

SUDO NEWS

Vol. 41 2011年7月30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

2011年も本格的な夏がやってきました。当社も今年6月1日からノーネクタイ、いわゆるクールビズをスタート。ネクタイをするのが当たり前だったのでいささか違和感はありましたが、ネクタイをしないと体感温度が2〜3度違うと実感しています。営業社員と内勤社員とでは体感温度が異なるためエアコンの温度設定は微妙ですが、いさかいのないよう管理していきたいところです。

7月15日に最高裁から、業界で注目されていた「更新料訴訟」の判決が出され、4人の裁判官全員一致で「更新料が高額過ぎなければ有効」との判断を示しました。

更新料の設定は首都圏や関西圏などに商慣行化しており、該当物件は100万件に上るとされます。今回の結果は当然と考えますが、供給状況や物件の競争力、めやす賃料制度の動向によって、今後の募集条件や契約業務に影響を与えると思われます。

震災後、耐震化への再認識や自然エネルギーに対する価値観が大きく変わり、業界でもライフラインを中心に様々な変化が興っています。一番の注目は阪神大震災後

と同様、やはり(耐震構造、免震構造、制震構造など)建物構造。学校や役所などの公の建物の5年以内の耐震化も促進されておりますが、これらは避難所としての役割を合わせ持っているため当然のことでしょう。

当社では以前から地震保険付の火災保険を推奨していましたが、他社では地震保険に対する問い合わせが数倍に増えたそうです。貸す側借りる側を問わず、また地震保険に限らず、火災保険と賠償責任保険について見直しが必要な方も多いのではと思われます。

太陽光発電を始め代替エネルギーに対する注目度も上昇。補助金と売電価格、設備投資額と償却、修理と保証期間、費用対効果を分析し、加えて個人の価値観や社会貢献、法人としての責任を総合的に判断し進展していくでしょう。省エネ対策として内壁や外壁の断熱材、窓、サッシ、照明器具、換気も様々な試みがなされています。建物以外に地盤を気にする方も増え、また、地域コミュニケーションの大切さも見直されています。

給水に対しては電気が必要なポンプや

受水槽を置かずに直結式にしたり、自家発電装置を購入したり、非常時のため井戸を掘るオーナーさまもいらっしゃいます。飲み

水や食料の備蓄は当然のことながら、戸建住宅では自家菜園が人気を博するでしょう。

一部ではカーシェアリングが、賃貸業界ではシェアハウスが注目されています。この所有から共有への移行が気になります。シェアハウスとは以前でいう間貸しや寮の進化系で建物を通した共同体。これからは財産、安全と安心、苦難や歓喜、技術や高価値、さらには自然にまで「共有」という価値観を最大限に見出さなくてはならないでしょう。

古くから「備えあれば憂いなし」と言いますが、やはり平常時も非常事態のことを頭の片隅においておくことが望まれます。建物を管理し、オーナーさまの資産運営をアシストさせていただく以上、いざというときの対策と価値観の共有をきちんと提案して参りたいと考えております。



クレスト自由が丘 — 新築賃貸マンション —

東横線で1、2を競う人気、東京で住みたい街ランキングでも常に上位に位置する「自由が丘」駅から徒歩6分、閑静な住宅地に7月末に完成し8月上旬入居予定の「クレスト自由が丘」。プランは1K (26.57㎡) から1LDK (44.94㎡)まで、全12戸のオール電化マンションが緑が丘の閑静な住宅地に溶け込むように建てられました。

建物前面はブラウンを基調としたサイディングで存在感を出し、側面は白を基調にした石造風で清潔感のある仕上げ。彩光は9戸が南向きで、西向きの3戸は角部屋2面彩光です。また、調光付ダウンライトを使用したり、部屋毎にキッチンの

タイプを変えるなど、それぞれ異なる雰囲気のある部屋からもオーナーさまのこだわりが感じられます。どの部屋を選ぶか楽しみになることでしょう。

グルメにカフェにショッピングが楽しめるおしゃれな街には花屋さんが似合います。散歩するたびにすてきなお店に出会えるかもしれません。

17年前より管理させていただいているクレスト下北沢のオーナーさまが、駐車場だった土地にこの度マンションを建築され、下北沢と同様サブリースシステムにて契約させていただきました。

入居者は生活に比較的余裕のあるシングルかDINKSを想定しておりますが、大切に管理しながらオーナーさまをサポートしてまいりたいと思います。



▲駅前の女神像とロータリー

▲駅前のパン屋さん

▲かわいい雑貨屋さん

所在地 / 目黒区緑ヶ丘2-23-19
構造 / 重量鉄骨造、地上3階建
総戸数 / 12戸 賃貸戸数 / 12戸
共用設備 / オートロック、宅配BOX、防犯カメラ、BS・CSアンテナ、光ファイバー、駐輪場、専用ゴミ置場
専用設備 / モニター付インターホン、システムキッチン(IH2口または3口グリル付)、冷暖房(1LDK2基)、ダブルロック、浴室換気乾燥機、オートバス、シャワー付洗面化粧台(ワンルーム除く)、温水洗浄便座、調光付ダウンライト、防犯シャッター
仕様 / セパレート型バストイレ、室内洗濯機置場、室内物干し、ピクチャーレール、複層ガラス、クロゼット(101、201はウォークイン)、1階床下収納、シューズBOX、床フローリング



▲マンション外観



HOTLINE 市場と最近の動向

最近の賃貸事情 ~ 震災後の住宅 ~

震災後の地価の動向。今年の1月1日と4月1日の比較(国土交通省調べ)では地価が上昇した地区は全146地区中2区のみで、前回調査16地区の上昇から減少しており、下落地区は前回の77地区から98地区に増加しています。震災の影響で住宅需要が低迷し土地取引が減少したためですが、ゴールデンウィーク以降は需要が高まってきており、まもなく落ち込みは一段落すると見られています。購入者意欲が低下している理由は、津波で家が流され、瓦礫の山となった映像がニュースで放送され、多額のローンを組んで購入するリスクの大きさをあらためて思い知らされたためと言われていいます。しばらくは賃貸派が増える傾向が続くのではないのでしょうか。

次に住まいの安全意識についての業界アンケートの結果です。「安全・安心に住まうことに対して意識が高まった」が9割を占めます。そのトップは「耐震性能などの建物構造」の91%、次に「防災対策(防災設備や簡易トイレ設置など)」で56%でした。1981年6月に耐震基準が法改正されて、それ以前の物件と比べると耐震性能が大きく変化しました。賃貸住宅においても築年数が古い物件の耐震補強や改修工事など耐震対策を考える方が増加しています。また、アパートよりマンション、木造より鉄骨、鉄骨

よりRC造、また、1階が広いスペース(店舗や駐車場)になっていない物件などを優先して選ぶ傾向は強くなっています。

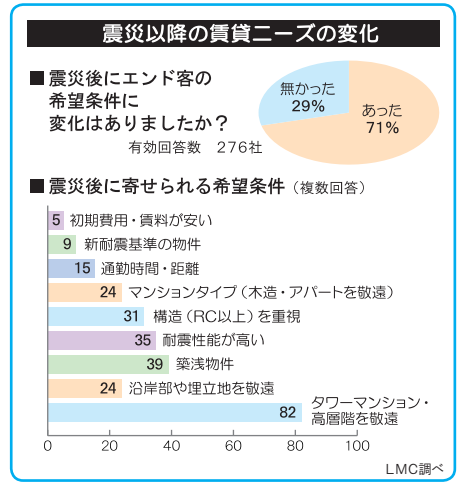
その他、高層マンションは揺れが大きい、停電時のエレベーター停止、避難に時間がかかる、断水になれば復旧に時間がかかるなど震災後はやや人気に陰りが見え始めています。埋立地など液状化現象のリスクが高い地域や津波の影響を受けやすい海岸地域の人気も下降しており、徒歩での帰宅が困難な郊外物件も需要が下がり気味です。逆に地盤が安定している西多摩地区の八王子や調布などは住宅の販売戸数が伸びています。

被災したことを想定して家族や親族に近いエリアを選ぶ方もあります。震災後の引越理由で「実家に戻る」「国に帰る」このふたつはとも増えました。しかし現実には仕事の関係で引越しできなかった方も多いようですが…。都心部や職場から自転車か徒歩で帰れる地域の人気も高まりそうです。近隣に避難所となる学校や公民館などがあるか調べる方も増えました。立地に関しては動かさない事実ですが、今後の不動産市場は立地選別がより厳しくなると予想されます。

地震による停電や電力不足の影響を受け、LEDや太陽光発電がかなりの注目を浴びようになりました。太陽光発電については2002年度の発電量は20万kW弱、

2008年度は20万kW強とほとんど変化はありませんでしたが、2009年度は補助金などの効果もあり60万kW強と大幅増となっています。需要が増えることで設置費用の単価も下がり、また、電気の買取制度もあるため導入しやすくなります。節電のため電球をLEDに変える方が増えていますが、太陽光発電はまだまだ設置費用が高価であるため導入に足踏みをしている方も多いようです。

共用部の電気代に充当、貸室の電気代を軽減、非常時に電気を供給できるなど、今後、太陽光発電及び蓄電は賃貸経営という観点から見た場合、他物件との差別化という意味でより注目されるようになっていくと考えられます。



売買物件のご案内

特選マンション

西麻布コンド

交通：東京メトロ日比谷線「広尾」駅 徒歩6分



**大規模修繕工事済
新規内装リフォーム**

システムキッチン交換
床フローリング張替え
クロス張替え等

販売価格 **2,780万円** (税込)

ペット可



物件概要
所在/港区西麻布3丁目
専有面積/45.47㎡ 所在階/7階
築年月/S46年11月 土地権利/所有権
総戸数/42戸 管理形態/全部委託(常駐)
管理費/18,200円 修繕積立金/11,010円
現況/空室



内見希望者
随時募集中!!



皆様からの情報をお待ちしています！

ガス派？ IH派？

震災などの非常時、都市ガスの供給は止まる場合がありますが、プロパンガスは使用可能です(ただ、実際問題として都会では難しいかもしれません)。蓄電している建物であれば、電気が供給されなくなってもIHコンロが使えます。

ガスとIHの火力はどちらも変わらないといわれています。煮込み料理はIHでも大丈夫そうですが、炒め物はガスコンロで

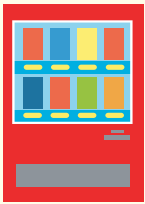
作ったほうがおいしそうなおもします。安全性はIHの方が優れていますが、炎が見えないので逆に消し忘れが心配です。調理器具も買い直さなければなりません。さらには使用料金はどちらがかかるのか…人数や家族構成によっても求める設備は異なることでしょう。

3月の大震災の経験を受け、ライフラインの大切さを身にしみて感じました。数日

に渡って遮断された場所も多く、中には1ヶ月以上復旧しなかったところもありました。ライフラインで一番大切なのは水と食料です。ガスとIH、それぞれのメリット・デメリットを考慮して、いざという時最低限の生活が出来るものを備えておきたいと思います。 システム管理部 渋谷



自動販売機



みなさん、節電は進んでいますか。当社の管理物件にも自動販売機が設置されているものがあります。ほとんどのメーカーは今年の3月

16日から24時間消灯を実施し、夏場の日中は電力需要の少ない午前中に冷やして電力ピークが来る午後は冷却機を停止させるそうです。日中に冷却しない機能は以前より実施していたそうですが、今年はその時間を増やして電力削減を行うそうです。冷却機を作動しなくてもある程度保冷はされ、夏場でも1時間に1度程度の上昇ですむというからすごいものです。

平和な日本を象徴してきた自動販売機、夜間は防犯に役立つとも言われてきました。様々な商品を販売している機種は、近くにコンビニがないときも便利です。震災前には、温かいピザが買えるものが注目を浴びていましたが、自販機の将来はどうなるのでしょうか。

システム管理部 荒原

“そうめん”と“ひやむぎ”

暑さで食欲がないときに、つるつると食べられる夏の定番メニューと言えば、“そうめん”と“ひやむぎ”ですよね。

この2つの麺の違いは、製法と麺の太さにあります。



(製法) そうめん：油を塗りながら細長く引き伸ばす
ひやむぎ：油を塗らずに、薄く打ち伸ばして細く切る
(太さ) そうめん：直径 1.3mm 未満
ひやむぎ：直径 1.3mm 以上 1.7mm 未満

これは機械で製造した麺についての太さ区分ですが、手作業で麺生地を細く引き伸ばして行く製法『手延べ』の「手延べ干しめん」については、1.7mm以下のものは「手延べそうめん」と「手延べひやむぎ」のどちらでも記載出来るそうです。ちなみに、直径 1.7mm 以上になると「うどん」になります。

他にも定番の「うどん」「そば」をはじめ、「冷やし中華」「冷麺」「冷製パスタ」など夏の麺料理があります。さっぱりした麺料理で暑い夏を元気に乗り切りましょう。 総務部 前澤

ベランダガーデニング

リラックス方法の一つにガーデニングがあります。土をいじり植物や野菜を育てる事で癒されるのでしょう。最近では集合住宅のベランダやバルコニーでも花や緑を育ててガーデニングを楽しむ人が増えています。中には野菜や果樹を育てて自給自足をしている人もいます。

ベランダガーデニングでは、鉢植え、寄せ植え、ハンギングバスケットなど容器植えで植物を育てることになります。大げさな道具は必要ありません。今、ホームセンターには多種多様な道具があり、低コストで気軽にはじめることができ

ます。おすすめの植物としては、丈夫なハーブや花期の長い一年草、常緑で年間通して緑を楽しめるアイビーやコニファーなどが挙げられます。日よけスクリーンのよしずやすだれ代わりに緑のカーテンとしてゴーヤを育てるのも流行っています。室内が涼しくなって体にいいゴーヤをいただく、まさに一石二鳥です。

しかし、戸建と違い集合住宅でベランダガーデニングを楽しむ場合、まず管理規約を確認しなければならず、クレームやトラブルを避けるため注意しなければならないこともいくつかあります。まず、バルコニーやベランダは共用部分で

あり、火災などの非常時は避難経路になるため、隣との境にある避難壁をガーデニング用品で絶対に塞いではいけません。その他、①排水溝を詰まらせない ②散水の際に階下へ飛散させない ③鉢や植物の重量に注意する など。

周囲に配慮し、プランターラックやキャスター付きの鉢置き台なども利用して、スペースを有効活用した上でベランダガーデニングを楽しみましょう。



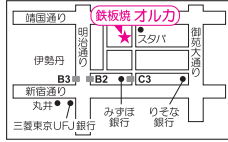
工事部
紺野



新宿区新宿3-12-11 石井ビルB1
電話：03-6273-0646
営業時間：PM5:30~11:00 (L.O. 10:30)
定休日：日曜



写真は、見ているだけで楽しくなるパフォーマンスの数々。



地下鉄「新宿三丁目」駅から徒歩2分、当社が管理する地下1階に今年3月にオープンしたばかりの初々しいお店、カジュアル鉄板焼「ORCA (オルカ)」さんをご紹介します。

シックな店内に大きな鉄板焼きカウンターがドーンと鎮座。奥の水槽には元気なおマール海老。座敷席、テーブル席、カウン

ター席9席の計25席。客の前でチーズを振り、1メートルはある巨大なペッパーミルで黒胡椒をひくシーザーサラダの味付けはバツグン。甘くコクのあるトマトと野菜グリルの盛合せは新鮮でジューシー。ふわふわ食感の真鯛のムニエル、そしてシェフのダイナミックな調理パフォーマンスの後、カナダ産

オマール海老に濃厚なアメリカヌソースがかけられ仕上がっていきます。わさび醤油、ポン酢、岩塩の3種のソースで味わうテンダーロインステーキ。ジュージューと音を立て焼きあがる姿に目が釘付け。ペはガーリックライス、卵を和えたパラパラご飯にシソの葉をふりかけた逸品。デザートに3種類のアイスを頂き大満足!

リーズナブルなドリンクメニュー。高級なイメージのある鉄板焼きを安価で堪能できますので家族や接待、女子会やデートに如何でしょうか。貸し切りも出来るそうです。

鉄板で調理している時のシェフの笑顔がとて印象的でした。落ち着いた空間でシェフのパフォーマンスを見ながらのひとときは是非「ORCA」でお過ごしください。

COLUMN COLUMN COLUMN

喫茶店



モーニングセットをオーダーするとなんだか得した気分になれる。レモンスカッシュとクリームソーダが人気メニュー。ランチのメニューはナポリタンとカレーライス。席に着くとオシボリと水を運んでくれる。喧騒の世界を離れ、ひと時のリラックスタイム、そんな古き良き喫茶店。

今はオープンカフェに代表されるように、外の世界と一体化させようとしている。また、可能な限り外の景色が見えたほうが人気店になる。そしてほとんどがセルフサービス。コーヒー一杯の料金は200円から精々400円。そこには名物マスターや気前のいいママは存在せず、マニュアルの対応だけが目立つ。

20年前、コーヒー一杯の相場は500円から700円でおもてなしあり。セルフサービスはバブルが弾けてから流行りだした。今思えばこのころから「何事も安いほうがいい」というデフレ現象が始まった気がする。サービスという目に見えず形が無いものに対する価値が認められなくなったのだ。人々の心は余裕が無くな

り、世知辛いことも多くなってきた。

「運んでもらうだけで300円余計に払うならセルフでいいよ」。経済的には一理ある話。しかし、「300円で運んでくれて、片付けてくれるなら安いよ」という考え方もあるだろう。要は価値観次第ということだが、問題なのは目に見えないものを認めない事実と300円余計に払える人が払わなくなったという現実。

飲食店も会社も人件費がウェイトを占めるため、そこを削って価格を下げる。そしてこの社会には仕事が氷のようにだんだん溶けて無くなっていく。そんな今、レトロな喫茶店にいるとなんだかとても落ち着く。もてなしている人の心ともてなされている人の一体感のある空気が流れ、外の景色は全く見えないが、日常をすこしだけ離れた空間が心地良い。

知人におもしろい人がいて、一緒に喫茶店に入っても決して自ら進んで注文はしない。私が注文するまでじっと待つ。そして私が注文するやいなや必ず「同じものを」という。ウェイトレスが先にその

人に注文を聞いてしまう時もあるが、その時も決まって「この人と同じもの」と私を指差す。店員はあきれた顔で私に注文を確認する。

彼曰く「喫茶店とはくつろぐ所であって、何を飲むかは全く関係ない」。余程嫌いなものでない限り注文はいつも決まって「同じもの」。また、「提供する側のことを考えても同じものを注文したほうが効率いいだろう」ともいっていた。私以外の人と喫茶店に入っても同じらしい。こんな人だらけなら喫茶店にメニューはいらない。奇特な人だ。先日カフェに誘った時、私が「注文は？」とその奇特な人に聞いてみると、「あなたと同じもの」だった。セルフサービスのカフェでは変えてもいいのでは…?

カフェはひとりひとりが中心の多面体。喫茶店は客みんなとスタッフがひとつの空間を共有しているように思う。そんな世界で私はお店の人がやさしく運んでくれるコーヒーをゆっくり味わいたい。そこにいい音楽が流れていれば尚更心地よい…。