

はあとメール 第24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。

私住田が個人的に体験したことや業務上のかかわり、ご相談をお受けした際のお話などから私なりに考察してみたことを、1回1テーマで書いています。どうぞよろしくおつきあいのほど、お願いいたします。

『超“個”社会の到来』

所在不明になっている100歳以上の高齢者の方々が、増え続けています。

8月10日現在で、全国で所在や安否が分からなくなっていることが明らかになった、100歳以上の高齢者の方の人数は、193人。この中には、今回の調査報道のきっかけとなった「足立区ミイラ事件」のように、親族の悪意（と言ってよいでしょう）によって引き起こされたものもあるでしょうが、しかし恐らく大半のケースでは、独居・身寄りのない高齢者の方が本当に行方が知れなくなってしまったものと考えられます。

「193人」という数字に、私たちは衝撃を受けますが、ただ、この数字はいちどきに出来上がったものではなく、10年～数10年の歳月をかけて、日本の社会構造が家族単位から個人単位へと、ゆっくりと、しかも確実に変容していく過程で作上げられたものです。



～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」

今日、日本の高齢化率（65歳以上の方が全人口に占める割合）は、約20%。これは、現段階でも既に世界トップクラスですが、これがさらに40年後の2050年には高齢化率は約40%に達すると推測されています。まさに、古今未曾有の「超高齢社会」の到来です。

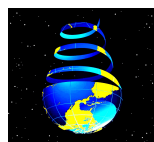
「そんな先のことを、わたしらに言われても…」というご意見もありましょう。ごもっともです。確かに、40年後の未来のことにまで、私たちが思いを馳せる必要はないのかもしれません。しかし、ここで重要なのは、これまでも、そしてこれからも、私たちの社会は歴史上誰も体験したことのない社会へ向けて突き進んでいるということです。その社会とは、さしずめ「超高齢社会」というよりも、「超“個”社会」とでも呼ぶべきものです。

各個人が、他人はおろか家族とも干渉しあわず、自由に生きる・・・そういうと聞こえはよいかも知れませんが、各人が極端に自由というこ



とは、身に降りかかる危険や悩み事なども、一身に背負わなければならない、ということでもあります。その危うさ・さびしさが具現化したのが、今回の一連の高齢者所在不明問題であるように私には思われます。

元気ハツラツ、伸び盛りの若者ならばいざ知らず、それ相応に年齢を重ねてきた身にとっては、家族が分解し、人それぞれがまったくの“個”として生きていく、生きていかざるを得ないという現実には、さまざまな困難がともなうことと思います。今年42歳で、ようやく後厄を脱しつつある私にしても、まったくの個として現在を無事に生き抜く自信はありません。とはいえ、分解・崩壊してしまった家族中心の社会を、改めて再構築することは、現実的ではありません。いかに厳しくとも、いまある状況を踏みしめながら私たちは生きていかなければならないのですが、個々の対応としましては、地域のつながりや、趣味のつながり、その他いろいろなつながりの中に身をおくことで、「超“個”社会」の衝撃から身を守ることが考えられます。「はあとメール」も、そうしたつながりの一つとなれば、と私は密かに考えています。法律の専門家は専門家なりに、単に業務をこなして報酬をいただく他にも市民の皆さまとつながりあうことができますし、それは専門家にとっても、市民の方々にとっても、これからの人生において小さくない力となると考えています。



「はあとメール」の具体的な活動方法・活動内容について、ご説明いたします。

基本的に、毎月1回（15日以降）に、法律ひとくちメモや暮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」とお呼びします）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、スタッフから集めた会費及び寄付金によって運営されており、「はあとメール」もその予算の範囲内で発行しています。

よって、少なくとも現時点においてはスタッフ以外の会員の方々に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～

それと同時に、皆さまの善意による寄付を広く受け付けております。いただきました寄付金は、はあとメールの今後の活動をよりよくするための費用として大切につかわせていただきますので、どうぞよろしく願いいたします！

☆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）



多重債務の解決法・破産



今回は破産の定義を整理しました。今回は手続きを見ていきましょう。

自己破産が認められるためには裁判所にその旨を申請し、事情を説明して破産開始決定を得なければなりません。裁判所に所定の用紙がありますのでそれに必要事項を記入して提出するだけです。

本来は申請者自身でもできます。ただ、支払いが不能であることを裁判所に説明する必要がありますから負債が誰にいくらあって、自分の収入はこれくらいで、財産はこれだけという事とどうして支払不能になったかの経緯を整理しておく必要があります。

本来、支払い不能状態である破産と債務が免れる免責は別物で、それぞれに申請が必要です。大体は破産が認められれば免責も認められるので同じと考えてもいいかもしれません。

また、破産申し立てには費用がかかります。

破産は借金を確定して債務者の財産を債権者に分配するという手続きですがこれは破産管財人（弁護士）が行います。そのため管財人に報酬として数10万円～数100万円予納する必要があります。

ところがサラリーマンのサラ金破産者などは分配する財産がない（99万円以下）場合も多くあります。そこで現在では破産者に財産がない場合などは管財人を選任することなく手続きを終わらせる同時廃止という制度があり、この制度が適用されると

破産申請手数料、免責申請手数料、郵便切手代、官報掲載費用など20000円程度となります。

免責許可が下りると債務が100万円あっても1おく億円あっても完全に消滅します。一生借金の奴隷として生きることなく再出発が図れることとなります。

破産手続き開始決定が出ますと、まず裁判所が破産管財人を選任します。破産管財人は申し立て者の財産をチェックします。申し立て者は裁判所や管財人の調査に協力する義務が生じます。

どういう経緯で債務が膨らんだのか、財産はどれくらい残っているのかなどを面談調査をしたり、経緯報告書を提出させたり、申立人への郵便物をチェックしたりします。この調査の段階で申し立て者への郵便物がすべて管財人へ転送する措置がとられる場合もあり、また裁判所の許可がないと住所等の移転ができなくなる場合があります。

次回も引き続き、順を追って見ていきましょう。

行政書士 吉田 大

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
橋本將詞（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21回目、うだるような暑さについつい量も増えるビールのお供をご紹介します。

京の菜時記

暑さが続くとビールの消費量が増えるといわれていますが、そのお供の代名詞といえば「枝豆」です。お店にいくと付き出しとしてもよくできますし、最近では冬でもメニューに載っているところもあります。というのも、15年ほど前、私が今の仕事をしだしたときには輸入物の枝豆というのはほとんどありませんでしたが、今はアジア方面から冷凍野菜として多く入ってきてからのように思えます。



京都の枝豆といえば、ここ数年急激に販売を伸ばしている「紫ずきん」という品種があります。これは丹波の黒豆で枝豆の状態で収穫するものです。紫ずきんそのものは9月にならないと出回りませんが、今は黒枝豆というものが数多く入荷しています。その代表的なものが「たんくろう」という品種です。黒枝豆は一般的な枝豆よりも味が濃厚で甘みがあります。ただ、（個人的な意見ですが・・・）粒はぷっくり丸みがあるものの、少し小さ目、さやの産毛が茶色っぽいので見た目にも判断がつきます。また、3つ入りよりも2つ入りのさやが多い気がします。

京都の枝豆は、ほとんどが枝付きでの出荷です。根もつけたまま出荷しますので日持ちします。それと出荷

荷形態がいかに京都の百姓さんらしい「仕事」がうかがえます。幹についた葉を落とし、実入りの少ないさやをもぎ、根を束ね、600g強の束に仕上げます。その姿は、振ればシャンシャンと音が鳴る巫女さんの鈴のよう。もいださやをネットに入れるだけではなく、見た目にもこだわる京都の百姓さんの職人氣質がうかがえます。

よく口に含むと豆が二つに割れるものがありますが、それは収穫から日が相当経っているか冷凍のもの。新鮮な枝豆は舌で潰せるえんどう豆ほどやわらかくはありませんが、歯ですり潰すような食感が味わえます。少し「ひねる」（収穫時期が遅れる、成長しすぎる）と、赤みがかかり、薄皮がはりますが、さやを縦にして食べると薄皮が口に入ることはありません。皆さん、お試しを・・・。