



■石井猛先生（静岡縣乾香菇生產者）

先祖代代都是香菇農家，我也繼承了祖業，從事乾香菇生產。香菇栽培實在不是一件簡單容易的事。

生產乾香菇，首先要從原木處理開始，要挑選適合菌種移植的原木，並將挑選出來的原木切割成適當的長度，然後排好。單是搬運這些原木，就是一項非常耗力的勞動。其後是根據培育的香菇品種，安排栽培環境。為了乾燥香菇時能完全除去香菇中的水分，必須充分考慮周圍的濕度和日照情況，選擇原木的擺放場所。還有，為了收穫形狀良好的香菇，我和同伴們還以手工作業，對原木上移植菌種的小孔的深度進行了研究。

雖然生產乾香菇非常不易，但是在現在這個對食品安全極為敏感的時代，為了讓大家可以吃得安全，吃得放心，我始終全身心地投入於香菇生產。特別是乾香菇，低熱量高營養，是最符合當今時代的健康食品。



安全放心

為食用者的安全著想，
用天然原木精心培育的日本產乾香菇，
最能讓人放心。

日本產乾香菇，是將菌種移植在天然的麻櫟或枹櫟的原木上，
然後在森林中沐浴樹間透射的陽光，用一年半到兩年的時間慢慢培育，
其間不使用任何農藥和添加劑。
以最安全的方法生產的日本產乾香菇，
當然可以安心品味。



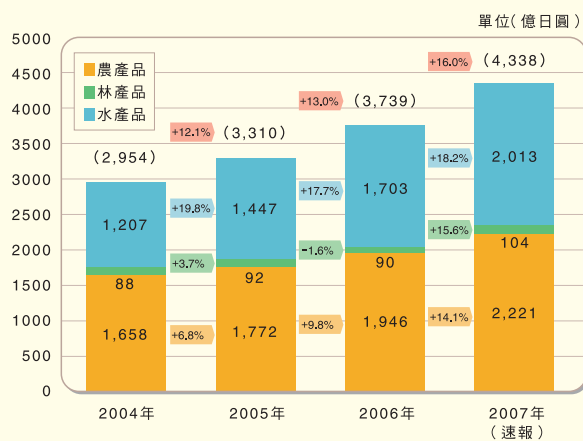
對日本產的「信賴」，數字說明一切。

日本產農林水產品等的出口業績

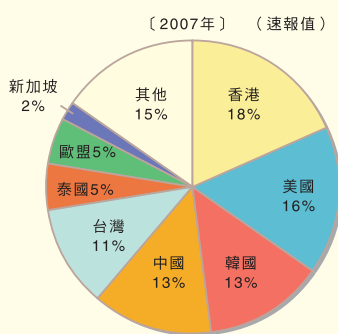
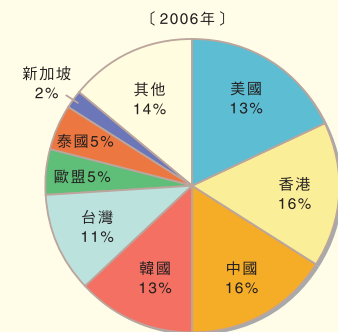
2007年日本的農林水產品等（酒精飲料、香煙、珍珠除外）
的出口額為4,338億日圓（比前一年增加16.0%）。
農林水產品的大致生產情況如下：

- ▶農產品 2,221億日圓（比前一年增加14.1%）
- ▶林產品 104億日圓（比前一年增加15.6%）
- ▶水產品 2,013億日圓（比前一年增加18.2%）

出口額的推移



各出口對象國所佔比例



資料來源：財務省《貿易統計》

最近幾年，日本產農林水產品的出口增長非常迅速，日本食品已經在全世界形成一大潮流，對健康食品需求的增加固然是
一大要素，但是原因並不僅僅如此，安全而且美味，由於日本產農林水產品具備極高的品質，可滿足人們對「吃」所要求
的全部要素。千年以前就贏得了日本國民的「信賴」，現在仍深受日本人青睞的原木乾香菇，是我們可以自信地向大家推薦
的「信得過」食品。



「日本產原木乾香菇」，包裝帶有以下特徵標誌。
只有日本產原木乾香菇才能使用這個特徵標誌。
選購時敬請注意。

MAFF
農林水產省

農林水產省

日本東京都千代田區霞關1-2-1 郵遞區號100-8950

www.maff.go.jp/e/oishii/

日本產・原木乾香菇



「日本產」
美味可口的理由。



MAFF
農林水產省