



住まいの相談コーナー

タイル補修で見積りを大幅に上回る増額 ユニットバス排水管の未接続を3年放置

「見積りを大きく上回る請求がきた」というのはよくある相談です。マンションの大規模修繕の事例(A)。もう一例は信じられない欠陥工事。排水管が接続されていなかったというケースです(B)。

A 100万円が1000万円に

大手業者に大規模修繕を依頼し見積り金額(約3000万円)を了解の上、工事を依頼しました。足場を組み、工事がやあら進んだところで業者が「タイルの補修費1000万円の増額」を提示してきました。理由は、「修繕数量が当初の見込みより増えたから」というのです。

契約する際、タイル補修費の変動については「総額に対し3~5%」と説明し、管理組合は100~150万円までは予算に組んでいました。工事は進んでいるので簡単に止めるわけにはいきません。

当該マンションは築30年近く経過して初めての大規模修繕。となると劣化もかなり進行している可能性があります。建築ネット所属の一級建築士は「修繕想定数量は高めにすべきだが、この業者はタイル全面積の0.5%しか見込んでいない」と第一の問題点を指摘します。

第二の問題点は、通常、実数清算費用として予備費を確保しておきますが、「発注金額の10%程度で、これを超過しないよう設定修繕数量算定は慎重に行う」のが契約時のあるべき姿勢です。管理組合と業者は現在、話し合いを継続中です。

B クリーニング時によく発覚

3階建て新築アパートで、ユニットバスの排水管が未接続だったという、信じられない欠陥工事のケース。入居者退去時のクリーニング時に発覚しました。

施工は大手業者。地方都市で起きた事例ですが、施工者が大手業者と利害関係のない第三者の調査を希望し、建築ネットに相談を持ち込んできました。

給水管、給油管、ガス管は水没しましたが、生活面での影響はなかったようです。

現地調査会社の報告によると、コンクリートの中性化試験、内部鉄筋腐食状況の確認などは未着手ですが、土間コンクリートの沈下はなく室内の内装には異常なし。また異臭もないという報告です。

「建築部材鉄部に錆が生じ、排水滞留部分の土間コンクリートに変色が発生している」など影響はみられるものの、住人が住めるレベルは維持し続けたようです。

主要構造部は20年瑕疵保証を付けています。施工は建替えを望んでいます。

無料相談会のご案内

準備のため、事前に連絡をお願いします。

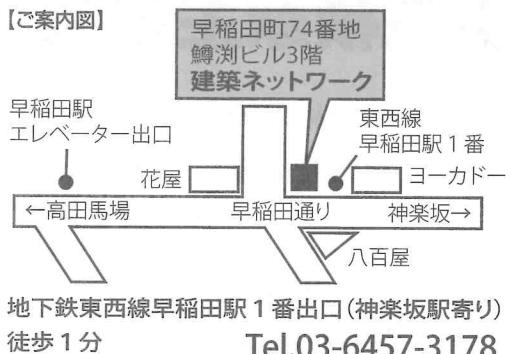
◆住まいとマンション何でも相談会

毎週火曜日午後4:00~5:30

相談内容に合った専門家、一級建築士が対応します。

マンションの大規模修繕、リフォーム、新築など建築、設備、内装の専門家、健康住宅アドバイザー、ハウスメンテナーなどが対応します。

ご案内図



第7回 文化・美術展 24人が多彩な作品



来場者は前回を大幅に上回った建築ネット・ブース



添島個展は千客万来の賑わい

隔年で開催している恒例の「建築ネット文化・美術展」(10月18~21日)は、出展者24人が力作をそろえ、見応えのある展示会となりました。今回は第7回。会場はおなじみの新宿中央公園の区民ギャラリーAホール。隣接するBホールでは顧問の添島幸雄さんが自身3回目の特別企画展(16~21日)を開催し、相乗効果もあって4日間を通じ盛況でした。建築ネットの来場者は200

人に迫り、前回を大幅に上回りました。

建築ネットの一級建築士や会員は絵画・彫刻などを嗜む人が多く、文化・美術展の常連です。広く会員を見渡せば、書、楽器演奏、三味線、マジック、声楽、活け花、間伐材アートなど実際に趣味が多様。中には趣味が高じて本職はだしの人もいます。こんな多彩な人たちが集い、出会い、仕事に取り組んでいるのが建築ネットです。

ティーたいむ

たくさんの願いを重ねて 健康と長寿を願う「お節」

NPO日本伝統野菜協会 富権知之

お正月のお節の重箱には、たくさんの願いが料理に重ね込められています。

一の重(三種肴と口取り)には子孫繁栄を願う数の子。勤勉と健康を願う黒豆。豊作を願うごまめとたたきごぼう。知識が増えることを願う伊達巻。財産が貯まるることを願う栗きんとん。喜ぶにかけて昆布巻き。神饌の赤米と白米を模した紅白かまぼこ。

二の重(焼物)には恵比寿様が釣る目出たい魚である鯛。出世を祈願した鯛。長寿を願う海老。

三の重(酢の物)にはお祝いの水引をかたどつ



華やかさのなかに願いを込めて

た紅白なます。菊は邪気を払い寿命を延ばすと言われている菊花かぶ。

与の重(煮物)には、大きな芽が出ることから目出たいとされたくわい。将来への見通しが開ける蓮根。子孫繁栄を願う里芋。福が留まること願う常節。

料理一つひとつに意味があるのがお節。最近は見た目の豪華なものを用いたりするなど内容がずいぶんと変化してきているようですが、料理の由縁を知れば一層味わい深いものとなります。