

はあとメール 第10号

発行人 〒606-8405
京都市左京区浄
土寺上南田町26
☎075-761-2109
住田正則

みなさん、こんにちは！はあとメール代表の住田正則（行政書士・社会保険労務士）です。

今年に入り、私の身内の間では次々に大きな出来事が起こりました。ここまで立て続けると、もう笑ってしまうというか、一種の諦観にも似た境地に至るまでになりましたが、そこはそれ、私も民事法務の専門家を称している人間であります。今回この場をお借りしまして、それらをかいつまんでご紹介することで、少しでもみなさんの今後の参考になれば、と思っています。

まず、先月（成人の日）に、母が亡くなりました。以前の『はあとメール』を読まれた方の中にはご記憶されている方もいらっしゃるかも知れませんが、私の家族関係は少々複雑で、今回亡くなった母は、私の生みの母親ではありません。父が私の生母と離婚した後、おおよそ30数年間にわたって内縁関係を維持してきて、ついに昨年12月に入籍をした、その人であります。

長らく結婚制度の埒外にあったとはいえ、本当に仲良く寄り添っていた二人だったので、そのときの父の悲しみは、察するに余りあります。しかし少なくとも、お通夜から葬儀へと続く儀式を万端滞りなく済ませた父ではありました。

その葬式の際に、ひとつ不思議に思ったことがあります。それは、参列者の方々に順にお焼香をしていただくのですが、喪主である父と、私と、そして母の実のお子さんのうちの次男さんの方が、参列者に礼を返していく位置に立ったことです。父はともかく、いちおう血の濃さから言えば私ではなくて、実子のご長男さんがその役割を果たすのが自然ではないかと思ったのです。・・・後で事情を聞くと、母も父と同じく離婚歴があるのですが、長男さんは別れた旦那の方につき、次男さんが母の方についた、ということのようでした。父と母は、いずれの家庭にも愛憎相半ばする過去があったのでした。



～文通で、あなたの暮らしにうるおいと安心を～
「市民のみなさんと法律家（専門家）の双方向の交流を、
文通によって実現していきます」

やや話が前後するのですが、そんな母のお通夜の日、私の実家で一人寝起きをしていた叔父が体調を崩し、かかりつけのお医者へ出向いたのはよいものの、そこで身動きが取れない状態になってしまいました。かかりつけ医からの電話を受けた私は、急きょ叔父を伴って救急担当の総合病院へ向かい、叔父はそのまま入院ということになりました。



病院へ向かうタクシーの車中では、叔父の話す言葉はほとんど聞き取れず、正直どうなることかと思いましたが、幸い今は快方に向かっています。なんでも、肺炎に加えてノロウイルスにも罹患していたらしく、入院当初のCT画像を見せていただきましたが、胃が大量の内容物を抱えて、下腹部全体にまで広がっていました。

同じ頃、愛知県に住む別の叔父は、癌の治療のために服用した抗癌剤の効き目がきつすぎて、

その副作用に苦しんでいました。お正月にいったん帰宅した後、こちら（愛媛）で葬式の準備に追われている頃に再び入院しました。電話で事情は聞かされてはいたものの、どうすることもできません。

2月に入り、今度は父の調子がおかしくなりました。普段は頑健そのもので、生まれてからこれまで、ろくに病気ひとつしたことがない人だったのですが・・・しかも、調子がおかしくなったというのは、精神の状態だったのです。それは本当に急で、思いもかけないことでした。つい前日にも、配達するお米のことで電話のやりとりをしたところだったのに、この日にはもう会話が成り立たなくなっています。周囲の人のお話によれば、父は乗っていた車をどこに置いたか分からなくなり、所持していたお金を見知らぬ人に配り、深夜まで酒を飲んで大声でさげんだそうです。

・・・父にとっても、私にとっても不本意なことでしたが、しばらく施設の中で休んでもらうことにしました。

後から思えば、母が亡くなってから不眠が続いていたとのことでしたし、前述の愛知に住む叔父の見舞いに愛媛から車を飛ばして、ほとんど休むことなしに帰ったり、いきつけの飲み屋の開店3周年祝いの宴席に3日連続で参加したりと、かなりの無茶をしています。若者でも、それだけ無茶をすれば疲れ果てるであろうに、元気だとはいえ年齢的には老人である父には余計こたえたことだろうと思います。最愛の人を亡くしたがゆえの行動であったのかと思うと、なおさら切なくなります。

いま父は、ゆっくりと休んでいます。担当医のお話では、経過はよさそうな感じですが、まだはっきりとした診断が出るまでには至ってはいないので、油断はできません。ともかく私としては家庭裁判所に保護者選任を申し立て、預金通帳など貴重品を預かり、身の回りのことをフォローすることしかありません。

父の保護者選任に必要な書類として戸籍・除籍を取得したのですが、ついでに母の戸籍関係も集めました。こちらは、後日相続手続きをするのに必要となるものです。

まあ、ざっとこんなわけで、私の身内には大きな出来事が相次ぎ、いまもなお続いているような状態です。

これが、厄年が厄年たる面目躍如といったところなのでしょうか・・・それはともかく、今や私にとって、当事者として実地に体験していない民事手続きはほとんどない、ということになりました。だからこそ、今まで以上に、親身になってみなさんのご相談やご依頼にお答えできると確信しております。お気軽に、どうぞ～

「はあとメール」の具体的な活動方法・活動内容について、改めてご説明いたします。

基本的に、毎月1回（15日前後）に、法律ひとくちメモやくらしのお役立ち情報などを盛り込んだ「はあとメール」を、本活動の趣旨にご賛同いただきました方々（「はあと会員」と呼びます）へ向けて郵送いたします。会員の方々は、スタッフへ向けてご質問・ご相談などのおたよりを送ることができ、それに対してのお返事をスタッフが書く、という流れで、双方の心のふれあい・意思疎通をはかります。

また、会員の方々は、スタッフが開催する無料相談会やセミナーに優先的にご参加いただくことができ、必要に応じて遺言・相続などの業務依頼をスタッフに発注することができます。すでに心安くしているスタッフへの依頼ですから、その安心感は格別なものになるのではないかと思います。

☆「はあと会員」会費 → 無料です！！

現在、はあとメールは、京都新聞社会福祉事業団さまの助成金を受けて「はあとメール」を発行しています。このため、少なくともしばらくは会費をご負担いただくことなく、お申し込みいただくだけで、すぐに「はあとメール」をお送りいたします。

さあ皆さん、ぜひぜひ「はあと会員」の輪の中にお入りください～

☆会員へのサービス内容

「はあとメール」発送、質問・お便りへのお返事、相談会・セミナーへの優先ご招待、業務お引き受け（別途有料）・・・等

あなたのご参加を、心よりお待ちしております



（住田 正則）

住宅ローンのかしこい返し方



『一部繰り上げ返済』で返済期間を大幅に短縮！

◆早めに返済を終えることで老後の資金づくりに役立つ

『一部繰り上げ返済』には、毎月返済額を変えずに返済期間を短縮する『期間短縮型』と返済期間を短縮せずに毎月返済額を軽減する『返済額軽減型』があります。

ここでは、『期間短縮型』についてのメリットを具体的に見てみます。

借入金1000万円、35年返済、元利均等返済、金利3%を考えてみます。借入れから5年後に約100万円を繰り上げ返済した場合、返済期間は60ヶ月減少します。その結果、支払うべき利息は約130万円軽減できます。借入れから20年後に約100万円を繰り上げ返済した場合、返済期間は39ヶ月減少し、利息は約50万円軽減できます。

借入れ当初は返済額に占める利息割合が多いため、『一部繰り上げ返済』は早い時期に行うほど、返済期間の短縮や利息の軽減効果が高くメリットがあります。

『一部繰り上げ返済』後の返済額軽減はメリット薄？

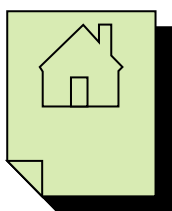
◆まずは『期間短縮型』を考えるのがベスト！

一部繰り上げ後、返済期間を変えずに毎月返済額を軽減する『返済額軽減型』という方法について考えてみます。

借入金1000万円、35年返済、元利均等返済、金利3%で借入れから5年後に約100万円を『返済額軽減型』で繰り上げ返済した場合、毎月返済額は4270円軽減できます。しかし、軽減総額は約52万円で、期間短縮型に比べると約77万円も少なくなります。また20年後に100万円を『返済額軽減型』で繰り上げ返済した場合は、毎月返済額は6937円減少し、軽減総額は約24万円となりますが、やはり、期間短縮型に比べると約25万円少なくなります。

このように、『返済額軽減型』は『期間短縮型』と比較すると、総返済額軽減にはあまりメリットがないといえます。

ポイント



毎月返済額を軽減しなければならない特別な事情がない限り、『返済期間短縮型』を選択した方が得策です。また、できるだけ早い時期に『一部繰り上げ返済』を行うほうが効果的です。

金利の高い時期に借入れをされている方のほうが、低金利で借入れをされている方より大きなメリットを得られます。

みなさん、こんにちは。京の菜時記を書かせていただいております
橋本将詞（社会保険労務士）です。

毎回、京都でとれる旬の野菜を紹介しようと始めた「京の菜時記」、
今回で15回目、少し旬を過ぎた感はありますがまだまだ寒い時期には美味しく、
作付面積が減少し続けている野菜をご紹介します。

京の菜時記

「芹」です。芹は皆さんもご存知の1月7日に食べる七草粥の一つとして有名で、新年の無病息災を願いたいものです。その一つである「芹」ですが、栽培の歴史は古く平安時代の書物には水田栽培されていたとの記述があります。平安京内では水田栽培が禁じられていたものの芹田だけは許されていたらしいです。現在の二条城より少し南に下がったところ



で盛んに作られていたらしいのですが、栽培面積が広がり七条辺りは一面芹田だったといわれています。今では、九条付近に少し残すのみとなっており、京都での産地は南区久世地域で盛んです。とはいえ、寒い冬に水の中での収穫作業。高齢化とともに作付面積は減少の一途をたどっており、今では水耕栽培の技術も発達し根にスポンジをつけた芹を店頭ではよくみかけます。

しかし、なんと言っても土に根を張った「京芹」は最高の香りと最高の食感を味わうことができます。七草粥では少しの主張しかない芹ですが、地元では「芹あげ」や「すき焼き」に入れて楽しめます。

「芹あげ」とは、3cm程度に切った芹をダシでお揚げとともに炊き、鍋のように食べるシンプルなもの。卵を割り、半熟の黄身を絡めて食べると絶品です。

寒い時期、水田に浮き輪を浮かべ膝ほどにはった水の中から収穫し、洗い場で根を洗い束にして出荷する。相当な労力と手間がかかっています。

芹は香りが強いところから敬遠される方もあるかも知れませんが、ぜひ一度水田で作られた芹を味わってみてください。炊き上げたときの柔らかさと香りは絶品です。菜時記で何でもかいていますが、消費者の方々が食べて「美味しい」と思っていていただくことで京都の伝統野菜は守られます。

出荷は3月中旬まで続きます。