

暦の上では2月4日が立春です。暦通りに暖かくなってくれたらどんなにいいかと思いますが、暖かくなると、花粉の季節がやってまいります。今年のスギ花粉の飛散は例年並みとなるようです。2月上旬に九州や四国、中国、東海、関東の一部から花粉シーズンがスタートする見込みだそうです。早めに花粉対策をしたいものです。皆さま、お元気でご活躍のことと思います。『ワールドカップカタール 2022』日本は、7大会連続出場に向けて、先月ホームにて、中国代表に勝利し4連勝。現在、アジア最終予選グループBの順位は、1位サウジアラビア、2位日本、3位オーストラリアです。日本は2月1日、埼玉スタジアムでサウジアラビアと対戦。サウジアラビアに勝利し、首位サウジアラビアとの勝ち点差を1に縮め、ワールドカップ出場を勝ち取りたいものです。がんばれ日本! 中村

## 建設業法改正（令和2年10月1日施行）後初の下請取引等の実態 ～令和3年度下請取引等実態調査の結果～

国土交通省及び中小企業庁では、建設業法の規定に基づき、建設工事における下請取引の適正化を図るため、下請取引等実態調査を毎年実施しています。令和3年度調査の結果、指導対象調査項目について、不適正な取引に該当する回答を行った建設業者11,084業者に対し、指導票を発送しました。

### 1. 調査概要

- ・調査対象業者：18,000業者（うち回収業者数：14,338業者、回収率79.7%）
- ・調査方法：郵送による書面調査（令和3年8月2日～令和3年10月12日）
- ・調査対象期間：令和2年10月1日～令和3年6月30日における取引
- ・調査内容：元請負人と下請負人の間及び発注者（施主）と元請負人の間の取引の実態等、見積方法（法定福利費、労務費、工期）の状況、約束手形の期間短縮や電子化の状況、技能労働者への賃金支払状況等

### 2. 調査結果

- 建設工事を下請負人に発注したことがある建設業者（12,427業者）が回答すべき調査項目について、指導対象となる29の調査項目に対し、全て適正回答（適正な取引を行っている）と回答した適正回答業者率は10.8%となりました。ただし、未だ多数の建設業者が適正な取引を行っていない状況は従来同様で、建設業の取引において重要な項目でも適正回答率は低い状況です。
- 今年度新規の設問項目である「労務費の内訳を明示した見積書」では67.3%の建設業者が内訳を明示した見積書を交付しており、「工期」については94.7%の建設業者が、追加工事等が生じた場合、工期変更を認めていると回答し、また「約束手形」の手形期間を60日（予定・検討中も含む）としている建設業者は73.8%との回答でした。
- 技能労働者への賃金支払状況では、賃金水準を引き上げた、あるいは引き上げる予定があると回答した建設業者は82.8%で、昨年度（79.3%）から3.5ポイント増加しました。理由としては、「技能労働者の技能と経験に応じて給与を引き上げ（建設キャリアアップシステムの活用など）、技能労働者の処遇を改善する必要があると考えたため」が39.4%と最も多い回答でした。

詳細は国土交通省HP [https://www.mlit.go.jp/totikensangyo/const/1\\_6\\_bt\\_000190.html](https://www.mlit.go.jp/totikensangyo/const/1_6_bt_000190.html) を参照してください。

## 知っちょい得

法定利率は、直近変動期の「基準割合」と比較して、1%以上変動した場合に1%単位で変動させることとなります。「基準割合」とは、各基準日前の過去60か月間の銀行の市中貸出金利の平均値を言い、この際に利用される資料は、日本銀行が発表する「国内銀行における短期貸付けの貸出約定平均金利（新規）」になります。例えば令和元年から令和5年の市場金利の平均が1%だった場合に令和4年から令和8年の市場金利の平均が1%以上上がっていれば1%未満を切り捨てる形で令和10年から1%単位で法定利率が上がることとなります（続く）。弁護士 渋谷和洋  
千代田区六番町3番地1協和ビル6階

## 建設業Q&A

Q.東京都のみに営業所がある業者ですが、都外で仕事をするのに大臣許可は必要でしょうか？

A.知事許可と大臣許可は、施工する場所に関わらず、建設業を営む営業所が都内のみか、都外にも置くかによる区分です。したがって、営業所が東京都内のみの場合、東京都知事許可があれば必要な技術者を配置して都外の現場で施工することができます。

（森）

## 鮫鯨（あんこう）

まだまだ寒い時期には鍋がいいですね。大洗で有名な鮫鯨は扁平な体に大きな頭と口でかなりグロテスクな姿で食べるのは日本だけともいわれています。骨が固く、身が柔らかくヌルヌルしているので「つるし切り」という方法でさばきます。肝臓、皮、えら、卵巣、胃、腸など捨てる場所がない魚として有名で「鮫鯨の七つ道具」と呼ばれています。肝には食品中でもベスト3に入るほどビタミンDが豊富です。あんこう鍋は、昔漁師さんが食べていた、水を使わずに野菜と鮫鯨を煮たものに味噌で味付けする「どぶ汁」から生まれたといわれています。（森）