

国民年金保険料の後納制度

10月から平成27年9月30日まで

平成14年10月分以降に
未納保険料のある方へ

を納められる期間が過去2年から10年に延長される後納制度が始まります。

具体的には、平成14年10月

国民年金制度は、20歳から60歳までの40年間、国民年金保険料を納めることで、満額の老齢基礎年金を受給できます〔本年度の老齢基礎年金額（満額）は78万6500円です〕。

しかし、保険料を納められなかった期間がある場合や、資格取得などの届け出忘れにより、国民年金の加入期間がない場合には、将来の年金受給額が少なくなったり、年金そのものが受給できなくなってしまうこと

〔保険料納付や免除等の合計期間が25年（300月）未満の場合〕があります。

このような事態を避けるために、昨年8月10日に年金確保支援法が公布され、本年10月1日から、国民年金保険料



分以降の納められなかった保険料を納めることができ

るようになります。ただし、

既に老齢基礎年金の受給権をお持ちの方は、

納めることができませぬ。未納保険料がある方は、ぜひこの機会に後納制度を利用して、

老齢基礎年金額の増額または受給権の取得に務めてください。



▼後納期間 10月1日(月)～平成27年9月30日

▼後納対象期間 承認日の属する月前(時効により消滅した未納期間および未加入期間)から10年以内

※10年を経過した月毎に納付できなくなります。例えば、平成14年10月分は、本年11

月になると納付できません。▼対象者 次の①～③で老齢基礎年金を受給していない方

① 20歳以上60歳未満で過去10年以内に納め忘れや未加入期間がある方

② 60歳以上65歳未満で①の期間のほか任意加入中に納め忘れの期間がある方

③ 65歳以上で年金受給資格がなく、任意加入中の方など

▼納付申込み 後納制度は事前申込みが必要です。日本年金機構または豊岡年金事務所へ申込書を提出した後、審査が行われ、承認通知と納付書

が送付されます。受付は8月から始まっており、承認通知、納付書の交付は10月から始まります。

▼注意事項 過去3年度以前の後納保険料には、当時の保険料額に加算額が付きます。後納が可能な期間のうち、最も古い分から先に納付することになります。

一部免除された期間のうち、未納となっている期間も対象となります。

全額免除や一部免除(一部納付済)、若年者納付猶予および学生納付特例の承認を受けた期間

は対象外です。納付を希望の場合は、「追納制度」を利用してください。

過去2年以内の未納保険料は、後納制度の対象ではありません。不測の事態が発生した際の障害基礎年金や遺族基礎年金に備え、過去2年以内の未納保険料も忘れず納付しましょう。

《問合せ》国民年金保険料専用ダイヤル

0570-0111-0500

050または070から始まる電話からの場合は03-6731-2015 または豊岡年金事務所 22-0948



豊岡年金事務所 からのお知らせ

年金相談窓口を次のとおり時間延長します。

お越しの際には、年金手帳など基礎年金番号の分かるものと身分証明を持参してください。

代理者のときは、対象者の年金手帳など基礎年金番号の分かるもののほか、委任状と代理者の身分証明書を準備してください。

●9月8日(土)は

午前9時30分～午後4時

●9月3日(月)・10日(月)・18日(火)・24日(月)は

午前8時30分～午後7時

●電話での問合せ

ねんきんダイヤル

0570-051165

IP電話・PHS

03-6700-1165

●年金個人情報サービス

日本年金機構ホームページ

アドレス

http://www.nenkin.go.jp/

《問合せ》

▽日本年金機構 豊岡年金事務所

022-10948

▽市民課市民係

021-9015 または各総合支所市民福祉課

ふるさとづくりのために
環境経済に取り組んでいます！

ブルーランジュリー モン

―地産の特別栽培食材で作る安心安全なパンとお菓子―

「環境を良くする事業で経済効果が生まれることにより、環境と経済は互いに発展し合う」。このような環境経済型事業に取り組み企業にインタビューします。

《問合せ》経済課経済係 ☎23-4480



―地元食材にこだわらるきっかけは？

マクロビオティック(食生活法・食事療法の一つ)との出会いです。その考え方に、「地元食材で作る料理は体に良い」というものがあります。これは、生まれ育った土地と同じ風土・気候で育った食材は、体に良くなじみ、健康に良いというものです。そこから、地元豊岡の食材を使った安心安全・健康志向のパンを提供しようと思えました。

―パンの特徴は？

餡子も、地元の小豆を仕入れて自分で作ります。手間は掛かりますが、地元素材の味を楽しんでいただけます。

また、電気窯を使う同業者が多い中、当店では石窯と同じ効果を持つ「輻射式ガスオーブン」を使います。遠赤外線ですと、パンに深いうま味が出



▲石窯ピッツァ

て、おいしく仕上がります。

―環境への効果は？

コウノトリ育むお米など、地元の特別栽培(無農薬・減農薬)食材を使い、お客様に食べていただくことで、農業に頼らない農地が増え、生きものいっぱい自然環境が広がります。その結果、地元農家の方々にも、利益を還元できていると思います。

―どのようなお客様が多いですか？

老若問わず女性のお客様が多いですが、家族連れのお客様

様もおられます。

また、アレルギー体質の方のために、特定の食材を除いたパンなどを注文されるお客様もあります。

―気を付けていることは？

開店からもうすぐ一年ですが、常に季節感を考えてパンを作っています。旬の素材を使うことはもちろんのこと、気温なども考慮して食感を工夫しています。

―今後の展開は？

地元の食材を全国の方に知ってもらいたいという思いから、インターネットによる販売も考えています。

※詳細は、豊岡市産業技術ホームページ「テクナビ豊岡」をご覧ください。

<http://tech-navi.city.toyooka.lg.jp/>



▲青菜ロール

「みやぢ」南極へ行く⑧宿題

平成23年12月23日、「みやぢ」こと宮下泰尚隊員(豊岡市職員)が「第53次南極地域観測隊越冬隊員」として南極昭和基地に立ちました。豊岡市民にとって、豊岡にいながら世界につながるという新しい夢の始まりです。世界に飛び出した宮下隊員のレポートを紹介いたします。

《問合せ》植村直己冒険館 ☎44-1515

8月も残すところあと数日。小・中学校の児童・生徒の皆さん、夏休みの宿題はできましたか？

私の南極行きも後半戦に入。皆さんからいただいた宿題を完成させようと、少し焦ってきています。

11月に日本を出発する第54次隊との打ち合わせが始まりました。1年前、何も分からずこの世界に飛び込んだことを思い出し、私の仕事を引き継ぐ次の隊員の相談に乗っています。いつの間にか指導者の役割を果たさないといけない時期になってきました。

南極では第53次隊の大事な任務である、ドームふじ基地に設置する天体望遠鏡の運搬と架台設置の訓練も始まりました。約3カ月間、一部の隊員を野外に送り出します。南極は遠くの星を観察するのに

最適の場所です。宇宙の果ての銀河地図を作ることが最終目標です。日本初の南極天体観測のスタートで、この観測は将来にわたって行われていきます。

さて宿題の「南極でシャボン玉を膨らませると」ですが、納得できる写真が撮れなくて悪戦苦闘しています。

※詳細は、ブログ「植村直己冒険館職員南極へ行く」で紹介しています。

<http://blog.ap.teacup.com/boukenkan/>



▲凍って地面に落ちたシャボン玉