



株式会社レーベンコミュニティ

Smilax

スマイル
&
リラックス

42号
2018 Winter

| 特集 |

コーヒーがもっと好きになる。

有名店バリスタから教わる コーヒーの淹れかた、 楽しみかた



Present

リラックスグッズプレゼント!

www.i-community.co.jp/

量とスピードが大事なポイントです

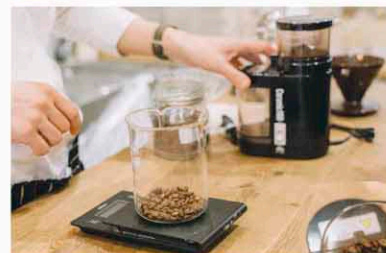
どんなに慣れても「ていねいに」がキホン

①豆を選ぶ



レッスンのスタートは豆選びから。とはいえ豆の種類と焙煎方法の組み合わせは無限大。悩んだらまずはブレンドを頼むのがベターなんだとか。

②豆を量る・挽く



豆が決まったら量を量ってミル(粉碎機)へ投入。豆はマグカップ1杯分なら約18g。今回は家庭用電動ミルで挽いていきます。

豆は淹れる直前に挽くと、味がまったく違うんです!

③ドリッパーを用意する



コーヒーを抽出するドリッパーの形状ひとつでも味に変化が。今回はプロも愛用する「円錐型」をチョイス。

④ペーパーをなじませる



ペーパーのにおいを取ることでポットの温度を上げるため、まずはペーパーだけセットした状態でお湯を注ぎます。

⑤お湯を注ぐ



準備が整ったらいよいよ抽出! BRICK LANEでは計りの上にポットを置いて、量と時間を正確に計測しながらお湯を入れるそう。

⑥しっかり蒸らす



まずは中心に20ccほどお湯を注ぎ、豆を蒸らします。新鮮ならガスが出てぶっくりと豆が膨らんでくるのが分かるはず。30秒ほど待ったら中心から外側へ「の」の字を書くようにお湯を注ぎます。

目安は1杯分なら約1分半〜2分!

完成! /



時間と分量を
ていねいに量ることが、
美味しいコーヒーのビケツです!



バリスタ・石渡さんご夫婦

ついに完成! 雑味と油分が落ちないようていねいに淹れたコーヒーは本当にクリアな味わい。

コーヒーが
もっと好きになる。

有名店バリスタから教わる コーヒーの淹れかた、楽しみかた

いつものコーヒーも、ひと工夫するだけでグッと美味しくお店の味に。
世田谷の人気ショップでワンランク上のテクニックを教わってきました。



今回ご協力いただいたのは
石川さん家族
直営店、あさひ様、誠太郎君の石川様
ファミリー。レーベンリヴァー・スイートは、
下町らしい落ち着いた雰囲気
が入居の決め手に。

ここ数年、「サードウェーブコーヒー」というワードがメディアで頻繁に取り上げられるなど、コーヒー人気が高まりを見せています。でも実は、コーヒーをよく飲むという人でも、豆の種類や淹れ方までは知らないことが多いのではないのでしょうか。そこで今回は、バリスタさんから直々に淹れ方や楽しみ方を教えていただく、「スマイラックス版コーヒーレッスン」を開催。モデルとして、レーベンリヴァー・スイートにお住いの石川様ご家族に参加していただきました。ご家族が訪れたのは、世田谷にある「BRICK LANE」。休日には行列ができる人気コーヒーショップのバリスタ・石渡さんから直々にレッスンを受けられるということで、コーヒー好きの奥様はこの日を楽しみにされていたそうです。お店に到着したら、まずは豆の種類や挽き方のレクチャーからスタート。産地や焙煎方法、挽き方ひとつでまったく味が変わるといふ石渡さんのアドバイスにご家族も興味津々。そして準備ができたらいよいよお湯を注ぎます。(P4へ続く)

淹れた瞬間から鮮度が落ちる。
新鮮な豆の味を知ってほしい。

道具ひとつでこんなにも違う！ お気に入りを見つけてみよう

●ミル●

コーヒー豆を粉碎するという役割は同じでも、「電動」と「手動」では細かな違いが、それぞれの特徴を紹介します。

手動



チカラと時間がいる反面、強弱をつけることで味に特徴が出せるのが手動ミルの魅力。

電動



なんといっても作業のラクさが機械式の強み。挽き目を自由に設定できるのも◎。

●ドリッパー●

コーヒーを抽出するドリッパーの形状は大きく分けて「円錐型」と「台形型」のふたつ。味を左右する大事な道具だからこそ、しっかりとこだわりたい。

台形型



多少雑味や油分も混じってしまいが、安定した味が出せる台形型。初心者のうちはこちらを使用するのがベター。

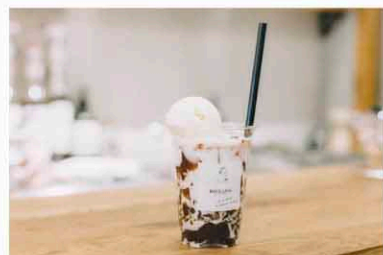
円錐型



抽出したコーヒーの美味しいところだけを落とせるのが特徴。ただしお湯を落とすスピードと量には慣れが必要。

ニガミが苦手な人におすすめ

BRICK LANE 流コーヒーフロートレシピ



- ①ハンドドリップしたコーヒーにゼラチンと少量の砂糖を入れて固める。
- ②グラスにコーヒーゼリー 200cc を入れて軽く砕き、ミルクを投入。
- ③最後にバニラアイスのをのせれば完成！ゼリー作りはハンドドリップが面倒ならインスタントコーヒーでもOK。

本格的なコーヒーショップの
コーヒーゼリーは初めて
食べたという琉太郎君。

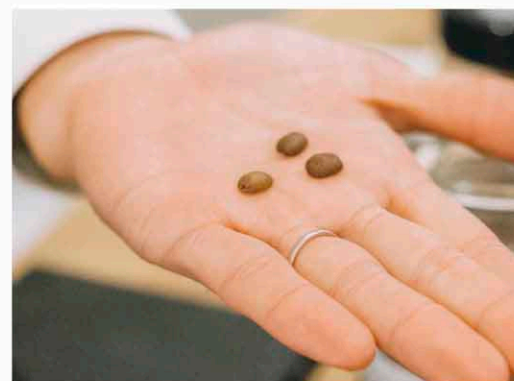


yummy!!

豆選びは、コーヒーの醍醐味です



BRICK LANE は4種の豆をチョイス 産地によって異なる味わい



〔エチオピア〕

さくらんぼや紅茶を想わせる爽やかな飲み口のあとに、フルーツシロップのような柔らかな甘さが広がる。

〔グアテマラ〕

チョコレートのようなコクがある甘さをシルキーな口当たりで楽しめる。冷めるとカカオのようなフレーバーが。

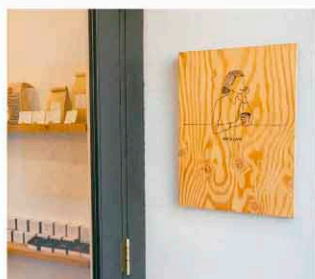
〔ブラジル〕

ビターチョコレートのような香ばしいフレーバーと、微かなオレンジのような酸味が特徴。

〔デカフェ(メキシコ)〕

香ばしいアーモンドのフレーバーとオレンジの酸味を持つ、ノンカフェインコーヒー。

BRICK LANE



季節のフルーツを入れたカップショートケーキは、開店待ちの行列ができるほどの人気の一品。

SHOP INFO

営業時間
11:00 ~ 19:00

住所
東京都世田谷区世田谷 1-15-14 1F

Tel
03-6413-0157

HP
<http://bricklane-tokyo.tumblr.com>

What's SINGLE ORIGIN ?

2種類以上のコーヒー豆を混ぜ合わせて独自の味を生み出す「ブレンド」に対し、特定原産国の特定エリアから採れる豆だけを使うのが「シングルオリジン」。豆そのものの味が楽しめるとして、サードウェーブ系コーヒーショップが好んで使用しています。

いつもの味とはぜんぜん違う。次は自宅でも挑戦してみたい。

お湯を注ぐコップは、ゆっくりとていねいに、時間と量を量りながら。プロならではのアドバイスをもらいながら、ご家族もコーヒー抽出にチャレンジしてみます。自ら淹れたコーヒーは、ご主人様いわく「味がぜんぜん違う！」のだから。「コーヒーはフルーツと同じとよく言われます。挽きたての豆で淹れる美味しさを知ってもらえて嬉しいです」と石渡さん。その言葉に、石川様ご家族も納得の様子でした。

マンション
管理会社だから
安心

レーベンコミュニティが暮らしをサポート

「保険の保障見直し
「リフォーム」やってサービス」&
ます！「保険」と「リフォーム」で
マンション管理会社ならではの安心と品質を、
みなさまの暮らしにお届けしています！{ マンションも戸建てもリフォーム
「Smilax Living」 }

マンション管理会社の目線から、お住まいのみなさまの「住空間への思い」を可能な限り形にするリフォーム事業が「Smilax Living」です。間取り変更などの大がかりなリフォームから手すりの取り付けやバッキンの交換のような小さな修理まで、幅広くうけたまわり実績を積んできました。金融機関に出向かず申し込み書のご記入のみで申し込めるリフォームローンも取り扱っています。

Smilaxリフォーム
の特徴は？

特徴1 管理会社なので安心

届け出代行、管理規約の遵守、近隣住人や共用部分使用についての配慮など、管理会社ならではの行き届いたサービスが可能です。

特徴2 打ちあわせは
何度でも

打ちあわせ・ご提案はご満足いただけるまで、何度でも無料でおこないます。

特徴3 アフターサービスが
充実

工事完了後にお気づきの点があれば、お知らせください。

特徴4 品質管理を徹底

品質管理システム（ISO9001）による品質マネジメントシステムを採用しています。

お得なリフォームパックもあります！

和室LDK一体パック



使っていない和室をLDKと一体化する人気の工事をお得にパッケージ。間仕切りを開放し、下がり壁をなくした状態でも開放感が感じられます。

水廻りパック



システムキッチン・ユニットバス・シャワートイレ・洗面ドレッサーの水廻り4点を特別料金でリフォーム。水廻り設備を一新して水道料金も大幅カット。

もっとくわしく知りたい方は巻末のアンケートハガキへ！

G・H欄で「担当者からの連絡を希望する」にチェックいただければ疑問点やくわしい情報をお伝えいたします。

{ 保険の保障見直しサービス
「Smilax Insurance」 }

特定の生命保険会社ではなくマンション管理会社に所属するファイナンシャルプランナーという立場をいかし、「住宅の購入」「管理」もふくめた「生命保険」「損害保険」のプランニングをおこなっています。住み心地や生活の快適さを支援するため、購入時、入居後のサポート、損害保険、生命保険など総合的なライフサポートができる、良きパートナーを目指しています。保障内容の見直しの相談は無料。まずはお気軽にご相談ください。

無料相談ってどんな感じなの？



START

適切なタイミングで保障内容を見直すことが節約の秘訣。保険無料相談では、保険の見直しに役立つ情報をご提供しています。

STEP.1 保険の疑問や
不安を解消

最初は保険の基礎知識から。定期保険・養老保険・終身保険の仕組み、保障額の考え方などを紹介します。

STEP.2 ライフプランの
ヒアリングとリスク測定

教育プランや住宅、老後、相続などライフプランは人それぞれ。ライフプランにあった必要な保障と保障額についてご案内します。

STEP.4 保険設計の提案

ライフプランに基づいた保険設計を複数の保険会社から調整します。提案内容に満足できなければ加入する必要はありません。

STEP.3 現状分析

ご加入中の保険を検証し、今の保険が家族にあっていいのか分析してアドバイスします。1回目の無料相談はこのあたりで終了します。

マンションの損害保険も
おまかせください！

マンション共用部分の損害保険から専有部分の火災・地震保険まで、幅広い損害保険をご提案しています。万が一のときもマンション管理会社だからその対応が可能です。

専有部分

専有部分の保険には、火災や災害、水漏れなどに適用される「専有部分火災保険」家財を対象にした「家財保険」地震による火災にも適用される「地震保険」があります。

共用部分

火災や設備の故障などに適用される「マンション総合保険」他人に損害を与えた場合に適用される「施設賠償責任保険」階下への水漏れなどに適用される「個人賠償責任保険」があります。

管理会社ならではの
トータルサポートが
魅力です

万が一に備える「保険」、住まいを快適にする「リフォーム」。どちらもライフプランにも関わる大切なことだけに、信頼できる会社に関心することです。マンション管理会社レーベンコミュニティ

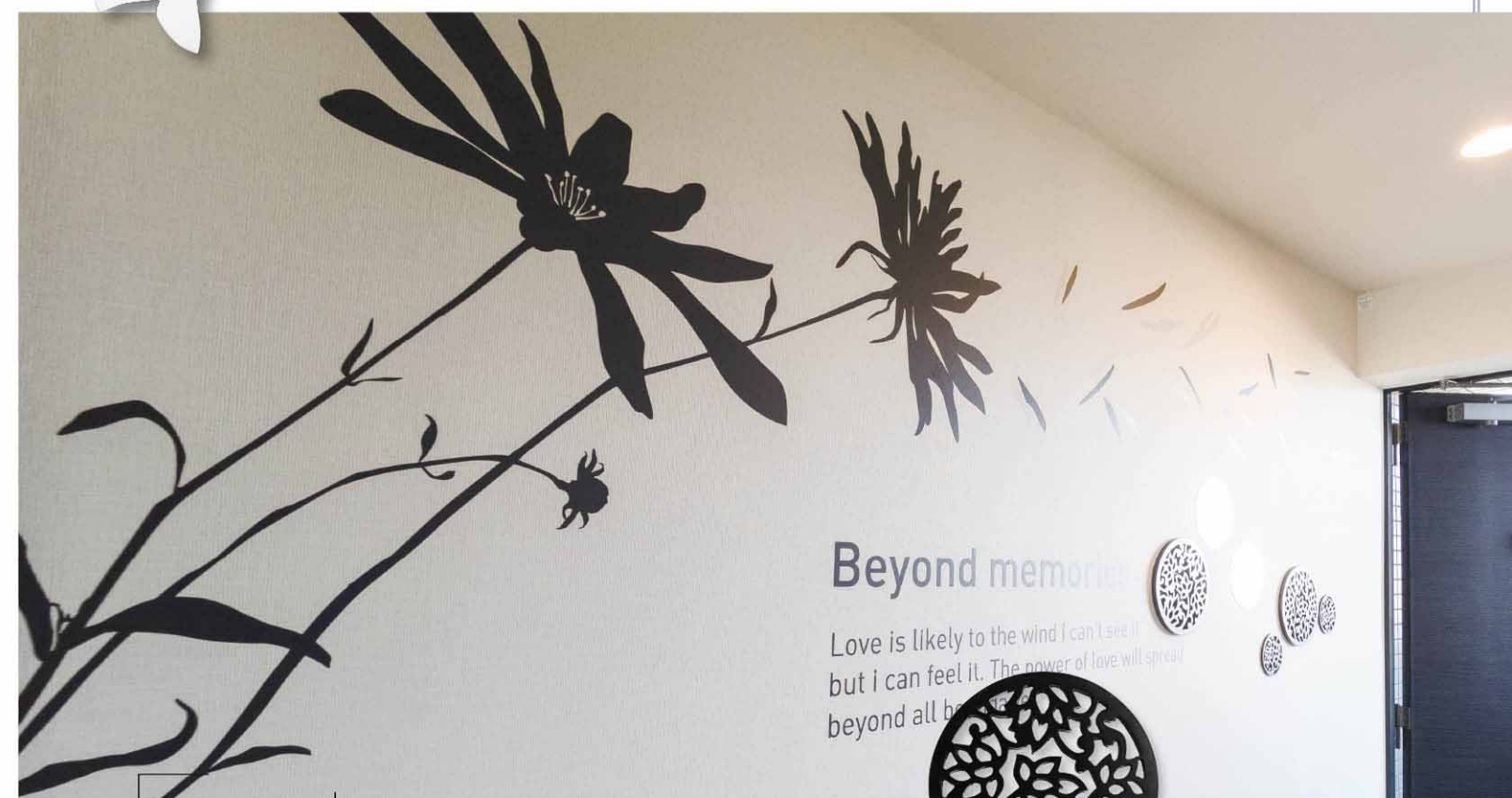
ニティでは、さまざまな保険会社の保険をご紹介します「Smilax Insurance」と、住まいをリフォームする「Smilax Living」事業をおこなっています。実は、レーベンコミュニティは、保険もリフォームもプロフェッショナル。保険では、共用部分などの損害保険をあつらい、工事・施工関連では大規模修繕を担当することにより建築

士などの多数の専門家が在籍。これらの実績をいかし、さらにみなさまの暮らしのお役に立つために、「Smilax Insurance」「Smilax Living」事業を展開しています。マンション管理会社ならではのきめ細かなサービスや品質で、安心をお届けしております。

模様替え
不要でわが家
を一新！

プロが教える ウォールデコレーション術

手軽に部屋の雰囲気をガラッと変えられるのがウォールデコレーションの魅力。
シールだけでなく壁に飾れるさまざまなグッズも豊富になってきた今こそ、挑戦してみたいもの。
プロのインテリアコーディネーターに、とっておきのワザを教えてくださいました。



Entrance

殺風景になりがちな玄関からリビングへと続く廊下部分を、イメージチェンジ。流れるように玄関に向かう植物モチーフのシールが、訪れる人をお出迎えします。木製プレートは両面テープで貼りつけていますが、石膏ボード用ビスを使用してもOKです。

POINT

シールだけでなくミラーや木製プレートを組みあわせると、一段とおしゃれな印象に。

私たちが体験しました！



A様ご家族
ウォールデコレーションを体験されたのは、レーベンリヴァーレ中板橋ヴィーナスタワーにお住まいのA様ファミリー。駅の改札からすぐという利便性のよさがお気に入りだそうです。

壁が変わると
印象が変わる！

ウォールデコレーションは、壁紙やシール、アート作品などさまざまなアイテムで壁を飾るインテリアの手法です。どのように飾ればいいのかを教えてくださいましたのはインテリアコーディネーターの小島真子さん。シールだけでなく、さまざまなアートを組みあわせることで変化が付き、空間に広がりができるそうです。

「隣家との間の壁はコンクリートなので、壁を飾りたいけれどどうしたらいいかわからなかったんです。それが、こんなにおしゃれになるなんて！」と感激されていたのは、今回ウォールデコレーションを体験されたA様ご家族の奥様。ご主人様は「これなら地震でも安

Living

リビングルームの壁の一面を使ってデコレーション。隣室との境目になるため壁は石膏ボードではなくコンクリート。ビスを打つことはできないため、ここでもシールや壁面用のシールつきアートが活躍しました。



壁に写真を飾れるフォトフレーム型のシールで、旅の思い出コーナーを作成。写真はマスキングテープを輪っか状にして貼りつけています。

POINT



POINT

ピクチャーレールを使って、フェイクグリーンやライト、ポスターを飾っても。ライトは電池式ならコードが邪魔になりません。



シールは、マスキングテープで仮止めて、位置を確認してから貼るのがおすすめ。



忙しい人でも、フェイクグリーンやドライフラワー＆グリーンなら手間いらずで美しさが長持ち。

心だね」とフォトフレーム型のシールが気に入った様子。ウォールシールは、貼ってはがせるものが多いので、飽きたら貼り替えもOK。部屋の雰囲気を換えたいと思ったら、ぜひトライしてみてください。

インテリアコーディネーター 小島真子

オフィス、ホテル、個人宅など幅広いコーディネートを手掛ける。平成25年度インテリアコーディネーションコンテストのスタイリング部門優秀賞受賞。テレビ・ラジオ出演多数。
●<https://ameblo.jp/komajimako/>

Present 詳しくはP.15へ

このページで紹介した「ウォールバード」白・黒セットをプレゼント！



#薔薇のアップルパイ



cao_life 苦手なスイーツ作りにも挑戦してみようかな

アボカドやトマトやキウイをスライスして、薔薇の形に整えるのがInstagramで流行りました。このアップルパイもそのひとつ。一見難しそうですが、ものすごーく簡単なのでぜひ作ってみてください。普通のアップルパイよりかなりあっさり仕上がるので、甘いものをあまり食べない私も、コーヒーと一緒にバクバク食べちゃいました^^写真映えもバッチリですよ♪



必要なもの

材料 (8個分)
リンゴ1個/冷凍パイシート1枚
/バター10g/砂糖大さじ1/
シナモン適宜

作り方

- ①冷凍パイシートは解凍しておく。リンゴは4等分し、種を取り、薄切りにする。オーブンは200度に予熱しておく。
- ②耐熱皿に、スライスしたリンゴ、砂糖、バター、お好みでシナモンを入れ、ラップをしてレンジで4分ほど加熱する。取り出して、全体をやさしく混ぜて味をなじませる。粗熱が取れたら、水気を切る。
- ③パイシートは薄くのばし、ビザカッターなどで1.5cm幅くらいに細長くカットする。
- ④左端を1cmほどあけて、りんごを少しずつつ重ねながらパイシートの上に並べる。並べ終わったら左端からクルクルと巻いていき、最後に巻き終わり部分を指でつまんでしっかりと固定する。
- ⑤オーブン200度で15分焼く。できあがり。



このように並べ、左からクルクルと巻いていきます。左端の1cmは芯になるので、小さくしっかりと巻いてください。

#ツナメルト



cao_life サンドイッチもほかほか冬仕様♪

サンドイッチの中では、ツナサンドが一番好きな私です。じわじわと流行っているツナメルトは、簡単に言うと「ツナとチーズのホットサンド」ですね。「メルト」とは「溶ける」の意味で、溶けたチーズがツナに絡んで、何とも絶妙な美味しさです。今回は愛用しているホットサンドメーカーで作りましたが、フライパンでも出来ますよ(その際は弱火でフタをして焼く)。



必要なもの

材料 (1人分)
食パン8枚切り2枚/ツナ1缶/玉ねぎ1/2個/万能ねぎ適量/マヨネーズ大さじ2/黒胡椒適量/とろけるスライスチーズ1~2枚/バター適量

作り方

- ①玉ねぎはみじん切りにし、万能ねぎは小口切りにする。玉ねぎと万能ねぎ、ツナ、マヨネーズ、黒胡椒を混ぜておく。生の玉ねぎが苦手な場合は、玉ねぎをレンジで少し加熱してから加えても◎。
- ②パンの外側になる面に、電子レンジで少し加熱してやわらかくしたバターを塗る。内側になる面に①をのせ、その上にチーズをのせ、もう1枚のパンをのせる。
- ③直火式ホットサンドメーカーに入れ、片面2~3分ずつ焼く。できあがり。



直火式のホットサンドメーカーは家の中でもアウトドアでも活躍するのでオススメです。チーズはチェダーチーズにすると、ツナとの色のコントラストがGOOD!

cao_life かおしの Happy Deli

cao_life

監修/インスタグラマー かおし



パンと器とビールが大好き。うちごはんとお散歩を愛してやまない主婦&会社員。フォロワー数11万人を誇るInstagramのネットワークを駆使した食情報のエキスパートでもある。朝ごはんやお弁当など、日々の身近な食事をつづった記事が人気。
https://www.instagram.com/cao_life

Instagramで大人気のかおしさんが、気になる料理をピックアップ！
実際に自宅で作ってみた感想やそのレシピ、ちょっとした小ワザを紹介します。

#ぎゅうぎゅう焼き



cao_life 週末だから冷蔵庫もリセットを！

冷蔵庫の残り物をどんどん入れてオーブンで焼くだけのぎゅうぎゅう焼き。冷蔵庫に残っている野菜やお肉、ソーセージや魚介類、何でも入れちゃいます。根菜類は火が通りにくいので、下茹でしておく、仕上がりが一段と美味しくなりますよ。塩とオリーブオイルは、ちょっと多いかな?くらいでちょうどいいかも。

今回はバットで作りましたが、パーティーのときはオーブンの天板いっぱいにもドーンと作ってみましょう



必要なもの

(直径24×20cmのホーローバット1枚分)
鶏モモ肉1枚/じゃがいも1個/ブロッコリー1/4株/ミニトマト5個/カリフラワー(今回はオレンジ色のものを使用)1/4株/アスパラガス1本/かぼちゃ1/2個/塩小さじ1/オリーブオイル大さじ4~5/タイム(もしくはローズマリー)適量/黒胡椒適量

作り方

- ①野菜を大きめにカットする。じゃがいも、かぼちゃは下茹でしておく。オーブンは150度に予熱しておく。
- ②バットにクッキングシートを敷き、大きな食材からバランスよく配置していく。隙間をブロッコリーやアスパラガス、ミニトマトなどで埋めていく。
- ③全体にまんべんなく塩胡椒をし、オリーブオイルをかける。
- ④オーブン150度で30分、180度上げて10分焼く。できあがり。



焼く前にパチリ。カラフルなビジュアルに心躍ります。個人的にオススメの食材は、ブロッコリーとカリフラワーです♪

clean up

5

かごのホコリもおまかせ！ 刷毛は便利な掃除道具

ホコリやゴミが挟まりやすいのに水洗いできないものの掃除に困っていませんか。そんなときには刷毛が便利です。細かい隙間にも届き、ホコリやゴミをかきだせます。刷毛は掃除するもののサイズや素材によって使い分けましょう。竹かごなどしなやかな素材のものはやわらかい刷毛が、籐かごなどはかたい刷毛が適しています。また大きなものは幅広の刷毛が楽ですが、細かい部分は幅の狭い刷毛のほうが、毛先が届きやすく便利です。

キーボード、
サッシなどの
掃除にも便利！

持ち手と毛をつなぐ部分が金具になっている場合は、テープなどを巻いて保護しておく、掃除するものを傷つけないようにします。

useful

3

乾燥を防ぐだけじゃない！ ワセリンの使い方いろいろ

保湿剤として知られるワセリンは、実はさまざまなシーンで活躍するアイテムです。たとえば靴擦れ予防に足に塗ったり、目の周りや鼻の穴に塗って花粉をブロックしたり、傷に塗ってバイ菌から保護したりすることもできます。意外なところでは、メイクのハイライトに使うツヤ感を出す、香水とあわせて練り香水にするなどの使い方も。塩や砂糖、コーヒーの出し殻などと混ぜて、ボディスクラブやリップスクラブも作れます。



ワセリンを砂糖と1:1で混ぜるとリップスクラブに。皮膚をやわらかくするホホバオイルや殺菌作用のあるハチミツなど、好みのものを加えてオリジナルレシピを研究するのも楽しい！

health

1

アロマを使った水ぶきで 風邪・インフルエンザ対策

乾燥の気になる季節は、加湿も兼ねて水ぶきをしましょう。水にアロマオイルを垂らせば、寒い時期には億劫な水ぶきがリフレッシュタイムに。特におすすめなのは、花粉症にも効くユーカリや殺菌力にすぐれたティーツリーのアロマオイルです。空気を浄化する作用があるので、風邪やインフルエンザの予防にも。

水まわりの掃除に役立つクエン酸スプレーにもアロマオイルを加えて効果UP！



useful

4

使用済み 使い捨てカイロの活用法

寒い時期につい頼ってしまう使い捨てカイロ。捨てる前にもう少し利用できるのはご存知ですか？ 使用済みカイロには酸化鉄や活性炭が含まれているため、除湿・脱臭効果が期待できるのです。革靴やブーツにそのまま入れるほか、中身を器に出して靴箱や冷蔵庫、クローゼットなどに置くのもオススメ。ただし効果は長く持続するものではありません。効き目を感じられなくなったら処分し、こまめに交換しましょう。

においと湿度を
コントロールしたい
場所へ！

使い古したストッキングに使用済みカイロと丸めた新聞紙を入れれば、エコでお財布にもやさしいブーツキーパーに。



cooking

2

スープや鍋、
炊き込みご飯、
パスタなどにも

自家製ドライベジタブル＆ フルーツで時短クッキング

保存がきくだけでなく下ごしらえの手間も省けるドライベジタブル＆フルーツは、時短クッキングの強い味方です。野菜やフルーツがたくさん手に入ったら、手作りしてみませんか。作り方は簡単。ざるや網、ネットにのせて数時間から数日のあいだ天日干しするだけです。数種類をミックスして保存しておくとそのまま使えて便利。水戻しせずそのまま調理するか、浸していた水もいっしょに加えれば、旨味を逃しません。



使うときに切り直す必要のないかたち、サイズにカット。キノコ類は洗わず食べやすい大きさにさき、葉物の野菜は1枚ずつバラバラにして。

暮らしノート

by スマイラックス編集部

暮らしを楽しむ5つのアイデアを

スマイラックス編集部がセレクト。

知っているとちょっとうれしい、すぐに試してみたい、

日々の生活を HOT に彩るそんな

裏技を紹介します。

2018年から「103万円の壁」がなくなる！

配偶者控除・配偶者特別控除の仕組みが大きく変わります

「103万円の壁」が「150万円の壁」になるなど、変更点をご紹介します。
パートなどで配偶者控除を受けている人は要チェックです。



配偶者控除ってどんな制度？

収入の少ない配偶者がいる世帯主の税負担を軽くする制度。夫が稼げずの場合、妻の給与収入が103万円以下（合計所得金額38万円以下）だと、夫の所得税と住民税が減税されていました。これは「103万円の壁」と呼ばれ、103万円を超えると配偶者控除の対象から外れ^{*}、せっかくパートタイムの仕事時間を増やしても、税金の支払いが増えてしまうという問題がおきていました。

^{*} 141万円未満までは配偶者特別控除の適用あり

配偶者控除・配偶者特別控除の見直しの影響（目安）

		妻の収入			
		103万円以下	103万円超 141万円未満	141万円超 201.6万円未満	201.6万円以上
夫の収入	1,120万円以下	影響なし	減税	減税	影響なし
	1,120万円超 1,170万円以下	増税	減税 (103万超120万未満は増税)	減税	影響なし
	1,170万円超 1,220万円以下	増税	増税 (130万以上141万未満は減税)	減税	影響なし
	1,220万円超	増税	影響なし	影響なし	影響なし

どこが変わったの？

もっとも大きな違いは、満額控除が受けられる配偶者の給与収入が150万円以下に拡大されたこと。そのかわり、新たに世帯主の年収制限が設けられることになりました。夫の給与収入が1,120万円超になると控除額が減り、1,220万円超になると控除は受けられなくなります。現在の制度から増税になるか、減税になるかは右の表を参考にしてみましょう。

夫の減税を考えるなら、年収を150万円までに抑えた方がよいと思う方もいるかもしれませんが、妻の年収が130万円（大手企業に勤務する場合は106万円）になると社会保険の扶養から外れて、自分で社会保険料を支払うことになります。

税金と社会保障で扶養の基準が違うので、混乱してしまいましたが、国は女性の社会進出を後押しし、働きやすい環境に整えようとしています。130万円の壁、150万円の壁を意識せず、自由に働けるように主婦やパート勤めの方は今のうちから準備をしていくのもよいのではないのでしょうか。

妻の働き方と税金・社会保険について（2018年～）

妻の収入	住民税	所得税	健康保険	厚生年金	夫の所得控除 ^{※1}
100万円以下	かからない	かからない	かからない	かからない	配偶者控除
100万円超 103万円以下	かかる	かからない	かからない	かからない	配偶者控除
103万円超 130万円未満	かかる	かかる	かからない ^{※2}	かからない ^{※2}	配偶者特別控除
130万円以上 150万円以下	かかる	かかる	かかる	かかる	配偶者特別控除
150万円超 201.6万円以下	かかる	かかる	かかる	かかる	配偶者特別控除 (段階的に縮小)
201.6万円以上	かかる	かかる	かかる	かかる	受けられない

^{※1} 夫の年収が1,220万円超の場合は控除なし
^{※2} 大企業は106万円以上でかかる



監修／飯村久美

アイプランニング代表。ファイナンシャルプランナー。家計診断は800世帯以上。TVや雑誌でも活躍中。著書に「子どもを持ったら知っておきたいお金の話」などがある。
● <http://www.fp-imura.jp/>



5分であたまをやわらかく／

あたまのエクササイズ

なかまを探そう！

見本とまったく同じイラストは何個あるでしょうか？

答えは「レーベンコミュニティ」公式サイトへ！

まずは [レーベンコミュニティ](#) 検索 で検索

TOPページ ▶ おすすめコンテンツ

