# 国民年金

問合せ　市民生活課国民年金係 TEL72-1111 内線145

★ねんきん定期便専用ダイヤル（特別便）
TEL０５７０-０５８-５５５
ＩＰ電話・ＰＨＳからは０３-６７００-１１４４
★ねんきんダイヤル（一般的な相談）
TEL０５７０-０５-１１６５
ＩＰ電話・ＰＨＳからは０３-６７００-１１６５

国民年金保険料を納付書で納めている方へ

## 便利でお得な口座振替前納のご利用を

**安心** 自動引落しで納め忘れがありません

**便利** 金融機関等に行く手間と時間が省けます

**簡単** 一度の手続きでOK！手数料もかかりません

**お得** 早割、前納を利用してお得な割引き

### 8月末までの申込みで半年間で１０２０円の割引に

国民年金保険料を納付書で毎月納めている場合、半年分（下期10月分～翌年3月分）の保険料を口座振替でまとめて前納（前払い）すると、半年間で１０２０円割引になります。

下期半年分（10月分～翌年3月分）の口座振替前納の申込みは8月末までとなっています。希望される方は、市民生活課国民年金係または鹿児島南年金事務所に、預貯金通帳と届出印を持参の上、申し出てください。

※1年度分の前納は、毎年2月中、6か月分の前納は、毎年2月中と8月中の手続きとなります。

※振替方法を変えたいときは、その都度申し出が必要です。現在、半年前納の口座振替をしている方で、引き続きご希望の方は、新たな申し出はいりません。

平成23年度 国民年金保険料 納入額早見表（現金納付・口座振替比較）

| 納付方法 | | 1か月分 | | 6か月分（4～9月分 10～3月分） | | 1年度分（4～3月分） | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 保険料額 | 割引額 | 保険料額 | 割引額 | 保険料額 | 割引額 |
| 現金納付 | ◎毎月納付 納付書による現金納付 | 15,020円 | － | 90,120円 | － | 180,240円 | － |
| | ◎6か月前納 毎年4月末・10月末納付期限 | － | － | 89,390円 | 730円 | 178,780円 | 1,460円 |
| | ◎1年前納 毎年4月末納付期限 | － | － | － | － | 177,040円 | 3,200円 |
| 口座振替 | ◎毎月振替 翌月末の口座振替 | 15,020円 | － | 90,120円 | － | 180,240円 | － |
| | ◎早割 当月末振替の口座振替 | 14,970円 | 50円 | 89,820円 | 300円 | 179,640円 | 600円 |
| | ◎6か月前納 毎年4月末・10月末振替 | － | － | 89,100円 | 1,020円 | 178,200円 | 2,040円 |
| | ◎1年前納 毎年4月末振替 | － | － | － | － | 176,460円 | 3,780円 |

※6か月分の保険料額を比較すると、口座振替前納した場合が最も割引額が高く、通常納付した場合と比べると1,020円の割引になります。

問合せ　市民生活課国民年金係 TEL72-1111　内線145
鹿児島南年金事務所 TEL099-255-2271

## うぶごえ・おくやみ

6月16日～7月15日届出分

※掲載希望のあった方のみ掲載しています。（敬称略）

### うぶごえ　健やかな成長をお祈りいたします。

| 氏名 | 保護者 | 住所 |
|---|---|---|
| 有馬 麗紗（れいさ） | 公介 | 木場町 |
| 眞茅 秀多（しゅうた） | 昌俊 | まかや町 |
| 松野下 未来（みらい） | 勝英 | 桜山西町 |
| 立石 美尋（みひろ） | 一真 | 塩屋南町 |
| 瀬崎 結菜（ゆいな） | 祐介 | 緑町 |
| 白澤 彩音（あやね） | 芳継 | 高見町 |
| 中尾 真希（まき） | 豪希 | 宮前町 |
| 大工園 心音（こお） | 佑介 | 鹿篭麓町 |
| 鍬田 獅斗（らいと） | 将勝 | 国見町 |
| 入來 春吉（はるきち） | 博光 | 緑町 |
| 鮫島 小夏（こなつ） | 竜司 | 桜木町 |
| 平瀬 伊織（いおり） | 団作 | 宮前町 |

### おくやみ　ご冥福をお祈りいたします。

| 氏名 | 年齢 | 住所 |
|---|---|---|
| 揚村 平作 | 68 | 旭町 |
| 豊留 文子 | 78 | 板敷本町 |
| 田畑 工 | 70 | 塩屋北町 |
| 霜出 幸男 | 90 | 大塚南町 |
| 立石 スチ子 | 78 | 泉町 |
| 中原 辰子 | 73 | 国見町 |
| 梛木 照夫 | 93 | 大塚中町 |
| 上釜 清巳 | 72 | 汐見町 |
| 新留 チヨ | 86 | 中町 |
| 中村 和歌子 | 88 | 旭町 |
| 白澤 米子 | 82 | 白沢西町 |
| 鮫島 イツ子 | 80 | 桜山町 |
| 園田 タキ | 94 | 桜木町 |
| 永江 弘 | 81 | 西本町 |

### 人のうごき

平成23年7月1日現在

男性 10,977人（－3）

女性 12,863人（－6）

合計 23,840人（－9）

世帯 11,117世帯（－6）

（　）内は前月との比較

■【左ページの答え】かわをはさんで切ないおもい（河、皮）



# わが町の昔を訪ね ロマネス句

市文化財保護審議会委員のちゃんサネさんが、枕崎の昔をかたる場所や物を訪ねて、ようよう一句ひねります。

＝第十七回＝

**かつを節　語源たずねて　旨味汁（しる）**

古事記（雄略天皇）に「その堅魚（かつを）を上げて舎（や）を作れるは誰が家ぞ」とある。宮建築の鰹木のことである。「カタウヲ」さらに「カツヲ」と奈良時代には既に言われていたらしい。古代、干しカタめた保存食の魚一般を言う「カツヲ」は広く南洋に渡って観られるが、その中でも最も堅くなり大きく旨味もあるので原料の鰹の魚そのものを示す語となり、「鰹」の国字が生まれた。神社の堅魚木のカツヲは、奈良時代の和銅5年には、もはやその大きさ形からしても直に「鰹」を指していたであろう。

さて「フシ」のほうであるが、色合いや堅さが木の節に似るからではなく、「イブシ」て作るから「カツヲイブシ」⇒「カツヲブシ」となったとするほうを主として、出来上がった鰹節は長さとしての節（よ）でもあるという観方を採りたい。

その鰹節の「うま味」成分はイノシン酸を主とした核酸系由来。不思議なもので、うま味というものは子どものころから食べているから、味覚が育つものらしい。枕崎の人は多分、鰹のうま味覚が発達しているかも。それが昆布のうま味と和合すると味覚値は10倍にも増すそうだ。

利尻昆布は稚内市の名産品。グルタミン酸というアミノ酸系のうま味覚人たちと友好して各所の都大路で売り上げを倍増したときところ。そのためにはもうひと工夫、干し椎茸（グアニル酸核酸系）の胞子のように情報『拡散！』する上手いアイディアを加味することが秘訣になるやも知れない、その名案や如何に。

**勝男武士　よろこん武（・）案が　欲しシイタケ**
（出汁太郎）

**（唱）　北へ乗い継ぎ　料理ほめ展**

## 枕崎弁『すんくじら狂句』

**仰天（たまがった）！　ハットトリック　澤やったー**
（夜なげ翁　泉町　84歳）

**（唱）　ほまれや高し　被災者癒し**

**いつか必ず　枕崎のみなさんに　お礼します**
（石巻音楽市民の会）

**（唱）　遊んけ来やんせ　楽団引っ連れっ**

■感謝状の全文をお読みになりたい方へFAXないしメールいたします。【全文求め先】ちゃんサネ FAX72-2365 wkuni92@hotmail.com

**新幹線　車窓を流るる　雨の河**
（みずほさくら）

**（唱）　七夕飾いの　招くふるさと**
（枕崎で降り姫）

**扇風機　うして回って　屁をすれや**

**（唱）　ダッキがまごで　うんまが季節**

**ニガゴイアや　つぶつぶを削げっ　ぷとったいさあ**

**（唱）　あよだらユカちゃん　おもしとがもんけ**（調理場参画）

**【謎掛け】「七夕」とかけてなんととく**
**「おどごんっどごいであるある」ととく、**
**そのこころは？ 右（ぎ）・左下に答え**

■【投稿先】総務課秘書広報係 TEL72-0033 ■【枕崎弁すんくじら狂句ネットラジオ】http://voiceofmakurazaki.seesaa.net/

## 観光ボランティアガイドの『のたり旅日記』⑤

枕崎市観光ボランティアガイドの２グループ『花渡川クラブ』と『わだつみ会』が隠れた枕崎観光の魅力に迫ります。

▼水と木陰が恋しいこの季節。その両方を求めて桜山（松下集落）の湧水を訪ねた。湧水は、周辺の山々の豊かな自然林から地中に沁み込んだ雨水が地下水脈を作り、山裾の集落に湧き出したもの。豊かな里山の証と言えよう。

松下集落には湧水が3か所ある。①研修所内の湧水は集落の水源として利用されており、更に十五夜などの行事で「そうめん流し」が行われている。②その50㍍ほど上手右側の河畔にある湧水は、生い茂る樹木の下陰の揚水場から流れ出ている。③この道を２００㍍ほど下った左側に水量豊かな湧水がある。その堰（せき）の上にはコップが置かれており、集落の人々の憩いの場となっている。私も早速ひと口飲んでみたが、冷たく柔らかな味が乾いた喉に心地よく染み込んで生き返った心地がした。

③の湧水

### 湧水（ゆうすい）を訪ねて

枕崎市街には、港発展の礎（いしずえ）となった「つっごん川」をはじめ、田布川、金山、白沢など、今も多くの湧水があり、集落の飲用水として、或いは田畑の豊な実りに貢献している。

（文・わだつみ会　北川忠武）

【案内者】山崎季隆氏