

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.