

皆様、お元気でお過ごしでしょうか。朝晩はいくぶんしのぎやすくなってまいりましたが、日中はまだまだ厳しい暑さですね。台風の大雨で各地に大きな被害が出ています。少し先の話ですが、2018年サッカーワールドカップの開催地はロシアです。21回目に開かれるFIFAサッカーワールドカップ、東ヨーロッパでの開催は今回が初めてです。偶然にも2010年は南アフリカ、2014年はブラジル、2018年はロシア、ということで3大会連続BRICS(経済発展著しいブラジル、ロシア、インドなど)国家がW杯を開催することになります。ヨーロッパでは12年ぶりのことです。そして今夜、ワールドカップ最終予選が埼玉スタジアムで日本対UAE戦。6日は日本対タイ戦。がんばれ日本！ 中村

～建設業許可業者数調査の結果について～

平成28年3月末現在全国の建設業許可業者数は467,635業者で、前年同月比▲5,286業者(1.1%)の減少となりました。建設業許可業者数が最も多かった平成12年3月末時点の数と比較した業者数の減少は▲133,345業者(▲22.2%)となりました。全ての都道府県で減少し、特に群馬県(-31.9%)和歌山県(-30.7%)奈良県(-30.7%)で減少率が高くなっています。

平成27年度における新規許可・廃業等の状況は

新規許可 平成27年度中に新規に建設業許可を取得した業者は19,156業者で、前年度比2,197業者(13.0%)の増加となりました。

廃業等 平成27年度中に建設業許可が失効した業者は24,442業者で前年度比9,765業者(66.5%)の増加となりました。

一般建設業の状況

一般建設業の許可を取得している業者は445,937業者で、前年同月比では▲5,700業者(▲1.3%)減少

特定建設業の状況

特定建設業の許可を取得している業者は43,949業者で、前年同月比では377業者(0.9%)増加

建設業の許可は土木、建築等の28の業種区分(28年6月より29業種)が設けられています。平成28年3月末現在における業種別許可の総数は1,447,257で、前年同月比0.6%増加となりました。

業種別許可業者数

許可を取得している業者の数が多き業種は、①とび・土工工事業(162,041業者(全体の34.7%)が取得)②建築工事業(158,263業者(全体の33.8%)が取得)③土木工事業(132,152業者(全体の28.3%)が取得)

許可を取得している業者の数が少なき業種は、①清掃施設工事業(470業者(全体の0.1%)が取得)②さく井工事業(2,527業者(全体の0.5%)が取得)③電気通信工事業(14,086業者(全体の3.0%)が取得)

(河野)

問合せ先 国土交通省 土地・建設産業局 建設業課 TEL03-5253-8362

知っちょい得

息子は、母が投資被害に遭ったことを知り、怒りで震えた。そして、翌日、仕事を休み、母から金を根こそぎ奪った業者の事務所へ朝から押しかけることにした。その事務所は、駅から近くの大きな高層ビルの30階にあった。息子が事務所の入り口に行ったところ、ガラスのドアは閉まっていた。そのガラスのドアに書いてあったと思われる業者の名前が消されていた。息子は焦って、その場で業者の電話番号に電話をかけた。するとその電話番号は現在使われていないというメッセージが流れただけであった(続く)。

弁護士 渋谷和洋
千代田区六番町3番地1協和ビル6F
Eメール shibuya@ns-lawip.jp

建設業Q&A

Q. 更新の許可申請で履歴事項全部証明書を取ったところ、取締役の重任登記をしていなかったことに気が付きました。更新は可能ですか？

A. 原則としてできません。

ただし、許可申請書を提出した後に速やかに重任登記を行い、登記が完了してからその登記事項証明をあらためて提出すれば許可を受けることはできます。

※株式会社の取締役の任期は原則2年でしたが、平成18年の新会社法施行以降、公開会社でない株式会社(委員会設置会社を除く)の取締役の任期は定款で10年まで延長することが可能です。任期を延長している場合は、最新の定款または議事録の写しを提示し、取締役の任期が経過していないかどうかの確認を受けてください。(中村竜二)

鮭&生いくら

～美味しい季節になりました！～

食欲の秋！スーパーの店頭で鮭が並べられています。鮭にはタンパク質や脂質が多く含まれ、ビタミンB1やナイアシンも多く焼き物からフライ、鍋物、かす汁など広範囲に利用できます。私はこの時期、生の筋子をしょうゆ漬けにして食べるのが大好きです。生筋子の選び方ですが、鮮度に関してはオレンジ色のものが良く、赤っぽいものは鮮度が落ちるといことになります。次に気をつけなければいけないのは皮の硬さです。皮が硬いとパンパン(ピンポンイクラ)になりやすく、食べた時に皮が口の中に残ります。ところがスーパーに並んでいるものを見たところよくわかりません。昔おすし屋さんに聞いたのですが、皮の硬いイクラを避けるには9月上旬～10月上旬頃の鮭が海から川へ上がってくる前のものが良いそうです。(渋谷)

