

# SUDO NEWS

Vol. 45 2012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

オリンピックが開催されました。夏真っ盛りの日本は暑さに加え、しばらく熱くなります。暑さをボヤクより、むしろ暑さを楽しんだ方が良いかと思いますが、こと仕事となるとそうはいきません。この時期は、特に屋外で仕事をしている方々に敬意を払いたくなります。屋外の仕事は真冬もキツイですが夏は冬以上。冬は仕事で体を動かせば少しは暖かくなりますが、夏はじっとしているだけでも汗が噴出す中で体を動かさなければなりません。当社の仕事も半分は屋外作業。熱中症に注意し業務に励みたいと思います。

農業では二期作や二毛作が昔からありますが、賃貸業界でも月極駐車場の空スペースを一時貸店舗にしたり、訪問先に駐車場がなく近所にコインパーキングもなかったときの時間貸にしたり。ホテルなどの宴会場を貸会議室に、昼間物販店で夜間に飲食店に変身するなど、使わない時間や期間を利用して商売をするビジネスがいくつか出ています。

10kW以上の太陽光発電については、1kWあたり42円、買取期間20年とし、当初予想されていた価格を上回る回収率

となりました。オーナーへの還元率が高い「共用部連係」型の太陽光発電システムの導入が進み、賃貸マンションやアパートの屋根を活用した産業用太陽光発電の市場は更に拡大すると予測されます。その結果、海外メーカーや投資家、施工会社が参入し、競争がより激しくなり、多種多様な商品が現れ、設置する側の目利きがとても重要になります。

震災住宅に関して、自己所有住宅と賃貸住宅の入居者には救済措置がありますが、賃貸物件のオーナーには救済措置はなく、建物や部屋を修繕したくても出来ずに困っている方が多くいます。賃貸物件が不足している地域もあると耳にしますが、良い物件を供給させるためには貸主側に何らかの修繕補償があつて然るべきかと考えます。

近年、入居者管理業務が煩雑になっています。具体的にはインターネットの急速な普及による「募集業務」、ビジネスシーンの多様化による「入居者審査」、ガイドラインや東京ルール等の行政指導、消費者契約法や暴力団排除条例など新たな法律に関する「契約時説明義務事項」及び「解

約業務」等。また、ライフスタイルや価値観の変化、物件の競争力強化に伴う設備の充実に比例して「クレームやトラブル」も増加。弊社では「24時間緊急センター」を設けておりますが、さらに「我慢しない」「何もしない」「理不尽な要求を出す」など「自己中心的な入居者」も増えており、日々その対応に追われています。

騒音のクレーム等はその都度営業担当が現地へ赴くことも多く、かなりの時間を費やしています。設備関係のクレームにおいても営業担当が現場を確認した際に処理することも多く、オーナー様に出張費や経費を請求出来ないのが現状です。

安定した賃貸経営には入居者に長期間住んでいただき入居率を高めることが必須。今後賃貸業界は競争がますます激しくなりますので貸主と管理会社の連携によるフットワークのよい対応が望まれます。今後とも誠意のあるご提案をして参りたいと思います。



## i-house 南青山

近隣には緑豊かな青山霊園、南青山4丁目の閑静な住宅街に位置するワンフロア1世帯の3階建て高級マンション「i-house 南青山」。以前からお取引のあるオーナー様が購入され、今年3月から管理させていただくことになりました。アクセスは銀座線「表参道」と「外苑前」、千代田線「乃木坂」の3駅から徒歩9分。



建物外観

エレベーターホールは床は御影石、室内にも大理石をふんだん

に使用し、どのフロアも彩光を多く取り入れた大きな窓が特徴的です。

現在募集している2階部分 208.24㎡ (62.99坪)は広々とした3LDKのため事務所としても利用可能。

31帖あるリビングルームの南側一面はガラス張り、カーブを描いたその窓から見える緑の木々。部屋に入ると、まるで別世界にいる感覚です。どの部屋も彩光を存分に取り入れた大きな窓が特徴的でバルコニーは4面、浴室とトイレはそれぞれ2箇所。

内装リフォームが仕上がりつつあります。内覧を希望される方、ご連絡をお待ちしております。



左上より時計回りに、寝室、リビングの窓からの眺め、廊下、玄関。

共用設備 / オートロック、エレベーター、BS・CSアンテナ  
専用設備 / エアコン9基、TVモニター付インターホン、戸別セキュリティシステム、システムキッチン、大型冷蔵庫、外国製の洗濯機・乾燥機、食器洗乾燥機、ディスボージャー、2バスルーム  
備考 / 駐車場付



HOTLINE 市場と最近の動向

最近の賃貸事情 ~ 外国人在留管理制度の開始 ~

2012年7月9日に在留管理制度が施行されたことに伴い、外国人登録制度が廃止され、在留カードによる管理へと変わりました。

従来は、法務省での入管・更新時の管理と市区町村への登録の二本立てで管理が行われていましたが、情報を把握しきれず、罰則規定を執行できないこともあり、結局は本人による申請を待つしかないのが実情でした。その結果、①登録証明書の所在地に誰も住んでいない ②一時帰国を把握できない ③不法滞在でも登録証明書が発行されてしまうなどの問題がありました。

新制度では、入国時にICチップ入りの「在留カード」が交付され、法務省で一括管理されます。在留外国人には、カードの常時携帯と、記載事項(氏名、居住地、就労先など)に変更がある場合の届出が義務づけられます。これにより適法に在留している、いわゆる優良外国人を正確に把握できるようになるため、最長在留期間が3年から5年に延長されることになりました。なお、賃貸業界では一般的に、外国人に部屋を貸す場合は外国人登録証明書のコピーの提出を義務づけていましたが、今後は在留カードの提示をお願いすることになります。

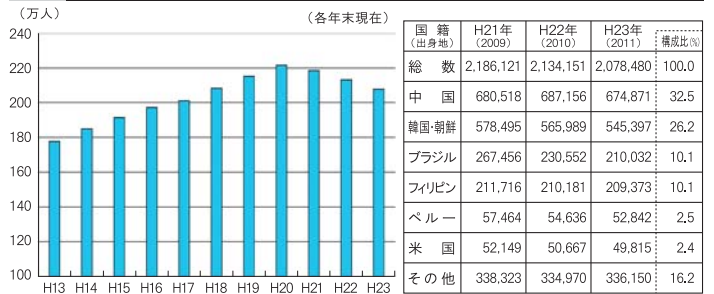
昨年末の外国人登録者数は2,078,480人(別表1)、島国日本にしてはかなりの割合であることに改めて驚きを感じます。うち、都内には20%の約40万人が居住しています。国別には中国、韓国・朝鮮、ブラジル、フィリピン、ペルー、アメリカの順です。不法残留者数は2012年の1月1日現在67,065人で、総登録の3.2%を占めます。在留資格の中で最も多いのは、滞在期間が過ぎても帰らない「短期滞在」(別表2)

ですが、登録数のピークであった2008年に比べると減少傾向にあります。しばらくは登録証明書から在留カードへの移行時期にあたり、不法残留者が激減することはないと思われれます。しかし、今後は在留カードが雇用や賃貸契約の有力な判断材料となることで

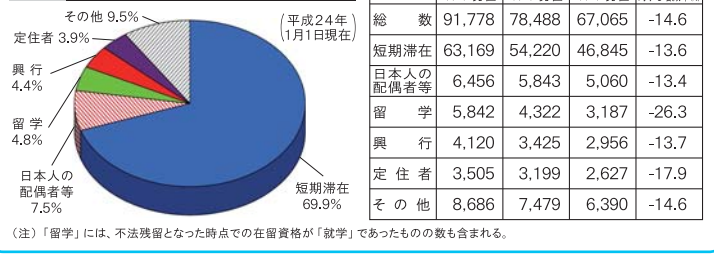
しょう。

日本は少子化の時代に入り、その対策のため外国人の受け入れが増えていくことが予想されます(今回はそのための法改正であるという見方もあります)。必然的に、賃貸住宅の需要も増加していきますので、シェアハウスや家具付の部屋、カスタマイズができる物件など、外国人も視野に入れた賃貸住宅作りを考えてゆく必要があるのではないのでしょうか。

別表1 外国人登録者数の推移



別表2 在留資格別 不法残留者数の割合

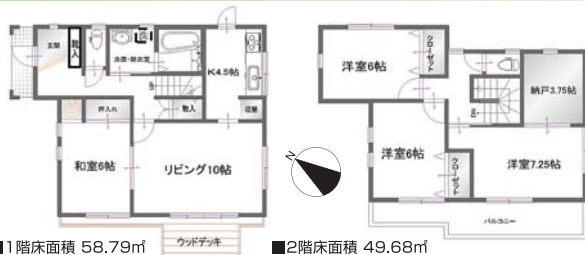


売買物件のご案内

特選戸建

アットホームタウンゆりのき台

東葉高速鉄道「八千代中央」駅徒歩10分



内見希望者随時募集中!!



4LDK+S  
ウッドデッキ付

販売価格 3,560万円 (非課税)



建物外観 (H19.12月撮影)

【物件概要】 所在/千葉県八千代市ゆりのき台5 土地面積/152.36㎡ 建物面積/1階58.79㎡、2階49.68㎡ 合計108.47㎡ 構造/木造2階建 土地権利/所有権 築年月/H16年12月 用途地域/第1種低層住居専用地域 接道/北側公道幅員約6m 設備/公営水道、公共下水、都市ガス 現況/空室 引渡/相談



皆様からの情報をお待ちしています！

## 漏水

漏水には「雨や台風などによる漏水」「給湯・給水・排水管からの漏水」「配管が詰り溢れて階下への漏水」など緊急を要するものと「水栓器具からの漏水」や「トイレタンク内の漏水」など緊急を要しないものがあります。漏水箇所が露出している場合の対応は比較的容易ですが、漏水箇所が隠れていたり、場所が特定でき

ない場合は厄介です。二次被害を防ぐために壁を壊す、床を剥がす、設備機器を外すなどの処置が必要となります。

漏水の一番多い原因としては、銅管（金属）が使われている給湯管の劣化が挙げられます。製造過程で厚みや材料成分の均一化が難しいことも影響しています。そのため、最近の新築住宅では金属配管

に変わり樹脂製の配管が使用されるようになりました。

目視できないところにも劣化や老朽化が起きている。余分な出費や無用なトラブルを避けるためにも定期的な配管チェックが必要です。



工事部 西條

## クールビズファッション



クールビズの普及によりスーツの陰に隠れて目立たない存在だったシャツが主役。ボタンホールに色糸を使ったもの、襟や袖の裏地に水玉やストライプ、花柄を施しているものなど、お洒落で個性的なデザインのものも人気です。

一方、女性のクールビズは、マナー違反のクールビズファッションが目立つようです。「お腹の見える服」「ローライズ」「胸元の開いた服」がマナー違反の上位。その他、肩出しやショートパンツもNG。男性よりも女性のほうがマナー違反の服装が多いようです。

男性のクールビズに比べ女性のクールビズはあまり話題になりませんが、快適だけでなく周りに不快感を与えないような服装を心がけたいと思います。

総務部 田井

## アイスクリーム

夏といえばアイスクリーム。カップタイプやコンタイプ、定番の棒タイプ、種類は豊富です。

昔の棒アイスはいくじ付で、わくわくしながら口にして、「当たり」の3文字を目の当たりにしたときの感激は今でも忘れられません。走ってお店に持っていった記憶があります。フルーツが存分に詰



め込まれているものや菓子製品をもとに作られたもの、他の食材とのコラボタイプなどがあり、昔では考えられないような種類の豊富さに驚きます。そんな中、定番の懐かしいアイスクリームが店頭で並んでいるのを目にすると顔がほころんでしまいます。暑い日はまだまだ続きます。アイスでリフレッシュ！夏をエンジョイしましょう！！

システム管理部 渋谷

## 初心

賃貸事業部の営業は3チーム。この夏数年ぶりに編成替えがありました。本音を言えばメンバー替えには反対でした。入社してから何度か編成替えを経験しましたが、今回は特に思うものが…「慣れているメンバーの方がやりやすい。今更他の部署に渡したくない」、一方で「いや、部下にとっては他の部署を経験したほうがためになるのではないかな？自分のエゴはいかん。」と葛藤する自分が

いました。

新体制が始まり早一ヶ月。戸惑いもありましたが、初心に帰ってフレッシュな気分です。仕事をしていて考えさせられました。メンバーが誰であっても私は自分の仕事を全うすることが結果的に部下のために、会社のために、自分のためにもなるのだと。

賃貸事業2部 芳賀



## 気がつけばあっという間

先日、あるオーナー様から「〇〇号室の家賃がずっと入っていない」と連絡が入りました。オーナー様曰く「そのうち振込んでくるだろうと様子を見ていたら滞納が



6ヶ月分になった」。

早速入居者に確認すると「初めは単純に振込みを忘れていただけだったが、誰も何も言ってこないで甘えてしまった」とのこと。

戸数が多い物件は入金チェックや記帳するのも一苦勞。また、振込名義人が借主名と異なったり、数ヶ月分まとめて振り込んできたり、振込み日がバラバラ

だったり、確認作業も時間を要します。

弊社では「家賃集金システム」と「立替払いシステム」をご用意していますので是非ご相談ください。

前述の入居者は毎月の家賃に滞納分を加算して返済しています。中には開き直る借主もいますが、今回は順調に回収できる見込みです。

システム管理部 荒原

小滝橋通りを新宿から大久保方面に向かい横道を左に曲がると「板前心 菊うら」の文字。目立ちすぎず上品で凛とした店構えに今宵の一皿への期待が高まります。連日予約でいっぱいの店内は、活気と美味しい匂いで満ちています。お店のオーナーで花板の菊浦さんは、当社で管理させていただいている物件のオーナー様のご子息です。

1階「板前心 菊うら」と2階「達 菊うら」、それぞれやや趣の異なる空間ですが、



板前心 菊うら (1F)  
達 菊うら (2F)

新宿区西新宿7-16-3  
第18フジビル1F・2F  
☎・FAX 03-5389-5581 (板前心 菊うら)  
03-5389-1719 (達 菊うら)  
営業時間(終了時間はラストオーダー)  
昼11:30~13:00/夜17:30~21:00  
定休日:日曜・祝日

どちらも季節の食材を使ったコース料理が中心の和食処。日本料理の伝統を重んじつつ斬新な趣向を凝らしたコース料理は隔週ごとに献立を替えられるとのこと。

この日私たちが頂いたのも夏を感じるお料理の数々でした。前菜には、海ぶどうが浮かぶガスパチョや鯛の塩辛、苦瓜のだし巻き玉子など新しいセンスが光る6品。料理人の丁寧な仕事が垣間見られます。椀物は鱧と早松茸。お造りはメジマグロ、アオリイカ、目にも鮮やかな昆布平目のうに和え。八寸は蓼の葉ソースが効いた鮎の揚げ春巻。川魚の独特の苦味に思わず首を縦に振る美味しさ。炊き合わせには、夏が旬の冬瓜と焼いたカマスに蟹の餡かけの煮物。カマスの塩気が冬瓜のやさしい甘みを引き立てていました。

既にこの時点で満たされつつありまし

たが、お味噌汁と自家製大葉のふりかけがかかったジャコご飯も残さず食べてしまうほど、菊うらさんの味に魅了されてしまいました。メのデザートの手作り杏仁豆腐は口に入れた瞬間とろける食感。

五味五感を心ゆくまで堪能させてくれるお料理と丁寧な対応に、手を合わせて「ご馳走さま」せずにはいられませんでした。



左上より時計回りに、店主の接客、お造り、鱧と早松茸の椀物、鮎の揚げ春巻。

COLUMN  
COLUMN  
COLUMN

正義という男



いつも笑顔で迎えてくれるねじり鉢巻の大将。台風が来ても嵐になっても定時までは決して閉店しない。

暖簾をくぐると10席ほどのカウンター席と小上がりひとつ。正面には神輿を担いでいる大将の大きな写真。ガラスケースの中は新鮮な魚の宝箱。お品書きは毎日女将さんの手書きで、その数二十数種類。広いとは言えない厨房で何故あんなにたくさんの料理が作れるのだろう。まるで手品のようだ。

お通しを出すのは座ってから20秒以内。ジョッキの上部が泡20%の完璧な生ビールはその20秒後に出てくる。最初一杯目を出すときに「お待ちどうさま」ではなく「お疲れさま」という女将さんの笑顔に一日の疲れも飛ぶ！二人はいつも一緒、毎日9時間立ちっぱなし。

魚屋で働いていただけあって魚のうまさは大鼓判。盛り合わせを注文する

と、彩りよくマグロの赤身、白身のヒラメ、自慢のシメ鯖やコハダをツマと海草の上に丁寧に盛り付けてくれる。そして「綺麗どころ一丁！」とあってカウンターに載せる。

他にお勧め料理はたまご焼き。納豆入り、ネギ入り、ニラ入り、シラス入り、プレーン、なんでも作る。焼きおにぎりにしても、おそらく全国で一番の味であろう。毎日のように来てくれる人のために数品は必ず新メニュー。

大将の夕食は混み具合と客の注文状況をみて決める。時には立って食べる。そして早く食べる。大きな口をあけてご飯を豪快に食べる。私はあんなにうまそうにご飯を食べる人をお目撃したことがない。

酔っ払い過ぎの客は追い返してしまふ。飲み過ぎの客には酒を出さない。それが客層のいい店を作っている。よってこの店に酒癖の悪い人はいない。客

も店を大事にしているし、店も客を大事にする。店を選ぶのは客、客を選ぶのは店。客層も幅広く、若い女性やカップル、開店以来通い続けている年配の男性。店から1時間以上も離れたところから引越した夫婦も毎週通い続けているという。

30年以上のプロに対してはいささか失礼な言い方だが、料理の腕前は超一流。時々メニューに無いものを頼んでも「あいよっ！」と気持ちの良い返事。「店にある材料で作れるものは何でも作っちゃおうよ！」ほんとうにありがたい。麻婆豆腐もご飯もあるのに麻婆井を作ってくれないどこかの中華屋、大盛りはできませんなどと意味のわからないことを言う蕎麦屋とは大きく違う。

このような店は、グルメ雑誌やTVなどでは到底見つけられるはずもない。長年かけて自らの足と舌で探し当てた、まさしく「私の名店」なのである。

SUDO NEWS Vol.45 2012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 FAX 03-3444-6278

http://www.sudo-kensetsu.co.jp

いよいよ始まったロンドンオリンピック。結果を気にせずベストで挑んで頂きたい。一番を目指してほしいのは国民の願いです。ガンバレ！ニッポン！！

編集後記