

# はあとメール 第25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。

## 『敬老の日に寄せて』

9月第3月曜日は、敬老の日です。そして、2年前に「はあとメール」創刊号を発刊したのも、この敬老の日です。あれから2年がたちました。個人的には、なかなか感慨深いものがあります。

さて、その敬老の日がいかにして始まったか、という点について、若干の解説をしたいと思います。インターネット上のフリー百科事典『ウィキペディア』によると、敬老の日は以下のような経緯をたどってきたそうです。

※今回は、「1テーマコラム」はお休みします。あしからずご了承ください～



～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」

兵庫県多可郡野間谷村（後の八千代町を経て現在の多可町八千代区）の門脇政夫村長（のち兵庫県議会議員）と山本明助役が1947年（昭和22年）に提唱した「としよりの日」が始まりである。「老人を大切にし、年寄りの知恵を借りて村作りをしよう」と、農閑期に当り気候も良い9月中旬の15日を「としよりの日」と定め、敬老会を開いた。これが1950年（昭和25年）からは兵庫県全体で行われるようになり、後に全国に広がった。その後「としより」という表現は良くないということで1964年（昭和39年）に「老人の日」と改称され、1966年（昭和41年）に国民の祝日「敬老の日」となった。

このため、「母の日」のように外国から輸入されたような記念日と違い、日本以外の諸外国にはない。ただし、五節句のひとつである9月9日の重陽と主旨が類似している。

「聖徳太子が四天王寺に悲田院を建立した日」や「元正天皇が養老の滝に御幸した日」である等の俗説もあるが、どちらも確かではない。



・・・確かに、「としよりの日」では、身もふたもありませんが、反面分かりやすく、名付けた人のお年寄りに対する飾らない愛情のようなものも感じられるような気もします。「敬老」となると、なんだか祭り上げられた感があって、“敬して遠ざける”ような雰囲気がないにしろあらず、ですし・・・。

こうしてできた、9月15日の祝日「敬老の日」ですが、祝日法が改正されてできた“ハッピーマンデー制度”により、2003年からは9月第3月曜日ということで、毎年日付が変わることになりました。ただ、15日にこだわる方々への配慮もあってか、9月15日が「老人の日」、15日から1週間を「老人週間」と定められてもいるそうです。

さて、今年の夏は記録的な猛暑で、熱中症で倒れる人も全国で多数出るなど、本当にきびしい暑さが続きました。この原稿を書いている9月半ばでも、まだあちこちに猛暑の名残がただよっています。

しかし、いつまで続くかと思われた夏の猛威も、やはりときとともに和らいではくるもので、ちょうど敬老の日、もしくは老人週間のあたりでは秋の気配が濃厚になってきているものと想像されます。



私の郷里である愛媛でも、昨日（9月13日）、新米の便りが届きました。いまごろは、父と仲間と総出で稲刈りに精を出していることでしょう。・・・上記の「敬老の日」についての説明文では、農閑期にあたるがゆえに9月中旬に設定した、とありますが、60年あまりの年月が過ぎ、お米もすっかり早稲（わせ）が主流になり、極端なところではお盆明けには刈入れ、なんてところもあるくらいです。

しかし。本当はですね。お米は晩生（おくて）の方がはるかにうまいんですよ。10月も下旬頃になって、深まる秋とともに稔る晩生米は、なんとも言えず味わい深いです。それがなぜか、どんどんと刈入れの時期は早まるばかり・・・。コシヒカリが全国的に普及してきたせいでもあるのですが、何かにつけてせっかちになってきている現代の世相を反映しているような気もしています。

お米も人間も、じっくりと時間をかけることによって中身が充実してくるものではないか、と思います。若さや早さばかりに重きが置かれがちな現在だからこそ、たわわに稔っているであろうお年寄りの奥深い内面から、少しでも学びたいものだと考える、そんな秋の夕ぐれです



「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、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「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、どうぞよろしくお願いいたします！

☆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



前回は、破産手続き開始決定が出て、裁判所が破産管財人を選任し、破産管財人は申し立て者の財産をチェックしたところまででした。その中で申し立て者は裁判所の許可がないと住所の移転ができなくなる場合等がある、ということまでお話ししました。この間はとても不便な思いを強いられるかもしれません。

今回も引き続き、破産の手続きを順を追って見ていきましょう。

このあと申立人の財産を処分して換金し、これを債権者に分配します。これを配当といいます。すべての財産を手放さなくてはならない、というわけではなく、自由財産という手元に残しておく財産もあります。

生活に必要な一定の現金、預金、生活用品などの差し押さえ禁止財産や破産手続き開始決定後に得た財産など。車はローンが終わっていて資産価値が低い場合は手元に残ります。

財産の内容によりますが大まかに言って99万円分くらいは、残せるようです。

注意が必要なのは生命保険など解約払戻金が一定額以上あるものは財産とみなされて解約させられる場合があります。本来手元に残しておくはずの財産もすべて持っていかれた、なんて事例もあるようです。そうならない為にも信頼できる弁護士さんに申し立てをお願いすることが理想かもしれません。

債権者も踏み倒される立場ですから隠し財産があると思えば異議申し立てができます。

ただ裁判所の調査能力にも限界がありますのでお金があるけど隠して免責許可を得て借金踏み倒し、を何度も繰り返している輩もいるかもしれません。本当は一度免責になると7年はダメなんですけど調べるのは難しいので・・・。一応申立書には破産経験を書く項目がありますが嘘をつく人間はいっぱいいますからね。

また、財産がまったく無い場合には同時廃止といって破産開始と同時に手続きを終了させます。

この場合、裁判所は各債権者に対して意見を文書で聞き、申し立て者に対して審問し、相当と認められれば破産を宣告し、同時廃止を決定します。免責の手続きは債権者の意見、破産管財人の意見を聞いて決定されます。たとえばギャンブルや遊興費が原因の場合には許可されません。また免責許可を得ても税金や罰金、養育費、存在を知らずながら債権者一覧表に記載しなかった債権、不法行為の損害賠償債務などは消滅しません。

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22回目。  
今回は以前にご紹介した金時人参の間引き菜・・・人参葉をご紹介します。

## 京の菜時記

以前に、「京都の人は人参の葉も食べる」とご紹介しました。それは大きく育った人参の葉を食べるのではありません。人参を播種し、芽がでてくれば間引く・・・その間引きを食べるのです。ですから、人参葉の旬は限られています。金時人参は梅雨の終わる時期・・・祇園祭の終了以降8月上旬に播種し、今の時期（9月中旬ごろ）に、間引き作業をします。つまり、今の時期が人参葉の旬ということです。



今では水耕で栽培されたものが多くでまわっていますが、土耕のものとの違いは「香り」と「歯ごたえ」です。間引きという芽がでて間もない葉ですので、柔らかく生でも食べられるというイメージがありますが、土耕の人参葉はシャキシャキとした食感が特徴で生はお勧めできません。そもそも人参の葉はあくも強く食べるには不向きで、若い間引きを火に通すことで食べやすくなります。

人参葉というと「おひたし」・・・ゴマ和えを思い浮かべます。少し辛子を加えたおひたしも食感と香りで非常に美味しく食べることが出来ますが、お勧めは「天ぷら」です。人参葉をかき揚げにすると食感は薄れるものの、香りが豊かな天ぷらが楽しめます。

金時人参のときにも書きましたが、この気候変動によって梅雨時期の雨の降り方や夏の暑さが変わってきています。梅雨時期と夏場に播種や間引く作業をする京都の金時人参は天候・気候によって大きな影響を受けます。作りにくくなったとともに他県産の金時人参の流通量が増え価格も低下しており、京都中央市場に入荷する京都産の金時人参は20年前に比べて6分の1にまで減少しています。このままでは人参葉はもちろん、京にんじんと呼ばれる金時人参も風前の灯のような状態になりかねません。

それには、皆さん消費者が人参葉をどういうものであるのか、金時人参はなぜ京にんじんと呼ばれるのかなど、知っていただき、実際に消費する需要によって支えていただく以外にありません。他県産でも構わないという意見もありますが、1200年続いてきた歴史とともに育まれた京都の野菜・・・絶やしてしまっていていいとは思えませんが、皆さんはいかがですか？