東亞近年食用菌生產概況

彭金騰[1,*]

[1]農業試驗所 前研究員

[*]通訊作者電子信箱：tb049825@mail.tbcnet.net

摘 要

一、日本部份：根據日本林野廳公布的2009年特用林產物生產統計，其中食用菌部份之生產量，乾香菇，生香菇，滑菇，金針菇，蠔菇，鴻喜菇(含純白系品種)，舞菇，杏鮑菇，松茸及其他菇類分別爲3,597，75,016，26,138，138,501，2,424，110,741，40,998，37,223，24及3,666公噸，計438,328公噸，如含乾香菇折算鮮菇計474,298公噸，總生產額2,499億日圓，比2008年減少5.4%。其他菇類包含*Lyophyllum decastes* (ハタケシメジ)，*Pleurotus pulmonarius* (ウスヒラタケ)，*Lyophyllum shimeiji* (ホンシメジ)，白靈菇，洋菇，猴頭菇等。以上各菇種近年來之生產量及價格變動走向將被提及。二、韓國部份：2009年韓國主要生產之菇類有乾香菇，生香菇，蠔菇，金針菇及杏鮑菇，各菇之生產量分別2,993，22,797，39,159，61,057及36,808公噸，以上各菇種十年來的生產量與價格變動情形，以及生產者數目的變動將被提到。另韓國蠔菇之獨特栽培方法也會予以介紹。三、中國部份：據統計，2006年全國食用菌總產量1,474萬公噸，比2005的1,235萬公噸，年增長10.49%；2007年總產量1682萬公噸，2008年1,827萬公噸，2009年總產量2,020萬公噸；預計2010年達到2,200萬公噸，比2005年增長64.91%。年平均增長率爲12.98%。其中：蠔菇生產量最大，2009年492萬公噸，占食用菌總產量的24%；黑木耳增長速度最快，2009年產量269萬公噸，比2005年增長1.76倍；金針菇受餐飲業快速增長的需求，產量也較快增長，比2005年增長86.9%；珍稀品種如白靈菇、杏鮑菇、茶薪菇、秀珍菇、姬菇(小蠔菇)、雞腿菇等，越來越受到消費者喜愛，增長速度也比較快。

關鍵詞：日本、韓國、中國大陸

壹、緒言

2009年中國食用菌生產概況；資料來源：日本特產情報第32卷第10號(2011年5月15日發行)，本文根據以下文章整理：2009年の中国におけるきのこ生産況特産情報第32卷第10號第18-22頁 作者：中國社會科學院農村發展所 農業經濟學博士 曹斌。韓國近十年來各主要菇種之生產量、生產額及單價變動情況，是根據韓國のきのこ生産の最新動向特産情報第32卷第4號第24~30頁，作者：日本特用林產振興会情報誌 編輯部

一．日本部份

根據日本林野廳公布的2009年特用林產物生產統計，其中食用菌部份之生產量，乾香菇3,597公噸，生香菇75,016公噸，滑菇26,138公噸，金針菇138,501公噸，蠔菇2,424公噸，鴻喜菇(含純白系品種)110,741公噸，舞菇40,998公噸，杏鮑菇37,223公噸，松茸24公噸，其他菇類3,666公噸，計438,328公噸，如含乾香菇折算鮮菇計474,298公噸，總生產額2,499億日圓，比2008年減少5.4%，因爲幾個重要菇類急劇增產，單價下滑結果。其他菇類包含*Lyophyllum decastes* (ハタケシメジ)，*Pleurotus pulmonarius* (ウスヒラタケ)，*Lyophyllum shimeiji* (ホンシメジ)，白靈菇，洋菇，猴頭菇等。

乾香菇因2008年氣候不順導致減產，單價也下滑，輸入量爲6,086公噸，與輸入尖峰期的2001年比較減少34.2%，生鮮香菇比2008年增產6.6%，但單價下降，生產額減3.3%，輸入生香菇因日本對中國產香菇實施農藥檢驗正面表列制度，生香菇輸入量從2005年之22,526公噸下降至2008年的4,689公噸，而2009年則略爲回升0.7%。菌床栽培生產之生香菇佔總生產量之80%左右，餘爲段木生產。

金針菇連續三年增產，主因栽培技術之革新與經營規模大型化所致，生產者減少，持續傾向增產，市況低迷。在技術革新方面因採取液體菌種接種使生產性提高及大型瓶之普及使單位產量收量增加，另外在主要產地菌種培養中心之運作率提高，大型生產者成本降低，致使用舊有設備生產者面臨嚴酷的單價下滑。

滑菇連續4年維持年產25,000公噸左右，近年從小規模生產走向在大型設施內做高速栽培，成為栽培主流，生產成本競爭更趨嚴峻。另一方面滑菇公斤單價較其他菇種安定，但也從2006年的400日圓下滑至2009年的386日圓。

鴻喜菇2009年產量較2008年上升2.4%，其生產從2006年起5年內，因大企業栽培設備增強，有13%以上之成長，今後鴻喜菇之生產，因爲長野縣大企業公布有年產3,000公噸規模之生產工場要開始運作，新潟縣之大型食用菌生產企業也有17,000公噸之增產計劃，另外長野縣JA生產集團也有年產5,000公噸新規工場之建設，可以預測未來一兩年會有全國大規模的大幅增產。

蠔菇之年產量從80年代的35,000公噸，急速下降到2009年的2,424公噸，主因其栽培技術上之困難點未能突破，其市場被新興菇類奪走，栽培者持續減少，但近年減少傾向慢慢緩和，每公斤單價也逐漸回升，2009年雖也略爲下降，但也有450日圓。

舞菇生產2009年比2008年大幅減產5.5%。舞菇年產量在2002年爲46,846公噸，之後年年持續下降，這主因大企業降低生產量以謀求市況之保持，以及大企業新規設備投資轉向其他菇類所致，近年之舞菇生產90%集中於大企業，想要維持農家型經營之中堅栽培者大幅減少。公斤單價由2000年的800日圓下滑到2008年的609日圓，2009年則回升到678日圓。

杏鮑菇2009年產量比2008年下降2.6%，每公斤單價由2002年的800日圓下降到2007年的516日圓，2009年回升至616日圓。近年杏鮑菇之生產大企業之設備投資告一段落，而且因金針菇市況佳，轉向杏鮑菇之生產者少，生產量還算平穩，但是因爲鴻喜菇急劇增產計劃之發表，鴻喜菇之生產計劃推想有可能轉向杏鮑菇。

二．韓國部份

韓國之食用菌分林產型與農產型兩大類，前者如香菇及松茸，後者如蠔菇，金針菇，杏鮑菇，洋菇及靈芝。2009年韓國主要生產之菇類有乾香菇，生香菇，蠔菇，金針菇及杏鮑菇，各菇之生產及市況分述如下：

1.乾香菇：韓國氣候屬內陸型，夏冬溫差大，香菇菌絲生長受很大影響，冬可低達負20℃，所以其香菇是在嚴酷環境下栽培。香菇以往在林間野外栽培，現今以屋內栽培爲主流，原木植菌後4至5年才開始出菇，多數使用大直徑段木，年產量由2003年的1,937公噸，2004年到2008年大致在2,030公噸前後，但2009年則增加至2,993公噸，因爲韓國生香菇被定位爲高級菇種，售價高，但因景氣變動，其銷路差，對菇農從生香菇轉向乾香菇出貨有很大影響，乾香菇每公斤單價由2000年代前半的25,000韓圓到2009年的20,000韓圓左右，香菇生產者推測爲2600户。

2.生香菇：2000年產量爲17,454公噸，2004年增加到24,500公噸，之後維持在25,000公噸左右，但2009年下降至22,797公噸前後，主因如前述，2003年公斤單價爲7,320韓圓，2006年下降到4,077韓圓，2007年至2009年每年比前一年回升，2009年達到5,810韓圓。生產者推測爲2,000户左右，其中100户爲菌床栽培。韓國之菌床栽培尚處於剛開始階段，推測今後會急速擴大。如同日本，韓國生鮮香菇受從中國輸入很大影響。2010年初韓國國內生香菇價格上升，中國產香菇之輸入增加中，其急劇增加，擔心價格會下滑。韓國政府對中國產香菇含重金屬之反應也頗機敏。

3.蠔菇生產：農產型的食用菌中，歷史最悠久，最受喜愛的就是蠔菇，它以前是農村冬期的換金作物，利用捆成束狀之稻草，在簡易菇舍內做季節性的自然栽培。但自90年代起，輸入空調型食用菌栽培技術，並且一口氣予以推廣普及，近年來甚至將以上技術開發爲韓國獨自的技術與機械。韓國將古代的稻草栽培融合了洋菇栽的發酵殺菌技術成爲多層覆蓋床栽。在韓國已有專門提供蠔菇種菌之研究機關。從近年蠔菇之生產動向來看，2001年產量爲70,759公噸，2009年減至39,159公噸，生產者數目由8,309減到2,673名，公斤單價由4,406韓圓降至2,332韓圓。

4.金針菇生產：韓國的金針菇生產，和蠔菇之空調栽培一樣，以90年代從日本輸出的栽培設施爲出發點，但是相對於蠔菇可以說是國民廣泛所吃的食用菌，金針菇是被當作新食用菌，其需要之基盤弱，市場很快地招致飽和狀態。從其生產增加與淘汰的歷史來看，首先生產量在2000年很快達到23,837公噸，栽培者數目爲176個企業體，翌年的2001年，一口氣增加到37,955公噸，但一到2005年，生產量是40,161公噸，比前一年上升，但栽培者數目卻從173人一口氣減少到53人，單價也從每公斤2,220韓圓下滑至1,560韓圓。這是因爲在韓國經濟停滯時，大型栽培企業往更大型化，低成本化及低價格化推進，對設備之更新無法有所對應之栽培者，因爲價格低廉不得不中止栽培。之後的2006及2007年維持在35,000公噸左右，一時間安定下來，但一到2008年生產量一口氣增加到55,231公噸，2009年更增加到61,057公噸，栽培數目進一步減少到38人。在這生產增加，低價格化時代裡，韓國的食用菌產業界在輸出的事業上像是找到了一條活路，大約有25%的金針菇轉向輸出。

5.杏鮑菇生產：做爲其他菇類，就以在日本栽培已固定下來的舞菇及鴻喜菇，鴻喜菇好不容易已達到開始栽培的地步來說，而舞菇則完全還沒有採取行動。相對於這個，非常快速擴大栽培的杏鮑菇，在開始統計上所顯示的數

字，2003年爲18,358公噸，5年後的2008年增加到45,906公噸，2009年則減少至36,808公噸，栽培者數目則保持在425人。支持這個栽培數目的背景在於具有韓國所特有，已成長起來的民間企業所成立之培養中心之存在。日本在滑菇栽培，雖然有專門培養的企業體存在，但那是以完全靠由JA與生產者所共同出資之補助金的設施導入爲出發點。但是在韓國在大型栽培企業之一貫生產體制推行中，由民間企業所成立之培養中心的事業已經開始，支持小規模生產者之生產。

三．中國部份

據統計，2006年全國食用菌總產量1,474萬噸，比2005的1,235萬噸，年增長10.49％；2007年總產量1,682萬公噸，2008年1,827萬公噸，2009年總產量2,020萬噸；預計2010年達到2,200萬噸，比2005年增長64.91％。年平均增長率爲12.98％。其中：平菇產量最大，2009年492萬噸，占食用菌總產量的24％；黑木耳增長速度最快，2009年產量269萬噸，比2005年增長1.76倍；金針菇受餐飲業快速增長的需求，產量也較快增長，比2005年增長86.9％；珍稀品種如白靈菇、杏鮑菇、茶薪菇、秀珍菇、姬菇、雞腿菇等，越來越受到消費者喜愛，增長速度也比較快。今後因爲三農政策，新農村建設政策之實施，對食用菌之需要一定還會更爲增加。根據國家對食品安全的要求和市場需要，食用菌無公害、綠色、有機產品的生產和消費都有較大提高。隨著區域結構調整，中西部地區食用菌生產也得到了長足發展。食用菌之生產量僅次於食糧，蔬菜，水果及油脂類，是國內第五大農作物。2008及2009食用菌生產之特點是生產量維持更爲增加之傾向，多樣化基質代替基材與栽培品目變多，產地向內陸及東北部之生產擴大。(以上資料主要取材自日本特產情報2010.07.15，2010.11.15，2010.12.15發行)

四．臺灣部份

2009-2010年臺灣主要生產之食用及藥用菇類有金針菇，香菇，洋菇，草菇，杏鮑菇，秀珍菇，木耳，鴻喜菇(白玉菇，白精靈)，茶樹菇，柳松菇，珊瑚菇，巴西蘑菇，夏季鮑魚菇，靈芝，蠔菇，高溫菇等。各種菇之生產情形簡單說明如下：

1.金針菇：受經濟不景氣及其他新興菇之崛起的影響，其生產量已不如往年平均日產量100公噸以上，估計僅剩50至60公噸之間，其出場價格平均25至40元之間，菇農獲利已大不如前，小場無利可圖，不是停產轉售，即轉栽培其他



圖一、杭州批發市場販售的秀珍菇



圖二、茶樹菇



圖三、中國鴻喜菇的工廠化生產



圖四、中國白玉菇的工廠化生產



圖五、中國杏鮑菇工廠化生產



圖六、中國自韓國進口之金針菇



圖七、中國生產的雞腿蘑



圖八、上海一家傳統市場販售之豬肚菌

菇類如杏鮑菇，鴻喜菇或美白菇等，如果台灣經濟持續低迷，失業率居高不下，次年放棄栽培之金針菇場將更多，目前估計僅剩15家左右，與10年前相比僅剩50%左右。

2.香菇：受氣候變化大之影響，加上少數香菇菌種供應商提供之菌種可能有問題，產量不如往年，平均單價雖比往年高，但生產量低，農民獲利不高。出場平均單價每公斤90至110元，年產量粗略估計約18,000公噸。

3.洋菇：利用傳統洋菇菇舍在冬季栽培之菇農數目已大爲萎縮，洋菇生產主要靠環控菇舍，大小栽培農户約30幾家，洋菇平均出場單價每公斤100至140元之間，年產量估計約2,000公噸。菇農堆肥製作以大堆發酵及菇床走菌爲主，户外堆積階段多數移到室內進行即室內發酵，可節省堆肥製作時間，減少能源消耗。



圖九、韓國獨特的蠔菇生產方式

4.秀珍菇：以太空包栽培爲主，多數利用傳統菇舍，少數利用環控菇舍栽培，栽培期間長，每棟菇舍一年使用2至3次，最近幾年栽培農户常遇到不明原因之青黴感染問題，第一周期採收結束後容易受青黴感染，而使產量大爲降低，農民獲利降低，平均出場單價每公斤爲55至85元，年產量約3,000公噸。



圖十、韓國瓶栽的蠔菇出菇情形

5.杏鮑菇：目前皆以環控菇舍栽培，多數採用高溫或低溫殺菌之太空包栽培，少數採用瓶栽，瓶栽都採高溫殺菌方式。杏鮑菇從研究開發迄今將近二十年，因具有絕佳之烹調特性，普遍爲國人接受喜愛，栽培農户近百家，年產量估計約12,000公噸，產品分級，一般分爲A，B，C及D級，A級出場單價每公斤80至100元。



圖十一、韓國瓶栽杏鮑菇(經疏蕾)

6.草菇：菇農多屬專業終年栽培，以廢棉爲主要栽培材料，其栽培期間短，廢堆肥一年只清床一次，通常利用同一傳統菇舍在冬季栽培洋菇，洋菇在翌年三、四月栽培結束後，將覆土取下後，覆以10公分厚已吸水之廢棉，經低溫殺菌後下種，經兩星期後即可採收，一般採收2至3周期即結束，產量每棟50坪菇舍500至1,200公斤，出場單價每公斤40至50元，年產量1,000公噸左右。第一次採收結束後，菇農利用同棟菇舍再覆以吸水廢棉，經低溫殺菌再下種栽培，如此可重覆栽培4至5次。

7.木耳：主要生產之物種是黑木耳，採太空包栽培，以覆以黑色塑膠網之木耳菇舍，利用天然氣候栽培，夏天栽培爲降溫，菇農在屋頂噴水降溫，出場單價約每公斤40至60元，年產量約3,000公斤。

8.鴻喜菇、白玉菇、白精靈：鴻喜菇屬褐色品種，白玉菇爲同一物種但爲白色變種，兩品種都採瓶栽環控自動化栽培，栽培農户或企業有5家左右，包含一家日本投資之企業。出場單價每公斤100至200元。白精靈爲以上白色變種以太空包做空調栽培，菇體菌柄比白玉菇長且粗，菌傘也比較大，每個太空包產量可達300公克以上，其培養期間長需三個月左右，出菇及採收需25至30天，一般採收一周期，因爲栽培及採收管理成本較秀珍菇低，最近有許多秀珍菇農户轉作栽培白精靈，此外也有很多杏鮑菇菇農因爲栽培技術上失敗率較高也轉作栽培白精靈，以致使白精靈之出場單價由每公斤120至160元急降至70至100元。而鴻喜菇及白玉菇之出場單價爲150至300元，以上鴻喜菇，白玉菇及白精靈之總年產量約3,000公噸。

9.茶樹菇、柳松菇：茶樹菇與柳松菇爲同屬不同種，但菇體外觀及烹調特性類似，茶樹菇可以較高溫度栽培，栽培農户利用天然氣候栽培以太空包栽培，每包可生產150至200公克，出場單價每公斤80至120元。柳松菇栽培農户採用瓶栽環控栽培，每瓶(1100 ml)產量80至100公克，出場價格每公斤100至150元。年產量在300公噸左右

10.夏季鮑魚菇：在傳統菇舍栽培，不使用環控設備，以太空包栽培，自從秀珍菇及杏鮑菇興起之後，幾乎已被取代，年產量約600公噸，平均單價12至20元。

11.珊瑚菇：以太空包在傳統菇舍栽培，喜高溼環境，年產量300公噸左右，平均出場價每公斤18至35元。

12.其他菇類如巴西蘑菇，酒杯菇，雞腿蘑及蠔菇只有少量栽培，年產量估計約500公噸以下。

表1. 2009年日本主要食用菌之生產動向(日本林野廳)

區分	生產量(公噸)	對前一年增減率(%)	生產額(億圓)	對前一年增減率(%)	主要生產都道府
乾香菇	3,597	-7.0	161	-17.1	大分、宮崎、熊本、愛媛、岩手
生香菇	75,016	6.6	755	-3.3	德島、北海道、岩手、群馬、栃木
滑菇	26,138	0.7	101	-4.0	長野、山形、新潟、福島、岐阜
金針菇	138,501	5.6	343	-13.0	長野、新潟、福岡、北海道、山形
蠔菇	2,424	-5.9	11	-8.0	新潟、茨城、長崎、千葉、群馬
鴻喜菇	110,741	2.4	579	0.5	長野、新潟、福岡、香川、北海道
舞菇	40,998	-5.5	278	-4.7	新潟、靜岡、福岡、北海道、群馬
杏鮑菇	37,223	-2.6	230	5.6	新潟、長野、　島、香川、福岡
松茸	24	-65.7	7	-74.2	長野、岩手、京都、岡山、和歌山
其他	3,666	-18.1	33	-17.1	(旱田菇及木耳類等)
合計	438,328	2.4	2,499	-5.4	

表2. 韓國10年來.乾香菇之生產動向與價格

年	生產量(公斤)	金額(韓圓)	單價(韓圓/公斤)	生產者數
2000	2,278,008	57,073,212,432	25,054	6936(註1)
2001	2,222,899	53,551,859,809	24,091	
2002	2,230,972	62,424,827,532	27,981	
2003	1,936,904	52,488,154,200	27,009	
2004	1,921,567	52,918,829,486	27,539	
2005	2,031,979	42,649,188,154	20,989	4817(註1)
2006	2,044,057	42,317,663,088	20,703	
2007	2,028,477	40,561,425,738	19,996	
2008	2,031,945	47,995,311,335	19,996	
2009	2,992,829	58,346,497,994	23,620	2660(註2)

註1:韓國山林廳，每五年一次的農林業總合調查資料轉用，乾．生生產量無區別。

註2.產業異關係者之推測。

表3. 韓國10年來生香菇之生產動向及價格

年	生產量(公斤)	金額(韓圓)	單價(韓圓/公斤)	生產者數
2000	17,454,440	103,923,735,760	5,954	6936(註1)
2001	18,518,221	111,297,508,210	6,010	
2002	21,545,351	141,940,772,388	6,588	
2003	22,374,218	163,779,275,760	7,320	
2004	24,397,274	113,398,529,552	4,648	
2005	24,509,121	113,011,556,931	4,611	4817(註1)
2006	23,592,006	96,184,608,462	4,077	
2007	25,356,644	105,204,715,956	4,149	
2008	25,242,120	123,787,356,480	4,904	
2009	22,797,353	132,452,620,930	5,810	2600(註2)

註1:韓國山林廳，每五年一次的農林業總合調查資料轉用，乾・生生產量無區別。

註2.產業異關係者之推測。

表4. 韓國10年來蠔菇之生產動向及價格

年	生產量 (公噸)	金額 (千韓圓)	單價 (韓圓/公斤)	生產者數
2000	70,759	311,764,154	4,406	8,309
2001	70,529	322,105,943	4,567	7,792
2002	72,348	293,334,966	4,055	7,088
2003	61,965	224,158,388	3,618	6,842
2004	52,211	176,708,130	3,385	7,946
2005	56,886	166,105,586	2,921	5,474
2006	45,782	117,110,356	2,558	4,120
2007	45,957	97,681,604	2,126	3,805
2008	40,071	88,556,910	2,210	3,093
2009	39,159	91,299,209	2,332	2,673

韓國農業振興廳資料轉用

表5. 韓國10年來金針菇之生產動向及價格

年	生產量(公噸)	金額(千韓圓)	單價(韓圓/公斤)	生產者數
2000	23,837			176
2001	37,955	99,821,650	2,630	200
2002	38,072	95,560,720	2,510	174
2003	41,232	101,018,400	2,450	127
2004	32,796	72,807,120	2,220	173
2005	40,161	62,651,160	1,560	51
2006	34,400	59,856,000	1,740	58
2007	36,864	62,668,800	1,700	54
2008	55,231	92,235,770	1,670	49
2009	61,057	96,384,580	1,579	38

韓國農業振興廳資料轉用

表6. 韓國7年來杏鮑菇之生產動向及價格

年	生產量(公噸)	金額(千韓圓)	單價(韓圓/公斤)	生產者數
2000				
2001				
2002				
2003	18,358	94,965,934	5,173	653
2004	32,736	158,474,976	4,841	959
2005	43,230	174,605,970	4,039	857
2006	43,256	154,726,712	3,577	587
2007	46,357	153,302,599	3,307	542
2008	45,906	149,056,782	3,247	488
2009	36,808	129,380,120	3,515	426

韓國農業振興廳資料轉用

表7.2009年中國各省及自治區食用菌類之生產量與生產金額

地區	生產量(公噸)	生產金額(萬元)
合計	20,070,606	11,033,109
河南省	2,260,694	1,132,996
山東省	2,061,103	1,236,800
福建省	1,969,742	868,244
河北省	1,769,698	1,003,886
黑龍江省	1,635,220	667,680
江蘇省	1,567,000	652,896
浙江省	950,000	650,000
四川省	937,800	422,000
吉林省	937,030	556,000
湖北省	869,808	391,414
廣西壯族自治區	758,498	424,193
遼寧省	723,475	343,917
廣東省	701,952	678,541
湖南省	650,000	390,000
安徽省	625,770	201,945
江西省	600,000	212,000
陝西省	466,021	280,900
北京市	140,436	98,263
山西省	99,100	56,500
上海市	74,850	79,179
雲南省	69,753	350,000
天津市	67,900	-
重慶市	52,780	22,167
新疆維吾爾自治區	34,749	23,072
貴州省	30,940	282,400
寧夏回族自治區	16,287	8,116

表8.中國2005，2007，2008及2009年食用菌生產量統計

菇菌種類	生產量(公噸)			
	2005	2007	2008	2009
香菇	2,424,845	2,884,765	3,091,115	3,435,447
蠔菇	3,706,137	4,145,662	4,341,427	4,928,662
洋菇	1,527,669	2,440,943	2,375,837	2,181,053
金針菇	838,517	1,177,962	1,549,006	1,567,748
草菇	274,338	437,256	513,093	410,901
黑木耳	975,584	1,441,047	1,905,002	2,697,316
毛木耳	1,124,845	1,113,012	984,535	889,838
白木耳	184,130	251,414	305,692	312,725
滑菇	203,746	259,175	270,189	310,467
猴頭菇	45,348	57,231	46,368	127,064
雞腿蘑	285,100	441,869	411,660	440,714
白靈菇	172,727	181,671	216,837	204,829
杏鮑菇	87,180	202,302	393,203	322,289
茶樹菇	68,844	232,868	327,881	416,360
小蠔菇	42,188	102,726	121,055	133,395
鴻喜菇	176,226	421,406	399,221	442,325
秀珍菇	19,062	133,596	206,745	219,706
舞菇	2,245	7,115	10,833	6,423
竹蓀	836	77,710	54,245	52,827
巴西蘑菇	1,608	47,030	53,433	34,539
松茸	195	1,535	6,310	6,200
牛肝菌	1,486	16,172	28,880	11,659
羊肚菌	253	1,082	1,047	210
靈芝	47,661	116,542	131,906	114,437
天麻	39,611	90,834	93,300	121,749
茯苓	35,222	52,640	68,177	293,314
其他	62,711	420,435	439,467	388,415
總和	12,348,314	16,822,166	18,271,796	20,070,606