

# 年金のお知らせ

問合せ

国民年金保険料専用ダイヤル  
武生年金事務所  
町民税務課

TEL 0570-011-050  
TEL 23-1124  
TEL 47-8015

## 国民年金保険料の後納制度について

国民年金制度は、20歳から60歳に到達するまでの40年の間に国民年金保険料を納めていただくことで満額の老齢基礎年金を受給することができます。

しかしながら、保険料を納められなかった期間がある場合や資格取得などの届出忘れにより国民年金の資格期間がない場合には、将来の年金受給額が少なくなったり、年金そのものが受給できなくなってしまうこと（保険料納付や免除等の合計が25年（300月）未満の場合）があります。

後納制度とは、時効で納めることができなかった国民年金保険料について、平成24年10月から平成27年9月までの3年間に限り、過去10年分まで納めることができる制度です。後納制度を利用することで、年金額が増えたり、納付した期間が不足して年金を受給できなかった方が年金受給資格を得られる場合があります。

ただし、すでに老齢基礎年金の受給権をお持ちの方は、納めることができませんのでご注意ください。

なお、後納保険料を納付するためには事前にお申し込みいただき審査させていただきますこととなります。審査の結果、後納制度による納付をご利用いただけない場合があります。

また、後納保険料は、当時の保険料額に加算額がつかず。

詳しくは、お問い合わせください。

# 食改

## みつばちゃん 知恵袋

### 旬の食材を使って

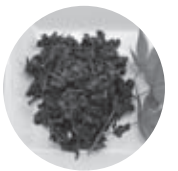
### 「なんば(ピーマン)の葉の佃煮」

#### 《材料(4皿分)》

- ・なんば(ピーマン)の葉と実  
\*実是小さめのものを使用(湯がいたもの)  
..... 400g
- ・醤油..... 120cc(大さじ8杯)
- ・みりん..... 60cc(大さじ4杯)

#### 《作り方》

- ①なんば(ピーマン)の葉と実を枝から採る。
- ②①を固めに湯がき、ざくざくと荒めに刻み固くしぼる。
- ③②に醤油を加え、鍋のふたをせすに煮る。しばらく煮たらみりんを加え汁が無くなるまで煮詰める。
- ④出来上がったら空ビンなどに詰め保存する。



ピーマンの収穫が終わった後の畑に残った葉と実を採って作ります。  
あたたかいごはんに少しのせて食べるとほろ苦さが後引く旨さです。  
ただし、佃煮なので、塩分を取りすぎないように食べる量には注意してくださいね。



#### 《ポイント》

- ・湯がいた葉はしっかり絞る。
- ・保存を長くしたい場合、煮ている時に味がつかない程度に酢をたらす(五倍酢ならなお良い)。
- ・葉唐辛子や、パプリカなど、なんば(ピーマン)の葉以外でも同じ作り方でできます。



## 秋の粗大ゴミ収集

収集日程や詳細は、『町民カレンダー10月』の裏面に掲載しています。

収集は、地区ごとに日時と場所が決められています。

#### 《注意!》

- ※受け入れできないものを持参された場合は、持ち帰ってもらいます。
- ※指定時間以外の受け入れはできません。
- ※お住いの地区以外の収集場所へは出さないでください。
- ※判断しにくいものは、事前に問合せしてください。

#### 小型家電を回収します。

小型家電には、多種多様な有用な金属が含まれています。小型家電リサイクル法の施行に伴い、金属資源の有効利用と不適切処理による環境汚染防止を目的として、粗大ゴミ収集時に小型家電を回収します。回収後はリサイクルします。

収集できるものの種類は、町民カレンダー裏面をご覧ください。

#### 問合せ

建設整備課 TEL 47-80003  
今庄・地域振興G TEL 45-80002  
河野・地域振興G TEL 48-77005