

だごひゃご日記 ②

そっちの手伝いかーいっ
桜田 幸子



賢く財産を渡そう

【だごひゃご日記解説】相続というと、即座に「**相続税**」を心配される方が多いようです。ただ、相続税は、亡くなられた方が、「ある一定以上の資産」を持っている場合にしかかかりません。熊本では4～5%と言われています。税金がかかるかどうかのライン（基礎控除額）は、「3000万円+600万円×相続人数」で出すことができます。もし、最終的な総資産が基礎控除額を超えそうな場合は、元気なうちに子や孫への「**生前贈与**」（こづかいしえんを渡す）によって、将来の相続税を節税できる場合があります。ただ、やりすぎて、ご自身の生活に支障を来さないように。

相続専門行政書士
山下 託史



新たな年が明けました。あかりテラスでは、毎年スタッフ全員が「今年の抱負や目標」を発表しスタートします。そして、事務所全体のテーマは、お客様満足度の向上へ「質を高める」。具体的には、報告・連絡・相談（報連相）の徹底と迅速な対応です。



代表司法書士
宮村 和哉

自分がお客様だったら、あかりテラスに頼むか？という問いを常に意識し業務に取り組んでまいります。昨年一年間で、新規相談614件、相続セミナーは81会場、1520名の方にご参加いただきました。今年も積極的に情報発信をしていきます。「円満相続が当たり前の社会」にするために。

▼全員で健軍神社へお参り



あかりテラスの「クセつよ！」

あかりテラスの「クセが強い」（クセつよ）職員たちが、自分自身のこだわりの世界を発信します。



実家から眺める阿蘇の雄大な景色



あかりテラスのITおじさんこと魯人（ろじん）です。さて、左の写真の植物は何か分かりますか？正解は「阿蘇高菜」です。おとし父の故郷である阿蘇の畑にまいた高菜のこぼれ種から、この冬、自然と芽吹いたものです。私は大の漬物好きで、中でも「阿蘇高菜の高菜漬け」に目がありません。一般の高菜漬けと違い、阿蘇高菜は、「茎」を中心に漬けていきます。茎をポキポキと手折りした阿蘇高菜を、亡き祖母が昔、漬物樽に仕込んでくれました。ちなみに、高菜の漬け方には、「新漬け」と「古漬け」があるのをご存知ですか？塩の漬かり具合によって、風味が変わります。芳醇な香りと旨みを堪能できる古漬けの高菜で、小学生のころよくチャーハンを作ったものです。こぼれ種から力強く芽吹いた阿蘇高菜を見ながら、生きる勇気をいただいた新年でした。