

SUDO NEWS

Vol. 19 2006年2月2日発行 須藤建設株式会社 〒106-0047 東京都港区南麻布4-5-45 TEL 03-3444-0011

みなさんこんにちは

平成18年、2006年戌年も早ひと月が過ぎました。まもなくトリノ冬季オリンピック、6月にはドイツでサッカーの世界カップが開催されます。日本選手の活躍に期待します。

昨年の12月に入り気温が急に下がりました。ところで、みなさんは寒さを凌ぐために何か特別なことをしていらっしゃいますか。昨年夏のクールビズ、当社は特に対応しませんでした。確かに合理的なところもありますが、長年してきたネクタイを外す事は、気分が締まらなく、仕事モードになりません。また、外出から帰ってきた社員と、終日社内仕事をしている社員との「体感温度差」があり、どちらに室温を合わせるか迷うところ。エコ対策と地球温暖化防止のため、私たちがこれらに「慣れる」ことが必要なのでしょう。そして今年の冬はウォームビズ、これは温かい肌着を身につける、ベストやセーターを着る等、個々に対応できると思います。「暑さ」を凌ぐのは難しいですが、「寒さ」は着るものと行動でかなり防ぐことができます。

夏のクールビズも冬のウォームビズも、四季がある日本ならではのものです。エアコンは春と秋は使用頻度が少なく、当然電気の消費量も少なくなります。また、夏と冬に「エアコンの温度を控えるために設定する」ということは酷使しないわけですから、故障が減り、修理や交換も減ることになります。設備のクレームが減るとことはオーナーにとっては効率的な賃貸経営に、当社にとっては合理的な管理業務にプラスになります。

以下は最近の協会ニュースです。参考になさってください。

1. 消費者に誤解を与えないために「物件名称」に関する業界自主ルールを公正取引委員会が承認した。「マンションの名称に公園や庭園、旧跡名を付けるのは、300メートルの範囲内に限る」など。
2. 昨年問題になった「耐震診断の有無」や「耐震診断に基づく耐震性能」を今年から重要事項の中に追加施行する方針を国土交通省が打ち出した。

3. 内閣府は地震の「揺れやすさマップ」を作成した。

詳細：<http://www.bousai.go.jp/oshirase/h17/yureyasusa/index.html>

4. 環境省はアスベスト（石綿）対策の一環として、面積に拘らず「全ての建築物の解体作業を届出の対象とする」と、大気汚染防止法の関係政令を改正した。

昨年の秋の契約本数は9月が多く10月11月は少なく、例年とやや異なった結果になりました。最近では引越する人の動きが読みづらくなっており、加えて昨年からの構造計算問題の影響によるマンション購入希望者の動向が今後の賃貸業界に影響を与えると思われます。

現在、引越オンシーズンに入りました。全ての管理物件、全てのお客さまに対する対応、今年も各部署、各社員、温度差の少ない業務を目指して行きたいと思っております。



中目黒 Bourree (ブーレ)

当社でプランニングさせていただき、管理しております物件、中目黒「Bourree (ブーレ)」をご紹介します。建物名 Bourree の意味は、オーナーのご息が大好きなバッハの曲名です。

「中目黒」は住みたい街ランキングで吉祥寺、下北沢、自由が丘、中野と並んで常に上位に顔を出しています。東急東横線の特急停車駅で、日比谷線も直通で乗り入れているため交通の便はとても良好です。駅の東側山手通りの外側は既に再開発されておりますが（反対側も現在計画）、駅西側は古くからのお店と今流行のお店が混在したドラマチックな街並みで、近くには「菅刈公園」「西郷山公園」があり、目黒川沿いを歩けば都心

に程近いとは思えないような落ち着いた雰囲気が味わえます。

建物1階には以前 SUDO NEWS でご紹介させていただいた喰麺と魚肴のお店「框堂」があり、2階以上が賃貸で1Kタイプが10戸あります。平成15年5月に完成してから入居率はほぼ100%、今年1月に2室ほど解約がありましたが、駅から2分と立地条件が申し分ないこともあり、昨年12月に既に次の入居者が決まっています。今後も中目黒人気は続くと思われませんが、競争激化も予想される中、「空いてもすぐ決まる物件」を目標に「ブーレ」を管理運営して行きたいと考えています。



所在地／東京都目黒区上目黒3-1-8
交通／東急東横線「中目黒」駅 徒歩2分
構造／鉄筋コンクリート造 地上5階建
完成／平成15年5月
専有面積／18.70～27.54㎡ 間取／1K
共用設備／エレベータ、オートロック、CATV、宅配ボックス
専用設備／TVモニター付インターホン、エアコン、ウォシュレット、浴室換気乾燥機



HOTLINE 市場と最近の動向

最近の賃貸事情 ～ 通信設備 ～

パソコンの進化に伴い「光ファイバー」へのニーズが増えてきました。光ファイバーとは、ガラスやプラスチックの細い繊維でできている光を通す通信ケーブルのことをいいます。主な特徴としては「現在のメタルケーブルより通信速度が速い」「一度に大量のデータ送受信可能」「IP電話」などが挙げられます。光ファイバーに対するニーズが増えている理由は、パソコンが個人や家庭へ目覚ましく普及しており、インターネットで「買い物をする」「TVを見る」「映画や音楽をダウンロードして楽しむ」「レストランや旅館を探す」など、ビジネスだけでなくプライベートにおいても情報入手必須アイテムとして利用する時代になっているからです。

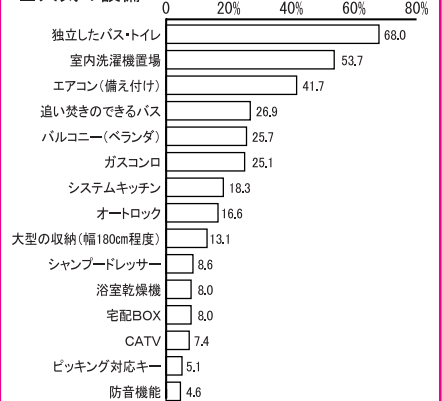
部屋探しをする際、光ファイバーがそのマンションに導入されているかどうかを確認する人が最近増えてきています。また、光ファイバーサービスを行っているメーカー（NTT・東京電力*テプコ・USEN）が、世帯数がまとまって引き込み交渉のしやすい賃貸マンションなどに、「無料で光ファイバーの導入工事をします」という提案も増えています。各社対象世帯数等の違いはありますが、どの業者も提案の際には必ず、「光ファイ

バーを導入すると空き部屋がすぐ決まります」「入居後の定着率が向上します」をセールスポイントとして挙げていますが、実際にはその言葉どおりの結果が現れてはおりません。それは「光ファイバー」がもはや付加価値（他物件との差別化）として評価されなくなり、借り手側からは「すでに当たり前の設備」との認識になりつつあるからだと思われます。その他の通信設備として、ADSL（既存のメタルケーブル使用）やCATVのIT接続システムなどがあることも光ファイバーの人気の水をさす原因です。ADSLは光ファイバーの約半分の通信速度やデータ送受信になりますが月額料金が光ファイバーよりは断然安くなっています。CATVはITだけではなく、TVとセットで契約すると20～30チャンネルの専門番組が見られるというメリットがあります。

とはいえ、昨今の賃貸住宅の設備事情は年々進化し、光ファイバーの需要もますます増えているため、新築マンションでは光ファイバーが基本設備になっています。設置料金、毎月の使用料など、NTTをはじめ各メーカー間の競争も激化しています。光ファイバーに限りませんが、設備の導入にあたってはしっかりと

した調査と導入後のアフターサービスやメンテナンスを十分に検討した上で判断しなければなりません。入居者のことを考え導入してみたが、利用者がいない為に毎月の基本料金やメンテナンス費だけをオーナーが支払うということになりかねません。付帯設備、特に通信関係（CATV、光ファイバー、インターネット、パソコンなど）は現実より言葉が常に先行しており、メリットだけが一人歩きしている場合も多く見受けられます。最近のアットホーム社のアンケートによると、契約の決め手となった機能・付帯設備の上位に通信設備は顔を出していないのが現状です。

■人気の設備



物件のご案内

プロスペアー中野富士見町 203号室

【価格】

950万円

★オートロック

★タイル貼り

★H17年4月外装工事済

★利回り8.84%

所在地/中野区弥生町4-34-5
交通/東京メトロ丸の内線「中野富士見町」徒歩5分
土地権利/所有権
土地面積/登記簿269.49㎡ 持分面積不明
専有面積/壁芯面積17.10㎡(5.17坪)
建物構造/鉄筋コンクリート造9階建
地目/宅地
用途地域/近隣商業地域
築年月/平成3年築
現況/賃貸中(契約期間H20年1月まで)
駐車場/無
※賃料65,000円 ※管理費5,000円
※年額収入840,000円(管理費込)
利回り8.84%

コモドサーラ梅屋敷

【価格】

8,450万円

★H14年12月築

★202・302号室

賃貸募集中

(H18年1月現在)

所在地/大田区大森西6-15-6
交通/京浜急行線「梅屋敷」徒歩1分
土地権利/所有権
土地面積/67.54㎡(20.43坪)
私道持分32.30㎡(9.77坪)
建物面積/1F:44.89㎡ 2F:46.17㎡
3F:46.17㎡
延床面積137.23㎡(41.51坪)
建物構造/鉄筋コンクリート造3階建
地目/宅地 用途地域/近隣商業地域
築年月/平成14年12月築
現況/2部屋空室(H18年1月現在) 駐車場/無
※満室時月額収入4,760,000円(管理費込)
※満室時月額収入5,712,000円(管理費込)
利回り6.75%

注)売却済みの場合はご了承ください。

お問い合わせ(不動産部直通)
担当/岡田・大場

☎ 03-3444-0012



皆様からの情報をお待ちしています！

バリアフリー住宅ってどうなの？

『バリアフリー』とは「床の段差ゼロ・「手摺の取付」等の機能を備えた住宅のことですが、最近では『いたれりつくせり』の機能ゆえに、「自立した生活の妨げになる」という考え方も囁かれています。「住宅は快適であるべきだ」と若いうちから何十年も先の「老い」を想定したバリアフリー住宅を建てる事は本当に良いことなのでしょうか？

小さな段差は、幼い子供や高齢者のみならず健全な大人にとってもツマヅキの原因と成ります。しかし、はっきりと認識できる高さの段差・階段は足腰を鍛える運動にも成り、動作を行う際に腰掛として利用できるというメリットもあります。

車椅子を利用する方が居れば、段差を無くし廊下の幅員を広くする必要も

有るでしょう。現在と将来の自分を考え、必要なものを取り入れることは大切なことですが、ハンディキャップを持たないのに「老い」を考え過ぎて『OVER バリアフリー住宅』を目指すのはいかかなのでしょうか。画一的な設備機能よりも、各々「自分に合ったバリアフリー」がこれからは必要なのではないのでしょうか。

第一印象が大切です

時間つぶしに書店で棚を眺めていると、作家も内容も知らないのに装丁が気に入って手に取り、買ってしまいます。しかし、いざ読んでみると期待したほどおもしろくないことが多いです。

建物の見た目だけで部屋を借りるお客様はありませんが、外観や共用部分はその物件を印象付けるポイントであることは間違いありません。外観以外では、植栽が手入れされている、自転車整理整頓されている、メールボックスの名前が統一されている、掲示板の張り紙がひらひらしていないといったことも物件の印象をよくします。

部屋探しはファミリータイプの場合、平日に奥様がいくつかご覧になって、候補を絞って週末にご主人と再度内見してから決めることが多いようです。たくさんある物件の中から再内見の候補にしてもらうためにも、室内を見てもらう以前に悪い印象を与えない

ことが大切です。

空室を少なくすることが私共の仕事ですが、エントランスに飾ってある花や廊下に掛けられた絵、きれいな鉢植えが並んでいたりするのを見ると、オーナー様にご協力いただいていることを実感し、うれしくなります。水遣りなど手間がかかりますが、その気配りが入居者にも伝わり快適に生活していただけだと思います。



「備えあれば…」

特殊な建物は別として、一般住宅では初期消火によってかなりの2次災害(火災)を防ぐことができるそうです。

地震の際、火を消すチャンスは3回あると言われています。「揺れを感じた時」「揺れがおさまった時」「出火した時」。揺れを感じた時に火の始末をする事が一番ですが、地震の規模が大

きくて出来ない場合は、焦らず、揺れがおさまってから素早く対処しましょう。特に台所で天ぷらなど揚げ物をしている場合は、揺れている最中に無理して消そうとすると、油をかぶって大火傷を負ってしまいます。揺れている間は離れていた方が無難です。

最後の消火チャンスには日頃の対策が大事。「水」は常に浴槽に汲み置きして、「消火器」は使用方法と有効期限を確認しておきましょう。水と消火器、この2つでほとんど消火出来ると言われています。但し、水を使う場合は気をつける点があります。1. 電気器具による火災の場合は感電の恐れがあるので通電を遮断してから水をかける。2. 天ぷら油や石油ストーブなど油による火災の場合は、中途半端な水量ではかえって延焼してしまうので、消火器か濡れたシーツを一気にかぶせて空気を遮断する。

「自然災害」は食い止められませんが、「2次災害」は準備と対処方法である程度防ぐことが出来ると思います。

“冷え性”“風邪”を撃退しましょう

冷え性は不快だけでなく、老化を早める、太る原因などさまざまな弊害をもたらすそうです。冬を元気に過ごすためには血行を促進し、代謝を活発にする食材や料理が必要です。血液の流れを改善するビタミンE(かぼちゃ・ナツ

ツ類・ごま・納豆・梅干に、肉類では鶏肉・羊肉・牛肉、魚介類ではイカなどに多く含まれています)はホルモンバランスを整えるので冷え性や生理不順など、女性特有の症状にも有効です。また薩摩芋・牛蒡・蓮根などの根菜類にも体を温める効果があると言われており、煮込みやスープでとろみをつけてアツア

ツに仕上げると効果的です。鍋やスープは湯気で湿度が上がります。風邪予防にも役立ちます。夏が旬の野菜(なす・きゅうり・レタスなど)は、からだを冷やす食材なので、加熱して食べるようにしましょう。冬を快適に過ごし、そして素敵な春を迎えましょう。



今回は、5年前に須藤建設で全面改装し、昨年秋に内装した「手打ち蕎麦・楽庵」をご紹介します。

新宿2丁目で営業して10年、お店の一番人気は、お腹の具合に合わせて5段から10段まで選べる出雲の「割り子蕎麦」。海苔、ネギ、おかか、もみじおろし、鵜の卵をお好みで蕎麦に乗せ、つゆをかけて食べます。

「夜中にうまい蕎麦を食べたい」…諦めている人が多いと思いますが、楽庵は早朝4時頃まで営業していますので、夜中でも「うまい手打ち蕎麦」が食べられます。そばのように細く切らずに、スライス

して氷水に浸し、わさび醤油で刺身風に食べる「そば切り」、これがなんとも美味で、お酒によく合います。かぼ天（南瓜の天ぷら）、とろろ揚げ、季節の天ぷらなど、揚げ物もうまい。葉わさび、アロエの刺身などの珍味も豊富。新宿で「そば」が食べたくなったら…是非「楽庵」に足を運んでみてください。昼食時は「割り子」「せいろ」の他に温かい「梅磯」や「大あられ」がオススメです。

手打ち蕎麦 楽庵

新宿区新宿2-13-10 武蔵野ビル1F
電話 03-3356-0160
営業時間 11:30~早朝4時頃まで 火曜定休



割り子蕎麦



COLUMN
COLUMN
COLUMN

「ヘンな創作料理」好き嫌い編



以前は無料だった鮭のカマ、みんなその美味さを知ってきたため最近はその部分より高値になった。イカはゲソとエンペラー（ミミ）が一番ウマイ。捨ててしまう人が多い大根の葉っぱと皮の部分が大好き。昔は普通だった「手作り」が今では貴重な財産で贅沢品。飲み屋で「季節限定」「産地直送」「手作り豆腐」これらの言葉に弱いのは私だけではないでしょう。

豆腐はそのものが充分手の込んだ料理、そのまま口にするのがイチバン旨いと思う。普通醤油をかけるが、生姜やおかか、ネギをのせるのも悪くない。揚げ出し豆腐も麻婆豆腐もいい。しかし、ウマイ豆腐をヘンに小細工するのはどうかと思う。手作りの美味しい豆腐をあえて不味いものになっている。これは作る人のエゴか勘違いだろう。

「全国のラーメンを食べ歩いて、この味にたどり着きました」という店主。しかし「ハア〜ッ、これが？」っていう味が多い。究極の味とは、たくさん食べ過ぎて、何が旨いか、どれが旨い

かわからなくなってしまった味なのでしょう。私も新しいお店と味に多くチャレンジしたが、9割はダメだった。みんな何か勘違いしている。

食材で「何々と何々を一緒に食べると旨いよ、これはほとんどマズイ。「たまには変わった食べ方しないとね」と前向きに考えチャレンジする気持ちは買うけれど、これもほとんどマズイ。サンマは塩焼がイチバン旨い食べ方だから長年食べられているのに、カレー味や、トマト味を作るのはナンセンス。イタリアで、ワインを飲みながらトマトソース味でサンマを食べる、東南アジアではカレー味にする、気候や風土によって味覚が異なる。オリオンビールは沖縄に合う、しかし東京ではイマイチ。その土地に行って食さないと本当の旨さはわからない。

私は好き嫌いが全くない。子供の頃嫌いだったものも今では好んで口にす。ミョウガ、セロリ、パセリにパクチ、クサヤに海鼠腸。また、最初に食べたとき「旨くない」と思ったが何回か口

にして好きになったものもある。食べ物の好き嫌いは「慣れ」も大きい。だから1度口にただけで「これはマズイ」と言うてはいけない。何度食べてもマズイと思ったら「私の口には合いません」と言うように心掛けたい。

好き嫌いのある人の話を聞くと、嫌いな理由が概ね3つに分かれる。その1「食べたことがない、食べる気がしない」。その2「食べたが美味くなかった」。その3「食べたあと具合が悪くなった」。以下は好き嫌いのない私の個人的な意見、まず、その1の場合、食べられない物の数だけ損をしていると思う。その2の場合、味付けが悪い、新鮮でないか、運が悪いだけなので再チャレンジしたほうがよいでしょう。その3は鯖や卵など、アレルギー反応を起こす人がいるから仕方ない場合が多い。

「何を食べるかではなく、誰と食べるか」、確かにこれは大事な事。しかし、先日大切な人と食事をする機会があったが……マズイものはやっぱり不味かった。