

今だからこそ！ 協同組合の新しい保険

親子で介護に備える

家族のきずな介護保険

生活介護保険特約 (親型) ・ 年金払特約付団体介護保険

協同組合の
介護保険？

公的介護保険だけ
ではだめなの？

日本の高齢化率は1994年に14%を超えてから、増加し続け、2017年には27.7%となり超高齢化社会といわれる状況となりました。それとともに15～64歳の現役世代の人口の割合は低下し、2015年では65歳以上の者1人に対して現役世代2.3人まで低下しています。

日本の高齢化が問題視される近年。市区町村が運営する公的介護保険の介護予防サービスまたは介護サービスを一度でも受給したことのある実受給者数は、年間約597万人 (厚生労働省平成30年度介護給付費等実態調査より) にもなります。

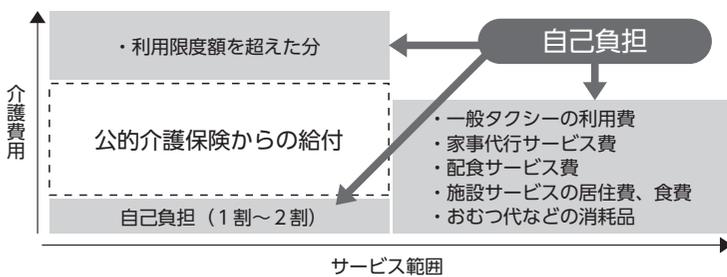
さて、ではなぜ公的介護保険があるのに、協同組合の介護保険が必要なのでしょう。実は！公的介護保険は、「現金給付」ではなく「介護サービス」の提供が原則となっています。(図1)

(図1) 主な公的介護保険で利用できる在宅介護サービス



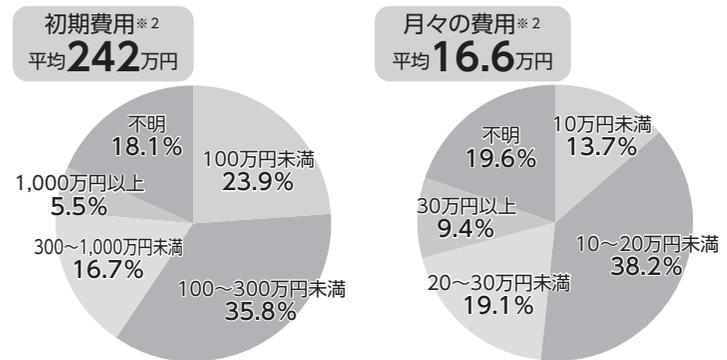
公的介護保険があることでサービス利用料などの介護者負担はかなり軽減されますが、サービスの利用には上限があったり自己負担があったりするため、利用者の経済的負担がゼロになるわけではありません。(図2、3)

(図2) 公的介護保険の自己負担分のイメージ



価格.com「民間介護保険の選び方」<https://hoken.kakaku.com/insurance/gka/select/> (2020年4月27日)

(図3) 要介護状態となった場合の公的介護保険の範囲外費用^{※1}に対して必要と考える初期費用・月々の費用



※1 住宅改修や介護用品購入などの費用
※2 必要と考えられる介護の費用については個人差があります。生命保険文化センター「生命保険に関する全国実態調査」(平成30年度)



(図4) ご加入例

対象	介護保険金	月払掛金
先生ご本人/46歳/男性	2,000万円	5,760円
配偶者/41歳/女性	800万円	2,064円
先生ご本人の実父/75歳/男性	300万円	5,907円
配偶者の実母/70歳/女性	300万円	2,061円
月払掛金合計		15,792円

協同組合の「家族のきずな介護保険」は、公的介護保険では賄いきれない介護の経済的負担をカバーできる「現金給付型」の保険です。先生ご本人はもちろん、配偶者、また先生ご本人と配偶者のご両親もご加入いただけます (※但し、先生ご本人と配偶者様の加入が必要)。(図4)

この機会に、ぜひともご家族やご自身の介護についてご検討されてはいかがでしょうか。「家族のきずな介護保険」についてご不明な点や、資料の送付をご希望の方はお気軽に保険共済部 (☎06-6568-2230 担当:川島) までお問い合わせください。

協同組合

ニュース



2020

5

月号

医科組合員 4,132人 大阪府保険医協同組合
歯科組合員 3,106人 TEL 06-6568-2741
合計 7,238人 FAX 0120-02-9381
(2020年3月20日現在) URL http://e-mdc.jp

協同組合ニュースのバックナンバーは、ホームページで見ることができます。ぜひご覧ください。

会員・組合員様各位

平素は当協同組合・M&D保険医ネットワークをご利用いただき誠にありがとうございます。

新型コロナウイルス感染拡大の影響により、受注を停止した商品、また欠品商品が発生しています。

なお、欠品商品については、納品日についても未定となっていますので、お知らせいたします。

【受注停止商品】4月30日現在

下記の商品は新規のご注文をお断りしております。

- 医療用マスク…全商品
- ステアジェルシリーズ、ウエルパス…全商品
- 接触系・非接触系体温計…全商品
- 医療用グローブ…全商品
- ディスポエプロン・予防衣
- ヘッドレストカバー
- 滅菌バッグ
- 消毒用アルコール類
- 空気清浄機

受注停止・受注再開に関するお知らせは、協同組合HPにてお知らせいたします。

なお、これまでにご注文いただきました商品は、入荷次第随時お届けいたしますが、事前納期のご連絡等は致しかねますのでご了承ください。

【翌日配送の停止について】

先日来、HPでもお知らせさせていただいていますが、政府の緊急事態宣言に伴い、当日13時迄のご注文に対して、翌営業日配送ができない事態となっています。ご利用者の皆様には大変ご不便、ご迷惑をおかけいたしますが何卒ご了承の程よろしくお願い致します。

通常総代会記念講演中止のお知らせ

コロナウイルス感染拡大防止のため、5月16日(土)に予定しておりました藤井聡先生の講演は中止させていただきます。

保険医協同組合 5月休業日のお知らせ

日曜・祝日 第2・第4土曜日
◆尚、業務時間は平日9:00~17:00
土曜9:00~12:00です。

もし新型コロナウイルスに罹患したら...

万が一の時、協同組合の保険は対応できる？

この度の新型コロナウイルスの影響を受けられた皆様に心よりお見舞い申し上げます。世界中で新型コロナウイルスが猛威を振るい未だ収束の見通しが立たない中、医療従事者である先生・スタッフの方が万一、罹患しての休業も想定されます。その際の、補償の対応ができる協同組合で取り扱いのある保険についてご紹介します。

Q コロナに罹患し入院した場合、保険金は給付される？

A 発熱等の症状が出て、第三者の医師から診断され、入院または、入院と同等の隔離・自宅療養等を余儀なくされた場合は入院給付金等の対象となります。(※但し、新規でご加入の際は告知義務があり、告知内容によってお引き受けできない場合がございます。詳しくはお問い合わせください)

Q 協同組合で新型コロナでの入院で給付対象となる保険は？

A 協同組合で取り扱っている保険では、下記の保険が給付の対象となります。

総合医療保険

病気やケガで入院・自宅療養が必要な場合、1泊2日の入院から一日あたり5000円か10000円(加入時のプランによる)の入院給付金等をお支払いたします。

長期休業保障制度 (所得補償保険)

病気やケガで入院・自宅療養が必要な場合、入院日数・加入プラン等に応じて補償されます。(※スタッフも加入することができます)

保険医協同組合では、この他にも様々な保険を取り扱っており、今回の新型コロナウイルスによる不安を少しでも拭えるお手伝いができればと思います。これを機に一度保険を見直しませんか？

★新型コロナでの保険対応についての詳細や、その他保険に関するお問い合わせは、保険共済部 (☎06-6568-2230) までご連絡ください。



比叡山を借景とした 丁寧で奥深い 圓通寺庭園

かつてこの地には、後水尾(ごみずのお)天皇の離宮がありました。庭園は苔を主体に刈込みと石で構成。大小40余りの庭石は後水尾天皇が自ら配し、最も比叡山の眺望に優れた地を求めて、この地に離宮を設けたと伝えられています。

しっかりと刈り込まれた生け垣をはじめ、人の手により丁寧に作り込まれた庭園と周囲の自然なままの樹木、そして比叡山。「自然の美しさと造られた美しさ」が混在したとても美しい庭園です。

108代目である後水尾天皇は寛永文化の中心人物。寛永文化は江戸初期に幕府の封建制に対して、伝統や文化を継ぐ町衆と朝廷が中心となり京都を中心に盛り上がった文化です。

江戸幕府を樹立した徳川家康は朝廷や公家を懐柔し扱いやすくするため、天皇家に孫を嫁がせ外戚を結び、朝廷のあらゆる権限を制限する「禁中並公家諸法度(きんちゅうならびにくげしよはっと)」を制定するなど、朝廷への影響力を強めていきました。

後水尾天皇は在位を譲位するなどし、幕府の過剰な介入に耐え、徳川家の天皇家への乗っ取りを防ぎました。歴史に翻弄された後水尾天皇が愛した景色を楽しんでください。



圓通寺 京都市左京区岩倉幡枝町389
京都駅から京都バス45系統「円通寺道」下車 徒歩約10分

文：池田祥子 (shoko ikeda)

歴史コラムと庭園探訪史サイトNiwasona主宰。日本庭園文化×音楽のコラボイベントなどのオーガナイズも手掛ける。



株式会社T&Cサービス
取締役営業統括 渡邊圭一
ソムリエ、利酒師

フカヒレと美酒と

この数カ月で外食が減り、家で召し上がられる機会が増えてきていると思います。

私たちが先生方が家食を楽しめるように、いろいろと試行錯誤

しながら、特別感のある商品ラインナップを日々考えていますが、4月はフカヒレをご案内させていただきましたので、今回はフカヒレとお酒について。

フカヒレ(鱧鱠)は、大型のサメ(鱧)のひれ(鱠)、主に尾びれや背びれ部分を乾燥させた中華料理の食材です。

日本は世界有数の生産国で江戸時代にはナマコ、アワビと共に中国(明、清)へ輸出されていました。特に気仙沼のフカヒレは品質が高く、高額で取引されています。

柔らかなゼラチン質の食感を楽しむフカヒレはそれ自体に味はほとんどないので、鶏ガラスープとオイスターソースをベースにして醤油や鰹出汁、スパイスなども組み合わせて作る煮込み料理のようなイメージです。

中華料理は全体的に味わいがしっかりといて、油分も多いので合せるお酒も個性派の物が良さそうです。

日本酒は通常熟成すると老ね(ひね)香が出て味わいが落ちるのですが、氷温熟成や徹底した温度管理によって状態の良い熟成日本酒も出回るようになってきました。(日本酒専門店に行かないと出会えませんが。。)

特に数年寝かせたものは丸みと深みが出て、アルコール感もまろやかに感じられ、薬のような香ばしいニュアンスが心地よいです。

ワインも同様の傾向はあるのですが、気楽にいくのであればロゼの辛口は合せやすいです。

特に南フランスのプロヴァンスのロゼはキリッとした辛口の中にほんのりと優しいタンニンがコクとなって感じられるので、手軽な中華と

は相性も良いですし、スパークリングやシャンパンの辛口ロゼも絶妙です。

バタかも知れませんがドンペリニオン・ロゼと高級フカヒレも良いと思います。

ワインの変り種でいくとスペインのシェリーも良いですね。

特殊な製法で作られる酒精強化ワインのシェリーは「フロール(酸膜酵母)」という酵母の作用で特殊な熟成を経ます。

その中でもフィノの一種「マンサニーリャパサダ」は高品質でキレイのある素晴らしいシェリーですし、色の濃い「アモンティリャード」は紹興酒のようなニュアンスを持った品格のある熟成シェリーです。

数多ある世界の料理とお酒の組み合わせは日々のお食事を豊かにしてくれることでしょう。

これからもいろいろなお酒をご提案させていただきます。

