

中村事務所=ユス

9 月 号 第 4 0 号
 発行日 2003 年 9 月 1 日
 発行責任者 中村 仁 司
 発行所 行政書士 中村事務所
 新宿区西新宿 7-19-7-402
 TEL03-5386-3001 FAX03-5386-3002

みなさん、こんにちは中村です。お元気でご活躍のことと思います。国土交通省は、2004 年 3 月中に建設業許可と経営事項審査の申請手続きを電子化します。それに伴い、申請書類を A4 版縦に統一。今後、法人登記簿謄本や納税証明といった添付書類の扱いや申請手数料などを検討し、10 月末をめどに建設業法施行令と施行規則を改正します。これらのことは 2001 年 1 月にスタートした国家戦略「e-Japan」計画に基づき「2005 年までに世界最先端の IT (情報通信技術) 国家になる」事を目標として進められています。まずは、出来るところから始めましょう。私達は経営と IT の架け橋となり、皆様が他社より半歩先を進めるよう足元に明かりを燈します。

各金融機関では IT への融資を行っています。御社も IT 化を推進して業務の効率化を進めてみては如何でしょうか。

	国民生活金融公庫 「IT 資金(経営革新貸付)」	中小企業金融公庫 「戦略的情報技術活用促進資金」
ご利用 いただける方	情報化投資を行う方であって、次のいずれかに該当する方 情報技術を活用した効果的な企業内業務改善及び企業内の情報交換等業務の高度化を行う方 他企業、消費者等との間でネットワーク上の取引及び情報の受発信を行う方 企業内業務の情報技術の水準を取引先等企業外の情報技術の水準に合わせようとする方 情報技術の活用により、業務方法、業務内容等の経営革新を図ろうとする方 以上 1 から 4 を組み合わせる等、情報技術を高度に活用する方	情報技術の普及変化に関連した事業環境の変化に対応するための情報化投資を行う中小企業の方で、次のいずれかに当てはまる方 情報技術を活用した効果的な企業内業務改善等を行う方 他企業、消費者等との間でネットワーク上の取引及び情報の受発信を行う方 企業内業務の情報技術の水準を取引先等企業外の情報技術の水準に合わせようとする方 情報技術の活用により、業務方法、業務内容等の経営革新を図ろうとする方 ~ を組み合わせる等、情報技術を高度に活用する方
資金の使いみち	次に掲げる設備等を取得するために必要な設備資金及びリース運転資金など ● コンピューター(ソフトウェアを含む) ● 周辺装置(モデム等の通信装置など) ● 端末装置(多機能情報端末など) ● 関連設備(LAN ケーブルや自動搬送装置など) ● 関連建物・構築物(上記装置及び設備の導入に併せてその取得に必要不可欠な建物・構築物及びそれらの設置に必要不可欠な土地)	次の設備を取得するための設備資金 ● 電子計算機(ソフトウェアを含む) ● 周辺装置 ● 端末装置 ● 関連設備 ● 関連建物・構築物など(上記装置、設備の導入と併せてその取得に必要不可欠なもの) ● 設備等を賃借するために必要な資金 ● ソフトウェアの取得、制作及び運用に必要な資金 ● 情報技術の活用のための人材教育に必要な資金 ● 情報技術の導入に関する診断・助言に必要な資金
融資限度	7,200 万円以内(うち運転資金 4,800 万円以内)	7 億 2 千万円(うち運転資金 2 億 5 千万円)
返済期間設備資金	15 年以内(据置期間 2 年以内)	15 年以内(うち据置 2 年以内)
返済期間運転資金	15 年以内(据置期間 2 年以内)	7 年以内(うち据置 1 年以内)
利率(年)	使いみちや返済期間によって異なる利率を適用。	使いみちや返済期間によって異なる利率を適用。

(藤田)

シリーズ建設業 Q & A

Q、先日、建設業の許可申請をしたのだが、許可通知書はいつ、どのような形でいただけるのでしょうか？

A、通常、新規申請の場合、特に問題がないようでしたら、知事許可であれば申請受付後 30 日を要し、大臣許可であれば、申請受付後 3 ヶ月を要し、それ以降 1,2 週間内で御社へ郵送されます。許可更新申請の場合は申請後、現在お持ちの許可の有効期限満了日以降、通常 1,2 週間内で御社へ郵送されます。更新申請の場合、現在お持ちの許可有効期限 1 ヶ月前までに申請しなくてはなりません。それを過ぎて提出なされると、事務処理上、発行が遅れることもありますので、期限内に申請するようにしてください。許可通知書は普通郵便で郵送されますのでお取り扱いにご注意ください。万が一、紛失なされても再交付はされません。紛失の場合、許可通知書に代わるものとして「建設業許可証明書」を発行してもらえますが、住民票、謄本などと同様、発効日より 3 ヶ月間しか公証書扱いされません。(佐久間)

21 世紀の調味料 にがり

豆腐を作るのに不可欠な「にがり」。塩を作る過程でできるこの「にがり」がテレビや雑誌など巷で注目されつつあります。「にがり」にはマグネシウムなど海のミネラルが豊富に含まれており、便秘の解消、頭痛の緩和、ダイエットなどの効果が期待されています。また、健康に良いのだけではなく、料理をおいしく仕上げる効果もあります。ご飯を炊くときに 1 合当たり、「にがり」を二、三滴加えて炊きますと艶もでて、おいしく仕上がります。沖縄料理ゴーヤチャンプルーでおなじみのニガウリ。苦手な方はこの「にがり」を加えて炒めてください。不思議とアノ苦味がなくなるらしいですよ。「にがり」はその名のとおり、直接口に含むととても苦いです。また健康向上に効果あるのですが、摂取し過ぎるとお腹が緩んでしまいますので、適度に摂るようにしましょう。個人的に私は、ご飯を炊くときにはもちろん、お味噌汁、スープ、塩分含む食事には二、三滴垂らして摂るようにしています。「にがり」を摂るようになってから片頭痛もなくなったような気がします。日常のお食事に今後取り入れてみてはいかがでしょうか？(佐久間)