

新年明けましておめでとうございます。

いつもご購入いただき誠にありがとうございます。

社会保険労務士法人 大槻経営労務管理事務所 メールマガジンをお送りいたします。

2015年1月号

-----*.☆

【目次】

▼新年のご挨拶

▼大槻事務所だより 1月号

▼大槻事務所スタッフのおすすめの〇〇 (第29回目) 薄井 崇仁編

▼社労士Q&A

▼新年のご挨拶

「今年の抱負？」

新年明けましておめでとうございます。

昨年中は、多大なるご支援を賜り、誠にありがとうございました。今年も皆様方への感謝の気持ちを忘れずに、より一層のサービス向上に努めてまいる所存です。

さて、プロ野球ファンの私にとって、昨年末にビックニュースが飛び込んで来ました。それは、メジャーで通算79勝を挙げたニューヨークヤンキースの「黒田投手」が、8年ぶりに古巣の広島カープに復帰を果たすという記事でした。

アメリカに留まれば、年棒20億円前後でのオファーは間違いなく、広島カープでの年棒は5億円程度ということですので、メジャーの球団を蹴ってカープを選んだ黒田投手の「古巣愛」に心を打たれたのは、私だけではないでしょう。

「現役の後にはカープと決めている」との本人の言葉通り、メジャーでも活躍できる現役バリバリの

状態でその約束を果たそうとしている男気には、カープファンだけでなく、日本中のプロ野球ファンから称賛の声が上がっているのです。

黒田投手自身も、「野球人生最後の決断」と言っているように、その苦悩ぶりがよくわかります。ただ、ただ、お世話になった広島カープという球団の力になりたいとの思いが、このような行動をとらせたのでしょう。今年の広島カープは手強そうです。

一方、私が愛して止まない阪神タイガースはどうかというと、今オフの補強は全敗でした。オリックスから FA 宣言した金子投手を獲得しようとしたのですが、結果は残留。ロッテの成瀬投手はヤクルトが獲得、そして、タイガースの生え抜きである鳥谷選手もメジャーへ移籍するということです。

ということは、お金を使っていないタイガースには大物メジャーリーガーを獲得できるだけの潤沢な資金が余っているということ。

私なら、未だに去就が決まっていないニューヨークヤンキースのイチロー選手の獲得を目指すのですが・・・その影響力や話題性において、他球団に引けは取らないと思います。

このままでは、「優勝」という二文字は遠ざかるばかり。

今年も、ご指導・ご鞭撻の程よろしくお願い申し上げます。

所長 寺田 晃

▼大槻事務所だより

今月のテーマは「労働基準法シリーズ 「平均賃金」の算定方法(2)～「最低保障額」が適用される時～」です！

http://www.otuki.org/p_otsukidayori/pdf/vol70.pdf

▼大槻事務所スタッフのおすすめの○○ (第29回目) 薄井 崇仁編

新年を迎え、皆さんいかがお過ごしですか。

まだまだ寒い冬が続きますが、冬といえば、何が思いつくでしょうか。温泉、ウィンタースポーツ、鍋、こたつでみかん、などなど冬の楽しみ方はたくさんあると思います。

私の「冬といえば」は、何と言っても、日本酒です。冬のシーズンには、忘年会、正月、新年会などのイベントがあり、一年の中で最も飲む機会が多い時期のため、そして一番の理由は、酒の中で私が好んで飲むのが日本酒だからです。

冬と日本酒を無理矢理結びつけた感は否めませんが、今回はオススメの日本酒の楽しみ方を紹介したいと思います。

1. 飲み方を楽しむ

日本酒は飲む温度によって様々な味を楽しむことができます。

冷やして飲む冷酒も温めて飲む燗酒も5℃刻みで味が変化するとされており、温度毎に呼び名がついています。

日本酒は、冷やして飲むと味が引き締まってシャープになり、喉ごしもよくなるため、夏の暑いときには冷酒で飲むのが一番。また、日本酒をシャーベット状に凍らせたみぞれ酒やソーダ割したものもすっきり飲めるためオススメです。

そして、寒い冬はなんといっても燗酒。冷酒と違い、温度を上げることによって、味や香をダイレクトに感じるすることができます。

特に、55℃(飛びきり燗)まで温度を上げると、ツンとアルコールが差込み、香りや味わいが強く引き立てられ日本酒の旨みを楽しめるため個人的にはオススメしたいです。温度の高い燗酒はアルコールが体内に吸収されやすく、酔いが早くまわるため、「熱燗のほうがすぐ酔うので飲み過ぎが防止できる。」なんて言う人もいます。

また、酒の酒質〔純米、吟醸、本醸造等〕によっても冷酒、燗酒の向き不向きがあります。ただ、私個人としては、種類にとらわれずいろんな温度を試して自分にあった飲み方を見つけるのもいいかと思います。

2. 酒の肴を楽しむ

私が日本酒を飲むときに1番重要としているのは相性の良い肴選び。

一緒に合わせる料理によって日本酒の味もガラリと変わります。

どんな種類の日本酒に、どんな料理を合わせることができるのかを紹介します。

- ・吟醸酒のような香り高いものは、あっさりした味付けものが合います。
白身魚の刺身、帆立貝の酒蒸し、生春巻き、白身魚のムースなど、白ワインに合うものは基本的にはどの料理も相性がいいです。
- ・本醸造酒などの淡麗辛口で清涼感のあるものは、広範囲の料理に好相性ですが、冷奴や生しらす、枝豆等あっさりした軽めの料理に合わせるのがオススメです。
- ・純米酒は、米の旨味そのままの酒ですのでしっかりとした味付けの料理がオススメ。
たとえば魚の煮付け、酒盗、大根の煮付けなどまさしく酒の肴といったものには純米酒が一番良く合います。
- ・古酒などの熟成酒には、カレー、ビーフステーキ、麻婆豆腐などの濃い味つけの料理が好相性です。
また甘みの濃いものにも合わせる事が出来ます。

ちなみに私のイチオシの料理は、イカの塩辛、ぬか漬け、厚揚げです。

どの日本酒とも相性がいいため、これらを肴にいろんな種類の日本酒が楽しむことが出来ます。

3. 酒器で楽しむ

日本酒の味は酒器で変わるなんてことないだろう。雰囲気だけだろうなんて思うかもしれませんが、呑むためだけではなく、種類に合わせて酒器を変えると更に美味しく飲むことができます。

- ・香りの高い吟醸系の日本酒には、底が深く、口が広く上に広がったラップ型の酒器が最適で、日本酒の香りを逃さず堪能することが出来ます。
吟醸酒の香りを楽しむためにワイングラスで出すお店も多くあります。
- ・本醸造などの淡麗辛口な味わいの日本酒には、温度の変わらないうちに飲みきることができる小さなサイズの酒器がオススメです。
- ・純米酒には、和風なものが好ましく、形状は口径より下に膨らみを持たせた形がベストです。
香りを包み込み、引き立てくれます。

いろいろな種類の日本酒をいろいろな酒器で飲むことにより、気分だけでなく、味の変化を楽しむことができます。

以上、日本酒の3つの楽しみ方について紹介してきました。

これからの新年会シーズン、日本酒を飲む機会があれば、ぜひ参考にして日本酒を楽しんでいただければと思います。今まで飲んだことのないという方もきっと日本酒が好きになります。

薄井 崇仁

平成19年1月入所 第二室所属

▼社労士Q&A

Q. 海外出張中に仕事を終えてホテルに戻る途中にケガをしてしまいました。

このような場合でも、労災保険の適用を受けられるのでしょうか。

A. 仕事を終えて、ホテルに戻る途中であっても労災保険の適用を受けられます。

ただし、ホテルに戻る途中に飲食、買い物など私的行為がある場合、

その後起きた災害については業務以外の原因と判断され、その結果、労災保険の適用を受けられないことがあります。

なお、海外勤務の場合は「海外出張」と「海外派遣(出向)」が考えられますが、

「海外出張」とは単に勤務場所が海外というだけで、社員の所属も指揮命令も日本にある場合となり、社内的な呼称や期間によって区別されるものではないので、注意が必要になります。

【補足】「ホテルに戻る途中に飲食、買い物など私的行為がある場合」の内容について

出張中は、その全過程で事業主の支配下にあると考えられるため、通常は外食中や食事の買い出し中に起きた災害であっても労災の適用を受けることができます。

ただし、例えば出張先で現地の友人と夜遅くまで飲み歩く場合やブランド品を遠くまで買いに行く場合のように、出張業務に通常伴う行為とは言い難い積極的な私的行為、恣意行為中の災害の場合は労災の適用を受けられませんのでご注意ください。

◆こちらのメールマガジンは、当所お取引のお客様、当所主催・共催セミナーにお申し込みいただいたお客様、当所職員がお会いして名刺交換させていただいたお客様、当所ホームページよりメールマガジンの購読お申し込みいただいたお客様にお送りしています。

メールマガジンの停止または配信先の変更について、大変お手数ではございますが下記の URL にてお手続きをお願いいたします。

<http://www.otuki.org/index.php?act=mailmaga>



◆編集後記

皆様 あけましておめでとうございます。

年の初めに立てる目標も3日坊主で終わることの多かった私ですが、目標をこなした時間を記録するアプリケーションソフトを見つけ、自分の記録を始めてみました。なかなか今年は続きそうです。いつも購読をありがとうございます。本年も大槻事務所メルマガをよろしく願いいたします。

編集 発行：社会保険労務士法人 大槻経営労務管理事務所 加藤 悦子

問い合わせ：このメルマガ E メールアドレスは送信専用です。お問い合わせは

下記の URL にてお手続きをお願いいたします。↓↓

https://ssl58.heteml.jp/ipocket/form_otsuki/index.php?act=form_contactus

Web サイト： <http://www.otuki.org/>