

今回は、逮捕されたあと、裁判が終わる前に家に帰ることができる手続きについて説明します。

まず、最初に釈放されうるタイミングとしては、逮捕から2～3日後の勾留決定という決定が出されたあとです。この決定に対しては不服手続き（勾留決定に対する準抗告）をすることができ、これが認められると釈放されることになりますが、なかなか認められにくい手続きです。あまり重大な犯罪ではなく、身元を保証する人（身元引受人）がいて、被害者と示談をしていると比較的認められやすくなります。この手続きにより釈放されると、自宅にいて普通に生活をして仕事に行くこともできるようになりますが、警察や検察に取調べで呼ばれたり、その後起訴されれば裁判には行かなければならなかったりします。

次に、先程の不服手続きが認め

られなかったとしても、起訴（逮捕から約2週間後から4週間後）されてからは保釈という手続きができます。保釈とは、保釈金（150万～300万円くらいが多い）を裁判所に納めることで、裁判が終わるまで自宅に帰っていいという制度です。裁判が終わるまでに逃げたり証拠を隠したりしなければ、保釈金は全額戻ってきます。ちなみに、某自動車会社の元会長は保釈中に国外に逃亡したので、保釈金の15億円は没収されたそうです。保釈金は、事件の重大性や、保釈金が没収されると困ると本人が思う金額にしないといけないという理由から本人の資産状況等によって変わってきます。私が担当したケースでは最高でも250万円ですので、元会長さんがいかにお金持ちだったのかがよくわかりますね。また、保釈金をすぐに用意できないという人のために、保釈金を貸してくれるとこ

ろもあります。重大な犯罪でなければ、数万円の手数料と、数十万円の担保金（無事に終われば戻ってくる）を払えば貸してくれるのでよく利用されます。

このように、逮捕されたとしても、裁判が終わるまでずっと留置所や拘置所にいるとは限らず、手続きが認められれば家に帰ることができることもあります。そのため、逮捕されたらまずは当番弁護士を呼んで、今後の流れなどについて相談することをお勧めします。

今月の担当



宮下 尚也 弁護士
紋別ひまわり基金法律事務所

無料法律相談会 11月4日(火) 雄武町地域交流センター2階
(事前予約制) 予約受付：紋別ひまわり基金法律事務所 ☎0158-26-2277

子育て支援センターだより

子育て支援センター（若草保育所内）☎0158-84-4366

今年は北海道の各地で「クスサン」という名の巨大な蛾が大量発生し、雄武でも街灯やコンビニの明かりに数えきれないほどの蛾がバタバタと羽ばたいて「うわあ～！嫌だな～」と感じた方も多かったのではないのでしょうか。クスサンは幼虫、成虫に毒はありませんが昆虫の毛のような組織が、肌の敏感な方には毒が無くても刺激を与える場合があるとされています。幼児や肌の敏感な方は、直接素手で触れないように注意しましょう。

〈一緒に、おいしいね〉

先日、支援センターでは「2歳になったよ」というイベントで、親子で簡単な工作と調理体験を行いました。調理体験では、苺のジャムサンドを作ってみなで食べました。一生懸命に小さなスプーンでパンにジャムを塗っている子や、「うまい！」と言ってモリモリたくさん食べる子、ミッキーマウスの手の形のサンドイッチを持ってニッコリ笑顔の子、「みなで一緒に食べると楽しいし、より美味しいね！」と和やかな雰囲気で行うことが出来ました。2歳頃になると自己主張が始まり、生活の中で「イヤイヤ」や食事の時間も「食べたくない」とスムーズに進まない事が多々あるでしょう。ですが、少し振り返ってみると誰かと同じものを食べて「おいしいね」と共感する場面が日常の中に必ずあると思います。家族やお友だち、親しい人たちと「おいしいね」を共感してみてください。イヤイヤする時期の子どもたちも「おいしいね」の雰囲気につられて食べてみようかな～という気持ちになったらチャンスです。



～お知らせ～

10月14日(火)

助産師講話を支援センターで行います。参加申し込みは健康推進課保健係(84-2023)または子育て支援センターへ。

ホテル日の出岬からのお知らせ

Hotel Hinodemisaki

「鮭キモグルメ」に参加しています

「鮭キモグルメ」とは、鮭の心臓（キモ）や胃袋（チュウ）を使った雄武町の新しいご当地グルメです。

レストラン「藍」では、キモやチュウ・白子などを使ったチゲ鍋や焼鮭やイクラなど、旬の秋鮭をふんだんに使った期間限定メニュー『鮭まるごとチゲ鍋セット』を10月1日(水)より1日5食限定で販売しています。

宿泊夕食（秋／冬メニューのご案内）※日帰りもご利用可



・和前菜盛合せ

(とうきび饅頭銀あんかけ・ごぼう唐揚げ・いぶりがっこクリームチーズ)

・お刺身四種盛り合せ（本鮪・帆立・サーモン・海老）

・蛸の酢味噌和え

・鮭の陶板焼き ちゃんちゃん焼き仕立て

・帆立と海老のアヒージョ

・牛肉と水菜のはりはり鍋

・茶碗蒸し

・白ご飯、味噌汁、鳥賊わさび漬け

・本日のデザート

金額 6,000円(税込み) ※プラス6,800円で毛蟹を一尾追加できます。

※仕入れ状況などにより、メニューが変更となる場合があります。

ご予約は3日前までにお願いします。

町民限定宿泊プランを販売します

販売期間 11月1日(土)から令和8年4月24日(金)まで

※年末・年始を除く

町民限定宿泊プラン利用者特典

レストラン藍をご利用されるお客さまは、全品20%割引になります。



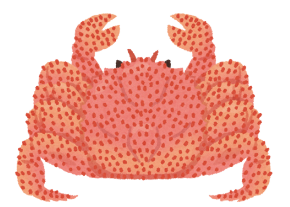
レストラン「藍」のおすすめ



舞茸天うどんと栗ご飯
1,180円(税込み)



きのこたっぷりあんかけおこげ
1,280円(税込み)



ホテル日の出岬は町民の皆さまの大切な財産です。

ぜひ、ご利用をお待ちしています。ホテルに対するご意見、ご要望がありましたら、何なりとご連絡ください。

オホーツク温泉ホテル日の出岬

☎0158-85-2626