

爲了當作一種觀光資源，爲了使地區更具活力，日本栽種香味草的地區不斷增加。但是，目前日本市場上看得到的香味草商品（香草茶、料理的配料、入浴劑、調味料等）仍以進口商品爲多。

除了薄荷類，其他的香味草很少在日本境內栽種。因爲，據農家們表示，種起來不容易，就算種了，也無法和原地產的相比。

在歐洲，百里香等就像雜草似的佈滿了道路兩旁。日本的規模自然無法與之相較，價格就更競爭不過了。儘管如此，但一些已被日本人生活上所習慣接受的番茄、小黃瓜、蘿藦、紅蘿蔔、馬鈴薯等，這些當初也是來自外國的植物，只不過現在已在日本生根，所以，一般人不會認爲“原產地的馬鈴薯是真貨，日本產的是假貨”。

日本淡路島的氣候非常類似法國南部的氣候。因此，日本十足可成爲香味草的產地。日本農家是否應該栽培出屬於日本風格的香味草呢？說不定，有朝一日日本的道路兩旁也可見到香味草到處飛舞呢！

香味瀰漫的 日本小徑

充滿活力的香味草 成爲觀光資源的一部份 日本栽種香味草的 地區不斷增加



肉桂



茴香



薄荷



百里香



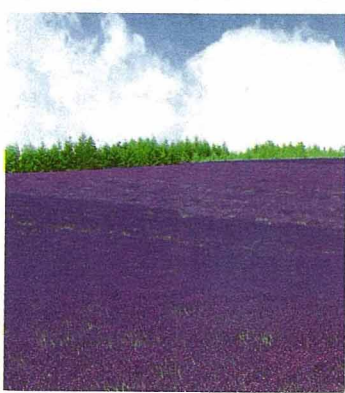
野薄荷



金蓮花



迷迭香



薰衣草田