役立つ情報と笑顔をお届け

平成31年
2月1日　Vol.　69

発行元
札幌リブレ行政書士法務事務所

—リブレのゆかいな仲間たちがお送りする—

3分で読める！ リブレ速報 focus

お役立ち法律トリビア

【いつもあなたのコンシェルジュ】
011-213-0978
info@sapporo-libre.com

相続法 が改正されます！

2019年1月～

一昨年ほとんど改正されなかった民法が約 120年ぶりに大きく改正されるということで話題になりました。今回の改正では民法の中でも債権法の部分が大きく取り上げられていますが、実は相続法に関しても改正されることになっております。一部ですがご紹介したいと思います!

point 1　単独で個人の預貯金引き出しを認める方策　施行時期：2019/7/1

今までの問題点

緊急に必要なお金

遺産分割が終了するまで
金融機関から引き出せない・・・

今回の法改正では

遺産分割前でも一定金額(※)までなら相続人が金融機関の窓口で直接払い戻しを受けることができる！

遺産分割前の預貯金を
単独の相続人によって引き出せるように!

(※)一定金額の計算方法

相続開始時の預貯金銭残高 × 1/3 × 法定相続分

(例)相続開始時の預貯金銭残高が1000万円、
法定相続分が1/2(配偶者と子供1人)の場合

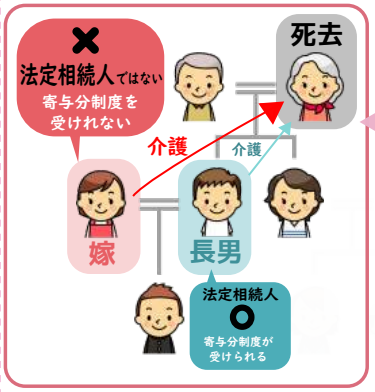
1000万円 × 1/3 × 1/2 ＝ 1,666,666.666・・・

約167万円を遺産分割前に金融機関で払い戻しできるということになります。

point 2　相続人以外の介護への貢献度を考慮する方策　施行時期：2019/7/1

今までの問題点

被相続人(亡くなった方)に対して生前に無償で介護や看護などをしていた相続人には「寄与分制度」といって、相続分を上乗せすることができました



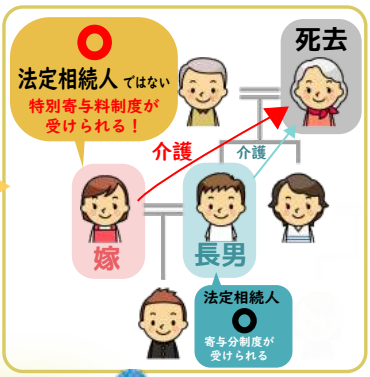
しかし！

例えば被相続人の長男の奥さんなどが介護を行っても"法定相続人"には当たらないため、寄与分制度を受けることができず、公平でないということが起こってしまっていました。

そこで法律はこう変わった!

新設! 特別寄与料制度

被相続人の相続人ではない親族(例えば長男の嫁等)が、無償で療養看護などを行った場合は、その親族は相続人に対して金銭を請求できるように！



※ただし
法律婚を前提としているため、被相続人の内縁の配偶者や連れ子、または被相続人の長男の内縁の妻などは対象になりません

今回の法改正で新設、変更となる部分を記載させていただきました。2019年には適用される制度となっていますので、覚えておくといいかもしれませんね！

フリーコーナー

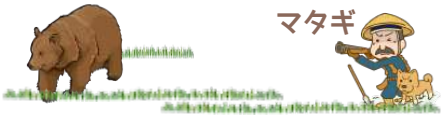
厳冬期を乗り切る

あったか鍋！

自家製簡単絶品きりたんぽ鍋をご堪能ください～☆

きりたんぽとは・・・

秋田県内、特に県北部の大館市や鹿角市には鉄砲や様々な手法を用いて
クマやカモシカなどの獲物を狩猟する「マタギ」文化があります。



きりたんぽとは、もともとはマタギ料理が発祥をいう説もある、
ちょっと硬めに炊いたご飯をすりつぶし、串に巻き付けて焼いたものです。
鍋に入れたものが「きりたんぽ鍋」、味噌をつけて焼いたものが「みそたんぽ」。
串に巻かずに丸く成形したものが「だまこ餅」です（たしかこれは焼かなかったはず…）。

ちなみに今でも？秋田県内の学校給食ではたま～にきりたんぽが出ることがあるはずです（^^）
私は今でこそたらふく食べることができますが、その色合いや味が子供にはハードルが高いかもしれません…。

具材

※3～4人くらいの目安です

米	3合程度
鶏もも肉・比内地鶏	300g
ごぼう	1本
舞茸	1パック
糸こんにゃく	300g
油揚げ	2枚
セリ	3束
長ネギ	2本

スープ

水	1500ml
鶏ガラスープ	大さじ1
ほんだし	大さじ1
しょうゆ	1カップ
みりん	1カップ
酒	1/2カップ

作り方

1．米は洗って通常通りに炊飯！

2．炊きあがったらすり鉢に移して、
すりこ木で三～四分くらいにすり潰す
（目安はご飯粒が半分残るくらい）

3．すりつぶした米は、串に巻きつけます。
（長めの竹串でもいけます！）
少し水をつけながら伸ばしていくと
比較的うまく巻きつけられると思います

4．「3」を必要本数揃えたら、
表面がこんがりきつね色になる
までホットプレートで焼きます。
（以前グリルを使ったら失敗したことがありました。）

5．頃合いになったらホットプレート
から外し、串から抜き取り、
3～4等分になるように
斜めに切ります。

CUT！

6．鶏もも肉は一口大に切る

7．ごぼうはささがきして水洗い
→水気を切る

8．糸こんにゃくは食べやすい
長さに切る

9．油揚げは熱湯で油抜きして
適当な大きさに切る

10．セリ、長ネギは5～6cm
くらいに切る

CUT！

11．スープの材料を鍋に入れ、
ひと煮立ち

12．鶏もも肉、ごぼう、糸こんにゃく、
油揚げ、長ネギを投入し煮立てる

13．きりたんぽ、セリを投入する

※煮すぎるときりたんぽが崩れたり、
セリがヨボヨボになるので注意！

具が煮えたら完成！

いただきま～す

ここまでで「きりたんぽ」はでき上がり！
次は鍋の支度をしましょう！

★★★　スタッフコメント　★★★

2月になりましたがまだまだ寒い日が続いていますね。
冬にたべる果物としてみかんを食べる機会が多いですよね。
最近動画でみかんの皮の向き方（和歌山剥き）を見ましたが面白い向き方をするんです。いまでは和歌山剥きで皮を剥くようになりました。みかんは期待できる栄養価があるのでいっぱい食べてこの冬を乗り切ろうと思います。
食べすぎると手が黄色くなりますが・・・・

memo

和歌山剥きとは!?
通常はおしりから皮だけをつまんでペリペリと皮を剥きますが、和歌山剥きは、実ごと真っ二つにガバッと割り、さらにそれぞれの実を2つに割って四つ割りの状態に。
手も汚れず時間短縮にも◎

食べてばっかりいては大変です…。たまには運動もしないと。さて、スキーは不思議です。
足は普段歩いているから使っていると思いきや、ブーツで固定されているうえに使う筋肉が違うのか、所謂「膝が笑う」状態で、ゲレンデを 2回下ったらもう限界。それでも昨シーズン(2017~18)、約20年ぶりに履いたスキーは楽しく、今季もハマっています。ちなみにコッソリ練習するにはもってこいのスポットが、後志管内仁木町民スキー場。山肌の地形を活かした起伏が存在し、コースはそんなに長くはないですが十分楽しめます。なおかつリフト代が安い！どうしても引きこもりがちな冬。楽しく過ごしましょう！

【事務所データ】
札幌リブレ行政書士法務事務所　（代表・行政書士　安田大祐）
住所：〒060-0032　北海道札幌市中央区北２条東３丁目２番２号マルタビル札幌9Ｆ
電話：011-213-0978　／メール：info@sapporo-libre.com　／HP：http://www.sapporo-libre.com

【取扱業務】

札幌リブレ　検索

①介護・福祉事業所の経営サポート！(就労継続支援A型/B型、児童発達支援・放課後等デイサービス、訪問介護、通所介護など)
□開業支援（法人設立・行政への指定申請・融資支援・助成金）
□開業後の顧問サービス（相談顧問/指定基準メンテナンス/レセプト請求代行/労務顧問・給与計算）
②起業支援/企業支援（法人設立・許認可申請・融資支援・補助金・助成金）