

乾しいたけの**エコ**発見!

【乾しいたけ食育講座 その②】



原木栽培

乾しいたけは自然の力で育った**エコ**食品

国産しいたけは、クヌギやコナラの天然木を伐採し、しいたけの菌を植菌することで栽培がはじまるよ。そして森林のなかでじっくり寝かせること約2年後、ほだ木からしいたけが自然発生してくるんだ。だから日本産の原木乾しいたけは、自然の力だけで育てているから安心して安全、そのうえ伐採から出荷にいたるまでCO₂の排出量が極めて少ない環境にやさしいエコ食品なんだよ。

フードマイレージ(食べものの輸送距離)を考えよう

食品を遠くから運んでフードマイレージが大きくなると、エネルギーの使用量が増えて地球環境に与える負荷も大きくなってしまふんだ。だから、生産地が近い国産の食品を選ぶこともエコなんだね。



日本産原木乾しいたけは、農薬や添加物を全く使っていません。日本人の食卓を支える、安心・安全な食材です。

日本産・原木乾しいたけをすすめる会



日本産の原木乾しいたけには、全国統一のシンボルマークがついています。

このマークは日本産原木乾しいたけのみにつけられた安心のマークです。お求めの際は、このマークを目印にお選びください。