



気付きニュース

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
 〒153-0043 東京都目黒区東山1-16-15 イーストヒル3F
 Tel:(03)3791-1181
 ご相談は cs@sr-plus.co.jp



中小企業家同友会という団体の例会で、経営報告をさせていただくことになりました。何をお伝えしようか考えています。メッセージとして、「経営者も楽しくなければいい会社ではない」「挑戦と執着は紙一重」というようなこととお話する予定です。コロナ禍で既存のルールが通用せず、「自分の頭で考え、行動する」という時代にどう向き合うのかのヒントになればと思っています。

topic

労災保険特別加入の範囲が広がる方向です

厚生労働省は、特別加入の範囲の拡大を進めており、あらたにフードデリバリーを含んだ自転車配達員や、情報サービス事業者を対象にする方向のようです。

	自転車配達員	情報サービス事業者
業務の範囲	自転車を使用して行う貨物の運送の事業	情報処理システムの設計等の情報処理の作業
就業者数	フードデリバリープラットフォームサービスを開始した6社の登録者数の合計は、156,800人	IT人材全体は、約1,574,000～1,654,000人（一般社団法人ITフリーランス支援機構推計）
特別加入団体（想定）	バイク配達の特別加入団体など、既存の労災保険組合	一般社団法人ITフリーランス支援機構

労災保険特別加入とは ～そもそも事業主やフリーランスに労災はない

- 労災保険とは、業務上の事由又は通勤による労働者の負傷・疾病・障害又は死亡に対して労働者やその遺族のために、必要な保険給付を行う制度です。
- 労災保険は、「労働者」が仕事中に病気やケガになった時に給付される制度ですので、雇われていない（会社と雇用契約を結んでいない）と給付されません。
- そのため、フリーランスのエンジニアや、フードデリバリーの配達員は仕事中にケガをしても労災の補償がないため、「特別加入」という、自営業者であるが自分で業務をしている人であれば労災保険が出る制度が整備されています。

令和3年4月1日から対象者が拡大されている

細かい条件は省略しますが、令和3年4月1日から、以下の方について新たに特別加入制度の対象となっています。

- ・ 芸能関係作業従事者
- ・ アニメーション制作作業従事者
- ・ 柔道整復師
- ・ 創業支援等措置に基づき事業を行う方



- 「フリーランスになると収入アップ」という、うたい文句の広告をしばしば見かけますが、売上と所得（手取り）は違います。フリーランスは労働者ではなく事業主ですので、雇用保険と労災保険に入れない他、社会保険の世界で見ても、国民年金に加入（厚生年金ではない）、国民健康保険（健康保険ではない）に入しなければならないなど制限があることも気を付けましょう。

こんなときどうする！？ ～退職勧奨はどこまでできる？～

Q 従業員を解雇する前に、辞めてもらうよう説得する「退職勧奨」を行おうと考えています。「退職勧奨」は具体的にどこまで行って良いのでしょうか？

A 常識的に考えて必要以上に心理的な威迫を加えたり、その名誉感情を不当に害する言葉を用いるようなことを行うと不法行為（一線を越えている）と判断されます。

退職勧奨の適法性について、いくつかの裁判例が出ています。例えば、

- ① 複数の上役による暴力を伴う「いじめ」が頻繁に繰り返される。無意味な仕事の割り当て、孤立化をさせられる。（エール・フランス事件 東京高判 平8.3.27）
- ② 孤立化させ、辞めさせるための長期の嫌がらせを行う。（国際信販事件 東京地判 平14.7.9）
- ③ 気に入らない課長を営業成績が悪いとして、倉庫係へ降格・配転・給与50%カットした。（新和産業事件 大阪高判 平25.4.25）
- ④ 定年1年前に、片道2時間半の通勤を要する勤務先への5年間の出向（兵庫県商工会連合会事件 神戸地裁姫路支部判決 平24.10.29）



- メンタルヘルスの従業員に対する退職勧奨は、病気への配慮をし長時間の面談をしない。労働条件の変更余地を探るといったことが求められます。（エム・シー・アンド・ピー事件 京都地判平成26.2.27）
- 業績の悪い下位15%の者に対して、退職特別支援プログラムを付与し、退職強要とならないよう教育を受けた上司が面談を行った退職勧奨は適法とされたケースもあります。（日本IBM事件 東京地判平成23.12.28）

cooking

MONTHLY RECOMMENDATION

ウチナーンチュが贈る

ちょこっとおきなわ料理

シークワサー香る
ふわふわチキンナゲット

豆腐入りで冷めても柔らかいです♪

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)

【材料(約15個)】

鶏挽き肉…300g, 絹ごし豆腐…70g, サラダ油…適量

[調味料: シークワサー100%果汁…大さじ1, マヨネーズ…大さじ2, 砂糖・塩…各小さじ1/3, 胡椒…少々, にんにくチューブ…小さじ1/4, 片栗粉…大さじ1]

[ディップソース: シークワサー100%果汁(小さじ1)と スイートチリソース(小さじ4)を混ぜる]

【作り方】

- ① 豆腐を水切りする: 豆腐をキッチンペーパーで包み、ラップをせずに600Wのレンジで1分加熱する。⇒ 粗熱を取る。
- ② 混ぜる: ボウルに挽き肉、①の豆腐、[調味料]の材料を入れ、粘りが出るまでよく混ぜる。
- ③ 成型する: 水で濡らした手で、ナゲットの形に整える。
- ④ 揚げ焼きにする: フライパンに油を多めに張り中火で熱し、揚げ焼きする。両面にこんがり焼き色が付いたら完成。

ディップソースに付けて召し上がりください。

book

MONTHLY RECOMMENDATION

おすすめ書籍のご紹介

貧乏国ニッポン
加谷 珪一

- 「日本は世界に冠する先進国である」というイメージは、私たちの一般的な認識だと思えます。
- しかし、日本の実質賃金が30年間ほとんど上がっていないなか、世界各国の実質賃金は1.3倍から1.5倍上昇しています。
- 結果年収1400万円は米国では低所得であり、ドイツやオランダも、ピクマックも世界で最も安いという衝撃的な事実もさることながら、輸入に頼っている日本は、海外の品物が高くて買えないという事態が出ています。日本の給与体系で外国籍の労働者を雇えない時代が現実に来ています。
- 私たちが、事実を認識し、どのようにすれば良いのか書かれた、目をそむけなくなる事実が書かれた書籍です。賛否あると思いますが一読をお勧めします。

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 : cs@sr-iplus.co.jp
受付時間 9:30~18:00(土日祝日および弊社休日を除く)
<https://sr-iplus.co.jp/>

YouTube

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

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。