

カルストの風

平成21年1月発行
美祢市学校事務共同実施会
じむだより
第4号 美東担当

新しい年の幕明けです。今年は『丑年』
牛歩の如く、ゆっくりねばり強く進みた
いものですね。

この度の特集は、退職手当
・退職共済年金です。



退職共済年金について

60歳	64歳	65歳	生年月日	支給開始年齢
退職共済年金(特別支給)	退職共済年金	退職共済年金	S22年4月2日～S24年4月1日	60歳
	定額部分	老齢基礎年金(国民年金)	までに生まれた方	
60歳	65歳		S24年4月2日～S28年4月1日	60歳
退職共済年金(特別支給)	退職共済年金	老齢基礎年金(国民年金)		
61歳～64歳	65歳		S28年4月2日～S30年4月1日	61歳
退職共済年金(特別支給)	退職共済年金	老齢基礎年金(国民年金)	S30年4月2日～S32年4月1日	62歳
			S32年4月2日～S34年4月1日	63歳
			S34年4月2日～S36年4月1日	64歳
	65歳		S36年4月2日以降	65歳
	退職共済年金	老齢基礎年金(国民年金)		

さて、あなたは何歳から退職共済年金を受給できるのかな？

***S36年生まれ以降の人から年金が、65歳支給となります。つなぎ年金等の蓄えを考えましょう・・・*

退職共済年金 = A 職域年金相当部分 + B 厚生年金相当部分

退職共済年金の支給が始まる年齢は、生年月日によって異なります。

区 分		65歳になるまで			65 歳 以 降	配偶者が65歳以降
共済年金制度 から支給され る年金		特別 支給 の 退職 共済 年金	A 職域年金相当部分	退職 共済 年金	A 職域年金相当部分	A 職域年金相当部分
			B 厚生年金相当部分		B 厚生年金相当部分	B 厚生年金相当部分
			C 加 給 年 金 額		C 加 給 年 金 額	
			D 定 額 部 分 (裏面例1の人まで該当)			
国民年金制度 から支給され る年金	本 人		老 齢 基 礎 年 金 (20歳～60歳の組合員期間等を基礎期間)			
配偶者	老齢基礎年金					

- 【例1】 ・生年月日 昭和24年1月9日生（60歳）
 ・平均給料月額 420,000円 [※給料・給与月額は仮定]
 ・平均給与月額 750,000円 → 給料と賞与を合算した額の平均

	64歳	65歳
60歳	C加給年金額	C加給年金額
昭和22年4月2日 ～昭和24年4月1日	A 職域年金相当部分	A 職域年金相当部分
	B 厚生年金相当部分	B 厚生年金相当部分
	D定額部分	老齢基礎年金（本人分）
		基礎年金[配偶者分]



- ◆年金額（平成20年度分） 〈端数処理金額〉
 A 厚生年金相当部分の額・・・ 1,544,756.70円
 B 職域年金相当部分の額・・・ 308,962.31円
 D 定額部分の額・・・ 752,792.16円
 C 加給年金部分の額



組合員の生年月日	配偶者加給年金額
S17.4.2～S18.4.1	362,500円
S18.4.2～	396,000円

子の数	子の加給年金額
・2人まで1人につき	27,900円
・3人目から1人につき	75,900円

★平成21年4月から支給の年金額（64歳まで）

A厚生年金相当部分＋B職域年金相当部分 → 1,853,700円

★平成25年2月から支給の年金額（65歳から満額支給）

A厚生年金相当部分＋B職域年金相当部分 ＋D定額部分 → 2,606,500円

＊加給年金対象者がいれば、平成25年2月からこの年金額に **C加給年金額** が加算＊

【参考】老齢基礎年金を繰り上げ請求した場合の比較

平成21年3月31日 退職（60歳）	請求時 60歳から63歳	満額支給開始年齢時 （64歳）	65歳以降 （65歳～）
繰り上げない場合	1,853,700円	2,606,500円	2,606,500円
一部繰上げた場合	2,430,400円	2,430,400円	2,434,500円

- 「一部繰り上げた場合」の額に「繰り上げない場合」が追いつくのは、77歳頃となります。

- 厚生年金保険の被保険者等である間の年金の支給停止（退職後勤める場合）

・給与等と共済年金の月額合計が、**48万円を超えると一部停止**となります。

◆若年で退職した場合の年金額

【例2】昭和32年生まれ（平成19年度末に50歳）の人の場合

※給与はH19年度以降変わらないとして計算 ※**63歳から支給**となります。

平成19年度末退職（50歳）	1,112,000円
平成24年度末退職（55歳）	1,392,000円
平成29年度末退職（60歳）	1,672,000円

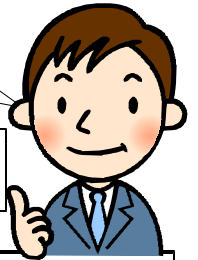


＊60歳まで何らかの公的年金を納める必要があります。

退職手当

次は退職手当の計算

をしてみましょう



通例の場合

退職手当額 = 退職時の給料の月額 × 退職手当支給率 (35年以上勤務・定年 59.28) + 調整額

定年前早期退職特例措置による場合 (1歳につき2%上乗せ)

退職手当額 = 退職時の給料の月額 × $\left[1 + (0.02 \times \left\{ \begin{array}{l} \text{定年年齢と退職日} \\ \text{の属する年度末に}} \end{array} \right\} \times \left\{ \begin{array}{l} \text{退職手当} \\ \text{支給事由} \\ \text{おける年齢との差} \end{array} \right\} \right] \times \left\{ \begin{array}{l} \text{退職手当} \\ \text{支給事由} \\ \text{別支給率} \end{array} \right\} + \text{調整額}$

【条件】

- ア 退職事由 勸奨、公務上の傷病、同死亡による退職又は整理退職であること。
- イ 勤続期間 25年以上であること。
- ウ 年齢 年齢50歳に達する年度の初日から59歳に達する年度の末日までの退職であること。



【例】A教諭の退職手当を計算してみましょう。

- ・ A教諭は、S24.3.31生まれの今年60歳
- ・ S46.5.31採用、H21.3.31に定年退職を迎えます (勤務年数37年11月)

◆手当額

☆ 新制度の退職手当額

給料月額 教(二)2級137号 (教職調整額4%含む)・・・445,224円

勤続年数 (37年11月→37年…年末満切捨て)・・・支給率 59.28月

調整額 [第6号区分] 20,850×60月=1,251,000円

○445,224円×59.28+1,251,000= 27,643,878円 (円未満切捨て) … (a)

☆ 施行日前日 (H18.3.31) の退職手当額

給料月額 教(二)2級+3 (教職調整額4%含む) 481,104円

勤続年数 (34年11月→34年…年末満切捨て)・・・支給率 57.72月

○481,104円×57.72= 27,769,322円 (円未満切捨て) … (b)

※ (a) < (b) なので、施行日前日の退職手当額を支給する → 27,769,322円 ※



◆控除額

(1) 所得税

退職所得控除額 (37年11月→38年 年末満切上げ)・・・20,600,000円

課税退職所得金額



(27,769,322円-20,600,000円) × 1/2 = 3,584,000円 (千円未満切捨て)

3,584,000 × 20% - 427,500円 = 289,300円 (百円未満切捨て)

(税率) (税額控除)

(2) 県民税

3,584,000 × 4% - 3,584,000円 × 4% × 1/10 = 129,000円 (百円未満切捨て)

(税率) (税額控除)

(3) 市町民税

3,584,000 × 6% - 3,584,000円 × 6% × 1/10 = 193,500円 (百円未満切)

(税率) (税額控除)

(4) 給与所得に係る住民税 (2ヶ月分)

・・・ (仮定) 79,200円

(5) 共済償還金

・・・ (仮定) 1,234,567円

(6) 互助会償還金 (希望者のみ)

・・・ (仮定) 765,432円

※ 控除額合計 (1) ~ (6) → 2,690,999円 ※

◆差引支給額

27,769,322円 - 2,690,999円 = 25,078,323円 (口座振替額)

(手当額) (控除額)

ホットひといきタイム



美東ごぼうについて

赤郷で生産される「美東ごぼう」は、秋吉台の石灰地形特有の粘土質の赤土でゆっくり育ち、肉質が柔らかく香り豊かでアクが少ないことから、煮物・揚げ物・酢の物・和え物などの料理に幅広く利用されています。中でも「ごぼう寿司」は、美東町の伝統料理として受け継がれています。ご家庭でぜひどうぞ！！



【ご ぼ う す し】



材 料	分量 (5人)	作 り 方
米	750 g	1. 米は水洗いにして、かために炊く。
合わせ酢 { 酢	1/2 カップ	2. 合わせ酢を作っておく。
砂糖	大さじ 5	3. ごぼうはさがきにし、水につけてアクをとる。
塩	大さじ 1	4. 水でもどした干ししいたけとにんじんは千切りにする。
ごぼう	200 g	5. 3と4にそれぞれA・Bの調味料を加えて、別々に煮る。
干ししいたけ	2 枚	6. 卵は薄焼きにして、千切りにする。
にんじん	50 g	7. 炊きあがったご飯に、合わせ酢と味付けをしたごぼうを入れ混ぜ合わせる。
たまご	1 個	8. 7を型に入れ、押し寿司にする。その上に煮たシイタケとにんじん、錦糸たまごでんぶを飾る。
でんぶ	適 量	
A ごぼう調味料 { だし汁	1/2 カップ	
みりん	1/4 カップ	
塩	大さじ 1	
酢	1/4 カップ	
B しいたけ { だし汁	大さじ 3	
にんじん { みりん	大さじ 1	
調味料 { 薄口醤油	大さじ 1	



ごぼう料理のいろいろ

ごぼうサラダ

- ごぼうは、さがきにし水につける。
- 醤油・砂糖で煮て下味をつける。
- にんじん・キュウリ・シーチキン
- ゴマ・マヨネーズ・醤油で味付け。

チキンチキンごぼう

- 鶏肉に片栗粉をつけ油で揚げる。
- ごぼうは、素揚げにする。
- 砂糖・醤油・みりんを煮て鶏肉とごぼうを入れてからめる。

雷 汁

- ごぼうは、さがきにし水につける
- ごま油で、ごぼうを炒め豆腐を入れおおまかにくずし炒める。
- 出し汁を加え2分煮、味噌を入れる。

豚肉とごぼうの南蛮炒め

- 豚肉に酒をふりかけ、ごぼうとこんにゃくを薄く切り茹でる。
- ネギ・たかのつめ・豚肉を炒めごぼう・こんにゃくも加え味噌、砂糖、醤油をからめる。