

# はあとメール 第20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。

今年も、気が付けば師走、人によって程度の差はあれ、なにかとあわたましい季節となってきました。私も、クライアント先の年末調整などの業務に追われる日々が続いています。…って、本当は「追われる」ようではダメなんですけどね。特に年末調整などは、年中行事として決まっているものなので、もっと早めに周到な準備を整えておいて、業務を「追いかける」くらいでないと…。などと、毎年この時期になると口をついて出てくる繰り返し言とともに、今日も書類とにらめっこです。



～文通で、あなたのく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」

もうひとつ、この年末には個人的に引っ越しという大イベントが控えておりまして、これが例年の忙しさにさらに輪をかけている状況です。

思うところあって、現在住んでいる左京区から上京区・西陣の地に自宅兼事務所を移します。いま住んでいるところは、家も、周囲の環境も、本当に大好きなのですが、とはいえ、ここで生活を始めて15年近い歳月がたち、なにかこう、潮時のようなものを感じた



次第です。「思うところ」とは、言ってみればそうした気分のことを指しています。決して“夜逃げ”とかそんなものではありませんから、ご安心を(笑)。



さて、前号に引き続いて、今回も「けっこん契約書」です。  
今回は、その「けっこん契約書」の実際について、少しだけ詳しくみていきましょう。

## 『けっこん契約書を作りませんか②』

「けっこん契約書」とは、その名が表わすとおり、民事上の「契約」ですから、本来的には、当事者どうしが契約を思い立ったらいつでも取り交わすことが可能です。

結婚を間近に控えたカップルから、新婚ほやほやのお二人、結婚して数年たち、生活のリズムが確立されてきたご夫婦、お子さんが生まれたご家庭、はたまた“共白髪”のベテラン夫婦まで、極論すれば、どのようなタイミングであっても構わないのです。その時点で、ご本人が必要を感じているわけですから…。

ただ、その契約事項を厳密に法に照らして有効なものとしようと思うと、契約締結の時期は、ご結婚される直前がベストかな、と思います。

なぜなら、民法には、

夫婦間でした契約は、婚姻中、いつでも、夫婦の一方からこれを取り消すことができる。  
ただし、第三者の権利を害することはできない。（民法第754条）

という取り決めがあり、夫婦であれば、両者がお互いを当事者として交わした契約や約束はいつでも取り消せる、つまりその契約には法の上での安定性がないということになるからです。

ですので、民法にはさきの条文とは別に、第755条～第759条に「夫婦財産制」の規定があります。これは夫婦の財産を折半以外の方法で分けようとする、結婚前に契約をし、さらにその契約内容を登記しておかなければ、第三者に対して対抗することができないというものです。

もちろん、いま私が提唱している「けっこん契約書」にも、そうした法的な一面もありますが、それだけにとどまらず、もう少し広い概念を含んでおり、法的に厳密に有効かということよりも、ご夫婦それぞれがよりよい結婚生活を送るために活用できるツール、という意味合いがあります。



続きは、次回号以降でさらに詳しく説明していこうと考えています。乞うご期待！！

「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）

# 相続のいろは

人間、誰しも避けて通ることのできない相続。しかし、同時に人生の中でそうたびたび出くわすものでもないのが相続です。相続にはさまざまなルールがありますが、耳慣れない言葉や、意味のよくわからない言葉も少なくありません。以下に、そんな相続にまつわる言葉の説明をいくつか挙げました。ご参考になれば幸いです。

## ◇そもそも、相続とは・・・

人が死亡することに伴う、被相続人（亡くなった人）から相続人への、財産や権利などについての地位の継承のことを指します。財産には、プラスのものもあれば、マイナス（借金など）もあります。相続人は、そうした財産を相続することを承認、限定承認、あるいは放棄することができます。

## ◇相続人って、誰・・・

まず、常に相続人となるのは、亡くなった方の配偶者です。それから、亡くなった方の子、子がいなければその父母、父母もいなければ祖父母、曾祖父母・・・といった直系尊属、それもいなければ亡くなった方のきょうだい、が順に相続人となります。「代襲相続」といって、子がいない場合でもさらにその子がいるような場合（亡くなった方にとっては孫ですね）は、その人が相続人となります。

## ◇相続の割合とは・・・

配偶者と血族（子、直系尊属、きょうだい）が、どのような組み合わせで相続人になるかによって、相続の割合は変わってきます。

- ・ 配偶者と子の場合 → 配偶者2分の1、子2分の1  
(子が複数いるときは、2分の1をさらにその人数で割る)
- ・ 配偶者と父母（直系尊属） → 配偶者3分の2、父母3分の1
- ・ 配偶者ときょうだい → 配偶者4分の3、きょうだい4分の1  
(きょうだいが複数いるときは、4分の1をさらにその人数で割る)

ここで注意しなければならないのは、この割合はあくまでも民法上の規定であるということで、遺言書で別の分け方が指示されている場合には、その割合に従わなければなりません（遺留分は別として）。

## ◇相続したら、相続税がかかるの・・・

基礎控除5000万円＋相続人の人数×1000万円が、相続税を計算する際の控除額になります。たとえば、相続人が3人いれば、相続財産の総額が8000万円までなら、相続税はかかりません。相続事案のおおむね95%は、このように相続税のかからないケースであるそうです。

## ◇遺留分とは・・・

遺言書によって、相続の割合は遺言した人の自由に決めることができますが、その例外として「遺留分」があり、それぞれの法定割合の2分の1は、その相続人が請求すればその人のものになります。ただし、その請求ができるのは、原則として相続の開始から1年以内に限られます。

～「相続」に関するご質問・ご相談は～

**「ひとが大事。」の夕映舎 住田正則**（行政書士・社会保険労務士）までお願いいたします。  
 ご連絡先：TEL/FAX 075-761-2109（お急ぎの方は、携帯 090-3872-8406まで）  
 E-Mail [info@yueisya.com](mailto:info@yueisya.com) ウェブサイト <http://www.yueisya.com>

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25回目。  
今回は京野菜ともいえないほど全国区になりました「みず菜」をご紹介します。

## 京の菜時記

今では袋入りのみず菜が周年店頭に並んでいますが、旬はやはり「冬」です。本来、みず菜は「千筋みず菜」といい、一株に数えきれないほどの軸が生え、大きなものは2kg～3kgにもなるものです。作り方も、播種してから2度～3度の間引き作業を行い、株の大きさを揃えます。11月末から冬が終わり頭立ちするまでの時期、市場には大きな株のみず菜が並びます。でも、店頭ではあまりみかけません。核家族化が進み、みず菜の食べ方も炊いて食べる（「炊く」という言葉もあまり使わなくなったようですが・・・）よりも、サラダとして生で食べるほうが主流になりつつあります。



ただ、本来のみず菜の美味しさを味わうのであれば、やはり炊きものです。お揚げと一緒に炊く「みず菜の炊いたん」。これは京都のおぼんざいでは定番。真っ白な軸に少し出汁がしみこみ、しんなりとなったみず菜は、独特の食感と少しの苦みを感じさせてくれます。

大株のみず菜は、袋入りの小さな株に比べて、軸が太く、水分を多く含んでいるため、煮炊きにはとてもあいます。もちろん、大阪のように「ハリハリ鍋」のようにその食感を楽しむこともできますが、京都ではハリハリという食感を楽しむよりも炊きこんでしんなりなった状態を好むと聞いたことがあります。

味もさることながら、その見た目の美しさに生産者の職人技をみることができます。それは何と言っても、「株の切り口」です。収穫してから外葉を落とす作業をするので

すが、そのために株の切り口を多角形に切り込みます。面取り作業といいますが、これをする  
ことで、余計な葉を落とし、見た目にも素晴らしくキレイな株になりますし、日持ちもする  
ようになります。また、切り口を多角形にする面取り作業には相当な技術が必要で、作業をみて  
いると、彫刻を掘られているようにも思えます。

切り口から伸びる太さのそろった真っ白な軸と、先に生える青々とした葉。やさしい緑色と  
白色のコントラストは、大株ならではの迫力です。ただ、手間がかかり技術のいる大株の需要  
は伸び悩み、減少傾向にあります。袋入りの小さなみず菜もみず菜には違いありませんが、本  
来のみず菜・・・これを残さずに「みず菜は京野菜」とはなかなか言いにくくなるのではない  
かと、危惧しています。

みず菜の大株・・・お届けします。

075-693-6757 （上鳥羽・橋本）。