

日本東京築地水產市場營運近83年後，於明日正式關閉，魚市場下周將搬遷至豐洲。臨別在即，築地不少商販均顯得不捨，亦有商販批評豐洲市場可能仍存在問題，要求延遲搬遷，部分商戶則憂慮將來營業額下跌。作家坂本由香里形容，築地市場關閉是「一個時代的終結」。

# 83載歷史明終結 人情味腥味同消散

# 築地魚販落幕



買家仔細檢查魚肉。法新社

魚販質疑新市場不安全。美聯社

山口女士批評政府沒充分諮詢。美聯社

## 自由行最後「朝聖」 港旅團早不遊歷

香港文匯報訊(記者馮健文)已運作83年的日本東京築地市場關閉在即，近期不少旅客都趁機會到市場作最後「朝聖」，惟香港旅遊業界人士接受香港文匯報訪問時均表示，近年築地市場對港人的吸引力不大，因新鮮魚類食材可在當地其他地方甚至在香港吃到，於清晨進行的魚類拍賣亦非很多人感興趣，故築地市場已非旅行團景點，相信會吸引較多自由行港人前往。

### 港人更愛東京近郊

東瀛遊執行董事楊國全表示，近年東京旅行團行程已沒包括築地市場，除需一早前往外，很多港人對魚市場及魚類拍賣也不大感興趣，故就算早已傳出市場將關閉，也沒特別安排旅行團參觀，也少有團友提出要求前往。近年參

加東京團旅客，多喜歡到一些車程不算長的近郊景點如日光、箱根等地觀光。

縱橫遊常務董事袁振寧也指，築地市場已非新景點，且新鮮魚類食材可在當地其他地方甚至香港吃到，所以旅行團已不會安排前往。加上港人經常到東京，對市內景點興趣不大，除當地迪士尼樂園因適逢35周年較受歡迎，旅客多選擇前往近郊，如在冬時便有不少旅客愛到只需40分鐘車程的滑雪場滑雪。

不過，今日往東京旅遊的陳小姐則表示，由於之前曾到過築地市場，感到市場十分特別，當得知市場正好在她到東京旅行期間關閉，她會趁此機會再到市場作最後參觀。

## 魚市場學習12年 米芝蓮大廚讚人情味濃



貝卡特佩服魚販知識。法新社

首次來到築地市場時，目睹水產種類之豐富，「我不得不承認自己對魚一無所知」。他形容在市場內，並非顧客挑選商戶，而是商戶挑選顧客，即使是一流大廚，亦不得不佩服魚販的知識。

### 新址不需巨型冰塊

貝卡特現已是市場的熟客，經常在日出時分選購鮮蝦和魚類。他形容築地市場水產品種類多，市場的氣味、人流、光線，都能為職業廚師帶來無限靈感。築地市場設施日漸老化，但也為不少魚販留下難忘記憶，例如由於市場缺乏冷藏設備，每天均要從製冷廠購入像一個人高、重達150公斤的巨大冰塊，以免海產變壞。

■綜合報道

## 「築地魚河岸」改名上位

東京築地市場即場關閉之際，位於場外市場附近的新式市場「築地魚河岸」亦把握機會，舉行大規模宣傳，吸引不願改到豐洲市場採購的顧客。築地市場外圍的「築地場外市場」亦正研究是否改名，革新商店街形象。

築地市場嚴格而言分為「場內市場」和「場外市場」，其中場內市場是指半密封的批發市場，即明日關閉的部分，批發市場附近的商店街則名為「場外市場」，明日後仍會繼續運作。

築地魚河岸位於場外市場附近，為兩幢式建築物，既提供魚類批發市場，亦設有一般購物中心，目前設有60間店舖。築地魚河岸於上午5時至9時，只向餐廳買手等批發客戶開放，其後容許旅客進入。場外市場呼籲居民為商店街名稱提供意見，選項包括「魚市場—場外市場」、「魚市鎮購物區」，希望透過加強宣傳，讓外界知道場外市場不會搬遷。

■綜合報道



水產市場新舊位置。法新社



市場每年元旦舉行吞拿魚拍賣會。法新社

### 54年老店檔主批政府閃縮

45歲的新井貴子自小在築地市場長大，她憶述兒時跟哥哥在市場玩捉迷藏，長大後繼承家族的魚攤，售賣鯖魚和黃鰭吞拿魚等。新井貴子坦言，築地市場關閉令她心如刀割，「我在這裡成長，當要離開這地方，就像失去我們大部分的過去」。她又表

市場售賣豐富水產。網上圖片

### 築地市場於1935年開業，佔地23萬平方米，是全球最大型的魚市場，容納逾500間批發商，每日訪客人次達4萬，不少是慕名而來的遊客，估計每日營業額達16億日圓(約1.1億港元)。不過隨着時代發展，築地市場的設施逐漸顯得落後，今年夏季熱浪侵襲期間，市場空調系統便因不勝負荷故障，魚販在等候拍賣期間，只能把鮮魚留在設有凍櫃的貨車內。

示，很多顧客已向她反映，到豐洲市場購物並不方便，擔心他們未來不再光顧。築地市場另一個魚攤「樋德」自1964年起營業至今，75歲老闆娘山口女士近月多次聯同約30名東主，一同反對搬遷市場，上周末更為此組織遊行。山口坦言，假如新選址比現時好，她會很樂意搬遷，但當局事前根本沒充分諮詢，「他們做得閃閃縮縮」，又透露她曾向築地261間商戶進行調查，逾80%均對搬遷感到不滿。

### 東京奧運期間或成停車場

在築地市場工作逾30年的中澤良稱，市場多年來養活東京市民，在事事講求規矩的日本更顯特別，不滿當局只顧重建市場的商業利益，強行關閉市場，「我不喜歡豐洲」。來自澳洲悉尼的遊客吉爾獲悉築地市場將要關閉後，坦言消息令人傷感，「這裡面是古老的日本文化」。

東京都政府原訂於前年11月，把築地市場搬往豐洲，但因選址地下水源受污染，結果延遲至今。東京都知事小池百合子早前在豐洲市場開幕剪綵儀式上，強調已確保安全，不過市場裝卸區仍然存在多條數米長的裂縫，律師宇都宮堅二質疑，豐洲市場仍存在大量問題，不適宜讓魚販搬遷。

當局仍未決定築地市場用地未來用途，但預料將於2020年東京奧運期間，作為停車場使用。小池百合子早前則曾建議，把原址改建為美食樂園，結合築地市場的歷史。

■美聯社/法新社/路透社

### 築地市場小資料

- 人流**
  - 包括商戶及買家在內，估計每日有4.2萬人
- 銷售量**
  - 每日賣出合共2,900噸魚類及蔬果
- 海產/蔬果種類**
  - 480種/270種
- 保鮮用冰塊**
  - 每日使用180噸冰塊
- 「日本一」吞拿魚拍賣**
  - 市場每年新年舉行「初競」拍賣會，至今最高拍賣價為2013年重222公斤的「日本一」藍鰭吞拿魚，以1.55億日圓(約1,065萬港元)成交
- 吞拿魚拍賣會場溫度**
  - 須保持攝氏15度
- 搬遷成本**
  - 6,000億日圓(約412億港元) 法新社

## 豐洲市場冷氣足 助海產保鮮

豐洲新市場於下周四啓用，築地市場的魚販將會遷入。相比築地有不少露天地方，豐洲市場的批發中心設於室內，配備冷氣，有助控制溫度，保持海產新鮮。築地市場空調系統老化，今年夏天東京持續酷熱，魚類等海產因溫度上升影響品質。有拍賣商指出，夏天時需多放一半冰塊，以保持海產溫度。豐洲市場位於室內，能有效控制溫度，保持海產新鮮，有商販更形容，由海產運入豐洲市場，直至被購買帶走，海產均像剛捕獲時般新鮮。

豐洲市場啟用後，商販的營業額亦有望增加。千葉縣銚子漁港一向運送大量海產到築地，銚子一名官員視察豐洲市場後，稱讚場內設施，計劃增加運往市場的鮮魚量。入口商Ocean Trading每年運送約1,500噸挪威三文魚到築地，該公司職員指出，豐洲市場的設施能令海產維持新鮮，計劃將每年運送量增至2,000噸。

■綜合報道



豐洲市場的批發中心配備冷氣。網上圖片