

看世界

日本民宿，悬了

□ 孙昌岳

近日，日本观光厅公布了一项新规指引，允许各地方政府自行规定辖区内民宿的年营业天数，上限可以设置为“零”。虽然没有直接将“禁止”两个字说出口，但这个表述已经实质上打开了特定区域关停民宿的政策口子。

好好的生意，说不做就不做了，这是为什么呢？

这场出人意料的政策转向，要从多年前日本启动“观光立国”战略说起。

2012年，时任日本首相安倍晋三抛出了一个雄心勃勃的旅游发展目标，要将年访日外国游客数量再推高一个数量级。此后10余年间，日本入境游持续扩容。

游客规模的增长给热门城市酒店业带来了巨大压力，供给缺口持续扩大，旺季一房难求成为常态。而与此同步发生的是，受少子老龄化影响，日本空置房屋越积越多，仅东京圈的空屋就超过百万套。一边是住宿供给缺口呈现刚性，一边是大量闲置资产仍在“沉睡”，两个相差十万八千里的议题就这样隔空发生了奇妙的化学反应——民宿生意应运而生。

2018年6月，日本正式施行《住宅宿泊事业法》，俗称“民泊新法”。此前，日本普通住宅区原则上禁止开发商业住宿，但新法打破了这一限制：房主只需向地方政府申报登记，就能将自有住宅用作民宿经营，全年营业时长不得超过180天。这套带着典型的共享经济味道的制度，一经推出就受到了市场的热捧，“不住酒店住民宿”也成为不少深度游爱好者的优先选择。

作为一个“诞生在快车道”上的产业，日本民宿发展速度极其惊人，短短数年间就从边缘业态成长为日本旅游业中不可忽视的组成部分。截至

2026年5月，日本全国登记为民宿的住宅超4万栋，叠加“特区民宿”与“简易宿所”两种补充形态，整体规模突破5万栋。

然而，在产业快速扩张的同时，相关社区承载的压力也在累积。

在京都清水寺脚下的六原学区，狭窄小巷两侧的传统木造“长屋”（日本关西地区的一种形状狭长的传统住宅形式）一直被誉为“老京都慢生活的剪影”。随着民宿扩张，7户“长屋”中已有6户转为经营性民宿。深夜里行李箱碾过青石板路的声音、街道上散落的烟蒂，还有永远分不清类的垃圾……一切的一切都在一点点消磨着附近住户的耐心。

类似的矛盾并非京都独有。东京新宿区公布的数据显示，与民宿相关的噪声、垃圾投诉量从2021年度的70件暴涨至2025年度的924件。游客短暂停留几天便离开了，但周边居民却日复一日地承受生活环境改变带来的压力。另有专家指出，观光收入由整座城市共享，扰民成本却全由附近住户承担，这种成本与收益的错配也是矛盾的重要组成部分。

比扰民更棘手的，是违规经营的普遍蔓延。根据调查，许多经营者为追逐利润，突破年营业180天的法定上限，通过虚报营业天数逃避监管。多位从业者证实，这已经是业内人尽皆知的“秘密”，原本利好各方的共享经济早已变成了钻制度空子的套利生意。

面对矛盾的持续累积，日本各地方政府纷纷出台了相应的政策：

早在中央层面表态之前，东京都内多个区域已经主动压缩民宿营业空间。丰岛区将“民泊新法”框架下的年营业上限从180天压缩至120天，七成以上区域被划

入限制经营范围；墨田区规定，管理人员不常驻现场的民宿，仅可在周五、周六两天营业；台东区更是提交草案，拟对新报备民宿全面禁止工作日营业；大阪的调整力度更大，自从2025年世界博览会闭幕，当地就“暂停受理”新的民宿申请，还成立专门团队严查扰民民宿。

从热门旅游城市到普通城区，日本全国都呈现出民宿监管收紧的趋势。从这个意义上讲，此次观光厅发布的新规指引，本质是对地方收紧趋势的确认。

值得注意的是，这份通知仅作为技术性建议发出，不具备法律强制力，是否执行限制、在多大范围执行，最终仍由各地方政府自主判断。这套操作背后，是日央地之间在旅游发展与民生诉求上的微妙平衡。

政策转向带来的冲击，直观体现在经济账本上。

民宿行业此前吸引大量资本进入，核心原因是其收益率远高于传统房屋租赁。普通自住改造的民宿年收益率普遍在15%左右，批量租入房屋再改装运营的规模化经营者，收益率甚至能达到30%。不少投资者的商业计划，都建立在3年左右回收全部成本的预期之上。然而，监管收紧直接打乱了原有的回本节奏。一旦营业天数大幅压缩甚至清零，投资回报周期就会被无限期拉长，部分位于限制区域的物业甚至可能失去全部营收。此前因民宿用途溢价收购的房产，估值逻辑也将全面重构，而且会非常难以转手。

事实上，这个趋势已经出现。日本观光厅1月的统计数据显示，全国民宿废止申报数量超过2万，废止率高达36%，大量从业者已经因监管收紧主动或被动退出。专家认为，未来行业将继续走向分化，预计位于商业区、管理规范

民区的经营者会被批量清退。

站在产业发展的视角看，从全面放开到允许关停，日本民宿政策的转向，本质是发展优先级的重新校准。观光经济能够提振消费、拉动就业，账面上的收益清晰可见，但居民的生活质量、社区的秩序与安全感，很难简单折算成经济数据。在成熟的城市治理逻辑中，住宅区首先是居民的生活空间，在有余力的情况下才可以谈承接旅游功能，这个排序一旦颠倒，必然带来一系列问题。

日本此次政策调整应该也有让共享经济回归其基本内涵的意图。民宿诞生的初衷之一是盘活个人闲置住房资源，算是“轻量级的共享补充”。但当大量资本进场，民宿事实上已经变成了一种“准酒店业态”，偏离了制度设计的本义。遑论它还能享受住宅用地的低门槛与低成本，带来了不公平竞争。对于所有探索共享经济模式的城市而言，如何在产业活力与生活秩序之间找到平衡点，始终是一道需要耐心作答的考题。

国际

来稿邮箱 gjb@jirbs.cn

从几块礁石到中非大港

王 泽 李 玥

“克里比港将成为喀麦隆乃至整个中非次区域通往几内亚湾的重要门户。”15年前，喀麦隆总统保罗·比亚在克里比深水港口一期工程奠基讲话中这样期许，如今这一设想已成为现实。

近日，记者前往喀麦隆南部大区的克里比港采访，目睹等待入港装货的板车首尾相连长达数公里，从港内驶出的车辆满载货物向内地驶去。

这座港口由中国港湾工程有限责任公司承建并参与运营。中国港湾中部非洲区域公司喀麦隆国别项目群总经理谷告柏告诉记者，2011年来到喀麦隆项目现场时，他们要经过羊肠小道，一路颠簸。到港口选址处，只看到一片小沙滩和几块礁石。“这几块礁石就是前期勘测后建港选址的参照物。”曾经的礁石和小沙滩如今已被建设成包含工业园区在内、占地2.6万公顷的“几内亚湾明珠”。

记者采访时偶遇正在视察工地的克里比港工业区基础设施主管帕特里克·姆皮拉·阿伊西。“自2018年以来，港口工业区吸引投资近4000亿中非法郎（约合47亿元人民币）。”阿伊西告诉记者，“该区域已从最初规划的455公顷物流区，发展成如今占地4000公顷的综合性工业区。”

“港口集装箱吞吐量2025年突破了55.5万标箱，2024年的总货运量超过了1270万吨。货物从克里比流向加蓬、中非共和国、乍得、刚果（布）和赤道几内亚。”阿伊西说，国际航运巨头的加入进一步增强港口辐射能力。他预计，未来15年，工业区还将吸引9亿美元投资，创造15万个直接和间接就业岗位。

次日，记者来到中国港湾的营地。港口的建设和运营不仅改善了当地基础设施，也让一批当地员工在工作中成长起来。油漆工恩登亚·恩加图吉留斯在此工

作超过10年。他说，中方的工作模式能够让人全面地学习专业技能。当地年轻人进入项目时缺乏技术经验，经过培训和实践后逐渐成长为合格技术人员。

离开营地，记者前往克里比市区。街道上车辆往来，行人穿梭，道路两旁商店、餐厅鳞次栉比。

居民罗歇·姆沃戈说，以前克里比更像是个村子，只有一条很窄的土路。现在这里道路宽阔，沿街商铺增多，港口及相关产业创造了很多就业和经营机会。

“克里比深水港奠基15周年恰逢两国建交55周年，克里比港是喀中合作的显著标志。基础设施建设合作为共享工业增长和技术交流提供坚实基础。”阿伊西说。

谷告柏说，能将自己的青春与汗水挥洒在这片土地，令他感到自豪。克里比港成为中喀务实合作、共建“一带一路”的生动写照。（据新华社电）

脑洞

脑洞

脑洞

不久前的一场白宫记者会上爆出了一条颇为有趣的新闻：有媒体记者发现，美国副总统万斯瘦了，直接问起了他的“减肥秘方”。万斯的回答颇具戏剧性：他既没聊健身，也没搬出营养师，反而提到了一种令人意外的食物——酸菜。

“我吃很多高蛋白食物，也吃很多酸菜。”万斯笑着说。

这番笑谈代表的是一股正在华盛顿悄然兴起的饮食风潮。根据美国媒体报道，联邦政府内部正在形成一种特别的“饮食共识”，包括美国卫生与公众服务部部长小罗伯特·肯尼迪、商务部长卢特尼克、交通部长达菲等在内的多位官员，都已接受以酸菜为代表的发酵食品饮食方式。

为什么半个白宫都迷上了酸菜？

2025年2月，美国总统特朗普签署行政命令，正式设立“让美国再次健康”（MAHA）总统委员会，由肯尼迪担任主席。该委员会的使命是，就美国民众健康状况向总统提供建议，并制定策略缓解“儿童慢性病危机”。

根据其发布的《让我们的孩子再次健康评估报告》，目前美国7300万名儿童中超过40%至少患有一种慢性疾病，包括肥胖、哮喘、行为障碍以及自身免疫性疾病等。报告将矛头直指超加工食品，称超加工食品在儿童饮食中占比接近70%，这种绝对主导地位导致儿童摄入了太多非必要的油、盐以及食品添加剂，进而影响了内分泌和免疫力。针对这一情况，MAHA发起了一项倡议，希望用更多食材简单、加工有限、添加剂很少的“真食物”替代不健康饮食。

酸菜恰好契合了这股反对超加工食品的风潮，肯尼迪本人也多次在媒体上自爆，自己是“酸菜饮食法”的忠实拥趸。加上前段时间，万斯打电话向他咨询健康饮食问题，肯尼迪就将这套方法推荐给了对方。效果似乎也相当显著——肯尼迪声称，这种饮食方式让他

在30天内减掉了9公斤。

就这样，肯尼迪等个别官员的饮食偏好与美国正在推动的健康政策形成了微妙共振，一举在白宫流行起来。

不过，就在MAHA运动高歌猛进之际，一系列事件却暴露出这套理念的局限性。美国接连爆发食源性疾病疫情，包括生菜中的环孢子虫、冷冻蓝莓中的大肠杆菌以及墨西哥辣椒中的沙门氏菌等，再加上食品援助项目和负责食品安全的联邦机构遭到大幅削减，共同构成对MAHA运动的连环重击。当政府一边呼吁民众“吃真食物”，一边削弱食品安全保障与监管能力时，理念与现实之间的裂痕肉眼可见地扩大。

而且，吃酸菜这件事情本身也存在争议。

纽约大学营养学与公共卫生学名誉教授玛丽昂·内斯特尔指出，如果一个人通过减少总体热量摄入、增加肉类和酸菜等食物的比例，形成热量缺口，体重当然会下降，但这并不能证明酸菜本身具有独特的健康作用。注册营养师帕斯夸里耶洛也直言，“单一的食物、饮料或补充剂无法治愈或预防疾病”，肯尼迪将减重简单归因于“酸菜饮食法”，科学依据并不充分。更值得警惕的是，酸菜等发酵蔬菜在制作过程中通常需要

加入较多盐分，不一定适合高血压、肾脏疾病以及其他需要控制钠摄入的人群大量食用。

国务卿鲁比奥则从口味角度公开表达了他的困惑与抵触。他吐槽同僚以后得“随身带着装满酸菜的冷藏箱出行”，并直言自己可做不到。另有媒体将此评价为“白宫最臭的潮流”，因为烹饪酸菜会产生“令人不快的气味”。

回顾历史，不少曾被明星或政要追捧的“超级食品”最终都归于平淡。酸菜能否突破“网红食品”的周期律，也并不取决于它为“带货”的是谁，而是取决于它是否有益于民众身体健康，能否真正嵌入消费者的日常饮食结构。这股“酸菜热”究竟能持续多久，仍是一个未知数。