



町田通信

冬のご挨拶
「4割が不動産」

for Executives



2020年も大変お世話になり誠にありがとうございました。その後お変わりなくお過ごしでしょうか。

今般のコロナ禍により影響を受けた皆さまに、心よりお見舞い申し上げますとともに、いまは世の中が1日も早く元の平穏な日常に戻ることを祈念するばかりです。

さて、近年話題の相続に関してこんな声があります。

「親は人生の大半を家族のために捧げた。たくさんの愛情やお金をかけ育ててくれた。それで充分。自分が稼いだわけでもない財産で悩んだりもめたりしたくない。」

遺産をもらえるなら少しでも多くと思いつつ、一方ではこの方と同じ気持ちをお持ちの方も少なくないようです。

でもいざとなると、自尊心やさまざまな感情、考えがあたりをもち上げてトラブルになるのが相続だといわれます。

「現金の手当て」

相続財産の内訳を統計データ(右図)で見ると、土地(35.1%)と家屋(5.3%)をあわせて不動産が4割強を占めることが分かります。但し、これはあくまでも平均値で、実際は個人によって大きく異なります。現預金が大半という方もいれば、不動産が全てという方もいます。土地や家屋は分けるのが難しいため、不動産の割合が大きいと、資産規模にかかわらず、相続でもめ易いといわれます。

「折角ある、思いでも詰まった家を現金化するのがいいかどうか」とか「遺産分割のために家をすぐに売りたい」といった話を耳にしますが、相続税の申告は、悲しい出来事から比較的短い期間で行わなければならないため、皆が納得できる処分案を検討する余裕が精神的・時間的に限られていたり、希望価格での不動産売却が難しかったりすることがあるのも、相続では悩ましい点です。

そんなときの便利な方法のひとつに代償分割があります。これは、たとえば兄が不動産を取得し、ほかの兄弟

(共同相続人)に兄が現金を渡すことで相続財産を分割する方法です。ただし、別途そのための現金を用意しておく必要があります。(代償分割は現金でなくても構いませんが、利益調整の意味で行うため現金が便利だといわれます)

もうひとつ、覚えておきたいのが、相続税は現金一括払いが原則だという点です。

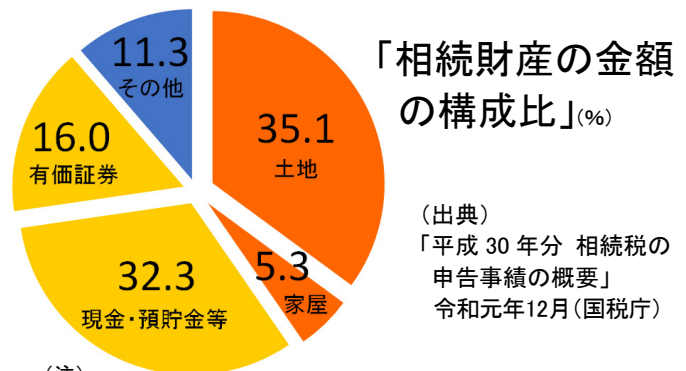
相続対策で、一定の現金を手当てしておいたほうがいいといわれる理由のひとつが、この代償分割と税金の支払いにあります。

「なにより円満」

「家族にどう切り出したらいいか分からない」そんなときは、第3者に上手く話を切り出してもらうのもひとつの方法です。相続で争いとなり、多大な労力を使って、いやな思いをし、縁まで切れてしまったら大損失です。「まだ早い」という方も、まずは情報収集からはじめてはいかがでしょうか。

私がお役に立てそうなことがございましたら、お気軽にご相談ください。

末筆となりましたが、皆さまにとって2021年が幸多い年となりますよう。今後ともどうぞよろしくお願い申し上げます。



(注) 上記の計数は、相続税額のある申告書(修正申告書を除く。)データに基づき作成している。

ソニー生命保険株式会社 新宿ライフプランナーセンター第4支社

エグゼクティブ ライフプランナー 町田 信行

住所変更などはありませんか。近況の変化やご要望、ご質問などございましたら私(裏面)までご連絡ください。また、私がお役に立ちそうな方がいらっしゃいましたらぜひご紹介いただけますようよろしくお願いいたします。



スープの季節

温かいスープが恋しい季節になりました。

一般に、スープはたくさんの食材を含み、栄養が豊富なため、作るにも食べるにも重宝な料理だといわれます。水分が多いため満足感が高いわりに低カロリー、野菜をたっぷり使えば食物繊維もしっかり摂ることができます。さらに、スープは体調やお腹の調子がいまひとつのときにも摂りやすいのがありがたいですね。

日本でスープ(汁物)といえば、味噌汁をはじめ、雑煮や吸物、豚汁、いも煮、けんちん汁、三平汁、のっぺい汁など、各地に根差し、親しまれているものが多数あります。

世界に目を向けてみると、オニオンスープ、コーンスープ、ミネストローネ、ボルシチ、チャウダー、ブイヤベース、ガスパチョ、アクアパッツァ、ヴィシソワーズ、トムヤムクン、サンラータン(酸辣湯)などなど、各国・地域毎に多種多様なスープがあります。

「ボルシチ」

そんな世界のスープのなかから、今回は、世界3大スープに数えられ「食べる輸血」ともいわれるビーツを使ったボルシチについてご紹介してみたいと思います。

深紅色をしたウクライナの伝統的な料理ボルシチは、古くから東欧諸国で親しまれ、後に世界へと広まりました。ボルシチの主材料で、深紅色のもとでもあるビーツ(テーブルビート)は、カルシウム、鉄、マグネシウムなどのミネラルをたっぷり含んでいることから、「食べる輸血」とか「奇跡の野菜」と呼ばれています。

特に最近注目されているのが、ビーツを摂取することにより体内で産生される「NO(一酸化窒素)」です。

NOには血管を柔らかくする働きがあるため、血行が改善して持久力がアップしたり、疲労回復を促したりする効果を発揮します。血流がよくなると脂肪が燃焼しやすくなるため、体脂肪の低下にもつながります。

「豊富なバリエーション」

ボルシチは、ビーツとタマネギ、ニンジン、キャベツ、牛肉などの食材を炒め、じっくり煮込んで作ります。主材料にビーツを使用する点とスメタナ(またはサワークリーム)を混ぜて食べる点を除けば、牛肉の代わりにソーセージやベーコン、鶏肉、魚を使ったり、ズッキーニやインゲンマメなど思い思いの野菜を使ったりと、食材の組み合わせは自由です。ボルシチは、ウクライナ国内だけでも、数十種類以上のバリエーションがあるといわれます。また、寒い季節をはじめ、温製で食べるのが一般的ですが、夏季には冷製で食べることもあるようです。

この冬、深紅のボルシチで食卓を彩ってみませんか。



こんな時はご連絡ください

適切なサービスや情報をご提供し、皆さまをお守りするために、次のようなときは私にご連絡ください。

●各種手続きや保障内容の見直しなどの相談や問い合わせ

- 保険金・給付金の請求手続き
- 契約者貸付
- 入院／手術／退院
- 災害や事故などに遭遇(または心配)
- ご結婚／ご出産／入進学／転居
- 昇進／転勤／転職／起業

- 年金／相続／介護について相談したい
- 保障内容を確認／見直したい
- 紹介して欲しい人／提供して欲しい情報がある
- 事業拡大や事業承継のご計画(法人様)
- 福利厚生制度／役員の保障のご相談(法人様)

●その他

疑問やご不安に感じていること、近況なども気軽に伺い聞かせただければ幸いです。また、私がお役に立ちそうな方がいらっしゃいましたらぜひご紹介下さい。

(差出人・連絡先)

ソニー生命保険株式会社

新宿ライフプランナーセンター第4支社

エグゼクティブ ライフプランナー

町田 信行

掲載内容等に関するお問い合わせは私まで。

〒151-0053

渋谷区代々木 2-1-5

JR 南新宿ビル 18F

TEL: 03-5358-1704 FAX: 03-5358-1724

携帯: 090-3681-3416

メール: NOBUYUKI_MACHIDA@sonylife.co.jp