

土地活用コラム  
「よくわかる  
賃貸住宅経営」

大切な「資産」の評価を低下させないために…

「いいものを作り、長く大切に使う」という、ストック型の社会、消費スタイルに徐々に日本も移行しつつあります。賃貸住宅経営の視点から見て、耐震性を高めた現在の鉄筋コンクリートのマンションなどは、100年程度では建物本体はピクともしませんし、そもそも賃貸住宅経営はストック型のビジネスです。少し大袈裟かもしれませんが、これからの賃貸住宅経営は、一度マンションを建てれば、そのマンションから100年間どうやって収益をあげるか、を考えなければならないビジネスになってきつつあるのではないのでしょうか。

長期的・計画的な修繕計画が必要です。

では、現状はどうなのでしょう。同じマンションでも分譲マンションでは、管理組合が将来の大規模修繕に備えて長期修繕計画を立てて、修繕費用の積み立てを行うことが一般化しています。それに比べると、賃貸マンションの場合は、結構大きな鉄筋コンクリート造のマンションオーナーさんでも30年後の大型改修に向けて、ずっと積み立てをしています、といううな方はまだまだ少ないようです。

通常、賃貸マンションは新築から10年程度は入居率もよく、建物のメンテナンスにかかる費用もほとんどありませんので、高い収益性が見込まれます。しかし、10年から15年程度で、湯沸かし器などの戸内設備の交換が必要になり、さらに15年程度の周期で共用部分の大規模修繕が必要となってきます。つまり、賃貸経営の本当の勝負はこの時点から始まるわけで、ここで修繕に必要な資金が用意できていないようだと、十分な修繕が行えない→資産価値の低下→入居者確保が難しくなる→賃料収入減少→ますます修繕が出来ない、というような悪循環に陥ってしまう可能性もあるわけです。

長期修繕計画の作成については、現状の修繕積立金でよいのか、不足するのか、もっと下げられるのかなどを判断できるシミュレーションソフトなどもありますので、参考にされてもいいかもしれません。ただ、修繕費の積み立て自体は、分譲マンションの管理組合向けには、修繕積立の受け皿としていろいろな保険商品や、金融債などがありますが、賃貸オーナー向けには十分な受け皿があるとは言えない状況です。積み立て等はマンションを建設したオーナーさん自身でする必要があります。

## 耐用年数の目安

修繕は部材の耐用年数を目安に修繕周期を決定しますが、材質や施工の良し悪し、建物がおかれた環境（豪雪地帯など）使用の方などにより、劣化の進捗は異なりますが、一応の目安を紹介しておきます。

- 10年程度  
雨どい、排水溝、エアコン、換気扇、インターホン、湯沸かし器、自転車置き、場備付照明器具の修繕など
- 10年～15年程度  
キッチン、洗面ユニット、トイレ、電気設備の修繕など。外壁も吹き付けであれば、汚れが目立つ時期です。
- 15年程度  
屋上防水、エントランス等内装の修繕、給排水管の取替えなど
- 15年～25年程度  
受水槽、高置水槽、給水ポンプ類、ガス管の取替え、エレベータの修繕など

## 室内設備等はリースという方法もあります

最近では、湯沸かし器、エアコン、インターホンなど、室内設備はリースに切り替えたり、新築時に初めからリースにしておくオーナーさんも増えてきています。一般的には、コスト面で購入の場合より少し高くなりますが、その代わり、

1. 購入では一時に多額の資金が必要になりますが、リースなら月々のリース料が必要になりますが、余剰資金を運転資金や付加設備購入などに活用できる。
2. 購入の場合は法定耐用年数により償却処理を行います。リースならリース期間（使用期間）に応じて定額で費用化できる。
3. 機器、設備は毎年のようにモデルチェンジし、10年もするとマンションのイメージ自体を古臭いものにしてしましますが、リースで定期的に設備を変更すれば、機器、設備の陳腐化が防ぐことができる。

等の利点があります。一度検討してみても良いのではないのでしょうか。

## BRAIN MANSION 加盟店ホームページご紹介

ブレインマンションは（株）ヤマウラが全国にフランチャイズ展開しており、全国に40店舗あまりの加盟店が土地活用や資産運用に最適な高性能鉄筋コンクリートマンションをご紹介します。 （株）小坂工務店では青森県で唯一の加盟店として土地活用や資産運用をお考えのお客様へ提案・サポートをしております。現在、（株）ヤマウラよりブレインマンションのホームページが開発されており、それぞれ全国の加盟店のページが設けられ「ブレインマンション」についての随時新着情報を見ることが出来ます。（株）小坂工務店でもブレインマンション工事状況やイベント情報、またいろいろなトピックスを更新しています。ここでしか見られない密かな情報などもあるかもしれません！是非チェックを！！



<http://aomori1765.brainmansion.com/>

## サツマイモとカリカリベーコンのサラダ

ヨーグルト入りだからヘルシー

今が旬のサツマイモを使ってサラダを作ってみました。さつまいもをいちうち切りにして水にさらしラップをかけて5分間レンジでチン！レンジに入れている間にベーコンをカリカリに焼きキッチンペーパーで余計な油を拭き取ります。お好みの大きさに切りマヨネーズとアレンジヨーグルト（同量くらい）にカレー粉を小さじ1混ぜ合わせ塩コショウで味を整えたら出来上がり。カレー味なので食欲が増し、ヨーグルトであっさりしているのので食べ過ぎに要注意です。

