

はあとメール 第26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。

金木犀（キンモクセイ）の芳香が街中に漂い、空は澄み渡り、さわやかな風が肌に心地よい季節となりました。この夏が特別暑かったせいもあり、秋のすがすがしさがひとしお有り難しく感じられます。

長期予報によれば、今年は冬の到来がだいぶ早まりそうだとのことですので、なおのことこうした素晴らしい秋を存分に味わい、活用したいものですね！



～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」

第21号から、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。

今回は、先日参加したセミナーで学んだことです。



『利用者目線』

先日、「（介護従事者のための）リスクマネジメントセミナー」に参加しました。私自身は介護職に就いているわけではないのですが、いまの業務の関係上、少しでも介護現場のことを知りたいと思い、参加させていただいたものです。

いろいろと、目からウロコのセミナーでした。たとえヘルパーさんたちが善意のみで接していても、緊急時にマニュアル通りに対処していなければ、過失責任を問われ、それに伴う多額の賠償金を支払わなければならないリスクがあることを知り、改めて介護というお仕事の大変さを感じました。

年齢とともに、ひとの体はもろく、壊れやすくなります。程度の差はあれ、若いときよりも骨折や誤嚥（飲食物を誤って気管に詰めてしまうこと）の事故に見舞われる危険性は確実に増していきます。そのうえ、判断能力も減退していきますから、高齢者の周りにおられる方々には相当の注意が求められます。ましてや、介護施設にお世話になろうという方であれば、なおさらです。しかし、そんなことは現場におられる介護のプロの方々にとっては自明の理でありましょし、当然のことながらそうした危険性を十分に認識したう



えで介護サービスというお仕事をされているのだらうとは思いますが、にもかかわらず、介護にまつわる事故が頻発し、ときにそれが大規模な損害賠償につながるという事実は、いかに介護現場がリスクに満ちているかの証左であろうと思います。“まごころ”や“やさしさ”が何にも増して必要なお仕事であるからこそ、たとえば私のようにそうした事業所さんのお手伝いをしている立場の者が、しっかりとフォローしてさしあげなければ、と強く思いました。

このセミナーでは、もうひとつ気づかされたことがありました。それは、「利用者目線」をつらぬくことが、いかに大切か、ということです。言い換えれば、それがいかに難しいか、ということになるのですが・・・。

私を例に出しますと、セミナーの講師の方に「（洋式）トイレの便座の高さは、どれくらいありますか？」と問われましたが、私には分かりませんでした。あてずっぽうで、60cmくらいかな？ と答えましたが、後で会場のトイレを測ってみたところ、40cmでした。私は、自分が比較的大柄なものだから、結局は「じぶん目線」でしか物事を把握できていない、ということになります。トイレの高さが60cmもあつたら、私よりも背の低い、たとえば小柄なおばあちゃんだと、座るのにずいぶん難儀しそうです（汗）・・・。



ところが、60歳代の女性の座高は、平均で約37cmなのだそうで、現在公共施設などで使われているトイレの高さが40cm（セミナー会場も、そのひとつでした）ですから、なお3cmも高いということになります。そしてこのことが、高齢者が転倒事故に遭う大きな要因の一つにもなっているということです。

今回のセミナーは、このトイレの高さをはじめとして、私が自らの立ち位置を見直すよい機会となりました。

実をいうと「はあとメール」は、世の中にあまたある市民向けの相談会が、「利用者目線」に立っていないことを反面教師として、活動を始めたものなのです。ですが、いちおうその代表である私が、本当にどこまで「利用者目線」に立てているのやら、はなはだ疑問にも思います。

年齢も、人生経験も、自分とは異なる方々のことを理解できるなどとは、軽々に申しあげることができません。しかし、その方々の「目線」をもっとしっかりと受け止め、自分なりに理解することはできると思います。私は今回のセミナーで得た反省をもとに、今後の活動がいまよりもさらに「利用者目線」で行えるようにしていきたいと思いを新たにしました次第です。

「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



前回見てきたように、債務超過ではあるが家・車などの財産もある、という場合はそのほとんどを債権者の配当にまわされます。この配当を経て、免責許可決定に移行します。配当する財産がない場合には破産宣告と同時に手続きが終了します。破産・免責許可を得ますと債務は消滅します。これは劇的な効果です。

ではいままで見てきた事以外のデメリットを見ていきましょう。戸籍に破産の事実が記載されると思っている人も多いようですが戸籍には記載されません。区役所にある身分証明書の原本には記載されます。

身分証明書の原本って聞いたことありますか？私も行政書士試験に合格した時点でもその存在を知らず、行政書士登録のための手続きの中で初めて知りました。一生目にすることも無い方が大半でしょう。また、この原本に破産の事実が記載されるのは破産決定から免責許可が下りるまでの間だけです。その間に市町村長の発行する身分証明書を請求しなければ記載は永久に消滅します。

もちろん選挙権は剥奪されませんが他に資格制限、というデメリットがあります。これは公法上のものと私法上のものにわかれます。公法上のものとして我々行政書士や弁護士、公認会計士、税理士などにはなれません。私法上のものは後見人、保証人、遺言執行者、会社取締役などになれません。破産したからといって会社をクビになることはないです。しかも資格制限は免責許可が下りればすべて復権します。

もうひとつのデメリット、ブラックリストです。これが一番のデメリットかもしれません。銀行は全国銀行協会、消費者金融は信用情報機構などの機関により、金融業者は債務者の情報を共有していますのでそこに破産の情報を登録され、新たな借金ができなくなります。大体10年前後は登録されるようです。ただ個人信用情報は返済状況なども記録されていますので破産申し立てしようとする方は随分前から返済が滞っていることが多いのでブラックになっているかもしれませんからあまり違いは無いかもしれませんね。それに破産するまで借金が膨れ上がったひとはもう借りられなくなった方が再生するには都合がいいかもしれません。

あとは一般の方はほとんど見ないであろう官報に一回掲載されます。最近インターネット上でも官報が閲覧できるようになっているので閲覧者は増えていると思いますがどうなのでしょう？知り合いに官報を毎日みている、という人がいる場合には破産の事実が知られることとなります。

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23回目。
今回は京野菜というくくりではありませんが、
これからの時期おいしくなる葉物野菜の代表格をご紹介します。

京の菜時記

「ほうれん草」。一年中店頭には並んでいますので、いつが旬なのかわかりにくくなっていますが、旬は秋から冬です。京都にはたくさんの京野菜といわれる葉物野菜がありますがそのほとんどは（昔は）煮炊き用として使われてきました。でも、ほうれん草はどのようにも使える万能野菜です。夏場はハウス栽培のものが流通しますが、他の時期は露地ものが出始め、これからどんどんと葉の厚みと甘みが増し、おいしくなってきます。夏場と冬場の違いは何といっても葉の厚みです。夏場のほうれん草は露地では



作れず、ハウスものだけが流通しますが冬場のものとは明らかに葉の厚みと大きさが違います。夏は日照が長く短期間伸びるために茎が長くなり葉は小さめ。反対に冬場は成長するために多くの光を取り入れようとしますので葉は大きくなります。また、冬場の露地ものは根を付けて束をされているものがほとんどですので、根に近い部分まで食べることができます。

ところで、「ほうれん草」はどのように食べられますか？一般的には、「湯がいて、鰹ぶしと醤油・・・、もしくは「おひたし（ゴマ和え）」でしょうか。もし、豪快に食べることができるだけの量があればお鍋をお勧めします。「豚肉とほうれん草の鍋」。

出汁のなかに、ほうれん草を大量に入れ、豚肉を上にならべて、醤油をかけて蓋をする。たったこれだけなのですが、豚の脂とほうれん草の相性が抜群で栄養も満点です。

ビタミン、鉄分、カルシウム等豊富に含み、昔から有名な緑黄色野菜の代表格です。京都のほうれん草は根の部分が赤いものが主流で、その部分は骨を作るマンガンという成分を多く含んでおり、成長期の子供さんにおすすめです。