

Wフォーラム講演会

**不動産は
オークションで売りなさい！**

結婚と同様に一生の間に不動産売却の経験は大半の人々が一回、多い人でも二回位ではなかろうかと思います。不動産を売る動機や理由は遊休資産・相続財産・

みると不動産売買には、不透明な部分が多いと感じる人が圧倒的です。

紙面の限りで触れませんが、前述のご著書をお読み下さり。
大手業者の売買額の一倍以上
で売却も実現出来る「オーケーション」型式のポイントは、「買い手
が競合するから必然的に高値が
つく。」
【】入札条件は売主次第。
だから有利に売却できることで
す。反面、不動産の売却市場は不
透明、不公正との声もあります。
売主、買主、双方にとって公明正



食べ歩き会

すつほん料理を堪能

すっぽん料理を「石庵」で堪能する第62回食べ歩き会が平成30年10月27日開催されました。この「石庵」は田尾素寛大先生(昭44年商)によれば特に天然物のすっぽんというだけだねりがあるそうです。JR高槻駅の改札にて集合。タクシーで10分ほどで、「石庵」に到着しました。

1階2階ともにお座敷で、落ち着いた雰囲気のお店でした。2階の大広間の座卓に座り、伊藤馨・食べ歩き会委員長(昭51政経)の挨拶の後、委員長や幹事の方が持ち込まれた珍しいワインを飲み、料理が出るまでの間、各座卓で楽しい料理談義が始まりました。

まずはすっぽん料理恒例の「生き血酒」赤ワインで割るお店が多かったのですが、ここ「生き血酒」は日本酒割でした。生臭くもなく赤い日本酒の感覚で、皆さん軽く飲み干されました。次は「日本酒に漬した心臓と胆嚢」お店の人の説明は、身体に良いのでそのまま

クシーで「10分ほどで、「石庵」に到着しました。

一階2階ともにお座敷で、落ち着いた雰囲気のお店でした。2階の大広間の座卓に座り、伊藤馨（いとう・ひかる）委員長（昭51政経）が食べ歩き会委員長（昭51政経）挨拶の後、委員長や幹事の方が持ち込まれた珍しいワインを飲み、料理が出るまでの間、各座卓で楽しい料理談義が始まりました。

まずはすっぽん料理恒例の「生

しかし乍ら、身近な不動産業者に依頼した場合、「ほとんどの人が『思っていたより安かった』」「果たして適正価格だったのか?」の疑問や後悔の念が涌いてくるのは、当然ではないでしょうか。

話しは少し変わりますが今、ブランド商品の高額買取がTV・CMや新聞広告で目立ちます。「高く買って欲しい客」と「安く買いたい業者」との一騎打ち。もっと刺激的な表現をすれば「キツネ」と「ヌキ」のばかし合いとも言えましょう。これは不動産市場の実状も同じこと。売却経験者に、尋ねて

機や理由は迥り資産・相続財産の共有状態の解消・終活・業績不振・離婚が挙げられます。その際「少しでもできるだけ高く売りたい」と又「できるだけ早く売りたい」と考える気持は人情と考えます。

結婚と同様に一生の間に不動産売却の経験は大半の人々が一回、多い人でも二回位ではなからうかと思います。不動産を売る動

ら土屋忠昭さん(昭42年法)をお招きしてお話しをお聞きしました。土屋さんは今春、幻冬舎からへストセラーになった『不動産は「オーラクション」で売りなさい』の著者です。著者は大学卒業後三井信託銀行を振り出しに不動産鑑定士の資格を活かし、地方銀行の担保評価やその不動産売買の業務を数多く手掛けられ、共信トラスト設立、代表取締役に就任され今日に至つておられます。

みると不動産売買には、不透明な部分が多いと感じる人が圧倒的です。

この理由は売り主と買い主、一対一の「相対取引」では情報格差によって、安く買い叩かれることが原因といわれています。この問題の一つの解決策が不動産の「オーリクション」です。先般9月28日のWフォーラムの講演会で、東京か

に政府の規制改革推進会議で約十年前から株式などの金融商品と貴金属などの商品取引を一元的に行なう総合取引所設置を実現方向で検討されています。

この構想はグローバル経済の中、自由主義経済、公正な競争原理に基づく経済大国日本が金融センターとしての役割を強化するものとして望ましいものですが、私見ですが、このセンターの中に更に魅力を加えるものとして、不動産の商品オーケーション取引も選択肢の中に加えてはともかく考えていいます。津野 英男(昭40年政経)

紙面の限りで触れませんが、前述のご著書をお読み下さい。

大手業者の売買額の一倍以上で売却も実現出来る「オーナショーン型式」のポイントは、「買い手が競合するから必然的に高値がつく。」[二]入札条件は売主次第。だから有利に売却できることです。反面、不動産の売却市場は透明・不公正との声もあります。売主、買主、双方にとって公明正大なオークション取引は「完全な透明性」を担保します。

しかし、何故良いこと尽くめの不動産オークションが現実に普及しないのか疑問に思います。最後



クリーミーな雑炊でした。
ご主人にお聞きしたところ、天
然のすっぽんの産地は九州南西
部が多いとのことでした。天然と
養殖のすっぽんの違いは、天然のす
っぽんは大きく育つのに、非常
に時間がかかる。それだけ旨味と
栄養が凝縮されている。天然のす
っぽんの旬は冬眠前の9月から
10月で、今が旬とのことでした。

旬の天然のすっぽん料理とつい
て、日本酒・焼酎と多彩なお酒を
堪能した後、恒例の記念撮影では
各メンバーのお肌はブルブル・ツ
ルツルになっているように感じら
れました。

富島 和男(昭50年法)