

LPAの会からのお役立ち情報



6月号からの続きです。

(4) 夫の年金額が減る

3歳年上の夫は厚生（旧共済）年金を受け取っています。20年以上加入していたので、私が65歳になるまで、「加給年金」が上乗せされていました。これは扶養手当のようなもので、配偶者がいると年額40万円近い金額です。妻にも年金があるならもういいでしょ、ということです、支給停止です。夫には「年金額の改定通知書」が届きました。振り込みの際には2か月分ですから6万円強の減額になります。何でいきなり年金が減ったのか、とびっくりするかもしれません。これは厚生年金だけの制度なので、自営業などの国民年金にはありません。

(5) 振替可算でちよつと増額

夫に加給年金がついていた場合、1966年（昭和41年）4月1日までに生まれた妻には、その一部が妻の年金として支給されます。これを「振替可算」といいます。1956年（昭和31年）生まれの私の場合、約4万5千円です。生年が後になるほど少くなり、最も少ない場合で約1万5千円です。これも厚生年金だけの制度、しかも加給年金があつた場合に限ります。

年金制度は1986年（昭和61年）に大きく改正されました。これ以降に20歳になる人、つまり1966年度以降の生まれの人は、年金制度に40年加入できますが、私は10年足りません。改正前は主婦の加入は任意だつたので、未加入の人も多かつたのです。加入年数が足りない年金額が少ない、ということになります。それを救済する仕組みがいくつかあります。女性の生年月日が1966年4月1日までに限定されているのはそういうわけです。私は夫より年下なので、加給年金も振替可算もありますが、

以上、65歳になると起ることを見た
きました。制度を知つていれば、変化に
も驚くことなく対処できます。知識は安
心の元です。これからもLPAからの情
報をお役立てください。

が、介護保険は年度単位なので、65歳になる年は年度の残りの分を納付書で払うよう通知が来ます。当然、年度の早い時期に誕生日がある人は多く、遅い時期の人は少なくなります。11月生まれの私は4万円ぐらいでした。介護保険料は住んでいる市町村や収入によつて異なりますが、だいたい年間8万円前後のようです。次の年度からは年金から天引きされるので、ふつう通知書は来ませんが、私は繰り下げをするので、また通知書が来るのではないかと思います。

2. 介護保険

介護保険では、65歳から「第1号被保険者」になります。介護保険とは主に高齢者に介護が必要になつた時に支えるための公的保険です。

で、妻の方が先に年金をもらう場合は対象外なのです。しかし、振替可算について、年金の少ない妻の救済が目的ですから、年上の妻にもきちんと支給されますので、「安心ください。夫が65歳で年金の申請をする時に申告します。ついでに言うと、「年金の少ない妻（配偶者）」が対象ですから、自分も20年以上しつかり働いて、それなりの年金をもらえる妻は、夫の加給年金も振替可算も対象外です。

カンタン 小物

好きな柄で作る

ペツトボトルカバ



今回の「カンタン小物」は、青森市の「小柳造道こ～ふ委員会」から情報提供があった 2015 年 5 月号に掲載したものを再掲載しています。



栗がところどころ黒くなった原因の一つはタンニンでした。タンニンは、ブルーベリー等に含まれるアントシアニンと同じ分類のワイン、茶葉、柿などに多く含まれているポリフェノールの一種です。水に溶けやすく、水に溶けることで渋みとして感じます。

柿の渋抜きのように処理をすると水に溶けなくなり、渋味として感じなくなる特性があります。干し柿はこの特性を活かしたもののです。

渋みは基本的に嫌がられる味ですが、入っていることによりお茶の味を決め、紅茶の色を決める要素でもあります。



とともにとある自然なものなので、除去はしておませんが、収穫時期や個体差などで大きさが違い、目立つもの、目立たないものなどがあります。

また、栗は個々のタンニンの含有量に個体差があり、このタンニンの影響によつても表面が黒く変

し出内容を真摯に受けとめ、作業者に対してもお申し出内容を周知するとともに、栗の表面に発生した大きな変色や目立つものにつきまして引き続き除去に努めるようあらためて確認しました。

がつた先端部分や表面に黒い箇所が見られました。これらの黒い箇所を確認したところ、とがつた先端部分は胚芽（芽に成長する組織）が変色したもので、表面は、栗に含まれるタンニン（ポリフェノールの一種）の影響による変色であると考えられました。

胚芽は葉緑素を含んでおり、青果のときは緑色のような色合いですが、製造工程における商品密封後の加熱殺菌の際に熱が加わることで濃い褐色～黒色に変色してしまった場合がございます。不芽まも

造工程では栗の表面に発生した大きな変色や目立つものは取り除くよう努めていますが、栗に本来起きる自然な現象であることもあり、すべてを完全に除去することはいたっていないのが実状です。なお、多くの市販されている栗甘露煮はこれらの変色をなくすために漂白剤を使用したり、色素などで黄色く着色したりしていますが、当商品はこうした漂白剤や色素を使用していないというのが特徴です。

○・栗甘露煮の栗か

と、アスビーさんは黒くなつていきました