

気になる **必要な保障額って、いくら必要？** ～保険金額を考える～

家計の見直しを考える際に、保険の見直しから手を付けることは、よく行われます。これは、加入している保険の保障が適正なのかを把握している人が意外に少ないという事実があるからです。今回は、万が一の場合の、残された家族の生活への保障を考えるポイントについてお伝えします



必要な保障額の考え方

家計の主たる収入を得ている人が亡くなった場合に、残された家族が、その後の人生のイベントを、思い描いていたプランを大きく修正すること無く、こなしていけるために、十分な経済基礎を保障することが目的になります。では、その経済基礎は、いったいいくらなのか？ということですね。個々人の家計状況により、かなり異なりますが、ポイントは、残された家族の家計の収入がどうなるか（どうするか）ということです。必要な保障額は次のように求めます。

必要な保障額＝その後の支出 － 万が一の場合のその後の収入

その後の支出＝一番下のお子様独立までの生活費 ＋ 子供の教育費 ＋
一番下のお子様独立後の配偶者の生活費 ＋ お葬式など

万が一の場合のその後の収入＝その後の家計収入 ＋ 公的遺族年金 ＋ 配偶者の老齢年金 ＋
勤務先からの死亡退職金・弔慰金など ＋ 現在の貯蓄総額

貯蓄が毎年できている家計であれば、年が経過する毎に貯蓄もたまり、その後の収支も徐々に減っていくため、必要な保障額は徐々に少なくなっていきます。現時点で、死亡保険（定期保険）や収入補償保険などに加入している場合には、その保障額が、必要な保障額を大きく上回っている場合には、見直す余地がある事になります。一方で、必要な保障額に足りていない場合には、何らかの対策が必要だと考えます。



今後の収入がポイントに

必要な保障額では、今後の収入がポイントになります。収入の中で、大きなウェイトを占めるものが公的年金つまり遺族年金です。また、収入を増やす（仕事を始める、増やす）事や、支出を見直すために、万が一の場合、実家に移り住んで住居費を抑えるということも考えられます。見落とされがちなのが、勤務先の遺族年金や死亡退職金です。意外に手厚く用意されている場合もあるので、チェックしましょう。

公的遺族年金の目安

夫が亡くなった場合に、妻が受取る遺族年金額は、次の通りです。亡くなったときに18歳以下の子供がいた場合は、子供が18歳の年度末を過ぎると、子供がいない場合の年金額を65歳まで受取ることになります。65歳からは、妻自身の厚生年金と、遺族厚生年金との差を受取ることになります

夫に万が一の場合、妻が受取る遺族年金額の目安 (万円)

	平均 年収	子なし		子1人	子2人	子3人
		40歳以上	※子が18歳になる年度末まで			
自営業	—	※一時金や寡婦年金を受け取れる場合がある		約 8.4	約 10.3	約 10.9
会社員・ 公務員等	400	約 4.6	約 9.5	約 13.0	約 14.8	約 15.5
	500	約 5.7	約 10.6	約 14.1	約 16.0	約 16.6
	600	約 6.9	約 11.7	約 15.2	約 17.1	約 17.7
	700	約 8.0	約 12.9	約 16.4	約 18.3	約 18.9



日本酒の原料となる「米」<前編>

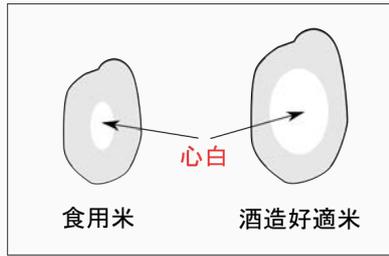
日本酒の原料といえば、ご存知「米」(厳密には、米・米麹・水、アルコールを添加することもあり)。

そのお米は；

- ① 口にする「ご飯」とは違う、「酒米(酒造好適米)」というお米、
- ② 酒造りの際は、削って仕込みます(精米歩合)。

Vol.10&11は、2号に渡り、「米」についてをお話しします。前編は、①の「酒米」について。

◆「酒米」って食用米と何が違うの？
酒米は、稲・米粒ともに大きく、お米の中に「心白(シンパク)」というデンプン量が多く含まれています。日本酒の旨味にはこの心白が大切で、削る時は心白を残しつつ米粒が砕けないようにと考慮します。



◆有名な酒米
酒米にも「コシヒカリ」のような銘柄があります。

・山田錦(やまだにしき)

酒米の王様とも、いわれています。大粒で、心白が大きいのが特徴。香り高く上品なお酒に。

・雄町(おまち)

生産地：岡山県が主産地の日本最古の酒米。熱狂的な雄町ファンを「オマチスト」と呼ぶことも。

・五百万石(ごひゃくまんごく)

蒸し上がりの適度な硬さと弾力が扱いやすいと人気の酒米。新潟県～富山県辺りで作られ、キレのある淡麗なお酒に。

・美山錦(みやまにしき)

長野県生まれの、栽培しやすく寒さに強い酒米。現在は新潟県から北で栽培されています。軽やかでスムーズなお酒に。

「米違い」で飲むという楽しみ方も♪

酒米の穂高と千粒重



SAKETIMESより
酒米の穂の高さ▶

代表 嶋田が選ぶ 今月の1本

+ 暑サラメシならぬ、

代表メシ



純米大吟醸無濾過生原酒
「閏日 Junjitsu ~Special one~」

ずっと家の冷蔵庫に眠っていた、これまた大好きな千葉の蔵「寒菊銘醸」さんのお酒。

4年に1度の閏日(2/29)に合わせた企画のスペシャル。地元の横内酒店の店主も当日朝に、搾りに参加されたようで、購入させて頂いたものです。

とてもフルーティーな味わいで、発泡感の残るような感じでした。とても美味しく頂きました。

● 事務所近くのお弁当事務をご紹介します。

● 「キッチン酵素ガーデン」さんのお弁当です。こちらでは、酵素をテーマに、いろいろな食品やドリンクを販売されてます。店内での飲食も♪

可能ですが、現下の状況ではお弁当でお世話になってます。お近くにお立ち寄りの際は、是非行ってみてください。さいたま市浦和区高砂1-9-9)



▲和風キノコハンバーグ弁当(左)と看板メニュー(右)

編集後期



「収穫の秋」として、2回に渡り、酒米を特集します。奥が深い酒米ですが、少しの知識でも、購入時に迷われる方にはひとつの指針になります。

今年は気象災害が多く&コロナがまだ続きますが、皆様が健康で、少しでも身近に「収穫」や「季節」を感じられますように(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

