

新型コロナウイルス感染症の影響による保険料・保険税の減免について

新型コロナウイルス感染症拡大の影響により、収入源となる業務の喪失や売上の減少が生じ、所得が相当程度まで下がった場合、下記の通り申請された方は保険料・保険税について減免措置をいたします。

※新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、郵送での申請にご協力ください。

※詳細は市ホームページもしくは担当課へお問合せください。

後期高齢者医療保険料の減免

お問合せ：市国保年金課 国民健康保険係 ☎ 25-9722 (内線：1161)

◇保険料の減免の対象となる方

- ◆保険料全額免除
新型コロナウイルス感染症により、主たる生計維持者が死亡、または重篤な傷病を負った世帯の方。
- ◆保険料の一部免除
新型コロナウイルス感染症の影響により、主たる生計維持者の収入が減少している、次の①～③に全て該当する世帯の方。
 - ①事業収入や給与収入など、収入の種類ごとに見た収入のいずれかが、令和2年に比べて10分の3以上減少していること。
 - ②令和2年の所得の合計額が1,000万円以下であること。
 - ③減少した収入以外の所得の令和2年の所得の合計額が400万円以下であること。

◇減免の対象となる保険料

令和3年度に係る現年度分および過年度分(※1 令和2年度相当分)の保険料であって、令和3年4月1日から令和4年3月31日までの納期限が設定されているもの。
※1 令和2年度相当分とは、令和3年3月に資格取得したこと等により、過年度分保険料(令和2年度相当分)として令和3年度に賦課されたもの。
◇申請締切 令和4年3月28日(月)まで
申請には収入を証明する書類等が必要となります。申請書・必要書類等、詳細については市国保年金課ホームページ、福岡県後期高齢者医療広域連合のホームページにも関連情報を掲載しており、申請書等のダウンロードが可能です。市国保年金課国民健康保険係(市役所1階9番窓口)でも申請書等を配布しています。

介護保険料の減免

お問合せ：市介護保険課 介護保険係 ☎ 25-1111 (内線：1173)

◇保険料の減免の対象となる方

- 介護保険第1号被保険者(65歳以上の方であって、行橋市の介護保険被保険者の方)のうち、①または②に該当される方
- ①保険料全額免除
新型コロナウイルス感染症により、同一世帯の主たる生計維持者が死亡または重篤な傷病を負った方
 - ②保険料一部免除
新型コロナウイルス感染症の影響により、同一世帯の主たる生計維持者の給与収入、事業収入、不動産収入、山林収入(以下「事業収入等」という)の減少が見込まれ、次のア、イの両方に該当する方
ア：事業収入等のいずれかの減少額(保険金、損害賠償等により補填されるべき金額を除いた額)が前年の当該事業収入等の3割以上であること

イ：減少することが見込まれる事業収入等に係る所得以外の前年の所得の合計額が400万円以下であること
※事業収入等には株の取引等による収入は含みません。

◇減免の対象となる保険料

令和3年度分の介護保険料であって、令和3年4月1日から令和4年3月31日までの間に納期限(特別徴収の場合は、特別徴収対象年金給付の支払日)が設定されているもの。
◇申請締切 令和4年3月31日(木)まで
申請には収入を証明する書類等が必要となります。申請書・必要書類等、詳細については市介護保険課ホームページに掲載しており、申請書等のダウンロードが可能です。市介護保険課(市役所1階19番窓口)でも申請書等を配布しています。

国民健康保険税の減免

お問合せ：市税務課 市民税係 ☎ 25-1111 (内線：1131)

◇保険税の減免の対象となる方

- ◆保険税全額免除
新型コロナウイルス感染症により、主たる生計維持者が死亡、または重篤な傷病を負った世帯の方。
- ◆保険税の一部免除
新型コロナウイルス感染症の影響により、主たる生計維持者の収入が減少している、次の①～③に全て該当する世帯の方。
 - ①事業収入や給与収入など、収入の種類ごとに見た収入のいずれかが、令和2年に比べて10分の3以上減少していること。
 - ②令和2年の所得の合計額が1,000万円以下であること。
 - ③減少した収入以外の所得の令和2年の所得の合計額が400万円以下であること。

◇減免の対象となる保険税

令和2年度分および令和3年度分の国保税であって、令和3年4月1日から令和4年3月31日までの間に納期限がおとずれるもの。
◇申請締切 令和4年3月31日(木)まで(可能な限り1月末までの申請にご協力をお願いします)
申請には収入を証明する書類等が必要となります。申請書・必要書類等、詳細については市税務課ホームページに掲載しており、申請書等のダウンロードができます。市税務課(市役所1階10番窓口)でも申請書等を配布しています。

国際交流員リマの

BHINNEKA TUNGGAL IKA

(ビネカ・トゥンガル・イカ)

インドネシアからやってきた国際交流員のリマさんが、インドネシアの文化や暮らしについて紹介します。

タイトルの意味は「多様性の中の統一」。様々な言語・文化・価値観を持つ人々がお互いの違いを認め合い尊重しましょう、というリマさんの願いが込められています。



No.24

◆テーマ：インドネシアの魚食文化◆

皆さん、今年の梅雨は一足先にやってきましたね。梅雨が明ければ本格的に夏です！晴れの日が多くなると、皆さんは海へ出かけたりしますか？海で遊ぶのは楽しいですが、水難事故には気を付けてください。

海といえば日本とインドネシアは豊かな海に恵まれた海洋国家です。インドネシアの排他的経済水域は541万平方kmで、水産物の生産量が中国に次いで世界2位です。主要な輸出水産物はマグロ、カツオ、サバ、エビ、イカなどです。中でもエビの主な輸出先の一つが日本です。実際に行橋のスーパーにもインドネシア産の生エビが売られています。ちなみに、エビはインドネシア語で「udang(ウダン)」と言いますが、干しエビのことは昔から「ebi(エビ)」と呼ばれます。

調理の基本は、揚げる・煮る・焼く

インドネシアでも昔から魚介類がよく食べられています。しかし、気温が高くて魚介類が傷みやすいため、家庭では魚介類を揚げたり、殺菌効果を持つ唐辛子や香辛料で煮込んだり、塩干しにしたりするのが一般的です。また、レストランでは新鮮な魚介類を「イカン・パカール」にするのが人気です。インドネシア語では「イカン」は魚で、「パカール」は焼くという意味で、炭火でタレをかけて焼いた魚のことです。つまりシーフードバーベキューです。海沿いのレストランでは鯛やクロアジモドキ、ハタ、ロブスターなど炭火で焼いた様々な魚介類を美味しくいただけます。

酸味が Good !

インドネシアのカルパッチョ "ゴフ・イカン"

インドネシアでは刺身のように魚の切り身をそのまま食べる文化はありませんが、海に近い限られた地域では生魚を使う料理があります。テルナテ島の名物料理である「ゴフ・イカン」がその一つです。

カルパッチョに似ていて、一口サイズに切った生マグロをライムの絞汁と刻んだバジルや赤玉ねぎ、唐辛子を混ぜた料理です。爽やかな酸味で日本人の口にも合うと思います。

インドネシアには海水魚だけではなく、フナ、ナマズ、タウナギなど汽水魚や淡水魚も食用として広く扱われています。他に人気なのはサバヒーで、英名はミルクフィッシュです。熱帯海域に生息している魚なので、日本では馴染みがないかもしれませんが。サバヒーは元々海水魚ですが、今では汽水域や淡水域で養殖されています。身が柔らかくて脂が乗っているので、台湾やフィリピンでも国民的な魚になっています。しかし、サバヒーは美味しい反面、小骨が非常に多いです。そのために、インドネシアでは圧力鍋で骨まで柔らかくしてから、揚げたり煮付けにしたりして食べるのが一般的です。

みんな大好き、ソフトシェルクラブ！！

皆さんはソフトシェルクラブを食べたことありますか？ソフトシェルクラブは名前通りに脱皮したての柔らかいカニのことで、インドネシア語では「クピティン・ソカ」と呼ばれます。ソフトシェルクラブは殻付きのエビよりも柔らかくて、唐揚げにしたら丸ごとパリパリと食べられます。殻を剥く手間がなく食べられるので、アメリカや東南アジアでは人気な食材です。日本でもソフトシェルクラブを手軽に食べられたら良いと思います。



ソフトシェルクラブの唐揚げの写真です。殻がやわらかくて、パリパリとおいしく食べられます！

