

耳よりな話

N.34

平成 24 年 1 月 17 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>

実は 年金をもらい過ぎているのです！

昨年末の新聞やニュースで、年金をもらい過ぎているという記事を読んだり、耳にしたことと思います。これは事実なのでその背景を簡単に説明します。

年金は消費者物価指数に連動する物価スライド率で支給額を変更することになっています。平成 23 年度の支給額が 0.4%減額となったことは記憶に新しいところです。

平成 11 年度支給額まではその原則に基づいて調整されてきました。ところが平成 11 年度は消費者物価指数が 0.3%下がりましたので、本来であれば平成 12 年度の支給額は連動して下がるべきでしたが、政治的判断により据え置かれました。

支給額が下がらず据え置かれた理由は、当時の橋本内閣のもとで行われた参議院議員選挙において自民党が敗退、引き継いだ小淵内閣は「冷めたピザ」と言われ不人気でした。人気浮揚策と景気浮揚策として据え置いたと言う背景がありました。

その後も消費者物価指数は平成 12 年度に 0.7%下がり、さらに平成 13 年度に 0.7%下がりましたが、それぞれ翌年の支給額は据え置きとなりました。平成 14 年度時点で年金は合計 1.7%多くもらい過ぎていたのです。近い将来景気が回復して消費者物価指数も上昇し、1.7%を解消してから本来水準の年金支給となるはずでした。

ところが、その後も長期デフレ経済傾向となったため同じことが繰り返され、年金は合計で 2.5%多くもらい過ぎている訳です。

我々個人では 2.5%は眼をむくほどの大きな額ではないかも知れませんが、全体での累積額では 7 兆円以上になっていると言うことです。

我々も平成 12 年度からすでに 10 年間もらい過ぎてきたのですから、もらい過ぎの解消は止むを得ないところでしょう。

【おことわり】

「耳よりな話」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「耳よりな話」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10回目は**奥野 恭正**（おくの やすまさ）さんをお願いしました。



奥野 恭正さんは1937年 東京都に生まれ、1960年 群馬大学工学部応用化学科を卒業後、住友スリーエム株式会社に入社され、研究、工場管理、営業と幅広く活躍されました。事業部担当兼務の常務取締役として多くの優良関連会社を育成し、経営幹部として活躍した後、2004年退職されました。

常に各方面に関心を示す弾力性のある思考をお持ちで、畑違いのファイナンシャルプランナーの資格に興味を示すと、あっという間に難関のAFPまで取得されました。

なかでもゴルフは殊のほか熱心で、ゴルフ中心の生活と言っても過言ではないようですが、その多忙なゴルフの合間を縫って奥様との海外旅行、太極拳、料理などを満喫しておられます。高尾山健康登山も、50万行を達成した友人に刺激され、ご自身年間3万行を目指して発起したそうです。

下記お気に入り店もご自身の第2の生活空間（ゴルフ）である御殿場市（富士カントリークラブのメンバー HC12）を中心としたお店です。

ご自身が“ベターホーム料理教室”に7年間通い、現在もなお続けておられる味覚、食感でのご推薦です。

1. 鰻や：「桜家」 三島市、伊豆急三島広小路駅そば

安政3年創業、たれに特徴あるやわらかい味の鰻や。 営業時間は20:00までだが、売切れ次第店じまい。お勧めは鰻重箱2枚入り2940円3枚入り3690円、4枚入りもあるがちとヘビー。

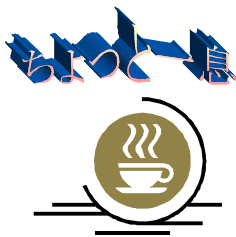
2. とんかつ：「かつ榮」 御殿場市ぐみ沢 御殿場インターから246を超えた直ぐ。

評判のこだわりとんかつ屋。いろいろなとんかつがあるが、熟成コースかつ定食が評判よい。小(120グラム)から大(220グラム)までであるがゴマを自分ですり鉢でおろし、各種たれをつけ玄米ご飯で食べるのが良い。

3. そば： 「金太郎」 御殿場市二の岡 東名御殿場を出て東名沿いを右折直
駿河流手打ちそばの店。全国食味コンテストで優勝した御殿場鶏を使ったみくりやそばが人気。そばはつなぎに水を使わず、良質の山芋のみを使用した伝統的なそば。
4. 温泉・ビール： 「時乃栖」 御殿場市神山 東名御殿場を出て看板あり、15分
9万8千坪の敷地にはホテル、温泉、各種レストラン、いろいろな工房、サッカー場などがあり、冬季にはイルミネーションが有名で各地からバスで見に来る。地ビールの御殿場高原ビールを飲みに行く。2階のレストラン麦畑はバイキング。
5. 贈答品・手土産： 「二の岡ハム」 御殿場市二の岡 東名御殿場から5分看板あり
昔この地の別荘地に外国人が多く、昭和の初めにハムの生産が始まり、戦前より製法を変えず手作りのハム特にラックスハム、ポロニアソーセージなどが美味しく贈答品として喜ばれている。

* 読者の声：

「耳よりな話」の 私の をよく見えています。以前見た、うなぎ「浅草小柳」が気に入り、その後仕事で浅草に行ったときよく食べています。（川崎市 司法書士談）
うなぎ「浅草小柳」はN.29(23.1.18 山口 輝雄さんご推薦のお店です)



第一生命が毎年「サラリー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)

第十五回第一生命サラリーマン川柳コンクールより	コンビニで言われてさみしい「毎度あり」	「コンビニ女王	読み人知らず	閑古鳥 俺の財布が生息地	貧乏神	改革案 つつた俺の席がない	ケンジの父	経営者 リストアップするまで 何してた	賢人
-------------------------	---------------------	---------	--------	--------------	-----	---------------	-------	---------------------	----