



耳よりな話

N.30

平成 23 年 3 月 23 日発行

(労働・社会保険ニュース)

阿部年金労務管理研究所

阿部 純二 (社会保険労務士)

〒194-0045 東京都町田市南成瀬 5-25-14

Tel 090-1200-1526 Fax 042-722-1526

E-mail: abenenkin@ybb.ne.jp

<http://abenenkin.com>

平成二三年度の年金はこうなります

新年度からの年金関係は消費者物価の下落に伴い、0.4%の減額となります。

国民年金保険料	15,100 円	15,020 円
国民年金支給額 (満額)	792,100 円	788,900 円
厚生年金支給額 (サラリーマン標準世帯、厚生年金 + 夫婦 2 人の国民年金)	232,592 円	231,650 円

“ねんきん特別便”の再調査により、遡って一時金を受給

「耳よりな話」N.23 (平成 21 年 11 月 10 日)にて、町田市にお住まいの青木 亘さんの奥様の“ねんきん特別便”の履歴に 4 件の空白履歴があり、再調査したところ、そのうち 2 件の履歴が判明し年金時効特例法が適用された結果、遡って 210 万円強の一時金を受給することができた事例をご紹介しました。

その時点でまだ 2 件の不明記録が残り、引き続き調査中でしたが、そのうち 1 件が判明し、かつ年金時効特例法の適用によって、その間の利息を含めた 240 万円強の一時金を平成 23 年 1 月に受給することができました。

もちろん今後の年金は増額された年金額を受給できることとなります。

ご夫妻は国内旅行はもちろん、デモ騒動前の平穏な時期のエジプト旅行を楽しみ、ますます充実した年金生活を送ってられます。

この事例のように、ご自身の老齢年金の見直しや、遺族年金を受給している方も、死亡した方の空白履歴をいま一度チェックしてみることも大事ではないでしょうか。

【おことわり】

「耳よりの話」にてお知らせする年金等の内容につきましては、平易な文言にてその骨子を説明することを心掛けております。従いまして、法令条文通りの厳密な解釈や例外規定の適用に拠っては該当しない人もいます。その旨をご理解頂きますよう、更に詳細が必要な方は別途お問い合わせください。

* 既発行の「耳よりの話」は <http://abenenkin.com> をご覧ください。

私の☆☆☆☆☆



美味しいものへの出会いは正に至福のときです。

「美味しいものに出会ったら人にも教え、共有することでその美味しさはさらに美味しくなる」と著名な流行作家が言っています。

また、心のこもった贈物、気の利いた贈物は、贈り主の人柄が偲ばれます。

しかし、これら美味しいもの、銘品も一人で発見するには限界があります。

社会でのご経験豊富な方々に、マル秘「私の」をご紹介します。

第7回目は酒井 一二（さかい かずじ）さんをお願いしました。

酒井 一二さんは昭和17年茨城県に生まれ、東京大学法学部を卒業後、日本鋼管（現JFEスチール）に入社、業務部長、労務部長、総括部長などの要職を歴任、福山共同火力（現瀬戸内共同火力）の専務を務めた後退職されました。町田では各種ボランティアに励んでおられましたが2月に埼玉に転居され介護事業所（デイサービス）を開設されました。趣味はゴルフ（HC10）のほか読書ですが、その読書量の多さと博識は、さながら電子書籍ではないかと思うほどです。また特に仏教に興味を持たれ、中国奥地やインドへの造詣が深く、今回は中国西域の食体験についてご紹介いただきます。

「極上の大盤鶏」(ターパンツィ)

小説家の宮本輝氏は中国奥地の西域への旅行記「ひとたびはボブラに伏す」の中で、西域では一般に衛生状態が良くないので食べ物で下痢を起しやすいが、大盤鶏(ターパンツィ)は油で充分炒めてある上に味も日本人の口に合うから、どこの町でもこれさえ食べていれば下痢を心配することもなく旅をすることが出来ると紹介しています。また、ダイパンツ(大きなパンツ)といえば相手に通じるので食事に困ることはないとも書いています。

数年前に大暴動のあった新疆ウイグル自治区はこの大パンツの専門店がありましたので興味しました。暫らくして出て来たのは4人前(私と転手2人)で50~60センチもある大皿に盛り真っ赤なギトギトした食べ物でした。



の区都ウルムチに津々で注文してみ現地のガイドと運った見たこともない

レシビ風に紹介しますと、ニンニク・ネギ・生姜のみじん切りに豆板醤を加えて炒め、香りを出したところにぶつ切りのネギ・鶏肉の小間切れ・丸のままの唐辛子をそれぞれ1：1：1程入れてラー油で炒めた物のようです。

現地の3人はこれを旨い旨いと唐辛子ごとモリモリ食べた挙句に更にうどんを注文して大パントの汁を掛けて満足そうに食べていました。私も辛いものが好きな方なのですがとても食べられず、さながら鳥のように唐辛子を掻き分けながらネギと鶏肉を少しつまんだだけでした。食あたりをしそうもない感じは分りましたが、これが日本人の口に合うとは宮本氏は普段どのような食生活をしておられるのでしょうか。ことによると、あれは遠来の私のために特別にあつらえた極上の特辛大盤鶏だったのかも知れません。

「豆腐糎」(とうふよう)

沖縄の名物珍味に「豆腐糎」があります。明の時代に中国から伝わったらしく、沖縄物産展などで2センチ程度のサイコロ状のものをビン詰めで販売していますので賞味した方もおられると思います。豆腐を紅麹・泡盛で発酵させたもので、本来は泡盛の肴に最適なものなのでしょうが日本酒・ビール・焼酎等でも充分楽しめます。

テレビの食べ物の番組などで「まったりとしたお味で～」などとレポーターが紹介しているのを見かけることがあります。私にはこの「まったりとした味」がどのような味なのか分からないものの「豆腐糎」の味こそこの「まったり」に違いないと思っています。

パキスタンに近い中国の最西端の都市カシュガルのホテルの朝のバイキングにこの「豆腐糎」が置いてありました。姿かたちはそっくりなのですがこちらの方は真っ黒で塩辛く、ご飯のおかずに相応しい味で「まったり」とは程遠い物でした。

カシュガルと沖縄は約5千キロも離れていて州は約2千キロ)全く味の異なるこの2つのような経緯を辿り現存するのかに大変興味を持つ往時の長安か北京から東西に分かれて伝播当かとは思ふものの、私としてはもともとカシュガル以西にこの豆腐糎のルーツがあって、世界第二のタクラマカン砂漠周辺に点在するオアシスを駱駝に揺らながら中国中央に辿り着き、それが更に沖縄に伝わったとみたいのです。



るのに(北海道と九州「豆腐糎」がどのよっています。おそろしたとみるのが順

こんなことを考えながら「豆腐糎」を爪楊枝に刺して熱燗でチビチビというのも乙なものです。「ぼっぼ町田」の沖縄物産店に置いてありますので未体験の方で興味をお持ちの方に是非ともお薦めする次第です。

* 神奈川 男性：

N.29にて紹介された山口さんの「香味屋」「つばめグリル」はよく利用しています。伝統のある大好きなレストランです。いつまでも続いて欲しいお店です。

うなぎ屋さんは、行ったことがないので今度行ってみたいところです。

* 東京 男性からのお便り：

毎回美味しいもののご紹介を楽しみにしています。九州の勤務が長かったものですから、うなぎの名所、柳川「うなぎのせいろ蒸し」をよく食べていました。うなぎご飯を小さなせいろで蒸したものです。12月、お墓参りに出かけたついでに久しぶりに食べましたが、この食べ物豊富な東京のどこかにないものかと、いつも思っているところです。

どなたかご存知の方ぜひ教えてください(編集係まで)。



第一生命が毎年「サラリ - マン川柳
コンクール」を発表しています。

傑作をご披露します。

(本件は第一生命様から転載
の承認を得ております)

第十四回第一生命サラリーマン川柳コンクールより

金メダル オレにもとれる 投げやりで	リチャードギャンプル
おだてられ 唄ってみれば 聞いてない	ダイマジン 大馬人
ダイエット してない主人 なぜやせる	メルモのママ
もう寝たか ママは寝たよと 子が返事	つぎを