



気付きニュース



会社から支給される金銭のことを「賃金」「給与」「報酬」など様々な呼び方がありますが、会社からの指揮命令にもとづき提供した労働力の対価として支払われる金銭を「賃金」と呼びます。賃金には①通貨払い、②直接払い、③全額払い、④毎月1回以上、⑤一定期日払い。という5つの原則があり、今回取り扱う、賃金のデジタル払いは①通貨払いや、②直接払いの原則との関連が論点となります。

topic

賃金のデジタル払い

賃金のデジタル払いは、2023年4月の労働基準法施行規則の改正により解禁されましたが、資金移動業者指定の審査が続いていました。今年の8月に、1社の資金移動業者が厚生労働大臣より指定されたことにより、賃金デジタル払いの運用が可能となりました。

賃金のデジタル払いとは

賃金の支払いは通貨での支払いが原則であり、例外として、労働者の同意を得た場合に、銀行その他の金融機関への振込による賃金支払いが認められています。(労働基準法第24条) 今回の賃金デジタル払い解禁により、厚生労働大臣が指定する資金移動業者への振込による賃金支払いが、新たに認められることとなりました。この改正により、外国人労働者など銀行口座を持たない労働者へ、現金以外で賃金の支払いが可能となります。

◆ デジタル払いを実施するには

必要なこと	書面等に記載すること
① 労使協定の締結	<ul style="list-style-type: none"> 対象となる労働者の範囲 対象となる賃金の範囲と金額 取扱う資金移動業者の範囲 開始の時期
② 就業規則、賃金規程の改訂	<ul style="list-style-type: none"> 賃金支払いの方法に関する事項に、デジタル払いによる支払いを追記
③ 労働者個々への説明と書面等による同意	<ul style="list-style-type: none"> 希望する賃金の範囲と金額 資金移動業者名、サービスの名称、口座の口座番号(アカウントID)、名義人、その他電話番号など口座特定に必要な情報 開始希望時期 代替口座の名称、口座番号

◆ 導入にあたっての留意点

1. 強制はできない

デジタル払いは賃金支払い方法の選択肢の1つです。

労使協定を締結したからといい、希望しない労働者に対して、デジタル払いを強制することはできません。

『現金かデジタル払い』の2択や、選択肢を与えつつも実質強制的な場合等は、罰則の対象となります。

2. 業務が複雑化する

「一部をデジタル払い、残りを銀行振り込み」のような選択も可能となるため、給与振込の関連業務が増加し、担当者に業務負荷がかかる可能性もあります。

システムを導入する場合は、一部払いの登録が可能かどうかもチェックしましょう。



- 24年8月時点での資金移動業者の受入額(残高)の上限は20万円となっています。そのため、手取りが20万を超える方は従来通りの銀行振込は発生しますので、まずは、アルバイトや何らかの理由で銀行口座が作れない労働者を採用する業種から浸透していくものと考えられます。

Q 退職した従業員が、別会社での勤務を経て、来月に再度当社へ入社することとなりました。従業員から「以前の勤続年数を通算して欲しい」と言われたのですが、通算しなくてはいけないのでしょうか。

A 原則、法的に勤続年数を通算する義務は無く、通算するか否かは、会社の裁量によるものとなります。

- 労働契約において、当事者である会社と労働者を規律するのは、現存する労働契約であり、既に終了した労働契約の影響は及ばないと考えられます。年次有給休暇について規定している労働基準法第39条の「継続勤務」においては、「実質的に判断される」と通達があり、就業の継続性を前提としているため、一度労働契約が終了し、雇用従属関係が途絶えている場合は前提としないと解されます。
- 例外として通算が認められる場合には、形式的には勤続が切れていても実質的に就業が継続していたようなケース、また、1度目の退職時に、再入社時には勤続年数を通算する旨の合意がされていたケースがあります。このような時には、例外的に勤続年数の通算が認められることもあります。
- 今回は、退職後は別会社で勤務をしていたことから実質的な就業は存在していません。以前の退職時に、再入社について別段の合意をしていなかったのであれば、勤続年数の通算に合意する必要はありません。



- 定年後再雇用の場合や、アルバイトから社員成りした場合は、雇用契約自体は連続しているので勤続年数は通算していきます。また、勤務していた企業が買収された場合も、債権債務関係は吸収会社が丸呑みしますので勤続年数は通算されることが一般的です。

cooking

MONTHLY RECOMMENDATION

ウチナンチュが贈る

ちょこっとおきなわ料理



朝ごはんや夜食にも!

もずく入りシェントウジャン

人気の台湾グルメ鹹豆浆のアレンジレシピです♪

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(多めの1杯分)】

無調整豆乳…300ml, ごま油…小さじ1

〈A〉カップもずく酢…1個(目安60g), 酢・しょうゆ…各小さじ1,
ザーサイ…10g(塩分濃度に応じて調整), 桜海老…2g,

〈トッピング〉揚げパン(代用で油揚げ使用)

|パクチャー|万能ネギ|ラー油…お好みの量

【作り方】

- ① 油揚げはごま油を熱したフライパンでカリッと焼く。
ザーサイはみじん切りにする。
パクチャーは2cm幅に切り、万能ネギは小口切りにする。
- ② 器に〈A〉を入れておく。(もずくは汁ごと入れる)
- ③ 小鍋に豆乳を入れて熱し、沸騰直前で火を止める。
- ④ ②の器に注ぎ入れて少し置き、表面が固まってきたらトッピングを添える。お好みでラー油をふって完成。

- ✓ ふるふると柔らかい口当たりの豆乳に、ちゅるっとしたもずくの食感がよく合います。
- ✓ 豆乳は沸騰させず、鍋のフチにフツフツと泡が立つ程度で火を止めるのがポイントです。

book

MONTHLY RECOMMENDATION

おすすめ書籍のご紹介



現代語訳 武士道
新渡戸 稲造(著), 山本 博文
(翻訳) (ちくま新書)

新渡戸稲造が著した武士道を
現代語訳した書籍です。もともと、
新渡戸稲造の「武士道」は、

明治維新の直後に「日本にはキリスト教のような共通の宗教が無いにも関わらず、日本人は礼儀正しさを持っているのか?」ということを欧米人に伝えることを目的に著された書籍です。

「武士道」と言っても、決して家父長的な発想ではなく、いまよりも自律や男女平等の価値観にもとづいたものであることが読み解けます。現代語訳とありますが、少々概念的・哲学的な話なので読みにくいかもしれませんが、しかし、現代とは異なる価値観・道徳観を学ぶことができる書籍と思いますので、お手に取ってみてください。

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
Mail : cs@sr-iplus.co.jp https://sr-iplus.co.jp/

★SNSもやってます

YouTube

YouTube

「youtube 社労士 アイプラス」



X(旧Twitter)

「#社労士 アイプラス」



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。