

※分からないことや詳しいことは、☎にお問い合わせください。

みんなで節電アクション!

☎ 環境保全課環境企画調査係
☎ 63-1386

地 球温暖化防止対策を推進するため、市民の皆さんが作ったグループが節電に取り組んだ割合に応じて、活動支援金を支給します。

- 対象期間 7月～平成27年1月
 - 申込期限 7月31日(木) ※先着順。当日消印有効。
 - 申込方法 2世帯以上でグループを作り、代表者が申し込んでください。申込用紙は環境保全課窓口にあります。市のホームページからもダウンロードできます。
- ※電気使用量のお知らせ(コピー)で節電割合を確認します。7カ月分のデータがそろえば、1世帯当たり300円を加算します。ただし、電気使用量が前年同月を上回る月が実施期間の過半数を超える場合は加算されません。

●活動支援金の額 (1カ月、1世帯当たり)

前年同月比の節減率	活動支援金
4%以上6%未満	200円
6%以上8%未満	300円
8%以上10%未満	400円
10%以上12%未満	500円
12%以上	600円

見て!ふれて!学ぼう! バスで行く「水を探る旅」

☎ 企業局総務課
☎ 64-3350

水 道施設の見学ツアーを開催します。見学地は、竜門ダム(菊池市)、白石堰(和水町)、ありあけ浄水場(大牟田市)です。水がどのように皆さんの家に運ばれているかを知ることができます。また、ダムや堰によって水害から普段の生活が守られていること、浄水場では川から流れてくる水を安心して使えるようにきれいにしていることを学ぶことができます。



アクア(ありあけ浄水場イメージキャラクター)

- 日時 7月27日(日) 午前8時30分～午後4時30分
- ※天候などで、行程を変更したりツアーを中止したりする場合があります。
- 対象 小学生とその家族(保護者同伴)
- 定員 80人
- ※先着順。定員になり次第、締め切り。
- 申込締切 7月11日(金)
- 申込方法 企業局に電話申し込み。
- 参加費 無料

乳幼児医療費・ひとり親家庭等医療費・重度心身障害者医療費助成制度

☎ 子育て支援課 63-1417
☎ 福祉課福祉係 63-1406

受 給者の皆さんが、病院などで診療を受けたときや、調剤薬局で薬剤の処方を受けたときなどに支払った一部負担金(保険適用分)を決められた申請書で申請すると、全額または一部を口座に振り込む方式で助成しています。

乳幼児医療の受給者は、熊本県内の外来受診をする際、毎回保険証と乳幼児医療受給者証を提示すると一部負担金の支払は不要です。



荒尾市マスコットキャラクター「マジックキー」

種類	対象者	助成内容	資格取得日	手続きに必要なもの
乳幼児医療費	0～6歳の乳幼児(就学前)	一部負担金の全額	誕生日または転入日から	●健康保険証 ●預金通帳 ●印鑑 ●1月2日以降に転入した人は、前住所地の所得課税証明書
ひとり親家庭等医療費	●ひとり親家庭などで、満20歳未満の児童を扶養している父か母 ●ひとり親家庭などの児童 ●父母がいない児童 ※満18歳になった最初の3月31日まで	1カ月に支払った一部負担金の合計の2/3	申請日の翌月の初日	●健康保険証 ●預金通帳 ●印鑑 ●戸籍謄本 ●1月2日以降に転入した人は、前住所地の所得課税証明書
重度心身障害者医療費	●身体障害者手帳1・2級の人 ●療育手帳A1・A2判定の人 ●精神障害者保健福祉手帳(障害者手帳)1級の人	1医療機関か1施設ごとに1カ月に支払った一部負担金から ①入院2,040円 ②入院外*1,020円を差し引いた額	申請日の翌月の初日	●健康保険証 ●預金通帳 ●印鑑 ●身体障害者手帳・療育手帳・精神障害者保健福祉手帳のどれか ●1月2日以降に転入した人は、前住所地の所得課税証明書

※入院外…通院、訪問看護、柔道整復師、はり師、きゅう師、あん摩・マッサージ・指圧師などの保険適用分の施術

◎この制度を利用する場合は、前もって窓口で手続きし、「受給資格者証」の交付を受ける必要があります。受給資格をお持ちでも「受給資格者証」の交付を受けておかなければ、制度は利用できません。

◎ひとり親家庭等・重度心身障害者の医療費助成は、前年度の所得によって停止になる場合があります。毎年8月に前年度の所得調査を行います。

◎健康保険の高額療養費や家族療養附加給付金など、他の制度などから医療費が給付されるときは、これを一部負担金から差し引いた額が助成対象額となります。

◎乳幼児とひとり親家庭等の医療費助成は、1カ月に数カ所の医療機関などに支払った一部負担金を合算した額が助成対象です。

◎助成申請できるのは、診療を受けた月の翌月から1年以内です。

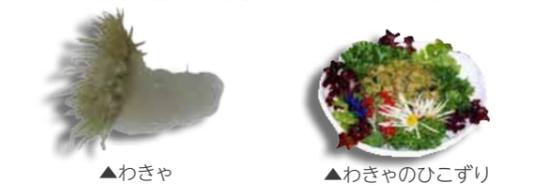
～地産地消への誘い～

とれたて荒尾産さん!!

☎ 農林水産課農政係
☎ 63-1443

このコーナーでは荒尾産の食材や食文化を紹介します。今回はくまもとふるさと食の名人(郷土の伝統料理の卓越した知識、技術などを持ち、伝承活動に取り組む人)編として郷土の加工品を紹介します。

No.6 わきゃ(イソギンチャク)



水族館ではおなじみですが、食べる習慣がある地域は珍しく、有明海の珍味といえます。歯ごたえがコリコリしており、みそ炒め煮(ひこずり)、みそ汁の具やから揚げなどにとおいしく食べられます。

食の名人さんのおすすめレシピ

◆わきゃのひこずり(みそ炒め煮)・6人分◆

- わきゃ……………400g 塩……………適量
- みそ……………200g 油……………大さじ2
- 砂糖…大さじ1と1/2 かつおだし……………適量
- ニラ……………半束

- ①平たいボールに塩水を入れ、2～3時間浸して、わきゃの砂抜きをする。
- ②割り箸にわきゃを刺して、包丁で半分切る。
- ③塩をまぶして手でもみ、ぬめりを取って、塩みぎきをする。水で洗い、水気を切る。
- ④鍋に油をひき、わきゃを炒め、みそを入れて混ぜる。だしと砂糖を入れ、仕上げにニラを入れる。

食の名人の声



篠田さんはいきいきサロンなどの地域の活動を通して、有明海で昔から獲れる海産物を活用した郷土料理の伝承に努めています。

「わきゃのひこずり」は荒尾に嫁いだとき、篠田さんのお義母さんが好物だったので、よく作っていたそうです。「わきゃ」といわれるイソギンチャクは干潟に生息する海の生き物で、泥の中で頭部だけを出しているのが、花が咲いたように見えます。一年中干潟に生息していますが、冬から春にかけて一番おいしい季節を迎えます。

のりの養殖を生業にしている篠田さんは、のりがオフシーズンの時期にわきゃを獲って調理しています。今後はあさりと一緒に獲れても捨てられてしまうウバ貝を有効活用できないか検討していきたいそうです。