

# LPAの会からのお役立ち情報

## 「65歳からの遺族厚生年金」②



### 第2回 遺族厚生年金の額と厚生年金の繰り上げと繰り下げ

#### 2. 遺族厚生年金の額は？

もっとも一般的な例として、夫婦とも65歳以上で基礎年金と厚生年金をもらっており、夫の方がかなり多い場合を想定します。

夫が亡くなった場合の遺族厚生年金の額は基本的に「夫の厚生年金の4分の3」です。基礎年金部分は含まないので注意して下さい。通帳に振り込まれる金額は一つになっているかもしれませんが、それは基礎年金と厚生年金を合計した金額です。

では、基礎年金はいくらかというと、満額の場合で年額約80万円ですから、1回の振込額のうち約13万円です。振込額から13万円を引いて4分の3を掛ければ、遺族年金の1回の振込額がだいたい計算できます。た

だし、基礎年金からは税金や社会保険料などが天引きされていることもあるので、その場合、基礎年金部分はもっと少なくなります。言い換えると遺族年金部分は増えます。

ちなみに、私の夫は教員だったので、共済組合から厚生(旧共済)年金が、年金機構から基礎年金が振り込まれてきます。共済年金は2015年に厚生年金に一元化されましたが、管理は共済組合が行っているため振込も別々です。この場合は厚生年金部分が分かれていますので計算できます。

#### 3. 厚生年金の繰り上げ・繰り下げと遺族年金

「夫の厚生年金の4分の3」が基本ですが、では夫が年金の繰り上げ・繰り下げをしていた場合はどうなるのでしょうか。老齢年金は繰上げをすると1月につき0.4%減額されます。逆に繰り下げをすると0.7%増額されます。

実は、遺族年金の基準となる厚生年金額は繰

上げ・繰下げをせず65歳から受給したときの額です。従って、繰上げ・繰下げは遺族年金の額に影響しません。夫が5年繰り下げたとすると、厚生年金は $0.7 \times 12 \times 5 = 42$ で42%の増額になりますが、遺族年金を算出するときは増額前の金額が基準です。年金を繰り下げたら二人でできるだけ元気で長生きしましょう。元を取るまで12年近くかかります。



### コープな話し

#### 食品添加物について③ 生協で使用を制限している添加物について

3回目は、国による検査が行われ安全だとされる量よりもさらに少ない使用量に制限されているにも関わらず、なぜ生協が食品添加物の自主基準を設けているのかについてです。

戦後、生活が豊かになっていく中で、甘味料「スルチン」の多量摂取による食中毒事件、1969年甘味料「チクロ」の食品添加物取り消しなどにより、食品添加物の毒性への関心が高まりました。当時、食品の表示制度が不十分でどんな食品添加物が使われているかわかりにくいなどの問題や安全性の評価データも公表されていませんでした。

このことから、生活者の安全を守るために、生協では自主的に安全性の評価を行うなどの取り組みを行ってきました。

コープあおもりの前身となる3生協においても、弘前市生協・青森市生協で1979年に化学合成物を使わない無添加食パンの開発。八戸市生協では1985年「食品添加物総量規制を求める市議会請願」が八戸市議会で採択されるなどの取り組みが行われています。

1985年～1999年まで行われた日本生協連の「7年連続運動」1987年から青森県生活協同組合連合会連動し「7年連続」に掲げられた食品添加物の排除にも取り組みました。

その後、日本生協連で、食品添加物の評価を独自に行い、その結果を基にコープあおもりの食品添加物の基準を改定しています。2003年食品基本法が制定、内閣府に食品安

#### 食品添加物について

全委員会が設置され、化学物質のリスク評価を行う仕組みの確立と情報もすべて公開されるようになりました。

ですが、現在においても遺伝毒性発がん物質及び日本生協連のリスク評価において安全性を量的に判断できない科学的根拠が確認できないものなど、安全を見込むことができない食品添加物を「不使用添加物」(現在10品目)に指定し、コープあおもりで取り扱う一切の商品への使用を禁止しています。

食品添加物には、食品の保存性を高め微生物による食中毒を防ぐことや長い食経験の中で使われてきたもの(にがり・かんすい等)も多くあります。使う必要がなければ使わないことが重要だと考え、これからは適切に利用し、みなさんへ安全・安心な食品をご利用いただけるよう努めてまいります。

今回は生協独自で使用を制限している「使用制限添加物」についてです。

No.	名称	主な用途
1	臭素酸カリウム	製造用剤
2	食用赤色104号	着色料
3	食用赤色105号	着色料
4	デヒドロ酢酸ナトリウム	保存料
5	パラオキシ安息香酸イソブチル	保存料
6	パラオキシ安息香酸イソプロピル	保存料
7	パラオキシ安息香酸ブチル	保存料
8	パラオキシ安息香酸プロピル	保存料
9	グレープフルーツ種子抽出物	製造用剤
10	単糖・アミノ酸複合物	酸化防止剤

### Q&A 拡大版

お魚を甘酢につけた冷凍食品のお魚は凍っていましたが、調味液が溶けていました。なぜですか？

当商品に使用している甘酢調味液は、「凍りにくく」「溶けやすい」特性があります。そのため、配送時に商品をドライアイスなどでしっかりと保冷した状態でも、温度変化によりお届け途中で表面の調味液が溶けてしまう場合があります。

当商品の調味液には醤油・酢・糖分などを使用しており、その濃度が濃いために凍りにくく、また、溶けやすいものです。(濃度のあるソースやたれ、ウイスキー・日本酒などが凍らない理由と同じで、冷凍しても凍りにくい物があります。そのため、通常-18℃の温度帯では凍った状

態ですが、保管温度が10℃以上に上昇すると冷凍の状態であっても解け易くなる特性があります。気温などの温度変化によりドライアイスなどでしっかりと保冷した状態でも、お届け途中で表面の甘酢調味液が解けてしまう場合があります。なお、-18℃以下の冷凍庫内に保管しますと甘酢調味液は再び凍ります。また、表面の甘酢調味液が溶けていても中の魚が凍った状態であれば、品質に何ら問題はありませぬ。商品の特性上の事とご理解ください。よろしくお願いいたします。

コープ東北商品管理本部

## お家の冷凍庫で凍るもの、凍らないもの

今回は、冷凍食品のお魚は凍っているのに、調味液が溶けていたというお話でした。水は0℃で凍りはじめますが、塩やアルコールなどが水に溶けていると、凍り始める温度(凝固点)が低くなります。水に溶けている物質によって凍り始める温度が下がるこの現象を「凝固点降下」と言います。本文中にもありますが溶けはじめる温度も下がるため溶けやすくなります。

塩(塩分)に着目すると、溶けなくなるまで塩化ナトリウム(食塩)を溶かした水は-21.3℃を下回らないと凍りませんが、意外にも塩化ナトリウムなど様々なミネラルを含む海水は波などがなければ-1.8℃から凍りはじめます。醤油を作っているメーカーのホームページによると醤油は-60℃からという記述や減塩タイプのもは-10℃、一般的なもので-25℃という記述がありました。今度はアルコールに着目してみると、家庭用冷凍庫に焼酎やウイスキーといったアルコール度数が高いお酒を入れても凍りませんがとろみができます。

最も興味深かったのが、小学生が行った実験で、家庭用冷蔵庫で料理酒は凍った一方で、みりんやソースは凍らなかったという結果です。ソースが何ソースかわからなかったものの、家庭用冷凍庫(-18℃)で凍るかどうかは塩分濃度やアルコール度数以外にも要因がありそうです。