

償却資産の申告をお忘れなく

☎ 税務課 ☎73-6642

償却資産（事業用資産）には、固定資産税が課税されます。事業で使用している機械・備品などの償却資産を所有している人は、令和2年1月1日現在の償却資産の申告が必要です。

申告書は12月中旬に自治会配布または郵送します。期限までに税務課または各支所へ申告してください。また、申告書が送付されていない人（事業者）は税務課へご連絡いただくなど、早めの申告をお願いします。

申告期限

令和2年1月31日(金)

償却資産

会社や個人で工場や商店などを経営している人や農林水産業、アパート経営者などが所有する資産で、事業のために用いることができる構築物や機械・器具・備品などをいいます。

※太陽光発電設備で事業用や10キロワット以上の設備も申告対象です（申告の際は、設置場所も記載ください）。ただし、無形減価償却資産（鉱業権、漁業権、パソコンソフトなど）や自動車税・軽自動車税の課税対象（軽トラック、トラクターなど）は除きます。

主な償却資産の例

- 構築物…門、広告塔、舗装路面、内部造作、事業用簡易構築物など
- 機械および装置…太陽光発電設備、コンベアー、クレーン、ビニールハウス、土木建設機械、農業用機械、印刷機など
- 船舶…漁船、ボート、貨物船など
- 車両および運搬具…構内運搬車、特殊自動車、その他自動車税・軽自動車税の課税対象とならないもの
- 工具・器具および備品…机、椅子、ロッカー、レジスター、陳列ケース、コピー機、パソコン、暖房用品など

「地域の力を考える集い」の開催について

☎ 市民サービス課 ☎73-6604



少子高齢化・人口減少が進む本市において、引き続き「住み続けたい」ふるさとづくりに向け、市民の皆さんと市と一緒に地域のこれからを考える「地域の力を考える集い」を開催します。

今回は「ふれあいとつながりをつくる地域の力とは？」をテーマに、地域の優良事例の発表や市内高校の取組事例紹介のほか、地域の皆さんが活発に意見交換できる場とします。

●日程 ※どなたでも参加できます（申込不要）

会場	期日	時間	場所
深江・布津	12月8日(日)	午前10時～ (受付:午前9時30分～)	深江公民館
有家・西有家	12月8日(日)	午後2時～ (受付:午後1時30分～)	西有家総合学習センターカムス
北有馬・南有馬	12月15日(日)	午前10時～ (受付:午前9時30分～)	原城オアシスセンター
口之津・加津佐	12月15日(日)	午後2時～ (受付:午後1時30分～)	口之津公民館

ひとりで悩まず相談ください

☎ 市民サービス課 ☎73-6647 または 長崎地方法務局・島原人権擁護委員協議会 ☎0957-62-2513

12月4日から10日の人権週間に伴い、特設人権相談所を開設します。

「嫌がらせ、差別、暴行・虐待、名誉毀損」など、さまざまな悩みごと、心配ごとを人権擁護委員が受け付けます。相談は無料で、秘密は厳守します。お気軽にご相談ください。

- ☎12月10日(火) 午前10時～午後3時
☎布津公民館、西有家総合学習センター、原城オアシスセンター、加津佐総合福祉センター
- ☎12月11日(水) 午前10時～午後3時
☎深江公民館、ありえコレジヨホール、北有馬ピロティー文化センター、口之津公民館

こんにちは！消費生活センターです ☎南島原市消費生活センター ☎82-3010



「もったいない！」が合言葉

～家庭でできる！食品ロス削減への取り組み～



“食品ロス”とは、まだ十分食べることができるのに捨てられてしまう食品のことです。日本の平成28年度の食品ロスの量は約643万トンと推計されており、これは世界で飢えに苦しむ人たちの世界からの食糧援助量約380万トン(平成29年)の1.7倍に相当します。また資源のムダ（事業コスト・家計負担の増大）、環境負荷（廃棄処理に伴う環境汚染）の増大などの問題も深刻です。

そこで、令和元年10月1日に「食品ロス削減推進法」が施行され、国・地方公共団体・事業者の責務と消費者の役割を明記し、国民運動として食品ロスの削減を推進することと定められました。

食品ロスの約半分は家庭からのものです。一人一人が「もったいない」を合言葉に行動することで、食品ロスを大いに削減することができます。将来の快適な生活のためにできることから始めましょう。

<家庭でできる！食品ロス削減>

- 買い物や調理の工夫で、食材を使い切る！**
 - ・買い物の前に冷蔵庫を確認。メモを持って買い物へ。
 - ・ばら売りや量り売りを利用して必要な分だけ購入する。
 - ・野菜や果物の皮は厚むきしない。
 - ・定期的に冷蔵庫を整理。
 - ・食材を使い切る日をつくる(カレーやお好み焼きなど)。
- 必要な分だけ作り、おいしく食べ切る！**
 - ・食べ切る適量を見だし(家族の予定も把握)、必要な量を作る。
 - ・食べ残した分も、翌日アレンジするなどして食べ切る。
 - ・外食では食べ切れる分だけ注文。

冬でもおいしい「島原手延そうめん」活用レシピ

だんだんと気温も下がり、本格的な冬を迎えようとしています。今回は、この時期にピッタリの「島原手延そうめん」を使った簡単お手軽レシピをご紹介します。



お手軽絶品♪サバたまつけ麺

材料(2人分)

- 島原手延そうめん……………2～3束
- サバ水煮缶……………1缶(190g)
- めんつゆ(4倍濃縮)……………70cc
- 水……………200cc
- 卵黄……………2個
- ごま油……………大さじ1
- 刻みネギ……………適量

作り方 ① サバ水煮缶は、汁ごとほぐし、めんつゆ、水、ごま油を鍋に入れ、火にかけ温めます。

② ①を器に盛り付け、卵黄と刻みネギをトッピングします。
※茹でたそうめんを一口大でお皿に盛り付けるとオシャレ感がアップします。