



しいたけを



食べて環境を 守ろう!!



里山が荒れているのは 利用しなくなったからです

電気やガス、化学肥料の普及により、里山が利用されなくなり、何千年の間保たれてきた自然が急激に変化し、保水機能の低下や生物の種類の減少など、いろいろな問題が起きています。



原木しいたけ生産は 里山を利用し元気にします

原木しいたけ生産は里山の環境を守ります

しいたけの原木は里山にあるクヌギやコナラですが、これらの木は伐採しても切り口から自然に萌芽して再生し、10~15年くらいで再び伐れるようになります。これは昔の里山利用と同じで、里山を健全な状態で保全していくことになります。



原木しいたけの生産



里山の木も適度に伐る
木の種類や年齢が違った森林は
いろいろな動物や植物が生活できるようになります。



元気!!

里山の環境保全

原木しいたけを食べることは森林ボランティアに参加するのと同じです

原木しいたけの需要が増えると、里山から伐られる木が増え、森林の整備が進みます。つまり、県や市の公費で行う里山整備や森林ボランティアが行う里山整備と同じことになります。

だから、原木しいたけを食べることは森林ボランティアの活動に参加することと同じなのです。



森林ボランティア

原木しいたけは農薬を使わない自然食品です

原木しいたけは自然の木だけから生産される安全な自然食品で、農薬・添加物等が一切使われていません。そのため安心して食べることができます。また、しいたけは、いろいろな健康によい成分を含んだ健康食品でもあります。



里山の環境を守る原木しいたけ

北摂原木しいたけ振興協議会
<http://www.hankita-sannou.jp/nourin/sitake/index>
兵庫県阪神北県民局阪神農林振興事務所