

**TABLEAU 9**

**Importations de champignons séchés**

		1984	1985	1986	1987	1988	1989
<i>Shiitake</i>	tonnes	47	139	124	893	1 866	2 201
	millions de yens	121	285	234	1 494	2 821	3 274
<i>Kikurage</i>	tonnes	1 164	1 542	1 629	1 846	1 725	1 987
	millions de yens	1 859	2 420	1 766	1 805	1 813	2 158
Autres	tonnes	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	593	120
	millions de yens	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	354	193

Source : Données du ministère japonais des Finances.

**TABLEAU 10**

**Importations de champignons transformés**

		1984	1985	1986	1987	1988	1989
Champignons de couche	tonnes	13 268	13 746	12 445	11 296	16 375	17 448
	millions de yens	3 928	4 140	2 196	1 908	3 738	4 340
Autres	tonnes	1 823	2 950	3 219	4 679	6 903	5 095
	millions de yens	635	1 110	1 038	1 258	1 835	1 709

Source : Données du ministère japonais des Finances.

**Première variété importée : les champignons *matsutake***

Pour les Japonais, manger des champignons *matsutake* donne l'un des plus grands plaisirs de la vie. La production intérieure est en baisse, au rythme de la raréfaction des pins rouges qui sont indispensables à la croissance de ce type de champignons. Depuis quelques années, les importations ont cependant marqué une croissance en dents de scie.

La Corée du Sud est le principal fournisseur de *matsutake* au Japon : ses expéditions comptent pour plus de 50 p. 100 de la valeur et environ 30 p. 100 du volume des importations. C'est

surtout parce que le *matsutake* de production coréenne est presque identique au *matsutake* japonais et que le marché de gros lui accorde une valeur presque aussi élevée. La légère différence entre les prix est généralement imputée à une perte de fraîcheur et d'arôme.

D'autres pays de la région, notamment la Chine, la Corée du Nord et plus récemment Taïwan, exportent des champignons *matsutake* au Japon, mais ne réussissent pas à obtenir des prix aussi élevés que la production japonaise ou sud-coréenne. Les variétés de *matsutake* cultivées au Canada et aux États-Unis gagnent également en popularité, mais les Japonais n'y voient guère que des champignons ayant le goût et l'arôme des *matsutake*, et non la chose elle-même.