



気付きニュース

社会保険労務士法人 アイプラス
(中目黒中小企業社会保険労務士事務所)
代表社員・社会保険労務士 今井 洋一

〒153-0061 東京都目黒区中目黒2-10-16
中目黒ウイングビル6F
Tel:(03)3791-1181
ご相談は info@sr-iplus.co.jp



- 上司は、学者・役者・易者であるべきという話を聞きました。「学者」は担当している業務について高い専門性があり、「役者」は苦手な部下であっても笑顔で対応でき、「易者」は部下の隠れた才能を見出す力といわれました。

海外赴任で社会保険料の二重負担？

- 海外赴任する場合、日本の社会保険制度の被保険者資格を有したまま、赴任国でもその国の社会保険制度の被保険者要件を満たしてしまい、日本と赴任国の公的年金制度に対して**保険料の二重負担**を余儀なくされることがあります。
- また日本の公的年金制度に限らず、赴任国においても老齢年金の受給資格の1つとして、一定期間の制度の加入を求められる場合があります。しかしわずかな期間だけ赴任してその国の公的年金制度に加入したとしても、老齢年金の受給資格要件を満たすことができず、負担した**保険料が掛け捨て**になることがあります。
- 公的年金などの社会保険制度は、現在居住している国の制度に加入することが原則となっています。そのため日本と赴任国での二重払いが発生し、その多くの場合、赴任国での社会保険料は会社が全額負担することが多く、日本企業の国際競争力に影響しているともいわれていました。

社会保障協定とは

- 上記のような、日本と赴任国での年金・医療保険制度への二重加入問題や、公的年金制度の加入要件問題を解決するために、相互国間で締結するのが**社会保障協定**です。

□ 適用調整

赴任国への派遣期間が5年を超えない見込みの場合、当該期間中は赴任国の法令の適用を免除して自国の法令のみ適用し、5年を超える見込みの場合には赴任国の法令のみを適用させ、保険料の二重負担を防ぎます。

□ 保険期間の通算

両国間の年金制度への加入期間を通算して、年金を受給するために最低必要とされる期間以上であれば、それぞれの国の制度への加入期間に応じた年金が、それぞれの国の制度から受けられるようになります。

社会保障協定についてもう少し・・・

- 2000年2月に発効したドイツとの協定を皮切りに比較的新しい制度です。
 - 2018年8月時点では18ヶ国との間で社会保障協定を発効しています。
- (注)イギリス、韓国、イタリア、中国については、「保険料の二重負担防止」のみです。

協定が発行済の国	ドイツ イギリス 韓国 アメリカ ベルギー フランス カナダ オーストラリア オランダ チェコ スペイン アイルランド ブラジル スイス ハンガリー インド ルクセンブルク フィリピン
署名済だが未発行の国	イタリア スロバキア 中国



法定三帳簿をご存知ですか？

□ 法定三帳簿とは

労働基準法第107条・第108条に定められた事項を網羅する書類のことで、一般的には「労働者名簿」「賃金台帳」「出勤簿」の三種類を指します。会社が人を雇った場合に整備することが義務付けられている帳簿です。

□ 法定三帳簿のルール

これらの帳簿には「記載すべき事項」「保存期間」保存期間にともなう「起算日」などが定められており、ルールに従い作成・更新・保存しなければなりません。（フォーマットについては厚生労働省のページにもありますが、自社のオリジナルでも構わないとされています。）

□ 法定三帳簿の重要性

帳簿の整備または3年間の保存義務違反があると30万円以下の罰金が科せられたり、労務トラブルにおいて事実認定の時に【会社側の証拠】を提示できなくなってしまいます。

また労務管理の基本となりますので、整備することにより自社の現状を把握でき、抱える問題や改善点などが見えてくることもあります。



□ 法廷3帳簿の備え付けもさることながら、残業をしてもらうために必要となる36協定のような労使協定も事業場への備え付けが必要になります。各種の帳票類が整備されているか確認してみましょう。

～今月のおすすめ～

★新鮮な白身魚でつくる 魚のマース煮★

【材料（4人分）】

白身魚・・・500～600g
（ぶつ切り、切り身でもOK）
水・・・400cc
泡盛（日本酒、焼酎でもOK）・・・50cc
海塩（できれば沖縄の塩）・・・小さじ1
切出し昆布（水で戻しておく）・・・1枚



【作り方】

- ① 魚は鱗、内臓を取りきれいに洗い、水気を拭き取る。魚の表面・内側に塩小さじ1/2（分量外）を振り10分置いたら、出てきた水気をしっかり拭き取る。
- ② 鍋またはフライパンに昆布を敷き、魚、水、塩を加えて強火にかける。
- ③ 沸騰したら灰汁を取って中火にし、落とし蓋をして15分程煮る。時々煮汁を魚にかけ、全体に火を通す。

マース煮とは

沖縄の方言で塩のことを「マース」と言います。味付けがお塩だけとシンプルな料理ですので、新鮮な魚とミネラル豊富で旨みのある沖縄の天然塩を使うことで、より美味しいマース煮となります。お好みで木綿豆腐や野菜を一緒に煮てください。

レシピ監修：玉城久美子（沖縄ライフスタイルアドバイザー）
<https://kumyokinawanalifestyle.ti-da.net/>

★おすすめ書籍のご紹介★

ハローワーク採用の
絶対法則

0円で欲しい人材を引き寄せる

求人票の作り方

五十川将史（著）



「売り手市場」時代に、お金をかけずに“欲しい人材”の獲得に成功するための誰もが見落としていた「新しい採用戦略」とは何か？

この本は日本唯一のハローワーク求人専門社労士である著者が、ハローワークを徹底活用した無料で優秀な人材を採用するノウハウ・知識を紹介しています。

求人採用コストをかけたくても思うようにかけることができない中小企業にとっては、無料で求人を掲載することができるハローワークは貴重な採用ツールの一つであり、著者の経験を元に様々な角度から求人票の作り込み方を懇切丁寧に解説されています。

ハローワークに求人を出しても思うように結果が出ていない企業の方はもちろん、今まではハローワークを活用していなかった企業の方も、採用にお困りなら一度手に取ってみてはいかがでしょうか。



気付き日報



社会保険労務士法人アイプラス
代表社員 社会保険労務士 今井洋一

TEL：03-3791-1181 FAX：03-6674-2508 Mail：info@sr-plus.co.jp

受付時間 9:30～18:00（土日祝日および弊社休日を除く）

<http://sr-plus.co.jp/>

いかがでしょうか？引き続き、定期的に参考になりそうな情報をお届けさせていただければ幸いです。もし、ご不要な場合は配信停止を致しますので、ご連絡ください。

-----YouTube YouTube やっています「youtube 社労士 アイプラス」で検索ください-----