

広報 やまこし

1987
12月
第234号

■発行/山古志村役場 947-02 新潟県古志郡山古志村大字竹沢乙461 ☎(0258)59-2330代 ■編集/総務課 ■印刷/大川印刷株式会社 ■12月1日発行



牛も親子で参加



▲ワッショイ！ワッショイ！と、みこしもくり出しました。

▲つきたての
栗もちをどうぞ



母ちゃんたちが丹精こめた、「つけ物」、「落花生」、自然乾燥のコシヒカリもあります。

▲つきたての
栗もちをどうぞ



人口の動き
(62.10.31現在)

■人口 3,201人(±0) 男 1,615・女 1,586
■世帯数 837(±0)
■10月中のうごき □出生4 □死亡3 □転入4 □転出5



サラリーマンの給料やボーナスには所得税がかかります。この所得税は、給料やボーナスなどの支払を受けるときに源泉徴収されることになりますので、自分の税金がどのように計算されているのかよく分からぬという人もなかなかおられるでしょう。

そこで、サラリーマンと給与に対する所得税について、説明します。

ヘ一年間の給与に対する所得税の計算

サラリーマンが支払を受けた給料やボーナスなどは給与所得になります。

一年間の給与に対する所得税は、その年に支払を受けた給料やボーナスなどの収入金額から必要経費などの性格をもつて「給与所得控除額」を差し引きます。

いて給与所得の金額を計算し、次に、この給与所得の金額から、基礎控除や扶養控除などの「所得控除額」を差し引き課税所得金額を計算します。これに「税率」をかけて算出した額がその年の所得税額です。

毎月の源泉徴収

サラリーマンが毎月給与の支払を受けるときは、「給与所得の源泉徴収税額表」によって求めた所得額が源泉徴収されることがあります。この場合、社会保険料は、収入金額から差し引いて税額表を適用します。

この税額表は、給与所得控除のほか、配偶者控除、扶養控除、基礎控除などの所得控除を月割額に直し、これらを織り込んだうえで一ヶ月分の給与の源泉徴収税額が求められるようになっています。

一般のサラリーマンは、年末調整によってその年の所得税の納税額が完了することになりますので、改めて確定申告をする必要はありません。

しかし、給与の年間収入金額が一五〇〇万円を超える場合や、給与所得や退職所得のほかに二〇万円を超える所得がある場合などは確定申告をしなければならないことになっています。

▲ほ場整備（補助率二〇%）

①個人または共同で、一団地一アール以上（水張り面積。②畦畔の土羽勾配は一割、築立の内法は八分、外法は一割以上、天端幅は一メートル以上。③ほ場整備に付帯して農道を作れる場合、起点は国、県、村、農林道とし、延長二〇〇メートル以内で車両通行可能なもの。

この補助事業は、村の地形に見合った小規模な「ほ場整備」と急勾配の「農道舗装」を行うことにより、農業経営の近代化を進めようとするものです。

補助率は、二〇%（ほ場整備と三〇%（農道舗装）ですが、次の基準を満たしていなければなりません。

④起点が二メートル以上の国、県、村、農林道に接続していること。

⑤舗装はコンクリート（アスファルトも含む）で、厚さ五〇センチ。ただし、側溝伏設、路盤整正工、打設は補助対象とする。

⑥補助対象経費は、材料費（コンクリート、アスファルト）とする。

※申し込み、詳細については、建設課へお問い合わせください。

▲農道舗装（補助率三〇%）

①個人または共同で、受益面積五〇アール以上。

②一路線一〇メートル以上一五〇メートル以内（部分舗装も含む）。

③幅員三メートル以上（有効幅員一メートル）で勾配一五%以内。

④起点が二メートル以上の国、県、村、農林道に接続していること。

⑤舗装はコンクリート（アスファルトも含む）で、厚さ五〇センチ。ただし、側溝伏設、路盤整正工、打設は補助対象とする。

⑥補助対象経費は、材料費（コンクリート、アスファルト）とする。



年末たすけあい運動
(12月1日～31日)

お知らせ

毎年調整

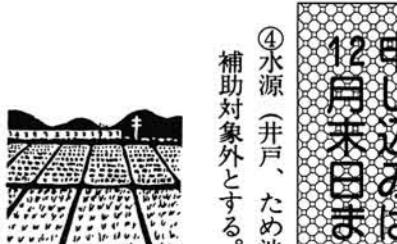
年間の合計額と、その年の給与総額に対する正規の年税額とは扶養親族等の異動や生命保険料控除があつた場合などの理由により、一致しないのが普通です。

そこで、その年最後の給料やボーナスが支払われるときに、毎年源泉徴収された所得税の合計額と一年間の給与総額に対する年税額との過不足額の精算が必要になります。この精算手続を「年末調整」と呼んでいます。

甲し込みは
12月末日までに
④水源（井戸、ため池等）は、
補助対象外とする。

昭和63年度 農道舗装

申込は
12月末日までに
④水源（井戸、ため池等）は、
補助対象外とする。



申込は
12月末日までに
④水源（井戸、ため池等）は、
補助対象外とする。

大豆をおいしく食べましょう

大豆はたくさんのがんばく質。

植物性油を含み、カルシウム、燐

鉄分、ビタミン類も豊富です。

…大豆の脂肪は、動脈硬化や

高血圧の原因となるコレステロー

ルをとる働きがあります。

栄養価の高い大豆を、おいしく

料理してたくさん食べましょう。

◆大豆のカレー煮

材料

大豆 一カップ

りんご 二個

さとう 軽く一カップ

塩 小さじ½杯

カレー粉 小さじ一杯

作り方

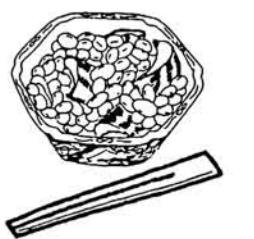
①大豆はよく洗い魔法びんに入れ熱湯を加えて一晩おく。

②①の大豆を水切りし、鍋に入れお湯をひたした中に入れて柔らかく煮る。

③りんごの皮をむき、薄く切って入れる。

④さとうを三回に分けて入れ、汁がなくなるまで煮る。

⑤塩とカレー粉を加える。



マヨネーズ 一カップ
塩 こしょう
作り方
①具（材料）はそれぞれの日用品をボールに入れ、塩・こしも使える。
②材料をボールに入れ、塩・こし切りにしておく。
③その他有り合わせの材料を何でも使える。

◆野菜の切り方をいろいろと変えたりして、盛りつけを楽しんでください。

＊身欠きにしんは米のとぎ汁にひと晩つけ、うろこを取つてきれいに洗う。そして三つか四つに切つておく。

①身欠きにしんは米のとぎ汁にひと晩つけ、うろこを取つてきれいに洗う。そして三つか四つに切つておく。

②ゆで大豆に、お湯をひたひたに入れ①の身欠きにしんを加えて弱火で煮る。さとうを一~三回に分けて入れ、みりんも加えて煮る。

③豆に十分甘味がしみて柔らかくなったら、しょうゆを加えて煮上げる。

◆大豆のサラダ

材料

ゆで大豆 一・五カップ

スイートコーン 大さじ五杯

干しうど 大さじ一杯

大根 一〇センチ

人参 一本

作り方

①身欠きにしんは米のとぎ汁にひと晩つけ、うろこを取つてきれいに洗う。そして三つか四つに切つておく。

②ゆで大豆に、お湯をひたひたに入れ①の身欠きにしんを加えて弱火で煮る。さとうを一~三回に分けて入れ、みりんも加えて煮る。

③豆に十分甘味がしみて柔らかくなったら、しょうゆを加えて煮上げる。

◆身欠きにしんは米のとぎ汁にひと晩つけ、うろこを取つてきれいに洗う。そして三つか四つに切つておく。

②ゆで大豆に、お湯をひたひたに入れ①の身欠きにしんを加えて弱火で煮る。さとうを一~三回に分けて入れ、みりんも加えて煮る。

③豆に十分甘味がしみて柔らかくなったら、しょうゆを加えて煮上げる。

◆大豆のサラダ

材料

ゆで大豆 一・五カップ

スイートコーン 大さじ五杯

干しうど 大さじ一杯

大根 一〇センチ

人参 一本

作り方

①身欠きにしんは米のとぎ汁にひと晩つけ、うろこを取つてきれいに洗う。そして三つか四つに切つておく。

②ゆで大豆に、お湯をひたひたに入れ①の身欠きにしんを加えて弱火で煮る。さとうを一~三回に分けて入れ、みりんも加えて煮る。

③豆に十分甘味がしみて柔らかくなったら、しょうゆを加えて煮上げる。

◆身欠きにしんは米のとぎ汁にひと晩つけ、うろこを取つてきれいに洗う。そして三つか四つに切つておく。

②ゆで大豆に、お湯をひたひたに入れ①の身欠きにしんを加えて弱火で煮る。さとうを一~三回に分けて入れ、みりんも加えて煮る。

③豆に十分甘味がしみて柔らかくなったら、しょうゆを加えて煮上げる。

◆大豆のサラダ

材料

ゆで大豆 一・五カップ

スイートコーン 大さじ五杯

干しうど 大さじ一杯

大根 一〇センチ

人参 一本

作り方

①身欠きにしんは米のとぎ汁にひと晩つけ、うろこを取つてきれいに洗う。そして三つか四つに切つておく。

②ゆで大豆に、お湯をひたひたに入れ①の身欠きにしんを加えて弱火で煮る。さとうを一~三回に分けて入れ、みりんも加えて煮る。

③豆に十分甘味がしみて柔らかくなったら、しょうゆを加えて煮上げる。

◆大豆のサラダ

材料

ゆで大豆 一・五カップ

スイートコーン 大さじ五杯

干しうど 大さじ一杯

大根 一〇センチ

人参 一本

作り方

①身欠きにしんは米のとぎ汁にひと晩つけ、うろこを取つてきれいに洗う。そして三つか四つに切つておく。

②ゆで大豆に、お湯をひたひたに入れ①の身欠きにしんを加えて弱火で煮る。さとうを一~三回に分けて入れ、みりんも加えて煮る。

③豆に十分甘味がしみて柔らかくなったら、しょうゆを加えて煮上げる。

◆大豆のサラダ

材料

ゆで大豆 一・五カップ

スイートコーン 大さじ五杯

干しうど 大さじ一杯

大根 一〇センチ

人参 一本

作り方

①身欠きにしんは米のとぎ汁にひと晩つけ、うろこを取つてきれいに洗う。そして三つか四つに切つておく。

②ゆで大豆に、お湯をひたひたに入れ①の身欠きにしんを加えて弱火で煮る。さとうを一~三回に分けて入れ、みりんも加えて煮る。

③豆に十分甘味がしみて柔らかくなったら、しょうゆを加えて煮上げる。

◆大豆のサラダ

材料

ゆで大豆 一・五カップ

スイートコーン 大さじ五杯

干しうど 大さじ一杯

大根 一〇センチ

人参 一本

作り方

①身欠きにしんは米のとぎ汁にひと晩つけ、うろこを取つてきれいに洗う。そして三つか四つに切つておく。

②ゆで大豆に、お湯をひたひたに入れ①の身欠きにしんを加えて弱火で煮る。さとうを一~三回に分けて入れ、みりんも加えて煮る。

③豆に十分甘味がしみて柔らかくなったら、しょうゆを加えて煮上げる。

◆大豆のサラダ

材料

ゆで大豆 一・五カップ

スイートコーン 大さじ五杯

干しうど 大さじ一杯

大根 一〇センチ

人参 一本

作り方

①身欠きにしんは米のとぎ汁にひと晩つけ、うろこを取つてきれいに洗う。そして三つか四つに切つておく。

②ゆで大豆に、お湯をひたひたに入れ①の身欠きにしんを加えて弱火で煮る。さとうを一~三回に分けて入れ、みりんも加えて煮る。

③豆に十分甘味がしみて柔らかくなったら、しょうゆを加えて煮上げる。

◆大豆のサラダ

材料

ゆで大豆 一・五カップ

スイートコーン 大さじ五杯

干しうど 大さじ一杯

大根 一〇センチ

人参 一本

作り方

①身欠きにしんは米のとぎ汁にひと晩つけ、うろこを取つてきれいに洗う。そして三つか四つに切つておく。

②ゆで大豆に、お湯をひたひたに入れ①の身欠きにしんを加えて弱火で煮る。さとうを一~三回に分けて入れ、みりんも加えて煮る。

③豆に十分甘味がしみて柔らかくなったら、しょうゆを加えて煮上げる。

◆大豆のサラダ

材料

ゆで大豆 一・五カップ

スイートコーン 大さじ五杯

干しうど 大さじ一杯

大根 一〇センチ

人参 一本

作り方

①身欠きにしんは米のとぎ汁にひと晩つけ、うろこを取つてきれいに洗う。そして三つか四つに切つておく。

②ゆで大豆に、お湯をひたひたに入れ①の身欠きにしんを加えて弱火で煮る。さとうを一~三回に分けて入れ、みりんも加えて煮る。

③豆に十分甘味がしみて柔らかくなったら、しょうゆを加えて煮上げる。

◆大豆のサラダ

材料

ゆで大豆 一・五カップ

スイートコーン 大さじ五杯

干しうど 大さじ一杯

大根 一〇センチ

人参 一本

作り方

①身欠きにしんは米のとぎ汁にひと晩つけ、うろこを取つてきれいに洗う。そして三つか四つに切つておく。

②ゆで大豆に、お湯をひたひたに入れ①の身欠きにしんを加えて弱火で煮る。さとうを一~三回に分けて入れ、みりんも加えて煮る。

③豆に十分甘味がしみて柔らかくなったら、しょうゆを加えて煮上げる。

◆大豆のサラダ

材料

ゆで大豆 一・五カップ

スイートコーン 大さじ五杯

干しうど 大さじ一杯

大根 一〇センチ

人参 一本

作り方

①身欠きにしんは米のとぎ汁にひと晩つけ、うろこを取つてきれいに洗う。そして三つか四つに切つておく。

②ゆで大豆に、お湯をひたひたに入れ①の身欠きにしんを加えて弱火で煮る。さとうを一~三回に分けて入れ、みりんも加えて煮る。

③豆に十分甘味がしみて柔らかくなったら、しょうゆを加えて煮上げる。

◆大豆のサラダ

材料

ゆで大豆 一・五カップ

スイートコーン 大さじ五杯

干しうど 大さじ一杯