



■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



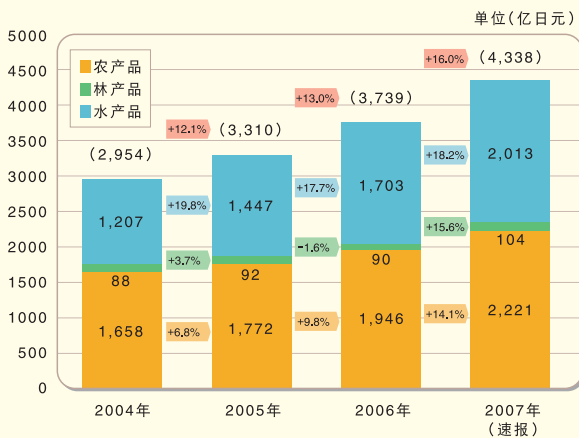
对日本产的“信赖”，数字说明一切。

日本产农林水产品等的出口业绩

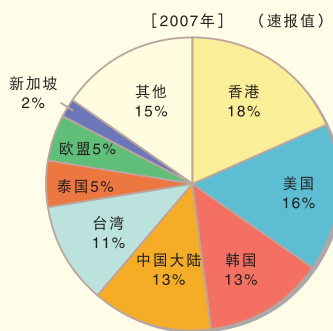
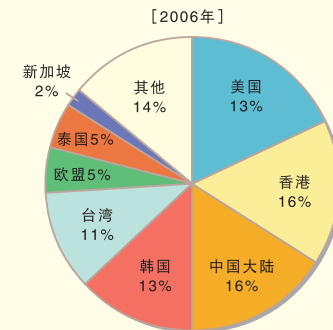
2007年日本的农林水产品等（酒精饮料、香烟、珍珠除外）的出口额为4,338亿日元（比前一年增加16.0%）。
农林水产品的大致生产情况如下：

- ▶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



各出口对象国所占比例



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