



應對核污(下)

日本當局執意排放福島核污水，水產養殖業首當其衝。受此影響，日料餐飲的安全性備受質疑。近日，大公報記者在與日本一衣帶水的遼寧大連和山東走訪發現，當地的海產公司通過建立三文魚海水工廠化循環水養殖場，在日料食材國產化上不斷加碼，以綠色化、生態化養殖確保國人舌尖上的安全。有相關從業者表示，目前內地的紅鰭東方鮭沒有進口，全部自養自用，已經100%完全替代了進口品。而通過商品魚專用冷鏈運輸車，可以保障40小時之內將高耗氧的三文魚活魚送達3000公里之外的消費者餐桌，新鮮度是進口三文魚無法比擬的。

大公報記者 宋偉、丁春麗報道

「日本一旦開始排放核污水，對當地的海產養殖業將帶來毀滅性打擊，緊隨其後的洋流途經的各個國家。未雨綢繆，生物淨化的海水循環養殖是目前最能保障食品安全的一種海產養殖方式。」大連三文魚業集團副總經理趙連軍表示。

海水循環養殖 質優價廉更安全

7月中旬，在大連三文魚業集團15000平米的海水工廠化循環水養殖場，近20萬尾三文魚已經達到每條三公斤的上市規格。近期，前來洽談採購合作的日本、韓國及國內高端日料客商絡繹不絕。「前兩天，我們的國產三文魚已經通過出口檢測，下一步即將出口到日本、韓國和中國香港。」趙連軍介紹道。「國內目前陸基養殖場每公斤三文魚成本約40元（人民幣，下同），挪威約合64元；國內海上養殖場每公斤成本36元，挪威約合50元，價格優勢顯而易見。」

在細數國產養殖三文魚巨大成本優勢的同時，趙連軍也表示國產海水養殖三文魚在品質和安全性上遠勝進口產品。他表示，日料裏的魚生品質向來都是鮮活優於冰鮮，冰鮮優於深凍。像國人常吃的挪威三文魚，其實都是在國外深度冷凍後長途運輸，到目的地再解凍，最後才端上餐桌。「而我們主打活魚到餐桌，通過商品魚專用冷鏈運輸車，可以保障40小時之內將高耗氧的三文魚活魚送達3000公里之外的消費者餐桌，放眼全球都是獨一無二。」

而在山東，青島龍盤海洋生態養殖有限公司三文魚（海鱈）養殖項目負責人董威一大早就將三條魚打包快遞，次日，它們將被送抵位於海南海口的客戶家中。「凌晨5點撈魚，出水後急凍，9點左右快遞公司上門取貨，順豐快遞內地次日可達的城市均可送達，主打的就是一個新鮮。」董威表示。

董威告訴記者，北京一個大客戶訂購了該公司今年第一批三文魚，也是通過冷鏈運輸，10個小時左右客戶就收到了5000斤三文魚。「這種新鮮度是進口三文魚無法比擬的！」董威如是說。

內地海產缺口大 市場廣闊搶佔先機

「目前國產三文魚年產量不超5萬噸，但我國每年進口就要30萬噸，可

見內地市場的缺口之大。未來十年，正是內地海產養殖業加速擴張，搶佔市場的有利時機。」趙連軍說。

事實上，日料食材的國產化替代趨勢正在加速。作為一家擁有42年歷史、具有自營進出口權的現代漁業企業，大連富谷集團的紅鰭東方鮭（河豚）、黃條鰻等高端水產品，年加工能力萬噸以上。集團總經理呂偉表示，目前內地的紅鰭東方鮭沒有進口，全部自養自用，已經完全替代了進口品。「在高端日料食材方面，我們引進並養成黃條擬鱈，同時黃條鰻也完全取代了日本進口的鰻魚。」

「新冠疫情期間進口冷鏈禁運，倒逼國內水產養殖業崛起；而日本執意排放核污水，事實上為國內水產養殖業帶來第二次迅速發展的機遇。」趙連軍說道。



新瀉縣：紅雪蟹
福井縣：越前蟹



哪些日本海產將會在中國市場消失？

大公報記者 宋偉整理

養殖場直送上餐桌 活魚鮮味勝洋貨

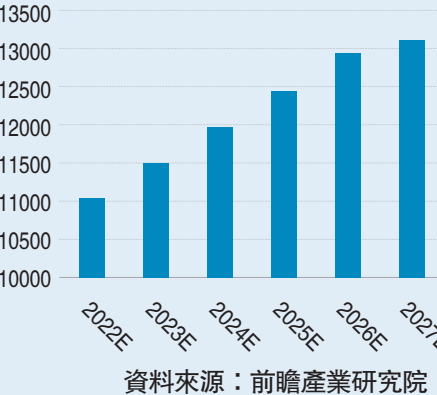
優質水產食材 加速100%國產



近年來，越來越多的國產優質水產受到消費者歡迎。圖為工作人員在東煙台的海洋牧場綜合平台「耕海1號」投放魚苗。受訪者供圖

全潛式深海漁業養殖裝備「深藍1號」收穫的三文魚。

中國水產養殖業產值前景預測



中國生鮮水產產量及增速



餐廳：國產海鮮絲毫不比日本遜色

本地採購

據不完全统计，大連市各類日料餐廳、居酒屋超過400家。在擁有25年歷史的一家老牌日本料理餐廳，傍晚前來就餐的顧客大排長龍。總經理王鎮輝對大公報記者表示，餐廳絲毫未受日本排放核污水事件的影響，日均客流量都在200人以上。「除了甜蝦、三文魚從俄羅斯和挪威進口，其他食材常年堅持用大連本地海產。」

作為大連日料界「元老級」人物，



在遼寧大連一日式料理店，店內員工正在準備食材。

王鎮輝坦言，幾乎所有大眾消費水平的日料餐廳，所用食材包括酒水和調味料都源自國內。「並不是因為最近日本要排放核污水，大家刻意迴避，一直以來從日本進口的原材料價格都都很高，只有極少數人均消費千元左右的高端日料才會從日本進口。」

淺草日本料理總經理姜帆也證實了這一說法，店內除了藍鰭金槍魚從西班牙進口，三文魚從挪威進口，其他的鮮活水產都是就地取材。「其實國內海產的品質也非常高，絲毫不比日本遜色。」在大連一家高端日料，負責人于先生坦言以前部分食材確實從日本進口，「像北海道的海膽和鮑魚，進貨量都比較大。但自從上個月看到日本計劃排放核污水的新聞後，已立即停用日本海產，轉向大連本地的供應商採購鮮活食材。從顧客反饋情況來看，普遍認為本地海產品質不輸日本進口。」

大公報記者宋偉

漁業航母發力 國產三文魚豐收

深海重器

今年淘寶天貓618大促，全球首艘10萬噸級智慧漁業大型養殖工船「國信1號」攜30000條大黃魚「參戰」，現撈現發，48小時抵達消費者的餐桌。自去年5月正式交付運營，堪稱「漁業養殖航母」的「國信1號」狀態穩定，累計航程近7500海里，成為流動的「藍色國土」。其養殖密度是傳統網箱的4-6倍，養殖周期可縮短1/3，成活率

90%以上。首期試產深遠海高品質大黃魚1200餘噸，滿產能運轉可每年提供安全的高品質魚類3700噸。

4月16日，在離岸120海里的青島國家深遠海綠色養殖試驗區內，另一漁業航母「深藍1號」國產深遠海養殖三文魚再獲豐收。智能化養殖，現代化物流加工，國產三文魚從網箱到青島市民餐桌僅需12小時，36小時即可到達全國百姓家。

作為山東「海上糧倉」重點建設項目，「深藍1號」於2018年7月正式啟用，目前已實現大西洋鮭低緯度深遠海規模化養殖。「深藍1號」的網箱足有兩個足球場大，每年可收穫近30萬條成品三文魚，產量約1500噸。記者了解到，升級版「深藍」系列網箱即將投入使用，「深藍2-1」號，「深藍2-2」號將於11月下水，其三文魚產量將是「深藍1號」兩倍。 大公報記者丁春麗

倡海水井淨化養殖 倒逼產業升級

專家建議

「一旦日本核污水開始排放，全球海洋不可控因素會越來越多。未來，很多人會對海洋野生水產持抵觸情緒。但人類依然需要優質海產品蛋白攝入，這將倒逼產業不斷升級，內地海產養殖從業者應提前做好應對準備。」大連金普新區海洋產業發展促進會創會顧問劉成波建議。

在劉成波看來，一旦日本核污水開始排放，全球海洋都會受到不同程度污染，進而導致食物鏈不安全，海產產量、銷量下降。「如果我們的國

產養殖程度不高，市場的巨大空缺將無法彌補。在此背景下，利用「海水井」工廠化循環水可能是未來安全養殖海產的解決方案之一。」

劉成波解釋，在離岸數百米處打井取海水，經過濾和生化指標檢驗後，投入到工廠化養殖中。

「養殖用過的海水經生物淨化後反復循環利用，少量的蒸發損耗可以後期補充。這種綠色、環保的養殖方式，能在最大程度上避免核污水污染海產。」劉成波表示。

大公報記者宋偉



遼寧大連的漁民收穫豐富漁產。

日本自廢武功 替代食品選擇多

食客心聲

中國海關持續加強對日本進口食品的監管，確保消費者食品安全的做法引發熱議。上海有留日「海歸」表示，對中國海關的做法表示贊同和理解，「針對一些被禁止進口的日本食品，已積極尋找替代品」。有在滬日籍人士直言，較之中國媒體，日本媒體對「核污水排海危害」的報道並不明確。

曾在日本求學五年的吳先生表示，中國海關禁止進口日本福島等10個地區



工人們正在處理新鮮收穫的三文魚。

的食品，並強化日本其他地區輸華水產品的查驗，雖然對日本美食愛好者有一定影響，但此舉是為了維護中國消費者的食品安全，「我完全理解」。在日本留學期間，吳先生非常鍾意一款日本清酒，儘管目前內地電商平台上已檢不到，他表示，「日本此舉完全是自廢武功。但不會因為買不到而感到麻煩，完全能到找到替代品。」

「在核污水排海問題上，日方似乎並未對其國民進行過多宣講，很多日本朋友對相關地區水產品的安全問題也表現出「無所謂」的態度。」吳先生補充道。另一名不願透露姓名的在滬日籍人士也證實，在核污水排海對海洋環境及相關水產品影響問題上，部分日本親友並不十分了解。雖然日本也有「核污水排海」相關的新聞，但日本媒體對此舉後續影響的報道並不明確。

大公報記者倪麗晨