

朝晩はいくぶんしのぎやすくなってまいりました。皆さま、お元気でご活躍のことと思います。世界中で人気の高いスポーツの1つであるサッカー。日本では1993年にJリーグが開幕し、サッカーブームが訪れ、26年。近年、日本人選手の海外移籍が増えています。ひと昔前には、海外移籍自体が珍しいことでしたが、いまでは海外志向の強い若い選手が増え、“欧州組”といわれています。ドイツ2部ザクト・パウリでプレーするFW宮市亮(27歳)が今季2アシスト目を決めて勝利に貢献しました。今季公式戦全9試合フル出場と最高のスタートを切り“完全復活”とドイツ地元紙が報じています。宮市選手は抜群のスピードを持ったウィングタイプのFWで、2010年12月にアーセナルへ加入しましたが、相次ぐ大怪我に悩まされました。今回のこの復活はすばらしい朗報であり、応援したいと思います。中村

サブリース契約をめぐる契約後のトラブル

サブリース契約は、サブリース業者がアパート等の賃貸住宅をオーナーから一括して借り上げるため、一定の賃料収入が見込めることや、管理の手間がかからないことなど、オーナーにとってのメリットがある一方で、契約の数年後に賃料減額をめぐるトラブルなどが近年発生しています。

サブリース契約をする場合は、賃貸住宅のローン返済も含めた事業計画やリスクについて契約の相手方から十分な説明を受け、契約内容や賃料減額などのリスクをよく理解して契約してください。

<サブリース契約をする際の主な注意点>

【賃料は変更になる場合があります】

- 多くのサブリース契約では、定期的に賃料を見直すこととなっています。
- 「家賃保証」と謳われていても、入居状況の悪化により賃料が減額する可能性があります。
- 「空室保証」と謳われていても、賃料支払の免責期間が設けられている場合があります。

【契約期間中でも解約されることがあります】

- 「30年一括借り上げ」と謳われていても、契約書でサブリース業者から解約することができる旨の規定がある場合は、契約期間中であっても解約される可能性があります。

【契約後の出費もあります】

- オーナーは、必要な修繕費用を求められる場合があります。
- 賃貸住宅の老朽化等による、建物や設備の修繕費用が必要になります。
- 賃貸住宅に対する固定資産税は所有者であるオーナーの負担となります。

【サブリース住宅原賃貸借標準契約書を活用し、重要事項の説明を受けましょう】

- 国土交通省では、サブリース契約の当事者間におけるトラブルの未然防止を目的として、「サブリース住宅原賃貸借標準契約書」を作成しています。サブリース契約を結ぶ際にご活用ください。

(http://www.mlit.go.jp/report/press/totikensangyo16_hh_000180.html) 藤田



知っちょい得

公証人は、原則として、判事や検事等を長く務めた法律実務の経験豊かな者で、公募に応じた者の中から法務大臣が任命することになっています。このため公証人が作成する公正証書遺言は、法律実務の素人でも作成できる自筆証書遺言とは異なって様式違反等により無効になる可能性が極めて少ないと言えます。作成に当たっては公証人が本人と面談することからその際の会話等により本人の意思能力についても公証人が確認するため意思能力の欠如による無効のリスクも少なくなると言えます。但し、意思能力の有無が本人の死後に問題となった場合に最終的にその有無を判断するのは裁判所ですので、公正証書遺言でも意思能力が無いために無効となるリスクをゼロにすることはできません(続く)。 弁護士 渋谷 和洋

建設業Q&A

Q. 弊社は(内)の許可を所有していますが、ちょっとした塗装工事を数件ほど請負いました。今回提出する決算の年次報告届の中で(内)の施工金額に合計してしまってもよいでしょうか？

A. 御社が取得している(内)に該当しない他の軽微な工事の売上は、その他工事で数字を出して分けておかなければなりません。工事施工金額の一覧表に数字を記載しておく必要があります。

もし1件当たりの請負金額が税込500万円以上になる場合には建設業法違反となるため、許可業種追加の手続きも検討しないといけません。(佐久間)

冷凍きのこ

きのこ類は冷凍することにより、細胞中の水分が膨張して細胞壁を壊し、栄養が溶け出るため、栄養価が高まるようです。栄養素だけではなく旨味成分であるアミノ酸も栄養素同様に多く分泌されるため、より香り豊かで味もはっきりしてきます。ただし、エリンギやエノキなど歯ざわりを楽しみたいきのこは冷凍することでやわらかくなりすぎてしまうので、歯触りを気にしない料理にするとういでしょう。取り出して、すぐ調理に使えるよう、石づきはカットしておき、水洗いせずに(どうしても気になる場合には軽く洗い、水けをよく拭きとってから)冷凍します。きのこの種類にもよりますが、約1カ月は美味しくいただけます。(佐久間)