

# 日本「大米荒」持續 內地市場量足價穩

## 良種良法科技種田 國人吃飽又吃好



焦點追蹤

日本多地近期「大米荒」持續，不得不實施限購，大米價格也相應飆升。中國和日本雖然在大米進出口有往來，但日本大米價格的波動並未對內地糧食市場產生影響。數據顯示，日本大米對華出口總量一直十分有限，價格便宜、口感上佳的國產大米，佔據了內地多數超市、農貿市場的貨架。

在長春市大米協會會長、長春吉林省松江佰順米業有限公司董事長趙明柱看來，發展多元化、高效化和現代化的「大農業」種植，應用現代化水稻種植技術，起到了重要作用。通過培育良種、改善土壤環境，鹽鹼地上也能種出產量高、品質好的中晚熟水稻。中國大米年產量增長的同時，大米質量也不斷提升，量足價穩，民眾既能「吃得飽」，也能「吃得好」。

大公報記者 林凱

### 「20分鐘後，再回來大米已賣光」

根據在日華人田先生的回憶，其實日本缺米已經早有苗頭。東京和大阪的超市似乎從8月20日就陸續出現大米斷貨的現象，超市貨架上經常有無米的情況，而他當時並不在意。雖然現在並不是完全買不到大米，一些小超市每天仍會出售庫存米，網上也可以買到大米，但是價格比之前上漲了20%左右。9月3日，他在超市買了一袋5公斤的大米，「運氣非常好，去超市正巧看見理貨員在上架大米，大概有五、六袋，我買完之後在附近轉了轉，20分鐘後再回來已經賣光了。」

數據顯示，中國是世界最大的糧食生產國，人均糧食佔有量接近半噸，日本全國的糧食產量大約與去年重慶市的糧食產量相若。中國和日本雖然在大米進出口有往來，但日本大米價格的波動並未對內地糧食市場產生影響。

### 改善種植方式 提高營養價值

如今，在東北的大型超市內，甚至可以看到2.39元每斤的散裝米。上世紀50年代至70年代末期，中國大米年產量在1千億斤左右波動，到80年代末期產量逐漸上升，90年代增長至年產1.5萬億斤的水平。2020年以後，中國大米年產量進一步增長至2.2萬億斤，大米質量也不斷提升，民眾既能「吃得飽」，也能「吃得好」。趙明柱表示，發展多元化、高效化和現代化的「大農業」種植，起到了重要作用。「高效多元種植提高了大米質量、增加產量，現代化則指改善種植方式，如採用有機耕作、稻漁綜合種養等模式，提高了大米的營養價值，還降低了對環境的負面影響。」

「種子是農業的芯片，中國一直在這方面下功夫。」趙明柱說，一個水稻品種從產研



▲在位於吉林省永吉縣的農場，負責人操作植保無人機為水稻施肥。

結合到推廣種植，需要3年甚至更長時間。「今年我們種植的中科發5號、稻花香2號等，都是市場認可度很高的優質水稻品種，口感好、產量高，可確保穩定增產。」在吉林白城海坨鄉中科佰澳格霖農業發展有限公司稻田裏，執行總裁孟憲東介紹，以前這裏的土地都是鹽鹼地，後來通過採取交換排碱、增碳培肥、淡化表層的水稻生產一體化技術，改良土壤種植層，每公頃產糧1.2萬斤以上，達到中高產田水平。

### 多項水稻種植技術全球領先

此外，利用各項鹽鹼地改良技術，東北松嫩平原上的鹽鹼地也從只能種植米質普通的中早熟水稻品種，到如今已經可以種植米質優、產量高的中晚熟水稻。在吉林松原市前郭爾羅斯蒙古族自治縣，農民張彥看着今年地裏的水稻喜不自勝：「地越來越好，米越賣越好，以後中國人的飯碗裏也有咱鹽鹼地裏產出的糧食了。」

據了解，在水稻種植方面，除了舉世聞名的雜交技術，中國還有多項種植技術處於領先地位，例如高效抗蟲轉基因水稻培育、機械插秧新技術、航空育種、鹽鹼地水稻種植技術等等。



▲吉林松原農民張彥看着地裏的水稻喜不自勝。大公報記者林凱攝

▲在吉林省長春市九台區龍嘉農樂種植家庭農場，農民駕駛農機收割水稻。

新華社



▲日本超市貨架上大米遭到搶購。受訪者供圖

### 日本發生「米荒」，我們該擔心嗎？

#### 日本「米荒」有多嚴重？

今夏以來，大米在日本供不應求，東京都、大阪府、福島縣、北海道等地大米供應緊缺，7月份日本大米漲價18.0%，為20年來最大單月漲幅。農林水產省初步統計，截至6月底大米民間庫存總量為156萬噸，創1999年以來最低點

#### 「米荒」深層次原因？

大米是日本人的主食，自給率幾乎是100%。但人口減少及消費習慣逐漸轉向麵包等主食，大米需求趨降。為保證大米價格，日本政府50多年來一直推行稻田「減耕令」，目前全日本稻田利用率僅60%，每年大米產量不到高峰時期的一半

#### 日本農協不作為？

日本農業協會長期壟斷讓其成為特殊利益集團，對外過度設置農產品關稅壁壘，嚴重限制日本農業參與經濟全球化。以大米為例設置進口關稅高達778%。本輪日本「米荒」期間，日本政府不願釋放儲備大米，也未有對外進口，有指是迫於農協壓力

#### 中國該擔心嗎？

中國是世界最大的糧食生產國，去年糧食產量6.95億噸，人均糧食佔有量接近半噸，超過人均400公斤國際糧食安全警戒線。日本全國的糧食產量大約與去年重慶市糧食產量相若

資料來源：湖北省未來農業產業研究院

### 國產米輸日 多用於產品加工

#### 各取所需

就中日大米貿易而言，近年來中國對日本的大米出口量約為年出口6萬噸左右，以出口中粒大米為主。而日本大米對華出口總量則一直保持在年出口1000噸以內。價格方面，今年上半年中國大米出口日本均價約為4元/公斤，同期日本大米出口中國的均價則為17元。

對此，長春市大米協會會長趙明柱表示，中日進口大米的用途不同，是價格差異的根源。「日本大米對中國的出口量並不大，主要是面向上海、山東青島、遼寧大連等省市。由

於外資企業聚集或日本料理店數量多，產生了進口需求，進口價格水漲船高。」趙明柱進一步解釋，為保護當地米企、米農，日本基本上不會從外國進口大米，大米的自給率幾乎達到100%。「至於從中國進口的大米，大多在日本被當作製作米醋等深加工產品時使用的原材料，而不是用於日常直接食用。所以，一邊是進口至日本料理餐廳用於烹飪，一邊是進口供工廠加工產品，兩者之間自然存在進口價格的差異。」趙明柱表示，同樣是東北產，更為優質的大米會被包裝成高端品牌進行銷售。



▲吉林長春農貿市場內的大米價廉質優。

### 一年只種一季 東北米不輸日本米

#### 得天獨厚

根據最新的市場數據，中國大米的批發價格在近期略有上漲。記者走訪吉林長春多家米店和大型超市了解到，大米供量充足。在長春市興盛農貿市場，米店老闆劉女士向記者表示，「日本什麼樣的大米能賣120多元人民幣一公斤？我們賣了30年的大米，想都不敢想。」

「日本大米聲名在外，但在品質方面，東北大米其實並不比日本大米差。」記者了解到，因地理條件的優勢，東北生產的大米生長周期長，一

年只產一季稻，使得稻穀生長更為扎實，口感更黏軟、香甜。趙明柱也向記者表示，如果說十餘年前，日本大米較中國米仍存在一定的品種優勢，隨着中國水稻培育技術的提升，如今這種品種優勢已幾乎不存在。「相較於東北平原優良的地勢條件和氣溫條件，日本種植大米更類似於精緻農業，所利用的田地都是小田塊，無法形成類似中國的大農業。並且日本是海洋氣候，潮濕度比較高，病蟲害比較大，所以種植水稻時的農業使用量也相對較大。」趙明柱表示。

## 東南亞粵港澳主流媒體懷化行 了解「南方中藥谷」發展

【大公報訊】記者姚進懷化報導：「福地懷化 開放向海」——東南亞、粵港澳主流媒體懷化行主題採訪活動在湖南懷化啟動，來自泰國、越南、緬甸、柬埔寨、印尼、馬來西亞、菲律賓等東南亞國家，及粵港澳灣區的19家主流媒體的25名記者來到了懷化，見證當地利用生態環境發展中醫藥產業，讓綠水青山變成金山銀山的成果。

懷化的中藥材蘊藏量、種植面積均居湖南省首位，茯苓與黃精是懷化中藥材中兩顆「珍珠」。

11日上午，採訪團一行來到新晃侗族自治縣黃精文化產業園，濃郁的黃精香味撲鼻而來，一件件由黃精深加工而來的產品讓記者們讚嘆不已。菲律賓《商報》執行總編輯蔡文銘表示，中醫藥在東南亞市場廣闊，期待黃精等更多中醫藥產品走進東南亞或海外市場。

在湖南省博世康中醫藥有限公司的加工車間內，一袋袋帶着泥土芬芳的黃精被送到這裏，經過清洗、拋光、烘乾、切片等一道道工序，加工成黃精產

品。新晃縣黃精辦負責人介紹，目前，新晃有近30家企業形成了黃精產業鏈，黃精初加工能力從0.5萬噸提升至3萬噸，產值逾5億元。

### 考察靖州茯苓加工貿易產業鏈

內地70%以上的茯苓都來自靖州苗族自治縣。採訪團一行來到靖州茯苓加工貿易中心，



▲東南亞、粵港澳主流媒體懷化行主題採訪活動啟動，25位海外華媒與粵港澳媒體記者走進懷化。

自2019年11月投入使用以來，這裏便成為了茯苓產業的集聚高地。

在貿易中心擺放的長達140斤的鮮茯苓前，採訪團記者發出陣陣驚嘆。現場工作人員介紹，目前中心已入駐茯苓加工企業105家、加工戶800餘戶、電商企業21家、物流企業4家，形成了一條涵蓋從菌種選育、種植、初級加工到精深加工、技術推廣、健康服務的完整產業鏈。

香港衛視記者在現場表示，「140斤重的茯苓讓人嘆為觀止。懷化的中藥材種植與加工產業大有可為，希望湖南能加強與港澳交流合作，助力中醫藥產業走出去。當地負責人介紹，靖州正推進中醫藥全產業鏈發展，為懷化打造「中國南方中藥谷」作出貢獻。

在懷化中方縣桐木鎮葡萄溝，酷似「黑珍珠」的刺葡萄掛滿枝頭。刺葡萄在南方縣擁有400餘年的種植歷史，桐木鎮大松村被稱為「中國南方葡萄溝」，是一個集葡萄種植、採摘、釀酒、品酒及旅遊觀光為一體的產業、觀光景區。這裏有一株神奇的「百年老藤」，採訪團記者慕



▲採訪團在「百年老藤」刺葡萄前採訪老藤的主人。大公報記者姚進懷攝

名來到這株神奇的老藤下，只見壯實的藤蔓四處延伸，深紫色的葡萄掛滿枝頭。

老藤的主人梁厚兵介紹說，老藤面積達400多平方米，每年可以產新鮮刺葡萄近5000斤，還入選健力士世界之最，成為中方縣乃至懷化的金字招牌。中方刺葡萄銷往各地，還釀製紅酒、洋酒、白酒、飲料等十多個種類商品。

在品嚐了當地生產的紅酒和白蘭地後，馬來西亞《環球評報》社長劉麗榮建議說，現在很多國產酒品牌都到國外推廣，懷化是湖南對接東南亞的橋頭堡，產品也可以銷售到東南亞市場，一定會受到消費者歡迎。