



- 最低賃金制度は年齢や性別など関係なく、原則的には同じ地域で働くのであれば、一律に賃金額が設定されます。(例外的に「産業別の最低賃金」というものがあります。)
- 産業別以外に、制限や事情があり就労が出来ない(企業が採用してくれない)層に対して、「就労促進 最低賃金」など政策誘導的な最低賃金政策があっても良いかと思っています。

## 都市圏の時給者の募集賃金が過去最高額更新

### 東京都、神奈川県、千葉県、埼玉県の募集平均時給は1,051円に！

- 株式会社リクルートジョブズの調査研究機関「ジョブズリサーチセンター」ではタウンワークなど自社メディアの広告に掲載された求人情報データをもとに職種別の募集賃金を公表しています。
- 公表データによると6月度の募集賃金は職種別に右図のようになっており、採用難が顕著に表れています。(東京・神奈川・千葉・埼玉平均)
- 特にフード系職種では毎年、年末にかけて募集時給がアップする傾向にあり、今年は最低賃金のアップとともに中小企業にとって大きな影響となる見込みです。
- 採用難のときにはECRS(改善の4原則)を用いた業務改善をご提案します。人材を増やすという手段ではない手段を自社で発見することも一つの解決案です。

職種	募集時給平均額
販売・サービス系	1,027円
フード系	1,023円
製造・物流・清掃系	1,031円
事務系	1,102円
営業系	1,177円
専門職系	1,172円

ECRSとは、Eliminate(やめる)、Combine(まとめる・分散させる)、Rearrange(入替える・やり方を変える)、Simplify(簡素化する)の4つを表します。これらの視点で現在の仕組みや業務を見直すことによって、より効率的な経営が可能となることもあります。

## 10月からの最低賃金額が確定しました

### 東京都は現行の932円に26円の上昇で958円に

- 9月17日に厚生労働省は、全国すべての地方最低賃金審議会から答申された平成29年度の地域別最低賃金の改定額を発表しました。全国加重平均額は昨年度から25円引上げの848円となり、昨年度よりさらにアップ額が高くなりました。

### 日給者・月給者でも注意が必要

- 日給者の最低賃金の計算方法

日給 ÷ 1日の所定労働時間 ≥ 最低賃金額(時間額)

例) 8時始業～18時終業 休憩1時間

958円 × 8時間 + 958円 × 1.25 × 1時間 = 8,862円

日給者であっても時間外割増が必要なため、8,000円の日給では最低賃金を下回っています。

- 月給者の最低賃金の考え方

月給 ÷ 1箇月平均所定労働時間 ≥ 最低賃金額(時間額)

最低賃金の計算から除外する手当もあり、例えばみなし残業制の場合はさらに注意を要します。



- 完全歩合給制度であっても、雇用契約を取り交わしている以上は最低賃金は適用されます。当然ですが、「今月は売上ゼロだから、給料ゼロ」ということはあり得ません。



## 算定基礎届・賞与支払届の提出もれはありませんか？

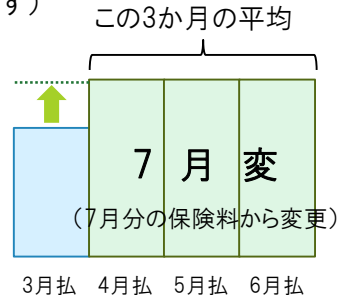
例年提出が必要な「算定基礎届」と賞与がある場合に届ける「賞与支払届」ですが、提出はお済でしょうか？

会社様でお手続きをしている場合に手続きモレが多いのは次の3つです。ご確認ください。

- ◇ 70歳以上被用者算定基礎届(賞与支払届)(70歳以上で報酬を払っている方は届出が必要です)
- ◇ 賞与支払届総括表(不支給であっても用紙が送られてくる場合は提出が必要です)
- ◇ 4月・5月に入社した方の算定基礎届(さかのぼって取得した方がもれやすいです)

「算定基礎届」「月額変更届」の結果の反映はいつか確認できていますか？

- ◇ 「標準報酬改定通知書」の適用年月の部分が「H29年●月」となっておりこの●月分の保険料から変更となります。
- ◇ 算定基礎届と月額変更届が期間が同じ場合がありますが、優先順位は常に月額変更届が優先となります。
- ◇ 今年も厚生年金保険料率が9月分よりアップし9.150%(折半率)となります。



- 厚生年金保険料率は毎年アップしていましたが、現在法律で定められているのは平成29年9月までとなり、平成30年以降は労使合算で18.3%に一定となります。
- これは平成16年に定められた法律で決定されこれまで段階的に引き上げられてきました。公務員共済や私学共済も料率を段階的に引き上げ、すべて同じ料率にそろえられます。

## ～今月のおすすめ～

### 納豆の油揚げ包み焼き

【50文字で言うと…】

練り練りした納豆を油揚げに包み、焼いて醤油をかけたら完成！

【材料】 1～2人分  
納豆 1パック  
油揚げ 小さめ1枚  
刻みネギ (あれば)

【調味料】  
醤油 大さじ1  
七味 少々

【もうちょっと詳しく】

納豆は予め添付のタレまたは醤油を加えて混ぜます。油揚げは2つに切って袋状にしておきます。(写真は小さめの油揚げを2つに切ったものです。)油揚げに納豆をスプーンで入れ、端を折りたたみます。オーブントースターまたはフライパンで焦げ目がつくまで焼き、大きめの油揚げを使った場合は盛り付ける際に切り分けます。盛り付けた後、お好みで醤油をまわし掛け、七味と刻みネギを散らします。

そうめんなどの麺類ばかりですとタンパク質が不足しがちです。  
納豆でタンパク質を補強しましょうo(\*^\_^\*)o

ビール好き女子担当  
のゆるゆるちよっと  
おつまみ。



### ★おすすめ書籍のご紹介★

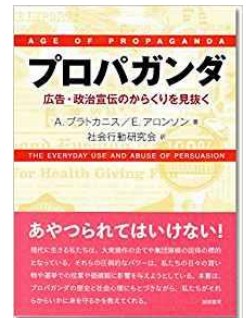
プロパガンダ  
広告・政治宣伝のからくりを見抜く  
アンソニー プラトカニス、  
エリオット アロンソン 著

世界的に活躍する、日本人スポーツ選手が出演するCMを見てみると、その商品を使ってみたいと思ったことは誰にでもあると思います。

でも考えてみてください。有名スポーツ選手が商品を説明するよりも、栄養ドリンクなら栄養学の権威が、寝具なら医学者が説明する方が説得力があるはずですよ？

どうして、私たちは製品の効能に詳しくないスポーツ選手がお勧めするCMを見て商品を購入するのでしょうか？

この本では、そういった人間の心理と、そこを突くプロパガンダの事例が紹介されています。私たちが知らず知らずのうちに、宣伝に支配されていることに気づく書籍です。宣伝活動は企業CMや政治活動の世界だけでなく、社内のコミュニケーションにも応用できる内容です。



気付き日報



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 : info@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)

http://sr-iplus.co.jp/

いかがでしょうか？引き続き、定期的に参加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。