

河南出口商品国别介绍

(二)

世界第二经济大国

日 本

(下)

河南省经贸厅《外贸志》编辑室

一九八四年十一月

一、日本对我国各类商品的反映	1—119页
(一) 粮油食品类	1—34页
①日本人喜欢吃鱼 ②日本人喜欢吃清淡罐头	
③日本的“健康食品”热 ④黄金之味——牛	
肉 ⑤健康食品——芝麻 ⑥柿子与柿饼	
⑦荞麦 ⑧甘栗太朗 ⑨大豆 ⑩绿豆	
⑪青豆	
(二) 土产品大类	35—56页
①蜂蜜 ②泡桐 ③我省对日本出口中药材概	
况 ④四大怀药	
(三) 丝绸大类	57—64页
①生丝 ②绸缎之王——河南柞丝绸 ③河南	
桑棉绸 ④中、日丝绸贸易问题	
(四) 工艺品大类	65—83页
①藤制品 ②草折编 ③字画 ④首饰 ⑤洛	
阳唐三彩 ⑥中州古瓷 ⑦开封汴绣 ⑧河南	
玉雕	

(五)畜产品类.....84—92页

①地毯 ②河南鬃刷 ③羽毛 ④兔毛

(六)包装类.....93—94页

(七)纺织品类.....95—104页

①裙 ②日本人用手帕的风俗 ③日本流行大

围巾 ④日本年轻妇女喜欢“女扮男装”

⑤日本服装消费特点 ⑥针织拉绒睡衣畅销

⑦日本服装的特点 ⑧日本进口服装概况

⑨日本窗帘市场 ⑩日本乳罩市场

⑪日本服装市场 ⑫日本客户对我服装的
反映

(八)轻工业产品.....105—119页

①伞 ②小小清凉油、声誉贯全球 ③算盘

④文房四宝 ⑤日本蜡烛市场概况 ⑥河南

“金钟”“百灵”电池

二、附录.....121—161页

①近百年来日本在中国进出口贸易中的地位
统计 ②同我国建交国家和日期 ③日本贸

易商的礼貌教育 ④中日贸易关系大事记

⑤主要工农业产品统计表 ⑥七十年代以来

国际贸易位次的变化 ⑦主要参考书目

一九八四年十一月三日

一、日本对我国各类商品的反映

现将日本市场对我国商品图案、规格、品质、数量、颜色、价格等有关反映分别介绍如下，供参考。

（一）粮油食品类

1. 日本人喜欢吃鱼

日本人每年每人平均吃鱼，九十公斤，为世界之首。从年龄性别看，老年妇女吃鱼多，青年妇女吃鱼少，妇女们最喜欢吃鲑鱼、虾、螃蟹、竹荚鱼，男人和孩子们则爱吃鳕鱼，金枪鱼和鱿鱼，泥鳅。海参、鲤鱼等不受消费者欢迎。日本人自古以来就喜欢吃鱼，这和日本是岛国有关。近年来饮食虽然逐渐西方化。普遍食肉类、蛋类、牛奶和奶制品等，但是鱼类仍然占很重要地位。

鱼和肉类各占一半，这种比例已成为日本人饮食生活的基本规律。

2. 日本人喜欢吃清淡罐头

日本人喜欢幽雅、清淡、研究他们的心里，改进商品的设计是很重要的。以食品为例，“赤贝”罐头虽然是日本人爱吃的食品，但是中国产的罐头使用豆油，却不受欢迎，如果用清水煮赤贝，倒是受欢迎的。“去骨鸡”罐头也是如此。如果不加调味料，很好卖，一旦加了调味料反而不好卖。

中国的蘑菇、芦笋、蕃茄罐头在日本销路很好，尤其是前两种罐头，被日本人民视为健康食品，中国的猪肉、水果罐头食用人数也不少，但一定要注意不宜过甜、过油、否则易使人发胖。水果罐头纯重以200克为好，产期越近越好，超过一年不好卖。

日本人欢迎速食小型罐头。在高度工业化的日本，由于繁忙的

现代化生活，单身人口及职业妇女的增加，一人单独吃饭的情况增加。针对这种趋势，为解决一个人吃饭所产生的麻烦，并节省做饭时间，日本食品工业最近创制出一种小型的速食罐头食品，色、香、味俱全，一上市就受到日本消费者的欢迎。预料速食罐头今后将成为一项热门畅销的食品。

目前在日本市场上销售的品种主要有，咖喱牛肉、炖牛肉、红菜汤、奶油鸡、奶油大白菜。

3. 日本的“健康食品”热

所谓“健康食品”也就是说，吃了这种食品之后，可以使人们身体健康，实际“健康食品”并没有一个很明确的定义。在日本，人们追求健康，希望增强体质，因此，“健康食品”已成为饮食领域中最为时髦的食品。不管是那种食品，只要是同“健康”二字联系在一起，就会受到顾客特别的关照，格外地欢迎，继而成为最畅销的商品。四十年代“健康食品”的热风在日本曾刮过一阵子，但很快就消声匿迹了，并未能引起人们的重视，到了八十年代日本、美国又再次出现了“健康食品”热。

“健康食品”大致可分为下列几类：一种是被日本人直接称为“健康食品”的食物有：蜂王精、小球藻、胡萝卜、小麦胚芽油、薏米仁，另一种是不需要经过加工的“自然食品”或叫“天然食品”如：清水蒸的“赤贝”；第三大类是，照顾人们身体某些生理情况的食品。如：低盐食品，低糖食品，低胆固醇食品，防癌食品等；第四大类是滋补食品，如：补钙食品，增强维生素食品；第五种是新出现的有益于健康的食品，如体育饮料，许多日本运动员喝豆浆，并美其名曰：“田里的牛奶”为增强日本运动员的体质日本教练竟

一日三餐让运动员喝豆浆。

日本菜很讲究颜色，就连日常食用的酱菜也着上美丽的颜色，几道菜摆在桌上，且不谈味道如何，一看那五颜六色的搭配，就会引起人们的食欲。例如：日本人一向喜欢食用白色的芦笋罐头，最近一段时间日本人又流行吃绿色芦笋（绿色芦笋多由美国进口）由于“天然食品”风靡日本，日益吃香，各种蔬菜的天然颜色，已产生出一种特殊的迷人的魅力，许多蔬菜在日本逐渐取得“市民权”其原因就在这些蔬菜“不管是煮，还是炒都能保持本来的绿色。

日本在世界上已经成为名列前茅的“长寿国”据最近统计，日本人的平均寿命男子为73·79岁，女子为79·13岁。但是癌症、高血压等疾病仍是日本人最大的威胁。因此，凡是能防癌症和防成病沾上边的食品均畅销无阻。日本东京新桥就有一家很有特色的餐馆，柜台上放着，蜂蜜、薏米制品、海带和紫菜等健康，自然食品，每天午饭时间，到这里进食的人甚至要排长队买饭。

鲜干香菇，据说有防治癌症的作用。日本的香菇专家森喜作曾在《香菇健康法》一书中说，“中国在六百多年前的明朝就知道，香蕈能够“益气不饥，治风破血”，这就是说香菇是一种保健食品。吃香菇对于万病之源的感冒有疗效，有利于血液循环，并能降低血液中的胆固醇。目前，不少食品厂家把香菇加以液化或粉碎，制成健康饮料或食品。实践证明，这种饮料或食品，不仅有利于防治癌病，对于糖尿病和小儿气喘也有一定的疗效。

ㄨ 黄金之味——牛肉

牛肉是日本人最爱吃的肉类，而且售价之昂贵，实在令人瞠目结舌，目瞪口呆。日本是世界经济大国，而且速度很高，因此人民

生活水平也发生了很大的变化，有钱的人变得很爱吃牛肉，并且以能够吃得起价格昂贵的牛肉为荣。

日本牛肉售价比美国高五倍，比伦敦高2·6倍，堪称“世界第一”所以日本人一般称牛肉为“黄金之味”，这一称呼，含义有二，一是形容牛肉之味美；二是表示牛肉价钱之昂贵，宛如黄金一般。日本牛肉昂贵的主要原因是：日本政府多年来一直严格限制牛肉进口，而国内所饲养活牛又少其成本又高的惊人。

1979年东京肉店冷藏的一等牛肉每公斤为5000日元（折合人民币约41元），日本一个大学生毕业生的月薪，只能够买22公斤一等牛肉。

1982年中期，东京每公斤牛肉已超过8000日元（折合人民币65元）。过去日本人不吃牛肉，但近年来吃牛肉的人越来越多。

我国牛肉多年来因为检疫问题未能进入日本市场。据《日本经济新闻》84年4月10日报道，日本农林水产省决定，允许进口中国活肉牛。其目的是为了满足不同国内超级市场和商社等的强烈要求。估计今年夏天中国肉牛将战后第一次在日本登陆。

日本方面希望进口中原地区的活牛即：河南、山东、陕西、山西等省。

我国现有牛七千多万头占世界牛总头数的5·4%，次于印度、苏联、美国、巴西、居第五位。

1982年世界生产牛肉737亿斤，牛奶9·123亿斤，牛肉占猪、牛、羊肉总产量的42%，牛奶占牛羊奶总产量的96·7%而我国同年牛肉产量只占猪、牛、羊肉总产量的2%，牛奶产量占

牛、羊总产量的86%，分别占世界总产量的0.5%和0.3%
产品量很小。

河南省活牛出口始于六十年代初，七六年以前全系老残牛、数量很小，七六年到八二年，每年出口六千头左右，1979年河南出口活牛6800头，优质牛很少。每头牛平均售价115.6美元，在全国21个出口活牛省市中居第十五位，到1982年出口活牛7500多头，优质牛占本省出口数的80.11%，高于全国出口优质牛平均水平，每头平均价426美元，比1979年提高了2.68倍，跃居全国首位，换汇率比1981年增加，经济效益显著提高。

河南省素有“黄牛之乡”的称号，特别是南阳黄牛，膘肥、体壮、肉嫩，闻名全国。

最近几年来，用从国外引进的夏洛莱，海福特，西门塔尔，利本赞等品和当地黄牛杂交繁育的牛，这种牛，口食好、发育早、长得快、疫病少、肉优质，一般两年可达800斤，有的一年可长1000斤，质量在全国占第一位。深得外商好评。

我省新品种牛，特点是体格大，骨细，肉鲜嫩，主销香港，澳门，售价居全国首位。

我省土地肥沃，山地、丘陵广阔，有草山，草坡草滩，适宜畜牧业的发展，历史上群众就有养牛的习惯，且有较丰富的经验，再加上科学技术的进步用冷冻精液和外国优良品种改良本地黄牛，养牛事业一定会有新的发展。

日本是我国邻邦，人民生活水平较高，又是喜欢吃牛肉的民族，是一个广阔的市场，今年日本农林水产省决定解除进口中国肉牛的

禁令这就为我省肉牛打入日本市场提供了有利条件。

5. 健康食品——芝麻

河南芝麻以其品质优，产量多和历史悠久而闻名全国。据传神农氏尝百草时，居住在我省汝河流域部落民族已开始种植芝麻，神农氏尝到后，高兴非常，惊呼曰“真百谷之首也！非天中之地不能产其珍品，而胡曰麻乎”。因此芝麻又称胡麻。可见芝麻为我国最古老的栽培作物之一。元朝《王祯农书》（中华书局1956年10年第一版第12页）云：“今汉弓淮颖上率多创开荒地，当年多脂麻等种。有收至盈溢仓箱速富者”。1980年我国农业部门鉴定从南阳、驻马店地区到周口地区以及商丘地区的永城这一狭长地带，为芝麻生产的最佳区域。这是我省发展芝麻生产得天独厚的条件。

我省是我国芝麻的主要产区，年产在4~5亿斤占全国总产量的 $\frac{1}{3}$ 到 $\frac{1}{4}$ ，居全国首位。

我国和印度是世界上芝麻产量最多的国家，1982/1983年度占世界总产量45.5%，1981/1982年度，占世界53%，1980/1981年度全世界生产量为174万吨，1978/79年度开始世界芝麻需求量不断增长，1981年10月到1982年9月世界出口量为26.2万吨，为历史最高水平。贸易量约占生产总量的10%即20万吨左右。

近几年来，日本、台湾、南朝鲜和西欧各国芝麻进口大量增加。主要用于烘烤面包和糖果制造业，而较少用于榨油，据报道76/77年度以来，世界芝麻油的生产量最高为53万吨，最低为47万吨，预计1983年度为50万吨，其中中国和印度两国的产量占一半以上，其余为亚洲，中南美洲各国所产。世界芝麻油每年进

出口贸易量少，于1万吨。为生产量的2%。77/78年度，苏丹和希腊是世界最大的芝麻油出口国，以后由日本取代之。

另外新加坡，南朝鲜也成为引人注目的出口国，世界芝麻油主要进口国是美国和西德。

芝麻既是营养丰富的滋补品，又是风味别致的调味品，还是能治多病的良药，所以在世界许多国家里，把芝麻誉为“健康食品”。据汉代《神农本草经》记载有“久服终身不老”，唐代诗人——王维有“香饭进胡麻”之佳句。明代宋应星《天工开物》记云“古者以麻为五谷之首，今命胡麻味美而功高，即以冠百谷不为过。……胡麻教充肠，移时不馁。粃餌饴饴，得粘其粒，位高而品贵。其为油也，发得之而泽，腹得之而膏，腥膻得之而芳，毒厉得之而解。农家能广植，厚实可胜言哉”。芝麻还可以入药，如黑芝麻可治贫血，神经衰弱，大便不畅等。芝麻梗可治中风半身不遂，咳嗽气喘，脱发症等，芝麻叶煮熟晒干，是别有风味的冬储干菜，芝麻杆还是很好的燃料。芝麻粒可配制成多种食品，美味可口。芝麻油还可以代替橄榄油，作为油漆、香皂、香精、复写纸、人造橡胶和润滑油的上等原料，芝麻饼含蛋白质百分之三十八左右，既是上等饲料，又是优质肥料，还可以出口为国家换外汇，支援“四化”建设。

日本人把芝麻看作是一种营养价值很高的健康、自然食品，因此近几年来芝麻的进口量不断地增加，特别是1980年以后，从中国进口大幅度地增长，1983年日本共从中国进口芝麻6万三千吨占日本总进量的77%以上。比1979年增长了三十七倍。1980年以前，日本主要是从苏丹、墨西哥、危地马拉等国家进口，1980年墨西哥对日本出口曾一度达一万七千吨（占日本当

年进口的27·3%，1983年则一落千丈，仅只出口四十九吨

日本国内需要的芝麻几乎全部依赖进口。芝麻在日本主要有两大用途，一是榨油，占总进量的65%（除本国消费外有一定数量的出口），二是用于食用，约占35%。从市场消费情况看，食用芝麻的比例会逐渐下降，而榨油部分将会逐年增加。

对日本出口的芝麻从颜色上分：有白芝麻、黑芝麻、黄芝麻。另外还有茶色、褐色等芝麻，不同色泽的芝麻用途也各不相同。白芝麻和黄芝麻外壳皮薄含油量多达52~57%，适用于榨油，对榨油用芝麻要求是味醇，酸度低（我对日出口芝麻由于保管、存放条件不善，往往是酸度增高）。至于色泽倒无所谓，含油量越高则越受欢迎，中国的黑芝麻一般皮比较厚，日本人多喜欢食用，因日本对食用的芝麻的要求颇为讲究，如做食品的芝麻要纯黑色，（或纯白色）不要杂色芝麻。香油作为一种调味品也正在被越来越多的日本人所喜爱，小包装的香油在日本普通的家庭餐桌上经常可见。

过去日本进口的食用黑芝麻中，约有80%是从泰国进口的。

黑芝麻在中国的出口总额中约占10%，每年日本进口800至900吨，其中80%用来生产芝麻汤、芝麻豆腐、芝麻盐。这种小食品是芝麻和盐的混合物，所以要尽量地控制异色粒的混入，日本人也用脱壳芝麻作烤肉的调味品。

目前，在国际市场上，白芝麻属于畅销商品之一。出白芝麻一般比出口混合芝麻多换汇10%左右，白芝麻具有产量高，品质好，含油量多等特点，河南培育和引种的郑芝一号，中芝七号，宜阳白等白芝麻品种，还具有耐涝的特性。

白芝麻的收购标准是：水份不超过8%，杂质不超过1%，无

黑色、褐色、红色、黄色芝麻混杂；允许混有少量浅黄色芝麻，但不超过2%，因此，应努力提高质量，保证纯度。我省芝麻在种植面积和产量虽居全国首位，但白芝麻一直未出口过，这和我们七千五百万人的大省来说很不相称，应即起直追。

芝麻在国际市场上是小商品，（每年出口量20万吨左右），可是在我们河南就是一个拳头商品。

我省是全国芝麻的重点产区种植面积和总产量均为全国之冠，质量也比较好，含油量高于兄弟省、更高于世界其他国家，但是我省美中不足是纯种少，混合芝麻多建国以来没有搞过食用芝麻出口。混合芝麻在国际上价格低，且不好销，只能用榨油，主要是市场太少，只有日本每年进3·43吨，油用芝麻。中东、欧美均是进口食用芝麻。食用芝麻可以代替油用芝麻，油用芝麻则不能代替食用芝麻。现在我省有关部门已开始重视白芝麻的生产，并且采取了一系列有效措施，我相信不久的将来我省芝麻出口将会有较大的突破。

表一、日本芝麻的需求与供应(吨)
日本。富山大学 小林贞作

	1975	1977	1979	1980 (估计)
供应				
库存	3,700	3,483	2,170	5,127
国内生产	148	145	237	190
进口	39,734	55,082	62,992	63,000
损耗(进口)	787	1,102	1,260	1,260
总量	42,435	57,608	64,139	67,057
需求				
榨油	25,090	33,259	38,109	38,000
食用	15,089	18,218	20,932	23,000
总量	40,179	51,477	59,041	61,000
结余	2,256	6,131	5,127	6,057
国内种植面积(公顷)	23	211	325	

表二、向日本出口芝麻的主要国家

国 家	1975		1977		1979	
	数 量 (吨)	价 值 (千美元)	数 量 (吨)	价 值 (千美元)	数 量 (吨)	价 值 (千美元)
墨西哥	282	201	1,296	321	24,649	22,649
哥伦比亚	500	300	—	—	9,844	9,203
危地马拉	662	520	1,054	772	4,027	3,958
尼加拉瓜	287	307	770	756	570	667
埃塞俄比亚	22,974	14,900	5,262	3,502	274	266
苏丹	2,525	1,606	32,547	21,418	1,045	950
中国	168	164	318	412	1,717	1,867
斯里兰卡	1,049	606	1,201	758	5,697	4,524
泰国	3,051	1,735	3,829	2,722	5,595	4,353
其它	7,876	5,070	8,805	6,167	9,574	9,424
总计	39,374	25,409	55,082	37,328	62,992	57,764

6. 柿子与柿饼

人们常称，菊花“傲霜”经霜露而愈挺秀。柿子堪称水果中的“秋菊”，霜愈严，它越发红得娇艳。

柿子原产中国，系我国之特产，已有三千多年的栽培历史，柿树适应性很强，可四海为家，黄河以北，长江以南，不论山区还是平原，丘陵或者是洼地，均可栽培。而且抗病虫害，旱涝保收，人称“铁杆庄稼”“木本粮食”，易管理，且树龄长达百年之上仍长势旺盛。柿子最早传入日本，十九世纪后期又被欧美引入。

柿子可分甜、涩两种，甜柿从树上摘下即可食。成熟后则柔软多汁，甜滑适口，是一种酥美多汁的水果。具有很高的营养价值。又被称为“最甜的金果”农民亦有一句谚语，说柿子是“七月甜，八月面，九月吃了能顶饭”又被称为“秋季滋补果”据化验，每百克鲜柿中，含糖12~18克，柿饼含糖高达百分之六十二。并含有蛋白质、脂肪、铁、钙、磷、钾等矿物质，胡萝卜素、维生素C。柿子除直接食用外，还可加工成柿饼、柿桃、柿干、柿子、柿皮及杂粮掺在一起可做炒面。

柿子还是酿酒和做醋的好原料、从柿果中尚可提取甘露糖醇，从未成熟青柿中可提取柿漆，它还是重要的工业原料，其特点可防潮、防水、防腐。

另外柿子、柿蒂、柿叶、柿霜均可入药、《本草纲目》中说：“柿乃脾肺血分之果也。其味甘而气平，性涩而能收，故有健脾、涩肠、治嗽、止血之功”。现代医学认为：柿有清热滑肠、降压止血的作用，对于高血压痔疮出血、便秘有一定疗效。生柿榨汁，以牛奶或米汤调服，每次半杯可作中风时急救用。柿蒂味平，入胃经。

为治 厄胃寒之要药“柿饼有和胃肠，止痔血之功效”，柿霜性味甘凉，可治疗喉痛，口疮，劳嗽咯血等症”。现代医学又为柿叶在药用上安排了一席之地，人们发现它有止血功能，可用于血小板减少性紫。柿叶里所含维生素C（尤其是六—十月份鲜柿叶中）每百克含三千五百毫克，比以含维生素C著称的枣、猕猴桃高十到五十倍。现代医学证明，维生素C对于维持人体健康，防止多种疾病，尤其是心血管和癌症，确实有独特的效能，长期饮用柿叶制成的柿叶茶。可湿润皮肤，保持健美，尤其对食道癌，高血压，脑动脉硬化患者，好处甚多，现在，东南亚各国和日本每年都从我国进口柿叶茶，仅日本每年进口数十吨。

柿树，本质坚硬、纹理细致，刚柔相宜，用它作家具，则美观大方，经久耐用。

柿子的品种很多，据查有千种以上，其中有名的品种如：陕西临潼县产的火晶柿，形状象西红柿，比较小巧，无核，色泽鲜红透亮，表皮异常单薄，此柿在封建社会是一种贡果，据说当年杨贵妃十分爱吃。

鸡心柿也是名产，状如鸡心，清甜无核，可称柿中珍品，我省灵宝一带有少量生产。

天津红蜜柿，个比火晶柿稍大，亦甜蜜无核。

北京大红柿，柿大如碗口，果汁丰富，甜蜜无核，在刚熟吃，香甜爽口，胜过日本的名柿“富有柿”，在香港每个售价二至二点五港元（相当人民币六角至七角五分）。

燕山脚下的盘山柿，关中的大晶柿，也都是有名的名种。

我省柿树品种也多达100种以上，有名品种有南阳伏牛山南麓产的仙柿，果大肉多，汁甜味美，有“蜜罐柿”之称，蒙阳的八月黄，是无核柿，吃起来更是甜蜜多汁，清香爽口。

渑池县石门沟大牛心柿，个大，肉细，汁多，味甜，无核或少核，平均单果重250克，最大单果重375克，晒制的柿饼，甜度大，纤维少，质地软，吃起来软甜可口，别具风味，放在冷水中搅拌能化成糖浆，据有关食品部门分析，大牛心柿饼含全糖55%，其中：蔗糖9.5%，单糖4.3%，维生素C14.02毫克，果胶0.7%，单宁0.21%，总酸0.05%，水分22.8%。

河南柿饼，分灰饼和水饼。灰饼带柄蒂，质干形圆可久存。但夏季易生虫变质，发硬发酸；水饼，不带柄蒂质湿形扁，不宜久放。

柿饼是蒙阳县的特产，尤其是水柿饼，历史悠久，形状美观，果大霜厚，饼肉丰满，饼丝呈金黄色，味甜醇香，含有丰富的柿糖、蛋白质、脂肪、钙、磷、铁和多种维生素，是早已驰名国内外的特产佳果很受日本人民欢迎。

日本人在“元旦节”家家户户吃柿饼，这种习俗亦是从中国传去的，和中国人在“中秋节”吃月饼一样，是一种传统的风俗习惯。

1982年日本商人与我省外贸有关部门达成出口五十万斤的柿饼的协议，从而是我省有名特产——蒙阳柿饼首次打入日本市场。

解放后我省蒙阳等地柿饼已有少量出口，但主出口地区是香港、澳门和东南亚等国家。只要我们改进柿饼质量，扩大对外宣传，积极开拓新的市场，出口数量将会不断增长。农民将会从中得到实惠，国家增加外汇，支援四化建设。