

LPAの会からのお役立ち情報

住宅ローンよもやま話 その3



6 固定金利期間選択型住宅ローン

固定金利期間選択型の住宅ローンは、固定金利特約期間終了後に返済額の見直しがあります。一般的に、私たちが借りる住宅ローンの金利は、それぞれの金融機関が発表している店頭金利(基準金利ともいいます)から、各自それぞれの条件での優遇金利が適用されて借入をします。

固定金利期間選択型住宅ローンの場合、金利見直し後は、借入当初の金利より優遇される利率幅が縮小され、金利が上昇することが多いです。また、変動金利にあつた返済額の1.25倍ルールは固定金利期間選択型にはありません。

借入残高と見直し後の金利によつては、返済額が高額になってしまふ可能性があります。

固定金利期間終了時の借入残高と、金利が何%になると見直し後の返済額が何円になるのかを確認しておきましょう。

借入残高が多いにもかかわらず金利が上昇してしまつた際は、繰り上げ返済をして、借入元本を減らす必要があるかもしれせん。

様々な金融機関が、ホームページ上に住宅ローンの返済シミュレーションを掲載しており、簡単に調べることができます。とりわけ全国銀行協会の住宅ローンのシミュレーションは、当初金利の返済期間と終了後の変更された金利を入力して返済額を計算することができるので固定金利期間選択型住宅ローンの試算に便利です。

7 コロナの影響への対応など

もしも、新型コロナウイルス感染症の影響その他で、住宅ローンの返済が難しくなつた場合は、早めに金融機関に相談しましょう。住宅ローンの支払いを延滞すると、優遇金利が適用されなくなる場合や、遅延金の支払いが発生することがあるかもしれません。必ず、延滞をする前に支払い条件を変更できないか相談してみましよう。令和2年には、金融庁から金融機関に向けて、コロナウイルスの感染拡大を踏まえた住宅ローンの条件変更等について、迅速かつ柔軟に対応するよう要請をしています。

3回にわたつて住宅ローンの主に金利についてお話ししました。多くのの人にとつて、住宅ローンは長期間に渡つて返済が続きます。実際に借入をする際には金利だけでなく、各種税金などの諸費用や繰上返済の手数料など、考慮する事項が他にも多くあります。条件によつては補助金が受けられる場合もあります。

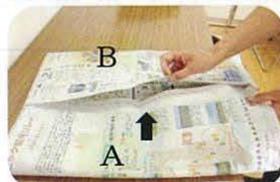
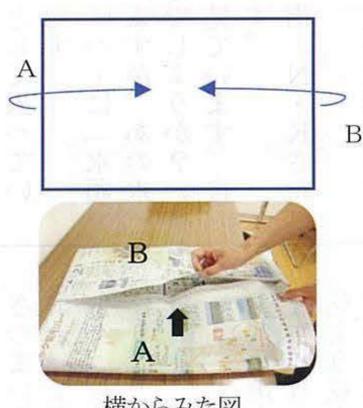
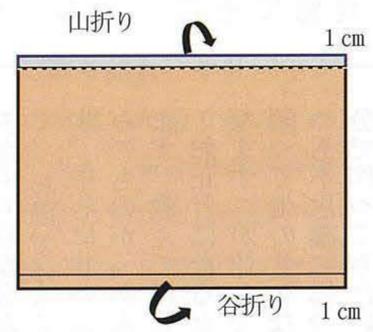
なにより、未来は誰にもわかりません。住宅の取得は、必ず手持ちの資金を残しつつ、計画的に進めていきましょう。



かんたん小物

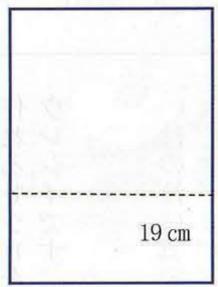
ゴミ箱などにもなる 新聞紙で作る雑紙入れ

- ①新聞を上から、1cmずらして2枚重ねる
- ②上下の重なつていない部分にのりをつけ、上を山折り、下を谷おろしし2枚を1枚にする
- ③片方の端(A)をもう一方の端(B)に3cm入れ込み筒状にする。

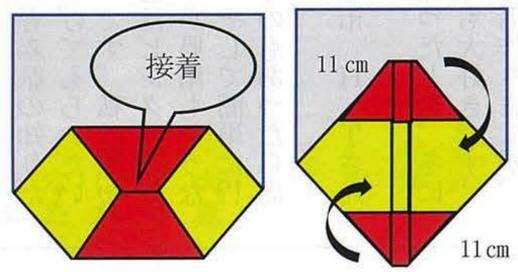


横からみた図

④下から19cmはかり、開きつぶすようにしており六角形をつくる。



⑤六角形の上下11cmのところからそれぞれ山おろし、重なる部分を接着すれば底が出来上がり。



※トピックス掲載の紙袋は作り方が複雑で掲載できなかったため、トピックスの物とは作り方が異なります。

Q&A 拡大版

青々としたバナナが届くことがあります、出来るだけすぐに食べられる黄色い物を届けて欲しいです。

宅配で取り扱いをしている輸入バナナは、外国からの害虫の侵入を防ぐため、緑色の状態で輸入することが植物防疫法で義務づけられています。通関後、宅配で使用するバナナは、秋田県大館市のバナナ倉庫にトラックで輸送され、温度、湿度、二酸化炭素濃度などの品温管理が徹底された「室(むろ)」(追熟させ色付けをする施設)の中で、1週間ほどの期間、専任のスタッフにより色上げ追熟処理が行われ、組合員さんへお届けする日を逆算して色付けを行っています。

が遅くなつたりする場合があるなど、バナナ自体の個体差により色付けが遅れてしまうことがあります。また、同じ工程で色上げ処理をしているのですが、黄色く色が上がる(熟度が上がる)バナナもあります。

しかし、中々色が上がらないバナナは、室入れ作業前と追熟処理後に低温に保管されていた可能性や、配送中のトラックの庫内温度が外気温との関係から低温になっていた可能性が考えられる他、同じ箱の中でも中心部分では色付け

バナナを含め追熟が必要な果物については、食べ頃に近い状態でお届けできるよう努めています。全ての商品と同じ条件で出荷することは難しく、1個1個の商品で若干の違いが出てしまいます。ご迷惑、ご不便をお掛けしますが、何卒、ご理解頂きますようお願いいたします。なお、お届けになりましたバナナ(果物)の追熟状態が思わしくない場合は、センターまたは担当までお申し付け頂ければ、対応させていただきます。

コープあおもり商品企画課

バナナの追熟と日持ち

知っている方も多いと思いますが、バナナは、エチレンガスがあると熟しやすくなります。そのため、バナナ自体もエチレンガスを発生させていることから、房ごとポリ袋に入れて口をする。バナナよりもエチレンガスを発生しやすいリンゴなどと一緒に袋に入れておくといった方法で追熟を促進することができます。シュガースポットと呼ばれる黒い点が出てきたら食べごろです。入れっぱなしにしていると今度はどんどん腐ってしまうので注意が必要です。

逆に、日持ちさせたいときは、1本ずつポリ袋に入れて冷蔵庫の野菜室で保存します。他のバナナのエチレンガスに影響されなくなり、5~10℃では、エチレンガスの発生が抑えられます。しかしながら、少しずつ熟するので、常温保存するよりはゆっくりですが表面はこげ茶色になっていきます。食べごろになったバナナをすこしでも日持ちさせたい場合にも有効です。

