

第14回「相続登記の手続きについて」 ～相続登記をしないうちに相続人が亡くなったら？～

Q 父が亡くなり、父の財産（土地）の相続人は、兄と私の2人です。本来であれば、相続関係をきちんとするためにも、遺産分割協議を行い、すぐに土地の相続登記をすべきでしたが、2人とも仕事が忙しく、登記手続を後回しにしているうちに、兄が亡くなってしまいました。この場合、私一人で土地の全てを相続することになるのでしょうか？
なお、兄には子Aがおり、兄の妻は病気で亡くなっています。

A あなた一人で父の土地を全て相続することはできません。土地の相続人である兄が死亡したため、兄の子Aと土地の相続についての手続を行うことになります。
今回の場合、父の死亡による相続は、法律上、兄とあなたが相続人として相続登記の手続を行うことになりますが、兄が相続登記を行う前に亡くなったことにより、兄の有していた土地の相続権を兄の子Aが引き継ぐこととなりますので、Aは兄の代わりに相続登記を行うこととなります。
したがって、あなたはAと協議した上で、兄とあなたの相続分をどのように分配するか、決める必要があります。

※「相続分」については、第9回「相続分とはなんですか？」（平成28年2月号）、「遺産分割協議」については、第12回「子供同士で相続分を決められますか？」（平成28年9月号）を参考にしてください。

相続登記に期限はありませんが、相続登記を行わなければ、本ケースのように相続人が亡くなることにより、新たな相続人が現れるなど、相続関係が複雑になる可能性がありますので、注意が必要です。

ご不明な点は、旭川地方法務局までお問い合わせください。
☎0166-38-1111又はホームページは「旭川地方法務局」で検索。

土井栄養士の

もう一品欲しいメニュー



【洋風きんぴら】

必要な材料(2人分)

大根 140g (4cm幅位)
人参 30g (1cm)
バター 8g
砂糖 3g (小さじ1)
醤油 12g (小さじ2)

＝作り方＝

- ①大根は1cmの幅で5cmの長さに切る。人参は5mmの幅で4cmの長さに切る。
- ②フライパンにバターを溶かし、中火にして1分位人参を炒め、次に大根を炒め砂糖、醤油の順に加える。大根は少し歯ごたえが残る位が美味しい。

※大根の葉を少し最後に入れると出来上がりが綺麗です。



- ★大根の青首の方はとても甘いのでサラダや大根おろしに向きます。真ん中は煮物。先の方は辛い大根おろしや味噌汁の具になります。
- ★大根の根の部分にはデンプンの消化酵素であるジアスターゼが多く含まれおり、食べ過ぎたときなどに大根おろしを食べると消化を助ける要素もあります。

栄養価(1人当たり)

エネルギー 54 kcal 塩分 1.1 g
カルシウム 23 mg 蛋白質 1.0 g