

印度突禁白米出口

全球糧價趁勢飆漲

泰越米恐貴三成

港盼內地增供應

全球最大的大米出口國印度上月起禁止出口白米，引發連鎖效應。據路透社日前報道，泰國及越南的米商擬在釐定新的銷售合約時加價。香港米商昨日指出，白米是極低端的大米，與港人食用的香米屬兩個市場，但泰國及越南趁勢加價，米價或上升逾三成。香港餐飲聯業協會會長黃家和舉例說：「幾年前在食肆叫一碗飯五蚊，一路變到現在十幾蚊，日後或一碗廿幾蚊都有。」身兼註冊食米進口商的他認為，香港過去太依賴從泰國及越南進口香米，優質的內地國產米則限制只有特定米商才能進口，以致國產米僅佔香港市場不足一成。他促請有關部委放寬出口要求，以穩定香港米價。

◆香港文匯報記者 文森

◆印度上月突然宣布暫停出口白米，佔本港市場逾八成的泰國和越南米恐趁機加價。圖為市民在超市選購泰國米。

香港文匯報記者 曾興偉 攝



全球大米供應因為印度上月突然宣布暫停出口白米出現骨牌效應，路透社引述消息人士指，其餘兩大產米國泰國及越南擬重新釐定本月的全球銷售合約，勢必加價。

港人食價泰越米佔市場逾八成

泰國及越南出產的食米是港人主糧，根據香港工業貿易署統計，泰國香米佔本港近60%供應量，其次為越南（佔約25%）。泰國香米進口價一度高企，於2020年7月至9月進口價更高達每公斤8.36元，其後才逐步回落至近月的7.02元，即跌幅達16%，惟零售價並沒有同步回落，僅由每公斤14.27元跌至13.57元，微跌5%。

在越南香米方面，近月進口價由每公斤近5元跌至4.91元，但其間零售價卻有增無減，從10.59元升至11.41元，即增幅達7.7%。

黃家和昨日接受香港文匯報訪問時表示，香港甚少從印度入口當地白米，故印度禁售對香港的影響極輕微，惟印度的決定令其他產米國趁機加價。以泰國和越南為例，兩地產量並沒有減少，卻要求重新釐定米價，「香港米商目前正在和泰、越兩國談下一輪大米進口價格。我們擔心泰、越香米會隨印度限制大米出口，在全球市場供應緊張下，趁機抬高供港香米價格，到時米價或急升三成至五成。」

他認為，香港過去太依賴泰國及越南供應食米，佔香港大米市場的逾八成，而國產米的質量相比並不遜色，「內地進口香港的絲苗米和珍珠米，品質和口感都不比泰國、越南香米差，價格與泰國和越南香米相若，完全可以替代泰國和越南香米。」

望內地供港米增三倍壓抑漲幅

不過，黃家和指出，國產米只有特定米商才有資格進口香港，以致國產米佔香港市場不足一成。他促請特區政府與內地爭取，放寬讓更多米商出口國產米，「起碼要增加兩三倍供應，達至市場份額約三成，那麼泰國、越南香米供應商就不敢大幅提價。」

今年香港主要大米每公斤價格

月份	泰國（香米） 進口/零售	內地（油粘/珍珠米） 進口/零售	越南（香米） 進口/零售
1月	6.79元/13.47元	5.77元/13.35元	4.84元/11.11元
2月	7.07元/13.47元	5.85元/13.35元	4.87元/11.11元
3月	7.00元/13.47元	5.93元/13.35元	4.81元/11.11元
4月	6.94元/13.66元	5.94元/13.41元	4.81元/11.27元
5月	6.90元/13.66元	5.81元/13.41元	4.88元/11.27元
6月	7.02元/13.57元	5.93元/13.44元	4.91元/11.41元

◆資料來源：香港工業貿易署

米行商會監事、大米入口商李豐年表示，印度白米與香米完全是兩個市場，港人食的香米理應不受影響，但就被人趁機抬價，「香港人很少吃白米，一年才消耗約2.7公噸白米，約佔整體市場2.2%。」

他表示，白米主要供應一些中、低端餐廳，供港白米市場已因事件上漲5%至10%，但也只是略微增加餐廳成本，對港人影響極微。他解釋：「香米比白米品質、口感好很多，價錢也貴三成多。食白米的人，不會搶購香米，有如用廉價日本車的人，不會因日本車產量減少而跑去買奔馳。」

業界：內地米貨源足 市民無須搶購

李豐年本身亦經營內地珍珠米進口。他強調，國家對香港供應一向源源不盡，呼籲市民切勿搶購、囤積大米：「大家搶購，造成大米短期內人為短缺，那米價的確會短期內大升，猶如疫情時期的恐慌性搶購。但市場供應充足，米價還是會回到正常水平。天氣那麼熱很容易生蟲，損失的只會是誤信謠言的市民。」

優質內地米口感勝泰越香米

香港文匯報訊（記者 文森）香港餐飲聯業協會會長黃家和向香港文匯報表示，內地進口香港的絲苗米和珍珠米，口感和品質不輸港人慣食的泰、越香米：「可能無泰國米咁香，但一定比越南米更勝一籌。」內地絲苗米主要供應高級食肆、進口量較少，而內地供港優質大米主要是東北珍珠米（或稱油粘米），價格介乎泰國米和越南米之間。

米行商會監事、大米入口商李豐年主營東北米進口香港，他對香港文匯報表示：「供港珍珠米主要來自東北五常，有十分嚴格的品質控制，進口檢測，口感比香米好得多，價錢也與泰、越香米差不多。可惜市民買米很有習慣思維，加上缺乏系統宣傳，珍珠米銷量只佔香港小額市場。」

五常珍珠米在內地亦是最受歡迎的大米，勝在珍珠米直鏈性澱粉值恰到好處，煮熟後米粒看起來圓潤飽滿、油光亮麗，米香濃郁，嚼起來口齒留香，有黏性但不黏牙，口感筋糯有彈性，兼具泰國香米的香氣和日本大米的口感。就連馳名全球的中國美食紀錄片《舌尖上的中國2》，都評價五常大米是「中國最好的稻米」。

李豐年介紹，五常大米的產地有着嚴格的地理保護認證，註明專有產品標準號：「GB/T 19266」，代表種植的土壤、環境、水源及各個加工工序和理化指標都符合嚴格的國家規定。

◆五常米是內地優質大米。網上圖片



香港食米進口數字（以原產地劃分）

進口量*單位為1,000公噸（佔比）

地區/年份	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023(截至6月30日)
內地	25.6 (7.8%)	23.8 (7.5%)	20.5 (6.5%)	19 (6.0%)	13.7 (4.4%)	22.9 (7.4%)	23.2 (7.7%)	19.8 (6.7%)	20.7 (7.5%)	22.3 (8.1%)	10 (8.2%)
泰國	146.8 (44.7%)	154.3 (48.2%)	174.6 (55.5%)	187.5 (59.6%)	206.5 (65.9%)	171.2 (55.5%)	156.4 (52.3%)	155.7 (52.6%)	151.0 (54.7%)	160.0 (58.2%)	70.3 (57.7%)
越南	137.2 (41.8%)	126.4 (39.5%)	101.4 (32.2%)	86.7 (27.6%)	49.9 (15.9%)	76.1 (24.7%)	88.8 (29.7%)	78.1 (26.4%)	75.1 (27.2%)	66.0 (24.0%)	32.2 (26.4%)
美國	6.7 (2.0%)	4.1 (1.3%)	0.9 (0.3%)	2.5 (0.8%)	17.8 (5.7%)	6.8 (2.2%)	7.6 (2.5%)	7.2 (2.4%)	4.9 (1.8%)	2.9 (1.1%)	0.1 (0.1%)
柬埔寨	0.8 (0.2%)	1.2 (0.4%)	3.9 (1.2%)	4.9 (1.6%)	13.6 (4.3%)	14.4 (4.7%)	10.9 (3.6%)	23.5 (8.0%)	11.8 (4.3%)	10.5 (3.8%)	3.2 (2.6%)
日本	1.3 (0.4%)	1.7 (0.5%)	2.6 (0.8%)	3.4 (1.1%)	4.2 (1.3%)	4.8 (1.5%)	5.5 (1.8%)	7.2 (2.4%)	8.8 (3.2%)	10.3 (3.7%)	4.8 (3.9%)
其他	10.1 (3.1%)	8.3 (2.6%)	10.9 (3.5%)	10.6 (3.3%)	7.8 (2.5%)	12.2 (4.0%)	7.1 (2.4%)	4.3 (1.5%)	3.7 (1.3%)	3.0 (1.1%)	1.3 (1.1%)
總計	328.5	319.8	314.8	314.6	313.5	308.4	299.5	295.8	276	275	121.9

◆資料來源：工業貿易署

◆整理：香港文匯報記者 唐文

各地大米比拼

泰國香米（Jasmine Rice）

米香：有獨特的花香
質地：略帶濕潤和黏稠、口感香糯
最佳食法：適合配襯各類佐餚，尤其各類咖喱菜式

日本越光米（Koshihikari）

米香：天然甜味、帶堅果風味與香氣
質地：口感飽滿、澱粉含量最高、最黏
最佳食法：黏度高，適合做壽司卷和飯糰

內地絲苗米

米香：清新飯香
質地：澱粉含量中等，質地軟硬適中
最佳食法：煮飯爽滑可口，飯粒條狀而不爛

越南碎米（Com Tam）

米香：最淡米香
質地：有嚼勁，咀嚼後散發米香，米粒體積細小
最佳食法：與有醬料食物撈飯食較佳

港人食米量趨減

話你知

食米是香港市民的主要食糧，亦是香港唯一法定儲備商品，進口及轉口食米均受到特區政府管制。目前香港有244間註冊食米貯存商，自2003年起，政府要求食米貯存商要儲備足夠市民15天的食用量存貨，業界表示除政府規定外，一般也自發地多儲存一倍存貨，足夠香港市民一個月食量。過往三年，全港食米進口及食用量約為每年28萬至30萬公噸，即每日約800公噸。

泰國是香港進口米第一大產地，大部分年份泰國食米佔進口比例的五成以上，其中泰國香米最受青睞。排名第二、第三的食米輸入地是越南及內地，越南香米和內地產的油粘/珍珠米亦廣受歡迎。近10年來米價總體波動不大，呈輕微上揚趨勢。

雖然貯米有充足保障，但港人平均食米量卻在不斷減少。據工業貿易署統計，2013年平均每名港人全年消耗45公斤食米，至2021年已減至每人37公斤。因應這一趨勢，米商貯米量亦有所減少，2008年香港的維持食米儲備量為1.44萬公噸，2022年有關數字減至1.19萬公噸，截至今年第二季更進一步減少至1.07萬公噸。

◆香港文匯報記者 唐文