

今回は、相続に関してよくあるご相談について、ご紹介します。

親御さんが亡くなり、ご兄弟が相続人となっているケースです。

母が遠方の施設に住んでいるので、近くに住む弟に母のお金のことを任せていたのだけれど、母が亡くなって通帳を見てみると、母は施設に入っていたはずなのに、預金から何度も大金が引き出されていた。弟が使ってしまったのではないかと思います。裁判をした方が良いでしょうか。

確かに、弟さんが使った可能性もありますが、お母さんの療養看護などのために大きな支出が発生した可能性もあります。まずは弟さんに直接、お金の使い道を尋ねてみましょう。一緒に通帳を見たり、領収証を見せてもらうと良いでしょう。聞いてみれば、納得いく説明が得られるかもしれません。

一方、十分な説明がない場合、民事訴訟を提起して、使途不明金の返還を求められることも考えられます。弟さんに聞くにあたり、どのように聞いてみれば良いの

かわからない、弟さんから説明を受けたが、法的にはどんな意味をもつのか知りたいといった場合には、弁護士に相談してみても良いでしょう。

弟は、母が自分の面倒をみてくれるからと言ってお金をくれたのだと言っています。母が弟に贈与した分は遺産として分けられないのでしょうか。

遺産分割協議の中で、弟さんは生前贈与によって相続財産を亡くなる前に先取りしてもらった形をとったのだから(特別受益)、その分も相続財産に加えて遺産分割をするということ(持戻し)を主張することが考えられます。これに対して、お母さんが生前に、相続分の算定にあたって弟さんへの贈与を考慮しないという意思表示をしていた場合には、弟さんの相続分を計算するにあたって、生前贈与の分は計算をしないことになります(持戻し免除といえます)。

持戻し免除の意思表示の方法は、法律上はどんな方法でも良いとされ、黙示の意思表示でも良いとされます。しかし、後になって相続人がトラブルになること

を考えると、亡くなったお母さんには遺言の形にしておいてもらうのが望ましかったでしょう。

母が亡くなった後にも、母のお金が使われていたようです。弟も使ったことを認めています。

これまでは、弟さんに対して不当利得返還請求等の訴訟を提起する必要がありましたが、民法の改正により、他の全員の同意があれば、遺産分割の中で、弟さんが使ったというお金も遺産分割の対象に含めて話し合いができることになりました。

今月の担当



大根田 紫織 弁護士
流氷の町ひまわり基金法律事務所

無料法律相談会 (事前予約制) ☎ 0158-26-2277

4月7日(火) 13時~16時 地域交流センター2階会議室

地域包括支援センターだより

脱水症を予防しましょう

3月とはいえ、まだまだ寒い時期が続いています。室内を暖かくしてお過ごしのことと思います。一般的に、高齢者は、筋肉が減少するため体内に水分を蓄える力が弱くなり、気づかぬうちに脱水状態になるおそれがあります。

脱水症予防のポイント

- こまめに水分補給する
- ストーブの火を大きくしすぎず、適度な室温と湿度を保持する (目安として室温 22 度前後、湿度 40 ~ 60%)
- 体の大きな筋肉を動かし血の巡りを良くする
- 食事では、たんぱく質を意識して摂取し筋肉量を維持する

尿の色が濃い・臭いが強い、皮膚が乾燥し皮膚をつまむとそのままの形で元に戻らない等の症状がある時は要注意です。

腎臓や心臓等に病気がある人、利尿剤を内服している人は、1日の望ましい水分摂取量、運動量、生活上の注意点をかかりつけ医に相談してみましょう。

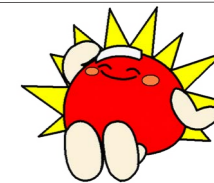


雄武町地域包括支援センター

☎ 84 - 4495 (役場庁舎別館内)

※緊急時の電話相談は 24 時間受け付けしています。

春の到来を心待ちにしながら



春を感じるようになってきましたが、まだまだ寒い日も続きます。季節の変わり目に体調などを崩さないようにお気をつけください。

「レストラン藍」今月のおすすめメニュー

※おすすめメニューの料金は、すべて 1,280 円

●雄武産旨辛ませそばセット (サラダ・デザート・追いめし付)



雄武産の帆立・鮭・毛ガニを使用し、贅沢なませそばに仕上げました。山椒油の香りが食欲をそそります。さらに途中で昆布酢を入れて味の変化で旨さ倍増! しめにはご飯を入れてお召し上がり頂けます。

●酸辣やきそば (スープ・ゴマ団子付)



あんに、とうもろこし・じゃがいも・バターを使用した北海道らしいやきそばです。このやきそばは「あんかけ」ではなくあんのの上に麺をかける「麺かけ」やきそばです。通常とは異なりあんのの上に麺ののっている見た目にもインパクト大な一品です!

●スモーククロストポーク丼 (スープ・サラダ付)



スモークした豚肉が香ばしく、低温調理でじっくり熱を通してあるため、柔らかくジューシーに仕上がっています。旨味が増した豚肉が口いっぱいになり、リピートしたくなる美味しさです。

●スパイスカレーセット (ライス・ナン・スープ・サラダ付)



ココナッツ、牛スジ、スパイスドライカレーの3種にターメリックライスとナンがセットになった一品。ココナッツカレーは口に入れるとココナッツの優しい甘みに、後からくる辛さがやみつきになります。牛スジカレーは3種の中では甘口なカレーになっており、スパイスドライカレーはスパイシーな辛さの奥に旨味が広がります。それぞれの味を一つの皿でお楽しみください。

三郎鯨は 3/15 (日)、4/19 (日)開催予定です。4月より三郎鯨の開催場所はホテル1階レストラン藍に変更いたします。

ホテル日の出岬は町民の皆さまの大切な財産です。ぜひ、ご利用をお待ちしています。ホテルに対するご意見、ご要望がありましたら、何なりとご連絡ください。

オホーツク温泉ホテル日の出岬

☎ 85 - 2626

