

今月生まれのお友達をご紹介します
Happy Birthday



ふじわら こうき
藤原 光城ちゃん
(上豊松)

☆親の願い 元気でやさしい人になってね



えんどう はくや
圓道 珀弥ちゃん
(福永)

☆親の願い やさしくて、たくましくて元気いっぱい大きくなってね

20歳になったら国民年金の加入手続きを忘れずに

20歳になると、多くの「権利」を得ると同時に「義務」も生じます。国民年金は、20歳から60歳までのすべての方が加入する義務のひとつです。加入者は3つのグループに分かれ、それぞれ加入手続きが違います。

【20歳になったら…】

◇自営業者・学生の方（第1号被保険者）

住所地に案内が届きますので、誕生日を迎えてから住所地の市区町村役場で手続きをしてください。

◇会社員や公務員など厚生年金や共済組合に加入されている方（第2号被保険者）

既に年金制度に加入されているため手続きは不要です。

◇第2号被保険者に扶養されている配偶者の方（第3号被保険者）

第2号被保険者の勤務先を経由して加入の手続きをしてください。



「ふるさと」の味を商品にしたい」
光信寺近くにある漬物加工施設「食彩工房神石」で、大根や白菜の古漬けなどを生産し、販売されているグループの代表である藤井さん。町の特産品を考える「神石高原の味づくり会議」へ参加したことがきっかけで始められた漬物作りは、今年で6年目になります。使用する野菜はすべて地元農家との契約栽培で、昨年は大根約2,300本、白菜約700玉を仕入れ、漬けられました。
商品は、「まるごと市場や天満屋ハピータウンの府中店やみどり町店で販売している。県外からの注文もある」と、常連のお客さんもでき、週に約120袋出荷するほどの人気です。「商品をお店の棚に並べているとお客さんが『おいしかったよ』と声をかけてくれる」、その笑顔が何よりうれしいそうです。中には、「自分の樽に漬けてほしい」と頼まれる方もいるとか。しかし、「気温が高いところでは、傷み、味が変わる。神石高原の寒さがあってこそ、この味になる」と、素材だけでなく気候も神石高原町でしかだせない味の大事な要素だと語られました。
今は主に古漬けを作られています。が、「キムチや浅漬け、メロンの粕漬けにも挑戦した。味や経費のことを考えながら試行錯誤している。神石高原町のお土産として、買ってもらえるものを作っていきたい」と、今も新しい商品の開発に力を注がれています。
「すぐに、販売が軌道に乗ったわけではない。お店の人に直接頼みにいったり、ゆうパックでの販売をしたり、加工施設が放火にあったりと大変だった。しかし、前向きに考え行動しなければ成功しない」と、苦勞を乗り越え、これからも「ふるさと」の味を追求される姿に力強さを感じました。

神石高原町の 一番星 No.22 み～つけた



高蓋自治振興会の
藤井 伯之さん