

税金は必ず納期限内に納付しましょう!!



納期限内に税金を納付しなかった場合、納付した方と納付しなかった方（滞納者）との税負担の公平性を図るため、滞納処分を行う場合があります。

滞納処分とは、滞納者の財産から強制的に徴収するための法的な手続です（財産調査・搜索・差押を行います）。納期限までに税金を納めないと、延滞金が増えさらに滞納額が大きくなります。

～滞納者への差押実施中～

町では、納税意識のない個人および法人に対して差し押えを強化しています。差し押えできる財産の例は次の①～⑤のとおりです。

① 預貯金（普通・定期）

金融機関に対して滞納者の口座情報を調査し、残高を差し押えます。



差押

④ 不動産

滞納者が所有している自宅や土地などの不動産を差し押えます。



差押

② 給与

滞納者の勤務先に対して給料及び賞与等の情報を調査し、差押禁止額を除いた金額を差し押えます。



差押

⑤ 動産

滞納者の自宅・営業所などの家宅搜索をして、動産〔電化製品、貴金属、骨董品など〕を直ちに差し押えます。



差押

差し押えた動産は、公売によりその売上代金を滞納している税へ充てます。

▼過去に県と共同で実施した町税滞納者の自宅及び車の搜索現場（実際の写真）



③ 生命保険

保険会社に対して契約情報を調査し、滞納者が契約している保険の強制解約を行い、解約返戻金を差し押えます。



差押

《 差し押えなどについての疑問 》

Q：いきなり差し押えができるのか？

A：法律により権限が付与されています。

税は納期限内納付が大原則です。督促状のほか催告書、差押予告書などを滞納がある方には送付しています。また、督促状発送日（納期限を経過後、20日以内に発送）から10日を経過したときは「**滞納者の財産を差し押えをしなければならぬ**」と地方税法に明示されています。（地方税法第331条）



Q：個人の財産を勝手に調べることができるのか？

A：法律により権限が付与されています。

税金を滞納されると、法に基づき滞納者の財産調査を行うことができます。（国税徴収法第141条）さらに、国税徴収法第142条に基づき「**搜索**」をする権限も付与されています。**行政手続による強制搜索にて、**裁判所の令状なしに実施することができます。



税金は、教育、福祉、消防、ゴミ処理など私たちの生活の身近な様々な住民サービスを賄うために必要なものです。納期限内にきちんと納付をしましょう。

問合せ 税務住民課 ☎ 72-1128

新「道の駅通潤橋」への出荷・出品者募集のお知らせ



新「道の駅通潤橋」への出荷者を募集します！

今年度、新たに開駅する新「道の駅通潤橋」に、農産物、加工品、お土産品等を出荷・出品していただける方を募集します。（運営は指定管理者の株式会社ジャパックスが行います。）



主な出荷条件

- 町内の生産者及び商業者で運営協議会に入会していただける方。
- 加工品は営業許可を取得されている方。
- 農産物は栽培履歴、出荷品目を提出。（後日提出可）

申込先

株式会社ジャパックス事務所（午前9時～午後5時）
住所：山都町城平 660 番地（※現在建設中道の駅建屋内）



問合せ 株式会社ジャパックス ☎ 080-5216-6951（梅本）
☎ 080-1495-0158（村上）

食改さん(食生活改善推進員)のおすすめレシピ～秋編～



パッキングは、食材を耐熱性のあるポリ袋に入れて、鍋などで加熱する調理法です。洗い物を出さずに、簡単に温かい料理をつくれるため、災害時の調理法として注目されています。

（パッキングの方法）※地域栄養ケアより抜粋



1 食材と調味料をポリ袋に入れたら、水圧を利用して中の空気をしっかり抜きます。
2 加熱するとふくらむので、袋の上の方でしっかりと結びます。
3 熱が通りやすいように、中の食材を均一に広げます。

（注意点）

- ①ポリ袋は耐熱温度が130度以上のもの、または湯煎の記載があるものを使いましょう
 - ②1袋に入れる量は1～2人分を目安にしましょう
 - ③なべ底やふちに袋がつくのを防ぐため鍋にザルを入れておきましょう
 - ④入れる食品の量に応じて、余裕をもった大きさの鍋で茹でましょう
- まずはご飯を炊いてみましょう。
洗った米0.5カップ+水0.5カップをポリ袋に入れて30分置いた後、パッキングして湯煎に20分かいたらできあがり。ぜひ試してみてください。



おすすめレシピ ： 備蓄と家にある野菜で作るラトトゥイユ



（材料（1人前））	
大豆の水煮缶	12g
にんじん	7g
なす	12g
たまねぎ	15g
じゃがいも	12g
トマト水煮缶	40g
コンソメ	0.4g

- ①野菜は薄切りにする。大豆の缶詰は水を切って測る。
- ②ポリ袋にすべての材料を入れてボウルに張った水につけながら空気を抜く。
- ③沸騰した鍋で15分茹でる。

問合せ 健康ほけん課 ☎ 72-1295