

Диета после Фукусимы

На токийском рыбном рынке и в суши-барах по-прежнему многолюдно. Но если посмотреть внимательно, изменения, конечно, будут заметны. «Рыбу мы перестали есть совсем», — инструктор кулинарных курсов Йонко рассказывает о переменах в меню своей семьи, состоящей из трех человек.

Раньше они ели рыбу каждый день, согласно местным традициям, часто и на завтрак. «Мы далеко не единственные. Есть рыбу перестают и многие другие японские семьи, которые я знаю», — говорит Йонко. После взрыва атомного реактора в Фукусиме прошло почти три года, Япония ищет свое энергетическое будущее уже не в атоме, но отзвуки трагедии все еще заметны в повседневной жизни, например в меню.

До сих пор появляющиеся сообщения об утечках радиоактивной воды в море усиливают страхи, связанные с морепродуктами. Официальной информации о безвредности продуктов мало, и доверие к этим государственным источникам подорвано так же, как и поврежден реактор.

Премьер Абэ, апостол экономического роста, пытается постепенно восстанавливать потерянное доверие к местным продуктам. Недавно он посетил пристань в префектуре Фукусима, в месте, где рыболовство было временно остановлено. Премьер заявил, что морепродукты из этой области не опасны, что правительство теперь начнет предоставлять населению конкретные сведения о радиации. И в качестве доказательства Абэ съел фукусимского осьминога.

К премьеру присоединился и министр рыболовства Ацуши Сугинака (Atsusi Suginaka), который систематически опровергает информацию о том, что рыбу, пойманную в зараженной области, нельзя употреблять в пищу. Согласно сложным детекторам, которые имеются в распоряжении его ведомства и стоят в пересчете на кроны порядка четырех миллионов (1 крона — около 1,6 рубля, — прим.пер.), после аварии в марте 2011 года превышение допустимого уровня содержания радиоактивного цезия наблюдалось более чем у половины подвергнутых проверке рыб. Сегодня это якобы всего 2%.

Однако большинство японцев по-прежнему настроены скептически и пытаются найти свой собственный путь к безопасным продуктам. Оптимисты продолжают есть рыбу. Те, кто более осторожен, на всякий случай не дают ее своим детям. Кто-то покупает только привезенную рыбу, даже если она от австралийских рыбаков или из других океанов, не из Тихого. Импорт морепродуктов в Японию растет, в страну привозят и другие продукты. За последние два года, например, резко вырос ввоз сыра, и Япония стала вторым крупнейшим импортером в мире после России. Возможно, иностранные продукты питания полностью бы заполнили японский рынок, если бы не пошлины, которые, например, на рис составляют 8%. За последние полтора года было проверено около 400 тысяч видов японской продукции, почти треть содержала повышенный уровень радиации. Однако общественность не получила конкретной информации о том, какие именно это были продукты.

Местные жители часто покупают продукты в соответствии с местом их происхождения, отмеченном на этикетке. Иностранцы ходят в магазины с картой, где обозначены 47 префектур Японии. А что безопасно? Как далеко от аварийной АЭС должны были расти покупаемые овощи? Здравый смысл говорит не покупать огурцы, выращенные в тени реакторов. А продукты с Хоккайдо уже безопасны? «Да, я бы избегал только центральной части Японии и несколько префектур, граничащих с Фукусимой», — советует сотрудник автомобильной компании и отец двоих детей Такайя. Он добавляет, что, возможно, абсолютно безопасны только фрукты и овощи с юга страны. Тем временем на продуктах начинают появляться новые этикетки. Так, надпись на упаковке с рисом сообщает о том, что он не радиоактивен и безопасен для беременных.

Цунами в 2011 году не только повредило атомную электростанцию, но и снесло сотни тысяч домов в семи префектурах на берегу, разрушило 3 тысячи рыбацких пристаней, уничтожило почти 30 тысяч рыбацких судов. Покупатель у обычной полки с продуктами в магазине теперь ищет компромисс, но не между ценой и качеством продукции. Он, скорее, выбирает между страхом за собственное здоровье и сочувствием к судьбам людей, у которых авария на АЭС отняла собственное дело. В Японии оно часто переходит из поколения в поколение. И хотя сегодня рыба исчезает с тарелок в японских семьях, народ, известный своим долголетием и

стойкостью, скорее всего, к ней еще вернется.

Мартина Лейерова

Источник: "Respekt", Чехия

Автор: Артур Скальский © inoСМИ.Ru В МИРЕ, 👁 7034 13.01.2014, 13:55 📄 1760

URL: <https://babr24.com/?ADE=122371> Bytes: 4337 / 4326 Версия для печати Скачать PDF

👍 Порекомендовать текст

Поделиться в соцсетях:

ДРУГИЕ СТАТЬИ В СЮЖЕТЕ: ["РОСАТОМ И ЯДЕРНАЯ ЭНЕРГЕТИКА"](#)

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)

- [ВКонтакте](#)

Связаться с редакцией Бабра:

newsbabr@gmail.com

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](#)

Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: [@bur24_link_bot](#)

эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: [@irk24_link_bot](#)

эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская

Телеграм: [@kras24_link_bot](#)

эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская

Телеграм: [@nsk24_link_bot](#)

эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин

Телеграм: [@tomsk24_link_bot](#)

эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

Прислать свою новость

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"

Телеграм: [@babrobot_bot](#)

эл.почта: equatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)