

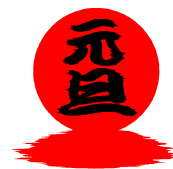
# はあとメール 第29号

発行人 〒602-8453  
京都市上京区笹屋四  
丁目269-4 正千第2ビ  
ル5階 ☎ 075-463-  
2263  
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。

ついに、新しい年、2011年が幕開けしました！

本年も、私たちははあとメールは、市民の皆さんと法律の専門家との、こころの懸け橋となるべく、熱く活動を進めて参りますので、ご支援・ご鞭撻のほど、どうぞよろしくお願いいたします！



～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」

さて、はあと会員の皆さまにおかれましては、どのような年越しを迎えましたか？そして、新年についてどのような抱負なり、目標なりを胸に描かれましたでしょうか？

「ワシ(ワタシ)はもういいトシだし、今さらそんなもの(抱負など)ないし、考えても仕方ないよ」と思われた方、それは違います！時間は、年若い者にも、年老いた者にも、平等にやって来て、また平等に去っていきます。今日という日が帰ってこないのは、若者も、高齢者も一緒です。そして、老いも若きも一様に、一日一日を大切に生きなければならないのではないかと私は考えます。



一日一日を大切に生きるために、最も有効なものが、前述したように、抱負・目標を立てるということです。どんなささやかなことでも、ごく簡単なことでも構いません。さあ、そうこうするうちに1年の12分の1が、はや過ぎようとしていますよ！皆さん、ご自身なりの抱負・目標を胸に描き、できる限りメリハリのついた毎日の努力をしてみませんか？

ちなみに、今年の年頭にあたり私が立てた目標は、

- ① TOEIC(国際コミュニケーション英語能力テスト)を受験する
- ②「重度訪問介護従業者研修」を受講し、介護実務(障害者対象)を経験する
- ③体重を、10kg減らす

です。あんまり高い目標を立てても実現できないことは、これまでの実績(?)からわかっていますので、できるだけ身の丈に合っていて、しかもちょっと背伸びが必要なものにしました。

ともあれ、今年も、はあとメールをなにとぞよろしくお願い申し上げます～



## 【引っ越しました！】

前月号「はあとメール28号」でもお知らせしていましたが、昨年末に私は事務所兼自宅を引っ越しまして、これまでの左京区から、西陣千本商店街のただ中である上京区の住人となりました！

新しい事務所は、5階建のこぢんまりとしたビルで、1階に美容室、2階にお好み焼き屋、3階が介護事業を展開している会社の事務所、4階が空きで、その上の5階になります。5階なんですけど、エレベーターなどはありません！毎日、軽登山のような感じで、えっちらおっちらと階段を上り下りしています。



いちおう、私のはあとメールの代表を務めております関係上、はあとメールの連絡先・住所とも変更となりますが、はあとメールの活動そのものには何ら変更はありませんので、ご安心ください！

それでは皆さん、2011年(ウサギ年)を、できればピョイッと、楽しく有意義に過ごしていきましょう！！



「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

「はあとメール」バックナンバーのお求めにも応じます。お気軽にご連絡ください！

あなたのご参加を、心よりお待ちしております




（住田 正則）



# 遺言講座

## 第1回 遺言を残す



相続の争いが増えています。  
私もお相談をお受けすると、ほとんどの相談者は同じセリフを言われます。

「お父さんは生前こう言っていた。」  
「こういうわけ方にしようとお母さんは言っていた。」

私はいつも同じ事しか言えません。遺言書があればそのようになっていたでしょう、と。相続争いというのは自分の死後、残した物について最終判断を表していなかったことが発端となります。ほとんどの場合争うのは子供たち、肉親です。自分の死後残された人たちのためにできること、それが遺言書を作成しておくということではないでしょうか。

遺言書があっただけよかったケースをひとつご紹介いたします。  
相談者には妻、息子、娘がいます。  
財産は夫婦が住んでいる土地建物、若干の預貯金のみです。  
相談者の方は土地建物全部を妻に、預貯金を妻、息子、娘で三等分するようという遺言書を作成しました。

これは息子、娘ともに結婚しており各自持ち家に住んでいること、  
年老いた妻の住む場所を確保してあげたいこと、妻の今までの家計への貢献などを考えて  
このような配分にしたいということでした。

相談者のお考えももともとだと思いますが法律上の問題が色々あります。  
後ほど説明しますが子供たちの遺留分を侵害しているのです。  
しかしお子さんたちはこのわけ方に納得し、なにも争いは起きませんでした。

相談者は分け方のほか

「妻は取得した土地建物を自身の死後平等に子供に分配されるよう取り扱うこと」

「子供たちはお母さんの老後をたいせつにしてあげること」

などを書きました。法律的に無効な部分もありますが、これを見て子供たちは父の意思を思い抗議しませんでした。

また残された妻はお父さんの意思、というよりどころのおかげで肩身の狭い思いをせずに老後を過ごせています。

このように遺言書を残すことは非常に重要です。  
しかし一方で相続争いの半数以上は遺言書の争いだとも言われています。  
つまり遺言書の有効性を争う事案が非常に多いのが現状です。  
遺言書はポイントを抑えておけば有効性を争う余地の無いものができます。  
自分の意思を残せるように、残った人々に迷惑をかけないようにするための遺言書の書き方、ポイントなどをご紹介します。

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26回目。  
今回は前回と似ていますが、用途が少し違います「壬生菜」をご紹介します。

## 京の菜時記

みず菜の変種として生まれた（そうです）壬生菜は、京都市中京区にある壬生寺周辺で多く栽培されていたころからつけられた名です。遠目でみるとみず菜とよく似ていますが、葉をみれば一目瞭然。みず菜は切れ込みが入った葉で、壬生菜は丸い葉が特徴です。他にも軸の色をみれば違いがわかるはず。現在では壬生地区周辺で栽培されていることはほとんどなく、産地は南に移動しています。私の住む上鳥羽地域では昭和初期から栽培が盛んだったそうです。地元では、みず菜のことを「切葉」、壬生菜のことを「丸葉」と今でも呼んでいます。



ただ、漬物用として今でも重宝され、とくに壬生菜の塩漬は千枚漬けとの相性が抜群で、甘酸っぱい蕪と壬生菜のピリッとした辛味は冬の京漬物の代名詞です。ただ、今では悲しいかな漬物用の壬生菜のほとんどが滋賀県で作られています。京都（私の地元周辺）では、種を残すために毎年作られている生産者はおられますが、出荷用としては数軒のみ。その他、京都府南丹市日吉町で盛んに作られています。漬物用ではなく小さな株の袋入りです。先月紹介したみず菜同様、大きな株のほうが軸も太く、味が濃い・・・壬生菜本来の味は辛味があってみず菜よりもいい意味で青臭いものです・・・なのですが、今ではサラダとして食べるそうです。漬物のほかに、切干大根と辛子をいれたおひたし（ゴマ和え）やブリとゴボ天と一緒に炊きながら食べるのもお勧めします。

切り口また、寒さもやわらぎかけた3月になれば壬生菜でも通称「クロ」という晩生の壬生菜も（昔は・・・）

あります。こちらは単に塩漬けではなく「ひね漬け」として一部の漬物店では非常に重宝され、生産者も漬物店からの依頼でのみ作られています。大きいもので3kg以上の超大株になり、片手で持ちながらの面取り作業は本当に大変なものです。

個人的には、壬生菜の漬物というぐらいですから、種を絶やさないとただけに作り続けている生産者もおられますので、その辺り・・・汲んでいただければと思っていますが・・・。

壬生菜大株・・・お届けできます。 075-693-6757 （上鳥羽・橋本）