

LP Aの会からのお役立ち情報

住宅ローンよもやま話 その②



4 変動金利型住宅ローンが向いている人

住宅ローンを返済しつつ、金利の変動に関心を持ち続け、必要なタイミングで適切な対応ができる資金を用意しておけるならば、変動金利型を検討しても良いでしょう。

金利が上昇してもそのまま返済していくのか。あるいは、金利上昇のタイミングで繰上げ返済をして借入元本を少なくし、毎月返済額を抑えるのか。または、固定金利ローンなどに借換えするのか。金利が何%のタイミングでその選択を実行するのか。上記の対応に必要な経費はどの位か。このようなことを心づもりしておき、対処のための資金を確保しておきましょう。

上手く使えば、住宅ローンを低金利で借入し住宅ローン減税の恩恵を享受しつつ、剰余資金を運用し、住宅ローン金利以上の運用成績を目指す、なんて事にもチャレンジできま

5 未払い利息について

現時点では金利面で魅力的な変動金利型住宅ローンですが、このタイプのローンを利用する際には、金利上昇による「未払い利息」というリスクがあることを理解しておかなくてはなりません。未払い利息は、変動金利型で元利均等返済(毎月の返済額が一定の返済方法)を利用した場合に発生する可能性があります。

多くのタイプの変動金利型の住宅ローンは、半年ごとに金利が見直されますが、返済額は5年間変わりません。そのため、もし、この5年の間に金利が急上昇し続けたとすると、毎月の返済額に占める元金返済分が減っていきます。そして、ある時点での利息が計算上、毎月返済額を超えてしまうと、未払い利息が発生してしまいま

て利息に充当されるので住宅ローンの借入残高は減らず、さらに、払いきれなかった利息が増えていきます。利息＝借入残高×利率×1/12です。から、例えば、毎月返済額10万円でローン残高3000万円だとすると、金利が4%を超えると未払い利息が発生する計算になります。

未払い利息が発生すると、5年ごとの返済額見直しの際に、借入当初の計画ほど借入残高が減っていないため、返済額が上がってしまう事になります。また、見直し後の返済額はそれまでの返済額の1.25倍までです。で、その時の借入残高と金利によって未払い利息の発生が続いてしまう可能性がゼロとは言いきれません。さらに、いずれ未払い分の利息を支払って解消しなくてはなりません。

今は超が付くほどの低金利で推移していますし、ある日突然金利が8倍や10倍になることはありません。金利は段階的に上がっていきます。また、返済が進んで借入元本が減っていけば、未払い利息が発生する可能性は下がっていきます。恐れ多く必要はないですが、金利が何%まで上昇すると未払い利息が発生するのか、また、未払い利息が発生した際の、借入先の金融機関で取扱っている未払い利息の解消方法(最終的に一括返済、分割返済、毎月返済での充当、などがあります)をしつかり確認しておく事が大切です。

ちなみに、変動金利型住宅ローンの金利は政策金利に影響を受けます。この原稿の執筆時点の2022年10月は急激に円安が進みましたが、日銀は、しばらくの間は低金利を続けるようですね。もし、日銀が利上げを発表したら、変動金利型の住宅ローンも利上げの可能性が高くなります。

今回は、変動金利型住宅ローン的一种である固定金利期間選択型住宅ローンについてお話しします。

Q&A 拡大版①

シークワサー果汁の瓶の内側に汚れがあります。何なのか?調べてみて下さい。

出荷元の取引先を送り調査しました。お申し出品を観察したところ、瓶の側面に「黒い付着物」を確認しました。また、瓶底部に「黒い沈殿物」も確認しました。送付前に撮影された写真と比較して、付着物が減っていたことから、瓶底部で見られた「黒い沈殿物」は、もともと瓶側面の「黒い付着物」が落下したものと推測しました。

黒いものについて、微生物検査を実施したところ、菌の検出はありませんでした。付着物を採取し、スライドガラスに移して蒸留水を含ませたところ黄色に変化しましたが、顕微鏡の観察ではカビの特徴は確認できませんでした。

異物の調査の結果、黒い沈殿物は、メイラード反応による生成物・オリのようなものが、時間の経過とともに結合し合っ

て見えてきたものと考えられました。浮遊・沈殿する「オリ」と呼ばれる成分は、熱による「メイラード反応」と呼ばれる変化によって生成されます。「オリ」は、主に糖質、脂質、タンパク質などで

今回の事例のほか、柑橘類の果汁には、リモネンと呼ばれる香り成分が上部に白く浮遊する場合や、ヘスペリジン(ビタミンP)が底部に沈殿する場合があります。ヘスペリジンは、末梢血管を強化する働きがあり、血流を改善する効果が期待できる成分です。



コープ東北品質管理本部

Q&A 拡大版②

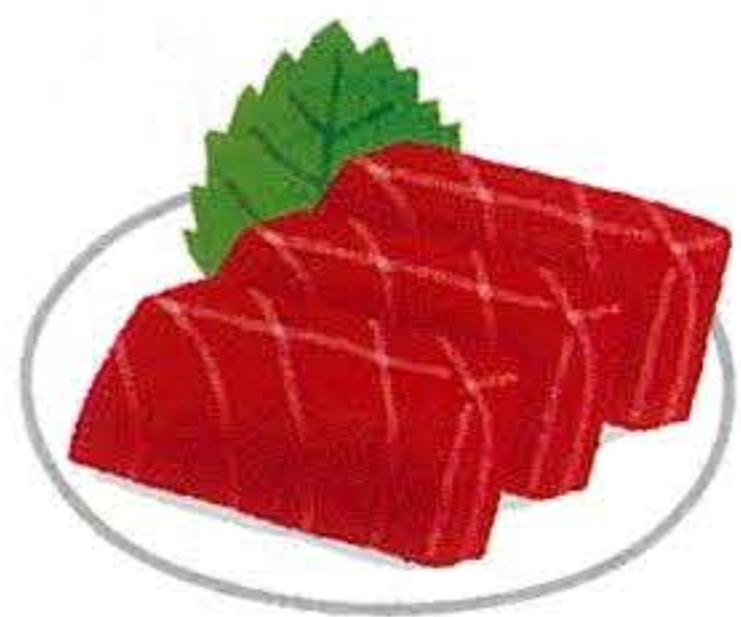
配達の日、マグロの刺身を解凍したら、3〜4切れ、緑色に変色していました。変色の理由が知りたいです。

まぐろの筋肉中には、「ミオグロビン」という色素タンパク質があり、酸化すると「メトミオグロビン」となり、「茶色」「緑色」に変色します。なお、この酸化は-3℃〜10℃の温度帯に起こる現象です。原因としては以下の可能性が考えられます。

①製造工程内の「スライス・添加剤(酸化防止剤)混合」の際に添加剤が全体に行きわたらなく一部が変色してしまっ

た。しかし、配達の日に変色を確認されておられることから製造工程内の「スライス・添加剤混合」の際に、添加剤が一部の切り身に充分に行き渡らず変色したものと考えられました。

②製造工程内の「凍結」前に、常温放置された時間が長く酸化して変色してしまっ



た。③製品を凍結する際に、冷凍庫の温度が高く、緩慢凍結され変色してしまっ

た。④製品出荷から組合員様への配達の際、保存温度が不十分で変色してしまっ

た。⑤ご家庭の冷凍庫保管時に、扉の開閉によつて庫内温度が

変色を防ぎながら解凍するには?

ミオグロビンは、-3℃〜-10℃の温度帯で変色が起こります。そのため、変色させず冷凍マグロを美味しく食べるには、解凍する際に、この温度を素早く通過する必要と、同時に急な温度上昇によるドリップを防ぐ必要があります。

以前、店舗に勤務していた職員によると、マグロの柵をこの条件をクリアしながら、手間なく解凍する方法として「温塩水解凍」という方法があると教えてもらいました。手順は、①40℃くらいのお湯に塩を3〜4% (水1L当たり30〜40g) 溶かす。②冷凍状態のマグロのサクの切りくずを水で洗い流した後、水気を吹き取り①に2〜3分程つける。③柵を取り出し、水気をキッチンペーパーなどでとる。④柵を湿らせたキッチンペーパーなどで包み冷蔵庫で半日〜1日くらいおき解凍する。(おきすぎると黒くなるので注意)

また、「ピチットシート」という浸透圧を利用した食品用の脱水シートを使って、解凍すると良いとも教えてもらいました。