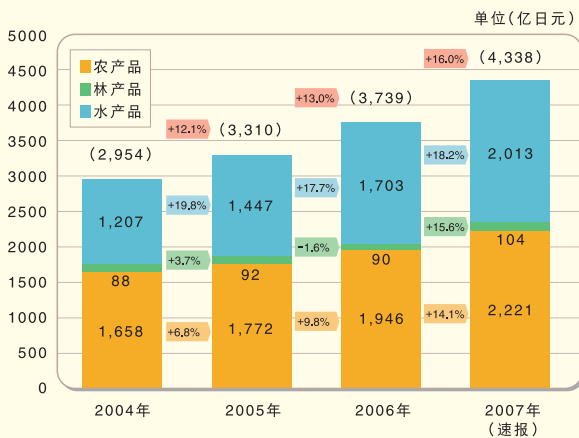
对日本产的“信赖”，数字说明一切。

日本产农林水产品等的出口业绩

2007年日本的农林水产品等（酒精饮料、香烟、珍珠除外）的出口额为4,338亿日元（比前一年增加16.0%）。
农林水产品的大致生产情况如下：

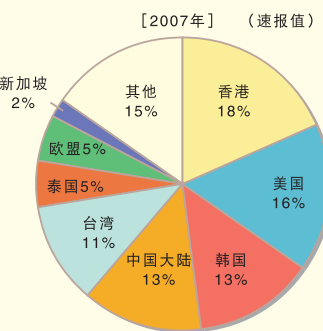
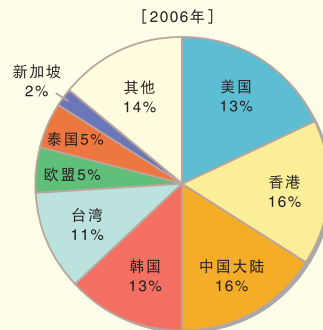
- ▶农产品 2,221亿日元（比前一年增加14.1%）
- ▶林产品 104亿日元（比前一年增加15.6%）
- ▶水产品 2,013亿日元（比前一年增加18.2%）

出口额的推移



注：图表中的数字为与前一年相比的增减率

各出口对象国所占比例



资料来源：财务省《贸易统计》

最近几年，日本产农林水产品的出口增长非常迅猛，日本食品已经在全世界形成一大潮流，对健康食品需求的增加固然是一大要素，但是原因并不仅仅如此，安全而且美味，由于日本产农林水产品具备极高的品质，可满足人们对“吃”所要求的全部要素。千年以前就赢得了日本人的“信赖”，现在仍深受日本人青睐的原木干香菇，是我们可以自信地向大家推荐的“信得过”食品。



“日本产原木干香菇”，包装带有以下特征标记。
只有日本产原木干香菇才能使用这个特征标记。
选购时敬请注意。

MAFF
農林水産省

农林水产省
日本东京都千代田区霞关1-2-1 邮政编码 100-8950
www.maff.go.jp/e/oishii/

日本产・原木干香菇



“日本产”
美味可口的理由。



MAFF
農林水産省

茂密的森林， 培育了美味可口的干香菇。

日本四季分明的气候，培育出茂密的森林。
不光是食物，空气也能让人感受“美味”。
茂密森林带来的新鲜空气，还有甘美纯净的清水，
由此培育的原木干香菇，是森林赐予我们的厚礼。

■服部幸应先生（服部营养专门学校校长）

现代人的饮食，往往以肉食为主，容易摄取过多的动物性蛋白质，这样会造成饮食不平衡，使大肠无法保持健康状态。为了调整大肠的状态，大家应该有意识地摄取膳食纤维。还有，钙质不足引发的骨质疏松症，也常常困扰着现代人。

干香菇不仅含有丰富的膳食纤维，而且还含有丰富的维生素D，有助于人体对钙的吸收，建议大家多吃干香菇。另外，据说干香菇特有的香气，具有“幸福感”和“疗愈”的功效，真可以说，闻闻香菇汤，健康有希望。日本人在大约1500年以前就有吃“干”食品的饮食文化，我们的身体已经形成了感知“干”食品的益处，吸收“干”食品之营养的体质。

从上述这些层面来看，干香菇对我们的身体非常有益，从现代人预防生活习惯病的意义上来说，干香菇也是一种非常值得推荐的健康食品。干香菇蕴含着先人的智慧，实在是一种出类拔萃的食品。



有益健康

干香菇， 有益人体健康

干香菇含有丰富的膳食纤维和维生素D，而且还含有香菇的特有成分——香菇素，具有降低总胆固醇值的功效。长期食用，有利于血液循环、降低血压。对于营养不够平衡的现代人，干香菇实在是一种非常有益的健康食品。



■西川玄房先生（妙心寺东林院住持）

佛门料理，做和吃都是重要的禅门修行。佛门料理是在距今大约800年前的镰仓时代从中国传入日本的。对佛教徒来说，最重要的是不能随便杀生。但是，人不吃别的有生命的东西，就无法活下去，所以我们牢记佛门教诲，吃干香菇就要最大限度地发挥干香菇的鲜美本味，这也是我们的一项重要修行。具有最高美誉的“花冬菇”，肉质厚口感好，烹调时，或者整个烹饪，以体现其花一般的圆润，或者切成厚片，重要的是充分发挥其口感和醇香特色。

在佛门料理中，干香菇经常和海带一起作为熬鲜汤的材料，理由很简单，因为干香菇最鲜美最入味。熬汤后剩下的香菇，连带儿一起切成薄片，或做汤、或红烧、或凉拌，总之我们是想方设法尽量全部利用，不让有半点浪费。

香菇也有生命。我们对我们所摄取的生命充满谢意。

日本饮食， 注重素材的鲜美本味。

特意花工夫将香菇晒干，其中当然大有奥秘。除了容易保存，还能增加甜味和香味，让香菇变得更加美味可口。汲取自然养分，健全培育的原木栽培干香菇，口感极佳，是烹调各种美味佳肴的上好材料。



美味可口

