

## 核废水排海、禁日本水产后，香港人还吃鱼生吗？日式餐厅如何求存？

政府与政府之间拉扯角力的同时，一些香港人选择继续吃日本鱼生。



2023年8月29日，位于中环的寿司店“寿司喰”主厨向川哲（中），正在和食客聊天。摄：Ryan Lai/端传媒

端传媒记者郑淑华 发自 新加坡 刊登于 2023-09-01

[#日本核废水排海](#) [#核废水](#) [#福岛](#) [#福岛核灾](#) [#核申](#) [#香港](#)

日本排放核废水约一星期后，8月29日早上，师傅Hugo在铜锣湾Omakase（厨师发办）餐厅“鮭本”准备食材。他用利刀把鱼切割、去皮，拿铁钳子把骨挑出，最后将条状的鱼生整齐摆在木托盘上。在北海道北寄贝、秋刀鱼、鱼，神奈川黄金池鱼的右边，鲜红色的赤身和中拖罗，是8月22日水产禁令实施前从宫城县来的货。“之后就没有了”，Hugo说。

8月24日香港时间中午12时，日本东京电力公司排放第一批福岛核电厂的核废水。香港政府8月23日以食品安全为由刊宪，禁止东京、福岛、茨城、宫城、千叶、群马、栃木、新潟、长野和埼玉10个都/县的水产、海盐等输入香港。同日，中国海关总署宣布全面暂停进口日本水产。2022年，中国是日本水产出口目的地第一位，香港为第二，分别占日本水产出口市场22.5%和19%，合共超过四成。

Hugo工作的餐厅在2022年开张，90%食材来自日本，其余来自泰国、澳大利亚和本地。他说，政府早在几个月前发风声，预告实施禁令，餐厅的供应商已转向其他地区取货，而日本47个都道府之中，30多个为沿岸地区；被禁的10个地区当中有6个是沿岸、4个是内陆，他们还可从其他沿岸地区取货。但一些特产而言，例如千叶县的地金目鲷、鲹鱼、黑鲹鱼，其他地区的不够肥美，他们便暂停供应。“幸好我们做Omakase没有固定的menu，随时可以转。”

环境及生态局局长谢展寰在8月22日表示，禁令要视乎日本核污水排放后的具体情况，以及当地政府监察系统，港府需要资料和证据作考虑，没有放宽禁令的时间表。

水产禁令下，香港4000多间日式餐厅首当其冲。他们被不确定性笼罩，担心香港会仿效大陆，全面禁止日本水产，也有餐厅表示订座率大跌，每天少赚万元或以上，有考虑转型。在市面，连锁寿司店仍大排长龙，日式料理爱好者表示不担心，会继续吃，与大陆反日浪潮造成对比。



2023年8月29日，中环Omakase餐厅“KAMOSU 醃”主厨西村祐弘正在准备食材。摄：Ryan Lai/端传媒

## 日本餐厅：改货源、订座跌、晚市关门

位于中环核心区的寿司店“寿司喰”主厨向川哲说，因为禁令，他们50%的水产食材没了，“所有经过东京鱼市场的都被禁。”

东京丰洲鱼市场是日本全国渔获的集散地，同一批次或同一季节的渔获运到鱼市场后，会分给各鱼栏再分拆和包装，过程中，水产品的包装打开，落入禁令所指“收获、制造、加工或包装”的范围。这种情况下，即使渔获不是在东京出产，也会被禁。总括而言，以往餐厅可提供30至40款海鲜种类，现在剩下20多款。

向川哲指香港供应商聚集在东京，有些正在转移基地，但预计会花时间。餐厅现在靠从大阪、北海道和福冈直送的水产维持，也有从九州入货，但未能完全填补那一半的空缺。如果这情况维持，他们或会转用外地如澳大利亚、越南和纽西兰的货，甚至是雪藏货。他预料情况会在冬季变差，因时节当造的白子和鱼在茨城出产，到时也会被禁。

而在中环的Omakase餐厅“KAMOSU 醃”在一、两个月前，留意到食物环境署卫生署给餐厅发信，提醒他们要向合法供应商取货，又提到食安中心会做核辐射检测。因知悉东京会跌入禁令范围，而餐厅有从东京丰洲鱼市场取货，主厨西村祐弘便开始跟供应商查询其他地区如北海道、九州直送的货。供应商也问他们有没有需求，“当然有，迟点政府会block。我们都一定知道日本会放水。”

餐厅以“割烹”为主，晚上13至14道菜中，有两至三道刺身和海鲜料理，其余是蔬菜和肉类，受到禁令影响的食材占全部10%，影响不算很大。

差不多下午5时，日本水产送到店内，西村祐弘拿出一条深海池鱼，说这原本是从东京来的货，现在从九州直接到港，鱼的眼珠很黑不混浊，代表还很新鲜。从前一星期除了两日假期外，都有航班将渔获由东京送至香港，但九州的航班较疏，约两天一班，变相选食材要很精准，不可以选“日日鲜。”餐厅社长Ed说他们现在避免进口易变坏的贝类，例如将赤贝改做帆立贝。

最近客人都在问会不会没有日本菜吃，西村祐弘安慰道，如果政府只禁10个县，暂时没有问题。“如果他全block日本菜也没有办法，要转做日本人的法国菜、或者意大利菜。”



2023年8月29日，铜锣湾Omakase（厨师发办）餐厅“鮭本”，寿司师傅Hugo正在准备食材。摄：Ryan Lai/端传媒

Hugo也认为：“全部禁了当然没得搞，只会香港日本菜全部执笠。除非我全部用大陆货、泰国货、巴西货，但是你居酒屋可以，Omakase是绝对没可能做到这件事。”居酒屋以熟食为主，肉类货源可转其他地方，但Omakase做“生的东西”，日本是主要货源。而本地可以做成刺身的鱼虾、贝类很少，鱼类欠缺油分、虾不够甜。

餐厅都发现订座率下跌了。日本排放核废水前几天，“寿司喰”的入座率达9成，但最近却跌了差不多六成，每晚赚少了约1.6万元。客人打过来取消订座，他们不问原因，也明白。“我们经过了疫情，所以但愿可以挨过这个，不过如果真的太难，我们可能要转型做拉面或者其他。”

向川哲当寿司师傅差不多30年，餐厅开业16年。“这改变很难，如果要改变，我们要把它关了，然后创造一个新的概念——不过这要花很多钱，而我们从现在起正亏钱。”

Hugo也发现下月订座簿上多了不少空缺。从前每天有8至10个新订座，但废水排放后两天，餐厅都没有收到新预订，客人跌了7成，每晚少赚了1万至3万，他们甚至考虑少做几晚夜市。餐厅寿司吧有14个座位，有一间开放式房间跟一张桌子。Hugo说Omakase的格局固定了，要重新装修才能转做居酒屋、拉面。

向川哲回想，2011年福岛大地震后，有人走进店内，说“想吃寿司，但不要日本的。”那时生意萧条了约3个月，后来人们慢慢淡忘。今次的浪潮比从前来得轻，他也希望人们跟政府会发觉“没有事会发生。”

## 港禁日水产，争北京“印象分”？

这是人类史上首次大规模排放核废水，对于安全性，香港、大陆，日本政府众说纷纭，环团和专家持不同意见。

2011年311大地震，海啸引致停电，令冷却系统停运，核反应堆炉心过热并熔毁，发生氢气爆炸。为了让核反应堆内的熔融核燃料温度保持稳定，需持续注水冷却；加上流进反应堆的地下水及雨水等，这些水受到污染，含有多种放射性物质，包括氚（tritium）和碳14（Carbon-14）。



2023年8月25日，日本东京，示威者在日本首相岸田文雄官邸前举行集会，反对将福岛第一核电站处理过的放射性水排入海洋。 Kim Kyung-Hoon/Reuters/达志影像

2021年，核废水储存量即将饱和，日本政府公布将核废水稀释并排出大海的方案。按计划，东电会以“多核素除去系统”（ALPS）处理核污水，过滤62种放射性物质并减少至合乎日本规定的水平，但不包括氚和碳14。之后，会以海水将ALPS处理水中的氚稀释至100倍以上，令浓度降至每公升低于1500贝可（Bq），是日本管制标准的四十分之一，合乎世卫饮用水含氚标准的七分之一以下。

根据方案，由2023年8月24日至2024年3月底，东电会分4阶段排放核废水，总排放量约为3.12万吨，是福岛第一核电站内存放总量的2.3%；排入海的氚总量约为5万亿贝可。在首阶段，东电预计在连续17天内排放共7800吨核废水，每日排放量约460吨。按现时核电厂内核废水的储存量估计，最快2051年才完成排放。

水产禁令出台前三个月，6月8日，环境及生态局局长谢展寰以《[若对核废水安全有信心，日本何不自用？](#)》为题于《大公报》撰文，提到环境局、食物安全中心、渔农自然护理署、香港天文台、卫生署及政府化验所等已成立跨部门专责小组，一旦日方启动排放废水，港府便可采取措施，“禁止福岛一带沿岸最高风险县份的水产品的进口，以及对其他有风险县份水产品的进口实施严厉管制。”

他批评日本政府“一意孤行强推福岛核废水排海，违背国际法义务，危害海洋环境和公众健康，绝非负责任国家行为”，强调食安是民生大事，港府绝不妥协。谢展寰又指，如日本政府对经处理的核废水安全有信心，应在本国寻求其他用途，例如灌溉而非排出公海。

6月，建制派立法会议员工联会邓家彪曾倡议，应全禁日本的食物和海产输入香港；民建联何俊贤、葛珮帆亦呼吁特区政府应“紧跟国家步伐”立即禁止福岛等县市食品进口。饮食界自由党张宇人指，若禁日本渔产必定会对业界、包括日本餐厅生意造成损失，不过政府应做合理的事。

国际原子能机构在2023年7月4日宣布排放计划符合安全标准，“处理水的排放对人和环境的放射性影响可以忽略不计。”中国外交部同日[回应](#)，认为报告“未能充分反映所有参加评估工作各方专家的意见，有关结论未能获得各方专家一致认可”，并对机构仓促出台报告感遗憾。



2023年8月23日，香港，民建联到日本总领事馆外请愿，谴责日本政府排放核废水。摄：林振东/端传媒

中方质疑，日本净化装置能否长期有效使用、国际社会能否及时掌握超标排放的情况，以及放射性核素长期累积和富集，会给海洋生态环境、食品安全和公众健康带来的影响。

港府紧随其后，同日晚上发声明，指港府自日方宣布采取海洋排放计划后，已多次就食物安全表达极度关注，又指计划持续30年，“日本当局如何确保净化装置能长期有效运作，以及如何确保排放计划不会对食物安全以至海洋生态构成任何潜在风险，是令人担忧的实在问题。”

7月11日，《日经新闻》引述日本驻香港总领事馆副总领事中原直人，称港府连番强硬表态，是为了“赢取北京的印象分（brownie points）。”

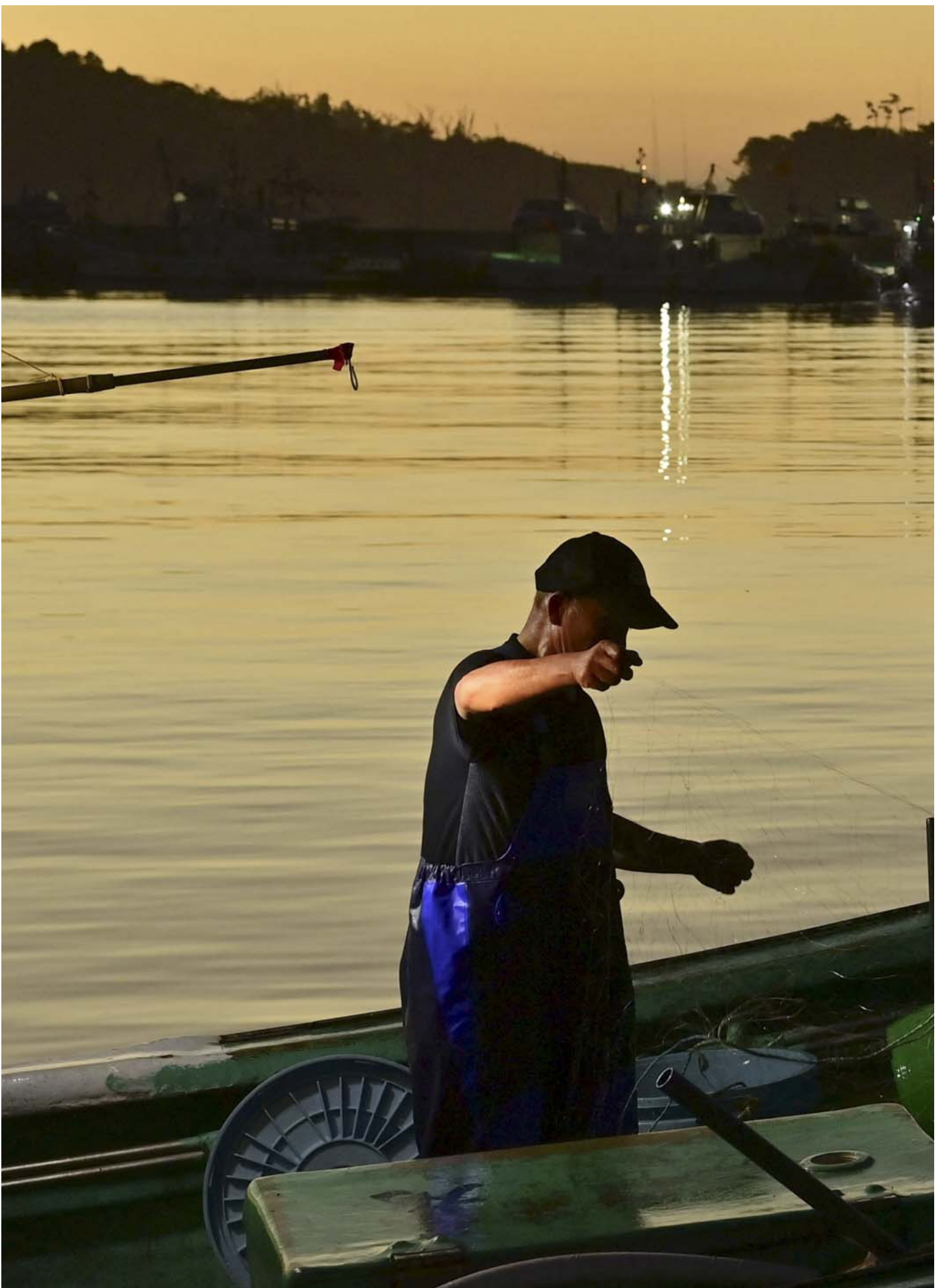
事隔一天，政务司司长陈国基和谢展寰，与日本驻港总领事冈田健一和日本相关官员会面。谢展寰在会后宣布基于“预先防范原则”，日本一旦排放福岛核废水，港府会即时禁止10个都或县的水产品进口，包括东京、福岛、千叶、栃木、茨城等。对于“印象分”报导，谢展寰强调香港在“一国两制”下实行高度自治，是自由港和单独关税区；而政府会按情况实施食物安全管制，保障本港食物安全和市民健康。

事件其中一个关注点，是废水中的放射性物质。据日本《读卖新闻》报导，中国的4座核电厂每年氚排放量全部达90兆贝克以上，高出福岛核电厂每年22兆贝克的排放量；而且邻近香港的大亚湾核电厂，氚的年度监管限值为225兆贝克，为福岛核电厂的10倍。香港核学会主席陆炳林接受“香港01”访问，指福岛核电厂的核废水包括62种放射性核素，虽然日方表示可过滤它们，但还是不能完全消灭，福岛的核废水比起大亚湾核电厂的“复杂”。

在8月23日宣布禁令的记者会上，有记者指，中国位于广东的两个核电厂排放的氚含量高出福岛，问道选择性禁止日本水产是否双重标准。卫生署主管高级物理学家李绍强指，福岛的反应堆燃料棒熔断与污水直接接触，除了氚外，还有其他辐射物，要经过复杂的程序过滤，与正常运作的核电厂的污水不同。

谢展寰在8月26日批评日方用氚作为一个说法是“转移视线”，因经处理的核废水还有其保辐射物质，“不要经常单单说氚。”

日本驻香港总领事馆回应《明报》查询，指氚以外的所有辐射物质，已透过ALPS减至低于国际标准，“排放前亦会再次确认达标，超标的水一律不会排放。”日方又指，当地环境省每周监测辐射物质，东电亦每周采样福岛第一核电站附近海水，分析样本中氚、铯134和铯137浓度并公布，减低大众的忧虑。



2023年8月24日，一名渔民在日本福岛县相马市的松川浦渔港工作。摄：Kyodo/via Reuters/达志影像

## “福水难收”，港人续吃日本菜

核废水排放前夕，在Facebook有9.6万成员的“香港 Omakase おまかせ 关注组”中，有网友以《“福水难收”以后就唔食日本菜》为主题，开了个投票栏。Tidus投了“相信日本政府，唔怕，照食”、“我唔谗住有下一代，照食”、“check 到有问题先讲，照食中”，以及“对香港政府行动充满信心。”

“我自己完全不担心。”34岁的Tidus说，他任职IT，由2015年起在Instagram经营公开帐号，分享美食相和Omakase的心得。那时他刚接触Omakase，觉得“简单得来也很好吃”、层次多又精致，而且师傅会向他介绍食材和烹调方法。从前他一个月会去吃一次，现在一个月三、四餐也有。核废水排放前的周末他食了Omakase，已订位9月中再去。

Tidus认为日本政府的数据透明，国际原子机构也发表报告表示核废水符合安全，“作为一个小市民，我不能说信还是不信，一个有公信力的组织给我看，那我就看。”坊间也有报告对比日本跟大陆和法国核电厂，他相信核废水中的有害物质很少。

二来他认为“日本人自己在那里住，逼上梁山一定排放废水……我明白他们在做什么，所以没有影响。”香港政府作额外检测，也令他安心。

Tidus觉得港府禁令的影响不太，因日本有47个都县，这次只禁了10个，但Omakase是吃“一个地方最好的”，是次可能会为禁令而要转向二线地方，“失望是一定的。Omakase师傅把觉得最好的食物给你食，但因为政策问题，令这事的经验、享受不是最好，当然会有点遗憾。”他举例东京湾海胆，现在应在香港绝迹，有点可惜。

若港府效法大陆实行全面日本水产禁运，“要看师傅有什么法子”，Tidus也可能到日本吃，他已计划10月去东京旅游。

投票栏最终收得320票，58%选择“相信日本政府”，其次是20%的“唔谗住有下一代。（不打算要有下一代。）”

而关注组的创办人Francis在废水排放后的第一个周末，便去了九州旅游。他吃了10年omakase，在日本旅游时可一天吃一至两顿。疫情时，Omakase在香港盛行，他一星期也可吃一至二顿，开关后便到日本吃，这年他计划游日7次。



2023年8月29日，中环Omakase餐厅“KAMOSU 醱”的食材。摄：Ryan Lai/端传媒

核废水排放后，他会继续食omakase。311大地震，核电厂受损至今十多年，他觉得要有的影响，其实一直已经在影响了，“食烟会致癌、食午餐肉也会致癌，但好多人也会继续去食。对自己负责就OK。”同时他对港府的抽验工作有信心，若验出食材的辐射量超标，“他们不会对香港市民置诸死地，不理他们”，日本政府也如是。

“有些人偏向信科学，有些人偏向信不同政府的说法，这些全是个人选择。”Francis说，关于吃或者不吃，论点有很多，“你当我政治不懂、科学不懂，我都最后消化了所有不同方面资讯，沉淀下来”，结论是“不会吃少、不会多食，对我影响不大。”

## “哪里来都是同一个海”

核废水排放翌日是星期五，晚上约7时，日本连锁食店“寿司郎”在尖沙咀分店挤满了持票等候入坐的人，叫号324时，记者按出筹号票，编号已轮候到442。店员随即将告示牌端到门前，说店内超出接待上限，“已暂停Walk-in”，有人来到店前才发现扑空，嚷着“唉啊，截左啦”、“无得食”。

寿司郎门外贴出告示，指已根据港府的管制措施作对应，并会持续关注有关指引，又提到寿司郎集团拥有强大的采购团购，使他们能从世界各地采购食材，但告示未有解释禁令对食材的影响或列出食材的来源地。

25岁文员张小姐6点半跟男友来到，他们一个月前在应用程式订了位，不用排队；她说星期五和周末时段较满，要提早订位。两人吃了三文鱼、虾寿司等，结帐200多元。她“不会说不担心”，但“这些问题，可能本身大亚湾都有的”，不过公众对2011年福岛核事故的反应很大，这次日本排放的核废水多，而日本又是水产出口国，所以才引起这么大关注。

她又说，自己一个月吃不到两、三次日本菜，不觉得会对健康造成影响，日后会继续在香港吃日本的水产，“不会特别限制。”

23岁Basilla于6时半取票，轮候号码391，还要等70多个号码，她读着刚从买来的育儿书，等男友下班过来。他们在英国留学，那边比较少寿司店，想趁假期完结前吃顿寿司。她直言“有点担心”，因她有生育打算，听说辐射会影响生育，又会生畸胎。但废水刚开始排放，“觉得它未流到嚟。”

她说以后回来香港“不会再碰（水产）了，因为真的怕”，只会在英国吃，但那边价钱较贵，份量少又不新鲜。



2023年8月24日，钻石山一间超市，市民正在选购日本食品。摄：Ryan Lai/端传媒

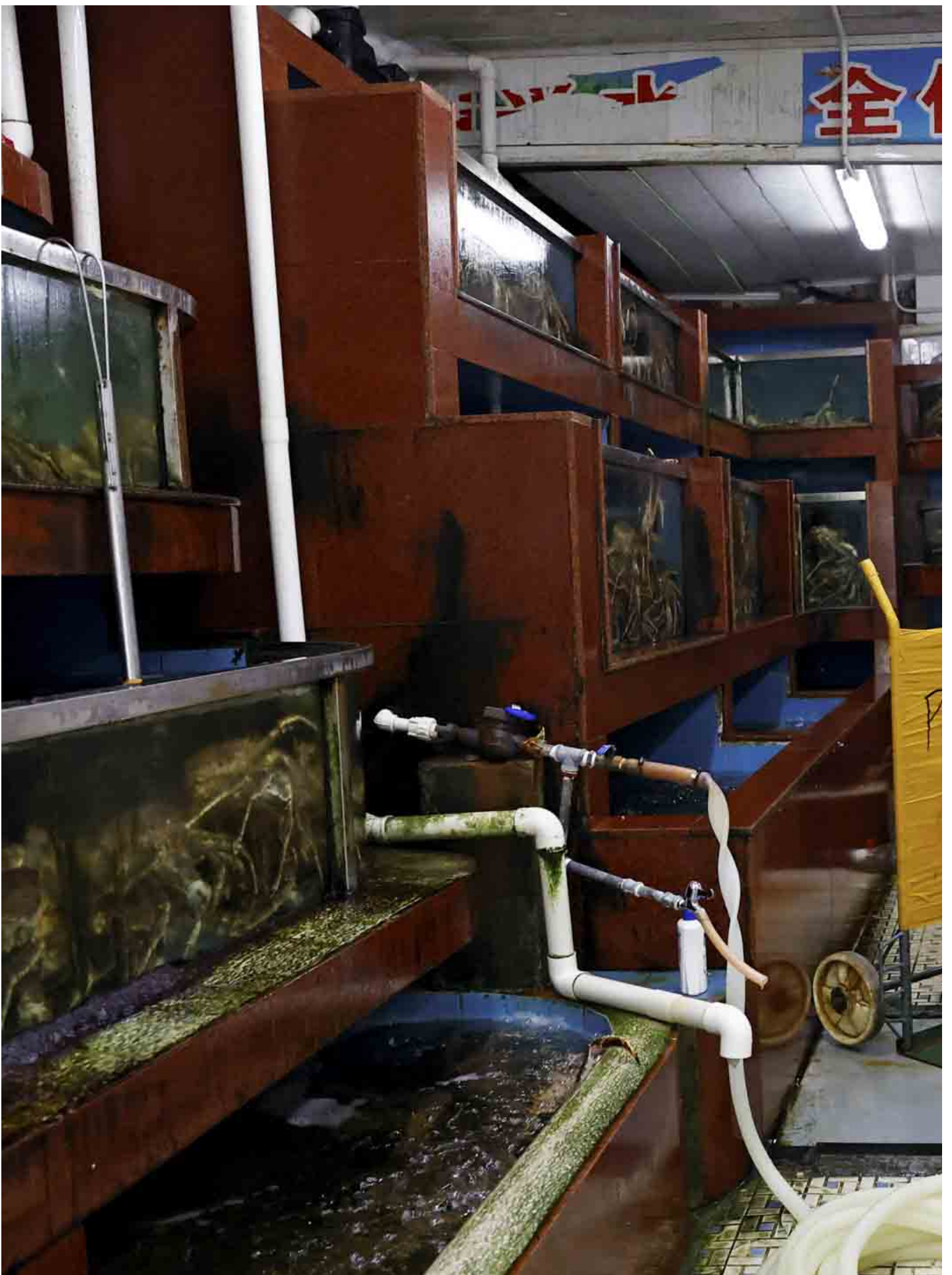
同晚8时半，一街之隔的日本连锁超市唐吉诃德DON DON DONKI，雪柜内仍有不少寿司和鱼生饭，叠成两层排列，有三文鱼、吞拿鱼和带子寿司。标榜鱼生来自东京丰洲市场的宣传品仍挂起：“Our high quality fish will bring you smile”。另一旁的雪柜，包装上印有“豊洲市场発”的渍鱼“地区限定”半价发售，50元两包；三文鱼寿司“大特价”，由80港元10件降至58元。

由广州来香港旅游4天的李先生买了一盒三文鱼跟一盒杂锦寿司。他说大陆全面禁日本水产、“香港禁啲唔禁啲”，“可能其他县也安全。”而在香港还可以吃到日本海产，他说“都开心。”

对于食品安全，他说“报导说百多天（核废水）才飘过来，应该没事的。”但过了百多日后，他可能会不吃日本的水产，他认为日本以外，“也有更好的选择，要看政府把关。”例如挪威、北欧和大陆。

50多岁的Mable是家庭主妇，她站在雪柜前拿几盒寿司拼凑看，想买回家作晚饭。她尤其爱吃带子、拖罗和三文鱼，但隔数月才会吃一次寿司。Mable不担心核废水，一来她相信水已经稀释过滤，二来海洋污染早已存在，“你说怕，哪怕得这样多。”

她觉得政府在核废水开始排放当日出禁令是过早，因为渔获可能过一段时间才会受污染，禁令也可能引起市民恐慌。“本身有人不是这样害怕，但你这样高调去做这件事，搞到人心惶惶。”



2023年8月24日，中国北京海鲜市场，一名在渔贩在查看手机。摄：Florence Lo/Reuters/达志影像

另一边厢，抢盐的风潮也从大陆伸延到香港、澳门；2011年福岛核事故不久，中国大陆也曾有“盲抢盐”情况，同样蔓延至香港。

排放核废水后首个星期六，记者走访五间超市，调味料货架上，无论是平价幼盐、碘化海盐，甚至是鸡粉，大多都被清空，也有剩下一些贵价山盐和岩盐；而在售卖日本食品为主的超市，除了英国的海盐花缺货外，其他来自日本冲绳、濑户内海仍有存货。食安中心于25日澄清，流言称“碘盐”可抗辐射，但现时并无科学证据证明进食盐能有效预防辐射的损害，过量食用亦会危害健康。

港府在8月25日发声明，指食盐供应稳定及存货充足，储存量足够全港市民约一个月用，呼吁市民不用担心供应和储盐。政府又指，日本食盐占整体供应少于1%，禁令绝对不会影响本港食盐供应。

Mable最后选了盒杂锦寿司和三文鱼刺身，包装盒上没有注明产地。她说，“哪里来，都是同一个海。”



2023年8月29日，位于中环的寿司店“寿司喰”，店员正在为客人上菜。摄：Ryan Lai/端传媒

[#日本核废水排海](#) [#核废水](#) [#福岛](#) [#福岛核灾](#) [#核申](#) [#香港](#)

本刊载内容版权为端传媒或相关单位所有，未经[端传媒编辑部](#)授权，请勿转载或复制，否则即为侵权。

端傳媒八週年 | 另一個世界仍然有可能

訂閱端傳媒，期待改變的你，  
與亟待突破的我們，共同撐起另一個世界。

8週年尊享會員 特別優惠 **20%OFF**

[立即訂閱 →](#)

端傳媒的下一程，需要你的守護。今天就成為訂閱會員，支持我們走下去，支持華文世界不可或缺的深度報導和多元聲音。點擊了解更多[會員計畫](#)