

気になる

年金制度の改正で何が変わる？



平成 2 年 6 月 5 日に年金制度改正法が公布されました。改正の趣旨を、簡単にまとめると次の 4 つです。

- ・パートなど短時間労働者の厚生年金、健康保険の被保険者を増やす
- ・高齢で働き続けても、受け取る年金に反映されるようにする
- ・年金受取開始期間を遅らせる期間を拡大
- ・確定拠出年金の加入可能要件の見直し



パートなどで働く人の負担は？

結論としては、賃金の要件は変更がなかったので、いわゆるパート勤務の 106 万円の壁は残ることになります。しかし、今回の改正で変更になった点で、厚生年金や健康保険に加入となる企業規模が、従業員数 50 人超と引き下がるため、106 万円の壁の勤務先が増える可能性があります。

加えて、1 年以上勤務の見込みという要件が撤廃され、2 カ月超の要件になります。また、士業（弁護士、税理士など）が適用業種に追加になります。それ以外の要件は従来通りです。

この改正で、より小規模の企業でも加入できるようになるため、適用となる人が約 65 万人増えると推計されています。実際のスケジュールでは、2022 年 10 月に、従業員 100 人超に拡大、2024 年 10 月に従業員 50 人超まで引き下げられることとなります



働きながら受け取る年金額もあがる

2022 年 4 月から、65 歳以上で働き続ける場合、毎年 10 月に老齢厚生年金額の年金額の見直し（改定）を行うことになり、退職を待たずに増えた分を受け取れることとなります。

また、60 歳以降も働き続けた場合に、一定以上の賃金がある場合に年金の一部が支給停止になる制度（在職老齢年金制度）で、支給停止の基準額が引きあがります。具体的には、60 歳から 64 歳の間は、月 47 万円に引きあがります。（現行の基準額は月 28 万円）

受取開始を遅らせる

現行では、公的年金の受給開始時期は、60 歳から 70 歳までの間で自由に選ぶことができます。65 歳より早く受取開始する（繰り上げ）の場合、年金額は 1 月あたり 0.5%減ります（最大 30%引き下がります）。一方で、65 歳より後に受取開始する（繰り下げ）場合には、年金額は 1 月あたり 0.7%増えます（最大 42%増えます）。

今回の改正で、2022 年 4 月以降は、繰り下げの上限年齢が 75 歳に引き上げられ、繰り下げ増額率は変わらずなので、最大 84%増えることとなります。

確定拠出年金の加入可能要件の見直し

2022 年 5 月から、確定拠出年金の加入可能年齢の引き上げが行われます。

企業型確定拠出年金 変更前 65 歳未満 → 変更後 70 歳未満

個人型確定拠出年金（iDeCo）変更前 60 歳未満 → 変更後 65 歳未満

また、2022 年 4 月から、受給開始時期等の選択肢が拡大します。

確定拠出年金（企業型、個人型（iDeCo）） 変更前 受給開始時期 60 歳～70 歳
→ 変更後 受給開始時期 60 歳～75 歳

（詳しくは、弊社 HP のコラムをご参照ください）



株式会社 L&F
嶋田哲裕

酒造りの元旦と酒造年度(BY)

日本酒のラベルをみると「BY26」や「30BY」、最近だと「R1BY」という表示を見かけたことはありますか？この数字+記号は、そのお酒が「いつ、造られたか」を表す、**酒造年度**（BY=Brewery Year）といいます。

酒造年度は、1月1日からではなく、**7月1日～翌年6月30日まで**。つまり、**7月1日がお酒造りの元旦**です。

この期間は、国税庁に生成数量の見込み申告するため。蔵元さんは、この期間を1年として、生産計画を立てます。

※日本酒だけでなく、焼酎やみりん、果実酒の業界も、7月1日～翌年6月30日を製造期間にしているそうです（昭和40年酒造年度より）。

明治29年、製造期間は10月1日～翌年9月30日と定められたとか。しかし、造りが始まるのは10月頃。原料となるお米の割当計画はもっと前から…蔵&国税庁、どちらにとっても都合がイマイチでした。

お酒造りにとっては、製造期間の途中で年度が変わらない&税務検査上でもピッタリだったのが、7月1日開始。だから、昭和40年に現在の期間へ変更となりました。

それまでの元旦（10月1日）は、「日本酒の日」として今日では日本酒ラバーには欠かせません（乾杯イベントが全国で開かれます）。今年は、7月1日も意識してみませんか？

五(five)ピンク 2018BY
純米大吟醸生原酒

では測れないツ！
ぬくもりと蔵人の熱い想いが、お酒そのもので伝わってくれば幸いです。
に木桶はつきものだ！いつかそんな風に言ってもらいたい。そんなお酒です。

▲山口県・酒井酒造（五橋）。



肥前蔵心特別純米
ほっこり 29BY山廃

原材料 米(国産)、米麴(国産米)
原料米 吟吹雪 100%使用
精米歩合 60%
アルコール分 16度

▲佐賀県・矢野酒造（肥前蔵心）。



夏にこそ「飲む点滴」を！

「飲む点滴」といわれている甘酒は、夏の季語でもあります。含まれる、ブドウ糖で疲労回復、タンパク質が基礎体力・抵抗力を、ビタミン群が免疫力を高めてくれます。他にも、便秘解消や美肌効果も！冷やして飲むとスッキリ飲めますよ。（効果には個人差があります）



▲福岡県・石蔵酒造



代表

嶋田が選ぶ 今月の1本

地元、佐賀県のお酒です。

初めてバナナ酵母の日本酒を飲んだのですが、とてもフルーティーです。口に含んだ瞬間、甘いバナナのような香りがします。日本酒があまり得意でない方にもおすすめです。

佐賀県・天吹酒造の
バナナ酵母▶



編集後期



冷酒がおいしい季節になってきましたね。今月号は、初！の嶋田代表のコラムもありました。お酒も「出会い」です、興味を持ったらずひチャレンジしてください！

梅が膨らむ雨と書いて「梅雨」（と梅農家さんから教わりました）。梅の収穫へ行ってきました。たわわな実がいっぱい！あ、梅酒もいいですね（葉）

株式会社 L&F

〒330-0064
埼玉県さいたま市浦和区
岸町4-17-1-101
TEL:048-762-9141
FAX:050-3588-2291

MAIL:info@fplf.co.jp
URL:https://www.fplf.co.jp

