

気になる

変わる教育費負担の話



いよいよ2020年（令和2年）が幕を開けます。

令和元年の消費税率引き上げ分で、子供にかかる教育費に次の支援が拡充されました。

- ・ 幼児教育・保育の無償化
- ・ 高等教育の無償化

また、増税分とは異なりますが、公立高校無償化に遅れて、私立高校も拡充されます。

- ・ 私立高校等の授業料の実質無償化



幼児教育・保育の無償化と、私立高校等や、大学等の無償化・減免では、年収の制限の有無で対象となる方が異なりますが、制度の変化でライフプランも変わってきます。例えば、幼稚園・保育園のお子様をお持ちの方で負担が減る方は、将来の教育費への貯蓄へ回したり、お子様の習い事を増やしたりなど、お金のかけ方も変わりそうで、ライフプランを見直す必要もありそうですね。

1. 幼児教育・保育の無償化で、どれだけ負担が減った？

既に、増税と同じタイミングで、幼児教育・保育の無償化が始まりましたが、政府が当初見込んだより利用者が増え、財源不足となり、300億円を補正予算で増額したとの報道は記憶に新しいですね。では、幼児教育無償化でどの程度の負担が減ることになったのでしょうか？最新の文部科学省による「平成30年度子供の学習費調査」では、給食費や習い事を除いた費用で、公立幼稚園で約12万円、私立幼稚園で約33万円となっています。満3歳以降の小学校入学前までの3年間だと、それぞれ約36万円、約99万円の幼稚園に関わる教育費負担が減ったこととなります。保育園では、自治体、預ける人数、時間で異なりますが、月2万～3万円の負担の方が多という調査があり、3年間で約100万円程度、6年で約200万円の負担が減ることとなります。



2. 私立高校等の授業料の無償化って？

2020年4月から、私立高校等の授業料への就学支援金の上限額が引き上げられることで、実質無償化が始まります。具体的には、これまで世帯年収約590万円未満の世帯で、年収に応じて約12万円～30万円が「高等学校等就学支援金」を国から私立高校へ通う生徒に支援が行われていました。これが、4月からは世帯年収約590万円未満の世帯に、一律で私立高校の平均授業料水準の支援が行われることとなります。このほかにも、都道府県において独自の授業料支援が行われる場合もあり、年収の制限は残るものの、公立高校に加えて私立高校の授業料が実質無償化になります。

（年収は、両親・高校生・中学生の4人家族で、両親の一方が働いている場合の目安）



3. 高等教育の無償化とは？

また、2020年4月から、大学・短期大学・高等専門学校（4、5年生）・専門学校の学生に、入学金・授業料の減免制度と、給付型奨学金支給の拡充が始まります。対象となるのは、住民税非課税世帯と、それに準ずる世帯の学生です。世帯年収が約380万円未満まで、段階的に支援額が減少する仕組みになっています。意欲のある学生を支援するという趣旨のため、学生本人にも成績などの要件があります。授業料・入学金の減免は国から大学等へ行われますが、給付型奨学金は、日本学生支援機構が学生に支給する仕組みとなっています。

（年収は、両親・本人・中学生の4人家族で、両親の一方が働いている場合の目安）



FP オフィス L&F
代表 嶋田哲裕

日本酒は日本の文化。ワインに負けるな！日本酒愛好家とのコラボした酒蔵応援コラムです。

今月のお酒：お正月の日本酒

日頃はビールや焼酎を飲むけど、お正月には日本酒という方は多いと思います。いつも飲んでる方は、ちょっと奮発した、特別な日本酒を飲みたいくなりますよね。そう、おせち料理にも合う、お正月ならではの特別感のあるお酒。そんな特別感のあるお酒をピックアップしてみました。

◆金箔入りのお酒

酒どころといわれる新潟県、「鶴亀」というおめでたい名前の蔵の純米酒です。味はもちろん、ラベルには福を招く神「招福神」まで描かれている「福」多きお酒。

<http://echigotsurukame.com/products/>



石川県にも金箔入りの日本酒があります。ぜひ探してみてください！

◆「祝」のお酒

四国・徳島県の蔵、鳴門鯛の吟醸酒。水引と赤と白の和紙が、とってもお正月感。蔵名の通り、鯛と合ううまみのある日本酒です。

<https://www.narutotai-sake.jp/SHOP/11938iwai.html>

他にも「令和」や「寿」、「来福」など銘柄で出会うのも楽しいです。

◆「開運」なお酒



「開運」という名前がつくお酒が、静岡県と山梨県にあります。

地元の発展を願ってつけられた静岡県・土井酒造場の「開運」。招福熊手のラベルを巻いた「開運祝酒」特別本醸造がお正月の将校的なお酒に。

<http://kaiunsake.com/>

山梨県「甲斐の開運」という純米酒は、富士山湧水を仕込み水とする唯一の蔵（井出醸造店）。お祝いに最適な樽酒（！）もあります。

<http://www.kainokaiun.jp/home.html>



即席1品：お餅の肉巻き

お餅が余ったらどうしていますか？

おススメは、小さく砕いて、お好み焼きや餃子に入れることです。お餅がうまみを吸い取り、もちっとした食感がやみつきに！ そんな特徴を活かした一品をご紹介します。

【材料（2-3人分）】

- ・スティック状に切った切り餅 3個分
- ・豚バラ薄切り肉 150g
- ・塩・コショウ 少々
- ・薄力粉、細ねぎ(刻み) 適量
- ・サラダ油 大さじ1/2
- ☆甘辛だれ(酒、みりん、しょうゆ) 各大さじ1

【作り方】

- 1) 豚肉に塩・コショウして、手前に餅をのせて巻き、全体に薄力粉をまぶす。
- 2) フライパンにサラダ油を入れて熱し、1)を入れて火が通るまで弱めの中火で約5分焼く
- 3) 余分な油を拭き取り、☆を加えて煮からめる。器に盛り、細ねぎをちらしたら、出来上がり！