

年頭のごあいさつ

あけまして
おめでとう
新年

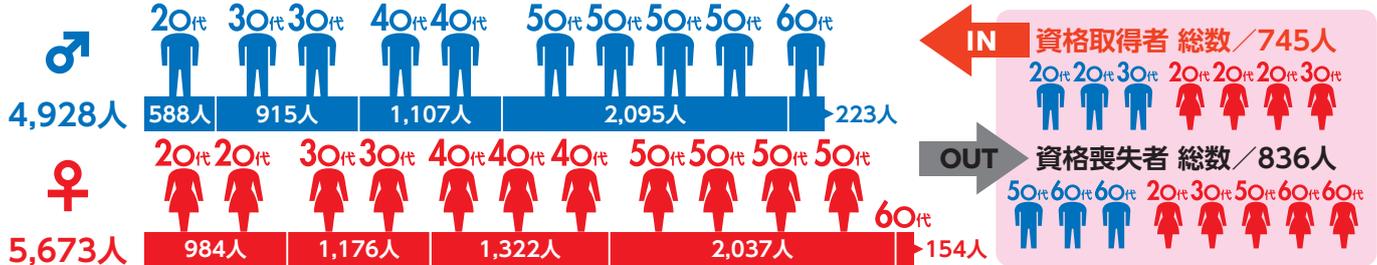


公立学校共済組合和歌山支部
支部長 西下 博通

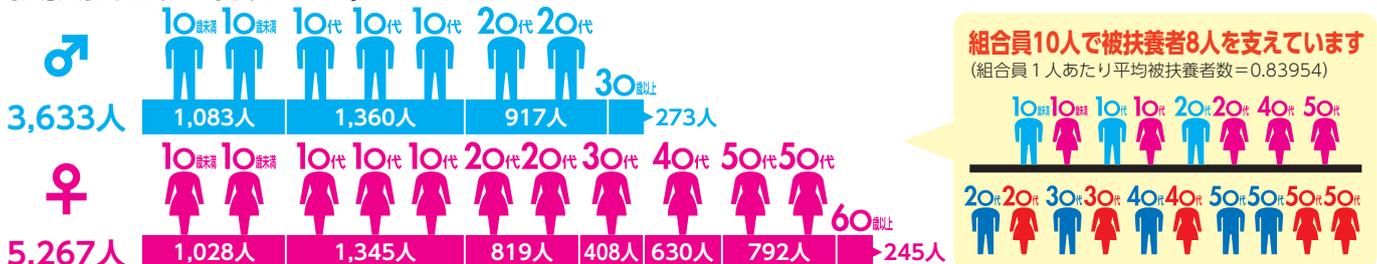
平成27年の年頭に当たり、謹んで新春のお慶びを申し上げます。
 平素は、公立学校共済組合和歌山支部の各種事業運営に深いご理解と多大のご協力をいただき、厚くお礼を申し上げます。
 ここ数年の公立学校共済組合を取り巻く状況は、極めて厳しいものとなっております。まずは、本年10月の被用者年金制度一元化の施行が目前に迫っており、政府が推進するワストップサービスの提供に向けて、共済組合では業務処理体制の整備が最優先課題であり、共済組合本部と十分協議しながら計画的に準備を進めていきたいと考えております。
 また、それに伴いまして、掛金・負担金や給付の算定の基礎となる給料の考え方が標準報酬制へ移行することとなり、共済組合にとっても大きな影響がありますが、それ以上に組合員の皆様にとっても大変影響の大きい制度変更となります。
 これらの制度変更について、皆様にしっかりとご理解いただけますよう、適宜適切に必要な情報を提供し、行き届いた対応ができるよう努めてまいります。
 そして、組合員とその家族の皆様が、在職中はもとより、退職後においても安心とやすぎの得られる生活ができるよう、事業運営に万全を期してまいります。
 本年も、皆様のご健康とご多幸を心から祈念申し上げまして、新年のごあいさついたします。

図でわかる和歌山支部 (平成25年度決算分)

組合員数 総数 / 10,601人



被扶養者数 総数 / 8,900人



出産 出産費 / 163件 家族出産費 / 99件



結婚 結婚手当金 / 259件



病気・ケガ

組合員は年平均7.4回、外来診療を受ける。
 組合員は年平均1.7回、歯科診療を受ける。



年金 年額 / 1,714千円 (退職共済年金・平成24年度)



組合員証再発行数

組合員証(被扶養者証含む)再発行数: 148件



お鍋が恋しい季節

冬の寒い日に食べたい料理と言えば、体がポカポカ温まるお鍋です。味も具材もバリエーションがあります。お鍋の味に合わせて、お酒も欲しくなるのではないのでしょうか。お鍋にはビールや日本酒は定番ですが、実はワインもとっても相性がいいんですよ。今回はお鍋のタイプにぴったり合うワインをご紹介しますと思います。

水炊き

スタンダードな「魚介類の水炊き」には辛口の白ワインがオススメ。魚介のダシと野菜の旨味がたっぷりの水炊きは白ワインが良く合います。ポン酢などに合わせる場合は酸味がしっかりした白ワインにするとお互いの酸味が協調し合い、お出汁の旨味を引き立てます。しかもあまり冷やさなくても大丈夫、お鍋に具をいれて、まずは乾杯。お鍋が出来る頃には少し温度も上がってコクが感じられる飲みごろに。

カニ鍋

ちょっと豪華に「カニ鍋」には、こちらには贅沢にシャンパーニュ。蟹の独特の甘みにはスパークリングの酸味が良く合います。もちろんスパークリングワインなら全般的によく合います。ただし、キリッとした辛口をお選びください。イタリアのスパマンテはお手頃でオススメ。シャンパーニュはお鍋だけでなく、生・焼き・天ぷらといった、蟹のコースに幅広く合わせられるので是非。こちらもワインは少し冷えていくくらいがベストです。

しゃぶしゃぶ

「しゃぶしゃぶ」はポン酢派、ゴマだれ派があると思いますがどちらにしても、お肉料理なのでワインは大変よく合います。ポン酢にはピノ・ノワール種を使った赤ワインがベスト。ピノ・ノワールの繊細な口当たりとお肉の脂身がしっかりとマリアージュします。ゴマだれには熟成した白ワインやシェリー酒を、しっかり熟成した香りがゴマの豊かな風味と良く合います。

すき焼き

お肉と言えば、「すき焼き」も外せません。すき焼きには赤ワインと白ワインの二通りの楽しみ方があります。赤ワインはピノ・ノワール種かブルナッシュ種を使ったものをチョイス、お肉の甘みを引き立て、脂身をすっきりさせるため、タンニンが多くなく、酸味も程良いものがぴったり合います。また、意外にも甘口の白ワインも良く合います。フランス、アルザス地方やドイツワインのリースリング種はすっきりして程良い甘みの白ワインは醤油と砂糖の甘じょっぱさをすっきりとさせてくれます。

このようにお鍋とワインってとっても相性が良いんです。これから、ご家族や友人グループでのほっこり団欒の季節、少しオシャレにお鍋とワインを囲んでみてはいかがでしょうか。

文：ホテルアバローム紀の国 ソムリエ 藪内 俊樹