

～新成人の皆さんへ～ 20歳になったら国民年金

国民年金は、年をとったときやいざというときの生活を、現役世代みんなので支えようという考えで作られた仕組みです。具体的には、若いときに公的年金に加入し保険料を納め続けることで、年をとったときや、病気やケガで障害が残ったとき、家族の働き手が亡くなったときに、年金を受け取ることができる制度です。20歳以上60歳未満の方は加入することが義務付けられています。20歳になったら必ず国民年金の加入手続きをしましょう。

国民年金のポイント

★将来の大きな支えになります

国民年金は20歳から60歳までの人が加入し、保険料を納める制度です。国が責任をもって運営するため、安定していますし、年金の給付は生涯にわたって保障されます。

★老後のためだけのものではありません

国民年金には、年をとったときの老齢年金のほか障害年金や遺族年金もあります。障害年金は、病気や事故で障害が残ったときに受け取れます。また遺族年金は、加入者が死亡した場合、その加入者により生計を維持されていた遺族(「子のある妻」や「子」)が受け取れます。

保険料納付のポイント

保険料 月額 15,040円
(平成25年度)

★前納制度

保険料を早めに納めること(前納)により、保険料が割引になります。前納制度と口座振替をセットにすることで、さらに割引になります。

★学生納付特例制度

学生の方で本人の所得が一定額以下の場合、保険料の納付が猶予されます。

★若年者納付猶予制度

学生でない30歳未満の方で、ご本人及び配偶者の所得が一定額以下の場合に、保険料の納付が猶予されます。

※学生納付特例、若年者納付猶予の期間は年金を受けるための期間として計算されますが、老齢基礎年金額には反映されません。

めちぜんレポート (南越前町地域おこし協力隊活動報告書)

郷土料理「せいげ鍋」をつくる

河野地区には、昔から伝わる「せいげ鍋」と呼ばれる郷土料理があります。越前がに漁が解禁され、寒さも段々と厳しくなるこの季節。家族みんなで囲みながら温まることのできるこの鍋を今、女将さん達を中心に町内外へアピールしようとする動きが進んでいます。

作り方は3ステップあり、①大根をすりおろす、②せいごにを解体し、食べられない部分を取り除いたうえで大根おろしと一緒に土鍋へ入れる、③鍋に火をかけてひと煮立ちした後、白味噌を加えて煮る。水すら加えず、かにのダシと味噌だけで味が決まるのです。みなさんも、今宵の料理に「せいげ鍋」はいかがでしょうか。

一方で、「食」のコラボを創りだす取り組みも…

今庄宿内では、ある商店さんのコラボ企画によるスペシャルバーガーも人気沸騰中です。この企画は9月より始まったのにも関わらず、今や地元を中心に話題となっています。第1弾がコロツケパン、第2弾がカツバーガー、そして第3弾の「クリスマスバージョン」…。この試みはまだ注目の的になるのではと思います。

私自身は料理がほとんどできません。そんな私ができることは、まず「味」を知り、そしてその「味」を広めていくことだと思います。南越前町にしかない味によって町と外の人達がつながっていく。そんな可能性が「食」に秘められているのではないのでしょうか。

隊員1号 川村博俊



▲一つの鍋を囲んでかにを解体したり大根をおろしたり…。まるで一家団欒を鍋が演出しているかのようです。(11月26日：南越前町日帰りモニターツアーにて)



▲前回発売されたカツバーガーがこちらです。今後のラインアップが楽しみです。