



# 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・特定社会保険労務士 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



60歳定年と65歳までの雇用延長の義務を企業に求められていますが、これからは、70歳以上の方についての処遇もテーマになってきます。高齢者の雇用を「問題」としてとらえるのではなく、「機会」としてとらえて、経験豊富な人材にどのように活躍してもらおうかという、ポジティブな視点で考えていきたいですね。

## topic

### 3年後には5.5人に1人が75歳以上の高齢者となります

- 社会全体で高齢者介護を支える仕組みとして、平成12年4月に介護保険制度が創設されました。その後、介護保険制度の持続可能性を確保すること、できる限り住み慣れた地域で自立した生活を送ることができる基盤整備を着実に実施すること、これらの課題に対応するため、平成17年に介護保険法が改正されました。
- 「高齢化社会」とはすっかり根付いた言葉ですが、私たちが確実に向かっている現実はどのようなものなのか、制度の仕組みと共に改めて見ていきましょう。

#### 【介護保険制度の基本的な考え方】

「自立支援」「利用者本位」「社会保険方式」の3つです。

- **「自立支援」**・・・単に介護を要する高齢者の身の回りの世話をすることを超えて、高齢者ができるだけ自立した生活を送れるよう支援することを理念とするもの
  - **「利用者本位」**・・・利用者の選択により、多様な主体から保健医療サービスや福祉サービスを総合的に受けられる制度であること
  - **「社会保険方式」**・・・給付と負担の関係が明確な社会保険方式を採用
- 制度スタート以降、要介護認定を受けた人数は伸びており、特に「要支援」「要介護1」などの軽度者が大幅に伸び、要介護認定者のおよそ半数を占めています。そこで、平成17年改正で行った取り組みを具体的に見ていきましょう。

#### (1) 予防重視型システムへの転換

- ① 軽度者に対する給付や提供方法を見直し、運動器の機能向上や栄養改善など新たなサービスを導入
- ② 要支援・要介護になる前段階から、介護予防に資するサービスを提供

#### (2) 施設給付の見直し

- ① 施設における居住費・食費について保険給付の対象外とし、利用者負担とする
- ② 所得に応じた負担限度額を設け、低所得者でも施設の利用が困難とならないような仕組み作り

#### (3) 新たなサービス体系の確立

- ① 長年住み慣れた地域で支えていくことができるよう地域密着型サービスを創設(夜間対応型訪問介護など)
- ② 地域包括支援センターを設置

- 新たなサービス体系からもみられるように、住み慣れた地域でその有する能力に応じて自立した日常生活を営むことができるよう、医療、介護、介護予防、住まい、自立した日常生活の支援が包括的に確保される「地域包括ケアシステム」の実現を目指しています。介護費用は増大し続け、2025年には約16兆円になると推計されています。いつまでも元気でいられるように、運動や食事に気を付け、日々の生活での予防が大切です。



- 介護サービスについての会社としての義務は「育児介護保険法」に定められた、介護休暇等を提供することになります。それ以外の個人向けのサービスは、地方自治体によっても進め方・内容が異なりますので、各自で市区町村に問い合わせるように働きかけていきましょう。

## こんなときどうする！？ ～勤続年数が多い社員は昇給させないとダメ？～

Q 勤続年数5年の社員に、「入社以来一度も給与が上がっていませんが、他の会社の友達に聞くとみんな上がっているそうです。いつまでも上がらないのはおかしくないですか？」と言われました。勤続年数が増えるごとに昇給させなければならないのでしょうか？

A 昇給に関する事項は必ず労働者に明示する必要がありますが、必ず昇給させなければならないことはありません。

- 使用者は、労働契約を締結するに当たって、賃金に関しては、決定・計算・支払の方法、締切り・支払の時期、昇給に関する事項を明示しなければなりません。なお、**昇給に関する事項を除き書面の交付が必要**です。
- 例えば、就業規則や賃金規定の定めが、「昇給は毎年1回4月に行う。ただし、会社の業績の著しい低下その他やむを得ない事由がある場合には、この限りでない」などというように、会社の業績等を勘案した上で昇給を行うことがある旨の表現になっている場合は、必ずしも昇給を行う必要はないといえます。

しかし、例外記載がなく、昇給する旨のみ定めた場合は、規則を改定しない限り認められない場合もあります。

- また、詳細記載はないが、**これまで毎年必ず昇給を行っており、従業員側も昇給を期待しているような場合には、従業員の同意を得ないで賃金を据え置くことはできないと判断されやすい**です。いずれにしてもケースバイケースになりますが、もめごとにならないようしっかりと規程を整備し従業員に周知しておくことが大切です。



- 何を理由に昇給するのか？という基準のうち、「年を取ったから」「長く在籍したから」「腕が上がったから」などの根拠にもとづいて昇給させましょう。
- 賃金の体系（何をすれば給料がもらえるのか？）は、会社の強み・方針によって異なってきます。自社の強みは、自分たちでは意外と分からないものです。ぜひ、ご相談下さい。

## cooking

MONTHLY RECOMMENDATION

ウチナーンチュが贈る

## ちょこっとおきなわ料理



隠れファン多数のローカルフード

## 沖縄ちゃんぽん

麺料理ではなく野菜とお肉の卵とじ丼です♪

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(2人分)】

ポークランチョンミート…120g(1cm幅の棒状に切る)、  
玉ねぎ…1個(1cm幅のくし形に切る)、ピーマン…2個  
(種とワタを取り、1cm幅に切る)、人参…1/5本(細切りにする)、  
卵…4個、サラダ油…大さじ1/2、ご飯…2人分

【煮汁】醤油…大さじ2、酒…大さじ1、砂糖…小さじ2、  
和風顆粒だし…小さじ1、水…150cc

## 【作り方】

- ① フライパンに油を引いて熱し、玉ねぎを炒める。
- ② 玉ねぎに透明感が出てきたら、ポークランチョンミート、ピーマン、人参を加えて軽く炒める。
- ③ ②の食材に油が絡んだら【煮汁】を加え、中火で煮詰める。
- ④ 煮汁が残り2割程度にまで煮詰まったら、溶き卵を回し入れ、卵に火を通して完成。ご飯の上に乗せる。

- 平皿 or 少し深みのある皿に盛るのが沖縄流！
- 卵を加えたら半熟のうちに火を止め、“ふわとろ”に仕上げるのがオススメです。

## book

MONTHLY RECOMMENDATION

## おすすめ書籍のご紹介



## 奴隷のしつけ方

マルクス・シドニウス・ファルクス 著  
ジェリー・トナー 解説

- 古代ギリシャの何代にもわたって奴隷を使ってきたローマ貴族の話を、ケンブリッジ大学の古典学研究者のジェリー・トナーが解説した書籍です。
- “奴隷のしつけ方”と聞くと、抵抗感がありますが、「褒めるときは気前よく」「良い働きをした者には、食事や自由時間を与えるなど」「家族をもたせて人質にとり、互いを分断して反乱を防ぐ」など、現代にも相通ずるのではないかとと思われる内容です。
- 「奴隷は大きな投資であり、その資産価値を維持し、その価値を下げるような行為から奴隷を守らなければならない。」とあるのは、現代のブラック企業経営者には聞いてもらいたい内容です。
- 「現代のサラリーマンと奴隷は違う！」と思われた方にも、ぜひ”最後まで”ご覧いただきたいと思います。



社会保険労務士法人アイプラス

代表社員 特定社会保険労務士 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。