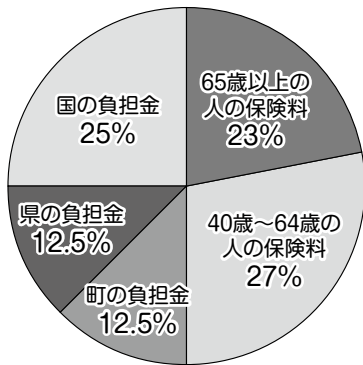


平成30年度の介護保険料をお知らせします

介護保険の財源（利用者負担は除く）



介護保険制度は、介護が必要となったときも、住み慣れた地域で安心して生活できるよう、介護を社会全体で支え合い、利用者とその家族を支援する制度です。

介護保険料は、6月に決定します。皆さんに納めていただく介護保険料は、介護保険サービスを提供するための大切な財源となっています。

介護が必要となったときに、安心してサービスが利用できるよう、介護保険料は必ず納期限内に納めてください。

適切な介護保険制度の運営のため、皆さんのご理解とご協力をお願いします。

●介護保険料の納め方

65歳以上の方の介護保険料の納付方法は、特別徴収（年金からの天引き）と普通徴収（口座振替や納付書）の2種類です。

【特別徴収（年金からの天引き）】

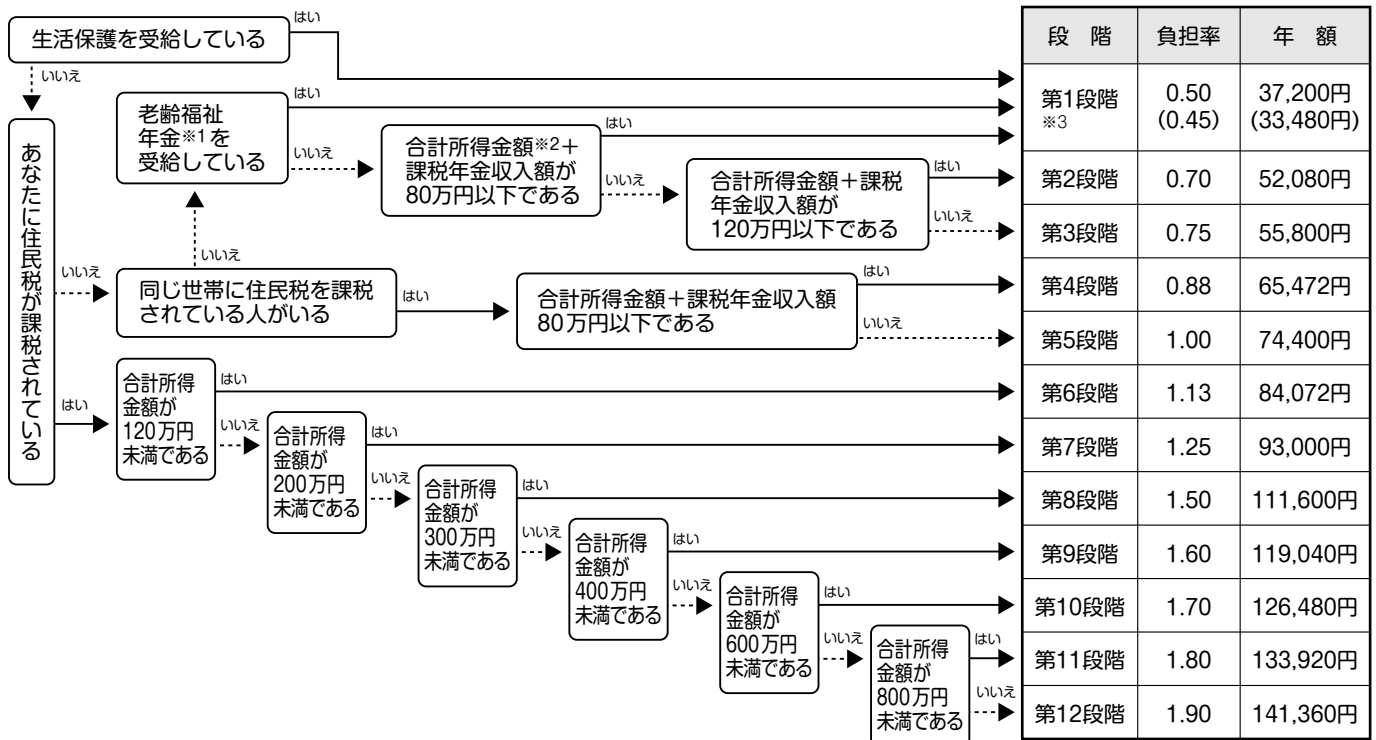
- ・年金（老齢基礎年金・厚生年金などの老齢（退職）年金・遺族年金・障害年金）を年額18万円以上受給されている方は、特別徴収で納めていただきます。
- ・年間保険料額を年金の定期支払い月（年6回）で差し引かせていただきます。
- ・年間保険料額は年金の支払い月（年6回）ごとに分けて調整されますので、一回ごとの支払額が変動する場合があります。

【普通徴収（口座振替や納付書）】

- ・年金が年額18万円未満の方や年度途中で65歳になられた方、他の市区町村から転入された方等は、普通徴収で納めていただきます。
- ・6月から3月まで、毎月口座振替または納付書で納めていただきます。納期限は毎月末日です（毎月の納付となりますので、介護保険料の納付は便利な口座振替をご利用ください）。
- ・納付書で納めていただく方の納付書は、年間分をまとめて送付させていただきます。

●介護保険料の決め方

65歳以上の方の保険料は、市区町村ごとに算出された「基準額」をもとに所得に応じて決まります。（日野町の平成30～32年度基準額は、年額74,400円です。）



※1 老齢福祉年金とは大正5年4月1日以前に生まれた方で、一定の条件に該当する方が受けている年金です。
 ※2 合計所得金額とは収入額から必要経費相当額を差し引いた額です。（扶養控除や医療費控除などの所得控除をする前の額）
 ※3 第1段階は所得の低い方への軽減があるため、実際にお納めいただく金額は（ ）内の金額です。

◆問い合わせ先 長寿福祉課 高齢者福祉介護担当 ☎0748-52-6501

地域に新しい風を 日野町地域おこし協力隊活動記

日野町では、平成27年度から谷口智哉さんと鵜瀬ゆりさんの2名が地域おこし協力隊として活動しています。このコーナーでは、地域に根ざし、新たな風を吹き込む隊員とその活動、想いを紹介します。



鵜瀬 ゆりさん (中央)

↑しがのイチオシ!で伝統料理の活動を紹介していただきました。Youtubeでもご覧いただけます。

協力隊としての残りの任期も一年を切りました。4月2日(月)に最後の委嘱状を交付していただきました。

今年度も近江日野商人ふるさと館「旧山中正吉邸」での食体



谷口 智哉さん

私の住んでいる鎌掛には、ダリア園や藤の寺、しゃくなげ溪、屏風岩、しゃくなげ学校など様々なスポットがあり、花の季節はもちろん、年間を通して町内外の方が訪れます。

また鎌掛は歴史のある地域で、

築城されてから600年以上経つと言われている鎌掛城址があります。鎌掛城址は知っている人が意外に少なく、また知っていても訪れたことがない人もたくさんおられます。私自身も鎌掛城にまつわる話はいくつか知っていました。3月17日(土)に自身の企画したツアーで初めて訪れました。

鎌掛城址までの道のりは、崖を上り下りする危険な箇所もあり、整備はされていないもの、土塁などの遺構が残っています。また、縦穴を掘り岩石を積み上

験レストランの活動を中心に、日野町の魅力を町内外へお伝えしていきたいと思っています。

一緒に活動をしている伝統料理を継承する会のメンバーは、日野地区の方が中心ですが、他の地区で受け継がれてきたお料理や食品加工などについても、作ることが出来る方がおられるうちに教えていただき、次の世代へとつないでいきたいです。

そこで、この記事をご覧になられた方で、日野町で昔から食べ継がれている「こんなお料理や食品加工がある」「レシピを知

てて補強した井戸が崩れることなく残っています。

日野町には他にもたくさんの城跡があり、町内外の方が訪れ、歴史等にふれ合う機会が増える、城跡という「まちのたから」を後世につなげることが出来ると思うので、今後も企画を考えていきたいです。

「和食が食卓に並び食べる機会が減った中で、鯛そつめんや丁子麩の辛子和え、白和え、ごま豆腐、ぬた、さつまいもの黒和えなど、日野町の良さのひとつである食文化が伝え継がれていくお手伝いができるよう引き続き頑張ります!

「ついている」という方がおられましたら、是非教えていただきたいと思っています。

和食が食卓に並び食べる機会が減った中で、鯛そつめんや丁子麩の辛子和え、白和え、ごま豆腐、ぬた、さつまいもの黒和えなど、日野町の良さのひとつである食文化が伝え継がれていくお手伝いができるよう引き続き頑張ります!



各団体などから隊員へ講演などを依頼される場合は、事前に役場商工観光課までお問い合わせください。隊員の活動は、日野町ホームページでも確認できます。これからも地域で活躍する地域おこし協力隊にご期待ください!

◆問い合わせ先 商工観光課 商工観光担当 ☎0748-52-6562